

L'AVISEUR

BULLETIN DE LIAISON DES MEMBRES DE LA CONFRÉRIÉ DES COTEAUX DE SUCY-EN-BRIE

N° 82 - Mai 2026

www.confrerie-sucy.fr



L'épître du Grand Maître

Aujourd'hui, je prends la relève en tant que Grand Maître, et je ressens à la fois de la fierté, de la gratitude et une profonde motivation. Ce rôle n'est pas seulement une fonction : c'est une mission, un engagement envers chacun d'entre vous et envers les valeurs qui nous rassemblent.

Depuis ma première visite à notre vigne il y a plusieurs années, j'ai rencontré des personnes incroyables et motivées, qui n'hésitent pas à donner leur énergie et leur temps. Grâce à eux, j'ai appris à tailler la vigne, l'entretenir, à vendanger, soutirer le vin, suivre son évolution, et le mettre en bouteille. Mais j'ai aussi partagé d'excellents moments lors de nos joyeuses corvées du samedi matin, ou lors des événements organisés par notre Confrérie.

L'hiver est souvent perçu comme une saison silencieuse dans les vignobles.

Pourtant, sous cette apparente immobilité, la vigne traverse une période cruciale de son cycle annuel. C'est un moment de repos et de préparation. Cette année, la neige est tombée début janvier et nous avons pu admirer notre vigne sous un magnifique manteau blanc.

Mi-Janvier, notre traditionnelle fête de la Saint-Vincent nous a permis de nous retrouver autour d'un bon repas, et l'ambiance était joyeuse et conviviale. A l'occasion de notre chapitre exceptionnel, Didier Morand a revêtu le tablier d'Officier.

Début Mars, les retrouvailles ont été joyeuses sur la vigne, et la taille a commencé : un geste essentiel pour une vigne saine et productive.

Je vous donne rendez-vous le 5 juillet prochain pour notre chapitre de la Saint-Jean, et partager de nouveaux moments de fête. Je vous attends



aussi nombreux les samedis matins sur notre belle vigne pour participer à nos joyeuses corvées, ou tout simplement pour passer nous voir !

Merci pour votre confiance à venir. Ensemble, nous allons écrire un nouveau chapitre, et je suis convaincue qu'il sera rempli de belles histoires, de réussites partagées et de moments qui resteront gravés dans nos mémoires.

Je tiens tout particulièrement à remercier André, dont la vision et la persévérance ont permis à notre Confrérie de franchir des étapes importantes.

NIL SERIUM, NISI IOCA !



Quinze ans ...

Quinze ans, et même un peu plus ! Le temps est venu pour moi de transmettre le flambeau. Cela fait déjà quelques années que je l'espérais, il ne manquait que rencontrer la personne de qualité, partageant notre passion et suffisamment

motivée pour devenir le 10ème Grand Maître de notre belle Confrérie. Bien que toujours actif dans la mesure de mes possibilités, je vais à présent me mettre en retrait mais il me restera d'excellents souvenirs de cette belle aventure humaine.

Je remercie très chaleureusement tous les Dignitaires, Officiers et adhérents qui m'ont accompagné durant ces

années. Les résultats obtenus, souvent au-delà de nos espérances, sont ceux de toute une équipe qui a œuvré avec compétence et enthousiasme dans une réelle amitié partagée

Nous avons connu beaucoup de changements durant les années passées ; Il y en aura d'autres ; l'un de mes prédécesseurs le soulignait avec justesse : Pour durer il faut savoir changer. La vraie continuité demande toujours une dose de changement qui est un facteur de longévité pour les organisations.

Un changement de Grand Maître c'est beaucoup plus qu'un simple changement de personne car chacun apporte sa manière d'être et sa conception personnelle de la fonction, et c'est très bien ainsi. Je souhaite à Florence, notre nouvelle Grand Maître, élue avec les applaudissements de tout notre Grand Conseil Chapitral, le plus grand succès. Qu'elle soit assurée de mon amical et total soutien.

LE BILLET DU MAÎTRE VIGNERON

Nous commençons l'année 2026 avec une météo plutôt mitigée avec beaucoup de précipitations et même de la neige en début d'année, contrairement à l'an passé qui avait été très sec. Nos premiers travaux ont



été réalisés avec un sol lourd et gras. La terre amoureuse collait aux chaussures devenant un peu plus pesante à chaque cep arraché durement.

Avant l'ouverture officielle, nous avons effectué quelques tâches préparatoires, car avant de transplanter les nouveaux pieds commandés à nos pépiniéristes, il a fallu arracher quelques ceps supplémentaires qui n'ont pas résisté à l'hiver. Nous avons également traité préventivement au soufre mouillable et à la bouillie bordelaise les pieds encore sans feuilles pour lutter contre le mildiou et l'oïdium. A cela, s'est ajoutée la taille des framboisiers, l'arrachage des topinambours, la taille de l'osier qui a porté durant l'hiver ses longues tiges d'un beau jaune doré. Ses baguettes seront peut-être tressées par deux de nos consœurs pour en faire une bordure ou une jardinière dans leur jardin. Il a fallu également entretenir les arbres fruitiers : le poirier qui a été greffé moitié poires, moitié nashi. Un solide pieu enfoncé dans le sol a permis de redresser l'un des jeunes figuiers sur le Clos. Et il ne faut pas oublier nos rosiers en bout de rangs qui donnent de jolies touches de couleurs durant tout l'été.

Et le 28 février est arrivé avec des parcelles grassement enherbées pour ouvrir la saison en commençant par la première journée de taille. Cette matinée à la température plutôt agréable a été entachée par l'absence remarquée de notre ancien Maître Vigneron tenu à l'écart par une convalescence difficile ainsi que celle de notre Grand Maître et notre Maître de Chai qui avaient quelques problèmes de santé : « l'État-major » de la Confrérie presque à terre, une bérézina en quelque sorte ! Cela n'a pas découragé une équipe fortement féminisée pour « recoiffer » nos ceps. Sécateurs en main, elles ont taillé les sarments échevelés pour former une belle coupe en cordon de Royat. En une

matinée, les trois quarts du Clos avaient été taillés, et d'une belle façon. Au préalable, j'avais préparé un bon vin chaud réconfortant avec notre Pinot gris pour requinquer toute l'équipe.

Puis, Marie, Cécile, Jeanneton ou Martine la plus grosse et la plus ancienne des cloches de l'église Saint Martin a sonné onze coups. Mais les vigneronnes ont continué à vaquer à leurs occupations sans y faire vraiment attention. On pouvait voir une vigneronne ramasser les sarments, un peu plus loin une équipe terminer un rang relevant de plus en plus souvent la tête pour discuter et tout cela dans la bonne humeur. Les Amis de Montmartre étaient venus nous rendre visite avec une bourriche d'huîtres et une bouteille de « Petit Père Limpinpin ».

Certains commençaient à se dire : mais que fait Jean-Pierre, qu'attend-il ? La demie de 11 heures a finalement sonné pour lancer l'appel sonore : « LA PAUSE ! ». Un appel que j'ai emprunté à notre regretté Antoine Girod, qui fut Grand Maître de la Confrérie. Mais avant de s'attabler, il a fallu



d'abord nettoyer et ranger les outils. Enfin notre « troisième mi-temps à nous » pouvait commencer. Tout en dégustant les crus apportés et en savourant les bonnes terrines, les tartes, la saucisse de l'un, le fromage de l'autre, nous avons parlé de la vigne, des vins, des sorties faites et à venir, nous nous sommes inquiétés d'un tel qui n'est pas venu aujourd'hui, enfin les petits potins de la vie, agrémentés de quelques bons mots et histoires drôles. Deux coups au clocher, il était temps de se quitter, à samedi prochain !

C'est ainsi que se déroulent les matinées du samedi sur la vigne, Plutôt agréable non ? Alors venez-nous rencontrer, vous serez toujours bien accueillis et vous pourrez vérifier que tout le monde travaille en bonne harmonie.

Maintenant, il va falloir attendre la floraison en mai et la nouaison au mois de juin pour constater la qualité de la taille, en espérant que la météo soit accommodante. Implorons nos saints patrons!

André Tréguier nous a quittés

André Tréguier nous a quittés à l'époque où l'on s'échange des vœux pour l'année nouvelle et nous a laissés tous un peu seuls car il a été l'un des membres les plus éminents de notre association. En effet c'est grâce à lui que la primitive AVIS s'est muée en confrérie en 1987 Il en fut le second Grand Maître en 1990 et avec l'aide de son beau-père, Claude Bouxin, il nous dota d'un logo, d'une bannière, d'un testimonial, de la hotte de Sucy, d'un livre d'Or richement illustré, de décors pour nos festivités. Puis il écrivit un serment d'allégeance et un règlement intérieur décrivant le cérémonial des chapitres exceptionnels et des intronisations. Il avait auparavant participé activement à la création des costumes des confrères et consœurs.



Nous te remercions, cher André pour tout ce que tu nous as apporté, et si tu croises Saint-Vincent et Saint-Martin, la haut, dans les vignes du Seigneur, dis leur de bien continuer à veiller sur nous et sur notre vigne.



LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

Les vendanges peu abondantes de 2024 nous ont amenés à assembler nos trois cépages Sauvignon, Sémillon et Pinot gris. Le résultat heureux de ce mariage nous a incités à renouveler cette union pour 2025.

Le 13 janvier nous avons assemblé 535 litres de Sauvignon/Sémillon avec 94 litres de Pinot gris. Nous obtenons ainsi 629 litres, dans lesquels le Pinot gris représente 15% de la totalité, soit le même pourcentage que l'année 2024. Ce coupage de trois cépages donne un vin d'une puissance alcoolique de 13° d'une acidité totale de 3,8 g/litres. Il reste 75 litres de Pinot gris en cuve, d'une teneur en alcool de 13,5° et d'une acidité totale de 4,2 g/litre. Ces deux cuvées terminent leur élevage dans nos caves, un dernier soutirage étant prévu la première quinzaine d'avril.

Au mois de mai nous pourrions embouteiller environ 818 cols de vin de Sémillon/Sauvignon/Pinot gris et 93 bouteilles de Pinot gris.

Nous pouvons constater sur ces vendanges 2025 les conséquences du dérèglement climatique : une forte augmentation du taux de sucre du raisin qui est à l'origine du degré alcoolique du vin au détriment de l'acidité qui va, quant à elle, diminuer.

La maturité idéale du raisin sonne le ban des vendanges lorsque la concentration en sucre est suffisante, au moins 200g/litre et que l'acidité reste à une valeur convenable.

Pour le vin blanc, chaque style de vinification laisse plus ou moins de sucres résiduels (glucose, fructose) ; un vin contenant moins de 4g par litre de sucres résiduels est considéré comme sec, demi sec de 4g à 18g/litre, moelleux de 12g à 45g /litre, liquoreux à plus de 45g/litre (jusqu'à 200g/ litre).

La fermentation peut s'achever volontairement par sulfitage ou par le froid (-5°) avant que tous les sucres soient transformés en alcool.

L'ajout d'alcool stoppe également la fermentation, cette technique est utilisée pour les vins doux mutés tels que le muscat de rivesaltes, le pineau des Charentes (pour ce dernier, l'alcool utilisé est le cognac).

Dans les sucres résiduels il faut aussi noter la présence de sucres non fermentescibles comme l'arabinose (sucre de pectine) et le xylose (sucre de bois) présents dans le vin en très faible quantité.

L'assemblage Sémillon/sauvignon/pinot gris et le Pinot gris sont vinifiés en sec et vous êtes invités à venir les découvrir en juin prochain lors de leur présentation officielle.

Notre Collègue, notre ami s'en est allé...

Notre ami Hubert Calmet entré en Confrérie en 2005 puis Grand Bailli et adjoint du Grand Connétable Roger, était « l'homme sachant tout faire » alors que celui-ci était responsable de la conduite des Vignes des Coteaux de Sucy.

De la taille aux vendanges il pouvait donner des conseils aux apprentis vigneron et partager ses solides connaissances. On pouvait compter sur lui pour tailler, traiter quand nécessaire, retirer les gourmands, remplacer des ceps morts, etc... La vigne des Remparts -pinot gris- lui était réservée ces dernières années et il aimait faire la causette aux personnes qui passaient par là pour vanter le vin de Sucy.

A son tour, il a parrainé Jean-Pierre, aujourd'hui Grand Connétable, à qui il a transmis tous les secrets des tailles et

du développement des ceps. Il est à l'origine du cabanon pour stocker les outils, de la table pour les pulvérisateurs, etc...

Bref, bricoleur hors pair on parle souvent de lui et il doit de là-haut partager nos joyeuses corvées du samedi, lui qui était si fidèle à sa mission !

Il avait des amis au cercle hippique de Grosbois où il déjeunait régulièrement depuis le décès de son épouse et nous aimions partager avec lui ces moments agréables. Au revoir Hubert, nous ne t'oublierons pas.



Mohamed Bezza n'est plus.



Mohamed, qui aimait aussi qu'on l'appelle Freddy, était un personnage marquant de notre confrérie.

Il fut longtemps notre porte bannière, et il en était fier. Joyeux, il n'avait pas son pareil pour mettre une ambiance allègre à nos travaux, malicieux, si on lui demandait ce qu'il faisait dans la vie il répondait : « je suis aux ASSÉDIC », et c'était vrai : c'est là qu'il travaillait ! De sa lointaine Kabylie il avait rapporté de délicieuses recettes et les plus anciens d'entre nous se souviennent des méchouis dont il nous régalaient une fois par an ! Apiculteur passionné, il avait de nombreuses ruches qui fournissaient un miel délicieux. Il manifestait en toute circonstance un solide bon sens et surtout beaucoup de tolérance et de gentillesse.

Cher Mohamed, apporte ta joie au Paradis d'Allah et prie-le de nous envoyer encore des amitiés comme la tienne.



ROBES ET PLUMES

Confrérie La Grappe Yerroise



Un accueil jovial nous attend à la Grange au Bois, salle jouxtant le Parc Caillebotte, endroit idéal pour les retrouvailles de cette nouvelle année 2026, à l'occasion du Grand Chapitre de la Saint Vincent.

À l'appel, les confréries se rassemblent sur le parvis et nous défilons vers l'église Saint Honest pour la messe célébrée à cette occasion. À la sortie, distribution de pain Saint Vincent et vin chaud.

Devant cette magnifique chapelle de nombreux confrères immortalisent le moment pendant l'incontournable séance photos.

Les adoubs et les intronisations ont lieu dans l'église, Gilbert fait partie des intronisés.

Retour en défilé vers la Grange au Bois où se déroule un copieux banquet suivi d'un après-midi dansant entrecoupé de danses country présentées par la « French Family de Yerres ». Dans cette ambiance bien sympathique nous n'avons pas vu le temps passer !

Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan

Le dimanche 29 mars 2026, la Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan a célébré son septième Chapitre. Cette édition avait une saveur particulière puisqu'elle marquait également les 10 ans de la Confrérie, fondée pour défendre l'authenticité de ces produits emblèmes du patrimoine culinaire local.

Ici le temps passe et les œufs durent (devise de Daniel Prévost).

Salle Deschamps, un buffet sympathique nous attendait pendant la mise en habit avant intronisations. Notre consœur, Catherine Higonnet était l'une des heureux élus.

L'invité d'honneur était, cette année, Monsieur Pierre Bonte, célèbre chroniqueur des années 70-80.

La journée a débuté par le traditionnel défilé des confréries dans les rues de Houdan, moment toujours très apprécié du public. Le cortège, par un temps superbe, a parcouru la ville en tenues d'apparat.

Cette déambulation nous a permis d'apprécier cette charmante bourgade aux nombreux colombages. Nous avons pris la pose photo, devant l'Hôtel de ville. Au retour, un pot d'accueil, offert par la commune, nous attendait.

À 13h début d'un repas gastronomique, réunissant environ 70 convives dans une ambiance chaleureuse

et conviviale. Vianney Lecoq, chef à l'école Ferrandi a magnifiquement orchestré de délicieuses agapes, très appréciées de l'ensemble des participants. Pour célébrer les 10 ans de la Confrérie, nous avons dégusté un magnifique gâteau d'anniversaire au chocolat, création de la pâtissière Nina Metayer, élue Meilleure pâtissière du monde en 2023.





E.Leclerc
Centre commercial
ACHALAND
1&3 Avenue du Bicentenaire
94380 BONNEUIL S/MARNE
Tél : 01.56.71.70.00

Horaires ouverture
Du lundi au vendredi : 8h30 - 21h
le samedi : 8h30 - 20h



L'Aviseur

Fondé en 1985

**CONFRÉRIE DES COTEAUX
DE SUCY-EN-BRIE**
Maison des associations
14 place du clos de Pacy
94370 SUCY-en-Brie
confrerie.sucy@laposte.net

**RESPONSABLE
DE LA PUBLICATION**
Florence GUERBER
Grand Maître de la Confrérie
des Coteaux de SUCY-en-Brie

RÉDACTEUR EN CHEF
Françoise JOSSERAN

RÉALISATION
Pascal COUÉ
Françoise JOSSERAN

PHOTOS
André BERGERO
Gilbert DELAVEAU
Jean-Pierre LAMY

**ONT ÉGALEMENT
PARTICIPÉ À CE NUMÉRO**
Isabelle BAL
André BERGERO
Gilbert DELAVEAU
Roselyne DELORME
Jean-Claude EFTHER
Florence GUERBER
Françoise JOSSERAN
Jean-Pierre LAMY
Roger VILLERET