



Année 2024

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

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

Vi Keute di Nameur



Blonde Brune
Bière Wallonne de Luxe

Avec le soutien de la Ville de Namur



Madame, Monsieur,

Nos pensées vont à Monique Fays, Dame d'Honneur de notre confrérie.
Notre consœur nous a quitté ce 11 février.



Dans ce bulletin n°2 de 2024, vous trouverez :

- 1 rapport de confrérie visitée en janvier 2024 (rapport de la confrérie de St Antoine de Blehen) version corrigée.
- 9 invitations de confréries.



Nous avons toujours envisagé de faire un chapitre avec notre secrétaire et ça s'est concrétisé ce dimanche 21 janvier 2024

Bernard et Annie sont venus nous quérir, Jeannine et moi, puis sommes allés chercher Patricia et direction Blehen. Petit problème sur la route avec des congères qui nous ont obligés à reculer pour emprunter un autre chemin.

Il fait très froid et nous sommes accueillis dans une tonnelle qui heureusement est bien chauffée afin de prendre un petit déjeuner tout simple : baulus et café.

Direction l'église pour la messe de 10h, qui nous paraîtra un peu longue car le prêtre se répète et la chorale « Swinoupartout » se manifeste beaucoup. Mais ce qui nous a amusé c'est la bénédiction de chiens et même une perruche.

L'office terminé, il faut sortir car il va y avoir la vente aux enchères des demis têtes de cochon au profit de l'ASBL hannutoise « Les Compagnons Dépanneurs » et il nous est offert un péket ou jus de pomme chaud.

Nous rentrons ainsi que le conseil et après avoir présenté les confréries commence les intronisations. D'abord 2 de leurs membres qui reçoivent leur habit puis quelques personnalités et à notre tour. C'est moi Raymond qui suis honoré. A chaque fois qu'il appelle une personne il le dit en chantonnant et l'assemblée répond « amen ». Il dit mon grade et fait le résumé de la confrérie. Une cuvée St Antoine et un morceau de tête pressée je reçois et au final de l'intronisation un coup de queue de cochon sur la tête, la médaille, qui est en terre cuite émaillée, et le diplôme.



Le tout terminé, et toujours dans l'église, nous recevons le verre de l'amitié (qui sert d'apéritif) la cuvée blonde ou brune et du cochon sur toutes ses espèces.

Il est temps de regagner les voitures pour prendre la direction de Poucet (village à côté) vers la salle le Poucetof où se déroule le repas.

Installés dans le fond d'une salle pas très spacieuse, et à l'étroit, avec quand même environ 150 personnes pour un repas tout simple : grosse soupe campagnarde, jambonneau de cochon de lait et sa potée liégeoise et en dessert un morceau de tarte aux pommes couverte. Durant le repas un panier gourmand sera à soupeser une pesée 2€ et 3 pour 5€. Animation musicale pas mauvaise mais un peu loin de nous pour aller se délasser les jambes.

Nous avons passé un bon moment, il est 18h.30 et il n'y a plus rien à faire, sinon saluer et remercier nos hôtes et de regagner nos foyers sur des routes moins enneigées car le dégel est en cours.



L'intronisé du jour,
Raymond.



Bulletin n° 2 de l'année 2024

Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary

Le samedi 16 mars 2024

10h15 : accueil des invités (Halle aux grains, place de la République)

11h00 : mise en tenue

11h30 : 272^{ème} chapitre, intronisations

12h30 : apéritif, repas

Menu

- Pan con tomate y jamon de Teruel, crème brûlée au foie gras, tartare de saumon à l'aneth...
- Foie gras mi-cuit et ses pommes caramélisées
- Cassoulet de Castelnaudary
- Assortiment 3 fromages
- Cassoulet glacé

Prix : 55 €/p. Vins, eau, café, thé

Inscription : avant le 12 mars 2024.

Confrères d' Eggevoort

Le dimanche 17 mars 2024

09h30 : accueil et petit-déjeuner (Hôtel communal, 31 rue des casernes 1040 Etterbeek)

10h30 : mise en habits

11h00 : chapitre et intronisations

13h00 : agapes et après-midi dansant

Menu

- Mises en bouche, tartare Holstein, gravlax, poireau fumé
- Sashimi de bar, shot gin concombre, yuzu, salicorne, jalapenos
- Sandre à la gueuze, céleri en croûte de sel, vinaigre noisette, fenouil bronze
- Caille farcie, purée ail confit, jus gras curry, confit de chicon
- Douceur d'agrumes
- Café - mignardises

Prix : 65 €/p.

Inscription : avant le 06 mars 2024.

Confrérie des Chevaliers de St Antoine

Le dimanche 17 mars 2024

08h00 : accueil (salle des fêtes, rue Callicanes à 59270 Godewaersvelde)

09h15 : mise en habit, appel des confréries

10h00 : défilé vers l'église St Pierre (arrêt à la mairie, accueil de Mr le maire, photos), office

11h30 : intronisations dans l'église

12h45 : défilé vers la salle des fêtes

13h00 : verre de l'amitié et repas de gala

Menu

- Pic-cocktail et ses amuses-bouches
- Déclinaison de foie gras Lucullus
- Buffet de St Antoine et de son compagnon (froid et chaud)
- Découverte des fromages locaux
- Une tête qui prend le chou
- Café

Prix : 59 €/p.

Boissons comprises

Inscription : avant le 10 mars 2024.

Bulletin n° 2 de l'année 2024

Confrérie Del Tarte au Crastofé d'Iltre

Le dimanche 24 mars 2024

09h30 : accueil (café viennoiseries) à la ferme du Bon Dieu qui Croque, rue Ferme Smette 2 à 1460 Haut-Iltre

10h15 : mise en habits

10h30 : appel des confréries dans la cour de la ferme et séance académique

13h30 : apéritif et repas gastronomique

Menu

- Apéritif : cava, jus de pomme, jus d'orange et zakouskis froids et chauds
- Cassolette de scampis, sauce au curry doux
- Ballotine de poularde aux morilles et pomme croquignole
- Assiette de 4 fromages
- Tranche framboise ou passion
- Café ou thé

Prix : 55 €/p.

Boissons non comprises

Inscription : avant le 04 mars 2024.

Seigneurie de la Vervi-Riz

Le dimanche 31 mars 2024

10h00 : accueil - collation – mise en habit (locaux de l'IPES 2 rue Peltzer de Clermont 1042 à Verviers)

10h45 : chapitre et intronisation

13h00 : apéritif suivi du banquet

Menu

- Un cocktail pour l'apéritif, des dégustations sur assiette
- Pointes blanches de Malines, cremet, muscade et mimosa, crevettes grises de nos côtes
- Légumes et witloof en velouté, noisette de poisson fumé
- Une pause autour de la pomme, pommeau pour accompagner
- La caille normande en magrets, réduction des sucs et liqueur de mirabelle, la jardinière de primeurs, lit de petits pois
- Tiramisu, arômes de spéculoos, délice de la Vervi Riz
- Tasse de moka

Prix : 58 €/p. Traiteur Luc Stiénon

Boissons à prix démocratiques. (Deux bouteilles d'eau offertes par table)

Inscription : avant le 15 mars 2024.

La Royale Confrérie du Matoufé de Marche-en-Famenne

Le samedi 13 avril 2024

16h00 : accueil, mise en habit (maison du tourisme, place de l'étang à Marche-en-Famenne)

16h30 : cortège vers la Place Albert 1^{er}, remise du costume par la confrérie de la myrtille de Salm

17h15 : déplacement vers La Vieille Cense, rue de la Station 4 à 6900 Marloie

17h45 : ouverture du 66^{ème} chapitre, intronisations

19h45 : banquet de clôture

Menu

- Toasts de Matoufé
- Croustillant de saumon, coleslaw, beurre blanc au champagne et huile verte
- Sorbet pomme et calvados
- Suprême de volaille rôti et laqué sauce teriyaki, légumes provençaux avec ail, filet d'anchois salé et olives, panisse aux herbes fraîches et sauce porto
- Le caramel : génoise au citron, mousse au chocolat dulcey, insert praliné cacahuète salé, glaçage caramel et crème anglaise vanille
- Café

Prix : 55 €/p.

Boissons non comprises

Inscription : avant le 29 mars 2024.

Bulletin n° 2 de l'année 2024

Confrérie de l'Ortie de Juprelle

Le samedi 20 avril 2024

18h00 : accueil (salle « Le Regi » rue de l'église 5 à 4450 Juprelle

18h30 : chapitre et intronisations

19h30 : banquet gastronomique (traiteur Cédric Leboeuf)

Menu

- Apéritif accompagné de 3 zakouskis
- Crème à l'ortie
- Joue de cabillaud poêlé sur points d'asperges blanches grillées, coulis à l'ortie
- Trô à l'orteye
- Filet de canette de barbarie flambé au rhum brun, ananas grillé, jeunes carottes au miel, madeleine de pommes de terre
- La truffe farcie à la mousse au chocolat et crémeux noix de pécan-amande, crème au Frangelico
- Café

Prix : 65 €/p.

Boissons comprises (repas et soirée). Animation : « DJ Jean-Marie Moureau »

Inscription : avant le 15 avril 2024.

Confrérie des Sabotiers de l'Eau d'Heure

Le samedi 20 avril 2024

09h15 : accueil et petit-déjeuner (salle de la Silène, rue Noupré 1 à 5630 Silenrieux)

10h15 : mise en habit

10h30 : départ en cortège et en fanfare dans Silenrieux, photos

11h15 : 22^{ème} chapitre

13h00 : disnée à la salle de la Silène

Menu

- Verrines et petits fours apéritifs chauds et froids, spritz glacé
- Croustillant de confit de canard aux écrevisses et amandes
- Velouté à la tomate et piment d'Espelette
- Coup de sabot
- Noix de veau aux légumes printaniers
- Assiette de fromages
- Tourbillon aux biscuits roses et fruits rouges

Prix : 58 €/p. traiteur « Aux délices de Marco Polo »

Boissons non comprises. Animation : Andréa

Inscription : avant le 15 avril 2024.

Bulletin n° 2 de l'année 2024

Confrérie gastronomique du Haricot de Soissons

Le samedi 27 avril 2024

08h45 : accueil, vestiaire et petit-déjeuner (salle Simone Veil, rue Pétrot-Labarre 02200 Soissons)

09h45 : mise en habit

10h00 : départ (cortège) pour la plantation du haricot et retour

11h30 : 40^{ème} chapitre - intronisations

14h00 : début du repas

Menu

- Champagne et 5 amuse-bouche (servi à table) (Paris-Brest au foie gras, éclair de saumon fumé, mini buns...)
- Cassolette de ris de veau sur un lit de légumes confits
- Pause givrée aphrodisiaque, menthe citron vert gingembre sans alcool
- Filet de bœuf Rossini à la tranche sauce bordelaise et sa poêlée gourmande aux légumes et pomme Ana
- Brie fourré mascarpone truffé
- Assiette de dessert : macarons, tartelette aux fruits, verrine de panacotta, brochette de fruits frais, ...
- Café

Prix : 72 €/p. traiteur « Comme un chef »

Animation : Coco et Vincent jusque 19h00.

Inscription : avant le 08 avril 2024.

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