



Année 2023

Bulletin N°4

Madame, Monsieur,

N° Entreprise BE0426765950

Grand Maître

Président

Francis Renard

Allée des Bergeronnettes, 5

5001 Belgrade

Tél. 081-73 46 31

Gsm. 0495-37 12 13

[francisrenard5001@gmail.com](mailto:francisrenard5001@gmail.com)

Grande Chancelière

Vice Présidente

Jeanine Marchal

Avenue Jean Pochet, 60

5001 Belgrade

Tél. 081-73 10 73

Gsm. 0477-77 93 22

[jeamarchal115@hotmail.com](mailto:jeamarchal115@hotmail.com)

Grand Epistolier

Secrétaire

Bernard Wautelet

Rue des Cyclamens, 5

5001 Belgrade

Gsm. 0474-297059

[bernard.wautelet56@gmail.com](mailto:bernard.wautelet56@gmail.com)

Grand Argentier

Roland Antoine

Avenue Jean Pochet, 24

5001 Belgrade

Tél. 081-73 49 14

Gsm. 0474-24 08 17

[rolandantoine@hotmail.com](mailto:rolandantoine@hotmail.com)

IBAN :BE08 0013 8824 5913

Vi Keute di Nameur



Blonde

Brune

Bière Wallonne de Luxe

Avec le soutien de la Ville de Namur



Folknam : 15 avril 2023. Les accompagnants du char de la confrérie.

Dans ce bulletin n°4 de 2023, vous trouverez :

- 6 rapports de confrérie visitée en mars, avril et mai 2023
- 1 invitation de confrérie.

## Chapitre de la confrerie le P'tits Loups

Ce 1er avril, nous avons Michel et moi rejoint la brasserie Lupulus à Courtil, petit hameau de Gouvy, pour le 6ème chapitre de la confrérie des P'tits Loups.

Cette jeune confrérie, née en 2016 et parrainée par la confrérie des Herdiers d'Ardenne de Bastogne, assure la promotion des Vêtes al Rapèye et de la bière Lupulus. Les Vêtes al Rapèye sont une sorte de crêpe aux pommes de terre : des pommes de terre sont râpées mélangées avec de la farine, des œufs et du lait pour former le "lawèt" la pâte à crêpes, celle-ci sera cuite à feu vif dans une grande poêle avec des lardons fondus à feu doux avec du saindoux.

L'accueil et le chapitre se tenaient au sein même de la brasserie Lupulus sous une température plutôt fraîche.

Plus d'une vingtaine de confréries dont 4 françaises avaient répondu à l'invitation des P'tits Loups. A l'accueil dès 14h 30, la Lupulus blonde à la pression, abondamment servie, a régalié nos gosiers avec ses accompagnements salés et sucrés.

Au début du chapitre, de nombreux civils et des jeunes de la région étaient intronisés avec pour chacun quelques traits d'humour bien tirés. Ces jeunes sont une excellente garantie pour l'avenir de cette confrérie dont l'âge moyen me semble un des plus jeunes des confréries wallonnes

Après les promotions au sein de la confrérie accueillante, une longue pause nous permettait de regoûter à la Lupulus en profitant de lichettes de jambon de Bastogne

Pour l'intronisation comme compagne /compagnon d'honneur de la Confrérie des P'tits Loups, il était fait état des produits promus par chaque confrérie et pour mieux l'illustrer on projetait sur l'écran derrière les intronisés un slide avec l'écusson de la confrérie citée.

A ma grande surprise c'est une Maryse frigorifiée qui fut appelée prêter le serment, à goûter un morceau de Vête al Rapeye et à déguster une autre Lupulus. Je me reconnais parfaitement dans la devise de la confrérie des P'tits Loups " Prends le loup pour frère car il connaît l'ordre de la forêt"

Le chapitre se clôturait par le chant des Luxembourgeois et c'est en voiture qu'il fallait rejoindre la salle Vicinal à Lierneux. A table nous étions avec les confrères du Fromage et de la Bière de Rocroy et des Carabins de Herbeumont et avons profité d'un excellent repas arrosé de nombreuses Lupulus et animé par l'excellente humeur de ces confrères.

Vers minuit nous avons quitté cette belle ambiance pour regagner notre tanière namuroise



Maryse Gerardy

## Chapitre des disciples de Faustine à Liernieux.

Ce samedi 4 Mars 2023, nous quittons Flawinne à 14h30' pour arriver à Liernieux vers 16h. où 130 Km nous séparent de notre lieu de destination. Cela fait plaisir de retrouver des amis après 4 mois d'absence de sortie.

Petit goûter traditionnel (cramique, tarte, eau, café, jus.)

Nous apprenons que cette année l'accueil sera un peu plus long que prévu car notre petite promenade vers l'église accompagné de l'âne de Père Noël n'aura pas lieu le plafond de l'église s'est effondré, le chapitre se fera où l'accueil se fait. Là nous sommes 23 confréries dont 2 de France notamment la crevette grise de Fort Mahon Plage, ils viennent de signer une charte d'amitié entre les 2 confréries.

L'épouse du grand maître nous raconte la légende de Faustine née en 1666 à Waimes près de Malmédy, elle y vit heureuse avec son père Jean de Goronne (rebouteux, guérisseur), 13 ans se passent. Faustine est une jolie adolescente. Nous sommes en 1679, la chasse aux sorcières bat son plein, plusieurs personnes accusent des individus de sorcellerie, Jean de Goronne est pris pour l'un d'entre eux. Il est arrêté, brûlé sous les yeux de sa fille Faustine. Alors elle est exclue de Waimes, elle repart vers Goronne près de Vielsam.

Après avoir erré dans la région, elle trouve refuge à L Râwire carrière située sur le dessus du village dans les bois. Pour se nourrir la nuit elle chaparte des œufs, trouve du pain rassis, cueille des mûres et emporte de l'eau. Faustine concocte une tartine avec le pain et les œufs, et avec l'eau et les mûres une boisson, elle les agrémentent d'herbes, d'épices et des potions de son père Jean de Goronne. Quatre années se passent, à l'aube de ses 18 ans elle sent le besoin d'aller à la rencontre des villageois. Ayant le même besoin que son père de faire des heureux, elle retourne à la carrière prépare des mets et les proposent aux villageois. Après avoir mangé sa tartine et bu son eau de mûres, ces derniers constatent qu'ils oublient leur tracas quotidiens. Faustine devient très populaire et c'est comme ça qu'est née la devise.

(En avant pour Faustine, son eau et sa tartine).

Leurs produits sont l'eau de Faustine (alcool de mûres), et la tartine (pain perdu aux épices et au sucre à la façon du 17<sup>ème</sup> siècle).

La confrérie à pour but la perpétuation d'une légende locale, la promotion du village de Goronne (Vielsam) et son patrimoine culturel.

Au cours des intronisations nous avons eu droit à une dégustation de sa tartine et 1 verre de l'eau de Faustine.

Nous avons rejoints la salle à Goronne où se déroule le banquet vers 20h. Nous étions en compagnie des Herdiers d'Ardenne et la Cépage de la Louve. Le repas était concocté par Cédric Leboeuf et était excellent. A minuit 30' nous quittons nos hôtes sans prendre le dessert car 1h30' de route pour rentrer à Flawinne, 6h30' plus tard nous étions au rendez-vous aux des Gentes Dames de Ciney.

Votre intronisé. Willy





# Royale Confrérie du Matoufé de Marche-en-Famenne

C'est le samedi 29 avril dernier, et après 3 années de page blanche, que se tenait le 65<sup>ème</sup> chapitre de la Royale Confrérie du Matoufé de Marche-en-Famenne. Nous avons rendez-vous (Nathalie, Jean-Marie et moi-même) à 16h00 à la Maison du tourisme pour la mise en habits. Nous y avons retrouvé ses membres et 17 confréries amies de 4 provinces (Luxembourg, Liège, Namur, Hainaut) ainsi que nos Confrères Jean et Claudine en train de consommer du Wasté... un style de cramique de chez eux... nous les avons accompagné dans leur dégustation... un vrai délice.



Une fois tout le monde prêt... nous avons mis le cap en cortège sur la Place Roi Albert où a eu lieu le rhabillage du Grand Georges (le dernier crieur public marchois et qui n'avait plus été rhabillé depuis 2019), celui-ci a reçu un nouveau costume (le 27<sup>ème</sup> de sa garde-robe) de la part des Nûtons de Marche-en-Famenne. Nous avons pu déguster un apéritif à base de violettes offert par les Nûtons.

En effet, il faut savoir que la Royale Confrérie du Matoufé a pour but, en tout honneur et dignité, de veiller au grandissement du commerce et du folklore marchois mais qu'elle est également la gardienne de la garde-robe du Grand Georges.

Vint ensuite la séance d'intronisation proprement dite qui heureusement pour nous était très bien menée par le Maître de Cérémonie, avec beaucoup de traits d'humour malgré la longueur des intronisations...





Claudine en aurait bien mangé un petit morceau du célèbre Matoufé... mais il fallait être patient...



Lors de mon intronisation j'ai pu goûter le Matoufé (le Matoufé, désigne un plat traditionnel wallon souvent préparé dans les régions de l'Ardenne et de la Famenne belges depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, la recette

en est variable : eau (ou lait, ou mi-eau et mi-lait), œufs, farine, lardons rôtis à la poêle. La cuisson est tout aussi variable : on le mange en bouillie sur une tranche de pain à certains endroits, en sorte d'omelette ou même de galette ailleurs, un vrai délice).

J'en ai profité pour remettre notre délicieuse Vî Keute au Grand Maître.

Nous étions assis à table avec deux Confréries :

La Confrérie des Joyeuses Pommes de Dinant et la Confrérie de la Gatte d'Or de Hamois.

Au menu :

Toasts de Matoufé • Pavé de saumon aux deux asperges, muffin anglais, fondu de poireaux (poireaux difficiles à manger ...) et sabayon à la bisque de petites grises • Sorbet citron vert et rhum agricole • Suprême de volaille (cuisson basse température), légumes verts, grenailles rôties, crème de parmesan • Le rocher : biscuit joconde, mousse chocolat gianduja, insert caramel beurre salé • Café



Inutile de dire qu'après 4 ans d'attente, le chapitre s'est écrit jusque bien tard dans la nuit !

Nous avons pris congé de nos convives en remerciant chaleureusement nos amis de table ainsi que le Grand Maître de la Confrérie Alain Raskin, pour cette agréable rencontre en terre luxembourgeoise.

Je tiens à remercier Jean pour le reportage photos, dommage qu'il n'y avait pas le son...

A bientôt,

Le Maître de Musique.



## Confrérie de l'Hydromel de Tihange.

Samedi 12 mars 50<sup>ème</sup> anniversaire de la confrérie. Nous arrivons à 9h30' au Cercle St Jean . Petit-déjeuner sommaire (cramique- café-jus). Pour les personnes désireuses nous pouvions aller visiter le musée de la vie Tihangeoise, où nous sommes allés cela rappelait des souvenirs à Willy ayant travaillé à la fonderie de Tihange.

L'hydromel est issu du résultat de la fermentation de miel et d'eau, c'est une boisson sucrée qui est conseillée à l'apéritif où au dessert. 18 confréries ont été intronisées (chapitre tout à fait amical), la salle est petite pas plus de 120 convives. Pour les 50 ans comme animation il y avait un photomaton ainsi qu'un artiste qui caricaturait une personne de chaque confrérie.

A table nous étions avec le confrère des compagnons de la Couille de Suisse plus des civils, le repas a débuté vers 13h30' et à 17h30' le repas était terminé. La grande maître était déçue de la vitesse à laquelle le repas a été servi. Il y a eu un pesage de panier garni comme tombola et c'est la représentante de la confrérie des Magneûs d'Crolêye djote de Warou qui l'a emporté.



Votre intronisé Willy

## Chapitre des Gentes Dames de Ciney.

Le dimanche 5 Mars se déroulait leur 28<sup>ème</sup> chapitre. Nous étions sur place à 8h. Petit déjeuner (tarte, sandwichs garnis, crémique, eau, vin, café, jus). Pour 10h nous avons pris place dans la salle pour assister aux intronisations. Nous étions 45 confréries dont 8 françaises. Il y a eu 22 intronisations.

Le but de la confrérie est principalement de défendre et de valoriser dans un esprit de convivialité, de fraternité et d'ouverture le patrimoine folklorique et gastronomique du Condroz. Le produit défendu est l'authentique tarte aux macarons, depuis 2009 cette dernière propose le délice des dames (un café additionné d'alcool et sucre, avec une couverture de crème fraîche, ce qui équivaut à un irish coffee).

En interlude nous avons eu droit à de la musique de chambre interprétée par des jeunes du conservatoire de Ciney et dirigée par le maître de musique de la fanfare d'Assesse.

Après avoir terminé le chapitre, nous avons eu droit à une chevetogne offerte par leur parrain du Royal Franc Thour. Nous nous trouvions à table avec la confrérie du Péket et ses escargots, ils étaient venus en force. Le repas était concocté par le traiteur Stienon (succulent.) et l'animation musicale par l'orchestre formule 1 animée par Jean-Claude (superbe ambiance).

Cette confrérie est exclusivement féminine mais lors des intronisations ne font pas d'exception comme les Filles de Berthe aux Longs Pieds ou encore comme la Poule Noire de Herve qui n'intronisent que des femmes.

Le soir nous étions contents de rentrer après ces deux journées.

Votre ambassadrice et intronisée. Josianne



## Confrérie du Pekèt de Namur et de ses escargots

C'est le samedi 06 mai 2023 que se tenait le 26<sup>ème</sup> chapitre de la Confrérie du Pekèt de Namur et de ses escargots. Nous étions en force à ce chapitre, en effet, nous avons rejoint au petit déjeuner très frugal : notre Ambassadrice Josiane et Willy ; notre Intendant Michel et Joëlle ; Francis Fromont accompagné de sa moitié Julie ; Eric Otte ; mon papa Jean-Marie et mon Maître de Musique...  
Christophe.



La joyeuse bande de Belgrade...



Cette Confrérie ,qui a été créée en 1996 ,a pour but la sauvegarde des traditions culturelles de la population namuroise. Agissant sous l'égide du Pekèt et de l'Escargot, la confrérie veut être le reflet de la tradition et l'image de l'art de vivre des Namurois .

Elle veut être l'ambassadrice de la Ville de Namur dans les autres villes et confréries amies. L' escargot (emblème de Namur) symbolise la lenteur de l'expression verbale des anciens namurois de souche.

Dès 10h00, mise en habit et départ des 56 Confréries présentes dont 5 Confréries françaises, pour un long défilé silencieux jusqu'à l'église Sainte-Marguerite où avait lieu les intronisations.



Vint ensuite la séance d'intronisation proprement dite où nous étions placés en couple, j'étais accompagné d'Alain Laloux de la Confrérie de la Gaufre Liégeoise « La Strème ».

Un petit escargot et un verre de pekèt en guise d'adoubement, un réel plaisir à laquelle l'ensemble de l'assemblée a pu participer.

J'ai pu offrir notre Vî Keute à la Grand Maître.

Nous avons ensuite rejoint la salle « Le Bienvenu » à Wépion où l'équipe de Sébastien Pyck nous attendait pour les agapes. Une ambiance magnifique que nous avons partagé avec la Confrérie Li Crochon et la Confrérie Hostieux Moines de Villers-La-Ville et ce grâce à un DJ magnifique : Andréa Caltagirone.



Au menu :

Apéritif accompagné de ses dégustations chaudes et froides ♦ Avocat farci : crabe des Neiges - Crevettes - Rouget aux Saveurs de Lime, petite sauce vierge maison ♦ Potage thaï, curry rouge, lait de coco et quenelle du Chef ♦ Sorbet printanier surprise au Pekèt ♦ Filet d'agneau rôti, cromesquis d'épaule aux épices douces, palette de légumes et pommes de terre fondantes ♦ Crêpes farcies crème pâtissière aromatisée au citron et framboises ♦ Le petit Moka, sa suite en buffet et ... le petit Pekèt coffee !!!

La soirée c'est magnifiquement terminée pour notre Confrérie car nous avons remporté deux des trois prix proposés...



Nous avons pris congé de nos convives en remerciant chaleureusement nos amis de table ainsi que la Grand Maître de la Confrérie, Claudine Chauvier, pour cette agréable journée.

L'intronisée du jour,

Nathalie

**Confrérie de la Bière Godefroy**

**Le samedi 10 juin 2023**

14h00 : accueil et mise en habits (internat de Morsehan, Bouillon), café et tarte de bienvenue, vos voitures resteront sur place toute la journée, navettes gratuites vers la ville, mobil-homes autorisés

14h45 : départ des navettes vers le Home des Bastions

15h30 : cortège dans la ville

17h30 : ouverture du 33<sup>ème</sup> chapitre

20h00 : repas au domaine de Morsehan et soirée dansante animée par « Le Bagad Arduin » et « Christophe Warnier »

**Menu**

- Apéritif et ses mises en bouche
- La brochette de scampis, caviar d'aubergine et pesto verde
- Cérémonie du trou normand
- La caille désossée et farcie, sauce au porto
- Trilogie de fromages et salade
- Tartelette au citron meringuée, coulis de fruits rouges
- Café

**Prix : 52 €/p.**

**Inscription : avant le 02 juin 2023.**

**Invitation reçue tardivement : attention au délai très proche. Merci.**

-----

**Si vous souhaitez participer à l'un ou l'autre de ces chapitres,**

**Faites-le savoir, avant la date indiquée :**

**- soit par le formulaire informatique,**

**- soit à Bernard Wautelet (tél : 0474/29.70.59)**

**- Ou encore, par courriel à : [bernard.wautelet56@gmail.com](mailto:bernard.wautelet56@gmail.com)**