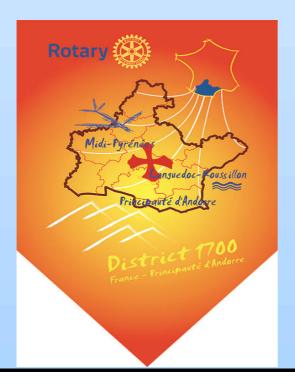
ROTARY CLUB MAZAMET MONTAGNE NOIRE

BULLETIN 412 DÉCEMBRE 2018

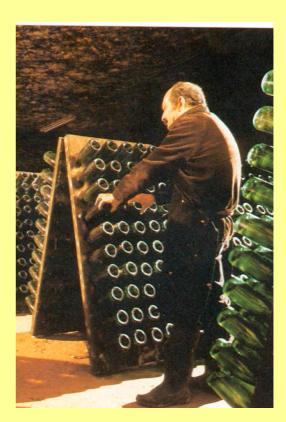








LES VŒUX DE LA PRÉSIDENTE



CONFÉRENCE SUR LES VINS MOUSSEUX

1

VŒUX 2018

Chères amies et chers amis Rotariens,

2018 se termine, ainsi qu'un premier semestre rotarien actif et chaleureux, au service des autres et dans le partage de moments amicaux.

Notre club rayonne par sa convivialité et sa joyeuse bonne humeur, je remercie chaque membre d'y apporter sa personnalité.

Qu'en 2019 nous ayons la joie de concrétiser nos projets, de trouver encore et toujours de nouvelles inspirations.

Harald se joint à moi pour vous souhaiter paix et joie pour Noël et une bonne année 2019.

Avec mes amitiés rotariennes,

Anne

Permanence à Mets et Plaisirs du mercredi 5 décembre 2018

Les rotariens mazamétains sont de fidèles clients du lieu. La preuve avec la présence de Didier C et d'un ami ainsi que de notre doyen accompagné lui aussi, d'une jeune dame de surcroît, certainement une maîtresse mais ne soyons pas ragot.

Bref, pendant que le chef de table désigné se promène dans les rues de la capitale à la recherche de gilets (rappelons qu'il a longtemps officié dans une entreprise textile), votre dévoué remplaçant n'a pas à se forcer pour accompagner une excellente tablée de convives. Je ne vous parlerai pas de la préoccupation de tous quant à la suite (im) prévisible des manifestations de gilets jaunes et autres dérivés. Leur présence sur le sud du Tarn devient lassante. Je ne vous dirai rien non plus sur l'excellent vin de la Clape, vignoble narbonnais que l'on ferait bien de visiter entre rotariens et conjoints.

Pourquoi vous parlerai-je aussi des 4 mousquetaires mazamétains (Roger, Anne, Jean Pierre A et Xavier), qui vont se rendre à la Conférence internationale rotarienne de Hambourg ?

Et que dire d'un ancien rotarien (P. Lepetit) qui souhaite revenir au club. À la table, nous sommes tous d'accord, à condition qu'il nous fasse goûter ses bons whisky. Car la mode est à la fabrication artisanale de bières et whisky. Tout cela ranime le souvenir d'une visite organisée dans le Gers par Laurent Foglierini au temps où il fut président. À refaire assurément!

Sans transition, voyager en avion peut être un plaisir pour certains et un calvaire pour d'autres. Heureusement, il existe des bouchons que l'on met aux oreilles (of course) qui régulent les bruits. Ça marche aussi sur terre ?

C'est juste au moment du café que nous nous sommes mis à l'évidence que l'on peut très bien se passer d'un petit carré de chocolat. C'est du moins l'avis de Marie!

Mais nous avons eu bien mieux comme sucrerie. Les mots de la fin reviennent à notre Président élu André.

Là où l'on me verse du bon vin Volontiers je fais une pause Comme les fleurs de mon jardin Je prends racine où l'on m'arrose.

Les présents : JP A, Cada, JJF, Fog, André l'élu, Peru,

Gérard Montaigut

Nous avons aussi parlé d'autour du lac, mais le résumé a été envoyé par mail.

DIMANCHE 9 DÉCEMBRE 2018 MARCHÉ D'HIVER À LA HALLE DE MAZAMET

Le Rotary Club de Mazamet tenait la buvette et proposait des boissons chaudes, des viennoiseries, des assiettes de canard, des huîtres accompagnées d'un petit verre de vin blanc ou rosé.

De nombreux membres s'étaient mobilisés comme on peut le constater ci-dessous grâce aux photos de Didier Ferrand et Jean-Jacques... Ferrand.











Les compétences de chaque membre furent précieuses pour le bon déroulement de l'opération : ouverture d'huîtres, préparation des assiettes de canard (l'approvisionnement étant grandement facilité par la présence sur place du marché au gras), service des boissons, etc.

Les bénéfices de cette opération seront versés à l'association « Les Buissonnets » dont quelques pensionnaires, des personnes handicapées, tenaient un petit stand. Pâtisseries, poteries et différents objets de leur fabrication y étaient présentés et proposés à la vente.













ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU 13 DÉCEMBRE 2018

Cette assemblée générale se tenait au Grand Balcon. La présidente, Anne Dannenberg, présenta son menu de la soirée (heureusement mieux ordonnancé que le menu du restaurant comme on le verra plus loin).

Anne souhaita la bienvenue aux participants tout en évoquant la tristesse que tous ressentent après les attentats de Strasbourg, bienvenue adressée également à Pierre et Isabelle Strehaiano, avant de préciser : « Pierre sera notre conférencier. Malgré le même nom de famille et notre ressemblance, Pierre n'est pas mon frère, il est mon cousin ».

Au cours de l'apéritif précédant l'AG proprement dite, un chèque fut remis à l'association Sainte Marie, chèque qui leur permettra d'acquérir une table de ping-pong en béton pour leur nouvelle maison SAU (Service d'Accueil d'Urgence) rue Meyer à Mazamet. Quelques petits livres édités par la Fédération du Sport, pour jeunes et éducateurs, sur le jeu de ping-pong, leur ont également été offerts. Suivirent quelques annonces dont voici l'essentiel.

- Félicitations adressées à Marie Barthès et son équipe pour l'action menée dans la Halle de Mazamet le dimanche 9 décembre (relatée en début de bulletin). Leur engagement a été bien récompensé puisqu'il a généré une recette nette de près de 900 €, ce bénéfice sera attribué à l'association des Buissonnets en janvier.
- Toujours dans la Halle, nos amies Inner Wheel tiennent un stand au Marché de Noël du 14 au 24 décembre. Allons goûter leurs biscuits et gaufres ou boire un café.
- La présidente avait demandé à tous les membres d'étudier l'invitation du RC de Gaillac au Festival des Lanternes le 21 janvier, en présence de notre Gouverneur Joëlle Cramoix et d'autres rotariens. Un vote à main levée a accueilli favorablement cette invitation, cette soirée tiendra lieu d'assemblée générale de Janvier. Un mail va être envoyé pour les inscriptions, un car sera prévu.
- Gérard Montaigut confirma qu'un nouveau parcours sera proposé pour l'édition 2019 (le dimanche 23 juin) d'Autour du Lac. Il permettra d'effectuer le trajet lac des Montagnès-passerelle d'Hautpoul et retour. Gérard a obtenu de la municipalité de Mazamet le prêt du minibus dédié aux associations. Stationné à Hautpoul il permettra une « remontada » aux Montagnès à ceux qui connaîtraient des difficultés sur le chemin du retour.
- Et pour terminer c'est avec une joie non dissimulée qu'Anne confirma la grande nouvelle annoncée dans le bulletin précédent : André Hiriar a proposé sa candidature pour assurer la présidence du club l'an prochain.

Comme on le sait, le poste de président(e) du club était convoité par une foultitude de candidats. Mais tous, dignement, se désistèrent quand il surent qu'André se présentait. Il restait donc seul en lice. Néanmoins, la présidente tenait à respecter les statuts. Après s'être assurée que le quorum était atteint (1/3 des membres présents) l'assemblée fut appelée à voter.

Nous ne prolongerons pas par plaisir l'insoutenable suspense pour le lecteur qui n'assistait pas à cette AG: André fut élu à l'unanimité des votants. Anne déclara alors qu'André serait désormais associé à toutes les décisions et actions qu'elle entreprendrait avec son bureau.

André prit ensuite la parole :

« Chers amis rotariennes et rotariens,

Merci de m'avoir nommé à la présidence du Rotary Club Mazamet Montagne Noire pour la période allant de Juin 2019 à Juin 2020. (Vous m'avez vraiment gâté).

Je compte sur chacune et chacun d'entre vous pour m'aider à développer et améliorer nos actions caritatives auprès des nombreuses associations, de nos jeunes et des personnes en détresse à Mazamet et sa région ; le tout dans une ambiance chaleureuse, conviviale et sincère.

Que chacun ait envie de se retrouver au Rotary pour partager ensemble nos diverses idées, les analyser mais surtout les concrétiser par nos actions humanitaires, caritatives, toujours dans l'esprit rotarien de SERVIR D'ABORD.

Merci et bonne soirée à tous ».

Tous les discours étant terminés, nouveau suspense : aurait-on conférence puis repas ou l'inverse ? Ce fut : les deux mon général ! L'entrée se fit attendre, puis il fallut longtemps patienter pour voir arriver, au compte gouttes, le plat principal. Le conférencier peut être félicité de s'être accommodé d'une situation croquignolesque : il fractionna son exposé de façon à combler les trous provoqués par ces interminables attentes. Une autre péripétie allait se produire, rappelant un évènement célèbre relaté par Madame de Sévigné dans l'une de ses célèbres lettres à sa fille. Qu'on en juge :

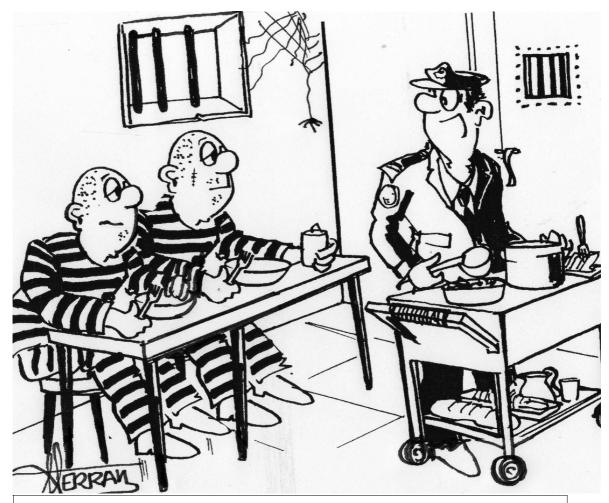
« Le Roi arriva jeudi au soir. On soupa. Il y eut quelques tables où le rôti manqua, à cause de plusieurs dîners où l'on ne s'était point attendu. Cela saisit Vatel. Il dit plusieurs fois : " Je suis perdu d'honneur ; voici un affront que je ne supporterai pas ».

Or, quand tous les rotariens furent enfin servis, il y eut une table où le magret manqua. L'amusante ressemblance avec le récit ci-dessus s'arrête là : heureusement le chef du Grand Balcon ne s'est pas suicidé comme le fit le malheureux Vatel à l'époque.

À qui le magret manqua-t-il ? À nos amis Ferran et Ferrand (un peu comme chez Tintin où il y a Dupont T et Dupond D). Didier Ferrand alla jusqu'aux cuisines, où, de son propre aveu, il exprima son mécontentement en termes peu diplomatiques. Après une nouvelle attente, les deux magrets manquants furent servis.

Anne, à la sortie, tenta d'obtenir des explications auprès de la direction, elle n'obtint qu'une réponse abracadabrantesque, mais le patron prit à sa charge la surconsommation de vin générée par ces interminables attentes.

Quant à Claude Ferran comme on pouvait s'y attendre, son humour lui a permis d'évacuer son exaspération et lui a inspiré le dessin et sa légende ci-dessous.



Ferran et Ferrand, la Présidente a décidé de vous faire manger à part pour ne pas perturber les repas au Restaurant lors des A.G.

Une surprise en fin de repas permit fort opportunément de finir magnifiquement la soirée. Pierre Pagès fêtait ce jour-là ses 80 ans. En grand secret, Xavier avait préparé une petite fête : au dessert, les serveurs ont amené un gâteau avec bougies, Xavier a offert du champagne, tous les membres ont bu à la santé de Pierre et ont entonné « joyeux anniversaire ».

Tout cela nous a éloignés de la partie essentielle de cette soirée : la Conférence de Pierre Strehaiano, sur « les vins effervescents ». Il a été professeur de microbiologie à l'ENSIACET (Ecole Nationale Supérieure des Ingénieurs en Arts Chimiques et Technologiques de Toulouse) et chercheur au Laboratoire de Génie Chimique de Toulouse (LGC).

Voici un bref résumé de cette conférence. Les personnes qui seraient intéressées par l'intégralité trouveront en pièce jointe, avec l'envoi du bulletin, le PowerPoint présenté par le conférencier.

LES VINS EFFERVESCENTS

On distingue différents types de vins en fonction de la pression.

Par ordre croissant : Vins tranquilles, perlants, pétillants et mousseux.

Les mousseux sont classés en fonction de leur tenue en sucre : 7 catégories allant du Brut nature au doux.

Le plus connu des vins mousseux, celui auquel on pense en premier est le Champagne, mais on en trouve dans toute la France, les principaux étant :

Crémants en Alsace, Bourgogne, Bordelais—Mousseux de Gaillac et Blanquette de Limoux dans le Sud-Ouest—Clairette de Die et Pétillants de Savoie—nombreux crémants et pétillants en Val de Loire (Vouvray et Saumur parmi les plus connus).

Les procédés d'élaboration sont nombreux, voici les principales méthodes :

Champenoise ou traditionnelle

Vinification en blanc. Assemblage des cuvées

Tirage: mise en bouteilles du vin avec apport d'une liqueur sucrée et de levures.

Mise sur lattes - Pupitrage et remuage

Dégorgement - Dosage : addition d'une liqueur (vin, alcool, sucre). Bouchage et muselage.

Rurale, artisanale ou ancestrale

Blanquette de Limoux, Gaillac, Clairette de Die.

Le vin en cours de fermentation, avec 35 a 50 g/L de sucres, est mis en bouteille. La fermentation en bouteille porte alors sur les sucres du moût. Une fois la fermentation terminée, le vin est alors dégorgé, ou non.

Charmat ou cuve close

La deuxième fermentation a lieu en cuve.

Le vin est ensuite filtré et tiré en bouteille, sous contre pression de gaz carbonique (fermentaire) après addition de la liqueur de dosage.

Transvasage

La prise de mousse a lieu en bouteille ou magnum.

Le dégorgement est remplacé par une filtration, bouteille à bouteille ou après homogénéisation en cuve.

Continue ou russe

Méthode continue ou Russe (Agabaliantz).

Développée dès les années 1970, sur la base du procédé cuve close.

Format des bouteilles

La contenance normale est 75 cl.

Au dessus:

le magnum équivalent à deux bouteilles de 75 cl, soit 1,5 litre.

Sauf quelques exceptions, toutes les bouteilles de contenance supérieure au magnum sont désignées par des noms de personnages bibliques.

Ainsi:

- le Jéroboam, équivalent de quatre bouteilles de 75 cl, soit 3 litres.
- le Réhoboam d'une contenance de 4,5 l
- le Mathusalem d'une contenance de 6 l
- le Salmanazar d'une contenance de 9 l
- le Balthazar d'une contenance de 12 l
- le Nabuchodonosor d'une contenance de 15 l
- le Salomon d'une contenance de 18 l.

Et encore, pour le champagne, il existe des bouteilles de contenance supérieure au Salomon :

- le Souverain de 26,25 litres
- le Primat de 27 litres
- le Melchizédec de 30 litres

Coupe ou flûte? Dans l'histoire ce fut:

d'abord le verre (pas toujours en verre!!!)

Puis la coupe (dont la forme serait due au moulage du sein de Marie Antoinette..

La flûte, avant le retour au verre et une nouvelle venue, la pombonne : une pièce spéciale autorisant une mousse plus persistante et dégagement plus long (photo de droite).



La dernière partie de la conférence est consacrée aux histoires vraies ou légendes. Dom Pérignon (1638-1715) est-il l'inventeur du Champagne ? Oui pour la majorité des français mais pas à Limoux où l'on affirme que la Blanquette est antérieure au Champagne. Autre contestataire l'Angleterre. Le vin de Champagne apparaît en Angleterre au XVIIe siècle et devient à la mode, surtout s'il est piquant. Le mot champaign entre dans la littérature en 1663, soit quarante ans avant qu'il n'apparaisse en France. On fait mousser sur place des vins français arrivés tranquilles en tonneaux et que l'on fait travailler, notamment en y ajoutant de la mélasse. (shocking !)

Sabler ou sabrer le champagne ?

Sabler : Pulvériser du sucre très fin dans une flûte, verser le champagne, qui mousse alors abondamment et boire d'un trait. Par extension : fêter un évènement au Champagne.

Sabrer : Casser le goulot d'une bouteille à l'aide d'un sabre d'un coup sec. Valable essentiellement pour le Champagne.

C'est en citant quelques maximes et proverbes que Pierre Strehaiano termina sa conférence, en voici deux. Un français d'abord

Le Christ n'a pas changé le vin en eau mais l'eau en vin.

puis un allemand

Si tu bois du vin tu dormiras bien,

Si tu dors tu ne pécheras point

Si tu ne pêches pas tu seras sauvé

Bois du vin c'est le salut

La soirée se termina par les remerciements d'Anne adressés à Pierre pour cette conférence instructive qu'il a su présenter de façon amusante et compréhensible pour tout le monde, ainsi que pour le livre qu'il a offert « Les Arts et les Métiers de la Vigne et du Vin », édité par les « Presses universitaires du Midi ». Il faudra faire circuler ce livre au sein du Club...