

Ce qu'il faut savoir

Histoire des Marchés de Noël

Des effluves de marrons grillés, de gaufres, de vin chaud aux épices, des illuminations qui scintillent, des chalets en bois entourés de sapins qui fleurissent bon les forêts du grand Nord... Tradition venue de l'Est de la France, les marchés de Noël ont gagné, depuis les années 1990, peu à peu l'ensemble du territoire français. Nombreux sont les villes et les villages où désormais s'installent en fin d'année de petites échoppes pour proposer des spécialités et gourmandises régionales, des décorations et objets artisanaux, ainsi que bien des idées de cadeaux divers et variés, traditionnels ou parfois plus pittoresques.

L'atmosphère de Noël qui y règne fait rêver petits et grands, acheteurs comme vendeurs... Heureusement, en certains lieux, ces marchés demeurent un lieu convivial et familial, un vrai marché local, empreint de qualité, de joies de Noël et de valeurs traditionnelles.

Chaque année, le nombre de Marchés de Noël ne cesse de grandir! Ainsi, chaque fin novembre et pendant les quatre semaines précédant Noël, la période de l'Avent, bien des places principales de villes et villages se parent de petits chalets, sapins, et illuminations... et accueillent des animations typiques de cet avant Noël.

Parfois, le marché est plus ponctuel, sa manifestation plus modeste... Mais l'esprit est le même, la montée vers «la joie de Noël». Beaucoup de visiteurs aiment s'y rendre, tant pour le plaisir des yeux et l'ambiance, que pour y faire des achats... On y consomme également les plats typiques de nos régions et les spécialités culinaires des pays étrangers où les marchés de Noël existent. La palme du plus beau marché de Noël du monde revient à la ville de Rovaniemi, capitale de la Laponie, et surtout ville natale officielle du père Noël.

Si la tradition des marchés de Noël est ancienne, leur origine demeure à ce jour quelque peu incertaine. Les premiers marchés de Noël auraient eu lieu en Allemagne ou en Alsace, aux alentours du XIV^e siècle, sous la dénomination de «marché de Saint Nicolas».

La première trace écrite date, quant à elle, de 1434. Sous le règne de Frédéric II de Saxe, le lundi précédant Noël, la ville de Dresde, en Allemagne, a en effet organisé un marché de Noël, ou «Striezelmarkt». Puis, au XVI^e siècle, sous l'impulsion de la Réforme, les marchés de Noël furent rebaptisés «Christkindlmarkt» (marché de l'enfant Jésus). C'est également à cette période que les marchés de Noël se développèrent dans l'Est de la France, région encore aujourd'hui où cette tradition demeure la plus ancrée et les marchés les plus nombreux et populaires. Car, d'après les historiens, c'est principalement suite à la guerre de 1870 et à l'émigration de nombreux Alsaciens sur le territoire national, que les marchés de Noël ont peu à peu gagné l'ensemble de la France. (J'ai déjà évoqué cette histoire pour l'article sur le Sapin de Noël FDV n°86)

Reste que le plus célèbre d'entre eux et le marché de Noël qui, aujourd'hui, demeure le plus important et le plus emblématique est celui de Strasbourg. Or sa création officielle ne date pas d'hier, puisqu'elle remonte à l'année 1570, plus précisément au 22 décembre, où, par décision du conseil municipal, la ville décide de maintenir le principe de la foire qui existait alors, mais en la dédiant dorénavant à la mémoire de la naissance de Jésus. Au XIX^e siècle, le *Christkindelsmärik* (en alsacien) se tenait au *Frohnhof* (place aux corvées) entre la cathédrale Notre-Dame de Strasbourg, le palais de Rohan de Strasbourg et le musée de l'Œuvre Notre-Dame (actuelle place du château) et avait lieu huit jours avant Noël et jusqu'à la messe de minuit.

) (J'ai fait des recherches sur Internet pour vous apporter les éléments de cet article sur les marchés de Noël. Au vu de la richesse des informations j'aurai pu écrire un roman qui n'aurait pas tenu dans l'espace réservé. Bonne lecture à vous) Dominique



FEUILLE DE VIGNE

La Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent

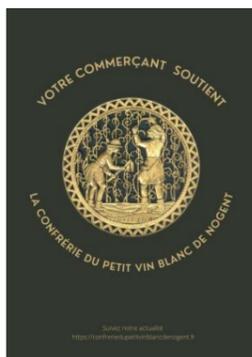
Décembre 2022

N°89



Pour les fêtes et même toute l'année, pensez à nos partenaires qui vous accueilleront avec plaisir.
Le logo de la Confrérie sur la vitrine vous indiquera nos partenaires
(réduction appliquée sur présentation de votre carte d'adhérent)

Le magasin « THE GREAT BREWERY » géré par Antoine Lascabannes, s'ajoute à ceux-ci.
Vous le connaissez mieux peut être comme le magasin qui vend de multiples marques de bières, situé 2 rue du Lieutenant Ohresser.
Nous avons été accueillis avec beaucoup de gentillesse et je peux vous dire qu'Antoine connaît parfaitement les produits qu'il vend.



Nogent
sur Marne

Campañile
1 kir offert pour chaque couvert



1 kir offert pour chaque couvert



JM Jean-Marc Chef
ARTISAN - CONFISEUR - CONFITURIER
10% sur vos achats



10% sur vos achats



10% sur vos achats et sur
www.thegreatbrewery.fr (CPVB10)



10% sur vos achats

DOLCECASA
IMMOBILIER DCI

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

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.laconfreriedupetitvinblancdenogent.com

Cette année 2022 se termine et aura été pour la Confrérie un millésime particulier puisque nous avons fêté nos 25 ans.... 25 ans de joies, de peines et le temps a passé bien vite, trop vite.

Les activités de l'année ont été nombreuses et bien suivies par nos adhérents, le pique-nique, la pressée, le voyage et le Chapitre. Vous les retrouvez maintenant sur notre blog et notre Feuille de Vigne.

Nous avons eu le plaisir d'accueillir de nouveaux adhérents lors du forum, adhérents plus jeunes que la majorité d'entre nous et qui laissent augurer d'un avenir pour la Confrérie. Et merci à vous tous qui suivez fidèlement nos activités et qui êtes nos meilleurs ambassadeurs auprès de vos amis.

Et toujours la présence de notre Chalet de Noël, Place de l'Ancien Marché pour la vente de vin chaud, chocolat chaud et cette année une nouveauté les marrons chauds.

Notez déjà sur vos agendas l'assemblée générale qui aura lieu le mercredi 25 janvier.

Je vous souhaite, au nom du Conseil et en mon nom, de passer une bonne fin d'année en famille ou entre amis et vous adresse mes vœux de santé et de bonheur pour 2023 à partager avec ceux qui vous sont chers.

Le Forum des Associations à Baltard

La Confrérie était présente pour la rentrée des Associations. Comme d'habitude une équipe de choc dès l'ouverture a décoré notre stand. Les visiteurs, très intéressés par nos activités et par l'histoire de notre Confrérie ont été nombreux et nous avons accueilli de nouveaux adhérents.

Nous aurons le plaisir de les retrouver dans nos prochaines activités aussi bien à la vigne que pour le chapitre et le chalet de Noël



La pressée

La météo était particulièrement clémente pour la pressée de notre raisin le 17 septembre dernier. Vous étiez nombreux pour venir aider, merci ! La joyeuse équipe s'est organisée en deux ateliers.

Le tri et le foulage des grains afin d'éliminer les rafles, qui donneraient un goût amer et le pressurage



Suite au pressurage qui a eu lieu le 17 septembre 2022, nous avons obtenu environ 100 litres de jus apportés au Pavillon et mis en cuve dans la cave. La température de cette dernière est à 17°C, ce qui est favorable pour une bonne fermentation. Depuis, plusieurs étapes se sont succédées : un premier débouillage du moût, avant sa fermentation, pour éliminer les particules grossières présentes. Cette opération permet de clarifier le jus et d'éviter un mauvais goût durant la fermentation. Par la suite, Jean-Marie a ajouté de la levure, pour faciliter la fermentation alcoolique qui transforme les sucres du moût en alcool. Le vin est en train de naître !

Fin octobre nous avons procédé à un nouveau débouillage ainsi qu'à un sulfitage. Cette opération consiste à ajouter du dioxyde de soufre (SO2) afin de protéger le jus contre l'oxydation, mais aussi contre les bactéries.

Nous voici début décembre avec un nouveau débouillage et la mesure du degré alcoolique de notre vin. Pour cette étape nous avons utilisé un ébulliomètre Dujardin-Sallerron. Son principe repose sur la variation de la température d'ébullition du vin en fonction de sa concentration en alcool : plus la teneur en alcool est importante, plus la température d'ébullition est faible. La température d'ébullition de notre vin est de 91,5 ° qui correspond à 10° d'alcool.

Aux dires de ceux qui l'ont goûtée, cette cuvée s'avère prometteuse ! Plus que quelques semaines afin de pouvoir déguster les fruits de notre labeur !



Des nouvelles de notre vigne ...

Comme vous le savez sans doute, notre vigne rencontre des difficultés depuis deux ans à cause de maladies type Oïdium. Nous avons effectué différents prélèvements qui nous ont appris que la vigne n'était pas intrinsèquement malade et que la terre n'était pas en cause.

Renseignements pris auprès de spécialistes, il s'avère que notre vigne souffre d'un défaut d'entretien.

Afin de résoudre cette situation, trois actions sont en train d'être mises en place :

- l'achat de matériel plus adapté à la surface à couvrir (pulvérisateur 16kg)
- une confirmation des dosages de traitement
- un entretien plus fréquent

Nous avons donc besoin de toutes les bonnes volontés pour venir le samedi matin à la vigne afin de nettoyer et entretenir. Après la pause hivernale nous vous contacterons et reprendrons le chemin de la vigne dès le mois de février pour la taille.

Nous allons également mettre en place un calendrier de traitements entre, globalement, fin avril (2ème feuille) et fin juillet. Cette action, primordiale pour la survie de notre vigne, s'effectuera en semaine.

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions ! A bientôt ! J'espère ! Aude



Le vin à Toulouse – Découverte de Christine

Les vacances peuvent être l'occasion de découvrir de nouveaux vins.

Le Château de Candie est le seul château fort de la commune de Toulouse. Il a été construit au XI siècle. Le seigneur de St Simon, JM Candie, laissa gracieusement son nom au terroir. En 1904, Paul Cordeil flatte les vins du terroir de Candie. Aujourd'hui, la mairie de Toulouse est fière d'être le propriétaire des vignes de Candie. Le domaine se compose de cépage blanc (chardonnay), de cépage rouge (merlot, négrette, syrah et depuis 2019 du gros manseng en blanc, et du marsellan et malbec en rouge; les vins bio sont produits et élaborés sur le domaine, ils y sont élevés et mis en bouteilles.

Les cuvées sont identifiées de trois noms : *Tolosa* en rouge et blanc, *Saint Simon* en rosé et rouge et *l'Illustre* rouge. Pour en avoir goûté, je peux dire qu'ils sont très agréables à boire. Si votre route passe par Toulouse, la découverte de l'endroit vaut apparemment la peine.

Comme quoi : « 17 chemin de la Saudrune, en ville », on peut faire du vin...



Notre Chapitre

Le samedi 26 novembre, notre Chapitre, moment institutionnel et presque statutaire qui se tient toujours traditionnellement le 3^{ème} week-end a été l'occasion de fêter le 25^{ème} anniversaire de la Confrérie. (pour mémoire nous avons déjà fêté cet anniversaire lors de notre pique-nique au mois de mai !!!). C'est au Campanile de Nogent, seule salle capable de nous accueillir, que nous nous sommes retrouvés « entre nous » adhérents fidèles...

Des intronisations pour débiter la soirée : Raymonde Crantelle qui a revêtu le costume de *Dignitaire*, une distinction amplement méritée et un peu retardée pour « Monette » fidèle des fidèles, toujours présente lors des manifestations internes et auprès des autres confréries et très active lorsqu'il s'agit de participer aux travaux de la vigne et à la vie de la Confrérie. Ensuite Christine Leroy, adhérente qui suit aussi nos activités et « alimente » les vigneron du samedi matin avec gentillesse, a été faite *Chevalier*, et nous avons voulu, à son grand étonnement, remercier André Bringuier, notre Mac Gyver local, toujours disponible pour nous faire bénéficier de ses compétences techniques, le faisant *Gentilhomme*.

Ce moment passé, tous à table dans la bonne humeur pour un diner de qualité préparé par l'équipe du Campanile. Merci Julie pour vos bons soins et la gentillesse et serviabilité de tout le personnel. On ne pouvait finir sans un peu d'exercice physique animé par l'orchestre symphonique de la Confrérie dirigé par Christophe et un jeu de chansons préparé par le grand Bernard. Il y a encore du boulot pour faire une chorale de la Confrérie mais il faut bien des projets !!! Rendez-vous a été pris pour tous au chalet vin chaud, chocolat chaud et marrons pour les fêtes de Noël. *Phillippe*



Retour d'une superbe soirée du 25^{ème} anniversaire de notre confrérie, je voudrais remercier notre grand maître et le grand conseil et dire combien j'ai été honorée d'être intronisée *Monette*



Le 26 novembre a été pour moi une date magique. En effet nous étions réunis pour le chapitre et j'ai eu la chance et l'honneur d'être nommée « chevalier ». Un grand merci à tous les dignitaires pour m'avoir acceptée en leur sein. *Christine*



Très surpris à l'appel de mon nom, je ne m'attendais pas à recevoir la magnifique médaille et le titre de « Gentilhomme ». Je suis heureux de faire partie de la Confrérie et j'espère pouvoir lui rendre des services encore un bon bout de temps. Merci à tous. Amitiés *André*



Notre chalet de Noël

Cette année malheureusement Nogent n'a pas renouvelé le Marché de Noël qui avait eu beaucoup de succès avec la présence de la Confrérie pour proposer le vin chaud et le chocolat chaud lors de l'inauguration.

Mais l'essentiel est que notre chalet installé comme d'habitude sur la place de l'Ancien Marché ouvre ses portes les deux week-ends du 10-11 et 17-18 décembre.

Nous avons hâte de retrouver nos adhérents bien sûr mais aussi les nogentais qui vont découvrir ou retrouver notre vin chaud réputé... le meilleur de Nogent Le chocolat fait toujours le bonheur des petits et même des grands... Et la nouveauté de cette année les marrons chauds ...

Bon nombre de gourmands sont venus pour le premier week-end. Du froid et du soleil.... météo idéale pour se régaler à notre chalet !!! Nous espérons pour le prochain encore plus de dégustateurs » qui vont être attirés par l'animation de la ville .

2022 devrait être l'année des records pour nos gourmandises vin chaud, chocolat chaud et une grande première marrons chauds !!! Le challenge a été lancé.....



Notre voyage à Bruxelles

Le voyage de la Confrérie s'est institutionnalisé depuis quelques années et il faut trouver la destination qui répond à tous nos critères pour la faisabilité. Distance, date, évènement sur lequel se greffer, confrérie ou autre qui accepte notre groupe d'environ 50 personnes. C'est la Belgique qui a encore coché toutes les cases pour cette édition 2022.

De bon matin (7 heures est maintenant l'heure syndicale pour nos départs) deux groupes étaient constitués pour prendre le car piloté par notre chauffeur Marco que la SNAP veut bien nous affecter. Direction Bruxelles où nous allions fêter l'anniversaire de la remise de notre robe au Petit Julien, plus connu encore sous le nom du Manneken Pis. C'est en effet le 27 octobre 2012 que nous avons, avec tout le protocole et le cérémonial voulu, remis son 896^{ème} costume au petit, dont la garde-robe aujourd'hui a dépassé 1100 tenues.

Nous voilà devant la statue, accueillis par les Amis du Grand Ordre du Manneken Pis et quelques représentants amis de la Confrérie des Maitres Brasseurs et Distillateurs de Wallonie. Photos, quelques frites et un verre de vin blanc pour fixer à la postérité cet instant, remise de diplôme à l'Ordre du Manneken Pis pour marquer cet anniversaire. Une foule toujours aussi nombreuse venue des quatre coins du monde emportait dans sa valise notre photo, sans trop savoir pour beaucoup qui nous étions, mais peu importe... (Philippe)



...Déjeuner au Spijgten Duivel, institution bruxelloise respectable par l'âge puisque Charles Quint a mangé dans cet établissement daté de 1747 et Baudelaire y a fait quelques écrits. *La beignet de crevettes, la carbonnade flamande et le tiramisu bruxellois, tout y était pour assurer le dépaysement.*

Route vers Namur où nous étions attendus pour le chapitre de la Confrérie de la Gribousine de Malonne. A 10 minutes près nous aurions vraiment été en retard mais nous arrivâmes juste pour que Daniel puisse être intronisé et clôturé la séance protocolaire du chapitre. Verre de l'amitié, la bière de la Gribousine évidemment. Soirée festive à Wépion, localité proche de Namur.



Après une nuit un peu courte, nous retrouvons un guide merveilleux pour nous faire découvrir Namur et les environs, Luc Detroz. Si nous avons eu des profs d'histoire comme lui, nous serions tous des érudits de l'histoire de France et d'ailleurs. Une matinée culturelle magnifique et passionnante.



Déjeuner à Binche à la brasserie de la Binchoise, complètement dans le folklore local





Merci à toutes et tous de ces bons moments échangés. Quelques photos "vintage" d'événements évoqués, à Mons au pied de la rampe Sainte Waudru *Daniel et Maria*



.....La dernière étape de notre retour était Mons, dont est originaire Daniel, qui nous fit le guide pour principalement visiter la collégiale Sainte-Waudru, dédiée à Sainte-Waudru patronne de Mons et qui offre de nombreux trésors : l'un des plus beaux ensemble d'orfèvrerie religieuse de Belgique, les plus anciens vitraux offerts par Maximilien d'Autriche, et le Car d'Or qui sert lors de la procession annuelle de la Trinité. Une visite passionnante et un monument impressionnant par sa taille et son architecture. Il fallait quand même penser à rentrer, ce qui fut fait pour arriver à Nogent, comme prévu à 20 heures et quelques minutes. J'espère que tous les participants garderont un bon souvenir de cette escapade et aux dires de certains ils attendent la nouvelle destination pour 2023. *Philippe*



Tao et Mathieu

Encore une fois une organisation au top pour ce week-end, pour notre plus grand plaisir qui n'avons eu qu'à suivre (avec un peu de discipline, indispensable sur les horaires, une minute de retard EST un retard, leçon bien retenue). Tout s'est passé très vite et dans un savant dosage entre les trajets, avec une très bonne ambiance comme à l'accoutumée, les repas, riches en discussions (un dîner de 7h, record battu ?), et les moments culturels. On sent vraiment l'expérience dans l'organisation de ce type de voyage. On y reviendra avec grand plaisir !

Ghislaine et Monica

« Un point d'orgue aux premières fois

Nous avons déjà eu notre premier chapitre, notre première assemblée générale, notre premier vin chaud, notre premier pique-nique, notre première pressée.

Et voici notre premier voyage !

Ce week-end Wallon a été riche en rencontre, découvertes, mais aussi, comme toujours, en belle confraternité et bonne humeur partagée.



Un bel échange de symboles avec une charmante membre de la **Confrérie des Maîtres Brasseurs et Distillateurs de Wallonie** : canotier du Petit vin blanc contre Pins. La découverte de la confrérie du **Maitrank d'Arlon** (<https://www.maitrank.be>) grâce à trois de ses membres avec qui nous avons trinqué à la **Jupiler**.

Merci à **La Gribousine** pour cet accueil festif et gastronomique.

Bravo au **Staff Nogentais** pour cette organisation sans faille, le choix des lieux, de la restauration et la très intéressante et dynamique visite de Namur.

Un bravo particulier à Monsieur **Daniel Lefrancq** pour la découverte de Mons et de ses merveilles.

Et maintenant que la sorcière de **Malonne** et **Sainte Waudru** réunies veillent sur les vignes de Nogent.



Patricia

Souvenir d'un voyage riche en émotions tant humaine que gourmande !

Ce premier week-end Confrérie fut pour moi synonyme de bonheur !

Dès le départ, au vu de toutes les mines enjouées je me doutais que ce serait une réussite !

7 heures : en route pour la Belgique, tout était prévu, café, plan de Bruxelles, adresses et dès la distribution des paroles de notre hymne, le petit vin blanc fut entonné !

Bruxelles, quelle surprise de voir le Manneken-Pis revêtu de notre costume.

Les échanges avec les dignitaires de l'Ordre qui nous attendaient furent très chaleureux. Découverte de la cuisine locale dans un endroit très typique !

Puis direction Namur et Malonne. Ce fut très émouvant et impressionnant de voir toutes les confréries belges rassemblées dans une jolie chapelle et quelle émotion quand les hymnes furent chantés. Hop hop hop, pas un moment à perdre, en route pour le super banquet du chapitre, dîner gargantuesque et délicieux. L'ambiance était au rendez vous et nous avons guinché très tard ! Après une courte nuit, un peu de tourisme avec découverte de Namur, Binche et sa brasserie où nous avons déjeuné dans un joli endroit. Daniel nous a fait découvrir Mons, puis ce fut l'heure de quitter la Belgique. Retour en chanson et dans la joie !

Merci à tous pour votre accueil et votre gentillesse. Merci pour ce joli programme, très bien ordonnancé ! Merci à nos chers organisateurs qui ont tout prévu et mené ce week-end d'une main de maître (oh grand maître) !

