



Année 2022

Bulletin N°2

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

Avec le soutien de la Ville de Namur



Madame, Monsieur,



Photo des membres du conseil de la confrérie lors du 48^{ème} chapitre qui s'est tenu le 20 mars 2022.

Le samedi 16 avril 2022, notre confrérie tient un stand, dès 10h00, sur la place d'Armes à Namur.

Le même jour, départ à 14h00 sur la place des Cadets, elle participe, avec son char, au cortège qui parcourra les rues de Namur (sauf devant la gare et dans certaines rues plus étroites).

Dans ce bulletin n°2 de 2022, vous trouverez :

- 2 rapports de confréries visitées en mars 2022
- 11 invitations de confréries pour avril, mai et juin 2022

Nous y étions ... et nous commentons

Confrérie de la Gaufre liégeoise « La Strème » -- samedi 5 mars 2022



Nos cinq représentants (Josiane, Willy, Annie, Bernard et Patricia) photographiés à table, avant le chapitre d'intronisations.

Le 5 mars 2022, nous y sommes, prêts pour notre premier chapitre tant attendu depuis deux longues années.

Nous nous sommes rendus au chapitre de la Confrérie de la Gaufre liégeoise « La Strème » qui se déroulait dans les salons du Beaufort à Alleur. Nous y avons retrouvé Patricia, Annie et Bernard, déjà bien connus à « La Strème ». Nous sommes arrivés pour 10h et un petit déjeuner sucré salé nous attendait.

Après la mise en habit, nous nous sommes installés à table pour le chapitre qui, soit dit en passant, est vraiment bon enfant. Jacqueline, le Grand Maître, y a même recruté un nouveau membre qui lui sera précieux pour la fabrication de ses gaufres.

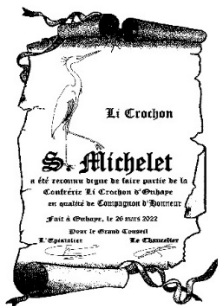
Nous nous trouvons à table en compagnie des Herdiers d'Ardenne de Bastogne. Nous avons été accueillis, pour l'apéro, avec 2 verres de champagne et le repas s'est déroulé de façon conviviale. Mais, malgré la bonne volonté du DJ Robert Zaprzalka, l'ambiance n'a pas connu un réel succès et c'est bien dommage !

Nous étions bien contents de retrouver des confréries amies, mais elles n'étaient qu'au nombre de 15 (et pas de françaises) et, à table, une soixantaine de convives.

Après la grosse pièce, le traiteur Yvon Deghaye nous annonçait que c'était son avant-dernier banquet dans ses murs et qu'il se retirait de ses affaires. Il nous a expliqué qu'il avait ouvert un Musée de la Cuisine au fort de Loncin.

Et, vers 17h, nous avons pris le chemin du retour

Votre intronisé Willy.



Compte rendu du chapitre

Samedi 26 mars dernier, la Confrérie LI CROCHON tenait son 95^e chapitre et fêtait son 40^e anniversaire.

Aussi, nos joyeux « chaptrophages », Josiane Rodric et Willy Léonard, avaient décidé de rejoindre celui-là, tout comme notre nouvel aspirant chevalier Christophe Hamtiaux. Notre Monsieur Télévie belgradois était accompagné de son épouse et de son beau-papa. Pour ma part, c'est seul que je suis arrivé dans ce beau village d'Anthée vers 17h00.

Réception dans l'ancienne poste près de l'église, accueilli par les Confrères au héron cendré, et avec un galopin de bière blonde ; autant dire par 6,5° de gouleyant rafraîchissement dans ce local quelque peu surchauffé.

Appel des 35 confréries, à savoir 4 de l'Hexagone, 4 du B.W. & Bruxelles, 2 de Liège, 6 du Hainaut, 2 du Luxembourg, et 17 de la région namuroise.

Petit cortège vers l'église où les impétrants sont dirigés vers un purgatoire en nef latérale et l'assistance en nef centrale.

Présentation de la confrérie et appel de ses intronisés. Purification, à genou sur un banc de communion, avec un verre 33 cl de « Li Crochon » blonde. Moment envié pour le breuvage, redouté pour la pénitence.

L'intronisation se déroule selon un protocole où un serment fait avouer à l'impétrant qu'il sait « boire, manger et chanter ». Heureusement que seuls les deux premiers verbes doivent être prouvés, sinon, je ne garantirais pas la clémence de la météo pour le reste de la soirée. Notez, qu'il y a dix ans, une tempête de neige avait suggérer aux convives de quitter précipitamment le repas vers 21h00.

La lecture des C.V. des intronisés fait sourire, parfois rire, mais la résonance « cathédrale » ne permet pas toujours l'écoute ni la bonne compréhension des finesses de langage suggérées par le Héraut du jour. De même les cors de chasse, ou les grandes orgues, ponctuent les différents points du chapitre avec un sentiment de bruit.

Chapitre clos, c'est vers Le Mazamet que les joyeux drilles se retrouvent pour déguster Crochons et salade à volonté.

Attablés avec les membres de la Confrérie St-Vincent de Jambes et un représentant des Couteliers de Gembloux, les Tautis ont organisé une cagnotte pour que coule bière pour les festoyeurs et eau pour leurs Bobs.

Un orchestre supplantait musicalement les incompréhensibles bavardages amicaux par des morceaux des années 70 à 2000.

J'ai pris congé des hôtes vers 22h30, conscient de la route du retour et du changement d'heure dans la nuit.

Une fort belle soirée à recommander.

Le Maître du Site, Stéphan Michelet.

Les confréries amies nous invitent

Confrérie des Maîtres Pavêus, Scribeux et Mougneux de Tarte au sucre, Waterloo

Le samedi 23 avril 2022

09h30 : accueil à la **Commanderie de Vaillampont au 10, avenue de Vaillampont à 1402 Thines** ; petit déjeuner, mise en habit.

10h45 : appel des confréries et 11h00 : 28^{ème} Chapitre et intronisations.

13h00 : banquet gastronomique et dansant avec animation musicale de Robert Zaprzalka.

Menu (traiteur Jean-Luc Fayt)

- L'Apéritif et ses Mises en Bouche
- Loup de mer et son risotto aux légumes verts * Velouté des Bois et croûtons
- Sorbet Pomme arrosé au Pommeau de Normandie
- Magret de canard sauce au thym balsamique et pommes calvados, Garniture de légumes *
Tradition des Plateaux de Fromages Affinés
- Délice des Maîtres Pavêus * La Jatte du Pavéur

Prix : 55 € (boissons non comprises, à prix démocratiques). **Inscription 18-04 au plus tard**

Confrérie « Les Sossons d'Orval », Orval

Le dimanche 24 avril 2022

08h30 : accueil à « **L'Anga Gardien** » (dans la rue menant à l'Abbaye) ; mise en habits.

09h30 : appel des confréries et 10h00 : 46^{ème} Chapitre et intronisations.

12h00 : rassemblement et départ vers le **Centre sportif et de loisirs Jacques Gigot, rue de Carignan à Florenville** et à 12h30 : Orval d'honneur.

13h15 : dîner dansant ; animation musicale par Carioca.

Menu

- Baluchon de Jambon de Gaume, Quenelle de plate de Florenville à l'huile d'olive
- Saint-Jacques rôties, Compotées et crème de fenouil à l'Orval
- Glace au fromage blanc et limoncello
- Filet de porc, oignons fanés brûlés, Racines confites, réduction d'Orval et rhubarbe
- Buffet fromages d'Orval, Pain, raisins et sirop
- Salade d'orange à la marocaine * Buffet de café

Les mesures sanitaires en vigueur le 24 avril seront d'application.

Prix : 65 € (boissons non comprises). **Inscription** : pas de date indiquée (ne pas traîner)

Confrérie des Mangeux d'Espargues de Sologne (Loir-et-Cher, France)

Le samedi ! 30 avril 2022

08h30 : accueil gourmand au **Foyer Rural, place de l'église à 41130 Billy** ; mise en habit.

09h30 : défilé des confréries, visite de la chèvrerie Loumanor ; retour en fanfare.

11h15 : 52^{ème} Chapitre et intronisations (1 intron. offerte si 2 personnes en tenue au repas).

13h00 : déjeuner avec animation musicale et après-midi dansant.

Menu (traiteur Romain Darne)

- Amuse-bouches chauds (galette pdt, mini quiche aux asperges, wrap saumon,...)
- Asperges à la flamande * tartare de saumon aux asperges * Intermède
- Croustillant de caille au foie gras sauce asperges, gratin pdt, asperges parmesanes
- Crème brûlée aux asperges blanches et à la vanille * Café

Possibilité d'un menu sans gluten et lactose. Possibilité « hébergement » (à me demander)

Prix : 58 €. **Inscription : avant le 16 avril** .

NB les mesures sanitaires du moment seront respectées.

Confrérie du Peket d'Namur et de ses Escargots (Confrérie du Namurois)

Le samedi 30 avril 2022

09h00 : accueil des confréries **en l'église Sainte-Marguerite de Bouge.**

09h45 : mise en habits et 10h15 : appel des confréries.

10h45 : ouverture du 25^{ème} Chapitre et intronisations **en l'église Sainte-Marguerite.**

12h00 : verre de l'amitié et départ vers **la salle « Le Bienvenu » à Wépion.**

13h00 : agapes **au « Bienvenu »** ; animation musicale par Andréa Caltagirone.

Menu (traiteur Sébastien Pick)

- Apéritif accompagné de ses dégustations chaudes et froides
- Carpaccio de Betterave, de Foie gras de Canard, Escargots marinés, Croûtons, Jets de Légumes et Crème légère au curry Madras
- Filet de Sole farci à la MOUSSE DE SAUMON ET St_Jacques, Embeurrée de chou vert aux lardons, Scampis Jumbo poêlés, poireaux frits, Sabayon à la Blonde de Han
- Velouté de Carottes au Cumin et sa Garniture surprise
- Sorbet tout vert... Pomme verte en Mirepoix et peket
- Paupiette de Dinde farcie aux Ris de Veau et Noisettes, Sabayon Moutarde comme chez Bister, Légumes de Saison et Gratin de Pommes de terre
- Le Gâteau du 25^{ème}
- Le Petit Moka et sa suite en Buffet ... et le Petit peket coffee

Prix : 55 € (boissons à prix démocratiques). Inscription : pour le 25 avril au plus tard.

(2 membres sont déjà partants, mais il peut y en avoir d'autres)

Ordre de la Prévôté de Poilvache (Confrérie du Namurois)

Le samedi 30 avril 2022

15h00 : accueil **au pavillon du domaind de Poilvache** (en voiture : E411, sortie Spontin --- Vallée de la Meuse via Yvoir, direction Evrehailles)

16h00 : 26^{ème} Chapitre d'intronisations **au plateau du site (en cas de mauvaise météo, ce sera à « La Vieille Ferme » de Godinne** (le matin contacter Michèle Barcena au 082/619682 ou consulter le site Web POILVACHE).

19h00 : apéritif et banquet à **« La Vieille Ferme » de Godinne ; ambiance médiévale.**

Menu

- Apéritif de l'Ordre de la Prévôté et ses délicieuses mises en bouche
- Le Buffet Breughel (plats froids et en quantité)
- Un bel assortiment de desserts * Le Buffet café

Prix : 48 (boissons non comprises). Inscription : pour le 15 avril au plus tard.

Confrérie Li Fricassêye âs Pomes de Warsage

Le samedi 7 mai 2022

15h30 : accueil **à la salle « Amon nos ôtes », rue Joseph Muller, 11B à 4608 Warsage.**

16h30 : 16^{ème} Chapitre d'intronisations et 17h30 : découverte de nos vergers en tortillard.

18h30 : agapes **en la salle de l'Alliance, rue des Combattants 1 à Warsage ; animation.**

Menu (traiteur Cédric Leboeuf)

- Apéritif de la Confrérie * Crème de poivrons doux à la banane, Fleurette, poudre de cardamone *
- La fricassée aux pommes * Pèket de l'intronisation
- Roulade de volaille fermière farcie au foie gras, Caramel de jus de pommes à la badiane, Paillason de pommes de terre, chantilly aux herbes
- Mousse à la pomme légèrement acidulée, Cœur de cassis sur une génoise aux amandes, Crème anglaise au Liégin pommes cannelle * Café en libre service

Prix : 37 € (boissons non comprises).. Inscription : pour le 22 avril au plus tard.

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

Le dimanche 01 mai 2022

08h30 : accueil des Confréries à la salle du Moulin ; parking rue St Nicolas, idem pour le parking camping car (tél : Daniel au 0033 607275027)

09h30 : 48^{ème} Chapitre d'intronisations.

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

13h00 : grand banquet gastronomique au **Restaurant de l'Orée du Bois (face à l'hippodrome)** ; animation musicale par « Freeson ».

Menu (traiteur L'Orée du Bois « Logis de France »)

- Croustade aux Grenouilles, Pétoncles & Girolles au Chablis
- Cuisses de Grenouilles Provençales & Sauce Poulette * Sorbet pomme & Calvados
- Filet de bœuf Lorrain à votre convenance, Ecrasé de pdt à l'huile de Truffe
- Millefeuille traditionnel aux Fruits Rouges, Coulis de Framboise & son sorbet
- Vins : IGP Côtes de Gascogne Tariquet Classic -IGP Syrah – Première note, Cave de Tain l'Hermitage : eaux et café

Possibilité de logement (se renseigner)

Prix : 70 € (boissons comprises avec modération, autres boissons à régler au restaurant).

Inscription : pour le 20 avril au plus tard (une intronisation offerte si participation au repas).

Royale Confrérie du Maitrank d'Arlon

Le dimanche 8 mai 2022

09h30 : accueil à l'**Institut Etienne Lenoir (ITELA), chemin de Weyler à Arlon.**

10h45 : 57^{ème} Chapitre d'intronisations **dans la salle des Sports de l'Institut Lenoir**, suivi du verre de l'amitié.

13h30 : banquet de la Confrérie à l'**Institut Lenoir** ; animation musicale.

Menu

- Maitrank, verrine de quinoa, grenade et saumon fumé
- Salade folle de magret fumé et scampis au four, Agrumes et vinaigrette balsamique
- Sorbet passion et Maitrank
- Pièce de veau, sauce brune crémée aux champignons, cubes de pommes de terre aux lardons
- Soufflé glacé caramel et brésilienne

Prix : 52 € (boissons à prix démocratiques). **Inscription** : pour le 22 avril au plus tard.

Nombre de convives limité à 250 et inscription annulée si paiement pas fait avant le mai.

Confrérie « Les filles de Berthe au Long Pied », Herstal

Le vendredi 13 mai 2022

18h30 : accueil et 15^{ème} Cérémonie d'intronisation (uniquement des consoeurs) **en la salle du Vi Tinlot (rez-de-chaussée) de La Charlemagne asbl, 11 rue Henri Nottet à Herstal.**

Ripa illes dans une ambiance médiévale ; animation par le chanteur DJ Jean-Claude.

Menu

- Apéritif et amuse-bouche
- Buffets chaud et froid à volonté
- Desserts

Prix : 40 € (boissons non comprises). **Inscription** : avant le 30 avril (ne pas traîner car nombre de convives limité à 120)

Confrérie des Chevaliers de la Coutellerie de Gembloux (Confrérie du Namurois)

Le dimanche 15 mai 2022

08h30 : accueil des confréries **au Foyer Communal de Gembloux, place Arthur Lacroix** ; petit déjeuner et mise en habit (plan envoyé avec l'invitation).

09h30 : appel des confréries et départ en cortège vers **l'Auditoire de Biologie Végétale, avenue Maréchal Juin à 5300 Gembloux**, accompagné de l'Ensemble instrumental de Grez-Doiceau « The Grez' y Band ».

10h00 : ouverture officielle du 41^{ème} Chapitre d'intronisations.

12h00 : formation et départ du cortège, retour vers **le Foyer Communal**.

12h30 : Gembloutoise d'honneur.

13h00 : agapes ; animation musicale par l'orchestre « Les Aigles Noirs ».

Menu (traiteur Luc Stiénon)

- La flûte enchantée à la mirabelle et amuse-bouche
- Crème de volaille
- Solettes en filet nappées au vin et petites crevettes, pomme purée en cerfeuil
- Sorbet à l'orange sanguine et son alcool au Cointreau
- Longe de Veau à la fleur d'estragon, primeurs en accompagnement, gratin dauphinois * Brie fermier à la truffe, pain aux noix, petits raisins au porto
- Palette de desserts – fraises de chez nous
- Le Petit noir et le serviteur du Coutelier

Prix : 55 € (boissons non comprises). **Inscription** : pour le 10 mai au plus tard.

Confrérie de la Soupe du Bouffon de Saint-Quentin (Aisne, France)

Le dimanche 5 juin 2022

L'organisation se fait dans le cadre des festivités de la Pentecôte (déjà le 4 juin)

Pour le dimanche

11h00 : les confréries se retrouvent **au restaurant « L'Auberge de l'Ermitage », 333 route de Paris à 02100 Saint-Quentin (le prix : 50 € par personne)**.

Menu

- Champagne d'accueil et ses canapés * Soupe du Bouffon par le Chef
- Marbré de lapin au Chablis et petits légumes
- Onglet de veau mariné au paprika, pommes de terre grenailles, petits légumes
- Profiteroles, mousseline vanille, sorbet griottes * Vins, eaux, café

Les confréries se rendront ensuite **rue de Baugreuil** pour le défilé qui débutera à 15h00..

18h00 : cérémonies de présentation des confréries et d'intronisations **sur le podium des Champs-Élysées** ; distribution de 3000 litres de Soupe des Bouffons à la fin.

19h00 : la Confrérie des Anysetiers de Picardie (Hauts de France) invite les confréries présentes à un **pot** avant que chacun retourne dans ses terres.

Inscription : aucune date indiquée (je suppose qu'il ne faut pas trop tarder)

Une intronisation offerte par confrérie participant au repas.

Si vous voulez participer à l'un ou l'autre de ces chapitres, faites-le

Avant la date indiquée à Germain Barbiaux (tél : 081/73.07.11.)

Ou par mail à germain.barbiaux@skynet.be