



Année 2024

Bulletin N°7

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

Vi Keute di Nameur



Blonde Brune
Bière Wallonne de Luxe

Avec le soutien de la Ville de Namur



Marché de Noël de Belgrade

14 & 15 DÉCEMBRE 2024

Samedi de 10 à 20h et dimanche de 10 à 18h

Une 50aine d'exposant.e.s proposent leurs produits

- Dimanche 15h : Visite du Père Noël et distribution de friandises à chaque enfant présent
- Animation et concours avec Léo, Mia et Malou

Salle Guisset, Place du Bia Bouquet à Belgrade
Organisé par le CAC Belgrade • Renseignements sur :
marchenoel@cacbelgrade.be
<https://cacbelgrade.be> ou 081/740.650
En collaboration avec la Ville de Namur

Affiche réalisée par Christine Surges | www.novaline.be

N'oubliez pas le marché de Noël à Belgrade. Nous y serons présents avec la bière, le pâté à la Vi Keute et, innovation cette année : le saucisson à la Vi Keute.

Dans ce bulletin n°7 de 2024, vous trouverez :

- 4 rapports de confrérie visitée en août, septembre et octobre 2024
- 2 invitation de confréries

276ème Chapitre de la Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary

Ce 23 août 2024, Maryse et moi avons rejoint Castelnaudary pour participer au 276^{ème} chapitre de La Grande Confrérie du Cassoulet. Cette confrérie organise plusieurs chapitres par an y compris pour des événements d'entreprises ce qui explique le grand nombre de chapitres recensés. Castelnaudary est mondialement connu pour son cassoulet qui fait l'objet de concours aux USA comme au Japon, où se tiendra en 2025 le prochain concours mondial du cassoulet.

Selon la légende, le cassoulet serait né à Castelnaudary pendant la guerre de 100 ans. Pendant le siège de la ville par les Anglais, les assiégés (les Chauriens est le nom des habitants de Castelnaudary) auraient réuni toutes leurs vivres disponibles (lard, fèves, saucisse et autres viandes) pour confectionner un ragoût destiné aux soldats. Ce plat donna tant de forces aux soldats qu'ils repoussèrent les Anglais, toujours selon la légende, jusqu'à la Manche. La recette du cassoulet actuel remonte au 16^{ème} siècle avec le célèbre haricot lingot rapporté d'Amérique du Sud par Christophe Colomb en 1530. Catherine de Médicis alors comtesse du Lauragais imposa la culture du haricot lingot qui se généralisera dans tout le sud-ouest par sa facilité de culture.

Castelnaudary est aussi réputée pour sa situation sur le fameux canal du Midi (patrimoine universel de l'UNESCO reliant l'Atlantique via la Garonne et Toulouse à la Méditerranée (via Sète). Ce canal fut construit entre 1667 et 1681 grâce à l'ingéniosité et la persévérance de Pierre-Paul Riquet qui avait convaincu le Roi Louis XIV de financer ce projet.

Notre dogsitter nous ayant fait faux bond au dernier moment, nous sommes partis avec Véga notre Golden retriever de 2 ans. Michel Koehl, Grand Maître de cette confrérie s'était arrangé pour nous trouver un dogsitter pendant la durée du chapitre et nous avait réservé une table sous le chapiteau où se tenaient les agapes.

A l'accueil, une excellente blanquette de Limoux accompagnait diverses délicieuses viennoiseries. Le maître de musique nous accueillait avec fierté car il était d'origine namuroise. Notre confrérie était mise à l'honneur car la plus lointaine et la seule belge en ouvrant le cortège qui traversait la ville et les différents stands à la gloire du cassoulet dont la fête annuelle s'étalait sur 4 jours.

Le chapitre se tenait au théâtre de la ville et après avoir évoqué, via les produits promus, chacune des confréries présentes, débutaient les intronisations. Il s'agissait de célébrités locales et régionales allant d'un général de gendarmerie, à la préfète du département, à la directrice générale de la ville, à un chef étoilé ayant porté la réputation du cassoulet aux USA et au Japon, etc... Donc pas d'intronisation de membres des confréries présentes mais un chapitre ou chaque nouveau dignitaire était présenté avec pas mal d'humour voire d'émotion par un membre de la Confrérie du Cassoulet.

A table, nous nous sommes retrouvés en compagnie des bons vivants confrères des Tripaphages de la Mayenne dont la devise est « **à table rien ne nous abat's** », de la confrérie de la Marquissette et d'un des frères Spanghero de la fameuse fratrie qui fit le bonheur du rugby français dans les années 65 et suivantes.

A ma grande surprise, les confrères des Tripaphages avaient des amis à Marchovelette et se rendaient assez souvent au chapitre de l'Ordre de St Vincent de Jambes. Hélas ils ne pourraient venir à notre chapitre car le leur se tient chaque année à la même date que le nôtre.

Après l'apéritif (copieusement resservi)

et les petites entrées assorties, c'était le tour d'un excellent foie gras. Après un trou chaurien, le cassoulet arrivait sur la table dans sa cassole (pas casserole) traditionnelle en argile de Issel petite ville néo-romane à quelques km de Castelnaudary.

J'avoue ne pas avoir mangé de cassoulet aussi goûteux et avoir rendu les armes après 2 pantagruéliques portions. Pour l'anecdote se tenait le lendemain un concours du plus gros mangeur de cassoulet dont le vainqueur ingurgita plus de 2 kg de ce plat en 15 minutes.



Après les fromages locaux, le dessert était un cassoulet glacé ,sorte de gâteau forêt noire glacé présenté dans sa cassole en biscuit et accompagné de champagne.
Cette expérience chaurienne a ravi nos papilles, permis de vivre de chouettes moments de convivialité et de profiter de beaux paysages lors de notre périple dans le Lauragais .

Michel Aseglio



Confrèriye DèS Courcèlàngn's



Ce 27 octobre, j'ai rejoint Courcelles pour le 27ème chapitre de la Confrérie des Courcelangn's. Cette confrérie étant marraine de la Confrérie de la Fée Carabosse de Guémené- Penféo et de la Confrérie du Fromage d'Abondance, c'est un petit déjeuner inhabituel et copieux qui nous attendait. Jugez-en : andouillettes de Guémené, rillettes, pâté, jambon, cramique, fromage d'Abondance et accompagné, pour les plus audacieux, d'un vin blanc sec.

Après ce savoureux accueil, c'est en cortège mené par les sons d'un orgue de Barbarie que la trentaine de confréries rejoignait l'hôtel de ville de Courcelles.

C'est dans cet édifice de style néo-renaissance construit en 1907 par les architectes Simon et Bridoux et doté d'un joli beffroi que se déroulait le chapitre.

Celui-ci se tenait essentiellement en wallon : la première partie voyait quelques apprentis recevoir leur cape et chapia après une présentation humoristique en vers et en wallon. Ainsi un récipiendaire menuisier devait pousser la chansonnette « je suis menuisier et j'aime scier » tandis que le consul de la confrérie locale en Bretagne devait reconnaître la Courcelang parmi les 3 bières qu'il devait déguster.

Chaque intronisation était accompagnée par l'orgue de barbarie des Barons Vadrouilles de Souvret (une association philanthropique d'un hameau d'Anderlues) tandis que les candidats étaient rapidement présentés en wallon et avec quelques touches d'humour.

C'est ainsi que le scribe me demanda comment j'avais pu concilier mon passé d'ardennais têtu avec la lenteur proverbiale de l'escargot namurois

A la fin du chapitre nous avons pu déguster plusieurs Courcelangs (pas toujours avec modération) avant de reprendre nos voitures pour rejoindre la salle du Miaucourt où se tenaient les agapes. Je me suis régalé et ai apprécié les assiettes chaudes qui permettaient de garder plus longtemps les saveurs des excellents plats préparés par le traiteur Jean-Luc Fayt (Commanderie de Vaillampont).

Autre point positif, pas toujours présent dans d'autres confréries, l'animation musicale : le volume de la musique était maîtrisé lorsque chacun des plats était servi, ce qui permettait de discuter sans s'égosiller avec nos voisins d'Anderlues et nos confrères de Temploux, puis augmenté pour permettre de danser entre les divers services.

Il était près de 21 H quand j'ai repris le chemin de Belgrade, délicieusement rassasié et heureux de ces moments de convivialité.

Michel Aseglio



Conférence des Hostieux Moines de l'Abbaye de Villers

Nous partîmes quatre de Belgrade mais, par un prompt renfort, nous nous vîmes 6 en arrivant à bon port. A nous voir arriver si nombreux, les Hostieux moines s'esbaudissent et nous offrent un petit déjeuner auquel nul ne résiste.

Bref, ce 04 août, Patricia, Arlette, Annie et moi sommes rejoints par Jacky et Christine à l'abbaye de Villers. 62 confréries sont présentes dont 11 françaises. Les intronisations vont bon train et je suis intronisé en compagnie de 7 membres d'autres confréries.

L'horaire est respecté et à 12h30, nous dégustons à l'apéritif, les bières de l'abbaye (5 en tout mais nous nous sommes limités à 2), ainsi que le saucisson appelé « bâton de St Bernard » (eh oui, il y en a eu au moins 1).

Le repas, très bon, était concocté par le traiteur Grégoire. L'animation musicale était dévolue à Andréa Caltagirone.

A 19h30 ? 35 ? 40 ? ... enfin, vers ces heures-là, nous reprenons la route vers la cité des Tautis. Très bonne journée, très bonne compagnie, bonne ambiance, et selon la formule consacrée : à refaire.

B. Wautelet



Confrérie de la Myrtille de Salm

Ce 07 septembre, Bernard et moi nous rendons à Petit-Thier près de Vielsalm. Nous arrivons vers 09h30 à la salle Ste Cécile après ¼ heure de route. Je vous avouerai que nous avons un peu triché puisque ma sœur nous avait accueilli la veille à Grand Halleux (+- 12 Km).

L'accueil est très sympathique. Le petit déjeuner est composé de produits sucrés à la myrtille (tarte, brioche, cake, gaufre...) mais limité à 2 morceaux par personne.

Le chapitre et les intronisations se font dans l'église toute proche de la salle. 26 confréries présentes dont 2 françaises. Après les intronisés locaux et les personnalités, nous avons été rassasiés de liqueur de myrtille et de pâtés à la myrtille sauvage. Pour les autres intronisations, nous avons été appelés par groupe suivant les produits défendus (salé – sucré – spiritueux - ...). Pour ma part, je faisais partie des produits sucrés car il y avait plus de « liquides ».

Retour à la salle où nous attendais le banquet préparé par le traiteur Cédric Leboeuf, chef du restaurant « Le Chalet » à Blégny.

L'animation musicale était assurée par un DJ dont j'ai oublié le nom, n'étant pas une assidue de la piste de danse. La journée se termine vers 20h30, retour à Grand Halleux avant de reprendre le chemin de Belgrade frais et dispos le lendemain.

Ce fut un bon Week- end.

Annie Rosart



Bulletin n° 7 de l'année 2024

**Confrérie des Compagnons de la Capucine – Toul (Fr)
Le dimanche 19 janvier 2025**

08h30 : accueil à la salle des Fêtes (café, viennoiseries, charcuterie, ... offert par la municipalité)
09h15 : mise en habit
09h30 : cortège
10h00 : messe
11h30 : chapitre et intronisations au gymnase Robinot
13h00 : vin d'honneur
14h00 : repas dansant (orchestre Jean-Claude Daniel)

Menu

- Flûte d'accueil, diverses mises en bouche
- Cassolette de bar, crevettes et chair de grenouilles, julienne de légumes, sauce safran de Plombières
- Pause glacée (pamplemousse/litchi)
- Magret de canard au miel de sapin et bonbons des Vosges, écrasé de pdt amandine, poêlée de champignons aux artichauts
- Plateau de fromage, salade verte
- Trio de desserts
- Café et mignardises

**Prix : 70 €/p. Boissons comprises. Repas par Maison Leonard à Epinal.
Inscription : avant le 10 janvier 2024.**

**Ordre de Gambrinus
Le samedi 01 février 2025**

09h00 : accueil et petit-déjeuner (complexe sportif de Ganshoren, rue Vandevéken 114 à 1083 Ganshoren)
09h30 : mise en habit
10h00 : appel, défilé, chapitre
12h30 : apéritif
13h00 : début des agapes

Menu

- Apéritif fourni servi à table
- Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan, balsamique, pralines de foie gras au sésame noir et échalotes rouges marinées au vinaigre de vin
- Filet de bar cuit sur peau, couscous perlé aux dés de carottes mauves, sauce crémeuse au limoncello et basilic
- Trou chicon
- Filet de canette à la rosée de Gambrinus, légumes du moment et gnocchi rôtis aux herbes
- Assiette de fromages belges avec fruits frais et pain gris aux noix
- Le petit moka et sa suite en buffets, le petit mokaretto

**Prix : 65 €/p. Eaux, vins à prix modérés. Traiteur Cédric Leboeuf
Inscription : avant le 18 janvier 2025.**

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 sur le site de notre confrérie

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

- soit à Bernard Wautelet (tél : 0474/29.70.59) ce moyen est à utiliser en dernier recours.