

Année 2024

**Bulletin
Trimestriel**
Ne paraît pas en juillet et en Aout
mai - juin

Grand-Maître

Bernard Taminiau
Rue sous l'église 1
5020 Temploux

Revue

Dates à retenir

**8 juin 17H
BBQ 2024**

**4 juillet 20H
réunion
ordinaire**

Confrérie temploutoise des fabricants de vins de fruits asbl

Membre du Conseil Noble des Confrérie du Namurois



PB-PPIB-31022
BELGIE(N)-BELGIQUE

BC31022 - P904021

BULLETIN N° 172



Communication

Le montant de la cotisation 2024 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



Avec le soutien de
la ville de Namur

LE MOT DU GRAND MAÎTRE

Chères amies, chers amis,

Cette année ne nous gâte pas avec le temps, souvent gris et mouillé...voire un tantinet froid. Certaines vignes et certains fruitiers en payent le prix.

Mais le beau temps nous reviens néanmoins et me permet d'annoncer la prochaine activité de la confrérie à savoir le barbecue. Celui-ci aura lieu le samedi 8 juin 17H chez le grand maître honoraire, que je remercie vivement. Les détails dans la revue.

Ce barbecue se tiendra la veille d'un jour de vote. Nul doute que vous garderez les idées claires afin que nos futurs élus restent sensibles aux problématiques qui nous sont chères : la mise en valeur du terroir et de ses produits ainsi que la mise en avant des boissons fermentées, qui, osons le rappeler, ont de multiples bienfaits pour notre santé.

En juillet, nous tiendrons une réunion ordinaire. Je présenterai un petit panorama des vignobles et types de vins qui parsèment la Wallonie.

Nous préparons déjà notre chapitre du 6 octobre mais nous vous en reparlerons. En attendant de vous revoir, je vous souhaite plein succès pour vos réalisations !

A bientôt et à votre santé!

Bernard

Confrérie temploutoise des fabricants



de vins de fruits asbl

Invitation au 25^{ème} barbecue



Vous êtes cordialement invité au 25^{ème} barbecue de la confrérie
Celui-ci aura lieu

Le samedi 8 juin 2024 à 17 heures

**Lieu : Chez le grand maître honoraire : Marc Montfort et Chantal
Bauthier**

Rue des blanchisseries, 9 à Temploux

Au menu

Apéritif, saucisse, brochette, pilon de poulet, crudité, dessert.

Vins et eaux fournis par la confrérie (autres boissons à prix démocratiques)

Le prix est fixé à 28 €:

Enfant de moins de 12 ans : 14 €

Somme à verser au compte confrérie

BE78.0016.68932486

Inscription au plus tard le **06 juin 2022** par Email : vindefruit@temploux.be ou chez Marc Montfort 081/569096.

Le paiement confirme la réservation.

Afin de limiter le travail des bénévoles,

il vous est demandé de vous munir de votre assiette et de vos couverts

Les verres seront fournis par la confrérie

Le Maitrank,

Le mois de mai est là, c'est la saison.

Considération sur: L'aspérule (base du vin de mai)

L'aspérule odorante est une plante de nos régions fleurissant au mois de mai-juin.

L'arôme était jadis fort apprécié par les ménagères pour en faire des boissons agréables.

Ce n'est qu'en se flétrissant que la plante fleurie dégage une odeur agréable (rappelant du foin coupé) de coumarine

L'arôme et le goût se transmettent facilement aux boissons.



MAITRANK (vin de mai)

Ingrédients:

Pour un litre de vin blanc sec il faut:

<i>Asperule odorante</i>	<i>3 tiges flétries</i>
<i>Orange</i>	<i>2 tranches</i>
<i>Sucre</i>	<i>6 morceaux ou (30 g de sucre fin)</i>
<i>Cognac</i>	<i>1 verre (20 cl)</i>

Dans un pot en grès, ou dans un récipient en verre mettre les ingrédients ci dessus, et y verser le vin blanc (1 litre).

Mélanger le tout et laisser macérer 1 à 2 jours (suivant préférence)

Filtrer sur papier et mettre en bouteilles.

Le maitrank se boit après une mise au frigo d'au moins 2 heures.

Le maitrank est tonique digestif et diurétique.

Des boissons non alcoolisées a l'aspérule sont délicieuses, on substitue le vin par du jus de pommes ou de raisins ou du lait.

DC.



Baguettes de pain

RECETTE FACILE



Ingrédients :

- 375 g de farine
- 8 g de levure
- 5 g de sel
- 300 ml d'eau tiède

Préparation de la recette :

-

Mélanger la levure et l'eau tiède attendre 10'

- Ajouter la farine et le sel, mélanger
- Placer un essuie sur le plat, mettre au four à 35° pendant 1 h 30'
- Façonner les baguettes
- Placer dans le fond du four de l'eau dans un plateau
- Faire chauffer le four à 240°
- Cuire 23'

! La pâte est assez molle et collante, c'est normal.

DC.



Culture de la patate douce

Elle se plante en pleine terre, sur un sol léger, profond et frais, du début du mois d'avril jusqu'à la fin du mois de mai, dans les régions offrant des températures supérieures à 20°C. Le tubercule a besoin de soleil et de chaleur pour se développer. Les variétés d'ornement supportent, toutefois, des expositions semi-ombragées.

Les variétés à consommer sont plantées tous les 30 cm, sur des rangs distants de 90 cm. Un buttage des pieds est effectué dès que les tiges sont assez longues.

La patate douce est facile de culture mais craint la sécheresse. Vous devez l'arroser régulièrement, surtout durant la période estivale.

Toutes les patates douces, sont gélives. Mais elles peuvent toutefois être conservées d'une année sur l'autre si, en octobre, vous déterrez les tubercules et les stockez à l'abri de l'humidité et de la lumière, un peu comme les dahlias.

Il est très facile de bouturer la patate douce : en avril, prélevez une jeune pousse (et ses racines) se développant sur le tubercule entré en végétation, et transplantez-la.

La patate douce ne semble pas être sensible aux maladies et ravageurs.

Il n'y a pas de mauvaise association connue au potager pour la patate douce, mais souvenez-vous qu'elle a besoin de lumière et de place !

La récolte de la patate douce débute lorsque le feuillage commence à jaunir, au cours des mois de septembre / octobre. Laissez ressuyer les tubercules sur le sol, au soleil, quelques heures puis stockez-les dans une cave sèche. Tous les tubercules doivent être sortis de terre avant l'hiver.



DC.



Trucs, astuces et recettes de grand-

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

Sirop de fleurs de sureau (cueillette fin mai)

1. INGREDIENTS

- 4 à 5 ombelles de [sureau](#) noir
- 1 litre d'eau bouillante
- 1 kg de sucre
- 20 gr d'*acide citrique* (ou le jus d'un demi citron)

2. PREPARATION

Séparer les fleurs des combrelles, faire bouillir 5 minutes, ajouter le citron, bien mélanger. Laisser infuser le mélange pendant 1 à 2 jours en brassant 2 fois par jour. Ensuite, filtrer, réchauffer pour dissoudre le sucre et mettre en bouteille.

Sirop de baies de sureau

1. INGREDIENTS

- 1 kg de baies de [sureau](#) noir
- 1 litre d'eau bouillante
- 1 kg de sucre

2. PREPARATION

- Faire bouillir 10 minutes 1 l d'eau avec 1 kg de sucre
- Ajouter 1 kg de baies de [sureau](#) (avec les tiges), laisser bouillir 4 minutes
- Retirer du feu, couvrir, attendre au moins 2 heures avant de passer au tamis.
- Recuire et mettre en bouteilles chaudes.

3. APPLICATION / UTILISATION : A utiliser lors de [toux](#), [grippe](#).

1 à 2 cuillères à soupe(s) de ce sirop dans du thé chaud plusieurs fois par jour, en cas de toux.

Lors de [grippe](#) (ou de refroidissement) on conseille de boire **15 ml** de ce sirop **4 fois par jour**.

Remarque: selon une étude relayée par le journal suisse "La Salamandre" d'août et septembre 2009 des personnes ayant consommé du sirop de baies de sureau noir lors d'une grippe ont vu leurs symptômes s'estomper en moyenne **4 jours plus tôt** que chez ceux ayant pris un autre sirop.