

Sortie annuelle de Nogent'ernet du 20 juin 2025

Introduction

La journée du vendredi 20 juin 2025 restera gravée dans les mémoires des membres de l'association Nogent'ernet comme un moment fort de convivialité, d'échanges et de découverte. Organisée de main de maître par notre Président, **Pierre**, et notre Trésorière, **Nicolle**, cette sortie annuelle a rassemblé près de **40 adhérents**, désireux de partager de nouvelles expériences culturelles et gastronomiques.

Le programme, riche et varié, nous a menés du Pays de Beauce au Grand Pithiverais, explorant deux univers passionnants : l'élaboration artisanale de spiritueux à la ferme, et la grande histoire de l'imprimerie, de Gutenberg à l'ère numérique.



Le départ s'est effectué comme prévu vers **8h30** de Nogent le Roi, à bord d'un bus confortable. L'ambiance était déjà excellente, prélude à une journée qui allait se révéler très agréable, pour un retour estimé aux alentours de **19h**.



1. Matinée : Immersion dans le terroir à la Ferme-Distillerie de Faronville

1.1. Un



savoir-faire du « champ à la



FARONVILLE



bouteille »

À 10h, nous avons été chaleureusement accueillis à la **Ferme-Distillerie de Faronville**, nichée au cœur de la plaine de Beauce, dans le Loiret (45480 Outarville). Cette visite a constitué un véritable « voyage gourmand et atypique », nous plongeant dans les secrets de l'élaboration de spiritueux de haute qualité : la vodka, le gin et le whisky.

C'est **Pauline LELUC**, la co-fondatrice et "patronne" de la distillerie (avec son époux Paul-Henri), qui a assuré la visite guidée. Son enthousiasme et sa maîtrise du sujet ont rendu cette première étape particulièrement intéressante, comme l'ont souligné les adhérents. Pauline et Paul-Henri ont repris l'exploitation familiale en 2007 et incarnent le concept d'agriculteurs-distillateurs, maîtrisant toutes les étapes de production, « **du champ à la bouteille** ». Ils mettent un point d'honneur à valoriser leur terroir, le Domaine de Faronville datant lui-même du XVIIème siècle.



1.2. De la matière première au précieux distillat

Au fil de la visite, nous avons découvert les différentes étapes d'élaboration des spiritueux, de la production de la matière première au vieillissement en chai.

1. Le Sourcing Local et le Brassage :



L'originalité de la distillerie repose sur l'utilisation exclusive de l'orge et des pommes de terre cultivées sur la ferme, assurant un sourcing des matières premières « extra-local ».

La distillerie a même intégré le brassage en 2022, étape essentielle pour préparer le "Wash" (moût fermenté).

2. **La Distillation :** Nous avons pu admirer l'alambic à colonne STUPFLER de 900 litres, de fabrication française. Il a été expliqué que pour leur whisky, une seule distillation est effectuée pour obtenir un distillat entre 71 et 73% vol., coupé tôt pour garantir un produit « particulièrement léger et élégant ». Pour la vodka, la Beauceronne, le secret réside dans l'utilisation de pommes de terre (10 kg de pommes de terre sont nécessaires pour faire un litre de vodka), combinées à de l'alcool de blé, le tout doublement distillé dans un alambic hybride.



3. **Le Vieillissement (Chai) :** La visite a permis d'explorer les deux chais de la ferme (le « Labo » et la grange rénovée), où les fûts, provenant d'un tonnelier partenaire à moins de 100 km, abritent les précieux whiskies. C'est dans ce contexte que nous avons appris l'existence de la marque de whisky, **LAGOMORPHE**, un nom inspiré par le saut majestueux d'un grand lièvre de Beauce.



1.3. Moment de convivialité et dégustation



Comme promis dans le programme, la visite s'est achevée par une **dégustation** de certains des produits phares de la ferme-distillerie, notamment des whiskys

(LAGOMORPHE) et des gins Faronville. Ce fut un moment très apprécié par tous.

L'attractivité des produits, due à leur qualité irréprochable et leur ancrage dans le terroir, s'est confirmée par les **nombreux achats de bouteilles** effectués par les adhérents en fin de visite.

2. Pause Déjeuner à Pithiviers : Convivialité et Saveurs du Terroir

2.1. Un repas de Maître Restaurateur

La matinée de découverte nous ayant ouvert l'appétit, le groupe a pris la direction de **Pithiviers** pour le déjeuner, programmé à 12h.

Le repas s'est déroulé dans un restaurant offrant une cuisine « **maison** » et affichant fièrement le titre de **Maître restaurateur du Loiret**, gage de qualité et de fraîcheur des produits. Le Comfort Hôtel de Pithiviers a servi de cadre à ce moment de détente.

2.2. Le Menu Dégusté

Le menu de la sortie était composé de plats traditionnels et savoureux, parfaitement exécutés :

- **Entrée** : VOL AU VENT AUX CHAMPIGNONS
- **Plat** : FILET MIGNON DE PORC AU MIEL
-
-
- **Dessert** : PITHIVIERS



Le repas était accompagné d'un ¼ **de vin par personne** et conclu par un **café**

Le déjeuner fut jugé « très agréable et bon » par les participants et a surtout permis des « **échanges conviviaux** » entre les adhérents, renforçant les liens au sein de l'association, conformément au souhait de ses organisateurs.

3. Après-midi : Voyage dans l'Histoire de l'Imprimerie

3.1. L'Atelier-Musée de l'Imprimerie (AMI) : Un lieu unique en Europe



À 14h, nous avons pris la route pour **Malesherbes (Le Malesherbois, 45330)**, surnommée la « Cité du Livre », pour la deuxième visite de la journée : l'**Atelier-Musée de l'Imprimerie (AMI)**.

Ce musée, créé en 2018 et installé dans un ancien site industriel de fabrication de papier, est d'une importance capitale : avec ses 5000m² d'exposition, il s'agit tout simplement du **plus grand musée d'Europe consacré à l'imprimerie**.

La visite nous a invités à « plonger dans une histoire technique et industrielle, culturelle et sociale de l'imprimerie et de l'imprimé », couvrant une période allant de l'invention de **Gutenberg à l'ère de Steve Jobs** et de la révolution numérique.

3.2. Des machines imposantes et un guide passionné



L'AMI présente une collection impressionnante de près de **150 machines à imprimer exposées**, issues notamment du fonds patrimonial réuni par Serge Pozzoli.

Les adhérents ont été particulièrement impressionnés par les « **imposantes machines à imprimer** » que nous avons pu observer. Ces presses géantes, autrefois au cœur de la diffusion de la connaissance, retracent l'évolution des techniques de la typographie à l'impression offset.

La visite a été rendue vivante, dynamique et « très intéressante » par notre **guide, décrit comme « très sympathique et drôle »** par le groupe.



L'approche du musée, loin d'être statique, est celle d'un lieu « vivant, actif et interactif ». Le programme indiquait que la visite guidée, « La saga de l'imprimerie », pouvait être complétée par la participation à des **ateliers découverte**, permettant de joindre la théorie à la pratique. Ces ateliers pratiques (comme la fabrication du papier, le marbrage ou la typographie)

sont au nombre de huit et permettent aux visiteurs d'explorer les techniques anciennes et modernes.

Conclusion

Le retour à Nogent le Roi vers 19h a marqué la fin d'une journée mémorable, parfaitement réussie.

Cette sortie annuelle, riche en apprentissages et en plaisirs gustatifs, a pleinement rempli son rôle de rassemblement et de partage. La combinaison d'une visite axée sur le terroir et l'artisanat local (Distillerie de Faronville) et d'une immersion dans l'histoire des techniques (Atelier-Musée de l'Imprimerie de Malesherbes) a rencontré un vif succès auprès de nos 40 adhérents.



Nous tenons à remercier chaleureusement **Pierre**, notre Président, et **Nicolle**, notre Trésorière, pour la qualité de l'organisation et du programme, qui a permis à l'esprit convivial de l'association Nogenternet de s'exprimer pleinement.

Une mention spéciale est également due à la patronne de la distillerie et au guide de l'AMI, dont le professionnalisme et la passion ont grandement contribué à la réussite de ces visites.

Rendez-vous est donné pour la prochaine édition, avec l'espoir qu'elle soit à la hauteur de cette excellente journée du 20 juin 2025.