

Année 2024

Bulletin
Trimestriel
août

Grand-Maître

Bernard Taminiau
Rue sous l'église 1
5020 Temploux

Revue

Dates à retenir

**19 septembre
20H
réunion
ordinaire**

**6 octobre
Chapitre annuel**

Confrérie temploutoise des fabricants de vins de fruits asbl

Membre du Conseil Noble des Confrérie du Namurois



PB-PP|B-31022
BELGIE(N)-BELGIQUE

BC31022 - P904021

BULLETIN N° 173

Avec le soutien de la
ville de Namur



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



LE MOT DU GRAND MAÎTRE

Chères amies, chers amis,

Le mois de juin fut l'occasion de profiter d'un meilleur temps, tout profil pour nos vins et, bien sûr, pour le succès de notre barbecue annuel. Merci à toutes et tous pour votre participation et votre contribution à ce moment convivial !

Les mois estivaux se poursuivent donc maintenant. A l'heure où j'écris ces lignes, le village de Temploux bourdonne déjà avec la brocante approchant à grands pas. Comme chaque année vous pourrez y déguster notre apéritif.

Mais notre agenda de confrérie est bien chargé avec une réunion ordinaire au mois de septembre et SURTOUT notre chapitre annuel le dimanche 6 octobre !!

Je vous y attends toutes et tous pour faire de ce moment un fête digne de ce nom :)

Tous les détails pour l'inscription sont repris dans la revue.

A bientôt et à votre santé!

Bernard

Attention notre chapitre 2024 se tiendra en matinée

Confrérie temploutoise des fabricants



de vins de fruits asbl

Invitation au
26^{ème} CHAPITRE



CE 6 OCTOBRE 2024

*Nous fêtons notre 33^{ème} année d'existence et notre
28^{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 26^{ème} Chapitre solennel ce
dimanche 6 octobre 2024

Voici le programme de la journée

- 9H30** Accueil des confrères et invités dans les locaux de l'école communale de Temploux rue St Fargeau - Petit déjeuner salé sucré.
- 10H30** Mise en habit et Appel des Confréries et cortège vers le lieu du chapitre (150 m)
- 11H00** Chapitre solennel et intronisations.
- 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

26^{ème} REPAS DANSANT
LE DIMANCHE 6 OCTOBRE 2024

en la salle St Hilaire

Nous fêtons cette année notre 33^{ème} année d'existence et notre
28^{ème} année au sein du Conseil Noble des Confréries du Namurois



La confrérie à le plaisir de vous inviter

à son 26^{ème} Chapitre à **11H00**, suivi du diner dansant qu'elle organise le dimanche 01 octobre 2023 à **13 heure**.

Temploux salle Saint Hilaire place du 150^{ème} anniversaire (50 m après l'église)

Au menu elle vous propose :

Assiette de mises en bouches et fines bulles pour vous accueillir.



Poivrons en velouté, fromage frais aillé et ciboulette.



Farandole de scampis Tiger autour de noix de St Jacques snackées, pomme Golden et jus de persil.



Fraicheur de citron en sorbet, Fraises de la ferme d'Énée vinifiées par la confrérie.



Filet de biche crème Cognac et petit raisins. Légumes variés sur un lit de petit pois, accompagnés de Grenailles au beurre de ferme.



Tarte Tatin, glace vanille Madagascar. Écume au parfum d'Amaretto.



La tasse de Moka et ses chocolats Belges

Renseignements pratiques :

Le prix a été fixé à **60 Euros** pour les adultes, le menu enfants (moins de 12 ans) **28 Euros**

Inscription indispensable et paiement pour le 26 septembre (le paiement 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 26^{ème} Chapitre de la Confrérie temploutoise des fabricants de vins de fruits le dimanche 06 octobre 2024

A renvoyer au plus tard le 26/09/2024 à l'adresse suivante
marc.montfort@temploux.be

Secrétariat MONTFORT Marc,
Rue des Blanchisseries,9
B 5020 Temploux

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 06 octobre 2024
- places au banquet du 26^{ème} anniversaire (60€ /adulte, 28€/enfant moins de 12ans)
(tout repas réservé sera réclamé)

Païement:

- verse(nt) X 60 €: total: €

- verse(nt) X 28 €: 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 10€. Réservez lui bon accueil



BOUDIN aux choux

Ingrédients :

1 kg de viande de porc maigre – ¼ de chou blanc moyen – 4 gros oignons – 2 à 3 grandes tranches de pain – sel, sarriette, poivre, et boyaux – légumes pour le bouillon.

Demander des boyaux chez votre boucher.

Préparation :

Découper la viande en petits dés d'environ 1 cm

Découper le chou blanc, cuir à l'eau sans sel, égoutter, laisser refroidir

Découper les oignons en fins morceaux

Pain, enlever les croûtes et émietter

Ajouter les épices suivant le goût.

Mélanger le tout.

Faire tremper les boyaux une heure.

Bourrer les boyaux avec la farce obtenue.

Mettre le boudin dans une casserole contenant +/- 3 litres d'eau froide (en fonction de la quantité de bouillon désiré).

Faire bouillir et écumer.

Ensuite ajouter deux oignons piqués d'un clou de girofle, poireaux, carottes, céleri, bouquet garni...

Laisser mijoter jusqu'à cuisson complète de la viande et des légumes.

Le boudin peut se manger froid ou chaud ou aussi réchauffé dans une poêle au beurre.

DC.

Le vin de potiron

Liste des ingrédients

- 1 kg 800 de chair de potiron
- 570 ml de jus concentré de raisin blanc
- 4,2 litres d'eau
- 15 grammes d'acide mélangé
- 1g d'anti pectine et 2,5 g de tanin
- 1 g de sels nutritifs
- Levure



Préparation de la recette

1. Broyer ou hacher la chair de potiron, la mettre dans une étamine, ensuite dans un seau, faire bouillir l'eau et la verser sur le potiron.
2. Laisser refroidir jusque 50°, mettre le sucre, le sulfite et attendre 6 hr.
3. A 30° dissoudre l'anti pectine dans le moût.
4. Après 12 hr, à température ambiante, ajouter le reste des ingrédients ainsi que la levure
5. Placer le mélange dans un récipient à large ouverture avec un barboteur.
6. Après 5-6 jours enlever l'étamine qui contient le potiron, presser pour enlever le jus, et laisser terminer la fermentation.
7. Remettre en tourie remplie à 2 cm du bouchon.
8. Continuer le soutirage classique.
9. En finale, ajouter 100 g de sucre, et coller si besoin.

DC.



Truc, astuces et recettes de grand-mère

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

Poivrons marinés

1. INGREDIENTS

- 2 poivrons rouges
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- Huile d'olive
- ½ c/c de vinaigre blanc
- Baies roses, sel poivre

2. PREPARATION

Déposer les poivrons sur le grill du four pendant 25-30 minutes en les retournant régulièrement ; Les placer dans un sac plastique pour pouvoir les éplucher facilement une fois refroidis.

Faire bouillir dans l'eau l'ail épluché pendant dix minutes.

Découper les poivrons épluchés en lanières les placer dans le bocal ébouillanté avec le thym, les baies roses, le sel le poivre.

Recouvrir d'huile avant de fermer le bocal.

Bon à savoir

L'ail cru et l'huile ne font pas bon ménage en conserve, c'est pour cela que l'on fait bouillir l'ail afin d'éviter le risque de botulisme.