



# LYMM MEUNG

## **Bulletin n°57** **Hiver 2007**

### LE MOT DU PRESIDENT

En ce début d'année 2007, les membres du bureau se joignent à moi pour vous souhaiter à toutes et à tous, une très bonne année pour vous, vos familles et vos proches. Nous espérons aussi un bon millésime pour notre Jumelage.

La rentrée 2006 a été marquée par des changements dans l'organisation des cours d'anglais. Si les deux cours de Micky GAILLY sont restés inchangés, Oonagh SCHNEIDER, notre professeur de la mini-school



et du cours d'adultes du soir nous a quittés à la fin de l'année scolaire en raison de son déménagement.

Elle a été remplacée par Anne JACQUIN qui a pris le cours du mardi soir en plus de celui du mardi après midi.

De plus, nous avons décidé l'arrêt des cours de la mini-school car le nombre des inscriptions 2006/2007 était insuffisant.

Ceci pour deux raisons : la mise en place des cours d'anglais pour les jeunes enfants à l'école primaire, et l'instauration des cours le mercredi matin. C'est regrettable car la mini-school permettait de faire connaître le jumelage à de jeunes familles dont quelques-unes pouvaient y participer de façon pérenne. Nous devons être imaginatifs pour trouver de nouvelles sources pour susciter dans le futur l'intérêt des jeunes familles pour notre jumelage.

Nous avons annexé à ce bulletin, le programme de nos activités 2007, ainsi que le document d'inscription pour notre

voyage en Angleterre du 16 mai au 20 mai, **à nous retourner avant le 10 février.**

Comme vous le verrez, en 2007 nous continuerons d'organiser notre randonnée de mars, et notre barbecue de juin, avec nos amis du jumelage allemand de GUNDELFINGEN. Participer à la vie d'un jumelage, c'est aimer la communication et les échanges avec les autres. La collaboration entre nos deux jumelages en est le symbole vivant.

Nous pensons bientôt pouvoir aussi échanger avec les participants du jumelage naissant de MEUNG sur LOIRE avec la ville polonaise de BIERUN qui a été créé à la fin de l'année 2006.

Nous espérons vous voir nombreux à toutes nos rencontres qui sont toujours pour nous tous de très bons moments de joie et d'amitié.

A bientôt

Jean Claude VIVET

#### **Sommaire:**

- \* p: 2 **Les membres du bureau 2006-2007.**
- \* p: 2 **Chatterbox.**
- \* p: 3 **Randonnée.**
- \* P: 3 et 4 **Le dîner de Noël avec animation oenologie.**
- \* **annexe 1: programme des activités.**
- \* **annexe 2: voyage en Angleterre.**

## Les membres du bureau 2006-2007

FONCTION	NOM	PRENOM	ANNEE ELECTION	ADRESSE	E-MAIL
<b>Président</b>	VIVET	Jean Claude	2006-2009	24 Chemin du Mariau 45130 MEUNG SUR LOIRE	<a href="mailto:jean-claude.vivet@cgst-save.fr">jean-claude.vivet@cgst-save.fr</a>
<b>Vice-Présidente</b>	MARTIN	Chantal	2004-2007	4 Rue des Frères Flamencourt 45130 MEUNG SUR LOIRE	<a href="mailto:anelecocq@wanadoo.fr">anelecocq@wanadoo.fr</a>
<b>Trésorier</b>	BRET	Michel	2005-2008	5 Rue des Rosiers 45190 VILLORCEAU	<a href="mailto:michel.bret@wanadoo.fr">michel.bret@wanadoo.fr</a>
<b>Secrétaire</b>	ROYGNAN	Alain	2006-2009	642 Rue de Préau 45130 HUISSEAU SUR MAUVES	<a href="mailto:a.royg@free.fr">a.royg@free.fr</a>
<b>Secrétaire adjointe</b>	BRET	Chantal	2006-2009	5 Rue des Rosiers 45190 VILLORCEAU	<a href="mailto:michel.bret@wanadoo.fr">michel.bret@wanadoo.fr</a>
<b>Membre</b>	JANSEN	Béata	2004-2007	31 Avenue du Blénois 45130 MEUNG SUR LOIRE	<a href="mailto:beata.krakowiak@free.fr">beata.krakowiak@free.fr</a>
<b>Membre</b>	CARDON-VIVET	Françoise	2005-2008	24 Chemin du Mariau 45130 MEUNG SUR LOIRE	
<b>Membre</b>	WILLEMOT	Henri	2005-2008	14 Rue de la Gare 45130 MEUNG SUR LOIRE	
<b>Membre</b>	GRIGNON	Maryline	2006-2009	2 Place Condorcet 45140 ST JEAN DE LA RUELLE	<a href="mailto:maryline.grignon@wanadoo.fr">maryline.grignon@wanadoo.fr</a>
<b>Membre</b>	DELAVANT	Christine	2005-2008	5 Rue Clément MAROT appart 1185 45100 ORLEANS	<a href="mailto:christine.delavant@orange.fr">christine.delavant@orange.fr</a>
<b>Membre</b>	CORBELIN	Daniel	2005-2008	14 Rue des Frères Flamencourt 45130 MEUNG SUR LOIRE	<a href="mailto:daniel.corbelin@wanadoo.fr">daniel.corbelin@wanadoo.fr</a>
<b>Membre</b>	BARBOU	Alain	2005-2008	4 Rue Gaston COUTE 45130 MEUNG SUR LOIRE	<a href="mailto:rosa.b@wanadoo.fr">rosa.b@wanadoo.fr</a>



## INFORMATIONS

**Naissances:** Bienvenue à Chloé petite fille de Jean Claude et Chantal Martin, ainsi qu'à Thomas petit fils de Michel et Chantal Bret.

### Chatterbox en 2007:

<b>Jeudi 11 janvier À 20 h 30</b>	Février	<b>Vendredi 9 mars 20 h 30</b>	<b>Jeudi 19 avril 20 h 30</b>	Mai	<b>Vendredi 8 juin 20 h 30</b>
Chez Maryvonne LECOQ- allée Saint Hilaire- Meung	Pas de réunion			Pas de réunion	

Ces dates peuvent être changées selon les disponibilités des participants.  
Autres temps, autres mœurs, que pensez vous d'un autre nom pour nos réunions?  
En attendant, je vous présente mes meilleurs vœux pour 2007.  
Amicalement, Chantal.

### Randonnée entre Loire et Mauves

Notre quatrième randonnée de printemps se déroulera le dimanche 11 mars à partir de 7 h 30 et proposera trois parcours : 20, 13 et 6 km.

Départ et arrivée se feront à la salle des fêtes de Meung sur Loire. Le pot de l'amitié sera servi à l'arrivée.

Vous pouvez préparer vos



Vos amis sont évidemment les bienvenus!



## Dîner de Noël avec animation œnologie

Le dîner de Noël a réuni le 9 décembre une soixantaine de convives qui ont pu déguster cinq vins adaptés aux différents plats servis (voir le détail ci-contre) et s'initier, pour beaucoup, à l'œnologie sous la conduite éclairée de Jean Luc Erta, expert en vins.

**Menu du dîner de Noël 2006**

*Apéritif avec ses toasts*  
VOUVRAY pétillant brut

*Terrine de faisan aux noisettes*  
PACHERENC du VIC BILH 2005. Vin sec du sud ouest, vieux Béarn

*Filet de dinde farci à l'abricot*  
SYRAH 2005 des Côtes du Rhône septentrionales  
Crû de transition entre la Bourgogne et la vallée rhodadienne méridionale

*Assortiment de fromages*  
CHATEAU LIDEYRE "Cuvée Alice" 2000.  
Côtes de Castillon: vin du Libournais proche des Saint Emilion et Pomerol

*Dessert chocolaté*  
MAURY VINTAGE 2003/2004. Vin doux naturel du Roussillon

La dégustation d'un vin se fait en trois étapes:

#### Étape 1 : Examen Visuel

- 1 - La couleur
- 2 - La brillance
- 3- La viscosité sur les parois du verre (les larmes, les jambes) donne une indication sur l'onctuosité, la rondeur, le gras.

#### Étape 2 : Examen Olfactif

Les nuances aromatiques (florales, fruitées, végétales, minérales, boisées, épicées, grillées, sous-bois, animales...)

#### Étape 3 : Examen Gustatif

Apprécier l'équilibre entre l'acidité et le moelleux pour le vin blanc.  
Apprécier l'équilibre entre l'acidité, le moelleux et l'amertume due aux tanins pour le vin rouge.

Pour ceux qui veulent en savoir plus, voir le site :

[http://www.oenologie.fr/autourduvin/degustation/degustation\\_coin.shtml#methodologie](http://www.oenologie.fr/autourduvin/degustation/degustation_coin.shtml#methodologie)



Le clou de la soirée fut la dégustation à l'aveugle pour laquelle dix volontaires se présentèrent sur l'estrade de la salle des fêtes afin d'identifier trois vins. C'est le premier, un blanc de Touraine, qui posa le plus de problèmes à nos apprentis œnologues. Réflexion de certains: " on ne pensait pas qu'un vin de cette qualité puisse provenir de Touraine! ". Et oui on fait du bon vin dans le Val de Loire!



La dégustation à l'aveugle commence !!!



Ce qui suscite un vif intérêt de la part des convives...



Jean Luc Erta anime la dégustation et par ses questions et suggestions tente d'amener les apprentis œnologues sur la bonne voie. Vue, odorat et goût sont en éveil...;

Et enfin, le verdict! Chaque participant doit "coller une étiquette" sur chacun des trois vins qu'il a goûtés, ce qui ne fut pas chose facile...surtout pour le vin de Touraine!

Une bien belle soirée!!!