

# Bulletin d'information Février-Mars 2022



## ♦ Le Salon gastronomique d'Outremer ( 28 / 01 / 2022 )



A l'invitation de l'association COCORICO ,  
notre délégation, en grande tenue,  
a participé à l'inauguration  
du Salon à la porte de Versailles.

## ♦ La journée « Taille » ( 26 / 02 / 2022 )

30 courageux vignerons, sous la direction de Marc Henri et d'Emmanuel, ont taillé notre vigne.  
Grâce à un soleil radieux, le travail et le repas se sont déroulés dans des conditions optimales.  
L'opération s'est terminée vers 15h.





♦ **Accueil d'un groupe de marcheurs ( le vendredi 25 / 03 / 2022)**

Nous avons accueilli un groupe de 30 marcheurs du « Club de la Retraite Sportive » de St Fargeau-Ponthierry.

Au programme visite et dégustation !



♦ **Le salon de Chevannes : le samedi 26 Mars 2022**

Après une année d'absence, ce sympathique salon est de retour. Les nombreux visiteurs ont dégusté le « Citanguet » sur notre stand. L'accueil des organisateurs est toujours aussi chaleureux.



♦ **AG de COCORICO : le samedi 26 Mars 2022**

Jean-Francois Lemesle nous a représenté à l'Assemblée Générale de COCORICO

Moment d'échanges avec les autres confréries franciliennes.

*( vous pouvez retrouver le compte rendu sur le site de Cocorico)*



♦ **Le nouveau portail ( le 28 / 03 / 2022 )**

Grâce à l'intervention de notre confrère et conseiller municipal Yannick FROT, la mairie a récupéré le portail de l'ancien pisciniste ( Bd de Fontaineblea et après un travail sérieux, l'équipe municipale a posé le portail le lundi 28 . Bravo à tous !!!



### ♦ La pose du Brise Gel ( le 28 / 03 / 2022 )

Nous étions 17 pour l'opération anti gel. Dans un premier temps, pose d'oeillets sur le brise-vue puis mise en place sur le premier rang.



### ♦ Une nouvelle centenaire au Grand Pavois ( le 29 / 03 / 2022 )

Comme de coutume, Jean Pierre, Patrick et Jean Claude ont accompagné la nouvelle centenaire pour la plantation de son pied de vigne.



### ♦ La cuvée 2021

A la dernière dégustation, le Citanguet 2021 se porte bien. L'objectif est toujours une mise en bouteille début Juin.

La cuvée 2021 voit aussi apparaître un nouveau produit. Le tonneau de vinaigre étant bien rempli, les 25 litres de la petite cuve vont permettre de réaliser de la gelée de Citanguet. Alain Requier est en cours de test pour la mise au point de la recette. Les premiers résultat sont prometteurs.

Bien sûr c'est Henri Duchemin qui s'est chargé de l'étiquette.

( Vous retrouverez bientôt la recette sur le site )



### ♦ Le repas de la Saint Vincent

Il reste quelques places pour le repas de la St Vincent du 16 Avril.

Inscrivez-vous rapidement auprès de Christiane Juteau.