

Ce qu'il faut savoir

Histoire du calendrier de l'Avent

L'Avent tire son nom du latin *adventus*, qui signifie arrivée. Au 5<sup>e</sup> siècle de notre ère, l'Église s'est consolidée, et avec elle les traditions qui précèdent le 25 décembre. Selon certains historiens, on aurait fêté l'Avent pour la première fois de manière formelle en Italie, où des pratiquants se préparaient pendant plusieurs semaines, notamment en jeûnant, en priant et en prenant le temps de réfléchir aux valeurs chrétiennes.

Aujourd'hui, l'Avent marque le début de l'année liturgique (le calendrier d'observance des solennités chrétiennes). À l'instar de leurs ancêtres, les chrétiens considèrent que c'est une période de préparation à la naissance corporelle du Christ. L'Avent débute quatre dimanches avant Noël et se termine la veille du 25 décembre. En 2023, l'Avent a commencé le dimanche 3 décembre et prendra fin le dimanche 24 décembre.

Le calendrier de l'Avent est également une tradition allemande. Au 19<sup>e</sup> siècle, les adultes s'ingéniaient à trouver des façons d'aider les enfants à compter les jours avant Noël. À partir du 1<sup>er</sup> décembre, pour marquer l'anticipation de la naissance du Christ, certains luthériens allemands faisaient des traits à la craie sur les portes. Mais d'autres parents avaient recours à des méthodes plus personnelles mêlant bonbons et versets bibliques.

En 1908, l'imprimeur allemand Gerhard Lang a créé le premier calendrier de l'Avent imprimé. Dans sa jeunesse, sa mère lui avait fabriqué un calendrier à la main avec des portes en carton et des friandises à l'intérieur. Il a décidé d'adapter l'idée dans une presse d'imprimerie. Ses produits ont alors rencontré un succès phénoménal en Allemagne.

Après la guerre, un autre imprimeur allemand, Richard Sellmer, a obtenu l'autorisation des forces américaines d'imprimer un calendrier de l'Avent pour l'année 1946. Grâce à ses réseaux américains, il est parvenu à introduire son calendrier aux États-Unis. Et par le truchement du président Eisenhower, photographié en train d'en ouvrir un avec ses petits-enfants en 1953, ils sont devenus de plus en plus populaires aux États-Unis.

Comme d'autres traditions liées à Noël, les calendriers de l'Avent se sont de plus en plus sécularisés aux 20<sup>e</sup> et 21<sup>e</sup> siècles. Ces traditions restent néanmoins une façon amusante pour les enfants comme les adultes de cristalliser l'enchantement de Noël dans un mois d'obscurité et d'hiver.

Ils comportent de petites portes ou casiers contenant des images, des colifichets ou des friandises qui marquent les jours précédant Noël. Les commerçants ont massivement investi dans les calendriers de l'Avent, si bien qu'il en existe pour tous les goûts : beauté, personnages célèbres, dégustation d'alcool...

Les éléments de cet article ont été trouvés sur des sites internet retraçant l'histoire de l'Avent et du calendrier. N'hésitez pas à compléter votre curiosité.... Bonne lecture

Dominique



En Allemagne les fenêtres de certaines maisons figurent les calendriers de l'Avent



Le calendrier se composait de 2 feuilles, une lithographie avec 24 poèmes écrits par Gerhard Lang dans des boîtes et une feuille avec 24 images assorties, qui devaient être découpées et collées sur la feuille

Chanson pour nous .... (Une proposition si vous le voulez bien, il faut trouver la partition pour la chanter) Dominique

Cinquante ans de bouteille

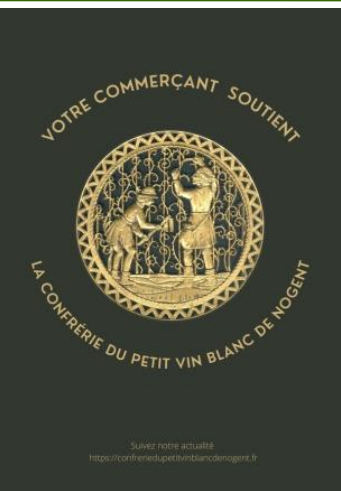
Musique : Romain Didier / Paroles : Jean Dréjac Avec l'aimable participation des Editions Eden Rock et Emap

Elle a cinquante ans de bouteille  
La chanson du petit vin blanc  
Elle est née du jus de la treille  
De l'année du débarquement  
La vie promettait des merveilles  
Bleu blanc rouge en libération  
Et nous fredonnait à l'oreille

Cette valse sans prétention  
Qui emportait jusqu'à l'aurore  
Les couples d'un premier amour  
Sous les lampions multicolores  
Des bals retrouvés des beaux jours  
Des beaux jours que se remémorent  
Ceux qui étaient dans leur printemps  
Et qui parfois dansent encore  
Sur la chanson de leur vingt ans

Elle a cinquante ans d'existence  
Il suffit d'faire l'addition  
Un demi-siècle d'espérances  
Et presque autant de déceptions  
Nous avons perdu quelques causes  
Et pour oublier nos blessures  
Nous avons cueilli quelques roses  
Avec les épines bien sûr

Un homme a marché sur la lune  
Le monde est en paix quelquefois  
Et Pierrot m'a prêté sa plume  
Pour saluer comme il se doit  
Un vieux refrain dont se souviennent  
Caux qui étaient dans leur printemps  
Et qui parfois en chœur reprennent :  
La chanson du petit vin blanc.



Pour les fêtes et même toute l'année, nos partenaires vous accueilleront avec plaisir.  
Vous les reconnaîtrez par le logo de la Confrérie sur la vitrine  
(réduction appliquée sur présentation de votre carte d'adhérent)



10% sur vos achats



1 kir offert pour chaque couvert

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

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

Vice-Présidente et Chargée de la communication : Aude Lefèvre

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

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

Membres du Conseil : Maud Diologent, Gérard Contat, Claude Racine

MAIL : confreriedupetitvinblanc@gmail.com BLOG : www.confreriedupetitvinblancdenogent.fr - Facebook et Instagram

FEUILLE DE VIGNE

La Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent

Décembre 2023 N°93



Les lumières de 2023 vont s'éteindre à l'issue d'une année sous la forme de renouveau.  
Nous avons renoué avec un certain nombre de nos activités habituelles suivies par beaucoup d'entre vous et que vous avez retrouvé sur nos supports d'informations.

Une bonne vendange, due à une vigilance extrême, avec beaucoup de dévouement de tous ceux qui ont assuré les traitements. D'ici quelques semaines quand l'heure sera venue de la mise en bouteille la qualité de notre vin nous sera révélée..(les analyses actuelles nous laissent un très bon espoir).

L'assemblée générale du 24 janvier prochain sera électorale, comme le prévoit nos statuts, et il vous appartiendra d'élire le conseil d'administration qui conduira la Confrérie pour les trois années à venir. L'invitation va vous être adressée dans les jours prochains.

Finissez bien 2023 ; prenez des forces dont nous aurons besoin pour tous les travaux qui vont vite reprendre à l'issue des agapes de fin d'année.

Je vous adresse et au nom du Conseil, pour vos proches et ceux que vous aimez, nos vœux de santé, de bonheur et de paix.

Passez de belles fêtes et bonne année à tous.

Philippe



**Le Forum des Associations à Baltard**

Le Forum des associations de Nogent s’est tenu au Pavillon Baltard le 2 septembre dernier. Après avoir consciencieusement décoré le stand, certains se sont découvert un talent dans l’accrochage des grappes. Nous étions prêts pour présenter nos activités. Malgré un soleil de plomb.... grâce à notre joyeuse troupe très convaincante nous avons accueilli de nouveaux adhérents qui, depuis, ont participé aux vendanges et à notre chapitre.



**« Accueil des Nogentais » Vendredi 15 septembre**



Chaque année, Monsieur le Maire et quelques élus accueillent les nouveaux habitants de Nogent, au Pavillon Baltard. A cette occasion, Monsieur le Maire a souhaité notre présence auprès de lui et des élus lors de ses propos d'accueil.

Antoine Lescabannes, président de l’UNC a présenté les commerçants de la ville qui nous ont offert une belle dégustation.

Nous avons installé un stand pour présenter la Confrérie à tous ceux, et ils furent nombreux, qui souhaitaient plus d’informations sur notre association.



Trois nouveaux adhérents ont été recrutés et sont déjà des fidèles de nos activités. Bienvenue à eux que nous accueillons avec un grand plaisir et qui j’espère trouveront à la Confrérie tout ce qui leur a été présenté par Dominique, Aude, Gérard et Philippe.. *Philippe*

**Les vendanges**



Grâce aux bons soins de tous qui ont été extrêmement vigilants toute l’année, la vigne était prête pour les vendanges. Le 10 septembre, tôt le matin à 8h, et déjà sous la chaleur, les vendangeurs ont cueilli les grappes, rempli les seaux pour les apporter à l’équipe «égrappillage » et « pressée ». Au vu de la quantité nous avons rajouté un 2<sup>ème</sup> pressoir pour faire face à l’abondance des grains récoltés. Un rythme a vite été trouvé pour optimiser le travail de chacun, le tout dans la joie et la bonne humeur. Fin de matinée 230 litres de jus étaient transférés dans nos caves pour procéder au sulfitage et commencer la vinification. Un record par rapport aux années précédentes... En 2002 nous avions récolté 10 litres pour nos premières vendanges.

Une fois le jus dans les cuves en inox, la fermentation alcoolique pouvait débuter. Nos spécialistes de la vinification ont procédé aux débourbages successifs afin de filtrer le jus. A cause de la chaleur, la température du vin était trop élevée !!! L’équipe s’est mobilisée pour surveiller les cuves et mettre en place un dispositif de refroidissement : climatisation, apport de bouteilles d’eau congelée qui a permis un retour à la normale. Grâce aux bons soins de l’équipe, le jus actuel laisse augurer une belle cuvée 2024.



Un grand merci à vous toutes et tous qui étiez présents (y compris les nouveaux adhérents du Forum) pour cette très belle vendange qui a redonné à toute l’équipe de vigneronnes et vignerons l’énergie pour continuer à entretenir notre très beau vignoble. *Dominique*

**Des nouvelles de notre vigne ...**

L’hiver s’installe tranquillement et les travaux de la vigne vont s’arrêter. Il y a encore eu plusieurs matinées pour la rendre toute propre et bien la préparer pour endosser son manteau d’hiver. Encore merci à tous ceux qui font partie de l’équipe pour maintenir notre vigne dans les meilleures conditions et dont le repos est bien mérité.....

Pour nous rencontrer le Pavillon reste ouvert le samedi matin et nous vous accueillerons avec plaisir.

Dès février nous reprendrons le chemin du « vignoble » pour tailler et préparer la vigne pour la saison 2024.



**Notre Chapitre.....**

Cette année notre chapitre s’est tenu, le mercredi 22 novembre, au Crysam chez notre ami Sam. L’occasion d’un repas sous le signe de la Bourgogne et la découverte du Beaujolais Nouveau. Nous avons retrouvé avec plaisir tous nos adhérents fidèles dans une ambiance joyeuse et chaleureuse.

Nous avons respecté la tradition en intronisant trois chevaliers, Monica, Ghislaine et Maguy qui ont participé pleinement aux activités de la vigne et à la vinification.

Le restaurant le Crysam est devenu notre « Home » pour nos différentes festivités et c’est avec grand plaisir que nous avons nommé Sam « Gentilhomme » pour son attachement et son dévouement à la Confrérie. Merci pour la qualité de son accueil et à son équipe pour leur gentillesse et leur disponibilité

**..... vu par deux nouveaux adhérents**

**Alexy** Pour mon premier chapitre avec la confrérie ce qui m'a touché c'est la convivialité et la bonne humeur mais tout en restant sérieux. Je me suis senti bien accueilli autour d'un bon repas avec des bonnes personnes ! J'ai hâte d'en faire d'autres. Merci.

**Stéphane** J'ai participé à mon premier Chapitre de la Confrérie avec curiosité, ne sachant pas comment allait se dérouler cet événement, qui est un moment fort de l'année.

J'ai compris que c'était l'occasion de rassembler les membres de la Confrérie autour d'un bon repas. Mais que c'était aussi un moment solennel durant lequel des Chevaliers ont été intronisés, car ils ont démontré leur engagement pour la Confrérie durant plusieurs années.

J'ai passé une nouvelle fois un très bon moment, qui m'a permis de mieux connaître mes confrères et de rencontrer certains « en vrai » (je ne connaissais que leur avatar digital).



En cette fin de novembre c’est avec joie et émotion que j’ai reçu mon intronisation.

Dominique et Gérard, marraine et parrain d’exception, je salue cette nouvelle aventure avec toute mon affection. Un grand merci à tous les amis de la Confrérie.

*Monica*



Certains pourraient penser qu’être fait chevalier de la Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent est un évènement un peu désuet.

Eh bien, Que Nenni !!

C’est être reconnue pour son engagement au service de la pérennisation du patrimoine culturel Nogentais, au cours d’une cérémonie où se mêlent, tradition, solennité et bonne humeur.

C’est faire partie d’une communauté amicale, aidante et bonne vivante.

Merci, donc, à l’ensemble de la Confrérie, pour cet honneur qui m’a été accordé.

Merci, en particulier, à Aude et Daniel qui ont accepté de parrainer une ex "Petite Espiègle« .

*Ghislaine*

Un grand merci aux dignitaires de la Confrérie de m’avoir accueillie et intronisée « Chevalier ». Ce sont Monette et Jean-Pierre qui m’ont vêtue du tablier aux couleurs de la confrérie et m’ont remis une magnifique médaille. Cet adoubement fut émouvant dans une ambiance chaleureuse et joyeuse.

*Maguy*



**Nos activités de Noël**

Cette année, la ville de Nogent a installé un marché de Noël sur l’Esplanade de la Mairie.

Vendredi 8 décembre, l’ouverture des festivités de la ville était jumelée avec le début du week-end du Téléthon. A l’issue du défilé des enfants avec leurs lampions une grande foule de nogentais étaient là pour la traditionnelle mise en lumière du sapin, ce fut une réussite. Les chalets de Noël ont retenu beaucoup de curieux et surtout de gourmands. Notre confrérie était présente, la dégustation de vin chaud (préparé par le Grand Maître) et de chocolat chaud a rencontré un grand succès. Nous avons écoulé environ 40 l de vin chaud, un record.... Pour chaque verre 1€ était versé pour le Téléthon et comme nous y étions engagés, la Confrérie a fait un don de 300 euros

Merci à tous ceux qui ont contribué à cette action, en appréciant de plus le vin chaud de la Confrérie.

Nous serons présents pour les week-ends de décembre. Vous trouverez toutes les informations sur l’affiche et sur les autres supports de communication (Facebook et Instagram), et surtout ne manquez pas de rencontrer les lutins qui seront là pour vous servir. Au vin et chocolat chaud, s’ajoutent les marrons chauds de Ghislaine et Monica .. Un nouveau challenge est ouvert !!!!

Nous en parlerons dans la prochaine Feuille de Vigne pour commencer l’année 2024.

*Dominique*

