



Lyngby, d. 23/2-2015

Til medlemmerne og andre inviterede

Indkaldelse til generalforsamling

efterfulgt af causeri og smagning af fransk ost og vin

Dato: Onsdag den 11. marts 2015, kl. 18.00

Sted: COWI, Parallelvej 2, 2800 Kongens Lyngby

NB: Arrangementet incl. generalforsamlingen er også åbent for ikke-medlemmer

Kære medlemmer,

Vi indkalder hermed til den ordinære generalforsamling i foreningen, og vi regner med at den ikke tager så lang tid, så vi kan fortsætte til aftenens egentlige attraktion, nemlig mødet med causeri og smagning af ost og vin. Selvom man ikke interesserer sig for generalforsamlingen anbefaler vi derfor at man møder op kl. 18 under alle omstændigheder.

Dagsordenen for generalforsamlingen er som følger:

1. Valg af dirigent
2. Formandens beretning for 2014
3. Fremlæggelse og godkendelse af regnskabet for 2014 og budget for 2015
4. Behandling af indkomne forslag
5. Fastsættelse af kontingent. Her foreslår bestyrelsen at kontingentet på 200 kr årligt fastholdes.
6. Valg af bestyrelse og formand
Bestyrelsen for 2013 har været:
Martin Bech formand
Bertrand Angleys næstformand
Finn Hirslund kasserer
Amaury de Ricqlès
Kjeld Leon Olsen
Ejner Theilgaard

De antages alle villige til genvalg.



7. Valg af revisor
Bestyrelsen foreslår Ole Rehfeld som revisor og
Knud Lønsted som revisorsuppleant.
8. Eventuelt

Ønsker man at deltage i oste- og vinmødet bagefter skal man tilmelde sig inden d. 6/3 til tilmelding@iesf.dk eller til Martin Bech på tlf. **21 76 06 25**.

Med venlig hilsen

Bestyrelsen

Club des Ingénieurs et Scientifiques Francophones

UN PETIT TOUR AU HASARD DANS LA FRANCE FROMAGÈRE :

NORD - LOIRE - AUVERGNE - PYRÉNÉES - ALSACE

Mercredi, le 11 Mars 2015 à 18 heures

Chez: La Cantine de COWI

P R O G R A M :

OSTE

1. Le Livarot
(Vache)
2. Le Sainte-Maure
(Chèvre)
3. La Fourme d'Ambert (Auvergne)
(Vache)
4. Le Maroilles (Nord)
(Vache)
5. Le Saint-Agur (Pyrénées)
(Vache)
6. Le Munster (Alsace)
(Vache)
7. Le Brebis des Pyrénées

VINE

1. Pinot Gris « Le Coq »
Alsace
2. Dom. Du Bouchot - Loire
Pouilly Fumé
3. Dom. Rouaud, Ganaxe 2009
Rivesaltes
4. Côtes du Rhône Villages 2012
Dom. Le Plan-Vermeersch
5. Corbières, Magneric 2006
Dom. Ste Croix
6. Gewurztraminer, 2011
Dom. Leon Boesch , Alsace
7. Gewurztraminer, le même, 2011.

Bon Appétit !

INVITATION

Le Club Danois des Ingénieurs et Scientifiques Francophones (IESF) est heureux de vous inviter à une soirée fromages/vins avec la causerie de Monsieur **Bertrand Angleys, ingénieur agronome & ingénieur en industrie laitière, Chevalier du Mérite Agricole** sur:

" UN PETIT VOYAGE AU HASARD DANS LA FRANCE FROMAGÈRE " NORMANDIE - LOIRE - AUVERGNE - PROVENCE - PYRÉNÉES

Date: Mercredi le 11 mars 2015 -- OBS: à 18 h précises !

Lieu: COWI Parallelvej 2, 2800 Kongens Lyngby

Le Président de Gaulle lança une fois cette boutade à un journaliste américain: "Comment voulez-vous que l'on puisse gouverner les Français? Ils ont déjà plus de 350 sortes de fromages et seulement 250 sont enregistrées officiellement!!!"

La France a fait mieux depuis!

Nous avons plus de 530 différentes sortes de fromages actuellement en France, dont 400 seraient enregistrées et près de 40 protégées par une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Venez donc faire un petit "tour de France en diagonale" pour apprendre à mieux connaître quelques-unes des perles du terroir français avec les bouquets de saveurs variées qu'elles nous offrent, pour en savourer quelques autres et pour collecter quelques bons renseignements et "tuyaux" utiles sur les vins qui peuvent les accompagner, sur leur mode de conservation etc.

La présentation aura lieu en français, Monsieur Angleys aimerait bien vos commentaires et vos questions. Prix de la participation 200 DKK pour avoir la chance de savourer 7 fromages différents avec les vins qui pourraient leur correspondre. Paiement comptant lors de la dégustation.

Inscription obligatoire chez Kjeld Olsen 4597 2887, klo@cowi.dk ou bien:
e-mail tilmelding@CNISF.dk, à modifier !!!!

Amicales salutations,

Le comité de la IESF Danemark

Lyngby 23 février 2015