



**Confrérie des Grands Vinaigres XUCLATAP**

**Adresse** 1, rue Rourède FOURQUES - 66300 Saint-Génis-des-Fontaines

**Sites** <https://sites.google.com/prod/view/xuclatap>

**Courriel** cxgrandsvinaigres@gmail.com

**Date de création** 24/02/2020    **Nombre de Membres**    **F**    **H**    **Nombre d'Adoubés**



<b>Grand Maître</b>	Jean-Luc VICENS		06 70 09 89 14	@	jlhcom66@gmail.com
<b>Secrétaire</b>	Danièle ARGOSTI		06 31 96 84 55	@	dany.argosti@sfr.fr
<b>Secrétaire</b>	Bernard ARGOSTI		06 31 96 84 55	@	bernard.argosti@sfr.fr
<b>Trésorière</b>	Marie-Claire VICENS		06 03 70 19 73	@	marie-claievicens@orange.fr

**HISTORIQUE :**

La Confrérie des Grands Vinaigres contribue à la promotion des bons vinaigres dans la gastronomie et s'inscrit dans la tradition vinicole. En français, le nom catalan « Xuclatap » se traduit par « suce bouchon ». Il rappelle l'importance décisive du bouchon dans la naissance des produits de la vigne. Il n'existe de grand vin que si le récipient est bien bouché. Mais il ne peut naître de grand vinaigre que si le récipient est bien débouché. C'est cela l'œuvre symbolique de notre Confrérie. En portant un bouchon en sautoir, chaque membre de la confrérie permet le débouchage d'une barrique et favorise la naissance du vinaigre. Chacun de ses membres doit donc initialement apprécier les qualités du bouchon de liège, puis accéder aux nectars de la vigne et enfin découvrir l'alchimie des grands vinaigres...

La « Confrérie Xuclatap des Grands Vinaigres », agira donc pour faire apprécier à leur juste valeur les qualités des grands vinaigres et faire connaître le mystère de leur origine par la transformation traditionnelle des grands vins dont ils sont issus. Elle devra aussi par la connaissance des vignobles, ainsi que du travail des Maîtres Vinaigriers et Bouchonniers, favoriser leur rapprochement, afin de réunir en toute fraternité les amis du vinaigre, du vin et de la vigne... C'est pour cela que notre devise, en catalan, nous ordonne de jumeler en toute confraternité les grands vinaigres et vignobles afin que les cœurs se lient : « **AGERMANEM GRANS VINAGRES I VINYERS, ELS CORS SE LLIGEN** ».

*La Confrérie est membre de l'académie du Languedoc-Roussillon ainsi qu'au CEUCO (Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques).*

**Produits et Traditions**

**En savoir plus sur le vinaigre** - L'histoire du vinaigre a débuté il y a 7 000 ans et a servi à de nombreux usages, notamment dans la cuisine. Louis Pasteur a découvert la bactérie acétique et mis fin au mythe de la génération spontanée défendu par Darwin. Ce que nous croyions mère n'était qu'un cimetière de bactéries, pendant que la vraie mère flottait en surface, au contact de l'oxygène. A la différence du vin, il n'existait pas de méthodes de dégustation du vinaigre. entourés de professionnels, nous l'avons créée pour le grand public. Aujourd'hui, en collaboration avec des vinaigriers de toute la France, nous terminons l'élaboration d'une charte destinée à valoriser les vinaigriers traditionnels face aux produits industriels dont certaines composantes sont interdites aux USA mais pas dans Union Européenne...



<b>Vos Chapitres</b>	<b>Lieu</b>	
	<b>Lieu</b>	
<b>Vos Manifestations</b>	<b>Lieu</b>	
	<b>Lieu</b>	
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	<b>Grand Maître Jean-Luc VICENS</b>	<b>Date</b> 29/06/2023

**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**