

LE CHANT DU COQ

Bulletin de Liaison des Confréries d'Ile de France « Cocorico »

Ce bulletin a pour but de faire circuler l'information entre les confréries et associations adhérentes de Cocorico, de partager les bonnes pratiques et de faire connaître les projets.



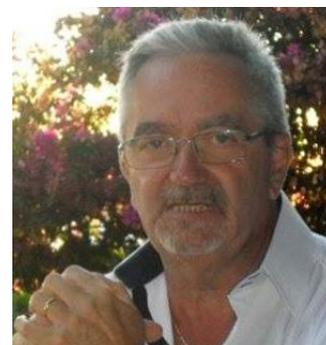
Sommaire

- *le Mot du Président*
- *2021 : la chronique*
- *Un nouvel adhérent : la Confrérie St Vincent de St Fargeau-Ponthierry*
- *Le diner littéraire*
- *Le Symposium des Vignes à Auvers-sur-Oise avec les Résultats des Concours*
- *Les confréries COCORICO reconnues « porte-étendard » des terroirs et territoire traditionnels de la région Île-de-France*
- *« Vignes bien nourries, vignes en bonne santé »*
- *Ceux qui nous quittent*
- *Agenda 2022*

Le mot du Président

Chers Consœurs et Confrères,

Chers Amis des Associations et Confréries,



« C'est à l'heure exquise et matinale que rougit un soleil soudain ; à travers la brume automnale, que tombent les feuilles du jardin ».

N° 4 Décembre 2021

Le Chant du Coq

Bulletin de liaison de la Coordination des Confréries d'Ile de France « COCORICO

Directeur de publication Michel Mella ; Rédacteur en chef Marc Lesk ; Siège social : Solers 77111

<http://www.confreries-coordination-idf.fr/>

cocorico.idf@orange.fr

Permettez moi d'emprunter à Francois COPPEE, cette citation pour exprimer la vision que je me fais, de cette période de fin d'année et l'arrivée d'une nouvelle.

C'est en effet le moment de ranger dans nos souvenirs, nos joies, nos succès, nos meilleurs moments, nos différents, les moins bons et les plus tristes, comme les feuilles qui tombent.

L'arrivée, d'une nouvelle série de jours et de mois, est comme ce soleil qui rougit et qui va éclairer tous nos projets et activités nouvelles.

2022 sera une année sans grands événements, organisés par COCORICO, mais dans la préparation de ceux qui arrivent vite après.

2022 pourrait être une année importante aussi pour notre Comité de Coordination Région Ile de France des Confréries, et associations membres.

Je laisse le soin aux rédacteurs de talent, de relater notre historique 2021, avec en toile de fond, la peur pandémique passée.

Nous devons nous libérer de cette peur, afin de ne pas la laisser être la norme.

Notre groupement va grandir.

L'Ile de France des Confréries vineuses et gastronomiques, ainsi que tous nos vigneronns défendant nos valeurs et notre beau patrimoine, ont vocation à se tenir les mains.

Les projecteurs des médias, la présence de personnalités d'influences ne doivent pas être les seules motivations de présence. La convivialité, le soutien doit exister aussi sans ces projecteurs, entre tous. Soutenons les chapitres et activités de tous nos adhérents.

Se revoir est un début ; rester ensemble est un progrès ; travailler ensemble est la réussite.

Chaque adhérent à sa place pleine et entière, quel que soit sa situation géographique et les soutiens locaux, (villes plus ou moins importantes, village).

Que 2022 vous apporte le succès, la santé.

2021 : La Chronique

Nous rapportons dans cette chronique les principaux événements auxquels la direction Cocorico a participé.

L'année était pleine de menaces, ce qui n'empêcha pas l'assemblée générale de la FICB de se tenir le 30 janvier en présentiel pour quelques uns, par correspondance pour la plupart ; ni le comité d'organisation du symposium Cocorico, séduit par l'accueil des amis d'Auvers-sur-Oise, de s'y réunir à plusieurs reprises.



29 Mai 1er Marché du Terroir de Villeneuve St-Georges avec le maire
Michel DEVOT et Michel Mella ont représenté Cocorico

12 Juin AG COCORICO : les membres de la vingtaine de confréries et associations présentes ont pu notamment écouter Bruno Carnez, président de l'ambassade des confréries de la Nouvelle Aquitaine (qui regroupe 180 confréries) promouvoir son dossier « confréries patrimoine culturel immatériel de l'humanité » de l'Unesco ; et assister à la constitution de l'*Association de gestion de la web tv*.

Le maire de Villeneuve Saint-Georges, Philippe Gaudin, a informé l'assemblée de son soutien à une prochaine manifestation dans sa ville.

16 Juin Epinay sur Orge à l'AMAP d'Epinay/Orge

Didier Boireau, conférencier pressenti pour le symposium, a accueilli les représentants de Cocorico pour leur présenter les cépages résistants plantés sur le terrain de l'AMAP.

40 ceps, chacun placé sous la responsabilité d'un parrain ou d'une marraine de l'AMAP, ont été plantés : des blancs, des rouges, qui donnent des raisins à double usage (pour la table ou pour le vin), et ne nécessitant donc pas d'autorisation ni de déclaration d'aucune sorte, ni d'ailleurs de traitement ou d'amendement du sol.

Parmi les blancs, il faut citer l'Opaline (hybride du chasselas doré), le Phoenix, fruits de la recherche allemande ; l'Excelsior, hybride plus ancien, le suisse Palatina, et le Perdin produit par l'INRA.

Parmi les rouges, on trouve les anciens Oberlin et Baco, des centenaires, le Chambourcin, qui date des années 40, et le Rondo (Allemagne, 1964).



26 Juin Visite aux portes ouvertes des Vignes des Amis de Marolles en Brie

Les représentants de Cocorico ont été accueillis par la présidente Jeanine HEMON et ses amis.



5 juillet Inauguration à Cormeilles-en-Parisis de la Fête des Restos 2021

Michel DEVOT et Nadine de l'Hôpital y représentaient Cocorico avec les confréries du Brie de Meaux, de Noisy-le-Grand et de Saint-Grégoire.

7 Juillet Centre Ville en Mouvement à la Cité Fertile

« Centre-Ville en mouvement » a tenu ses Universités dans le cadre de la Cité Fertile à Pantin ce mercredi 7 juillet.

De nombreux élus, membres du gouvernement et représentants des organisations des commerces venus de toute la France, participaient aux travaux et conférences.

Nous étions présents pour COCORICO, et un grand merci principalement à nos confrères d'Issy les Moulineaux, et du Brie de Meaux, toujours très nombreux aux manifestations.

Cocorico maintient sa volonté de voir une délégation de deux ou trois membres de notre groupement, participer aux conférences.



23 Septembre Diner littéraire (voir l'article plus loin)

25 Septembre Happy Meaux Fête du Brie de Meaux

Nous étions très nombreux au côté de notre ami Thierry Bitchené et son honorable et dynamique confrérie du Brie de Meaux fêtant leur 40ème anniversaire avec 1 an de retard.



27 Septembre Clôture de la Fête des Restos - Cocktail à l'Hôtel de Région

16 -23 Octobre XVème Symposium des Vignes d'Ile de France (voir article ci-dessous)

13 Novembre Salon du Vin Bio de Noisy-le-Grand

18 Novembre Le Beaujolais nouveau et vins nouveaux Clos Nénesse

Les amis du Clos Nenesse ont été reçus par Jean-Pierre Dutilheul et ont pu goûter avec bonheur différents millésimes des vins du cru, dont le cépage dominant est le Gaillard 2.



La Confrérie du Clos Saint Vincent
vous invite à la Villa Cathala
le vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 novembre 2021
pour découvrir
« Le bio dans la vigne et le vin »

- Parcours en continu de mini-conférences dans la vigne virtuelle et le chai
- Expositions : logos bio, maladies de la vigne, travaux viticoles d'autrefois, agriculture biologique
- Reconnaissance de vins bio des Régions
- Concours de reconnaissance des arômes, quizz
- Concours de dessin pour enfants



20 Novembre Chapitre de la Confrérie Balnéolaise des Chevaliers de Bacchus à Bagneux



Après la visite du Clos Brugnaut et des chais, le chapitre et la soirée ont été animés par les sympathiques « Joyeux Vignerons de Bagneux », ensemble musical « carnavalesque » rassemblé autour de son accordéoniste Veronika.

1er Décembre : Villes et villages fleuris



Plusieurs confréries (Brie de Meaux, Clos Saint Vincent de Noisy le Grand, Chevaliers de St Grégoire et Grappe Yerroise) ont répondu présent à l'invitation de Hamida REZEG Déléguée au Tourisme, pour la Région Ile de France, Vice-présidente du Conseil Régional. La cérémonie de remise des labels Villes et Villages fleuris se tenait dans les salons de l'Hôtel de région. COCORICO était représenté par son Président et son Vice-Président Michel DEVOT et Michel MELLA.

Les délégations des élus de nombreuses villes participaient à cet événement. Parmi ces élus figuraient aussi des confrères, dont des membres de la Confrérie de la Grappe Yerroise et de la Confrérie Balnéolaise des Chevaliers de Bacchus de Bagnaux, entre autres.

8 Décembre : visite de Babette de Rozières au Musée du Vin

A l'initiative de Cocorico, la conseillère régionale déléguée à la gastronomie y a rencontré la Grande Pipetière Monique Josse, Alan Bryden, Président de la FICB, et les dirigeants de Cocorico qui ont remis à la Mairaine du XVème Symposium d'Auvers-sur-Oise le diplôme d'Honneur de Cocorico.



Un nouvel adhérent : la Confrérie St Vincent de St Fargeau-Ponthierry

Nous accueillons avec toute notre confraternité, nos amis de la Confrérie St Vincent de St Fargeau-Ponthierry à notre groupement Ile de France. Une confrérie qui sera un plus pour la découverte et le savoir-faire dans nos vignobles.

Compte tenu de la proximité du Symposium et du concours des vins, le bureau a répondu à la demande du président par un oui unanime.

Bien sûr, dès que nous pourrons faire une grande réunion, cette confrérie sera présentée comme il se doit à tous nos membres. Notre région s'agrandit et notre Comité des Confréries en Ile de France se voit renforcé.
MD



Diner littéraire à la guinguette auvergnate, par Michel Devot

C'était une première, nous avions des inquiétudes, aurions-nous de la participation ? Une quarantaine de personnes se sont rassemblées au « théâtre » chez Jean Pierre Vic et Anne Sophie « La Guinguette Auvergnate ».

Jean Pierre Faury a présenté **Louis Bachoud**, ancien architecte urbaniste, collaborateur de Paolo Santini pour l'aménagement des boutiques Ted



Lapidus, chargé de cours à l'Université Robert Schuman de Strasbourg, et écrivain.

Un exposé brillant, sur la vie de la vigne de l'autre côté de la Méditerranée, démontrant le lien direct avec la France, ainsi que « Histoire de pierres » pour un parcours historique autour de la restauration du fort de Droizy, a ouvert cette rencontre.

Un château en résurrection sur une patrie immortelle, nous emmène vers la parenté des hommes par-delà le temps.



Notre confrère **Michel Miersman**, administrateur au bureau de CO.CO.RI.CO, nous a recentré sur notre région avec son livre, *Noisy le Grand 1300 d'histoire de la vigne et des vigneronns*.

Cet ouvrage très technique et bien documenté, nous retrace l'évolution de la vigne et du vin à Noisy, et d'une certaine façon, en Ile de France.

La vie de la vigne est semblable à celle de plus de 300 villes et villages, passant souvent par les moines reliés à Cluny, les Chartreux pour d'autres, la révolution de 1789 (changement très important) et les maladies dont le phylloxera.

Il est le témoignage d'un avenir voulu à la renaissance de nos vignobles à partir de notre passé le plus lointain, ainsi que la vivacité d'une confrérie qui s'active intensément sur son présent tout en préparant et assurant son devenir. Elle fait chaque semaine, la démonstration que c'est possible, quand on le veut vraiment.

Ce livre est conseillé à tous nos vigneronns, car chacun y trouvera un peu de son histoire locale souvent comparable.

Michel Blanchard, Poésies et Edition, avec les dessins se succédant à travers les douze mois de l'année, réalisés par sa fille Camille, prépare quelques livres à venir dans quelques mois.

C'est par cette belle note de poésie, et conclue par Michel Mella avec citation qui qualifie tout, « On ne demande pas à quelqu'un : que fais tu dans la vie, mais que fait tu de ta vie ? » Le dîner ensuite, très convivial, dans une ambiance où tout le monde a chanté ensemble, a terminé cette belle première rencontre culturelle, qui reste à refaire en 2022. Un moment qui rappelle tous ces chapitres à travers nos villes et nos campagnes et l'ambiance qui y régnait, les convives remplaçant souvent les animateurs.

Merci pour cette belle note de vie et d'espoir pour demain.

Le XVème Symposium des Vignes d'Ile de France, par Marc Lesk

Il s'est finalement tenu, ce Symposium tant attendu. Nulle nième vague ne l'a contrarié, et quelques vingt-cinq confréries et associations franciliennes s'y sont retrouvées, dans ce joli village d'Auvers/Oise, pour partager des connaissances, parader, admirer des oeuvres artistiques mais aussi trinquer, faire bonne chère et la fête.

Si l'on se replace en novembre 2020, date où le comité d'organisation s'est pour la première fois réuni, il fallait avoir un sacré optimisme pour investir dans ce projet. Saluons donc Michel Devot, président de Cocorico, la municipalité d'Auvers/Oise (Isabelle Mézières, maire d'Auvers, et Martine Rovira, maire-

adjointe, et le Pressoir Auvernois, association invitante, ((son Président J.C.Pantellini, et Annie Coudène) pour s'être lancés dans l'aventure.

Une fois montrée patte blanche (on aura compris qu'il s'agissait du passe sanitaire) la journée commença par des conférences sur des thèmes viticole, oenologique, historique, artistique et gastronomique.



Denis Boireau, del'AMAP d'Epinau/Orge, fit le point sur les cépages résistants aux maladies de la vigne comme l'oïdum et le mildiou, fruits de recherches ancienne et récente, et incita vivement les cultivateurs de vignes patrimoniales à s'y intéresser. (Nous avons déjà visité son "arboretum" d'Epinau/Orge.)

Gabriel Lepousez, neurobiologiste, chercheur à l'institut Pasteur et concepteur d'une formation à l'Ecole du Nez de Jean Lenoir, fit sensation en décrivant précisément les fondements anatomiques et physiologiques de l'olfaction : 400 capteurs, situés dans l'épithélium olfactif, permettant d'identifier des milliers (potentiellement des milliards) de molécules, sont reliés aux neurones de la zone nasale du cerveau.

Encore faut-il avoir les bons gènes pour que ces associations soient activées. D'un individu à l'autre, on observe des seuils de sensibilité extrêmement variés, dans un rapport de 1 à 1000 voir plus. Le plus beau nez du monde ne peut donner que ce qu'il a ! L'entraînement n'y remédiera pas, mais il permettra (ce qui n'est pas rien) de mettre des mots sur ce qui est ressenti. Il décrit également le phénomène de rétro olfaction, qui opère lors de l'ingurgitation et échappe donc aux dégustateurs qui recrachent le vin. Et il fit valoir que les neurones de la zone nasale du cerveau ont la faculté de se régénérer.



Michel Miersman, de la Confrérie du Clos Saint-Vincent de Noisy-le-Grand, est venu faire part de la démarche qui lui a permis d'écrire un livre sur 1300 ans d'histoire de la vigne et des vigneronns de Noisy-le-Grand, sans quasiment sortir de son bureau, tant il y a d'informations et de documents (comme le « terrier ») disponibles en ligne.

Robin Bourcerie, jeune musicien et musicologue auteur d'une thèse sur les airs à boire du 17ème siècle en exprima la substantifique moëlle en les situant dans le contexte des moeurs de l'époque : types de vins, circuits d'approvisionnement et lieux de consommation, en mettant l'accent sur l'explosion créatrice (des milliers d'airs publiés dont 2425 analysés dans sa thèse) et l'importance du cabaret.



XV^{ème} SYMPOSIUM des Vignes en Île-de-France SAMEDI 23 OCTOBRE 2021



Symposium culturel
DU 16 AU 24 OCTOBRE

Il faut aussi citer l'évocation par Joseph Perret, ancien Grand maître des Compagnons d'Irminon venus en



nombre au symposium, de la création de Cocorico le 15 janvier 20000 à Combs la Ville.

Enfin Thierry Bitschené, de la confrérie du Brie de Meaux, a présenté son fromage d'élection au moyen d'un petit film, et invité les participants à s'en faire une idée plus précise lors du déjeuner qui s'ensuivit.

Après le buffet campagnard, qui valait bien celui du temps béni des



Galleries Barbès, l'heure est venue de se



mettre en tenue pour défiler dans les rues d'Auvers, et, au son des corps de chasse du Rallye Vau-Vent, et des cabrettes, accordéons et vielles de la Bourrée Montagnarde, rallier l'église, immortalisée jadis par Vincent Van Gogh,



où une bénédiction attendait les quelques vingt-cinq confréries présentes.





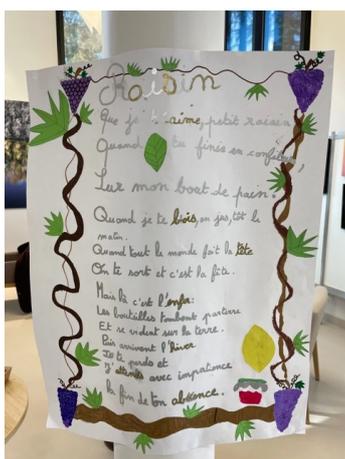
De l'église, en longeant les vignes où sont Saint-Vincent et Bacchus, on partit vers la mairie où les véhicules du Vexin Classic paradaient à l'arrêt.



On y retrouva la conseillère régionale Babette de Rozières, déléguée à la gastronomie, heureuse de retrouver les confréries.



On se dirigea ensuite vers la médiathèque où le dessinateur humoriste Michel Roman et les enfants des écoles exposaient leurs oeuvres artistiques et poétiques auxquelles plusieurs prix ont été décernés.



Enfin vint l'heure du diner servi par le traiteur Bernard Dieu et animé par Frank Dorès, Léna et leurs danseuses.

Il y eut le moment des remerciements aux organisateurs et intervenants :

On reconnaît au centre Pierre Douglas, avec sa gauche Isabelle Mézières, maire d'Auvers, puis



J.C.Pantellini, président de Pressoir Auversois, et Michel Devot, président de Cocorico ; et à sa droite, Michel Mella, Jean-Pierre Gimbert, Marc Lesk, J.P.Faury et Martine Rovira, maire-adjointe dont l'action avec à ses côtés Annie Coudène et les amis du Pressoir Auversois fut déterminante.

*On procéda alors à la proclamation des résultats du concours des vins d'île de France et à la remise des diplômes par la peintre auversoise Edith Monti, dont une oeuvre illustre l'affiche du symposium.
Ci-dessous, les lauréats.*



Résultats du Concours des Vins d'Ile de France

Millésime 2019

Médaille d'Or :	Clos Saint Vincent de Noisy-le-Grand (Blanc)
Médailles d'Argent :	Les Vignes d'Épinay-sur Seine (Blanc), l'Enclos de Saint Maur-des-Fossés (Blanc)
Médailles de Bronze :	Les Trois grappes de Villiers-sur-Marne (Blanc), Le Clos Saint-Fiacre de Saint-Prix (Blanc) Le Clos de Bréon de Coubron (Rouge) Les Coteaux de Sucy-en-Brie (Pétillant)
Encouragements :	La Féronne Haute de Rosny-sous-bois (Blanc) Les Trois Grappes de Villiers-sur-Marne (Blanc Pinot)

Millésime 2020

Médailles d'Or :	Les Coteaux de Sucy-en-Brie (Blanc) Les Vignes d'Argenteuil -des Compagnons de l'Asperge et de la Vigne de Sannois (Rouge).
Médailles d'Argent :	Le Clos Saint-Fiacre de Saint-Prix (Blanc) Le Pressoir Auversois (Blanc) Les Vignes d'Épinay-sur-Seine (Blanc) Le Clos Saint-Vincent de Noisy-le-Grand (Blanc) Les Vignes de Taverny (Rouge)
Médailles de Bronze :	Saint-Vincent de Saint-Fargeau Ponthierry (Blanc) Les Amis de Marolles-en-Brie (Blanc) Saint-Vincent d'Issy-les-Moulineaux (Blanc)

Le jury était présidé par Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 1992 et président de l'Union Française des Sommeliers, assisté de Laetitia Trouillet Martin, de l'institut oenologique de Paris. Avec 4 autres dégustateurs chevronnés, ils avaient eu à juger 51 vins des années 2019 et 2020, principalement des blancs, présentés par 23 confréries et associations, et ont décerné 3 médailles d'or, 7 d'argent et 8 de bronze et quelques prix d'encouragement.

Les confréries COCORICO reconnues « porte-étendard » des terroirs et territoire traditionnels de la région Île-de-France

Par Nadine de Lhôpital

Depuis plus d'un an, les membres du Bureau de Cocorico ont multiplié les rencontres avec les élus du Conseil Régional Île-de-France, afin de promouvoir leur Web TV initié par Nadine de Lhôpital et intitulé MES TERROIRS : la Route des Terroirs et Territoires Traditionnel de France.

Babette de Rozières, Chef cuisinière et animatrice de télévision a accepté d'être la marraine de ce grand projet qui pourrait fort bien être soutenu par le Conseil régional. Le projet passera en commission au 1^{er} trimestre 2022.



MES TERROIRS.TV est a été pensée comme une plateforme de communication audiovisuelle pour promouvoir le travail des confréries, les produits du terroir, le bon goût et la convivialité à la française, auprès de la population locale et des touristes. Toute la communauté des amoureux des terroirs pourra se retrouver et échanger sur cette plateforme.

A travers les confréries, MES TERROIRS.TV est destinée à instaurer une cohésion des territoires dans la tradition : faire découvrir le patrimoine historique et architectural des villes et villages de la région, accroître la fréquentation dans les villes et leur centre-ville, pour dynamiser l'économie locale et développer le lien social entre les habitants, les commerçants de proximité et les confréries locales.



Depuis les adhérents à Cocorico sont régulièrement conviés officiellement aux différents événements de la région : inauguration et clôture de la Fête des Restos, remise des prix du label régional Villes et Villages Fleuris Saison 2021. Le 27 janvier 2022, Cocorico sera convié à l'inauguration du salon de la gastronomie des Outre-Mer et des cuisines du monde, dont Babette de Rozières est fondatrice et présidente en sa 7^{ème} année.

Vignes bien nourries, vignes en bonne santé

Nos vignes sont trop souvent en butte aux attaques du mildiou, de l'oïdum, et autres maladies cryptogamiques. Les traitements classiques (soufre, cuivre) n'y répondent souvent pas de façon satisfaisante. Que faire ?

Nous avons posé la question à Jean-Marc Hideux, du Clos de Bréon à Coubron. Horticulteur de formation, il a fait toute sa carrière aux Jardins du Luxembourg : cultures in vitro, cultures en serres, soin des arbres fruitiers et des vignes, etc...



Jean-Marc, que peut-on faire pour nos vignes, attaquées par les maladies cryptogamiques quand les traitements ne marchent pas ?

Les vignes sont des organismes vivants qui ont besoin d'être nourris. Avec les années, les sols peuvent s'épuiser, et des éléments essentiels comme le fer, le potassium, le magnésium, peuvent manquer. L'excès d'azote fragilise les plantes et favorise les maladies.

On constate alors un jaunissement des feuilles, une croissance contrariée, une moindre résistance aux maladies.

On peut y remédier avec des intrants appropriés, mais il faut d'abord identifier les carences. L'analyse foliaire permet de le faire de façon assez économique (+/- 70€).

Il est bon aussi de connaître les caractéristiques de la terre, son acidité, son taux de calcaire, d'humus... pour déterminer les amendements à apporter au sol.

Tout cela peut sembler complexe, mais il y a aussi des règles simples à respecter, comme l'enherbement et des espaces fleuris dans les parcelles, ce qui favorise la diversité biologique (insectes, acariens...).

Il faut faire très attention à ne pas abimer les pieds lors du débroussaillage... Il faut parfois bêcher autour des pieds en surface et en profondeur, pour donner de l'espace aux racines, et aérer le sol ce qui favorise le développement des micro-organismes intervenant dans la décomposition de la matière organique, et la pénétration de l'eau...

Faire des traitements foliaires par pulvérisation peut permettre de corriger les carences et de booster la vigne.

La lutte biologique ouvre tout un champ de possibilités qu'il est difficile de développer ici ; il y a quelques plantes qui nous aident bien, comme la décoction de prêle, le purin d'ortie contre le mildiou et l'oïdum, la tanaïs contre certains insectes néfastes...

Où peut-on se documenter ?

Le site jardiner-autrement.fr est une mine d'informations pour les viticulteurs que nous sommes. Je recommande également le petit guide Kali, très pratique. Et je me tiens à disposition des confrères qui voudraient en savoir plus, ou qui voudraient être mis en contact avec un labo d'analyses.

Merci Jean-Marc, il semble qu'il y ait là matière à échanges entre nos viticulteurs. Gageons que le bureau de Cocorico en prendra l'initiative.

(NDLR : on pourra lire avec profit l'article publié sur le site du bon clos « pourquoi le vin est-il bon ? », qui résume la démarche proposée par Paul Coulon du domaine de Beaurenard à Chateauneuf du Pape, Grand Maître d'honneur de l'Echansonnerie des Papes : <https://aubonclos.blog/2020/07/17/pourquoi-un-vin-est-il-bon>)

Ceux qui nous quittent...

Jean-Jacques Hervy (Conseil des Echansons de France)



Vice-Chancelier de notre Confrérie et Conservateur du Musée du Vin vient de nous quitter. Je voudrais témoigner de la place importante qu'il avait pris dans notre Musée et en particulier de sa passion pour ce Musée. Il a su s'entourer d'antiquaires spécialisés dans le monde de la vitiviniculture pour créer de toutes pièces la collection de plus de 2 000 objets. Un travail qui était une passion, dans lequel il a excellé plus de 30 ans. Nous lui sommes reconnaissants pour le rayonnement international qu'il a su donner au Musée. Personne n'imagine Jean-Jacques, les manches relevées pour

entretenir les vitrines, les mannequins et pourtant...

Je crois que le Musée était sa deuxième maison.

Pour moi Jean-Jacques était un frère qui m'a permis de réaliser l'impossible, sauvegarder des lieux du XVème siècle pour en faire la mémoire du Vin. Notre amitié a su vaincre et surmonter de nombreuses difficultés, l'un soutenant l'autre dans les moments pénibles.

Claude JOSSE

Michel Maizoue (Confrérie de la poule et du vin de Houdan)



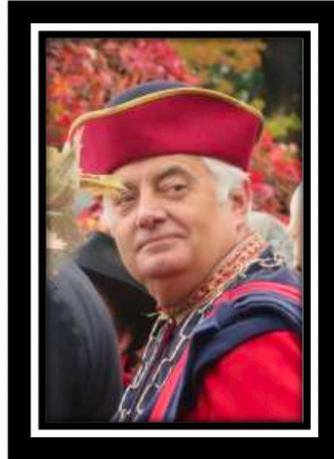
Michel Maizoue, Grand Commandeur nous a quitté courant semaine 4 de Janvier 2021
Les Obsèques se sont déroulées le 4 Février 2021

Denise Perret (Confrérie des Compagnons d'Irminon, Combs-la-Ville, épouse de Jo), nous a quitté samedi après midi 02 Janvier 2021 pour rejoindre les étoiles.

Elle était un des membres fondateurs de la Confrérie des Compagnons d'Irminon en 1988.

Elle fût Grande Ambassadrice de la Confrérie pendant 25 ans.





Hommage à Gilles Guillet (1954-2021)

Grand Maître de la Confrérie de Montmartre

En ce 17 novembre 2021, sur la pente du rêve d'éternité a glissé le traineau de Gilles Guillet, l'emportant vers des horizons nouveaux.

Il s'abreuva toute sa vie à la Fontaine de « l'Eau-thentique». Il est parti sans un bruit, lui qui a vécu si intensément, maintenant il s'abreuve à la Fontaine de « l'Eau-delà ».

A Montmartre comme ailleurs, dans les différentes tâches et étapes de son parcours professionnel et associatif, il fit preuve d'une grande capacité d'audace, de créativité, de disponibilité et de dévouement.

A chaque fois, il tentait l'impossible en faisant reculer les limites du possible.

Ses coups d'éclat, sa personnalité sont légendaires. Il nous a donné une authentique leçon de vie et de courage, nous confortant dans l'idée que parler du Futur, c'est déjà du Passé. C'est dès à présent qu'il faut bâtir son devenir si nous ne voulons pas que l'Avenir nous paraisse plus sombre que le Passé obscur.

Que nos valeurs humanistes communes sont des bijoux si rares, si précieux que seul un cœur, le nôtre, peut leur servir d'écrin.

Gilles Guillet a toujours préféré les mots forts aux mots creux.

Vivre et lutter, oui mais debout. Il le restera jusqu'au 17 novembre 2021, après les tournolements d'étincelles, les soleils nocturnes, le jaillissement d'étoiles, les reflets dorés sur une mer étalée, sous un croissant de lune esseulé, ce fut le bouquet final, le bruissement de feuilles d'automne, puis le silence, Gilles Guillet, l'allumeur de réverbères de Montmartre et de Bretagne s'en est allé.

Au nom de COCORICO, de toutes nos confréries IDF, nous nous inclinons devant sa Mémoire, la douleur de son épouse, de son fils, de ses proches, de nos consœurs et confrères du Clos de Montmartre et de tous nos Amis de la Butte.

Nous leur présentons nos fraternelles condoléances attristées et émues.

Gilles, nous rendons hommage à ton œuvre d'art, humaniste, ciselée avec brio.

Gilles, nous ne te disons pas Adieu ni au revoir, pour nous, tu t'es absenté, passé simplement de l'autre côté de la rive, d'où tu ne manqueras pas de temps à autre, de nous faire un signe.

SALUT L'ARTISTE, BRAVO, MERCI ET CHAPEAU BAS.

Michel MELLA

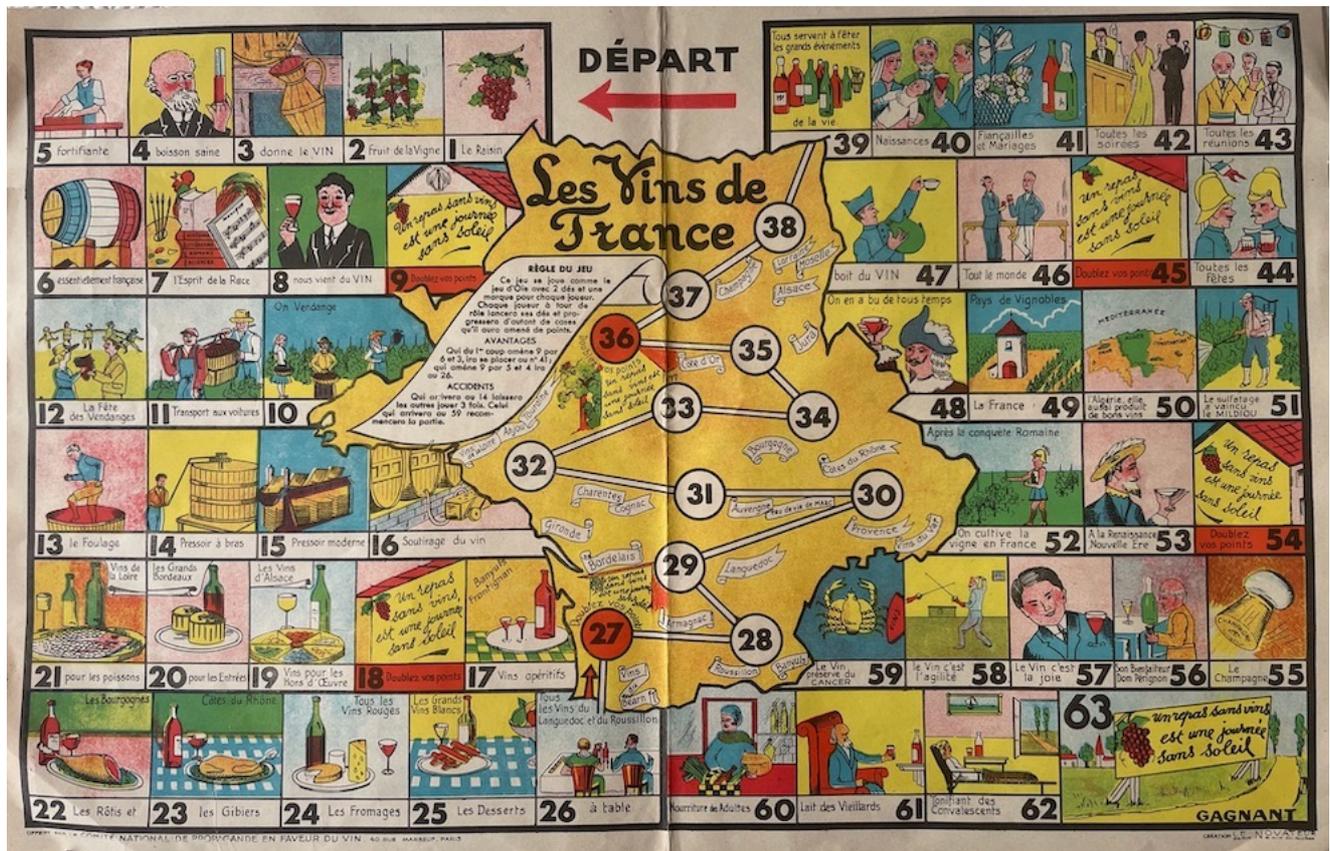
Grand Chancelier de la Confrérie La Grappe Yerroise

Agenda 2022

Liste des événements annoncés à l'heure où nous mettons sous presse

- 23 Janvier St Vincent Confrérie des Coteaux de Sucey en Brie
- 28 Janvier Inauguration du Salon de la Gastronomie des Outre-mer par Babette de Rozières
- 29 Janvier Assemblée générale FICB à Paris
Chapitre de la Saint Vincent au Musée du Vin
- 26 Mars Assemblée générale électorale et assemblée extraordinaire
- 15 Mai Chapitre du Clos de Bréon à Coubron
- 21 Mai Grand chapitre des 20 ans de la Vigne Noisy le Grand
- 29 mai Congrès National des Confréries à Yerres.
- 26 Juin Barbecue des vignerons du Clos de Bréon à Coubron

Bonne fin d'année à tous !



jeu de l'oie des vins de France

Edité par le Comité National de Propagande en faveur du Vin (affilié au Ministère de l'Agriculture) vers 1935, ce jeu pourrait faire de nouveau fureur. Demandez votre exemplaire !