



Confrérie Saint Vincent d'Issy-les-Moulineaux

*Quare quaerere aliquod in Issiaco est
Pourquoi chercher ailleurs ce qui est... Issy ?*

Assemblée Générale Ordinaire du 7 février 2024

RAPPORT D'ACTIVITES DE L'ANNEE 2023

Commençons déjà par le traditionnel point sur l'évolution du nombre d'adhérents à la Confrérie.

Après la forte baisse de nos effectifs suite aux années covid, nous avons terminé l'année 2022 avec 53 adhérents.

Grâce au bouche à oreille et à un article dans le Point d'Appui, nous avons eu 20 contacts qui se sont concrétisés par dix nouvelles adhésions.

Je vais maintenant vous rappeler les activités réalisées chronologiquement par la Confrérie au cours de l'année 2023 :

I – LA SAINT VINCENT DE COCORICO

Le saint patron des vignerons est fêté tous les ans le 22 janvier et lors de différentes manifestations dans tous les vignobles de France.

Afin de respecter cette tradition ancestrale, les confréries d'Ile-de-France se réunissent et défilent en habit dans une ville francilienne différente chaque année, sous l'égide de COCORICO qui est le *Comité de Coordination Région Ile-de-France des Confréries*.

Il était prévu que ce soit la nouvelle confrérie de Villeneuve Saint Georges qui l'organise, mais un report en juin 2023 a été décidé pour un souci d'organisation !

II – LE SALON SAGASDOM

Les **28 et 29 janvier 2023** devait se tenir à la Porte de Versailles, le 8^{ème} salon de la Gastronomie des Outre-Mers et des Cuisines du Monde.

Malheureusement, l'événement a été annulé au grand dam de la Cheffe Babette de Rozière Présidente Fondatrice de ce salon annuel !

III – NOTRE ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2023

S'est tenue ici même le **28 février 2023**.

Accueilli chaleureusement par le brasero allumé sur la terrasse, l'équipe de la Guinguette nous a servi le pot de l'amitié, pendant que les Dignitaires distribuait à chacun sa bouteille du vin d'Issy 2021 et sa carte de membre 2023.

Puis la quarantaine de membres présents s'est installé dans le chalet pour entendre et voter les rapports moral, financier et d'orientation, puis réélire les membres du Conseil Chapitral.

Ensuite, s'est tenu le 12ème Chapitre de la Saint Valentin qui a permis l'intronisation de notre consoeur Nicole Bernadet conseillère municipale en relation avec les associations.

Enfin, un excellent dîner a été servi aux 24 personnes qui avaient réservées.

IV – ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DE COCORICO

S'est tenue le **11 mars 2023** à la Guinguette Auvergnate de Villeneuve St Georges où une grande majorité des Grand-Maîtres des confréries d'Ile-de-France se sont retrouvés.

Après la lecture et le vote des différents rapports, les divers points abordés ont été les déclarations aux douanes, la mise en place de la « Fédération des Confréries des Régions de France », la création de la confrérie de Villeneuve St Georges et le concours des vins d'ile-de-France du 3 juin 2023.

A ce jour nous étions 37 confréries adhérentes à COCORICO.

V – RÉUNION DES MAÎTRES DE CHAIS

A la demande de la confrérie de Clamart, la 1ère réunion des Maîtres de chais s'est tenue le **14 avril 2023**.

La discussion a passé en revue les points critiques du très long processus de la vinification.

Chacun a pu ainsi comparer les différentes techniques utilisées pour réussir au mieux son précieux breuvage.

VI – LE C.F.C DEVIENT LA F.C.R.F.

C'est le **22 avril 2023** à Alençon que s'est déroulé l'Assemblée Générale extraordinaire qui a transformé officiellement le « Conseil Français des Confréries » en « Fédération des Confréries des Régions de France ».

Il a été décidé de situer son siège social à la « Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin » de Dijon.

Quare quaerere aliquo quod in Issiaco est

Pourquoi chercher ailleurs ce qui est... Issy ?

C'est donc potentiellement des centaines de confréries qui sont rassemblées par l'intermédiaire de leur ambassade régionale.

C'est le bureau de COCORICO qui va en assurer la présidence pendant les trois premières années.

VII – CHAPITRE DE CLAMART

Chaque année, une grande majorité des confréries organise un « chapitre » qui est une assemblée de consoeurs et confrères qui se retrouvent en suivant certaines règles cérémoniales.

Que ce soit en matinée ou en après-midi, il y a l'accueil avec ou sans collation, puis la mise en habits, puis le défilé dans un ordre établi par les organisateurs, puis l'église pour bénir les bannières, puis re-défilé jusqu'à la salle où a lieu les intronisations, puis remise en civil, puis apéritif offert en général par la commune et enfin le repas de gala dansant avec tombola ou pas.

C'est le **29 avril 2023** que cinq consoeurs et confrères d'Issy ont participé à celui de nos voisins et amis de Clamart.

VIII – LA CONFRÉRIE DES COTEAUX DE SAINT GEORGES

A été officiellement créée le **3 juin 2023** à Villeneuve-Saint-Georges sous le parrainage de COCORICO.

Une vingtaine de confréries d'Ile-de-France était présente pour assister au plantage symbolique du premier pied de vigne.

Le dîner de gala avait réuni 120 personnes qui ont pu assister à la remise des médailles pour le concours des vins culturels d'Ile-de-France.

Cette année, exceptionnellement, nous avons pu présenter deux millésimes le 2021 et le 2022.

Malheureusement, aucun des deux notre n'a obtenu de récompense !

Cependant, il a été décidé de représenter le 2022 au prochain concours, car le délai de vinification était trop court pour la plupart des vins candidats.

IX – DÉGUSTATION DU 29 JUIN 2023

C'est dans le cadre de l'exposition « *Paris capital mondiale de la gastronomie* » que Jérôme Gagnez (célèbre chroniqueur radio) a commenté sa dégustation de cinq millésimes du vin d'Issy.

Quare quaerere aliquo quod in Issiaco est

Pourquoi chercher ailleurs ce qui est... Issy ?

2020 - Réduction un poil plus marquée que 21.

Bouche ample, grasse, de l'acidité, belle matière. Du fruit jaune en finale. Le beurot marque plus le 2020. Gourmand et charmeur.

2019 - Nez marqué par le beurot, abricot, note beurrée. Fruits mûrs. Joli nez. Bouche ample, riche, grasse, bel équilibre, assez long. Bien.

2018 - Note lactique. Jolie bouche fraîche et grasse, très bien équilibrée. Assez long.

2017 - Nez expressif, assez ouvert, fruits blancs, caillou mouillé, note grillée. Bouche élégante, très fine réduction, du fruit, de la matière, long. Bien.

X – LE VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

S'est tenu du **7 au 10 septembre 2023** au pied de la Tour Eiffel sur le quai Jacques Chirac.

Cet événement annuel fait la promotion du patrimoine culinaire, à travers la présentation des produits et des recettes des cuisines du Monde. Des espaces accueillent les groupements liés à la cuisine française, et 75 stands sont occupés par des délégations étrangères.

Cette année, les confréries de la toute jeune *Fédération des Confréries des Régions de France*, étaient invitées officiellement à y participer.

Inauguré par le Ministre de l'agriculture Marc Fesneau, plusieurs personnalités de différents ministères et organismes liés à la gastronomie, au commerce et au tourisme, se sont arrêtées à notre stand très intéressées par notre volonté à défendre nos produits et notre savoir-faire ancestrale.

Malgré les fortes chaleurs pendant ces quatre jours, 25 confréries de toute la France ont répondu présent et ont déambulé en tenue dans l'ensemble du village en répondant aux questions des exposants et des visiteurs étonnés de découvrir nos associations en fait peu connues !

XI – VISITE DU SENAT

Une première visite avait été proposée par COCORICO le 17 novembre 2022, mais, limitée à 40 inscriptions, seules 10 personnes de notre confrérie avaient pu y participer !

Sur l'initiative de Micheline, nous avons organiser une autre visite le **11 septembre 2023** au bénéfice de 11 membres isséens.

XII – NOS 31 ÈME VENDANGES

Se sont déroulées le **14 septembre 2023** sous un très beau soleil.

Cette année, ce sont des élèves de CM2 de l'Ecole élémentaire des Ajoncs, qui ont assuré la récolte, le foulage et le pressurage du raisin.

14 consoeurs et confrères les ont encadrés en permanence pour leur sécurité.

Après la sécheresse de 2022, nous avons eu un mois d'août 2023 très arrosé ce qui a favorisé

des grains plus charnus, mais moins concentrés !

La récolte fût bonne avec 130 litres, mais avec un taux de sucre qui titrait à seulement 11°05 !

XIII – VISITE DE L'ASSEMBLÉE NATIONALE

A été proposée par COCORICO pour le **25 octobre 2023**.

Initialement prévu pour 50 participants, seules 31 personnes se sont inscrits, dont deux pour notre confrérie !

Il faut dire que cette visite ne comportait pas de repas à la différence du Sénat !

XIV – ENTRETIEN DE LA VIGNE

Voici les dates où nous sommes intervenus en 2023 :

- 14 mars : taille de la vigne
- 10 mai : épamprage et détourage
- 25 mai : remonter les sarments
- 19 juin : épamprage des entre-coeurs
- 11 et 12 juillet : travaux avant filets
- 25 juillet : pose des filets
- 6 et 7 septembre : dépose des filets et effeuillage

Pas besoin d'être nombreux à chaque fois, entre trois et six personnes suffises.

De plus, Yves étant sur place tous les jours de la semaine, il peut vous accueillir individuellement et vous apprendre les différents travaux de la vigne.

XV – MISES EN BOUTEILLES DU VIN D'ISSY

Il y en a eu deux en 2023, le **21 janvier** pour le millésime 2021 où nous avons embouteillé 240 bouteilles.

Et le **9 septembre** pour le millésime 2022 où nous avons embouteillé 250 bouteilles.

XVI – LE FORUM DES ASSOCIATIONS

Comme chaque année, grâce à notre adhésion à l'ALIM (Association de Liaison d'Issy-Les Moulineaux) nous avons participé au forum des associations sur leur stand le **9 septembre 2023**.

Depuis le covid, beaucoup d'adhésions s'effectuent par internet afin d'éviter les trop grandes affluences.

Quare quaerere aliquo quod in Issiaco est

Pourquoi chercher ailleurs ce qui est... Issy ?

Il y a donc moins de visiteurs qu'il y a trois ans, mais nous avons pu tout de même informer les quelques visiteurs de passage sur nos activités.

XVII – NOS ATELIERS D'INITIATION A LA DÉGUSTATION

Globalement, selon les statistiques établies par Philippe, il y a eu 20 séances en 2023 avec 102 flacons dégustés et 20 auberges avec 57 flacons.

Statistiques des ateliers saison 2023

- 1 atelier "Vins de Corse 1" sur 3 séances, 12 flacons dégustés
- 1 atelier "Pinot Noir" sur 3 séances, 18 flacons dégustés
- 1 atelier supplémentaire "Vins & Fromages" sur 1 séance, 6 flacons dégustés
- 1 atelier "Vins de Corse 2" sur 2 séances, 9 flacons dégustés
- 1 atelier "Vins de Corse 2" annulé (faute de participants)
- 1 atelier supplémentaire "Vins & Fromages Chèvre et brebis" sur 1 séance, 5 flacons dégustés
- 1 atelier "Vins du Jura 1" sur 3 séances, 12 flacons dégustés
- 1 atelier supplémentaire "Vignoble de Gaillac" sur 1 séance, 6 flacons dégustés
- 1 atelier "Vins du Jura 2" sur 3 séances, 15 flacons dégustés
- 1 atelier "Beaujolais Nouveau pas si Nouveau" sur 3 séances, 19 flacons dégustés

Soit 20 séances avec 102 flacons dégustés

Auberge : 20 séances, 57 flacons dégustés

Depuis l'année 2022, nous proposons des séances de dégustation pour les 400 adhérents de l'Office du Tourisme d'Issy.

En 2023 Philippe leur a créé sur mesure trois séances en septembre, octobre et novembre.

Malheureusement, seule la dernière séance « vins et fromages » a recueilli suffisamment d'inscriptions !

XVIII – NOS RELATIONS AVEC LES AUTRES CONFRERIES

Ça y est le site de la « Fédération des Confréries des Régions de France » (FCRF) est enfin accessible :

<https://www.federationdesconfreriesdesregionsdefrance.fr/>

<https://www.mesterroirs.tv/>

Pour rappel, elle remplace le « Conseil Français des Confréries » (CFC) qui, après avoir défendu nos valeurs pendant presque trente ans, a eu besoin d'une réorganisation nationale plus dynamique.

Ce nouveau site regroupe des rubriques traditionnelles (Accueil, Histoire, Partenaires,...) mais aussi des thématiques à alimenter par des articles, des vidéos et autres informations apportées par toutes les confréries des régions de France adhérentes.

Celles-ci sont représentées par leur « Ambassade » régionale.

Pour l'Ile-de-France c'est COCORICO (Comité de Coordination Région Ile-de-France des Confréries) qui depuis 23 ans nous représente.

XIX – LA VIE DE NOTRE SITE INTERNET

Commentaires de Jacques notre Grand Webmaster :

Pas de statistiques avant 2015 - une grande variabilité d'une année sur l'autre, difficilement explicable

Je me demande si le niveau de fréquentation n'est pas directement lié aux recommandations du Grand Maître invitant à consulter le site pour y rechercher de nouvelles informations

Sur les 9 dernières années, notre site a reçu près de 15 000 visiteurs. Plus de 60 % viennent de France mais 13 % des USA et 9 % d'Allemagne.

- 2023 : 873 visiteurs
- 2022 : 1460 visiteurs
- 2021 : 763 visiteurs
- 2020 : 894 visiteurs
- 2019 : 1054 visiteurs
- 2018 : 758 visiteurs
- 2017 : 2732 visiteurs
- 2016 : 2727 visiteurs
- 2015 : 716 visiteurs

le Grand Maître
Patrick CHIN



FÉDÉRATION
INTERNATIONALE
DES CONFRÉRIES
BACHIQUES



Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France
connaître, pratiquer, transmettre