

Ce qu'il faut savoir

A quelques heures de vos repas de fin d'année et pour oublier cette morosité ambiante, voilà une idée de menu charentais

Le pineau des Charentes (à votre goût rouge ou blanc, les deux sont une affaire de goût)
 Au choix : huîtres et saucisses au vin blanc, filet de sardines crues (c'est plus particulier), grillons ou gratons (c'est excellent)
 Le trou du milieu (autrement dit un bon verre de très bon cognac)
 Fricassée de poulet accompagnée de monjhettes à la charentaise (ces gros haricots blancs qui ne poussent qu'en Charente)
 Petit semussac (un fromage blanc onctueux fait entre Royan et Cozes)
 Parfait au cognac (une glace onctueuse à faire sans sorbetière)
 Café à la charentaise (devinez avec quoi ? de l'eau de vie blanche qui, en vieillissant en fût, deviendra du cognac)
 Sa majesté « le cougnat » (la liqueur des Dieux disait Victor Hugo, autrement dit le cognac)
 Voilà pour le solide. Que boire ? Les Charentes sont un pays de vignobles.
 Parmi les blancs, les vins de Saint-Brice ou de Châtelailion, mais le plus curieux est celui d'Oléron pour les coquillages ; pour les rouges celui du Château de Chassors qui se rapproche de certains Saint-Emilion par sa vinosité et son bouquet, ceux de Baigne-Sainte-Ragonde qui rappellent certains Pomerol et d'autres qui se rapprochent de vins du Blayais. Et d'autres...
 Si l'eau vous a été mise à la bouche, ce projet est réussi et si vous souhaitez les recettes, faites le savoir et mieux encore faites nous les goûter !!!
 Bon appétit et bon réveillon



Saint Vincent de Cocorico

Dimanche 22 janvier 2017 à Yerres

Les Confréries seront accueillies à partir de 9 heures.
 Défilé jusqu'à l'Eglise pour la messe de la Saint Vincent
 13 h Repas vigneron festif
 Réponse avant le 5 janvier

Pour les renseignements et les inscriptions : Philippe Jouvin au 06 07 12 92 80



Nos Partenaires



10% sur le magasin

Rue Charles VII



5% sur tout le magasin

5 rue Charles VII



5% sur vos achats
 124 av Gal De Gaulle - Le Perreux
 19 bd Alsace Lorraine - Le Perreux
 113 Grande Rue - Nogent/Seine
 Comptoir du Perreux
 5 bd de la liberté - Le Perreux

10% sur les menus pour le titulaire de la carte



7 rue St Sébastien



Adhèrent : 20% de remise sur prestation + 1 an de piles offert

Parrainage : 20% de remise sur prestation → filleul(e)
 1 an de piles offert → parrain(ne)



10% à compter de 28 € d'achat

Ces remises seront faites sur présentation de votre carte d'adhérent 2016

AGENDA

Chapitres à venir en 2017

Dimanche 29 janvier

Saint-Vincent à Sucy en Brie
 Saint-Vincent des Echansons de France

Samedi 25 mars

Confrérie de la Ferronne Haute de Rosny-sous-Bois
 Confrérie du Clos de Clamart

Dimanche 26 mars

Confrérie des Compagnons d'Irminon à Combs-la-Ville

Notre prochain rendez-vous

Assemblée Générale
 Vendredi 27 janvier 2017



à la Guinguette de l'Île du Martin Pêcheur



FEUILLE DE VIGNE

La Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent

Décembre 2016

n° 68

J
O
Y
E
U
S
E
S

F
Ê
T
E
S



B
O
N
N
E
A
N
N
É
E

2
0
1
7

La Feuille de Vigne d'Hiver arrive... et les Fêtes aussi.

Pour notre Confrérie, cette année a été bien chargée avec nos manifestations habituelles auxquelles se sont ajoutées plusieurs opérations de communication.

Les relations chaleureuses que nous entretenons avec la ville de Nogent et Monsieur le Maire nous ont conduits à être présents aux manifestations de jumelage, tant à Nogent qu'à Yverdon-les-Bains et notre ancrage dans le patrimoine local été mis en valeur.

L'année 2017 sera bien agitée sur le plan national et pour nos événements le planning s'avère très difficile mais nous espérons bien parvenir à organiser toutes nos manifestations habituelles ou plus exceptionnelles.

Merci encore à vous, adhérents fidèles, qui font que notre Confrérie ait ce dynamisme auquel vous contribuez et vous êtes bien nos meilleurs ambassadeurs. Merci aussi à nos partenaires permanents ou temporaires qui nous permettent de doter nos événements. Ne les oubliez pas dans vos achats de fin d'année entre autres.

Je vous souhaite une fin d'année heureuse festive avec vos familles et vos amis et que 2017 soit une belle année pour vous tous.

Nous vous donnons rendez-vous le vendredi 27 janvier 2017 pour l'Assemblée générale.

La Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent (Association Loi 1901)

Grand Maître : Philippe Jouvin 9, rue Saint Sébastien – 94130 Nogent sur Marne – Téléphone : 01.43.94.39.37 - 06 07 12 92 80

Secrétariat Général : Gaëlle Ferré & Jacques Diéval - Trésorière : Valérie Diologent

Communication : Dominique Bonot - Chargé de la Vigne : Jean-Pierre Guisnet

Membres du Conseil : Alain Biagetti, Maud Diologent, Viviane Lechalier, Bernard Lechalier, Claude Racine

MAIL : laconfreriedupetitvinblanc@yahoo.fr BLOG : www.laconfreriedupetitvinblancdenogent.com



Nogent sur Marne