



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 2019

Bulletin N° 1

Madame Monsieur.

LES TAUTÏS EN CONFRÈRIE



*Nos 4 représentants en fin de chapitre de la Confrérie
du Glorieux St. Hubert de Harre-Manhay.*

*En première page, notre Grand Argentier présente nos
vœux et fait appel à la cotisation 2019*

Dans ce bulletin n° 1 vous trouverez :

- 4 rapports de confréries visitées en octobre et novembre 2018*
- 10 invitations de confréries pour février et mars 2019*

Belgrade, le 04 janvier 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 2019.

L'année sociale s'étant terminée le 31 décembre 2018, le moment est venu de penser à 2019.

C'est pourquoi, je me permets de vous demander de bien vouloir verser ou virer le montant de votre cotisation 2019 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 aurez 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 Coteaux de Meuse de Wépion constituent des exceptions à cet égard. Les 10,00 € sont de Mise aussi pour des organisations (soupers) de la Frairie 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'agrèer, chère consœur, cher confrère, mes confraternelles salutations.

Roland Antoine, Grand Argentier

Nous y étions ... et nous commentons

Rapport du 32^{ième} chapitre de la confrérie la Jurade Princière de Chimay du 07/10/2018

Nous nous sommes rendus dans la très belle région de Chimay en compagnie de notre vice-présidente Jeannine, de mon ami Raymond et de ma compagne Christine.

Après un petit déjeuner du terroir, nous sommes invités à nous rendre en cortège, animé par une cornemuse, au magnifique château où résident le prince et la princesse de Chimay.

Cette dernière nous fait l'honneur d'être présente pour les intronisations dans le cadre magnifique du petit théâtre.

Le grand maître invite les prétendants aux intronisations à se rendre sur scène avec une très bonne organisation.

L'heure de l'apéritif pour tous est venue (Chimay rouge, dorée et fromage de Chimay à volonté).

Petit déplacement pour le repas à la salle de sport. Inutile de préciser la finesse du repas en sachant qu'il était concocté par le traiteur Jean-Luc Henry et sa nouvelle équipe, un véritable délice.

Les vins à prix très démocratiques et la cerise sur le gâteau les eaux gratuites.

Seul petit point négatif : table de 20 personnes dont 16 de la confrérie du comté de Boussu et 4 de Belgrade donc difficile d'avoir des contacts mais une très bonne ambiance musicale par un duo très sympathique.

Ensuite nous sommes revenus à Belgrade et nous avons été invités par Jeannine à prendre un bon verre chez elle.

Très, très belle journée pleine de bonheur.

Jacky Dubois.



Chapitre Saint-Arnoul du Comté de Chiny le 20 octobre 2018

Il fallut démarrer de Belgrade de belle heure ce samedi-là, pour nous rendre à Chiny, Michèle, Gaby et moi car le brouillard nous accompagna jusqu'après Libramont.

Arrivé à 9h10, l'accueil est sobre et bon enfant. Petite salle à l'étage où viennoiseries et café chaud attendent les arrivants venus parfois de fort loin. Pas d'endroit dédié à la mise en habit, c'est sur le petit parking en bord de route que les capes furent ajustées.

10h00, célébration eucharistique chantée qui valorise, en cette journée des Missions, la fraternité des personnes présentes au travers de leurs respectives confréries.

11h00 Dépôt de fleurs aux monuments aux morts de la commune ; tradition de cette confrérie qui souhaite perpétuer le devoir de mémoire.



11h15 Début du 53^e chapitre dans la salle de la Maison du Village.

Créée en 1967, la confrérie Saint-Arnoul du Comté de Chiny est composée d'une Prévôté, d'une Chevalerie et du Bénéfice y attaché : la Commanderie. Ces trois ordres suivent les traditions du Comté de Chiny (980). La Prévôté regroupe le Prévôt, les Clercs Jurés, Garde-Marteaux, Receveurs domaniaux et porte-clefs de la Cité. Tous portent toge, cape jaune et béret bleu. La Chevalerie constituée de chevaliers d'honneur, banneret, du guet, à pennon, portent cape d'azur bordée de jaune et bonnet bleu. La Commanderie ou Conseil des Nobles juge des actes des chevaliers, de leur acceptation, de leur démission ou de leur renvoi. Ils portent cape de gueules bordées d'or et bonnet de même couleur.

Appel des impétrants à la grande table, passage du test qui consiste à déguster du pâté gaumais et une Hotteuse (8°), prestation de serment, adoubement par le Grand Maître confirmé par les « Garde-Marteaux », signature du registre et réception du « diplôme ». Le verre de l'amitié fut servi en fin de chapitre. Le Clerc-Juré a réhaussé de son humour cette cérémonie un peu plate à notre goût pour la plus grande joie de Gaby qui a pu mesurer ainsi le talent de son pair.

13h30, le repas fut donné dans une salle accueillante à 5 km de là. Le service traiteur de Didier Lawarée était très bien et à la hauteur du prix, mais l'apéritif était un peu long (1h30). Une ambiance musicale assurée par Salvatore Caltagirone et son bouzouki nous fit découvrir cet instrument aux sonorités magnifiques. C'est sans avoir attendu le dessert que nous avons repris la route vers 18h00, la tête encore pleine de plaisir dû à l'excellente compagnie des hôtes de notre tablée. Une belle journée à découvrir dans le terroir gaumais.

Stéphan Michelet, intronisé du jour.

Confrérie des Mougneus d'Coûtches de Dinant - 17/11/2018

Ce 17 novembre 2018, Myriam, Stéphane et moi-même prenons la direction de Dinant, vers 14h30 pour participer au 2^{ème} Chapitre de la Confrérie des Mougneus d'Coûtches.

Arrivée vers 15h00, accueil sympa, buffet sucré-salé accompagné au choix : café, jus d'oranges ou jus de pommes. Petit bémol, nous avons dû attendre 16h30 (un peu long) avant de débiter la cérémonie du chapitre. Le protocole de celui-ci était de bonne augure, simple mais parfait. Les confrères dinantais sont jeunes, certains même très jeunes, de quelques mois à ... Certains intronisés dont 2 ont moins de 12 ans (Mini-Mougneus) et 2 de moins de 16 ans (Cadet Mougneus) lorsqu'ils auront atteint l'âge de 16 ans, ils pourront faire partie entièrement de la Confrérie.

Durant le Chapitre, le Grand Maître, Benjamin Briot, nous annonce que le repas proposé sera réalisé avec uniquement des produits de la région, mais un imprévu, indépendant du traiteur, l'autruche proposée sera remplacée par de la biche. L'autrucherie de Dinant n'avait pas suffisamment de stocks.

32 confréries amies étaient présentes, pour ma chance, je passe dans le 1^{er} groupe, avec le Peket de Namur, les Mollassons, la Carmelle, la Gribousine et Lia, (petite fille du Grand Maître du Biétrumé). Nous avons eu droit à l'éloge de notre Confrérie respectives et personnel, suivi d'une dégustation de la couque (très dure, attention aux dents) et d'une bière « La Mougneu ».

Le chapitre prit fin vers 18h00 avec « L'Hymne Belge » et le traditionnel « Bia Bouquet », suivi de l'apéro. A 18h30, le repas nous a été concocté par le Traiteur Lawarée et son équipe, repas excellent, service rapide, à recommander. Durant cette soirée, bien sympathique, nous sommes accompagnés, à table, de nos amis du Franc Thour et des Gentes Dames de Ciney.

Question musicale, c'est un DJ, durant le repas, bonne musique d'ambiance, mais après le dessert, musique pour jeunes, normal car la confrérie est « jeune », mais pas pour nos âges.

Vers 23h00, une belle heure, comme la plupart des autres confrères, nous avons pris le chemin du retour, après avoir passé une belle soirée. Arrivée à Belgrade vers 23h45.

Michel LEQUEUX



Confrérie du Glorieux St Hubert, Harre-Manhay – 24-11-2018

Ce samedi 24 novembre, 50 confréries dont 4 françaises avaient rejoint Manhay pour participer au 24^{ème} Chapitre de la Confrérie du Glorieux St Hubert. Cette confrérie se réfère à saint Hubert patron de la paroisse et il existait déjà à Harre, au XIX^{ème} siècle, une confrérie d'indulgences portant ce nom.

Après une présentation tout en humour des membres de sa Confrérie, Pascal Cornet, le Grand Maitre fondateur, rappela qu'il fut, au sein des confréries wallonnes, le plus jeune Grand Maitre il y a 24 ans et annonça qu'il abandonnait sa charge afin de permettre d'adapter les traditions au monde moderne. Il cita encore Edmond Rostand dans Chanteclerc : « Je chante pour mon vallon en souhaitant que, dans chaque vallon, un coq en fasse autant ».

Ce fut ensuite l'intronisation de nouveaux membres de la confrérie avec humour et tendresse quand une des nouvelles, en chantant d'une fort belle voix, formula de poétiques remerciements à sa marraine. Lors de l'intronisation des civils et des membres de confréries amies, la « feudataire » épistolière présenta chacun et chacune confrérie en vers bien balancés. Il faut aussi souligner que chaque confrère flamand eut droit à la traduction orale dans la langue de Vondel de la présentation faite par l'épistolière.

Après avoir goûté la soupe de chasse (lard, saucisse et légumes d'Ardenne) de la confrérie et sa Prunette de Harre (liqueur à base de prunes et de genièvre), les impétrants prêtaient le serment traditionnel : « Comme St Hubert, je chasserai tout courant d'esprit contraire à l'Ardenne et je promets de prendre, pour m'en donner force, de la soupe de chasse ».

Ils étaient ensuite adoués par le battant (15 kg) de la cloche de l'église de Harre tenu par le Grand Maitre.

Le futur nouveau Grand Maitre, à chaque session d'intronisations, nous gratifia d'une énigme bien plus compliquée que celle du Père Fouras dans Fort Boyard. Par exemple « un beau-fils affreux sans air » donnait comme réponse « laid gend(re) soit légende » ou encore « ce blé qui se rapporte au soleil s'affuble d'un T » avec comme réponse « épi s Tolaire », ou « entente entre un vieux vase et un arachnidé » réponse « pot et tique » et enfin « quadrupède urbain » réponse « veau de ville ».

Après nous être torturé les méninges, nous nous sommes réconfortés par un apéritif à base de cidre et de Prunette tandis que les effluves d'un chaudron de soupe de chasse nous chatouillaient les narines. Petit bémol : la farandole de mises en bouche fut parfois perturbée par un manque d'organisation qui ne plaça pas toutes les tables sur in pied d'égalité. Heureusement Josiane veillait au grain et assura notre ravitaillement.

Nous étions à table avec des confrères du Franc Thour et des consoeurs de la Tarte aux Macarons de Ciney, et aussi du Stofé de Wazvre, pour profiter du menu concocté par le traiteur Colin.

Maryse a retrouvé la forme et était, si j'ose dire, « au taquet » sur la piste de danse.

Vers 1h30 nous avons quitté Josiane et Willy pour rejoindre Bastogne avant de reprendre le chemin des Tautis.

Michel pour Maryse, Josiane et Willy

Les Confréries nous invitent

Confrérie des Chevaliers de l'Ordre de la Cravache Beurinoise (Confrérie du Namurois)

Le samedi 2 février 2019

16h30 : accueil des Confréries, verre de l'amitié, mise en habits **en la salle Saint-Antoine de Gozin, rue de Rochefort, 330 à 5570 Gozin (Beauraing).**

17h30 : 14^{ème} Chapitre d'intronisations.

19h00 : agapes confraternelles ; ambiance musicale assurée par Pascal Fortuné, le « Voyageur en solitaire ».

Menu

- « Le brouet en folie » (nouveau produit de la Confrérie)
- Sorbet à la Tournée Beurinoise
- Cravachet à volonté
- Dessert de la Cité Mariale - choix des vins par la « Cave de Batisse »-

Prix : 25 €. **Inscription :** avant le 31 janvier.

Confrérie « Les Claw'tis di Benne Houssèye (Beryne-Heusay)

Le samedi 9 février 2019

15h45 : accueil des Confréries et Amis à **Bellaire, salle Havart, rue du Viaux Thier, 8.**

17h00 : 28^{ème} Chapitre solennel et intronisations.

18h30 : banquet gastronomique aux soins de Cédric Leboeuf ; animation musicale assurée.

Menu

- Apéritif des Claw'tis et mises en bouche servis à table
- Ravioles de foie gras dans un consommé de jeunes légumes
- Comme un vol au vent de noix de Saint-Jacques, queues d'écrevisses sauce poulette
* Trô dès Claw'tis
- Paleron de veau cuisiné en confit, réduction de jus de pommes de l'asbl Profruit à la badiane, pressé de ratte au beurre
- Tartelette au citron meringuée, crème anglaise parfumée aux limes
- Café et mignardises

Prix : 47 €. **Inscription :** avant le 28 janvier.

Confrérie de l'Aumônière de Malonne (Confrérie du Namurois)

Le samedi 16 février 2019

15h30 : accueil **au cloître de l'Abbaye de Malonne, 127, Fond de Malonne.**

16h00 : appel des Confréries et cortège **vers la salle du Chapitre** an passant Place de l'Aumônière. 18h00 : retour **au cloître** ; verre de l'amitié et dégustation de l'aumônière.

Cabusaille (menu)

- Verre de bienvenue et ses prémices chaudes et froides
- L'Aumônière de Malonne, garniture végétale, vinaigrette 118
- Le suprême de pintade rôti à la périgourdine et accompagné de ses légumes
- Palette de fromages affinés et quiche au Maroilles
- Mousse de fruits rouges biscuitée, râpure de lime * Café en buffet

Prix : 38 €. **Inscription :** avant le 02 février. (Attention : nombre de places limité)

Confrérie « Les Magneûs d’Crolêye Djote di Warou »

Le samedi 16 février 2019

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

18h00 : 35^{ème} Chapitre et intronisations.

20h00 : agapes ; ambiance musicale assurée par le groupe Canne à sucre.

Menu (Traiteur Yvon)

- L’assiette de patience façon Yvon
- Li Crolêye Djote di Warou avou lès bons saqwès ravigotants
- Li p’tit plat-cou
- Li Crolêye Râbosse, servie tiède avec crème fraîche à la cannelle

Prix 29 €. **Inscription** : avant le 9 février.

Confrérie de la Houlette de Florennes (Confrérie du Namurois)

Le samedi 23 février 2019

10h00 : accueil des Confréries **à la salle « La Silène », rue de Nou Pré à Silenriex** ; café et cramique servis afin de bien commencer la journée.

11h15 : 33^{ème} chapitre et intronisations.

12h30 : le verre de l’amitié sera offert et la bonne Houlette réjouira vos papilles.

13h30 : agapes et après-midi dansant.

Menu

- Crémant d’Alsace et Mises en bouche froides et chaudes
- Dos de Cabillaud accompagné de Crevettes grises, jeunes Poireaux, Sabayon aux Agrumes et Yuzu
- La grosse soupe des Bergères, produit de notre Confrérie
- Sorbet au marc de Gewurztraminer
- Râble de lapereau farci aux Ris de Veau et Pistaches, sauce Moutardée, Légumes de saison, Gratin à l’ail
- L’assiette gourmande selon l’inspiration du chef * Le petit noir et sa suite

Prix : 50 €. **Inscription** : avant le 16 février.

Confrérie du Pain Gris et de l’Huître de Milmort

Le dimanche 24 février 2019

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

11h30 : 21^{ème} Chapitre solennel et intronisations.

13h30 : banquet avec menu gastronomique suivi d’une soirée dansante.

Menu

- Mousseux et cocktail maison, assortiment de zakouskis chauds
- Les merveilles de Marennes avec le pain gris de la Confrérie
- Terrine de gibier avec médaillon de foie gras, petit lacquemant avec rilette de canard accompagné de confiture de rhubarbe et d’oignons, céleris raves
- Sorbet Poire arrosé comme il se doit
- Filet de bœuf grillé BBB, bouquet de légumes, sauce choron, gratin dauphinois
- Assiette de 4 fromages affinés par Maître Fromager et grappe de raisin
- Paris Brest, mousse café liégeois, caramels * Café et mignardises

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

Confrérie de la Gaufre liégeoise « La Strème »

Le samedi 2 mars 2019

09h00 : accueil des invités **dans les « Salons du Beurevoir » d'Yvon Deghaye, rue de la Résistance, 28 à 4432 Alleur** ; perit déjeuner.

10h00 : mise en habits et appel des confréries.

10h45 : ouverture du 14^{ème} chapitre et cérémonie d'intronisations.

12h30 : apéritif suivi des agapes ; animation musicale pendant le repas.

Menu

- Les petites mises en bouche accompagnées d'un Blanc de Blanc « Rivoli »
- La belle tranche de foie gras et rilette de canard, Cœur de gaufrette et suc de foire
- Sur une gaufre en feuilleté, Gambas et asperges sauce Hollandaise
- Le Blue Berry cheese cake
- Joue confite et filet de bœuf, gaufre de pomme de terre au parmesan, jus réduit et méli-mélo de légumes
- Un buffet de fromages affinés
- Sur le thème de praliné café liégeois, Mini gaufre c'est trop chou et petit peket à la gaufre
- Le Café et ses Mignardises

Prix : 53 €. Inscription : avant le 22 février.

Confrérie Gastronomique de la Coquille Saint-Jacques de la Côte d'Emeraude

Le samedi 2 mars 2019

09h00 : accueil des confréries à **la salle de convivialité de la Vallée verte de Saint Méloir des Ondes** ; appel des confréries.

10h00 : défilé des Confréries en tenue d'apparat.

10h30 : ouverture du 24^{ème} Chapitre et cérémonie d'intronisations : vin d'honneur.

13h30 : déjeuner gastronomique.

Menu

- Champagne Veuve Pelletier et ses amuses bouche maison
- Plateau de Fruits de Mer de nos Côtes
- Carpaccio de Saint-Jacques aux Parfums d'huile de Truffes
- Galette de Sarrazin Croquante au Beurre de Guérande
- Poêlée de Légumes Bretons aux Herbes relevés et Algues du moment
- Trou Normand dans son petit verre à facettes
- Feuilleté d'Auge au Camembert au lait cru, Dés de pommes Rissolées et Flambées Calvados
- Baba Bouchon Maison aux Parfums des Antilles et Carpaccio d'Ananas Frais
- Café et sa gavotte au Chocolat Noir

■ Vins Reuilly Domaine Claude Laffont -- Saint Nicolas de Bourgueil –

Prix : 90 € (boissons comprises). Inscription : avant le 10 février.

Ordre des Gentes Dames de la Tarte aux Macarons, Ciney (Confrérie du Namurois)

Le dimanche 3 mars 2019

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

10h00 : formation du cortège vers **la salle « le théâtre communal »**, 26^{ème} Chapitre et intronisations ; dégustation de la tarte aux macarons et de la « Chevetogne » des Parrains du Franc Thour.

13h00 : apéritif et banquet dansant animé par « Formule J »

Menu (Luc Stiénon)

- Apéritif et ses mises en bouche
- Velouté Andalou, Porto et Mimosa
- Filet de Saumon Rouge, Crème Belle Fontaine
- Pamplemousse rosé et Genièvre adouci
- Entrecôte de Veau Aux Cinq Baies et ses légumes de saison
- Assiette de Fromages de Leignon, Pain aux noix, trait Balsamique
- Délice des Dames, Trio de Desserts
- Tasse de moka

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

Confrérie de l'Ordre des Bières de Jenlain (Nord, France)

Le dimanche 10 mars 2019

09h00 : accueil des confréries et petit déjeuner **en la salle des Sports et salle des fêtes, route nationale à 59144 Jenlain** (derrière la mairie) ; mise en habits.

10h15 : cortège dans les rues de Jenlain.

11h00 : 9^{ème} Grand chapitre et intronisations.

13h00 : banquet avec animation musicale.

Menu

- Apéritif et toasts variés (à la bière de Jenlain, à la Lucullus, à la boulette d'Avesnes, au Maroilles)
- Queue de lotte sauce fines herbes et bière de Jenlain
- Sorbet citron – fleur de bière
- Suprême de pintade fermière aux saveurs forestières
- Farandole de fromages (Chimay, Tomme de Quesnoy, Maroilles, Boulette d'Avesnes, Dauphin, Chèvre de l'Avesnois)
- Assiette gourmande de desserts
- Café

Prix : 50 €. **Inscription** : avant le 6 février !
