



Année 2023

Bulletin N°5

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

Grande Chancelière

Vice Présidente

Jeannine Marchal

Avenue Jean Pochet, 60

5001 Belgrade

Tél. 081-73 10 73

Gsm. 0477-77 93 22

jeamarchal115@hotmail.com

Grand Epistolier

Secrétaire

Bernard Wautelet

Rue des Cyclamens, 5

5001 Belgrade

Gsm. 0474-297059

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

IBAN : BE08 0013 8824 5913

Vi Keute di Nameur

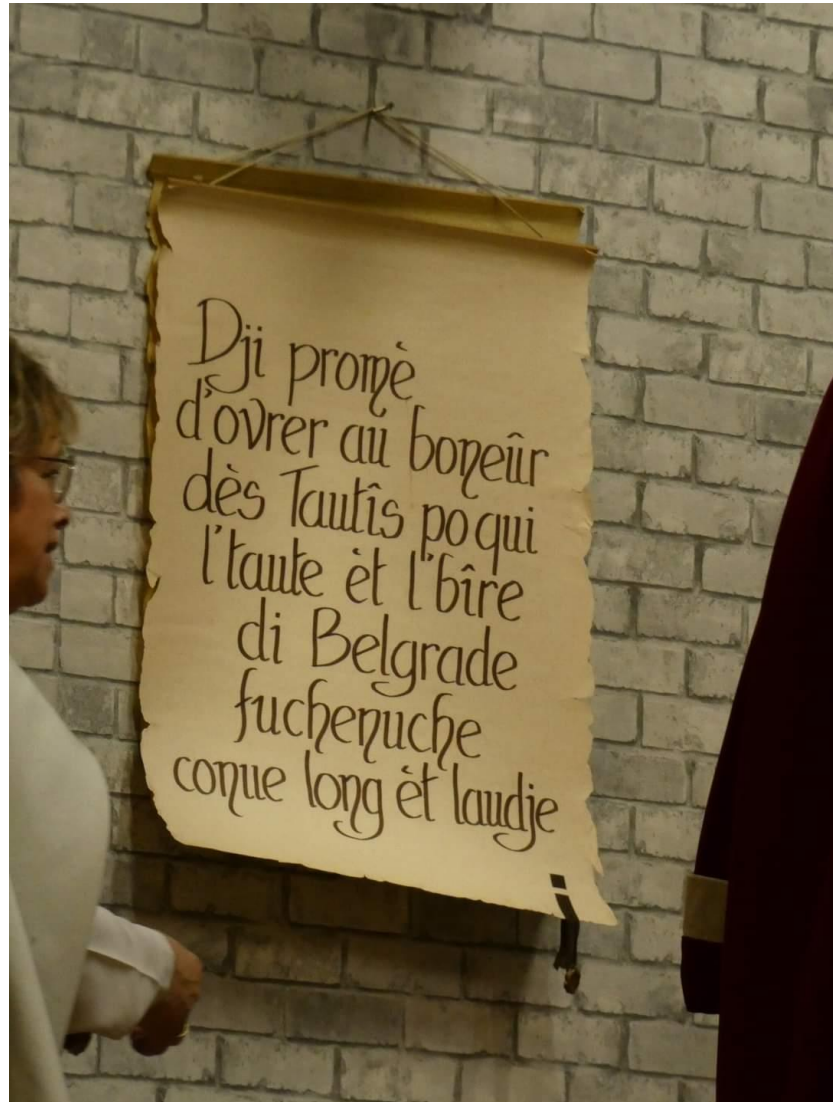


Blonde

Brune

Bière Wallonne de Luxe

Avec le soutien de la Ville de Namur



Notre serment

Dans ce bulletin n°5 de 2023, vous trouverez :

- 3 rapports de confréries visitées en mai et juin 2023
- 3 invitations de confréries.

Confrérie de la Tarte au Fromage -Le Blanke Doréye de Djodogne.

Ce samedi 27 mai, le xxxv ème chapitre de cette confrérie de 20 membres a eu lieu à Jodoigne au CEPES

A 10 heures, petit déjeuner de galettes et cake.

Le chapitre a intronisé 18 personnes et 12 étaient déjà intronisées, soit 30 confréries.

Une mise en valeur du produit et quelques mots de présentation sur l'intronisé étaient parfois ironiques et plaisants. Et pas plus d'une heure.....

Pour les 30 ans de jumelage ,la Confrérie des Closiers de Montlouis de France a offert plusieurs grandes bouteilles (de 6 l) de leur bon vin blanc moelleux.

Le premier verre a été offert aux intronisés ainsi qu'un morceau de tarte délicieuse.

Le deuxième a été présenté à l'assemblée et un morceau de tarte.

Le troisième verre et un morceau de tarte avec une boule de glace sera servi pour le dessert.

La Confrérie de l'ordre du Cochon de Piétrain a participé à l'entrée : tranche de jambon fumé, mousse de jambon. Lémincé de cochon de lait servi comme plat principal, était de leur production.

Le repas fait par Luc Steinon était excellent.

L'ambiance musicale animée par un musicien a ravi l'assemblée et Fernand.

Nos compagnons de table , les 2 Confréries de Ciney ont rendu l'après-midi agréable.

Nous y retournerons avec grand plaisir.

Fernand et Monique





Nous sommes le samedi 25 juin 2023 et c'est avec un ciel bleu et un soleil radieux que nous partons, Raymond et moi, vers Jauche à la Confrérie des Champignons de Folx-Les-Caves.

Trente minutes plus tard nous arrivons sur place où nous sommes reçus, à la bonne franquette, avec une tasse de café, du crémique et sandwich à faire soi-même.

Une fois arrivés, plus de déplacement, (appréciable vu la chaleur) le chapitre, et le repas se font dans la même salle qui est divisée en deux.

C'est le 35^e chapitre, et après 3 ans de suspension, le président nous prévient qu'il y aurait encore bien des erreurs. Mais dans l'ensemble tout s'est bien passé.

Il a d'abord commencé par présenter le comité - chacun portant un nom de champignon - qui est en rapport avec la personne, et la description de celui-ci. Suivra ensuite 2 jeunes nouvelles recrues.

Seulement 28 confréries et au total 17 intronisés et par passage de 4 personnes et je fais partie du 2^{ème} groupe.



Celui-ci terminé, une petite pause s'impose, et il est offert à l'assemblée un pèkèt à la violette et un champignon farci au jambon blanc cuit au four.

C'est d'ailleurs ce que nous recevons à l'intronisation, à l'exception du pèkèt qui est remplacé par du vin blanc. Nous poursuivons les intronisations et clôturons le chapitre par les hymnes.

Nous passons à table pour les agapes du traiteur Luc Stienon toujours excellentes et de qualité avec repasses comme à l'habitude pour une centaine de personnes.

Table ronde décorée d'une plante mauve, menu mauve et petits champignons de toutes les couleurs et deux champignons en bois. Nous sommes à huit, nous accompagne le président son épouse, sa fille et son beau-fils, à qui s'ajoutent deux personnes de la Confrérie des beignets râpés de Golbey.

Ambiance musicale pas au top et qui plus est avec une série de Claude Barzotti décédé le matin.

Le repas se termine assez tôt. Nous saluons nos hôtes et autres ravis d'avoir passé un excellent moment en leur compagnie et prenons le chemin du retour qui se terminera à 19h30.

Jeannine



11 JUIN 2023 : La Royale confrérie du Franc Thour Notre-Dame de Chinoy.

C'est rempli de joie et débordant d'optimisme, malgré cette période de crise, que s'ouvre le 63ème Chapitre de la Royale confrérie du Franc Thour Notre-Dame de Chinoy «qui a accueilli 62 confréries amies dont 20 provenaient de France, et certaines d'entre elles de Suisse. Sous la garde des Arbalestiers de la Compagnie de Saint-Sébastien de Ciney, nous nous installons dans une salle de spectacles bien remplie à l'intérieur du centre culturel, En introduction au Chapitre, le chant d'entrée vantait la Chevetogne ``C'est la bière qu'on préfère, parce qu'elle est bonne et Wallonne". Après avoir présenté les Compagnons d'honneur, mis en valeur pour leur implication au sein de la Confrérie oïl de la ville, le Roi de la Confrérie, nous invite à assister à un petit intermède musical, effectué par la chorale régionale "Why Notes" qui effectuait sa première prestation. Chaque membre des confréries présentes est ensuite invité à recevoir le titre de Confrère d'Honneur et, après avoir prêté serment, a pu apprécier la nouvelle spécialité de la confrérie, à savoir la tartinette au Collégial. Le Collégial est un fromage de tradition de la région du Condroz, produit par l'association fromagère "Collégial" qui dispose d'une fromagerie moderne et d'une cave d'affinage professionnelle à Hamois, d'où est produit ce fromage à pâte mi-dure. Il se marie agréablement avec l'excellente bière Chevetogne que nous dégustons sans que goutte se perde. Les représentants des Confréries et compagnons ayant témoigné de leur fidélité par plusieurs participations aux chapitres précédents, sont également présentés et invités à déguster les produits d'une Confrérie locale très accueillante. Les hymnes Cinacien et Namurois, signifient la clôture de ce remarquable Chapitre, que nous avons partagé avec beaucoup de satisfaction, de bonne humeur et de quelques éclats de rire. Ce grand moment de convivialité s'est poursuivi par le traditionnel banquet, comprenant 7 services et autant de délices, le tout couronné par un service irréprochable, soucieux de satisfaire les plus ou moins 280 personnes ayant répondu à l'invitation de la Confrérie. L'animation musicale, composée d'artistes jouant plusieurs instruments (Synthétiseur, mais aussi accordéon, saxophone, clarinette, chants vocaux) nous ont proposé un programme très diversifié, dans une véritable ambiance de fête. C'est à la satisfaction générale de tous les convives que se termine une très belle journée au sein de la Confrérie du Franc Thour Notre-Dame de Chinoy, que nous remercions pour son chaleureux accueil, sans oublier toutes les personnes impliquées dans la réussite de ce très beau Chapitre.

MICHEL J./DELBASCOURT



Ordre Hospitalier Curieux et Courtois des Chevaliers de Saint-Bacchus (Liège)

Le samedi 26 août 2023

09h15 : accueil (domaine des Waides, ruelle des Waides 80 à 4000 Liège)

09h30 : petit déjeuner gourmand

10h30 : mise en habit

10h45 : appel des confréries

11h00 : chapitre

13h00 : apéritif et agapes

Menu

- Apéritif : bulles, softs, farandole de zakouskis chauds et froids
- Carpaccio de saumon d'Ecosse légèrement fumé, tomate grise, oignons, roquette, toast grillé
- Sorbet citron
- Filet pur Iberico, sauce à l'échalotte, jardinière de légumes, gratin dauphinois
- Gâteau glacé chantilly

Prix : 70 €/p. Hors boissons.

Inscription : avant le 21 août 2023.

Grand Ordre du Trou Normand, des Calvados, Cidres et Pommeau (France – St Cyr du Ronceray)

Le dimanche 27 août 2023

09h00 : accueil (distillerie Groult, Clos de la Hurvanière, route du Calvados 10 à St Cyr du Ronceray)

09h45 : mini défilé des confréries sur le site, chapitre, intronisations

12h30 : départ pour le repas de gala (salle des fêtes de ND de Courson)

13h00 : apéritif suivi du repas

Menu

- Apéritifs Normands servis à table et canapés froids
- Magret fumé, mesclun, œuf mollet, saumon fumé, foie gras
- Jarret d'agneau rôti au jus et à la fleur de thym, grenailles rôties et tomates au miel de lavande
- Trou normand de la confrérie « calvados 12 ans d'âge » distillerie Groult
- Camembert Livarot, Pont-l'Evêque, Neufchâtel et leur bouquet de verdure
- Pavilova pomme caramel et beurre salé
- Café, thé

Prix : 79 €/p. Traiteur « Les festins Normands », animation musicale : Manuela »

Inscription : avant le 14 août 2023.

Confrérie de la Myrtille de Salm de Vielsalm

Le samedi 02 septembre 2023

15h15 : accueil (salle Ste Cécile de Petit-Thier, chemin de ville du bois, 6692 Vielsalm) - collation

16h00 : appel des confréries, mise en habits, formation du cortège

16h15 : cortège vers l'Eglise de Petit-Thier

17h00 : chapitre et intronisations

18h30 : retour vers la salle

19h00 : apéritif, mises en bouche suivi des agapes

Menu

- Velouté de chicons, émincés de pleurotes, dentelle de Val Dieu
- Duo de ravioles de truites, son filet saumoné poêlé, sauce au cresson de fontaine
- Sorbet aux myrtilles sauvages
- Filet de canard en basse température, réduction à la « Li neurre biesse d'Ibier », chiconnette au caramel de myrtille, pomme en éventail
- Mini baba savarin à l'élixir de myrtille servi tiède, quenelle glacée au chocolat blanc

Prix : 59 €/p. Boissons non comprises. Traiteur : Cédric Leboeuf

Inscription : avant le 19 août 2023.

Pour votre information

Avec l'accord du Grand Conseil de la Tradition Gastronomique et Culturelle de Wallonie et de Bruxelles, le Conseil Noble du Hainaut organisera la Journée Annuelle des Confréries 2023 à Courcelles le dimanche 20 août 2023.

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