



Décembre 2009

BULLETTIN D'INFORMATION

LA VIEILLE DISTILLERIE

Cette année, nous avons décidé de faire un Noël et le Nouvel An Offre Spéciale nous cuisinons pendant que nos clients se détendent pres de notre feu de bois devant un bon verre. Ensuite nous leur servirons une délicieux et copious repas accompagné des boissons de la région.

Détails de menus et les activités sont sur le site:
<http://www.lavieilledistillerie.com/french/xmas.htm>



Vous ne pouvez pas visiter le Poitou Charentes sans que quelqu'un vous verse un verre de liqueur douce merveilleux appelée Pineau des Charentes, un apéritif sucré enrichis réalisés dans la région de Cognac. On peut le trouver en blanc, rosé et rouge. Parce qu'elle est fait a base de Cognac, ce qui arrête la fermentation, c'est un vin de liqueur. Voici comment cette boisson remarquable est venu par accident.



Au 16ème siècle, lors d'une récolte bien remplie, un producteur de Cognac accidentellement coulé un peu de jus de raisin fraîchement pressé dans un tonneau en chêne contenant déjà une petite quantité d'eau Cognac-de-vie. Le fut été mis de côté et oublié pendant plusieurs années jusqu'à ce que lors d'une récolte très productive tout fûts étaient nécessaires. Le baril contenant du jus de raisin et eau de vie de mélange a été trouvé. Le propriétaire, sur la dégustation du breuvage, a été étonné par la finesse subtile - d'où le Pineau est né.

Le processus de fabrication artisanale exige cette boisson et de l'expérience et, pendant cinq siècles, les producteurs ont continué à suivre la même tradition transmise de génération en génération.

Le Pineau est un excellent apéritif, ou un cocktail avec du tonic et aussi le plus beau des complements des aliments tout au long d'un repas. Certaines viandes comme le porc cuit au Pineau, sont délicieux, on le deguste aussi avec le foie gras.

Vivre au coeur de la région de Pineau nous avons la chance d'avoir des distilleries privées tout autour de nous. elles sont fascinantes. A ce moment de l'année, lorsque les distillateurs commencent à produire de Pineau et du Cognac, vous pouvez visiter des distilleries et regarder le processus qui se poursuit depuis les 400 dernières années.





Angoulême est célèbre pour son Festival international de la Bande dessinée. Chaque année, la ville est animée par le festival avec le magasin de décoration aux fenêtres à l'art comique et d'énormes chapiteaux érigés pour les créateurs et les éditeurs.



Conduire à travers la ville d'Angoulême colline l'un des traits les plus frappants sont les peintures murales, de peintures murales dessinées. Ils sont partout. Connue comme la ville la Bande Dessinée, Angoulême accueille le Festival de la Bande Dessinée depuis 1974. Cette fascinate manifestation a lieu en Janvier chaque année. Pour 2010 la date sera du 28 au 31 Janvier.



Hergé, le créateur belge, auteur de bandes dessinées de Tintin. Angoulême rue la plus achalandée a été rebaptisée rue Hergé d'après le célèbre artiste belge, créateur de bande dessinée Tintin. Un buste est là en son honneur.





Un peu plus d'une heure de route au Nord Ouest il y a un petit village de Dampierre-sur-Boutonne qui abrite une espèce rare d'âne connu sous le nom «Baudet du Poitou». Il ce qui peut permettre de passer une journée intéressante a visite cet élevage guidée du parc et voir l'équipe dédiée au travail.

En 1977, il y avait seulement 44 Baudet dans le monde, un programme d'élevage, supervisé par le Haras national français et financé par la région Poitou-Charente, les a sauvés. Il ya maintenant plus de 400 et la ligne pure race a été restaurée. Ils mesurent 135 cm à 150 cm (13,2 à 15 mains) avec une très solide structure osseuse.



Ils peuvent être vus à La Maison du Baudet du Poitou, Tillauderie, où le programme d'élevage est en cours d'activité. Ces anes sont extrêmement forts et à la hauteur de leur utilisation et la popularité 30,000 anes un an ont été utilise pour l'agriculture et l'armée. La race a été développée à l'origine par les Romains lors de leur occupation de Gaul.





*Nous vous
souhaitons tous un très
Joyeux Noël
et Bonne Année*

