



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

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 2020

Bulletin N° 1

Madame Monsieur.



Michel et Maryse, nos représentants au Chapitre de la Jurade Princièrè de Chimay, photographiés après l'intronisation, chope de bière en main, dans la cour du château.

-En première page, notre grand argentier présente nos vœux et fait appel à la cotisation de 2020

-L'Assemblée Générale est fixée au vendredi 28 février 2020 (convocation en temps voulu).

-Notre 48^{ème} Chapitre se déroulera le dimanche 22 mars 2020 (convocation bientôt en janvier).

Dans ce bulletin n°1 vous trouverez :

- 6 rapports de confréries visitées en septembre, octobre et novembre 2019.

- 8 invitations de confréries pour janvier, février et début mars 2020.

Belgrade, le 28 décembre 2019

Chère consœur,
Cher confrère,

Le Grand Maître et les membres du Conseil de la Confrérie des Chevaliers de la Tarte et de la Pompe vous présentent leurs vœux les plus chaleureux pour l'année 2020.

L'année sociale se terminant le 31 décembre 2019, le moment est venu de penser à 2020.

C'est pourquoi, je me permets de vous demander de bien vouloir verser ou virer le montant de votre cotisation 2020 sur le compte

BE08 0013 8824 5913 de la Confrérie des Chevaliers de la Tarte et de la Pompe.

Lors de l'Assemblée Générale Statutaire du 10 mars 2011,
La cotisation, qui était restée inchangée depuis l'instauration de l'euro, a été adaptée de
La façon suivante :

20,00 € pour les membres Chevaliers
18,00 € pour les membres Aspirants Chevaliers
15,00 € pour les membres Dames et Compagnons d'Honneur
0,00 € (plus de cotisation) pour les membres Chevaliers d'Honneur

(Ce qui ne peut empêcher, comme l'ont déjà fait certains, de continuer à cotiser)

C'est grâce à ces cotisations, notamment, que notre Confrérie
Survit et peut continuer à défendre les produits de Belgrade (tarte et bière Vî Keute) un peu partout en Belgique
ainsi qu'à l'étranger.

Pour certaines ou certains d'entre vous, ce sera la première fois. Nous vous en
remercions d'avance si vous rejoignez celles et ceux qui paient déjà.

J'en profite également pour rappeler qu'il est demandé aux Chevaliers de s'engager
à sortir au moins deux fois dans le courant de l'année : une fois chez les Confréries sœurs situées en Province de
Namur et une fois en dehors. Les autres membres peuvent également sortir, cela va de soi.
Une réduction de 10,00 € est octroyée par membre (Chevalier ou non) et par sortie comme contribution au repas
que vous avez honoré et si vous êtes en règle de cotisation à ce moment (si le paiement se fait sur place, les
10,00 € seront remboursés après coup).

Nous demandons aussi, dans la mesure du possible, que ces sorties se limitent à 4
ou 5 membres de la Confrérie par festivité. Les visites chez nos filleuls de l'Aumônière de Malonne, des
Fabricants de vins de fruits de Temploux et de la Commanderie des Coteaux de Meuse de Wépion (devenue
Commanderie des bords de Meuse) constituent des exceptions à cet égard.

Cette réduction de 10,00 € est aussi de mise pour des organisations (soupers) de la
Frairie Royale des Masuis et Cotelis Jambois et la Royale Confrérie du Grand Feu de Bouge.

Persuadé que vous réserverez bon accueil à la présente, je vous prie d'agréer,
chère consœur, cher confrère, mes confraternelles salutations.

Roland Antoine, Grand Argentier

Nous y étions ... et nous commentons

Confrérie « Li Pir'rêye di Lîcint » -- samedi 28 septembre 2019

C'est le samedi 28 septembre que je me suis rendu, avec ma compagne Claudine, pour y représenter notre Confrérie belgradoise.

La Confrérie « Li Pir'rêye di Lîcint », sous la direction du Grand Maître Alain Terwagne, organisait son chapitre, celui de son 30^{ème} anniversaire. A cette occasion, l'évènement a permis à 39 confréries venues des différentes régions de notre pays, mais aussi de France, d'assister à l'intronisation de nouveaux membres de leur côté, et de représentants des confréries présentes, et à partager de solides liens d'amitié devant un excellent repas convivial.

« Li Pir'rêye di Lîcint » a été officiellement créée en 1989. Elle a pour origine quelques jeunes qui étaient volontaires pour entretenir le cimetière de l'église devenu un vrai dépotoir et avaient ensuite étendu leurs activités à la restauration de l'église.

Le nom de la Confrérie est à son origine, un hommage à la dernière carrière de la pierre Tuffeau. Une balade à Lincent permet de se rendre compte de la présence de cette pierre dans la région et l'église, aujourd'hui désacralisée, est un bel exemple de ce reste de l'histoire. De cette pierre, étaient également produits des fours à pains commandés par les boulangers des environs.

Pour faire vivre la Confrérie, c'est toutefois la bière qui a été choisie. Cette dernière élabore son propre breuvage. 'Li Pir'rêye di Lîcint' est un produit qui évoque les sols limoneux de Lincent, par son goût et sa couleur. Elle contient aussi le souvenir des anciennes brasseries de la région.

Jean Michel



Notre représentant sur scène pour l'intronisation, chope de bière locale bien en main

Confrérie des joyeuses pommes de Dinant (Lisogne) le 21 Septembre 2019



Parti de Belgrade avec Monique vers 14h30 pour éviter d'être en retard. Vaste parking dans une pelouse sur le côté de la salle. Accueil chaleureux sous un vaste chapiteau par Pomme d'happy en personne (la Grand Maître).

Le buffet était copieux, café, boissons et bien sûr, le jus de pomme à profusion accompagné par nos amies les abeilles malgré le marc de café qui brûle pour les éloigner. La salle était prévue pour 110 personnes, mais nous étions en réalité 130.

Nous étions 34 confréries présentes et 5 qui étaient excusées dont la Mirabelle de Metz. Vers 17h00, les intronisations se font à l'église à plus ou moins 200 mètres de là (en côte et avec des marches pour y arriver). Côté cocasse, Pomme d'happy étant très petite : on se tenait sur la 1^{ère} marche vers le chœur tandis que la présidente était sur la 3^{ème} pour pouvoir nous introniser ! Très beau chapitre pour une première. Tout s'est déroulé sans problème.

Les textes d'intronisations étaient faits avec humour (j'attends que l'on me fasse parvenir le mien). Le repas, boudin blanc et noir de très bonne qualité, était très bon accompagné de la compote de pommes-cannelle bien sûr.... A table (de 6 personnes), nous avons comme voisins le propriétaire du verger et son épouse. Au cours du repas, une tombola hors du commun était tirée, le billet étant une couque de Dinant numérotée et vendue 5 € (chaque couque était gagnante). Nous avons passé une très bonne soirée (musique douce et non criarde).

Jean-Claude Quertenmont

33^{ème} chapitre de la Jurade Princière de Chimay.

Le 13 octobre dernier une quarantaine de confréries ont rejoint la cité chimacienne sous un radieux soleil d'automne. Retardés par une déviation à hauteur du circuit de Mettet à cause de son fameux Superbike. Maryse et moi sommes arrivés juste avant l'appel des confréries et avons eu à peine le temps d'avalier un café sans pouvoir profiter des gaufres, tartes, viennoiseries, sandwiches qui agrémentaient l'accueil des confrères.

C'est en cortège, emmenés par une cornemuse lancinante, que nous avons gagné la cour du grandiose château de Chimay. Les candidats à l'intronisation et leurs accompagnants avaient le privilège de s'installer dans le magnifique théâtre au sein même du château. Ce théâtre est une réplique miniature de celui de Louis XV au château de Fontainebleau. Il a servi de décor au film de Gérard Corbiau « Le maître de musique » et est inscrit sur la liste du Patrimoine exceptionnel de Wallonie

La Princesse de Chimay, aux côtés de son mari le Prince Philippe qui avait fêté son 71^{ème} anniversaire la veille, ouvrait de son balcon solennellement le 33^{ème} chapitre de la Jurade Princière de Chimay car la famille princière en est tout naturellement membre. Pour les curieux « jurade » est un terme féodal désignant un corps de jurats (magistrats municipaux dans le S-O de la France).

Ce chapitre débuta par la remise de 3 chèques à 3 associations locales : l'une pour l'achat d'un cheval pour aider des personnes atteintes de troubles de comportement à retrouver un certain équilibre, l'autre pour réaménager la cour de récréation d'une école accueillant des élèves en difficultés, et la dernière pour une association qui avait fait une marche parrainée de Chimay à Gérardmer au profit des jeunes non scolarisés en difficultés mentales qu'elle accueille de jour.

La proximité de la base d'aviation de Florennes expliquait le nombre important de militaires. Le Grand Jurat Chancelier soulignait le lien entre le chardon symbole piquant de l'Ecosse et l'escadrille de Florennes qui choisit en 1917 le chardon écossais comme emblème pour illustrer sa force de frappe et sa devise « Nemo me impune lacessit » (Personne ne me provoque impunément) cette escadrille a donc fêté son centenaire en 2017.

C'est au son de la cornemuse que les impétrants montaient sur scène, leur présentation était faite en rimes tantôt humoristiques, tantôt plus sérieuses. Après avoir dégusté le fromage local et englouti un galopin de Chimay triple, ils prêtaient le serment ad hoc avant d'être faits Compagnons de la Jurade

Après les hymnes nationaux nous avons pu visiter quelques pièces du rez-de-chaussée avant de prendre dans la cour du château plusieurs Chimay. La Princesse se mêlait très courtoisement aux confrères et ne manquait pas d'interroger quelques confrères sur les buts et les produits promus par leur confrérie ou de se faire prendre en photo avec certains d'entre nous comme par exemple notre confrère de Temploux.

Nous avons ensuite pris les voitures pour rejoindre la salle à Baileux où se déroulaient les agapes préparées par le traiteur Jean-Luc Henry.

A table, nous étions avec des confrères de Temploux, de la Noisette et la Blonde de Han et des hôtes chimaciens. Le repas était excellent de même que l'animation musicale avec le trompettiste épatant de l'orchestre Jo Scinta.

Michel Aseglio



Le Conseil de la Jurade Princière s'est installé sur la scène du Château alors que le Chapitre va entrer dans sa phase d'intronisations.



La Confrérie des Talmeliers du bon pain de Saint-Martin de Touraine

Les Talmeliers de Tours nous ont reçu comme des amis savent le faire et quels amis... Encore un tout grand merci à Régis Villoteau, membre très actif dans sa Confrérie et qui m'a invité pour cette magnifique journée, pour ce splendide 29^{ème} Chapitre qui a eu lieu le 27 octobre 2019 dans la superbe ville de Tours. Nous sommes arrivés le samedi sous un magnifique soleil, on se croyait en été, l'été indien ??? Mais le lendemain... !!!, nous nous sommes réveillés avec un petit « crachin » bien de chez nous qui ne nous a plus quitté de la journée !!!

Mais que sont des Talmeliers ?

Le mot « Talmelier » vient du mot « tamiser ». Ce sont les premiers boulangers à tamiser la mouture grossière du blé pour en extraire la farine et faire du bon pain. La tenue d'apparat des Talmeliers veut valoriser la noblesse de ce métier : les gants blancs représentent la farine, la cape couleur crème : la



mie du pain, le col marron : la croûte, le chapeau en forme de boule : le levain et enfin ses plumes flamboyantes : la chaleur du four. Leur but est de promouvoir le métier d'artisan et de faire valoir la qualité du bon pain.



Nous avons rendez-vous à l'Hôtel de Ville de Tours à 08h30 du matin pour un petit déjeuner haut en couleurs... et quel Hôtel de Ville...digne du Palais Royal de Bruxelles. Au rez-de-chaussée, le péristyle en pierre sert de lieu d'exposition ; l'escalier monumental en pierre abrite un monument aux morts.

Au premier étage, la salle des fêtes et la salle des mariages sont abondamment décorées, tandis que la salle du conseil municipal est ornée d'un triptyque sur la vie de Jeanne d'Arc. Mais revenons au petit déjeuner un magnifique buffet froid : rillettes, pâté en tout genre accompagné d'un verre de vin (un peu trop tôt pour moi), café, croissants et une très bonne ambiance.



Mise en habits et départ pour un long défilé à travers les rues du vieux Tours. Nous étions accompagnés d'une compagnie de joueurs de cors de chasse qui proposait un air devant chaque boulangerie que nous rencontrions sur le parcours, ambiance et réveil garantis, direction la Basilique Saint-Martin pour la messe solennelle.

A la sortie de la messe, le Grand Maître et les Dignitaires de la Confrérie ont distribué des petits pains aux fidèles de la paroisse. Retour en cortège vers l'Hôtel de Ville et ce pour l'accueil, la présentation des 29 Confréries ; nous étions la seule confrérie étrangère présente, et les différentes intronisations ont pu commencer.



Je faisais partie de la première fournée et j'ai pu remettre au Grand Maître notre Vî Keute et une tarte au riz de mon cru. Après cette séance d'intronisation, nous nous sommes changés pour pouvoir profiter du repas servi et préparé par la maison Tardivon cuisinier-traiteur à Villiers.

Au menu : un long apéritif pétillant rosé accompagné de divers verrines et zakouskis - mini

aumônière de ris de veau aux morilles - chartreuse de St Jacques au beurre de ciboulette - sorbet poire et alcool - poitrine de pigeon rôti et sa cuisse confite sur tatin de légumes - assiette de jeunes pousses aux herbes fraîches et sa trilogie de fromages - tentation noisette et sa crème anglaise - café et son palet de chocolat... un vrai repas de roi !!! La seule fausse note de la journée l'acoustique de la salle des fêtes qui était horrible, en effet très difficile de parler avec nos voisins de table, représentants de la Confrérie des Compagnons de Saint Vincent de Vallères en Touraine.

Nous avons pris congé de nos convives vers 23h00 en remerciant chaleureusement nos amis de table et les différents membres de la Confrérie des Talmeliers du bon pain de Saint-Martin de Touraine.

L'intronisé du jour, Christophe



Dimanche 17 novembre, il a gelé, il fait - 1 donc Raymond doit gratter la voiture pour se rendre à St Gilles à l'ordre des Kuulkappers.

Merci au GPS, mais étant partis un peu tôt nous arrivons à l'Hôtel de Ville les deux premiers. Déjeuner banal (comme il y a quelques années chez nous) vous avez deviné ? « du cramique » impossible d'étendre le beurre trop dur, café, et en plus on mange sur ses genoux.

Un avantage tout se passe au même endroit. C'est le 34^e chapitre des Kuulkappers. Mais que veut dire ce nom savant ? Kuulkappers signifie en Bruxellois « coupeur de chou ». A l'intronisation, c'est d'ailleurs ce que j'ai du faire après la lecture du CV. Ensuite, un chou blanc creusé nous est présenté et dedans une boulette de viande hachée et pour bien l'avalier (très bizarre) une petite tasse de café noir. Viens la lecture du serment d'abord en flamand et puis en Bruxellois, la médaille et le grand maître me fait consoeur d'honneur, signature du grand livre et diplôme. Le chapitre est agrémenté de chansons relatives aux choux et nous avons même droit à un petit chou à la crème.

La photo souvenir est prise sur le grand escalier du hall d'entrée de l'Hôtel de ville.

Nous passons dans la salle à côté de celle des intronisations, elle est très longue, et nous cherchons la table 21, qui est ronde et pour 8 personnes et c'est la dernière.



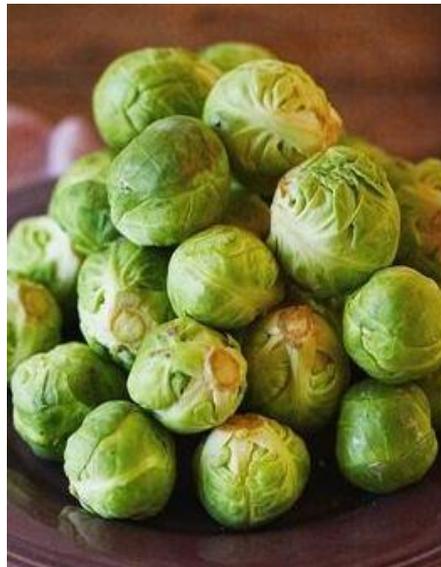
Le pineau des Charentes rosé est déjà servi. Le repas concocté par le traiteur Duchateau de Neder-over Heembeek, un nouveau pour ce chapitre, est appréciable mais à la traine.

Je ne pourrai pas vous parler de l'animation musicale car nous nous trouvons à l'opposé et la salle étant très haute l'acoustique n'est pas terrible et donc pas entendre grand-chose.

Durant le repas des billets de tombola sont vendus. Les numéros se terminant par 100 200 300 400 500 2 4 6 8 = gain immédiat. Il faudra attendre la fin du repas pour le tirage des numéros impairs

qui sont des gros lots. Rien que des bricoles pour nous. Celui-ci terminé nous pensons à regagner nos pénates car il y a quand même une heure de route et quand nous rentrons nous avons quasi fait le tour de l'horloge. Il est 8h.30.

L'intronisée du jour JEANNINE



Week-end Tourangeau

A l'occasion du 50^{ème} chapitre de la Coterie des Closiers de Montlouis nous nous sommes rendus ce 15 Novembre, Francis Renard, Robert Renard et moi-même en pays de Loire.

Après un trajet plutôt humide, nous sommes arrivés dans notre gîte pour le WE : La Grange
https://www.gites.fr/gites_la-grange_montlouis-sur-loire_h3343064.htm

L'installation terminée, nous sommes partis prendre l'apéro chez nos amis Claude Bourreau et Frank Breton avant de nous rendre à la visite des caves de la coopérative des vins de Montlouis-sur-Loire suivie d'un repas d'une centaine de convives des confréries déjà arrivées au restaurant troglodyte « La cave » situé juste à côté de la coopérative, dans un cadre rustique et avec un magnifique feu ouvert pour nous réchauffer de la visite glaciale des caves.

Après un bon repas et un petit marc de Montlouis pour terminer de se réchauffer, nous sommes retournés dans notre Grange pour nous reposer du trajet.

Le samedi 16-11, vu le temps couvert et frisquet, nous zappons l'accueil des confréries, prévu sous chapiteau, au grand dam de nos amis qui se tracassent de ne pas nous voir pour arriver au début du chapitre dans la magnifique salle de l'espace Ligeria garnie de plus de soixante-dix confréries et 334 convives. Nous sommes installés autour d'une table ronde avec Guy Baivier de Ciney et sa compagne ainsi que 2 représentants de la confrérie du goute boudin de Mortagne au Perche ainsi que Claude Bourreau qui joue le rôle d'Abraham Courtemanche (bienfaiteur de Montlouis) et de son épouse.

Pendant la cérémonie d'intronisation, un curieux personnage se promène dans la salle en interpellant les convives et les intronisés arrivant en retard mais également en rétablissant le silence dans le fond de la salle lors de la cinquième série d'intronisés en lançant d'une voix enrayée mais bien audible « ALLEZ VOUS VOUS ECOUTER ». Nous apprendrons par la suite qu'il s'agit d'Aimée qui viendra sur scène après les intronisés pour postuler en tant que représentante de charme de la Coterie. Elle nous a pour cela gratifié d'un speech mêlant humour et pointe de tendresse, nous tirant même quelques larmes.

Après cela, les agapes ont commencé accompagnées d'un duo de musiciens qui ont démarré sur les chapeaux de roue pour ensuite ralentir et offrir une ambiance permettant aux nombreux danseurs de se défouler et aux autres de discuter sans problèmes.

Le somptueux repas se terminait par un magnifique gâteau, un petit verre de pétillant et la distribution des lots de la tombola.



Le dimanche 17/11 après un petit déjeuner à La Grange devant le poêle à pellet, le temps étant toujours aussi gris, nous partons chez nos amis pour un petit apéro huitre vin blanc afin de dire au revoir à nos amis de Ciney et aux connaissances faites au chapitre, avant de nous diriger vers Amboise pour une petite promenade.

Le lundi 18-11, le soleil est enfin là mais pour une brève apparition car, le petit déjeuner fini, le ciel était déjà moins bleu.

Les valises fermées et les clés du gîte rendues, nous passons chez Frank Breton pour une dernière dégustation ainsi que l'achat de petits flacons de jus de raisins.

Et c'est le retour qui, tout comme l'aller, se fera sous la pluie.

Joël Binamé



Les Confréries (ou Frairies) nous invitent

Frairie Royale des Masuis et Cotelis Jambois

Samedi 18 janvier 2020 (Fête de la Saint-Vincent)

17h15 : rassemblement à l'entrée de l'Espace Laloux au Parc Astrid de Jambes.

17h45 : cortège aux flambeaux.

18h00 : messe en wallon en l'église Saint-Symphorien (anciennement les Oblats).

18h50 : cortège de retour.

19h00 : séance académique, intronisations, vin d'honneur en la salle Francis Laloux.

20h00 : souper avec animation musicale et à 21h : remise de l'Alfer d'Honneur.

Menu (a été écrit en wallon aussi)

- Zakouski (en wallon, c'est : lètcherîyes èt miscoterîyes)
- Mi-cuit de sole, raviole d'écrevisse aux senteurs de nos sous-bois
- Paupiette de veau farcie au foie gras, sauce normande, purée de rave, légumes de saison
- Poire rôtie au fromage fermier, coulis d'airelles
- Gâteau du soixantième (en wallon : wastia d'nos-ans à fé glèter l'minton)
- Café et mignardises (en wallon : li jate di cafeu èt lès p'titès gougouyes)

Prix : 49 €. **Inscription :** avant le 6 janvier (pour le paiement confirmant l'inscription) !

Confrérie Tchantchès, Liège

Samedi 25 janvier 2020

16h00 : accueil des Confréries, mise en habits au 11, rue Georges Simenon à 4020 Liège (Outre-Meuse).

17h00 : Chapitre et intronisations (seules les 18 premières demandes seront retenues pour celles-ci).

19h00 : apéritif.

19h45 : repas suivi d'une soirée dansante.

Menu

- Le Poiré d'Sint R'mèye
- La crème de Mamèye et le pavé de Dju d'la
- La terrine de canard sauvage aux pistaches et à la crème d'oie, toast grillé
- Crème de panais, julienne de Granny Smith, poêlées de queues de langoustine
- Le sorbet de Cédric * L'oie de Visé revisitée
- Le sabayon à la mamèye rafraichi à la glace vanille bourbon, zestes d'oranges confits
- Le café olnois

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

Royale Confrérie du Grand Feu de Bouge

Samedi 1^{er} février 2020

C'est le souper annuel qui a lieu en la salle « Le Bienvenu », chemin des Archiducs, 32 à Wépion dès 19h00.

Menu

- Apéritif et son assiette de mises en bouche
- Le pâté de canard et confit rhubarbe-oignon
- Roulade de sole farcie aux écrevisses, crème d'épinards
- Civet de chevreuil à la sauce Grand-Mère, écrasé de pomme de terre truffé, accompagnement de saison
- Assortiment de 3 fromages belges
- Le dôme au caramel beurre salé * Moka

Prix : 45 €. **Inscription :** avant le 24 janvier.

L'Ordre de Gambrinus, Confrérie de la Bière bruxelloise

Le samedi 1^{er} février 2020

08h30 : accueil des confréries et petit déjeuner, mise en habit **dans la cour intérieure de l'Hôtel de Ville de Bruxelles (entrée via la rue de l'Amigo)** ; appel des confréries.

09h45 : départ en cortège **vers la rue de l'Etuve et Manneken-Pis.**

10h30 : 3^{ème} Chapitre solennel et intronisations **à l'Hôtel de Ville de Bruxelles.** ; apéritif.

12h45 : départ (en car) **vers le Plateau du Heysel.**

13h30 : banquet **en la salle « La Rotonde », 1, place de Belgique à 1020 Bruxelles** ; animation musicale assurée.

20h00 : retour en car vers **la place Rouppe** (c'est là qu'il y a **un emplacement de parking privé prévu pour les voitures, le matin à l'arrivée avec accueil sur place et transports en commun**

À proximité pour rejoindre l'Hôtel de Ville).

Menu (traiteur : Sébastien Pick)

- Apéritif fourni servi à table
- Salade folle tiède de filet de caille poêlée, cuisse confite, magret de canard fumé, dés de foie gras, jets de légumes, sauce vinaigre à la framboise à la Rosée de Gambrinus
- Filet de sole farci à la mousse de saumon et Saint-Jacques, embeurrée de chou vert au lardons, scampi jumbo poêlé, poireaux frits et sabayon à la Hoppy Madame
- Trou chicon offert par nos parrains
- Filet d'agneau rôti, cromesquis d'épaule aux épices douces, jus de viande au poivre Vandouan à la Brusseleir, palette de légumes et pommes de terre fondantes
- Assiette de fromages belges et de Sainte-Maure de Touraine, fruits frais, pain gris aux noix
- Assiette gourmande maison * Le mokka et sa suite et petit mokaretto

Prix : 58 €. **Inscription** : avant le 15 janvier (ne pas traîner car nombre de places limité)

Confrérie des Compagnons du Witloof, Evere

Le dimanche 9 février 2020

09h30 : accueil des invités et collation **en la salle THEO de l'ULB – Campus de Solbosch- avenue Paul Héger, 22 à 1050 Bruxelles (Ixelles) – bâtiment »F1 « sur le plan façade multicolore), parking Janson à côté de la salle** (il y a donc deux petits plans avec l'invitation ; appel confréries

11h00 : 33^{ème} Chapitre et intronisations (et 45^{ème} anniversaire) ; verre de l'amitié.

13h00 : déjeuner dansant concocté par notre traiteur Yvon Deghaye et animé par Robert.

Menu

- Les bulles et leurs mises en bouche pensées à la truffe !
- Présentés en pyramide : tourteaux et caviar sarde, gambas et salade russe, crevettes grises et baby tomates
* Le velouté Du Barry, émincé de serrano
- Le sorbet citron arrosé de Trou Chicon, comme il se doit
- Un parmentier de canard confit en cocotte, pensé « chicon », émincé de canard fumé, copeau de foie gras fumé et petite salade de witloofs à la pomme granny smith
- Le cube en chocolat, dés d'advocaat ... voire de Trou Chicon arrangé * Café et mignardises

Prix : 45 €. **Inscription** : avant le 31 janvier. Attention : nombre de places limité à 180.

Confrérie « Les Magneûs d’Crolèye Djote di Warou », Alleur

Le samedi 15 février 2020

17h00 : accueil des Confréries à la **salle du Centre Culturel d’Ans, place des Anciens Combattants à 4432 Ans/Alleur.**

(petit plan avec l’invitation)

18h00 : 36^{ème} Chapitre et intronisations.

20h00 : agapes préparées par « Traiteur Yvon Organisation », ambiance musicale par « Canne à sucre »

Menu

- L’Opéra de saumon frais et fumé, remoulade à la ciboulette
- Li Crolèye Djote di Warou avou lès saqwès ravigotants * Li p’tit plat-cou
- Li p’tite Crolèye Râbosse servie tiède et sa chantilly cannelle
- **Prix : 35 €. Inscription :** avant le 9 février.

Confrérie du Pain Gris et de l’Huître de Milmort

Le dimanche 23 février 2020

10h00 : accueil des Confréries et Amis aux « **Salons du Bearevoir** », **rue de la Résistance, 28 à 4432 Alleur** (autoroute Liège-Bruxelles, sortie Alleur, fléché à partir du Makro).

11h30 : 22^{ème} Chapitre solennel et intronisations.

13h30 : banquet dansant avec menu gastronomique. (proposition aussi, en prévente à emporter, huîtres en cageot de 2 douzaines au prix de 20 € (commande à l’inscription).

Menu

- Mousseux et cocktail maison, assortiment de zakouskis chauds
- Les merveilles de Marennes avec le pain gris de la Confrérie
- Cassolette avec petits légumes, pétoncles de St Jacques, rouget, cube de saumon et queues d’écrevisses, sauce Nantua
- Sorbet pomme, arrosé comme il se doit !
- Demi- perdreau à pattes rouges sur un lard confit, tatin d’endives et golden, gratin dauphinois
- Assiette de quatre fromages affinés par Maître fromager, grappe de raisin
- Soufflé grand Marnier * Café et mignardises Petit verre de la confrérie
(remise des cageots commandés lors du départ)

Prix : 50 €. Inscription : avant le 12 février.

Ordre des Gentes Dames de la Tarte aux Macarons, Ciney

Le dimanche 1^{er} Mars 2020

08h45 : accueil des participants **en la salle polyvalente, place Roi Baudouin à Ciney** ; petit déjeuner et mise en habit.

10h00 : formation du cortège et départ vers la **salle « Le théâtre communal »** et 27^{ème} Chapitre avec intronisations ; dégustation tarte aux macarons et «La Chevetogne » (offerte par les parrains du Franc Thour).

13h00 : apéritif suivi du banquet dansant animé par « Formule J ».

Menu (Traiteur Luc Stiénon)

- L’Apéritif et sa Suite
- Crème de Poireaux Carentan, Brie fermier
- Dos de Cabillaud, Moutarde à l’ancienne
- Fraîcheur du Citron vert, Alcool doux à la Pomme
- Magret de Canette, sucs réduits au Porto, Accompagnement de Légumes
- Assiette de Fromages de l’Atelier117, Pain aux noix, Piquant de roquette
- Délice des Dames, Gâteau Merveilleux, Crème anglaise
- Tasse de moka

Prix : 60 € (eaux et vins compris à table). Inscription : avant le 23 février.

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