



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

jeannemarchal115@hotmail.com

Grand Epistolier

Secrétaire

Germain Barbiaux

Chaussée de Waterloo, 67 Bt3G

5000 Namur

Tél. 081-73 07 11

germain.barbiaux@skynet.be

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

N° de compte de la Vi Keute

IBAN :BE36 3601 0493 2481

Avec le soutien de la Ville de Namur



Année 2019

Bulletin N° 2

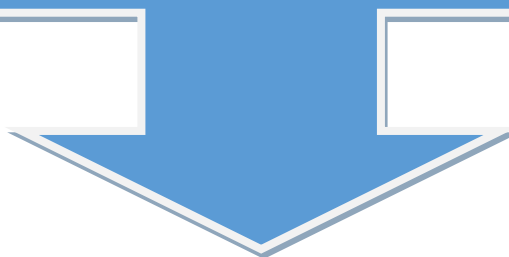
Madame Monsieur.



Le samedi 20 avril, nous participons à la 23^{ème} Journée du Folklore et des Traditions avec notre char dans le cortège et nous tenons un stand de 10h00 à 18h30-19h00 sur la Place d'Armes. Pour le tenir nous avons besoin d'aide (une à deux personnes de 12h30 à 15h30 et au moins deux de 15h30 à 18h30). Merci d'avance d'en avertir le Grand Epistolier de la confrérie.

Dans ce bulletin n°2 vous trouverez :

- 6 rapports de confréries visitées en décembre 2018, en janvier et février 2019*
- 14 invitations de confréries pour fin mars, avril et début mai 2019*



Nous y étions ... et nous commentons

Ordre du Cochon Piétrain – 15 décembre 2018

Ce 16ème chapitre, qui se tenait dans le grand hall de l'Ancienne Ecole Normale de Jodoigne, accueillait près de 40 confréries dont quelques Françaises. Comme dans le cochon tout est bon, c'est un éventail de boudins, de pâtés de toutes sortes, de jambons crus et cuits, de saucissons divers qui s'offrait à nous avant la mise en habits.

Le Grand Maître ouvrit le chapitre en le dédiant au souvenir de la guerre 14-18 et à l'amitié notamment franco-belge. C'est ainsi que les tables du banquet, au lieu d'être numérotées, portaient chacune le nom d'un Jodoignois qui s'était illustré durant cette grande guerre.

Il rappela l'origine du porc Piétrain. Dans les années 1920, une crise frappa le porc de la Hesbaye Brabançonne et les éleveurs se tournèrent vers la race pie-noire (robe rose à grandes taches noires) présente dans le village de Piétrain. Cette race serait issue de croisements entre une race locale améliorée et la race anglaise de Berkshire. Sa popularité grandit rapidement et, en 1956, la race dite « Piétrain » fut officiellement reconnue par l'Etat Belge. Une des caractéristiques de ce porc est son faible pourcentage de gras dans la viande. Il s'exporte pour améliorer les races locales, par exemple, en Amérique du Sud, en Grèce, en Espagne, au Portugal, en Angleterre, en Hongrie, en Afrique du Sud, en Chine ou au Vietnam.

La séance d'intronisation, peu rythmée et peu audible en raison d'une acoustique défavorable, débuta par la mise à l'honneur d'un artisan boucher local pour récompenser la qualité de ses diverses préparations de cochon Piétrain. Ensuite chaque impétrant était présenté en illustrant les produits défendus par sa confrérie. Après avoir prononcé le serment de circonstance « Par St Gabriel, Ste Catherine et St Vincent, patron de Piétrain et de ses hameaux, et St Antoine protecteur des animaux, je jure de promouvoir et défendre en tout temps et lieux le noble nom du porc Piétrain », il pouvait déguster une tranche de noix de jambon de ce réputé cochon et une bière de Piétrain et être adoubé en qualité d'Ami Cochonneux.

Après une pause durant laquelle toute l'assistance pouvait déguster de fines tranches de noix de jambon, boudins et bière locale, 3 séries d'intronisations se poursuivirent à un rythme de sénateur.

Ensuite il fallut reprendre nos véhicules pour gagner la salle où se tenaient les agapes orchestrées par le traiteur Stiénon qui mit évidemment à l'honneur et de savoureuse façon le porc Piétrain. Orphelin de Germain qui, régime oblige, dut faire l'impasse sur ce chapitre, je me suis retrouvé avec des confrères de Gembloux, des Cépages de la Louve, de la Gaufre liégeoise « La Strème ». A quelques jours de Noël, le père Noël se fit un plaisir d'offrir bonbons et friandises à chacun des convives et se prêta bien volontiers à de nombreuses séances de selfies. Peu après minuit, après cette journée empreinte de grande convivialité, je reprenais sur des routes enneigées, et donc avec prudence, le chemin de Belgrade.

Michel Aseglio



Confrérie de l'ordre de Saint-Antoine de Blehen

C'est vers 08h50, ce dimanche 20 janvier, que nous sommes accueillis, Patricia, Annie et moi par nos hôtes de la confrérie de Blehen.

Nous sommes conviés à prendre le petit déjeuner sous le chapiteau, un canon à chaleur y dispense une agréable température car dehors il ne fait pas chaud. Café, thé, jus et petits pains sucrés nous y attendent.

Nos confrères nous informent qu'un petit concert de harpes sera donné à l'église avant la messe.

Ce petit concert était bien sympathique et les deux demoiselles nous ont gratifié d'une belle prestation.

Après la messe, nous sommes invités à nous rendre devant l'église pour assister à la traditionnelle vente des 1/2 têtes de porc qui se tient sur le parvis. L'argent récolté est reversé à une association.



Heureusement, pendant que leurs confrères s'occupent de la vente, d'autres offrent le péket aux invités car il ne fait pas plus chaud qu'à notre arrivée.

Retour à l'intérieur de l'église pour le chapitre et les intronisations. La présentation des intronisés est faite avec beaucoup d'humour, ce qui n'est pas fait pour déplaire à l'assemblée. C'est Annie qui est intronisée et qui a le plaisir de goûter la « tête pressée » ainsi que la bière de St Antoine. C'est par un coup magistral de queue de cochon sur le crâne qu'elle se voit adoubée « membre d'honneur ».

Après les intronisations, l'apéritif est servi sur place, puis nous nous rendons dans le village voisin de « Poucet », salle des poucetofs, pour le repas.

Le menu et le service sont assurés par les membres de la confrérie. Le menu est simple mais la grosse soupe campagnarde et la potée liégeoise sont, comme l'on dit maintenant, « des tueries ».

L'animation musicale est dévolue à la discothèque « Somebody's ». Très belle et bonne ambiance.

Nous quittons nos hôtes vers 19h00 après avoir passé une très belle journée.

Bernard

Chapitre du 50 ème anniversaire de la Confrérie de Tchantchès – 26 janvier 2019

Plus de 40 confréries avaient rejoint le site de Blégny Mine et profitaient d'un accueil classique et revigorant par ces frimas de janvier : café, jus d'orange, cramique, bières locales : la Dju d'là (ambrée) et la Mameye (bière blanche). En plus chaque participant recevait un pin's à l'effigie du fameux Tchantchès.

Pour représenter les marionnettes du folklore liégeois, les dignitaires de cette confrérie avaient revêtu les habits de Charlemagne (le grand maître), de l'Archevêque Turpin (moine paillard qui fut son confesseur), de Roland (son neveu), d'Olivier le preux chevalier dans la chanson de Roland ou encore des 4 fils Aymon. En outre Tchantchès, avec sa gouaille bien liégeoise et son inséparable Nanesse, animait en wallon ce chapitre en demandant notamment à un membre de chaque confrérie de présenter les produits de sa confrérie en quelques mots.

Comme les confréries n'étaient pas rangées par ordre alphabétique, Tchantchès devait se rendre d'un bout à l'autre de la salle avec le micro pour permettre à chaque confrérie de présenter, de manière audible pour tous, les produits qu'elle défendait.

Tchantchès se moqua gentiment de la proverbiale lenteur des Namurois en soulignant que les 2 confréries de la capitale wallonne étaient certes arrivées en rampant, mais que comme le temps était humide, ces gastropodes avaient été plus rapides et s'étaient présenté les premiers au chapitre de ce 26 janvier 2019.

Les intronisations se faisaient par groupe de huit. Chaque impétrant devait revêtir les habits de Tchantchès (sarrau, foulard et calot). Manifestement les sarraus étaient de taille M ou L et quelques confrères bien portants, dont votre serviteur, eurent beaucoup de peine à les fermer. Après m'être purifié les mains au pekèt, j'ai pu déguster un morceau de pain avec de la maquée, un autre avec des radis et une petite bouquette (crêpe de sarrasin avec de la cassonade) le tout avec un bon verre de pekèt avant de prononcer en wallon liégeois le serment de circonstance.

Une pause permit aussi à l'ensemble des participants de déguster cet excellent pekèt des Houyeux qui n'est pourtant plus distillé à Liège (Grâce-Hollogne) mais à Biercée, mais toujours selon la recette originale m'assurait li Mêsse Houyeûx.

Les agapes préparées par le traiteur Cédric se déroulaient dans la même salle et mettaient à l'honneur des préparations aux bières locales ou au pekèt tandis que l'ambiance musicale était excellemment assurée par un membre de la confrérie hôte, capable de passer avec brio du rocker au crooner latino !

Nous étions à table avec des confrères du Stofé de Wavre, des Peûres di Sint-R'mey et des Mêsses Houyeux et avons passé une excellente soirée empreinte de grande convivialité et d'amitié. Et c'est peu après minuit que nous avons repris le chemin de Belgrade.

Maryse et Michel Aseglio



Rapport de la Confrérie de l'Ordre de Gambrinus du 2 février 2019.

Rien de plus beau qu'un rendez-vous sur la plus belle grand-place de Belgique car c'était à l'hôtel de ville de Bruxelles que la confrérie de Gambrinus nous avait invités pour son 3^{ème} chapitre.

Nous avons été accueillis Christine et moi avec un petit déjeuner varié, maison et copieux pour les 42 confréries invitées.

Une visite était prévue au petit bonhomme le plus célèbre de Belgique. Mais lui aussi était frigorifié et par conséquent, ses attributs non visibles.

En remplacement, nous avons été invités à faire la photo de groupe sur la grand-place (72 photographes (1 belge et 71 chinois).

Retour dans la très belle salle où l'animateur du jour, monsieur Jacques Balant, nous a invité, avec beaucoup d'humour, à venir faire la promesse de promouvoir les bonnes bières bruxelloises. Ce fût une très belle cérémonie.

Pour le repas, nous quittons ce magnifique endroit pour rejoindre un des fleurons de Bruxelles, la rotonde du palais des expositions avec vue sur l'Atomium.

Dîner à la hauteur de l'endroit où nous nous avons été installés avec la confrérie de l'Artichaut de Bretagne, les Herdiers de Bastogne, les Ordres Dos du Portugal et l'Ordre des Gambrinus.

Nous avons dégusté un délicieux repas concocté par l'équipe de notre traiteur préféré Jean-Luc Henry prochainement Pick Sébastien.

L'après-midi était animé par un DJ local qui a mis beaucoup d'ambiance.

Nous remercions Jacques Balant, son épouse ainsi que la confrérie de Gambrinus pour cette belle journée et leur bon accueil.

Jacky





Nous sommes le dimanche 10 février, il est 8h.45, petit coup de klaxon, ah voilà notre chauffeur Jean Paul Van Steen et son épouse. Je bloque ma ceinture ainsi que Raymond et direction Evere pour le 32^e chapitre des Compagnons du Witloff. Avec Jean-Paul pas besoin de GPS car il connaît la route pour y être déjà allé. Trois quarts d'heure plus tard, et sous une pluie battante, nous arrivons à l'université libre (U.L.B.) - Campus du Solbosch où un déjeuner sucré salé nous attend. A l'appel des confréries nous changeons de salle pour les intronisations et où se déroule le repas. Donc, nous nous installons à notre table. Nous ne serons pas à la même table que Jean-Paul car il a des amis aux Witloff et nous aussi mais différents.

Le grand conseil est invité à déguster leur breuvage sur la chanson « boire un petit coup » et ensuite nomination des nouveaux membres. C'est la secrétaire qui appelle les intronisés mais d'une façon particulière. Exemple : je mangerais bien un petit biscuit aux amandes arrosé d'un pommeau. Les Bernardins de Fleurus se sont reconnus et la personne se présente. Après ça un morceau de tarte et une bière m'iraient bien. Oh ça c'est pour moi et quand tu es devant elle continue quelques explications sur la confrérie et la personne. Et ainsi de suite jusqu'à avoir 10 intronisés. Nous passons à la dégustation d'un tout petit chicon et un petit verre de



liqueur trou aux chicons sur un air de chanson à boire : « à la tienne Etienne..., ah le petit vin blanc ... Pour prêter serment rien de plus simple : un membre de la confrérie lit le texte et nous invite à répéter : » je m'y engage ». On reçoit sa médaille et le grand maître nous fait compagnon avec un arracheur de chicons.



Signature du livre d'or et remise du diplôme. Le 2^e passage terminé une petite pause s'impose. Un couple a sorti une bière à base de chicon appelée « Arevert » mais qui n'a rien à voir avec la confrérie et pas encore commercialisée et nous la propose en dégustation. Elle est agréable à boire 4,5° et pas amère. Le chapitre terminé, mais petite remarque personnelle, les intronisations quand on est déjà à table, ce n'est pas le top, les gens ne sont pas très attentifs, n'écoutent pas et bavardent entre eux. Les agapes, sept services, concoctées par le traiteur Yvon Deghaye, pour 216 convives, soit 54 confréries, étaient très appréciables et avec une certaine originalité. Une animation musicale par une seule personne et dans une longue salle donc là où nous étions nous n'entendions pas grand-chose.

Le repas est terminé à 18h.15 et en accord avec Jean-Paul nous quittons l'assemblée à 19h. pour le chemin du retour et toujours sous la pluie. Malgré la séparation à table nous étions ravis, tous les quatre, d'avoir passé ce moment ensemble. Merci aussi au chauffeur de haut niveau.

JEANNINE



CONFRERIE DU TIRE- BOUCHON ET DE LA TARTE DU VI PAURIN DE RIXENSART

Ce dimanche 24 février 2019, nous sommes partis Michel et moi pour la confrérie du Tire-Bouchon et de la tarte du Vi Paurin de Rixensart qui nous accueille pour la première fois dans la belle et grande salle des fêtes de Cérroux-Mousty.

Pour le départ, le GPS nous indique la route par Sombreffe, Genappe et par Louvain-la-Neuve, Gembloux pour le retour. Nous avons fait un bon petit circuit dans le Brabant Wallon.

Nous arrivons un peu tôt, l'accueil n'est pas prêt. Le déjeuner consiste en café, jus d'orange, cakes, cramique ou gaufrettes.

A 10h45 exactement, nous sortons de la salle pour faire un mini-cortège.

Comme au Bienvenu, les chaises sont placées à gauche pour le chapitre et remises à droite autour des tables pour le repas.

Les 6 confrères sont heureusement secondés par ceux de l'Ordre du Cochon Piétrain.

Pour l'intronisation, nous passons par groupe de 6, mauvais calcul car la représentante de la bière du Betchard de Tubize passe seule la dernière. Nous recevons un petit morceau de tarte à la crème avec des lamelles de pomme et un verre de Kir-Bouchon.

Une petite pause et chaque invité reçoit un grand morceau de tarte et un verre de Kir-Bouchon. Les 11 déjà intronisés sont invités à leur tour.

Après les hymnes, chacun prend sa chaise et on change de place. A table, nous sommes avec Guy, Martine et Christian des Bernardins de Fleurus et Pierre, Marie et Angelo du Betchard de Tubize. C'était une bonne table sympathique.

Le repas concocté par Luc Stienon et son équipe c'est sans surprise parfait. Après l'apéritif et ses zakouskis, généreusement servis, un velouté de pois, des filets de rouget, une pièce de veau archiduc, avec repasse à chaque fois et pour terminer un gâteau meringué et une bonne tasse de café.

Notre journée a été animée par une excellente jeune chanteuse Mélodie. Elle a de sa voix forte accompagné les intronisés pendant les dégustations, chanté les hymnes et animé la partie dansante pas très fréquentée car nous n'étions que 32 confréries et une centaine de participants, c'est pourtant une confrérie agréable et proche de chez nous (40 kms)

L'intronisée du jour ALICE

Confrérie des P'tits Loups, Gouvy

Le samedi 30 mars 2019

14h00 : accueil des invités et collation à la **Brasserie Lupulus, Cortil, 51 à 6671 Gouvy** ; mise en habits et appel des confréries.

15h15 : 3^{ème} chapitre et cérémonie des intronisations.

18h30 : banquet **en la salle du Vicinal, rue de la Gare, 20 à 4990 Lierneux**, repas préparé par Les Saveurs Etoilées à Lierneux ; ambiance musicale assurée.

Menu

- Petite soupe d'asperges blanches en capuccino, huile de truffe et lanières de jambon d'Ardenne
- Gâteau de filet de loup de mer et cœur de St Jacques, Bâtons de légumes croquants au citron, Crème moutarde à l'estragon, Cubes de gelée à la Lupulus blanche * Sorbet poire
- Suprême de volaille française, jus brun à l'Organicus, orange et pamplemousse, vote al rapeye et grappe de tomates cerises et choux romanesko
- Buffet fromages affinés et ses garnitures * Buffet desserts maison de Carine

Prix : 55 €. **Inscription** : avant le 14 mars.

Seigneurie de la Vervi-Riz, Verviers

Le dimanche 31 mars 2019

09h00 : accueil des participants à l'**Harmonie, rue de l'Harmonie à Verviers (sortie n° 5 autoroutes E40 et E42)** ; collation, mise en habit.

09h45 : départ des futurs intronisés en voitures ancêtres et en bus TEC pour les autres vers l'**Espace Duisberg** pour le chapitre.

11h00 : présentation des confréries et chapitre avec intronisations.

13h00 : retour à l'**Harmonie**, banquet avec animation musicale assurée.

Menu

- Apéritif, Cocktail de la Seigneurie, Fantaisies Gourmandes
- Crème du Barry et Fleurettes de Brocolis, Caviar d'œufs de Truite
- Duo de Saumon rouge de l'Atlantique, Mode Argenteuil, Pommes Purée Herbes
- Fraîcheur de la Poire William's et son alcool doux
- Filet Mignon Franc Pinot, Raisins Muscat, Légumes, Grenailles et Fleur de sel
- Gâteau Meringue, Caramel Ganaché * Tout l'Arôme de l'Arabica

Prix : 50 €. **Inscription** : avant le 15 mars.

Confrérie de la Féronne Haute de Rosny sous Bois (France)

Le samedi 6 avril 2019

08h00 : accueil **en la salle du Conseil de la Mairie de Rosny sous Bois** ; petit déjeuner sucré-salé, boissons chaudes et froides. Mise en habits.

09h30 : départ en musique vers l'**église Ste Geneviève** ; bénédiction bannières.

10h15 : retour vers **Mairie** ; cérémonie d'intronisations, puis apéritif dans le **parc**.

13h30 : déjeuner dansant animé par Damien Berezinski.

Menu

- Apéritif whisky, ricard, porto, coca-cola, jus d'oranges
- Assiette entre Terre et Mer * Filet de Sandre * Sorbet pomme verte, calvados * Cuisse de canard aux cèpes * Salade et ses 3 Fromages

Confrérie de la Féronne Haute de Rosny sous Bois (suite)

Au menu : Salade et ses 3 Fromages * Omelette Norvégienne * Café

Vin blanc, vin rouge, vin rosé, crémant venat du Domaine « Le Portail » à Cheverny 41700

Prix : 75 € (boissons comprises). **Inscription** : avant le 1 avril. (1 intro. grat. si 3 membres en habit)

Confrérie de la Cité des Bernardins de Fleurus

Le dimanche 7 avril 2019

08h15 : accueil des invités à l'**Hôtel de Ville, place Ferrer, 1 à Fleurus** ; mise en habit.

09h15 : appel des Confréries et cortège musical vers « **A la Bonne Source** », **bibliothèque locale**.

09h45 : 20^{ème} Chapitre et intronisations ; verre de l'amitié et concert apéritif.

13h00 : **en la salle polyvalente du Vieux Campinaire à Fleurus**, banquet avec animation musicale.

Menu (Luc Stiénon)

- Bulles rosées et mises en bouche servies à table
- Bisque de crustacés rehaussée à l'Armagnac, copeaux de gruyère A.O.C
- Filets de saumon, beurre meunière, frisée blanche, grenailles et fleur de sel
- Fraîcheur de la Pomme et du Pommeau
- Pièce de veau en entrecôte, crème archiduc, lardinettes, légumes en jardinière
- Palette de fromages du Bois Roussel, pain aux noix, traits balsamiques
- L'envoi du 20^{ème} anniversaire, Café du Bernardin * Tasse Moka

Prix : 52 €. **Inscription** : avant le lundi 1 avril..

Confrérie de la bière du Betchard de Tubize

Le dimanche 7 avril 2019

09h00 : accueil (**réceptions des tickets pour les participants**) au **Parking de la Grand'Place de Tubize** ; de là, à pied, il y a 30 mètres jusqu'à la salle (grand plan avec l'invitation et 2 autres parkings).

09h30 : petit déjeuner **en la salle de la Boule d'Or de Tubize** ; mise en habit et puis cortège avec petit cérémonial à la mascotte « Le Betchard »(on peut lui caresser le ventre et faire un vœu).

11h00 : 6^{ème} Chapitre et intronisations ; dégustation de la blonde « Betchard », retour à la voiture.

13h30 : banquet dansant **au Domaine de la Neuve Cour, Edingensesteenweg, 987 -1502 Lembeek**

Menu

- Joyeuses bulles et dégustation * Foie gras Brasserie, Pain brioche, confit de fruits rouges
- Bisque de Homard * Trou Normand
- Filet pur de veau caramélisé au miel, sauce au thym, mini légumes, pommes « Bouchon »
- Assortiment de fromages * Buffet de desserts * Café ou Thé

Prix : 59 € (boissons comprises, ½ vin et ½ eau pp). **Inscription** : avant le 2 avril).

Confrérie de la Galette à Suc' et du Gâteau Mollet, Neufmanil (Ardennes, France)

Le dimanche 7 avril 2019

09h00 : accueil des confréries à **la salle polyvalente de 08700 Neufmanil** (c'est près de Charleville-Mézières) ; buffet convivial, mise en tenue, photo souvenir.

10h30 : 8^{ème} Chapitre et intronisations ; vin d'honneur offert par la Mairie.

13h00 : banquet dans **la salle des Fêtes Jean Rogissart, 12, rue des Epinettes à 08700 Joigny** . ;

Ambiance musicale assuré par Francis Gentile, tombola et tirage spécial pour les confréries.

Menu (traiteur Olivier Marteau)

- Coupe de Champagne et assortiment de mise en bouche
- Cassolette de boudin blanc de Haybes au Chaource * Trou ardennais
- Filet de bœuf à l'échalote * Salade et fromage
- Assiette de mignardises * Café

Prix : 50 €. **Inscription** : avant le 30 mars (places limitées à 150) 1 intro. offerte si 2 pers en tenue .

Confrérie des Chevaliers de Saint-Anthoine, Boulogne sur Mer (Pas-de-Calais, France)

Le dimanche 7 avril 2019

08h30 : accueil des Confréries, petit déjeuner en **la salle Allan -Stade de la Libération-Boulevard Eurvin à 62200**

Boulogne sur Mer ; mise en habit puis défilé en cortège (à 10h00).

10h30 : messe en **la Basilique Notre Dame** célébrée par le Doyen Dominy (Parvis Notre dame).

12h00 : 27^{ème} Chapitre et intronisations en **l'hôtel de ville, place Godefroy de Bouillon**.

14h00 : repas de gala **au Stade de la Libération (Salon Calonne)**.

Menu

- Quelques bulles et leurs amuse-bouches
- Médaillon de lotte aux agrumes sur un risotto de la mer
- Buffet de Saint Antoine : Lucullus de Valenciennes, Potj'e Vleesch, Pâté en croûte, Foie gras, Terrines diverses, Andouillette, Boudin blanc et noir (chaud), Salades variées
- Buffet de fromages par le Maître Fromager Romain Olivier
- Le Calais (Spécialité de la Côte) * Douceur du Pérou – Macarons

Prix : 55 € (boissons comprises). **Inscription** : avant le 3 mars (1 intro. grat.si 2 personnes au repas)

Confrérie des Sabotiers de l'Eau d'Heure, Silenrieux

Le samedi 13 avril 2019

09h30 : accueil et mise en habit en **la salle de « La Silène », rue de Noupré à 5630 Silenrieux**.

10h15 : départ en cortège et en fanfare.

11h30 / 18^{ème} Chapitre et intronisation

13h00 : le Coup de Sabot

13h30 : disnée (traiteur « Aux délices de Marco Polo ») ; animation musicale par Andréa Caltagirone.

Menu

- Cocktail champenois aux verrines et petits fours chauds et froids
- Crème Dubarry
- Joles de bœuf confites à la bourguignonne
- Salade verte, fromages
- Palet sablé au caramel et son caramel au beurre salé * Café

Prix : 50 €. **Inscription** : avant le 9 avril.

Confrérie des Maîtres Paveûs, Scribeux et Mougneux de Tarte au Sucre de Waterloo

Le samedi 13 avril 2019

09h00 : accueil des Confréries et petit-déjeuner en **la Maison communale, rue François Libert, 28 à 1410 Waterloo** ; mise en habit.

09h45 : appel des Confréries et départ en cortège à travers le centre de Waterloo.

10h45 : 27^{ème} Chapitre et intronisations **en la salle communale Jules Bastin**.

13h00 : banquet gastronomique en **la salle de la Grange à la ferme de Mont-Saint-Jean, chaussée de Charleroi, 591 à Waterloo** ; animation musicale assurée par Robert Zaprzalka.

Menu (traiteur Léonard)

- L'Apéritif et ses Mises en Bouche
- Le Tartare de Mi-Cuit de Gambas aux Noix de Cajou et Coriandre
- Trou Normand : Pommeau de Normandie
- Le Mignon de Bœuf en Tagliata, Roquette et Tomates Cerises Grappe Confites, Vinaigrette Tiède aux Truffes, Petits Artichauts Grillés et Pommes de Terre Sautées
- Tradition des Plateaux de Fromages Affinés
- Délice des Maîtres Paveûs
- La Jatte du Paveur

Prix : 65 €. **Inscription** : avant le 8 avril.

Nous avons reçu également **pour le dimanche 7 avril 2019** une invitation de **l'Ordre de la Poule Farcie du Tarn et Garonne** qui fête ses **30 ans d'existence** (un Ambassadeur de la confrérie, Philippe Sabre a été intronisé chez nous). Si cela intéresse quelqu'un (Michel Aseglio ?), je peux lui Faire parvenir les documents reçus.

Royale Confrérie du Matoufè de Marche-en-Famenne

Le samedi 13 avril 2019

16h00 : accueil des Confréries à la maison du tourisme, place de l'Etang à Marche-en-Famenne ; mise en habit.

16h30 : cortège vers la place Albert 1^{er} accompagné de la Plovinète et remise du Costume
Par la Confrérie des Mougneux d'Coûtches de Dinant.

17h15 : déplacement vers le complexe de la Vieille Cense, rue de la Station, 4 à Marloie.

17h45 : 64^{ème} Chapitre et intronisations.

19h45 : banquet avec animation musicale assurée.

Menu

- Toasts du Matoufè
- Scampis aux chicons sur un lit de tagliatelles
- Trou normand
- Suprême de pintadeau à la normande, sauce crème au Calvados, pomme au four
- La Printanière * Café

Prix : 49 €. Inscription : avant le 5 avril.

Confrérie du Purnalet de La Roche

Le samedi 27 avril 2019

08h30 : accueil aux Grès de La Roche, rue Tompré ; mise en habit.

09h45 : départ du cortège vers l'église Saint-Nicolas avec les Chouffleux d'Buses.

10h00 : office religieux rehaussé par les Sonneurs de trompes de chasse d'Houffalize.

11h00 : en cortège vers la salle du Faubourg Saint-Antoine (place du Bronze).

11h30 : ouverture du 39^{ème} Chapitre et intronisations.

13h00 : départ vers le village de Warempage et la salle « La Fête des Blés » ; apéritif.

14h30 : ouverture du buffet froid + Fromage + dessert + café. Le buffet froid n'est pas détaillé mais comprend viandes, poissons, salades, pommes de terre, sauces. Le repas est préparé par le traiteur Michel Schevers de Hotton ; animation musicale assurée.

Prix : 45 €. Inscription : avant le 22 avril ? (Nombre de convives limités à 270)

Confrérie des Sossons d'Orval, Orval

Le dimanche 28 avril 2019

09h30 : accueil à « l'Ange Gardien » à Orval, mise en habit et puis, cortège vers la brasserie. Appel des confréries et futurs intronisés.

11h00 : 43^{ème} Chapitre et intronisations ; Orval d'Honneur et départ vers le Centre sportif et de loisirs, rue de Carignan à Florenville.

13h30 : dîner dansant, animation par Carioca.

Menu

- Salade fraîche d'asperges vertes et crevettes rouges d'Argentine, vinaigrette
- Joutes de porc à la bière d'Orval, Espuma de plates de Florenville
- Sorbet de pomme et poire Williams
- Paleron de veau cuit 6 heures, estragon, légumes de printemps
- Ardoise de fromages, sirop et raisins
- Pomme façon tatin et caramel à l'Orval

Prix : 62 €. Inscription : avant le : (pas de date indiquée) au plus, indiquent-ils.

Confrérie des Taste-Cuisses de Grenouilles, Vittel (Vosges, France)

Le dimanche 28 avril 2019

08h30 : accueil des Confréries à la **salle du Moulin** (parking rue St Nicolas ; parking camping aussi rue St Nicolas (tél Daniel 06 07 27 50 27))

09h30 : 47^{ème} Chapitre et intronisations.

11h00 : défilé à travers les rues de Vittel, inauguration officielle de la Foire.

13h00 : banquet **au Restaurant de l'Orée du Bois (face à l'hippodrome)** direction Houecourt-Chatenois ; animation musicale par « B.Gilbert ».

Menu

- Terre et mer de Grenouilles en pâté, Mesclun de salade et germes, crème balsamique
- Grenouilles Provençales et Sauce Poulette
- Rafrâichissement Rhum et sorbet orange cannelle
- Côte de veau en cuisson de 7h, sa crème d'ail, purée vitelotte
- Brie de Meaux, roquette et baies roses
- Sphère surprise en chocolat Ruby, Cœur de fruits rouges, ganache vanille, coque de caramel filé
- IGP Côtes de Thongue 2017 Chardonnay Sauvignon
- Ugp Côtes de Thongue 2017 Syrah-Merlot – Eaux, café

Prix : 60 € (boissons comprises avec modération). **Inscription** : avant le 15 avril.

Confrérie des Gourmands Chevaliers de l'Image, Epinal (Vosges, France)

Le mercredi 1 mai 2019

09h00 : accueil et petit déjeuner avec charcuteries, spécialités vosgiennes à **l'Espace Cours à Epinal** (plan avec l'invitation) ; mise en habit.

11h00 : 37^{ème} Chapitre et intronisations.

12h00 : apéritif suivi du repas animé par l'Orchestre Jean-Claude Daniel.

Menu (traiteur Maison Léonard)

- Majestueux plateau de fruits de mer
- Saumon belle vue, maki au thon cuit, wrap de saumon/épinard, terrine de poissons et brochets, jambon cru, pâté en croûte, bacon rôti de porc froid, Crudités variées, etc...
- Trou groseille/alcool de prune
- Tourte de ris de veau aux morilles avec ses petits champignons de Paris
- Buffet de fromages et salade verte
- Assiette gourmande – 5 desserts * Café
- Coupe de crémant de Bordeaux pour le 37^{ème}- Bordeaux blancs et rouges-
- Eau plate et pétillante

Prix : 60 € (vins et eaux compris). **Inscription** : avant le 24 avril.

**Si vous souhaitez participer à l'un ou l'autre de ces chapitres, faites-le savoir
Avant la date indiquée à Germain Barbiaux (tél : 081/73.07.11)**
