

Année 2025

Bulletin
Trimestriel
juillet-août

Grand-Maître

Bernard Taminiau
Rue sous l'église 1
5020 Templeux

Revue

Dates à retenir

18 septembre
20H

**Réunion
ordinaire et
prépa chapitre**

5 octobre
Chapitre annuel

Confrérie temploutoise des fabricants de vins de fruits asbl

Membre du Conseil Noble des Confrérie du Namurois



BULLETIN N° 175

Avec le soutien de la
ville de Namur



Communication

Le montant de la cotisation 2025 est de **20 EURO**.

Gratuit pour les conjoints

Compte BE78.0016.6893.2486 de
CONFRERIE DES VINS" c/o Montfort Marc
Rue des Blanchisseries n° 9 5020 TEMPLOUX



LE MOT DU GRAND MAÎTRE

Chères amies, chers amis,

Force est de constater que l'été a répondu à nos attentes jusqu'ici et a offert à tous les amateurs de vins de fleur et de fruit l'occasion de regarnir sa cave.

Nous voilà tout juste rentré, fourbu mais enchanté, de la Journée Annuelle des Confréries à Maredsous. Ce fut un grand jour, au soleil rayonnant, une magnifique occasion de se revoir entre amis et amies de confréries, dans un cadre propice à la dégustation de nos produits.

Mais pas de repos pour les braves, vous aurez l'occasion de déguster notre apéritif à Templeux, lors de la Brocante internationale du 16-17 août puis à la kermesse du 6-7 septembre.

Et bien sur, lors de notre prochain chapitre! Celui-ci se tiendra le dimanche 5 octobre à Templeux. Venez nombreux et invitez vos amis!

Dans les détails pour votre inscription dans notre revue.

Bons vins!

Bernard Taminiau

Attention notre chapitre 2025 se tiendra en matinée

Confrérie temploutoise des fabricants de vins de fruits asbl



Invitation

au

27^{eme} CHAPITRE

CE 5 OCTOBRE 2025

*Nous fêtons notre 34^{ème} année d'existence et notre
29^{ème} année au sein du Conseil Noble des Confrérie du Namurois*

**Chers Confrères, chères Consœurs
Mesdames, Messieurs,**

Nous sommes heureux de vous convier à notre 27^{ème} Chapitre solennel ce
dimanche 5 octobre 2025

Voici le programme de la journée

- 10H Accueil des confrères et invités dans les locaux de l'école communale de Temploux rue St Fargeau - Petit déjeuner salé sucré. (suivre panneaux)
- 11H Mise en habit et Appel des Confréries et cortège vers le lieu du chapitre (150 m)
- 11H30 Chapitre solennel et intronisations à l'Eglise Saint Hilaire.
- 12H30 Retour vers l'école et verre de l'amitié
(Dégustation des produits de nos confrères et consœurs).
- 13H00 Banquet salle St Hilaire

Dans l'attente du plaisir de vous retrouver, nous vous prions de croire à nos sentiments confraternels.

Vu le nombre limité de couverts, nous vous invitons à vous inscrire dès réception de la présente, le paiement valant réservation. Paiement sur place uniquement pour nos amis d'au-delà de nos frontières. Une intronisation sera offerte à chaque confrérie représentée en tenue d'apparat dont un membre au moins participe au repas.



Confrérie temploutoise des fabricants
de vins de fruits asbl



27^{ème} REPAS DANSANT
LE DIMANCHE 5 OCTOBRE 2025 VILLE DE
en la salle St Hilaire NAMUR

Nous fêtons cette année notre 34^{ème} année d'existence et notre
29^{ème} année au sein du Conseil Noble des Confréries du Namurois

La confrérie à le plaisir de vous inviter
à son 27^{ème} Chapitre à **11H30**, suivi du diner dansant qu'elle organise le dimanche 05 octobre 2025 à **13 heure**.
Temploux salle Saint Hilaire place du 150^{ème} anniversaire (*50 m après l'église*)

Au menu elle vous propose :

Bulles parfumées à la griotte et palette de fines mises en bouche.



les pointes blanches d'Haspengauw en velouté, pointe de muscade et croutons à l'ail brun.



Sandre de rivière en filet, sauce bisquée. Risotto aux bouquets de chou-fleur et jus de persil dans un beurre fermier.



Fraîcheur acidulée, vin aux trois agrumes, granité et menthe verte.



Filet mignon de nos pâtures, succs crémés, champignons blancs et lardons. Le tout en compagnie de la jardinière et la bintje en croquettes.



Assiette de desserts gourmands, accompagné du Cerizou de Temploux.



La tasse d'Arabica

Renseignements pratiques :

Le prix a été fixé à **65 Euros** pour les adultes, le menu enfants (moins de 12 ans) **30 Euros**

Inscription indispensable et paiement pour le **25 septembre** (le payement confirme l'inscription)

Uniquement chez : Montfort Marc 9, rue des Blanchisseries 5020 Temploux

Tél. 081.56.90.96 Courriel : marc.montfort@temploux.be

N° de compte BE78.0016.6893.2486 avec la mention "diner confrérie"

Vu le nombre limité de couverts (120), nous vous invitons à vous inscrire sans tarder

Bulletin de Participation au 27^{ème} Chapitre de la Confrérie temploutoise des fabricants de vins de fruits le dimanche 05 octobre 2025

A renvoyer au plus tard le 25/09/2025 à l'adresse suivante
marc.montfort@temploux.be

Secrétariat MONTFORT Marc,
Rue des Blanchisseries,9
B 5020 Templeux
Tél: 0495.891.480 GSM
Ou encore : 081.56.90.96
E-Mail: marc.montfort@temploux.be

La Confrérie

Mr, Mme:.....

Réserve(nt)

- places au chapitre solennel du dimanche 05 octobre 2025
- places au banquet du 27^{ème} anniversaire (65€ /adulte, 30€/enfant moins de 12ans)
(tout repas réservé sera réclamé)

Paiement:

- verse(nt) X 65 €: total: €
 - verse(nt) X 30 €: total: €
- sur le compte n° **BE78.0016.6893.2486** de la Confrérie temploutoise des vins de fruits
- paiement sur place uniquement pour nos amis étrangers

Pendant le repas:

- Désire(nt) se trouver à la table de
- Pas d'importance

Noms et prénoms des personnes présentes au repas

.....
.....

Nom, prénom de l'intronisé.e:.....

Fonction dans la confrérie:.....

Présentation de la confrérie:.....
.....

Présentation de l'intronisé (si possible anecdote amusante, trait particulier du caractère, hobby, profession, voyages, etc...,)
.....
.....

**Notre produit : l'apéritif aux trois agrumes sera, lors de ce chapitre, disponible
à l'achat au prix de 12€. Réservez lui bon accueil**



Brioche moelleuse facile

Ingrédients (4 personnes)

Une bonne brioche moelleuse facile se pétrit au robot ou à la main, mais surtout, elle se repose tranquillement et suffisamment de façon à bien gonfler. Et puis elle se déguste au goûter ou au brunch en compagnie de ceux qu'on aime, d'une boisson chaude et d'un pot de confiture maison.

INGRÉDIENTS :

- 300 g de farine
- 125 ml de lait
- 1-2 c à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 50 g de sucre
- 2 œufs
- 75 g de beurre mou
- 15 g de levure boulangère fraîche (ou 10 g de levure de boulanger sèche)
- 1 c à café de sel

PRÉPARATION :

- Préparation 10 min
- Cuisson 30 min
- Repos 2 h
- 1. Dans la cuve de votre robot (ou dans un saladier si vous préparez votre brioche à la main), mettez le lait, l'eau de fleur d'oranger, le sucre, 1 œuf, le sel, le beurre (ramolli et coupé en morceaux), la farine et la levure de boulanger, et pétrissez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène, molle et collante.
- 2. Couvrez cette dernière avec un film alimentaire ou un torchon propre, et laisser la reposer pendant 35 minutes dans le four à 35, le temps qu'elle double de volume. Ensuite, rabattez les rebords à l'intérieur de la pâte pour en chasser l'air, puis mettez-la dans un moule beurré et fariné ou habillé de papier cuisson. Dorez votre brioche en la badigeonnant avec 1 jaune d'œuf (ou avec un peu de lait), puis laissez la pâte reposer environ 1 hr pour qu'elle puisse à nouveau doubler de volume.
- 3. Préchauffez ensuite le four à 220°C (th.6), et enfournez, diminuez à 200° pendant 30 min (la pointe d'un couteau doit en ressortir à peine légèrement humide), puis laissez-la refroidir sur une grille avant de la démolir. Dégustez tiède ou froid, avec une boisson chaude et/ou de la confiture.

DC.



Trucs, astuces et recettes de grand-mère

Dans cette rubrique, nous allons remettre au goût du jour, les bons plans de nos anciens.

**Fraises, framboises et groseilles offrent la plénitude de leur arôme durant l'été.
Profitons-en pour préparer coulis, sirop, confiture, vinaigre ou encore eau-de-vie.**

Les **fruits surgelés** dans des barquettes sont la promesse de tartes et autres desserts à préparer toute l'année. La congélation se fait par abaissement brutal de la température dans un appareil fonctionnant à - 24 °C depuis au moins 6 heures. Une **température de - 18 °C** suffit à la conservation.

Les qualités antiseptiques de l'alcool et du vinaigre sont connues. En effet, les microbes ne survivent pas facilement dans un milieu très acide. Avec une petite quantité de framboises ou de groseilles, vous préparerez ainsi des condiments maison.

En présence de sucre et sous l'effet de la **cuisson**, les groseilles, bien connues pour leur richesse en pectine, feront une délicieuse gelée.

Tout un programme !

Astuces : plus de goût pour les fruits rouges

1. Retirer le pédoncule des fraises après les avoir lavées pour éviter que l'eau ne pénètre dans le fruit. Mener cette opération vite, sinon elles perdraient une partie de leur parfum.
 2. En saupoudrant les fruits de sucre, celui-ci va capter leurs arômes, le coulis sera plus parfumé. De plus, le sucre favorise la conservation. Il est possible d'en diminuer la quantité, voire de le remplacer par du fructose pour une utilisation immédiate.
 3. Le jus de citron apporte de l'acidité, ralentit l'oxydation des fruits mixés et procure une fraîcheur gustative.
- Congeler le coulis aussitôt après l'avoir effectué.

DC.

Liqueur de cassis

Il vous faudra moins de 20 minutes pour préparer une liqueur de cassis !

Pour épater vos amis et étoffer votre cave à spiritueux, misez sur le fait maison. Attention néanmoins à laisser reposer votre bouteille au minimum trois semaines.

INFOS PRATIQUES

- Quantité pour 1,5 litre
- Temps de préparation 15 minutes
- Degré de difficulté, très facile
- Coût abordable

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

- 500 g de cassis
- 50 g de framboises
- 1/2 bâton de cannelle (facultative)
- 1 l d'eau-de-vie blanche
- 600 g de sucre en poudre
-

LA PRÉPARATION DE LA RECETTE

1. Lavez les cassis dans une passoire, laissez-les sécher. Mettez-les dans un grand bocal, ajoutez les framboises et la cannelle, puis arrosez d'eau-de-vie.
2. Couvrez et fermez les bocaux. Laissez reposer 3 semaines dans un placard fermé et sombre. Puis passez, au-dessus d'une terrine, à travers le chinois en écrasant avec un pilon ou une cuillère en bois.
3. Laissez reposer. Faites fondre le sucre dans un quart de litre d'eau (de préférence eau minérale sans goût). Amenez à ébullition. Laissez cuire doucement 30 secondes. Retirez du feu, laissez refroidir.
4. Mélangez aux fruits à l'eau-de-vie, en remuant. Remettez en bocaux, ou en bouteilles. Conservez au moins 3 semaines avant de servir.

DC.