



Année 2023

Bulletin N°3

Madame, Monsieur,

N° Entreprise BE0426765950

Grand Maître

Président

Francis Renard

Allée des Bergeronnettes, 5

5001 Belgrade

Tél. 081-73 46 31

Gsm. 0495-37 12 13

francisrenard5001@gmail.com

Grande Chancelière

Vice Présidente

Jeannine Marchal

Avenue Jean Pochet, 60

5001 Belgrade

Tél. 081-73 10 73

Gsm. 0477-77 93 22

jeamarchal115@hotmail.com

Grand Epistolier

Secrétaire

Bernard Wautelet

Rue des Cyclamens, 5

5001 Belgrade

Gsm. 0474-297059

bernard.wautelet56@gmail.com

Grand Argentier

Roland Antoine

Avenue Jean Pochet, 24

5001 Belgrade

Tél. 081-73 49 14

Gsm. 0474-24 08 17

rolandantoine@hotmail.com

IBAN :BE08 0013 8824 5913

Vî Keute di Nameur



Blonde

Brune

Bière Wallonne de Luxe

Avec le soutien de la Ville de Namur



One bone Vî Keute ...

Dans ce bulletin n°3 de 2023, vous trouverez :

- 2 rapports de confrérie visitée en février et mars 2023
- 7 invitations de confréries.

Confrérie du Pain Gris et de l'Huître de Milmort.

Ce dimanche 26 février 2023 Stéphane Hocq et Francis Renard avons assisté au 25 ans de la confrérie

.Départ de Belgrade à 9 heures à l'accueil café et viennoiseries suivi du chapitre dans un grand amphithéâtre par 5 intronisés Huître avec un morceau de pain et un verre de vin blanc ,lecture du serment , médaille ,signature grand livre

.Retour dans la salle pour le banquet préparé par le traiteur Cédric Leboeuf .Très bon repas ,la musique comme partout bonne mais toujours trop fort difficile de parler avec son voisin .

Nous avons passé une très belle journée ,retour à Belgrade à 21 h

96^{ème} chapitre de la Confrérie Li Crochon

Le 25 mars dernier notre Confrérie était représentée par une triplète de la pétanque belgradoise à savoir Josiane et Willy et votre rapporteur accompagné de son épouse Maryse. Danielle Botron s'était jointe à nous pour redécouvrir ce petit pain évidé garni de dés de jambon, de fromage Chertin ou de Maredret, de crème fraîche et passé au four.

Nous sommes arrivés sous les frimas du printemps à la salle de la Confrérie Li Crochon où nous attendaient cramiques, bières du Crochon blonde et brune, jus de fruit.... Près de 25 confréries dont 2 Françaises avaient répondu à l'invitation de cette confrérie. Après la mise en habits, nous sommes partis en cortège accompagné par un groupe de sonneurs de cor de chasse vers l'église d'Anthée toute proche pour la cérémonie des intronisations.

Pour les plus curieux, la confrérie Li Crochon a choisi comme emblème le héron car elle est chargée de l'animation du Château Ferme de Falaën, village qui était anciennement une magnifique héronnière.

Perché sur la chaire de vérité, le Héraut local, en butte à un micro récalcitrant, me fit immanquablement penser à ce curé maladroit dans le film «Le petit baigneur »

Après le mot d'introduction du Chancelier, des médailles anniversaires furent décernées à des membres de cette confrérie pour honorer une fidélité à celle-ci de 10, 20 ou 30 ans (une idée à creuser pour notre confrérie ?)

Chaque candidat à l'intronisation devait d'abord passer l'épreuve de la purification en s'agenouillant sur le banc de communion pour y déguster une bière du Crochon. Pour ceux qui péchaient par gourmandise un 2^{ème} verre suivait

Venaient ensuite la lecture du serment, la dégustation du Crochon et sa bière attitrée. Chaque série d'intronisés était accompagnée par 2 chanteurs qui nous gratifiaient de chansons de marins, de chansons à boire, de chansons coquines etc... (« non non Michel tu n'auras pas ma ... rose »)

C'est toujours accompagné par les sonneries des cors de chasse que le chapitre prenait fin.

Le repas se déroulait au Mazamet : la salle du rez-de-chaussée était réservée aux confréries tandis que celle de l'étage l'était pour les civils villageois. Plus 1500 Crochons ont ainsi régalé les divers convives dont la plupart étaient rassasiés avec 3 Crochons et la salade en accompagnement. Il faut souligner la très bonne prestation du trio de musiciens pendant le repas et quelques vieux rocks auxquels Maryse et moi n'avons pu résister.

A table, nous étions en compagnie de confrères des Toursiveux de Gros Tyiou , des Mougneux d'Coûtches de Dinant et des Magneûx d'Parbolet d'Bwès-Borsu.

Compte tenu du changement d'heure et sans avoir abusé de la bière locale, il était près d'1 heure du matin quand nous avons rejoint nos pénates

Michel Aseglio



Bulletin n° 3 de l'année 2023

Les Filles de Berthe au long Pied

Le vendredi 12 mai 2023

18h30 : cérémonie d'intronisation (salle du Vi Tinlot (rdc) de la Charlemagn'rie asbl, 11 rue Henri Nottet à Herstal)

Menu

- Apéritif et amuse-bouche
- Buffet froid à volonté
- Desserts

Prix : 45 €/p. Boissons non comprises

Inscription : avant le 30 avril 2023.

Animation par le chanteur-DJ De Bruyne Roberto

Confrérie des Chevaliers du Livarot (France)

Le samedi 13 mai 2023

14h00 : buffet d'accueil et mise en tenue (salle des fêtes de Livarot, rue Racine)

15h30 : défilé en ville vers la salle de cinéma Le Parc près de la mairie

16h00 : intronisations

19h45 : soirée de gala, animée par Jean-Claude Poincarret

Menu

- Apéritif servi à table, assiette de mises en bouche (mousse au livarot en verrine, poêlon de St Jacques, ...)
- ½ homard mayonnaise « maison », salade de jeunes pousses et pétales de fleurs, pignons grillé
- Bar rôti vinaigrette aux herbes, caviar de courgettes au basilic, grappes de tomates cerises
- Trou normand (pomme et calvados)
- Filet mignon sauce foie gras et morilles, purée fine de céleri, asperges vertes, carottes et légumes verts
- Ardoise de livarots AOP et beurre posée sur table, salade et fruits secs
- Citron en trompe l'œil dans une coquille de chocolat blanc, mousse légère au limoncello
- Café

Prix : 78 €/p. Boissons servies à discrétion. Animation musicale.

Inscription : avant le 06 mai 2023.

Le dimanche 14 mai 2023

09h45 : messe en l'église St-Ouen de Livarot

12h00 : déjeuner amical et festif à la salle des fêtes de livarot

Animation musicale

Prix : 28 €

Confrérie Le Bon Métier des Brasseurs

Le samedi 13 mai 2023

16h30 : accueil (rue de la Station 54 à Blégny, salle Fricaud Delhez)

17h15 : mise en habits – appel des confréries

17h30 : chapitre et épreuves d'intronisations

19h00 : apéritif avec nos bières spéciales

19h30 : banquet par le traiteur Cédric Leboeuf

Menu

- L'assiette de mises en bouche
- Joes de cabillaud poêlées, réduction d'échalotes au vin blanc, mousseline de carottes au lait de coco
- Sorbet à la pécheresse de la brasserie La Croix
- Filet pur de porcelet juste rosé, sauce à la Val Dieu fruitée, pomme Anna, beignet de fleur de courgette
- Moelleux au chocolat insert aux fruits rouges, marbré à la fraise
- Buffet café et mignardises

Prix : 52 €/p.

Inscription : avant le 07 mai 2023.

Bulletin n° 3 de l'année 2023

Confrérie du Roux d'Ayeneux

Le samedi 20 mai 2023

09h00 : accueil (chaussée de Wégimont 352, 4630 Ayeneux) - collation

10h00 : mise en habits – photo souvenir

10h30 : appel des confréries

10h45 : chapitre solennel – cérémonie d'intronisations (église d'Ayeneux)

13h30 : agapes chez le traiteur Wuidard, rue de Chesseroux 22 à 4651 Herve

Menu

- Apéritif et mises en bouche – des bulles en fête
- Filet de truite saumonée de la commanderie 7 de Fouron, blette poêlée, sauce beurre d'orange et poivre noir
- Sorbet de citron vert accompagné de son limoncello
- Côte de porcelet aromatisée au miel de lavande et romarin, éventail de légumes de saison, croquettes de Bintje maison
- La spécialité de la confrérie présentée tout naturellement
- Soupe de framboises à la menthe, glace vanille maison et son croquant
- Noir du Brésil en buffet
Bourgogne rouge et blanc de la Côte chalonaise en provenance des caves de Mellecey

Prix : 70 €/p.

Inscription : avant le 13 mai 2023.

Confrérie de la Cerise et du Kirsch de Forbach (France)

Le lundi 29 mai 2023

08h30 : accueil et petit déjeuner (au lavoir du Musée Les Mineurs Wendel, parc Expolor route de liaison 57540 Petite-Rosselle)

09h00 : visite libre du musée (entrée comprise dans le prix)

10h45 : mise en habits et chapitre (au lavoir du musée de la Mine)

12h00 : départ pour l'Espace Concorde à Petite-Rosselle

12h15 : apéritif

13h00 : repas dansant animé par l'orchestre Jacky Melody

Menu

- Apéritif et mises en bouche
- Parfait de foie gras et sa déclinaison autour de la cerise
- Sorbet cassis et liqueur de cerise
- Médaillon de veau en cuisson basse température, chips de lard paysan et sauce corsée au bordeaux
- Trio de fromages – salade verte
- La cerise sur son biscuit aux amandes, coulis léger à l'estragon
- Le petit noir accompagné
Pinot gris 2019 – Buzet Petit Baron Rouge 2019 – Buzet Petit Baron Rosé 2021

Prix : 65 €/p. Boissons comprises

Inscription : avant le 18 mai 2023.

Confrérie du Biétrumé et de la Blanche de Namur

Le dimanche 04 juin 2023

Accueil salle Don Juan d'Autriche – Terra Nova, route Merveilleuse 50 à 5000 Namur

08h30 à 09h00 : groupe visite « grands souterrains »

08h45 à 09h15 : groupe « centre du visiteur »

09h15 : visite guidée souterrains

09h30 : visite du centre du Visiteur

11h00 : chapitre

12h45 : au château des Comtes, Route Merveilleuse 64 : verre de l'amitié et repas typique « Namurwè »

17h00 : visite de l'exposition « Ch'tis canons » : 20 siècles d'artillerie en petits modèles (facultatif)

Menu

- Mises en bouche – cocktail « Blanche de Namur Radler Lime et gin de Namur »
- Truite fumée, jeunes pousses et pickles de légumes OU avisance de la pointe du Grognon
- Volaille fermière, sauce Sambre et Meuse à la blanche de Namur, écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes de nos jardins
- Dessert autour du Biétrumé
- Café « Delahaut » mignardises et dégustation du rhum de Namur

Prix : 55 €/p. avec visite ou 48€ sans visite. Boissons à prix démocratiques.

Inscription : avant le 20 mai 2023.

Royale Confrérie du Franc Thour Nostre Damme de Chiney

Le dimanche 11 juin 2023

09h00 : Accueil au centre culturel, place Baudouin Ier à 5590 Ciney

10h30 : appel des confréries escortées par la compagnie Saint-Sébastien des arbalétriers de Ciney

11h00 : chapitre et intronisations (salle théâtre communal à côté du centre culturel. Dégustation de la « Chevetogne »

13h15 : salle polyvalente du centre culturel, repas proposé par Luc Stiénon

Menu

- Mises en bouche et dégustations – Bulles apéritives
- Toute la fraîcheur du cerfeuil en velouté, saumon frais et fumé au bois de hêtre
- La solette de la Mer du Nord, émulsion au vin blanc, jus réduit aux herbes Chimichurri, écrasé de bintjes aux algues
- Les frissons acidulés, menthe verte et rhum Caribbean
- La fricassée de ris de veau et magret de caille, servie comme bouchée à la reine, légumes du matin et grenailles au beurre fermier
- Notre « collégial » et son ami le « condruzien », jeunes pousses mélangées et vinaigrette
- Le cheese cake, le croustillon au spéculoos, la cerise griotte
- Le plaisir d'un petit Delahaut et sa suite

Prix : 56 €/p. Eaux à discrétion pendant le repas. Boissons à prix démocratiques. Ambiance musicale.

Inscription : avant le 05 juin 2023.

Si vous souhaitez participer à l'un ou l'autre de ces chapitres,

Faites-le savoir, avant la date indiquée :

- soit par le formulaire informatique,

- soit à Bernard Wautelet (tél : 0474/29.70.59)

- Ou encore, par courriel à : bernard.wautelet56@gmail.com