



COCKTAIL

N°65

n° d'enregistrement

Décembre 2025

LES ÉCHOS DU JUMELAGE



L'ÉDITO DE LA PRÉSIDENTE

Chers adhérents et sympathisants

C'est encore une fois avec plaisir que je prends la plume pour partager avec vous nos actualités. L'année 2025 a été une année riche en nouveaux contacts mais également en consolidation de liens bien enracinés.

Nous avons de fait eu le plaisir d'accueillir non pas une mais deux délégations écossaises. Une première fois pour une rencontre pétanque avec un groupe d'une dizaine de personnes. J'en profite pour remercier l'association de pétanque jarnacaise qui a reçu de façon exceptionnelle nos jumeaux écossais. Nos amis sont repartis enchantés. Certains sont d'ailleurs revenus en juillet dans le cadre du renouvellement de la charte avec Dalkeith pour fêter nos 65 ans d'amitié. Nous avons pu en septembre nous rendre à Dogliani, Nous avons là aussi été accueillis comme des rois, comme vous allez pouvoir le voir dans les articles à suivre.

Ces échanges participent d'un renouveau dans nos longues et durables amitiés. Dans notre monde actuel les qualités humaines des relations que nous pouvons tisser sont sans aucun doute notre plus grande richesse. Ces amitiés, ces liens nous permettent de rester ancrés dans la réalité et d'être conscient des défis qui nous attendent tous, que l'on soit français, écossais, allemands, italiens, ou canadiens.

Nos échanges évoluent, se transforment, prennent des formes parfois complètement nouvelles. Ces adaptations sont essentielles aux renouveaux et à la survie des associations. Sans adhérents une association n'est qu'une coquille vide repliée sur elle-même. Je remercie tous ceux qui sont venus encore une fois très nombreux lors du marché de Noël organisé par l'APPEL, j'espère aussi pour le réveillon de la ST Sylvestre que nous organisons cette année.

Cordialement

Comité de rédaction
Coordinatrice- Karelle BERTHOMMÉ

Catherine DEMAY

Visites de nos Jumeaux

Dalkeith



Le 14 juillet : signature de la Charte sur le parvis de la mairie de Jarnac



Le 15 juillet : Visite du Château de Bouteville, perché sur un éperon rocheux en Charente, est une forteresse médiévale remaniée à la Renaissance, offrant une vue dominante sur les vignobles de Cognac. Longtemps stratégique et résidentiel, il a été restauré et constitue aujourd’hui un site patrimonial majeur de la région.



Visite de Courvoisier, maison de Cognac emblématique de Jarnac



Le 16 juillet : un pot a été servi sur la place de Dalkeith à Jarnac



Le sanctuaire de Vicoforte, près de Mondovì dans le Piémont, est une basilique baroque dédiée à la Vierge Marie, célèbre pour sa coupole elliptique, la plus grande au monde. Sa construction, commencée en 1596 sous le duc Charles-Emmanuel Ier de Savoie, fut achevée au XVIII^e siècle par l'architecte Francesco Gallo.

L'intérieur est orné d'une fresque monumentale de plus de 6 000 m², réalisée entre 1746 et 1748 par les peintres Felice Biella, Mattia Bortoloni et Giuseppe Galli Bibiena.

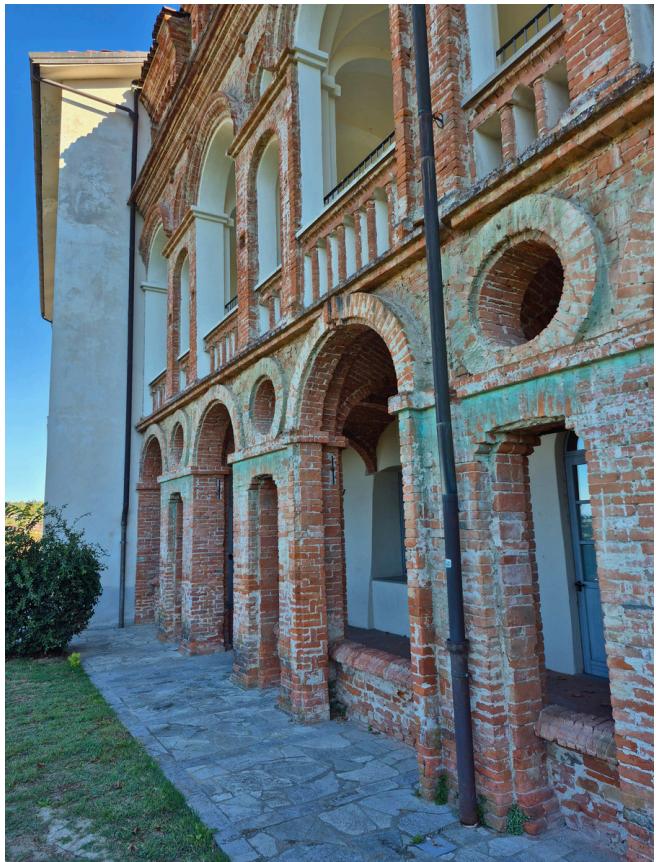
Aujourd'hui, le parcours "Magnificat" permet de gravir les hauteurs du dôme pour admirer de près cette œuvre spectaculaire et la vue sur le Piémont



Mondovì est une ville du Piémont, située entre Cuneo et Turin. Elle est connue pour son centre historique perché sur une colline, accessible par un funiculaire, et pour ses ruelles anciennes qui offrent une vue large sur les Alpes. La ville possède une tradition artisanale forte, notamment la céramique, et une atmosphère paisible avec des places animées et une architecture typique du nord de l'Italie.



Nous avons été accueillis à la mairie de Dogliani le soir de notre arrivée autour d'un buffet et pour la signature de la Charte en musique par la fanfare de la commune.



Dogliani est une charmante commune du Piémont située au cœur des Langhe, réputée pour son vin Dogliani DOCG et son riche patrimoine médiéval bien préservé. Le village offre un cadre pittoresque avec ses ruelles historiques, des monuments comme la tour civique et une gastronomie locale authentique comprenant notamment les spécialités des Langhe.



Monforte d'Alba est un charmant village médiéval perché au sommet d'une colline dans la région des Langhe, célèbre pour son authenticité, son patrimoine historique et ses paysages viticoles classés au patrimoine mondial de l'UNESCO.



La Tenuta di Fontanafredda, à Serralunga d'Alba dans les Langhe, était au XIX^e siècle un village royal appartenant à Vittorio Emanuele II, avec maisons, église et école pour les employés du domaine. Aujourd'hui, c'est un domaine viticole historique renommé, célèbre pour ses Barolo, où patrimoine, nature et culture du vin se rencontrent.



Le lac Majeur est un lac situé entre l'Italie et la Suisse. Il est le deuxième plus grand lac d'Italie

Les îles principales du lac Majeur :

- Isola Bella est un joyau baroque transformé au XVII^e siècle par la famille Borromeo, célèbre pour son somptueux palais, ses jardins en terrasses et ses grottes ornées.
- Isola Madre, la plus grande île Borromée, est réputée pour ses luxuriants jardins botaniques et sa villa Renaissance au charme bucolique.
- Isola dei Pescatori, est un authentique village de pêcheurs avec ses ruelles pittoresques, ses maisons traditionnelles et son atmosphère conviviale.



en octobre
2025



Turin, capitale du Piémont, est une ville au riche passé royal, connue pour son élégance baroque, ses arcades et son patrimoine culturel, dont la Mole Antonelliana et le Saint Suaire.



Le musée égyptien de Turin, fondé en 1824, est le plus ancien musée dédié à l'Égypte ancienne et l'un des plus riches au monde. Il conserve près de 40 000 objets retracant plus de 4 000 ans d'histoire, dont des pièces majeures comme le papyrus royal de Turin, la tombe de Khâ et Merit et des statues de Ramsès II.



Le musée national du cinéma de Turin, installé dans la Mole Antonelliana, retrace l'histoire du septième art à travers une collection exceptionnelle de plus de 150 000 pièces, dans une scénographie immersive offrant une expérience cinématographique unique.

Forum des associations

Nous étions présents lors du forum des associations le 6 septembre 2025

Marché de Noël **Les 15 et 16 novembre : La boucle est bouclée.**

Après le marché de Noël 2024 et la venue de Raymonde Matte (présidente du jumelage de Donnacona au Québec), nous allions travailler pour la venue de nos jumeaux Ecossais en 2025 afin de boucler la boucle. « C'est fait » Pour 2025 nos cinq présidents étaient à Jarnac pour partager ensemble ce grand moment de convivialité qu'est le marché de Noël de Jarnac.

Dans l'ordre d'entrée en scène :



Margaret HOWDEN, présidente de Dalkeith (1960),
Uwe FUECHTENKORDT vice-président de Lautertal (1982),
Raymonde MATTE, présidente de Donnacona (1955),
Tino GALLO, président de Dogliani (1999),
Catherine DEMAY, présidente de Jarnac.

Le premier repas du samedi midi était concocté par nos jumeaux de Lautertal, une choucroute saucisse excellente (comme l'année 2024) mais cette fois nous étions 29 pour la déguster. Le lendemain dimanche midi, c'est le comité de jumelage de Jarnac qui invitait avec quelques huîtres et pâtés de gibier suivi par du ragoût de sanglier. Pour terminer, certaines bonnes âmes de notre comité ont confectionné quelques gâteaux qui furent très appréciés. Les vins nous étaient offerts par nos jumeaux italiens de Dogliani.

Réunir pour un marché de Noël nos cinq villes jumelles, c'était très agréable dans nos rêves, mais très compliqué dans la réalité (le Québec s'il est très proche de nous par le cœur l'est un peu moins par la géographie). 2025 nous aura permis de réaliser ce rêve, il restera sûrement dans le cœur de tous nos jumeaux qui l'ont vécu et, qui sait ? Peut-être pourra t'il se renouveler ? Pour 2026 nous pensons remplir la salle du jumelage de 31/32 personnes



Organisé par le Comité de Jumelage

Salle des Fêtes à 19h30

JARNAC

RÉVEILLON 31 DÉCEMBRE 2025

COCKTAIL : Punch charentais (base pineau et crément de bordeaux),
Assortiment de 4 pièces Cocktail

ENTRÉES

Foie gras au sel d'ortie accompagné de son pain brioché maison
Filet de truite gravlax fumé à la truffe noire accompagné de son pain au citron

Trou charentais : glace citron infusion de cognac

PLAT PRINCIPAL

Filet de veau façon tournedos avec sa garniture de saison
Sauce aux cèpes accompagné de son pain de campagne (50gr)

FROMAGE

Brie spécial maison à la truffe, Comté affiné
Avec son mesclun de salade et vinaigrette d'agrume et son pain au noix

DESSERTS

Pomme d'Amour, revisitée sur riz soufflé sur un palet Breton
Café accompagné de son Cannelé maison

BOISSONS

Vin charentais blanc et rouge, Digestif

REPAS SERVI PAR B&L RESTAURATION

17270 CLERAC

SOIREE ANIMÉE PAR
STORY MUSIC

**MENU
 85 €**

**ENFANT - 12 ANS
 15€**

RÉSERVATION AVANT LE 07 Décembre 2025

Mme M. F. ALLIGANT : 05 45 81 17 59

Mme K. BERTHOMMÉ : 06 32 02 15 09

