

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*
- *2023: la chronique*
- *La vigne et le vin :*
 - *Compte-rendu de la réunion des maîtres de chais*
 - *Résultats du concours des vins*
- *Pasteur et le vin : la conférence*
- *Des nouvelles des Confréries*
- *La recette*
- *Poèmes du vin poèmes divins*
- *Images d'hier : les costumes*
- *Ceux qui nous quittent*
- *Agenda 2024*

N° 6 Février 2024

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 ; Secrétaire de rédaction : Sylvie Devot

Siège social : Solers 77111

Le mot du Président



Chers Confrères et Consœurs

Une nouvelle année entre en piste, c'est toujours un instant important.

On se souvient de nos actions conduites ces derniers mois.

Villeneuve saint Georges, le rendez-vous prévu au départ pour la St Vincent s'est tenu début juin.

Une nouvelle confrérie est née autour des Coteaux de cette ville. La Vigne a été plantée de manière symbolique. COCORICO a parrainé quelques pieds.

Un grand merci aux dirigeants du Clos St Vincent de Noisy le Grand pour avoir tenu la page culturelle avec l'exposition de la vigne aux quatre saisons.

Merci aussi à Michel Mella pour avoir obtenu la participation de l'artiste Michel Romand et ses bandes dessinées.

Les objectifs sont atteints et c'est l'essentiel.

Si je devais avoir un regret, c'est d'observer la participation plus faible cette année dans les chapitres.

Sans doute subissons nous encore les conséquences du Covid, et de l'inflation anxiogène qui a suivie.

Il faut regarder les mois qui viennent.

Nous allons officialiser le Concours des Vins culturels Ile de France et adapter le règlement. Un groupe de travail se penchera sur cela en première période de l'année.

Même si nous n'avons pas de grands événements prévus cette année, nous organiserons plusieurs sorties, dont je l'espère le CESE place d'Iéna, et le Sénat à nouveau.

Nous devons cette année commencer à organiser le 25ème anniversaire de COCORICO en seconde partie de 2025. Je souhaiterai le coupler avec la réouverture de Notre Dame de Paris et une journée Symposium exceptionnelle.

Des pistes, sont envisagées.

Chers Consœurs et Confrères, je tiens à saluer l'engagement et le dévouement de chacun d'entre vous. Ensemble, nous formons une équipe dynamique et innovatrice au service de tous nos Consœurs et Confrères en Ile de France.

Que l'année 2024 vous apporte le meilleur dans vos initiatives, projets, ainsi que pour vous-même.

Que l'année 2024 voie d'autres confréries nous rejoindre pour rendre notre Ile de France encore plus forte

Bonne et heureuse année à tous....

Le Président Michel DEVOT

2023 : La Chronique

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

24 janvier : Sortie St Vincent à Yerres (91)

Déjeuner à l'ESAT « La Chataigneraie » (Etablissement médicosocial pour travailleurs handicapés) de YERRES après visite du clos Bellevue par grande fraîcheur !

11 mars : Assemblée générale COCORICO

C'est à la Guinguette Auvergnate de Villeneuve St Georges que se sont rassemblées nos confréries, avec une invitée Mme Virginie Dulucq, Directrice d'URBAGRI (vignes de l'hippodrome de Paris-Vincennes : domaine viticole de Paris Gravelle)

Rapport d'activités moral et financier ont été présentés : approbation et quitus votés à l'unanimité.

Cotisations : inchangées pour 2024, soit 50 € : an comprenant 20 € pour l'adhésion à FRCF (les associations non confrériques ou les individuels ne sont pas tenus de payer la part FRCF)

14 avril Réunion des maitres de chai (voir article ci-dessous)

22 avril : Présence à Alençon pour l'Assemblée Générale Extraordinaire du conseil Français des Confréries devenue Fédération Des Confréries des Régions de France (F R C F).

Plusieurs membres de Cocorico sont élus au Bureau National, notamment :

Michel DEVOT **Président** , Michel MELLA **Vice-Président** Pôle Communication, Alain. HUET **Trésorier**, Jean-Pierre GIMBERT **Coordinateur Général**, Thierry BITSCHENE **Administrateur**, Nadine DE LHOPITAL **Administrateur**

20 mai : Concours des vins IDF à la guinguette Auvergnate

Le jury était composé de :

Philippe GAUDIN Président maire de Villeneuve St Georges

Denis BOIREAU Co Président (A M A P) Epinay sur Orge

Philippe GRIMBERT membre Issy les Moulineaux

Cécile GIMBAUD membre 36 rue Gounod Epinay sur Orge

Silke.WYNDAELE membre Combs la Ville

Daniel FRERY membre (Conservateur Musée du Vin) Paris

Alain BEGUIN (JPV) mem

(voir plus loin les résultats dans la rubrique la vigne et le vin)

03 juin Villeneuve st Georges : (voir plus loin l'article dans la rubrique nouvelles des confréries)

Journée organisée par Cocorico et la municipalité de Villeneuve St-Georges, à l'occasion de la plantation de la vigne et de la création de la Confrérie des Côteaux Saint-Georges

7 au 10 septembre : Festival International de la Gastronomie 2023 à Paris



Ce moment a été une vraie rencontre des saveurs et savoirs faire de nombreuses nations en passant par la Chine, le Japon et tous les continents.

Près de trente confréries françaises se sont déplacées, malgré les conditions de météo digne d'un milieu d'été, pour déambuler, prendre des contacts, s'in-

former, et faire aussi de belles rencontres oeno-gastronomiques.

COCORICO était présent, avec les confréries de Noisy le Grand qui ont tenu le stand et Le Brie de Meaux, La Commanderie des Chevaliers de Saint Grégoire, La confrérie du conseil des Echansons de France, le Clos de Clamart, Issy les Moulineaux entre autres et notre président, Michel Devot.

24 septembre : festival du goût à Fontainebleau

Invitées par « Seine et Marne Attractivité » du département 77, les confréries de Seine et Marne se sont rendues au château de Fontainebleau pour soutenir le premier marché du terroir.



5 Octobre : Visite de l'Assemblée Nationale et repas « chez Françoise »

Un groupe de 30 personnes des Confréries d'Île de France, emmené par notre confrère Michel Mella, est venu visiter le Palais Bourbon.

Nous avons effectué un débat sur la sécurité sociale et la santé. Nous sommes allés dîner chez Françoise, le restaurant des députés, pour une soirée remarquable et très conviviale, avec des Confrères, que nous ne voyons pas toujours à nos réunions.

Un repas très



convivial !!!!



29 octobre : Chapitre de la Commanderie des Chevaliers de Saint Grégoire

Remise du coq de COCORICO (fabriqué au Brésil)

C'est notre amie artiste en céramique qui a créée ce coq pour notre Comité.

Venue du Brésil, Mariangela De Aragon séjournant à Yerres où elle a un pied à terre, nous a remis lors du chapitre de la Commanderie des chevaliers de Saint Grégoire (les 30 ans) un superbe coq en céramique conçu par ses soins. (Voir la photo en page de couverture)

23 novembre : Assemblée Générale COCORICO à la Guinguette Auvergnate à Villeneuve St Georges.



La soirée s'est ouverte par une conférence remarquable sur Pasteur, et les fermentations, par M Alain MARCHAL, Président d'Honneur des Amis de Louis PASTEUR (en lire le compte-rendu dans la rubrique la vigne et le vin)

Après les rapport moral et financier, Jean Pierre VIC, Grand Maître de la nouvelle confrérie des coteaux de St-Georges, a remercié les Confréries venues soutenir cet événement, les Confréries de Noisy le Grand et de Yerres pour leur parrainage et leur aide, ainsi que la Pomme de Villiers sur Morin pour la partie des arbres fruitiers, autre tradition avec la vigne, en cette ville.



La vigne et le vin

Compte-rendu de la réunion des maîtres de chais

Cette réunion, animée par Marcel Doyen, faisait suite à celle de l'an passé.

Elle avait pour but de permettre des échanges entre maîtres de chais des confréries et associations membres

.Etaient représentées les Confréries de Clamart, Solers (Commanderie des Chevaliers de St-Grégoire), Yerres, (La Grappe Yerroise), Noisy-le-Grand, Combs-la-Ville, St Fargeau Ponthierry et Gagny (les 3 Grappes).

Marcel Doyen, à l'initiative de ce cycle de réunions, a présenté les innovations réalisées dans les chais de Clamart : passage aux cuves inox, renouvellement de la tuyauterie (tuyaux alimentaires), nettoyage au furet du tartre et des tanins, limitation du pressage...

La discussion a passé en revue les points critiques du processus de la vinification :

- Arrivée des raisins au chai :
 - mise en cagettes (NLG, pour éviter l'écrasement des grains) ;
 - protection du raisin par pulvérisation de SO₂ (LGY...),
 - traitement au plus vite (moins de 3H à NLG,
 - En cas de chaleur, rafraîchissement des raisins en attente avec des bouteille d'eau congelées
- éraflage partiel (NLG)
- Utilisation de bassines et seaux alimentaires (blancs)
- Transfert manuel de la presse à la cuve par 10litres (NLG)
- Sulfitage dès la recueil de presse
- Sulfitage moyen du moût observé 4g/hl
 - Selon l'état de l'art, la dose optimale dépend de la qualité du raisin, la température extérieure, l'acidité, l'hygiène... Un sulfitage de 4-5 g/hl est considéré comme léger. Plus il y a de risque, plus il faut doser. Le soufre est en grande partie éliminé après la fermentation.
- Pressage : 2 participants (CIV et LGY) utilisent des presses hydrauliques, permettant de contrôler la pression. A NLG on se repère sur le rapport poids du raisin/volume du moût qui ne doit pas dépasser 55•
 - . Levurage exogène sauf SFP qui laisse faire la nature depuis 3 ans
- Collage : à deux mois (LGY), en fin d'élevage ;
- Filtrage : certains (NLG) sont réticents en raison du risque de perdre des arômes
- bâtonnage pour certains, sans toujours de résultats probants
- mise en bouteilles impérative avant les chaleurs, soit en mars-avril si la température des chais n'est pas régulée
- Bouchonnage : bouchons synthétiques à CLV, liège compressé avec pastilles à NLG, liège
- Bouteilles : vont coûter de plus en plus cher, mutualisation difficile (logistique de livraison)

Conclusion

« La désinfection est la règle majeure. ».

A chacun de passer à Michel Devot les coordonnées des fournisseurs de cuves, bouchons, bouteilles etc. pour les mettre en ligne sur le site Cocorico.

Résultats du concours des vins

JURY DU 20 MAI 2023

Philippe GAUDIN Président maire de Villeneuve St Georges

Denis BOIREAU Co Président (A M A P) Epinay sur Orge

Philippe GRIMBERT membre Issy les Moulineaux

Cécile GIMBAUD membre 36 rue Gounod Epinay sur Orge

Silke.WYNDAELE membre Combs la Ville

Daniel FRERY membre (Conservateur Musée du Vin) Paris

Alain BEGUIN (JPV) mem

Remise des diplômes

Vignes et Terroirs IDF. Villeneuve Saint Georges, an de grâce 2023, le 3 juin.

Médaille d'Or -Vin Blanc-Millésime 2021

Décernée à la Confrérie des Coteaux de Sucy en Brie

Médaille d'Or -Vin Rouge-Millésime 2022

Décernée à l'Association Le Coteau de Jouannes

Médaille d'Or -Vin Blanc- Millésime 2022

Décernée à l'Association Les Amis de Marolles en Brie

Médaille d'Or -Vin Blanc-Millésime 2022

Décernée à la Confrérie Saint Vincent de Saint Fargeau-Ponthierry

Médaille d'Argent-Vin Blanc-Millésime 2021

Décernée à la Confrérie de Saint Vincent de Noisy le Grand

Médaille d'Argent -Vin Blanc-Millésime 2021

Décernée à la Confrérie des Sainfoins

Médaille d'Argent-Vin Pinot Gris-Millésime 2022

Décernée à la Confrérie des Coteaux de Sucy en Brie

Médaille d'Argent-Vin Blanc- Millésime 2022

Décernée à l'Association Le Clos Saint Fiacre

Médaille d'Argent-Vin Rouge- Millésime 2022

Décernée à l'Association Le Clos Saint Fiacre

Conférence Pasteur et le vin à la Guinguette Auvergnate

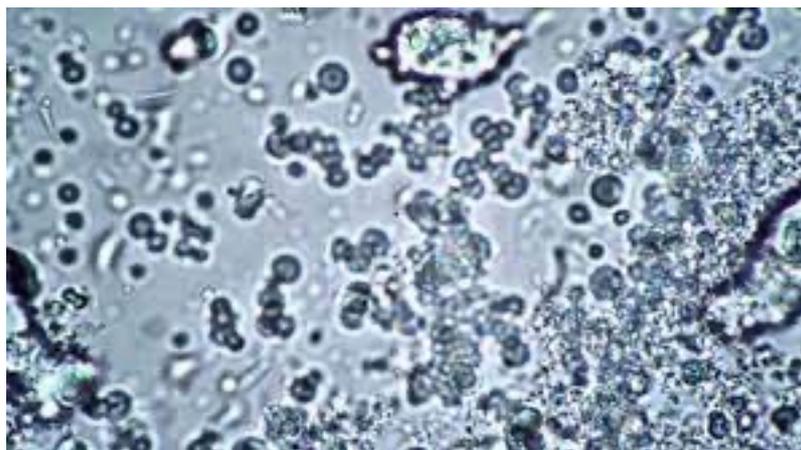
C'est à une conférence sur les travaux de Louis Pasteur que nous étions conviés, ce jeudi 23 novembre, par la Coordination COCORICO des Confréries d'Île de France.



*Alain Marchal,
entouré des organisateurs M.Devot et M.Mella*

Alain Marchal, président d'honneur de la Société des Amis de Louis Pasteur, docteur en pharmacie et ex-chef de service au laboratoire de biologie du CHG Louis-Pasteur de Dole, a captivé l'auditoire en décrivant le parcours du grand homme, né à Dole en 1822, élevé à Arbois, intéressé très jeune par le dessin (il a laissé de nombreux portraits), reçu à l'École Normale Supérieure où il étudie la Physique et la Chimie, puis Professeur en faculté des sciences à Strasbourg et à Lille.

C'est là que ce spécialiste de la cristallographie, qui aime aller sur le terrain, rencontre un distillateur de jus de betterave, père d'un des élèves, qui lui fait part de ses problèmes de production. Au microscope, Pasteur découvre les bacilles lactiques en forme de bâtonnets, responsables d'une fermentation lactique. Son [mémoire sur la fermentation lactique](#) sera l'acte de naissance de la microbiologie.



Il s'intéresse dès lors à la fermentation alcoolique, butyrique, acétique, et découvre les «animalcules infusoires» vivant sans oxygène libre déterminant les fermentations. C'est une révolution qui remet en cause la croyance en une génération spontanée, qui verra s'opposer s'opposer avec acharnement deux camps, tant il est vrai que « *le plus grand dérèglement de l'esprit, c'est de croire les choses parce qu'on veut qu'elles soient, et non parce qu'on a vu qu'elles sont en effet* » (Bossuet).

Poursuivant ses recherches, encouragé par le couple impérial, Pasteur s'intéresse aux maladies du vin et dépose un brevet sur la pasteurisation en 1865. Il prouve que le mycoderme acétique est responsable de la transformation du vin en vinaigre (et non les copeaux de bois comme le soutenait l'allemand Von Liebig). Il étudie aussi l'effet de l'air sur le vieillissement et met en évidence l'existence de levures dans l'air.

De Pasteur nous reste cette formule « *le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons* » *Énoncée dans le contexte de l'époque (eau non potable, alcools forts...), elle a été instrumentalisée abusivement par les propagandistes du vin. Ce [débat n'est pas clos](#), mais il est clair que le grand homme n'en préconisait pas un usage immodéré !*



Merci Alain Marchal pour cette passionnante conférence, et pour cette bouteille issue du clos des Rosières à Arbois, la « [vigne de Pasteur](#) ».

Des nouvelles des confréries

Bienvenue à la Confrérie des Coteaux Saint-Georges

Une nouvelle confrérie est née à Villeneuve Saint-Georges, la Confrérie des Coteaux de Saint-Georges, dont le Grand-Maître est Jean-Pierre Vic, bien connu des amateurs de Bourrée auvergnate et des habitués de la Guinguette Auvergne te.

Villeneuve renoue ainsi avec une histoire ancienne, car comme l'a rappelé Michel Miersman lors d'une conférence introductrice,

« Villeneuve-Saint-Georges occupait une bonne place dans la production de vin.

En bord de Seine avec des coteaux, à 91 m d'altitude, plein sud, les vignes y ont trouvé une place idéale.

L'abbaye de Saint-Germain-des-Prés qui a reçu Villeneuve en donation en 558 par Childebert 1er, en seigneurie religieuse avec les « vignes », va y développer la production du vin.

Les surfaces plantées en vigne à Villeneuve ont atteint 120 ha en 813, selon le polyptyque de l'abbé Irminon de l'abbaye de Saint Germain-des-Prés, 91 ha vers l'an 1200, ils étaient encore de 30 ha en 1788.

A la veille de la Révolution, les vignerons propriétaires de vignes étaient au nombre de 125, représentant 28 grandes familles. »

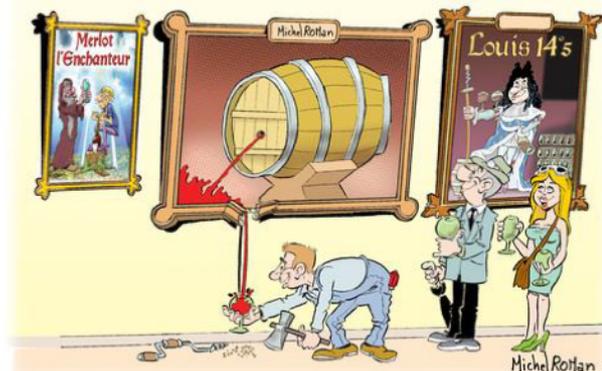


Plantation d'un cep de vigne par
le maire Philippe Gaudin

Défilé de confréries avec l'harmonie de Limeil-Brévannes, plantation de la vigne, expositions sur la vigne et de dessins d'humour, dîner festif et musical animé par le Hot Swing Orchestra de Michel Cabu : Bienvenue à la Confrérie des coteaux de Saint-Georges !



Défilé des confréries à Villeneuve St-George



Le dîner festif et musical, au cours duquel furent proclamés les résultats et remis les diplômes du concours des vins a réuni environ 150 personnes.



Les lauréats du concours des vins

Des Diplômes d'Honneur ont été remis à Philippe Gaudin, Maire de Villeneuve-Saint-Georges, Jean-Pierre Vic, Grand-Maître de la Confrérie des Côteaux de Saint-Georges, et Michel Miersman, Administrateur Cocorico



Une dessert mémorable



le Hot Swing Orchestra en pleine action

Inauguration du Domaine viticole de Paris Gravelle

Deux hectares de vigne ont été plantés, dans le secteur nord de l'hippodrome de Vincennes, par notre consœur Véronique Dulucq, fondatrice d'URBAGRI qui développe, depuis 2012, l'activité en viticulture et agriculture urbaines.



Le domaine viticole de Paris Gravelle a été inauguré vendredi 29 septembre 2023 à 11h, en présence de : Madame Audrey Pulvar, adjointe à la maire de Paris en charge d'alimentation durable, l'agriculture et les circuits courts, Madame Emmanuelle Pierre-Marie, maire du 12ème arrdt , Jean Pierre Gimbert, secrétaire général et Michel Miersman, administrateur de Cocorico.

Le bâton de St-Vincent de retour au Clos de Clamart

Ce bâton de l'ancienne confrérie des vignerons de Clamart était détenu par l'Association des Amis de Clamart. Il a été remis, à l'issue d'une émouvante cérémonie, au Grand-Maitres du Clos de Clamart Marcel Doyen, et a rejoint la grange-musée de la confrérie sise rue Pierre Franquet.



Un Musée du Vin à Combs-la-Ville

Suite à un accord avec le Conseil des Echantons de France, des objets de la collection ont été mis à la disposition des Compagnons d'Irminon pour être exposés au Musée du Vin qui vient de voir le jour à Combs-la-Ville.

LA recette du chant



Poulet rôti au fromage de Brie de Meaux et au vin blanc sec de nos confréries IDF

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Assaisonnez le poulet à votre convenance et le faire rôtir

Mettre ce temps a profit pour réaliser la sauce au fromage

Taillez le fromage en dés, et le mettre dans une casserole en remuant pour le faire chauffer

Lorsque le fromage commence à fondre, incorporer le vin blanc et 3 cuillères a soupe de moutarde, puis remuez jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu

Quelques minutes avant la fin de la cuisson du poulet, arroser le de cette préparation et ajouter une cuillère d'herbes de Provence

Glissez encore au four 30 minutes afin que la préparation puisse gratiner

Bon appétit !

Ingrédients pour 6 :

1 poulet

300 gr de fromage de Brie de Meaux

50 cl de vin blanc sec d'ile de France

Moutarde, Herbes de Provence

Rubrique de Michel Mella
Poèmes du vin, Poètes Divins

LA BOUTEILLE

*Que mon
 Flacon
 Me semble bon :
 Sans lui
 L'ennui
 Me nuit,
 Me suit ;
 Je sens
 Mes sens
 Mourants,
 Pesants,
 Quand je le tiens,
 Dieux ! que je suis bien !
 Que son aspect est agréable !
 Que je fais cas de ses divins présents !
 C'est de son sein fécond et de ses heureux flancs
 Que coule ce nectar si doux, si délectable,
 Qui rend dans les esprits tous les cœurs satisfaits ;
 Cher objet de mes vœux, tu fais toute ma gloire,
 Tant que mon cœur vivra, de tes charmants bienfaits
 Il saura conserver la fidèle mémoire.
 Ma muse à te louer se consacre à jamais,
 Tantôt dans un caveau et tantôt sous ma treille.
 Ma lyre, de ma voix accompagnant le son,
 Répétera cent fois cette aimable chanson :
 Règne sans fin, ma charmante bouteille ;
 Règne sans fin, mon cher flacon !*

Nous ne pouvons rien trouver sur la terre
 Qui soit si bon ni si beau que le verre.
 Du tendre amour berceau charmant
 C'est toi, champêtre fougère,
 C'est toi qui sers à faire
 L'heureux instrument
 Où souvent pétille,
 Mousse et brille
 Le jus qui rend
 Gai, riant,
 Content,
 Quelle douceur
 Il porte au cœur !
 Tôt,
 Tôt,
 Tôt,
 Qu'on m'en donne,
 Qu'on l'entonne,
 Tôt,
 Tôt,
 Tôt,
 Qu'on m'en donne,
 Vite et comme il faut ;
 L'on y voit sur ses flots chéris
 Nager l'allégresse et les ris.

François-Charles Panard



Portrait de Charles-François Panard par Jean-François Colson

Biographie

Naissance 2 novembre 1689 
 Courville-sur-Eure 
Décès 13 juin 1765  (à 75 ans)
 Paris (France) 
Activités Chansonnier, dramaturge, poète,
 écrivain 



Images d'hier : voici un document présentant l'évolution du costume depuis l'Antiquité jusqu'au 17ème siècle. De quelle époque sont nos costumes de confréries ?





Hommage à Ruben Martinovski

*Président du Comité de Coordination Région Ile de France des Confréries (CO.CO.RI.CO)
et Président d'Honneur*

Ce 7 août 2023, sur la pente du rêve d'Eternité, a glissé le traîneau de Ruben Martinovski, notre Président de COCORICO (de 2014 à 2019) et depuis Président d'Honneur, l'emportant vers des horizons nouveaux.

A Noisy comme ailleurs, dans ses différentes étapes et tâches de son parcours, il fit preuve d'audace, disponibilité et dévouement.

*Il nous a donné une authentique leçon de vie, de courage et d'humanité.
Il a toujours préféré les mots forts aux mots creux.*

Vivre et lutter, oui mais debout.

Au nom de la FCRF et de COCORICO, nous nous inclinons face à sa Mémoire.

Nous avons écrit ton nom sur le sable mais la vague l'a emporté.

Nous avons écrit ton nom sur un arbre

Mais l'écorce est tombée,

Nous avons écrit ton nom sur le marbre

mais la pierre s'est fracassée,

Nous avons enfoui ton nom dans nos cœurs

Et là à tout jamais, il s'est refermé.

*Nous adressons à son Epouse, à ses proches ainsi qu'à toutes les familles et confréries
endeuillées, nos condoléances attristées et émues.*

Nous rendons hommage à son œuvre d'art humaniste.

*Nous ne jetterons plus jamais sur toi le voile de l'oubli, afin que tu ne puisses partir
deux fois.*

SALUT L'ARTISTE, MERCI ET CHAPEAU BAS.

Michel MELLA

Vice-Président COCORICO

Vice-Président FCRF

Agenda 2024

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

23 Mars Assemblée générale ordinaire COCORICO

06 Avril : Confrérie de la Feronne Haute Rosny sous Bois

21 avril Confrérie de l'Abbé d'Irminon de Combs la Ville

28 Septembre La Confrérie Les 3 Grappes et le dîner des 1000 ans de Villiers sur Marne

(Villiers sur Marne fêtera en 2024 ses 1000 ans : plusieurs manifestations auront lieu, notamment un très grand banquet, le samedi 28 septembre, où nous espérons recevoir 1000 participants.)

12/13 Octobre : Confrerie du Brie de Meaux Brie Happy

Octobre Les 70 ans des Echansons de France

Bonne Année à tous !

