



Année 2023

Bulletin N°8

Madame, Monsieur,

N° Entreprise BE0426765950

Grand Maistre

Président

Francis Renard

Allée des Bergeronnettes, 5

5001 Belgrade

Tél. 081-73 46 31

Gsm. 0495-37 12 13

[francisrenard5001@gmail.com](mailto: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](mailto:jeamarchal115@hotmail.com)

Grand Epistolier

Secrétaire

Bernard Wautelet

Rue des Cyclamens, 5

5001 Belgrade

Gsm. 0474-297059

[bernard.wautelet56@gmail.com](mailto: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](mailto: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



Cette année, encore, notre confrérie sera présente au marché de Noël de Belgrade, le 17/12/2023 de 10h00 à 18h00.

Vous y êtes toutes et tous cordialement invités.

Dans ce bulletin n°8 de 2023, vous trouverez :

- 1 rapport de confrérie visitée en octobre 2023
- 4 invitations

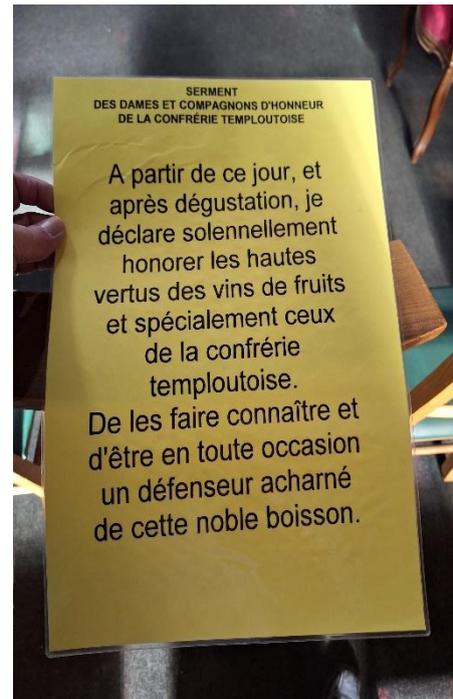


Petit déplacement, plus ou moins 8 kms à parcourir de Belgrade à Temploux où nous nous rendons, Jacky, sa compagne, Raymond et moi au 25<sup>e</sup> chapitre de la confrérie Temploutoise des fabricants de vins de fruits ce dimanche 1<sup>er</sup> octobre 2023.

Accueil tout à fait banal. Morceau de baguette, beurre, jambon, fromage, tranche de pain et de crémique, le tout à garnir soi-même, et quelques petites galettes genre biscuit. Et comme boissons : café, eau, jus d'orange, vin rouge et vin blanc.

Pas grand monde tout juste 19 confréries et seulement 15 intronisés. Nous partons de la salle, sans musique, vers l'église où se fait le chapitre.

Après présentation du conseil et 3 nouveaux membres les intronisations commencent avec un passage de deux personnes. Je me retrouve dans le 6<sup>e</sup> groupe avec une Gente dame de Ciney. Lecture d'un petit CV + explications sur la confrérie. Tout ça dans une monotonie jamais connue. Pas d'accompagnement musical juste un grand écran au-dessus de l'autel où défile une vidéo de leurs différentes activités. Vient le moment de la dégustation de leur vin, qui est très bon, ensuite la lecture du serment ayant un certaine longueur, recevons la médaille et le diplôme.



Juste une heure et c'est fini et terminons ce chapitre en chantant tout simplement « Li Bia Bouquet ». A la sortie de l'église une photo du groupe sera faite par un photographe pas très courtois.

Retour au point de départ pour le verre de l'amitié où nous avons l'occasion de goûter différentes sortes de leur fabrication.

70 convives passent à table pour savourer les agapes du traiteur Luc Stiénon excellentes comme d'habitude et avec repasses.

L'animation musicale « DoRayMi » un homme et une femme, très bons chanteurs tous les deux, avec de la variété française, anglaise des années 60 à nos jours. Bonne ambiance.

Une tombola sera proposée durant le repas mais il n'y a que trois lots à savoir : un repas pour 2 personnes à l'Essentiel (restaurant bien connu dans la région) et deux paniers gourmands. Et voilà la chance a souri à Jacky qui remporte un panier.



Il n'est pas tard, 19h., tout est fini et repartons vers Belgrade en ayant salué les hôtes du jour ainsi que nos voisins de table : La Gribousine de Malonne et la Confrérie des vins du Peron de Statte.

L'intronisée Jeannine

**Frairie Royale des Masuis et Cotelis Jambois**

**Le samedi 20 janvier 2024**

18h00 : rassemblement au clos de Velaine (rue Victor Nonet 4 – 5100 Jambes)

18h15 : cortège aux flambeaux

18h30 : messe en wallon en la paroisse du Sacré-Cœur de Velaine

19h30 : cortège de retour

19h45 : séance académique au clos de Velaine

20h30 : souper suivi de la traditionnelle partie musicale

**Menu**

**Pas communiqué**

**Prix : 52 €/p adultes, 22€ moins de 12 ans.**

**Inscriptions : avant le 08 janvier 2024**

---

**Confrérie Saint-Antoine de Blehen**

**Le dimanche 21 janvier 2024**

09h00 : accueil et petit-déjeuner (Brasserie du Flo, rue du château 17)

10h00 : messe solennelle

11h15 : vente aux enchères des ½ têtes de porcs

11h45 : dans l'église : chapitre d'intronisations

13h15 : repas « cochon » salle le Poucetof, rue des Mayeurs à Poucet

**Menu**

- Apéritif et tripailles (servis dans l'église)
- Grosse soupe campagnarde
- Jambonneau de cochon de lait et sa potée liégeoise
- Tarte et café

**Prix : 36 €/p adultes, 18€ moins de 14 ans.**

**Inscriptions : avant le 07 janvier 2024**

---

**Confrérie Royale du Grand Feu de Bouge**

**Le samedi 03 février 2024**

19h00 : salle « Le Bienvenu », chemin des Archiducs 32 à 5100 Wépion

**Menu**

- Apéritif et son assiette de mises en bouche servi à table
- Brioche farcie mousse et magret de canard
- Crème de panais et St Jacques poêlés sauce safran
- Filet de chapon farci aux morilles crème de morille, râpé de pomme de terre, accompagnements de saison
- Gaufre de Bruxelles glace vanille et coulis de caramel beurre salé
- Petit moka

**Prix : 45 €/p. Boissons à prix démocratique**

**Inscriptions : avant le 26 janvier 2024**

## **Confrérie des Chevaliers du Malt de Hannut**

**Le samedi 03 février 2024**

08h30 : accueil et petit-déjeuner salle Jean Renard près de l'hôtel de ville grand parking route de Landen 23 à 4280 Hannut

09h15 : mise en habits et appel des confréries

09h30 : dépôt de fleurs au monument des Morts en face de l'hôtel de ville

09h40 : verre de l'amitié offert par la commune d'Hannut

10h45 : départ vers Racour pour le 60<sup>ème</sup> chapitre et intronisations

11h15 : chapitre en l'église St Christophe de Racour

13h30 : apéritif et banquet en la salle communale en face de l'église

### **Menu**

- Bulles Cava Tara Mea brut + assiette de fines dégustations (en canapés, en verrines, sur faïence
- Le witloof en velouté, perles grises de nos côtes pour accompagner
- La solette en filet, jus de persil, tombée de chou en canapé et herbes rouges
- L'écorce du citron jaune en sorbet, vodka Soplca à la cerise
- En feuilleté et servi comme une bouchée à la Reine, façon Ardennes, la noix de ris de veau, la caille désossée en magrets, les grenailles persillées au beurre de ferme
- Les délicieux produits de la confrérie : boudin au chou blanc, la moutarde, le pain à l'ancienne, accompagnés par une dégustation de la bière Kriek
- Le dessert du 60<sup>ème</sup> anniversaire, biscuit duchesse, fruits, crème diplomate
- Le café Arabica

**Prix : 65 €/p. traiteur Luc Stienon – animation musicale = DJ Spike Jones**

**Inscriptions : avant le 25 janvier 2024**

-----

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

**Faites-le savoir, avant la date indiquée :**

- de préférence par le formulaire informatique,
- soit à Bernard Wautelet (tél : 0474/29.70.59)
- Ou encore, par courriel à : [bernard.wautelet56@gmail.com](mailto:bernard.wautelet56@gmail.com)