

Ce qu'il faut savoir

**La galette des rois est attendue par tous les gourmands. Quelle est son origine?
Que représente la fève? Quand la mange-t-on?**

Il est des traditions culinaires auxquelles on ne déroge pas, et celle de l'Épiphanie en fait partie ! Mais tout d'abord, Epiphanie, cela signifie quoi ? Etymologiquement, cela vient du grec et se traduit par « manifestation », ou « apparition » par extension : celle de l'enfant Jésus, à qui les Rois Mages - en réalité trois sages-, Melchior, Gaspard et Balthazar, vinrent porter trois présents : de l'or, de l'encens et de la myrrhe. Mais pour ce qui est de tirer les rois, son origine est païenne, et tout aurait commencé avec les Romains fêtant les Saturnales. 7 journées de fêtes qui débutaient avec un gâteau rond et doré comme le soleil, que les soldats mangeaient, avant de tirer au sort un esclave ou un condamné à mort, qui devenait « roi » pendant ces 7 jours, avant d'être... exécuté. Cela s'est adouci avec le temps, pour apparaître en France au XIV^{ème} siècle, où il était même de coutume de garder une part de gâteau, nommée la part de Dieu ou encore part du Pauvre. Sous l'Ancien Régime on le nomma « gâteau des rois », puisqu'il arrivait en pleine période de redevances féodales.

C'est un attribut de la royauté. Il y avait des couronnes dès le X^{ve} siècle, en plomb et étain avec dessus le nom des Mages et des fleur de lys. Or elles ne servaient pas pour 'le roi boit'. En fait, elles protégeaient les pèlerins et voyageurs, à l'image des rois mages, leurs [saints] patrons. On n'en faisait plus lors de la Révolution !" A ce moment là, c'est le bonnet phrygien et la galette des rois devient une galette de l'égalité. C'est le Concordat de 1801 qui la consacra complètement, fixant la date de l'Épiphanie au 6 janvier.



Et pour ce qui est de la fève, il s'agissait initialement bien de la fève légumineuse, gage de fécondité, mais beaucoup de « rois » préféraient l'avaler plutôt que de payer un coup à boire comme le voulait la tradition... c'est ainsi que serait née la fève en porcelaine, pour que le 'roi' craigne de l'avaler. Le roi de fantaisie apparaît aussi lors du Carnaval, pour l'avènement du printemps ! Cependant, pas question de ne pas partager de gâteau non plus. Est donc née la 'galette de la Liberté' ou 'de l'égalité', sans fève ni roi. C'est sur ce principe qu'est célébrée au palais de l'Élysée la galette des rois, depuis Valéry Giscard d'Estaing."

On ne sait pas comment on en est arrivés au gâteau. Mais la coutume du partage est ancienne. La pâtisserie change en fonction de la région et du pays. Ainsi au Danemark, une amande est cachée dans du riz bouilli. En France, chaque région a son gâteau : *gâteau des rois* en Provence, en Aquitaine et en Languedoc, *pogne* ou *épogne* dans le Dauphiné, *garfou* ou *gal fou* en Gascogne et Béarn, *galette des rois* en Ile-de-France, Dreykönigskuchen en Alsace... Certains sont fourrés à la frangipane, mais d'autres sont briochés, à la fleur d'oranger, aux fruits secs...

Extrait d'un article de l'Express Styles



Pour les fêtes de fin d'année, pensez à nos partenaires qui vous accueilleront avec plaisir



19 bd Alsace Lorraine - Le Perreux
113 Grande Rue - Nogent/Seine
Comptoir du Perreux 5 bd de la liberté - Le Perreux



Rue Charles VII



106 Grande Rue



3-5 rue Paul Bert



Nogent sur Marne



AGENDA

Dès les premiers frimas nous nous retrouvons comme d'habitude dans notre QG au Pavillon au 4 rue du Maréchal Vaillant. Le café vous y attendra et plus si affinités A très vite de vous y retrouver

Chapitres 2020

Dimanche 2 février
Confrérie des Compagnons de l'Asperge et de la vigne d'Argenteuil.

Notre prochain rendez-vous

ASSEMBLEE GENERALE

Mercredi 22 janvier 2020

Restaurant Le Crysam
5 rue Paul Bert
94130 Nogent sur Marne



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

Secrétaire Général : Daniel Lefrancq- Secrétaire Adjointe : Maria Lefrancq - Trésorier : Eric Vandenhouten

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

Membres du Conseil : Maud Diologent, Jacques Diéval, Viviane Lechalier, Bernard Lechalier, Claude Racine

MAIL : confreriedupetitvinblanc@gmail.com BLOG : www.laconfriedupetitvinblancdenogent.com

FEUILLE DE VIGNE

La Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent

Décembre 2019

n° 80



BONNE ANNEE 2020

2019 s'achève en compagnie de nos adhérents avec notre Chapitre de Novembre et notre présence Place de l'Ancien Marché pour la vente de vin chaud et de chocolat chaud pour les Fêtes de Noël.

Nos activités de l'année ont été nombreuses et bien suivies par vous nos fidèles, le voyage, le pique-nique, les vendanges et le chapitre, vous en trouvez toujours les récits sur notre blog et dans notre journal Feuille de Vigne. Notre récolte, même si la météo aurait pu être plus souriante, s'est avérée bonne et nous souhaitons que le nouveau millésime soit plus favorable aux vignerons.

Nous aurons l'occasion à l'assemblée générale de parler avenir et d'évoquer les projets 2020.

Je vous souhaite le meilleur pour vous-même et pour tous ceux qui vous sont chers. Du bonheur, du travail pour ceux qui sont encore en activité et surtout pour tous la meilleure santé.

Finissez dans la joie 2019 et débutez 2020 dans le plaisir et la bonne humeur. Attention aux excès qui nuiraient à votre dynamisme dont nous allons avoir besoin dès le début de l'année pour la reprise des travaux à la vigne.

De belles fêtes de Noël et une très Bonne Année à vous toutes et tous.

Notre Chapitre à la Guinguette de l'Ile du Martin Pêcheur



Crédits photos : © Agency Prodvideo/art. 2019

La journée s'annonçait un peu "grisouille" pour notre chapitre mais heureusement ce temps n'a pas arrêté nos invités à la fête à la Guinguette de l'Ile du Martin Pêcheur. Une dizaine de confréries et nos adhérents fidèles étaient prêts pour l'ouverture de notre chapitre par Philippe et Daniel. Quelques intronisations animées pour laisser le temps au soleil d'apparaître pour notre photo traditionnelle. Notez bien que le dimanche du chapitre de notre Confrérie, il fait beau !!! et nos adhérents vous diront la même chose lors de notre pique-nique.... Après le bol d'air frais, le déjeuner animé par Christophe en musique et Bernard, Antonio, Philippe et Isabelle pour le chant ; la vente des billets de tombola (tous gagnants...), les pauses dansantes, et pour finir les bulles avec le dessert.... L'après-midi a passé très vite et nos invités ont repris le chemin du retour avec notre cadeau fleuri, un cyclamen, pour les remercier de leur présence. C'est avec plaisir que nous avons reçu les félicitations pour notre événement réussi grâce à l'équipe du Martin Pêcheur, leur gentillesse et leur disponibilité et bien sûr les donateurs des lots de notre tombola. Aussi les membres du Grand Conseil qui ont largement contribué à la réalisation de cette belle journée. *Dominique*

Merci à nos photographes y compris les Arts Audoniens

Chers Amis et Confrères,
Je tiens à l'issue de notre Chapitre de dimanche dernier à vous remercier de votre présence. Nos adhérents ont été sensibles à votre venue marquant ainsi le rapprochement entre nos associations.
Recevez toutes mes amitiés confraternelles dans l'attente d'une prochaine rencontre.
Philippe Jouvin

C'est nous qui te remercions pour votre accueil chaleureux. Les compagnons présents (tous de petits nouveaux...) ont été enchantés. Compliments à ton équipe. Très amicalement – Monique (Confrérie de Coubron)



Crédits photos : © Agehcy Prodvideo/art. 2019



Crédits photos : © Agency Prodvideo/art.



Des nouvelles de notre vigne ...



L'hiver arrive avec le froid, peut-être la neige et il faudra bientôt laisser la vigne au repos.

En attendant les jardiniers-vignerons ont beaucoup travaillé en retirant tous les poteaux et les fils qui soutenaient notre vigne. La prochaine étape au printemps ou plus tôt, sera de replanter les nouveaux poteaux (120...) au moment de la taille afin de redonner une belle allure à notre vignoble. Les matinées étaient aussi bien occupées par le ramassage des feuilles et une pré-taille de nos rosiers.

Nous ferons appel à tous ceux qui pourront nous aider dès que la météo nous permettra de travailler sur notre vigne.

....et de notre cuvée 2019,

la vinification se poursuit dans nos caves après une surveillance très pointue Au printemps nous vous donnerons le dernier bulletin de « santé » avant de se préoccuper de l'embouteillage. Vous suivrez les étapes sur le blog et sur notre Feuille de Vigne de Printemps.

La confrérie et Noël ...

Noël 2019, la Confrérie à nouveau présente sur la Place de l'Ancien Marché avec « le chalet de Noël » pour vous régaler et vous réchauffer avec le chocolat et le vin chaud. Que des compliments de connaisseurs, surtout pour la qualité de notre vin chaud !!! Bon nombre de gourmands nous ont rendus visite pour notre premier week-end, il est vrai que la météo a été très clémente : du froid et un brin de soleil !!!! Pour le week-end prochain nous espérons que l'animation de la ville va attirer encore plus de curieux et de « dégustateurs ».... Merci à vous de votre présence.

LA CONFRERIE DU PETIT VIN BLANC 14-15 et 21-22 décembre 2019 11h-18h - Place de l'Ancien Marché



Recette du vin chaud

2,5 litres d'un vin rouge Côtes du Rhône (13°)

250g de sucre en poudre

1 orange à jus coupée en petits morceaux

1 petite cuillerée à café de cannelle

3 étoiles de Badiane

3 clous de girofle

1 petite cuillère à moka de gingembre

1 petite cuillère à moka de muscade.

Mélanger le tout, chauffer sans bouillir et laisser frémir pendant 10/15 minutes.

Filter à l'aide d'une passoire ou chinois

Disposer une rondelle d'orange et servir très chaud.



Ce qu'il faut savoir sur le vin

L'air, la terre ou l'eau sont essentiels à la vie ; le vin, le feu, l'outil appartiennent à la première génération des découvertes qui ont différencié l'homme de l'animal.

Quand l'homme commença-t-il à boire du vin ? Très certainement il y a plus de cinq mille ans. La bière et le cidre étaient plus anciens. Ce qui prouve que pour élaborer le vin cela n'était pas si facile et qu'un certain degré d'évolution était nécessaire. Les Egyptiens attribuent cette découverte à Osiris, les Arméniens à Noé, les Grecs à Dionysos, les Romains à Bacchus.

Selon Hérodote, les perses aimaient déjà le vin et lorsqu'ils discutaient d'un problème grave de l'Etat ils le faisaient deux fois : une fois sous l'emprise du vin et une fois à jeun. Ne devrait-on pas s'inspirer de la méthode aujourd'hui ???

Des sceaux sur des bouchons d'amphores trouvées dans des tombeaux de la période prédynastique pourraient être les plus anciennes preuves écrites de la connaissance du vin en terre pharaonique.

Certains de ces sceaux étaient si précis qu'ils mentionnaient la nature des terres, leur propriétaire et le chef des vinificateurs. Peu d'étiquettes, aujourd'hui, sont aussi riches !

Les Gaulois farouches et solides de cervoise, allaient se révéler d'excellents vignerons. Ce sont eux qui imaginèrent de conserver le vin en fût de chêne, alors que les Romains, les Grecs et tous leurs prédécesseurs ne connaissaient que les outres et les amphores, peu aptes à engendrer un noble vieillissement.

Ce sont eux qui ont créé les plants capables de murir à des latitudes au-dessus des régions méditerranéennes. Ils ont été d'excellents vignerons, ce qui explique que notre pays soit la patrie incontestée du vin.

Extrait de documents de la Confrérie Balnéolaise des Chevaliers de Bacchus