



Samedi 20 juin 2026

Caveau Musée d'Orbe

Rue Centrale 23



Dégustation

Plus vieux que nous... et en pleine forme



GRANDE OUVERTURE

Madame, Monsieur, cher Compagnon,

Il est des vins qui ne se contentent pas d'être dégustés, mais qui se racontent, se transmettent et se partagent.

Dans l'intimité d'un cercle d'amateurs éclairés, la Confrérie des Amateurs de Porto a le plaisir de convier ses membres et invités à une dégustation exceptionnelle de Portos Vintage. Cet événement marque le tout premier rendez-vous officiel de la Confrérie, posant les fondations de rencontres futures placées sous le signe de la qualité, du partage et de la passion pour le vin de Porto.

Le Porto, le chocolat et la madeleine forment un trio gourmand et raffiné, où la douceur intense du chocolat et le moelleux délicat de la madeleine se marient parfaitement aux arômes riches, fruités et veloutés du Porto.

Nous vous invitons à découvrir cette rencontre subtile entre fraîcheur, gourmandise et profondeur, à travers une dégustation libre pensée comme un véritable voyage sensoriel.



— Portos proposés à la dégustation —

- Calem Vintage 1977
- Borges Vintage 1983
- Calem Rosé

Quinta da Boeira

Quinta da Boeira est un domaine viticole historique situé à Vila Nova de Gaia. Il produit des Porto de qualité Il allie tradition et savoir-faire pour offrir une expérience authentique aux amateurs de vin

— Accords gourmands —

Pour accompagner cette expérience, la Confrérie a le plaisir de mettre à l'honneur Michaël Randin, premier artisan chocolatier suisse certifié Bourgeon Bio À la tête de MR Chocolat, Michaël Randin s'engage dans une démarche exemplaire, alliant excellence artisanale et respect de l'homme et de la nature.

Les madeleines seront également à l'honneur et bien présentes lors de cette dégustation. Nous vous proposerons une sélection de madeleines artisanales signées A-Croquer.ch.

Moelleuses, délicatement parfumées et travaillées avec la même exigence de qualité, elles ont été spécialement choisies pour accompagner et sublimer les nuances des Portos.

Chaque madeleine apportera une texture et une note aromatique complémentaires, créant un dialogue gourmand entre douceur, intensité et profondeur.

Au plaisir de lever nos verres à l'âge, au temps et au plaisir partagé, recevez nos salutations confraternelles.

Sylvain Tedeschi

Le Gouverneur

Tristan Bouley

Le Grand Chambellan