



Dans le Cadre les 800 ans de la cathédrale et des 60 ans de la Confrérie de la Capucine La SAINT-VINCENT se déroulera le 23 Janvier 2022 à TOUL



IL ETAIT UNE FOIS LES CONFRÉRIES ...

Lorsqu'on évoque le mot confrérie, on entrevoit un monde mystérieux laissant penser à un groupement de personnes repliées en vase clos. Il n'en est rien heureusement.

Au Moyen-âge, chaque cité était administrée par un conseil. Une charte, héritage du conflit entre les rois d'Angleterre et de France, accordait, suivant les localités, des libertés communales. Ces attributions étaient vastes (contrôle de la qualité par la dégustation, répression des fraudes, récolte des taxes...) et identiques à celles de nos administrations actuelles. Ainsi certaines confréries, essentiellement vineuses, trouvent leurs origines en cette fin du XIIe siècle et durant le XIIIe siècle.

En 1199, le roi d'Angleterre Jean-Sans-Terre, signait à Falaise, la charte de « La Jurade de Saint-Emilion » (cette Jurade sera jusqu'à la Révolution le conseil municipal de Saint-Emilion). Ses attributions s'étendaient au domaine des vins, proclamation du ban des vendanges, contrôle de la qualité et de la loyauté de vins. En vertu de ces antiques fonctions, la confrérie saint-émilionnaise prit le nom de « Jurade » lors de

sa résurrection en 1948. Actuellement, les chapitres solennels se tiennent dans l'église monolithe, notamment à l'occasion de la proclamation du ban des vendanges par les jurats du haut de la « Tour du roi ».

La franchise de la ville de Bergerac fut confirmée en 1254 par Henri III d'Angleterre. Le consulat de la vinée de Bergerac tient, aujourd'hui, ses assises dans l'ancien couvent des Récollets, édifice restauré par le Centre Interprofessionnel du Vin de la Région de Bergerac.

À cette même époque, furent créées les corporations. Elles formaient en leur sein des apprentis, des compagnons et aussi des maîtres. Ils recevaient ces titres après avoir, devant leurs pairs, réalisé le « chef d'œuvre ». Ces corporations fixaient des règles très contraignantes et régissaient l'ensemble des travaux. En 1248, sous saint Louis, roi de France, fut constituée la corporation des rôtisseurs, appelées « Les Ayeurs ». Ils avaient notamment reçu le privilège de rôtir les oies, volatiles particulièrement appréciés à cette époque.

Ces chartes subsistèrent jusqu'en 1792, date à laquelle toutes les corporations furent dissoutes par

Robespierre. C'est ainsi que la Compagnie Royale des Officiers de Bouche, fondée en 1657 par Nicolas de Bonnefons à la cour de Louis XIV connut le même sort et ressuscita en 1982 à Chinon en devenant la « Confrérie de la Marmite d'Or ». Une autre très connue « La Chaîne des Rôtisseurs » fut créée en 1950 pour restaurer l'esprit de la vieille corporation du même nom.

À partir des années 60 et avec le développement du tourisme, de nombreuses confréries ont vu le jour. Elles sont généralement rattachées à un office du tourisme, la mairie, le comité des fêtes ou une coopérative agricole pour mettre en valeur le patrimoine régional.

Ces confréries médiévales, alors religieuses et d'entraide, réapparues au XX^e siècle, allient désormais folklores et traditions à commerce et promotion. Pour leurs insignes, leurs costumes et leurs titres « ronflants », les chevaliers, fins gosiers et autres gouteux, revendiquent une glorieuse tradition. Quand ils intronisent des personnalités françaises ou étrangères dans un but de relations publiques, ils ne font rien de plus que les communautés religieuses d'autrefois, lorsqu'elles cherchaient à gagner pour leurs productions, les faveurs des grands royaumes.

Les confréries vineuses, par leur joie de boire et par leur nom même, évoquent la tradition des banquets bien arrosés des Grecs et des Romains.

LEURS STATUTS

Aujourd'hui, la plupart des confréries sont constituées sous forme d'une association-type loi 1901. Elles se distinguent des syndicats professionnels, puisque le droit de se syndiquer n'est reconnu qu'aux personnes exerçant une profession. Généralement, ces confréries sont déclarées à la préfecture et possèdent des statuts définissant le but, la structure avec la composition de l'administration ainsi que les ressources de l'association.

Celles non déclarées sont très peu nombreuses. Leur intérêt est moindre car elles n'ont pas de patrimoine propre et leur développement structurel est limité aux yeux de la loi.

LES BUTS

Les confréries sont réservées à ceux et celles qui aiment la joie de vivre, la bonne chère et tous les produits que le terroir met à la disposition des fins palais. Les confréries ont pour but d'assurer la promotion de nos villes, de nos régions et de les mieux faire connaître. Si on reproche parfois aux membres de confréries, de n'être que des bons vivants, aimant faire bombance, il faut démentir cela, car les buts sont tout à fait différents. Ils aiment leur région avec ses spécialités et ses particularités.

Ils s'efforcent de la faire mieux connaître partout dans un climat et une ambiance qui reposent sur les qualités suivantes : bon sens, intelligence, tolérance, qui sont les facteurs permanents entre tous les membres pour faire évoluer l'amitié et le respect d'autrui. Les confréries s'interdisent formellement toutes discussions politiques ou religieuses et n'ont aucun but lucratif.

Elles entendent rester fidèles à leur idéal de relations publiques, de promotion touristique et gastronomique de la région. Les confréries veulent faire reconnaître la compétence de professionnels (restaurateurs, producteurs, techniciens agricoles) au cours de repas, de manifestations, de propagandes (foires, concours) ou fêtes (Saint-Vincent pour les vigneronnes).

Les assemblées ont lieu régulièrement chaque année sous le terme de chapitre. En dehors des membres intronisés à cette occasion, ils sont ouverts à un public choisi et sollicité en qualité de spectateurs et de convives.

Ces chapitres se présentent en deux parties : l'intronisation des nouveaux membres, (l'entrée dans la confrérie) d'une part, la réjouissance d'autre part organisée en l'honneur de la confrérie, du Grand-maître, du Grand conseil, des nouveaux membres, des familles et des amis de ces derniers. A l'intronisation des candidats admis, il est remis une médaille, un collier ou un diplôme rédigé à leur nom, précisant le motif de leur acceptation en confrérie.

LA STRUCTURE

Ces associations sont composées des :

- Membres fondateurs (titre honorifique, Doyens).
- Membres actifs.
- Membres associés.
- Membres d'honneur et dignitaires.

Ce conseil nomme parmi ses membres :

- Un président (Grand-maître).
- Un ou plusieurs vice-présidents (Grand-chancelier).
- Un secrétaire général (Grand-tabellion).
- Un secrétaire-adjoint (Grand-archiviste).
- Un trésorier (Grand-argentier).
- Un trésorier-adjoint (Grand-intendant).

LA CONFRÉRIE DES COMPAGNONS DE LA CAPUCINE

Mais qui connaît vraiment le vin gris du Toulinois qui réveille et qui désaltère, ce bon vin fêté par nos pères, la vraie source d'esprit gaulois.

C'est sans doute en fredonnant ce refrain de sa composition que M. Roger Bellion, sous-préfet de l'arrondissement de Toul, homme de lettres, plus connu sous le pseudonyme littéraire de Roger Rabiniaux, a eu

l'idée de créer une confrérie vineuse afin de chanter et vanter bien haut les mérites du vin gris.

Ainsi donc, en l'an de grâce 1962, le 28 avril, dans les caves et les salons du château de Choloy, sous l'impulsion du syndicat des vignerons, de personnalités locales et bien sûr, du sous-préfet, s'est tenue la première réunion de la Confrérie des Compagnons de la Capucine.

La confrérie fut constituée de 32 membres fondateurs dont 10 membres dignitaires.

Actuellement, elle est composée de 13 membres dignitaires formant le Conseil et de Compagnons. La tenue d'apparat a belle allure, grande cape avec une bordure or et une cordelière jaune et rouge au bout de laquelle pend une capucine miniature. Selon le grade, les dignitaires portent autour du cou un sautoir d'une couleur bien spécifique.

La Confrérie a pour but de participer aux cérémonies et manifestations pouvant servir les intérêts et la prospérité de la région et porter au plus loin la renommée des vins et de la mirabelle qu'elle a pour mission de préserver et de promouvoir.

La Confrérie, en union fraternelle avec le Syndicat de Défense des Vins des Côtes de Toul assure ainsi la promotion de cette noble production de vin de terroir. Il faut rendre hommage aux viticulteurs qui ont foi en leur vignoble et à ceux qui ont su le soutenir. Le même hommage doit être rendu à tous ceux qui ont œuvré pour en assurer la promotion et tout particulièrement aux responsables successifs de la Confrérie des Compagnons de la Capucine.

LA CAPUCINE

Emblème de la Confrérie, elle a été inventée et créée au 6^e siècle.

Cette bouteille en bois, façonnée comme un tonnelet, est pourvue d'un goulot, lequel peut être fermé par un bouchon. Elle est sertie par plusieurs cercles en fer ou en cuivre.

Naguère, les vignerons, afin de se désaltérer, l'emportaient chaque jour dans leur hotte en allant à la vigne. On peut penser que ce récipient était l'ancêtre de la bouteille « thermos » car le vin conservé était maintenu à une température fraîche.

La capucine pouvait atteindre une capacité allant d'un demi-litre à deux litres.

LE SERMENT

*Fidélité au vin toulinois
Qu'il soit auxerrois, aubin, pinot, gamay
Buvons le frais plutôt que froid
Et ne l'abandonnons jamais.*

Textes et images :
Les Compagnons de la Capucine
2021

