



**Confrérie des Culs d'ours et Cabinets d'vigne en Pays de George Sand**

<b>Adresse</b>	12 rue des Ajoncs - 36400 Le Magny								
<b>Sites</b>	<a href="http://confreriescentroloire.fr/index.php/confrerie-des-culs-d-ours-et-cabinets-d-vigne-en-pays-de-george-sand/id-menu-38.html?back=2">http://confreriescentroloire.fr/index.php/confrerie-des-culs-d-ours-et-cabinets-d-vigne-en-pays-de-george-sand/id-menu-38.html?back=2</a>								
<b>Courriel</b>	logesdevignes36@laposte.net								
<b>Date de création</b>	11/03/1998	<b>Nombre de Membres</b>	53	<b>F</b>	20	<b>H</b>	33	<b>Nombre d'Adoubés</b>	
									
<b>Grand Maître</b>	Jean-Yves MERCAN		06 17 65 52 11	@	jymercan@gmail.com				
<b>Grand Tabellion</b>	Gilbert GUITARD		06 62 48 88 90	@	logesdevignes36@laposte.net				
<b>Secrétaire</b>				@					
<b>Trésorier</b>				@					

**Historique**

Comme chaque année depuis plus de vingt ans, la Confrérie des Culs d'Ours et des Cabinets d'Vigne en Pays de George Sand organise une grande manifestation festive, le 3ème samedi d'octobre. Celui-ci est privé, à la salle des fêtes, pour l'accueil et le déjeuner gastronomique dansant, au théâtre Maurice Sand pour le chapitre et les intronisation et dans la grande salle de la Mairie pour le vin d'honneur. Par contre, elle est largement ouverte au grand public, par le défilé des confréries amies et invitées, par la grande Chopinerie en centre ville autour de la place du marché où les dignitaires offrent plusieurs centaines de parts de Radillat et une dégustation de vin de la confrérie, vinifiée à 80% en pinot gris, 15% en chasselat doré de Fontainebleau et 5% de géwurztraminer.

La Châtre possédait dès 1811 un important domaine viticole avec plus de 1200 vigneron. Aujourd'hui la Confrérie des Culs d'Ours, souceuse de préserver le patrimoine des loges de vignes, vous propose de partir à la découverte de ce patrimoine avec plus de 89 cabinets restaurés jalonnant l'itinéraire (2 parcours touristiques).

La Confrérie des Culs d'Ours, avec un nom aussi étrange, a voulu évoquer la silhouette des vigneron qui, assis sur leurs talons pour travailler une vigne sur des rangs bas, marquaient de terre leur cape y laissant deux taches d'un brun foncé évoquant les tâches que l'ours porte sur son arrière train.

**Produits et Traditions**



Les loges ou Cabinets d'Vigne, sont des abris rudimentaires à l'architecture variée d'une à quatre pans pour ce qu'on appelle « La Folie », avec deux constantes d'édification, un maximum de soins et des matériaux récupérés ou transformés sur place.

En 1880, le vignoble européen est dévasté par le phylloxera, avec l'arrivée de maladies inconnues avec les hybrides américains (mildiou, black rot, oïdium) nécessitant la préparation de « Bouillies » pour traiter les vignes. On assiste au développement de la traction animale à l'utilisation de l'eau de pluie pour abreuver les animaux, à la conduite de vigne.

**Les loges ou cabinets d'Vignes** : un intérêt architectural et ethnographique. Elles sont le témoignage d'un monde rural qui disparaît, après la seconde guerre mondiale, avec l'apparition de la mécanisation, des déplacements plus rapides et une exode vers les centres industriels. « Les loges, les cabioles, c'était un réconfort ... on s'asseyait à l'ombre de la cabane, on buvait un coup, on regardait la vigne, et ... si elle était belle ... on était heureux ».

<b>Vos Chapitres</b>	Chaque année : 3ème samedi d'octobre	<b>Lieu</b>	La Châtre (36400)
<b>Vos Manifestations</b>		<b>Lieu</b>	
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	<b>Grand Maître Jean-Yves MERCAN</b>		<b>Date</b> 05/07/2023

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr) - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70  
**Secrétaire** : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - [manoloalcayaga@hotmail.com](mailto:manoloalcayaga@hotmail.com) - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

**Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations**