

Newsletter #39



Cher(e)s ami(e)s, membres de NMS.

L'été déroule sa saison caniculaire. Espérons que l'automne et son été indien seront plus supportables pour les corps (physique et mental), la faune, la végétation avec une pluviosité retrouvée. Voici donc le 3^{ème} n° de 2026 de la Newsletter NMS.

Vous avez remarqué que la traduction partielle en anglais a disparu car ne se justifiant plus désormais. En effet, cette année NMS a perdu ses derniers membres non français excepté le fidèle Joël P de Liège. Même Marc D. du Luxembourg est parti sous les cieux du pays du soleil levant.

Pendant les premières années de NMS, selon notre souhait et notre logique, nous avons accueilli des membres représentant tout le pourtour de la Méditerranée: Maroc, Algérie, Tunisie, Liban, Grèce, Italie, Espagne, Portugal. Les temps changent, la lassitude ? d'autres centres d'intérêt ? ou l'emploi offert des nouvelles technologies de la communication ? Alors qu'en même temps, à l'opposé on constate une expansion planétaire de la nutrition "méditerranéenne. Nous étions précurseurs il y a plus de 10 ans

Nouveaux adhérents

Jean-Marie Duez, Élisabeth Clément, Brigitte Jannin.

Merci de nous avoir rejoint

Activités prévues en 2026/2027

- Automne 2026. Projet de sortie culturelle à l'Abbaye cistercienne de Saint Vivant (Vergy) guidée par André Valogne ? Jean-Pierre R est chargé de prendre contact dès que possible.

- Samedi 14 novembre 2026. Délocalisation des conférences NMS. Jean-Pierre R animera un « Apéro culturel » à la bibliothèque de Montboillon sur la nutrition méditerranéenne. Mon village natal. Notez cette date ferme. En vous espérant nombreux.

- Autres animations en préparation

Un cycle de conférences sur la nutrition méditerranéenne et les pathologies oculaires. Accord de principe de Niyasi Acar (DR INRAE-Dijon). Mustapha CM sera chargé des aspects pratiques.

- 20 janvier 2027. Bourses de mobilité 2027. Sponsor Dr Jean Garnier 500 €

- Mars 2027 (date à préciser) assemblée générale à Irancy dans le chablisien. Conférence de Florent B. Jean-Pierre R est chargé de l'organisation

-18-19 novembre 2027, la nutrition des sportifs. Colloque Les journées internationales d'Asclépios (montage en cours). Lyon. À confirmer par Didier L (organisateur).



Très amicalement. À bientôt de se revoir

Pour le président Jean-Pierre Rifler, Norbert Latruffe, secrétaire de NMS,
Dijon 15 août 2026

Rectificatif d'une erreur relevée par Jacky dans la précédente Newsletter 38

L'abbaye de Saint-Vivant est une abbaye bénédictine et non cistercienne. Les moines bénédictins étaient là bien avant que Cîteaux n'arrive. D'ailleurs, quand Cîteaux arrive et que les moines cisterciens (habillés en blanc) commencent à s'octroyer nombre des "climats", par dons, échanges..., les moines bénédictins (habillés en noir) de Saint-Vivant décident de construire leur vendangeoir à Vosne-Romanée, juste à côté de l'église, vendangeoir qui a été rénové et qui accueille depuis une dizaine d'années les bureaux du DRC. Ils veulent montrer aux cisterciens qu'ils sont là et qu'on ne les délogera pas !

Jean-François Bazin a écrit sur le sujet et en particulier avec Edwards Steeves. Leur livre vient de sortir, publié par l'Académie de Mâcon : *"Sur les pas des moines vignerons"* (décembre 2025).

Avant cette construction du "vendangeoir" ils transportaient par chariots les raisins récoltés dans leurs vignes (qu'on appelle aujourd'hui Romanée-Conti et Romanée Saint-Vivant) jusqu'à leurs caves de leur abbaye.

Aubert de Villaine qui a sauvé les ruines de Saint-Vivant, en fait leurs caves sur deux niveaux, a fait baliser le chemin qui va du vendangeoir à l'abbaye... 1 à 2 heures de marche ou de course, peut-être un peu moins pour les marathoniens !

Depuis 2 ans, les caves de l'abbaye sont solidifiées, donc on peut y faire des événements, dont un concert suivi d'un mâchon, lors du festival Musique et Vin fin juin. Ce sera la 3ème édition en juin 2026. Les inscriptions sont ouvertes. Faire vite, car le nombre de places est limité ! On y boit le vin fait à côté de l'abbaye par le DRC et on peut amener son vin sous forme de Paulée !!!

Une année sur deux, les vins du DRC sont élevés dans les caves du vendangeoir. C'est le cas du millésime 2024, très, très réduit en volume. Aubert me l'a fait déguster quand même !

Une année sur deux ils sont dans les caves situées sous la cuverie, à quelques centaines de mètres. C'est le cas du millésime 2025 que j'ai dégusté avant Noël. Je vais déguster prochainement le 2026, en élevage sous le vendangeoir donc !

Excellent 1er mai

Jacky