



Année 2025

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

I.B.A.N. : BE08 0013 8824 5913

Vi Keute di Nameur



Blonde

Brune

Bière Wallonne de Luxe

Avec le soutien de la Ville de Namur



Ce 20 février 2025, une délégation de la confrérie a été reçue au Palais Provincial. Le gouverneur Monsieur Denis Mathen a remis à notre Grand Maître le brevet pour que la confrérie devienne « Société Royale ».

Dans ce bulletin n°3 de 2025, vous trouverez :

- 6 rapports de confrérie visitée en novembre 2024, janvier et février 2025
- 0 invitation de confrérie.

Saint Antoine de Blehen

Dimanche 19 janvier 2025, première sortie programmée de l'année, à 9h nous arrivons à Blehen pour le 30^{ème} chapitre de St Antoine de Blehen. On n'est reçu sous un chapiteau bien chauffé malgré les -3 degrés à l'extérieur. Le café est servi à table et des couques avec raisins nous attendent sur ces dernières. Sur place nous sommes rejoints par Bernard, Annie, Arlette et Patricia.

Ensuite nous nous rendons à l'église pour une messe qui était rehaussée par une belle chorale, parmi les chants il y en a un qui m'a particulièrement plu car elle reprend l'historique des confréries. Je me permets de le transcrire.

On ne chante pas les mêmes refrains

Après une Kriek des Chevaliers ou une Cuvée

La faim n'a pas la même odeur

Au Gai Boulet ou à Juprelle.

On ne prend pas les mêmes repas

Quand on grandit à Saint Remy ou bien à Liège

Le pigeonneau est bien unique

Et la peûrette est magnifique

On ne voit pas la vie pareille

Quand on n'a bu des vins Mosans ou une liqueur

Le bon goût n'est pas le même du tout

Qu'on soit d'Blegny ou de Milmort

Pour les 30 ans de la confrérie la paroisse a offert une médaille souvenir à chacun de leurs membres.

A la sortie de l'église une vente de tête de porc aux enchères vous est proposée pour une œuvre (cette année c'était en mémoire d'un membre de leur confrérie et qui vient de décéder d'un cancer. Nous avons été réchauffés par 2 -3 pékets qui nous a été offerts.

Après cette vente aux enchères nous rentrons dans l'église pour les intronisations. A chaque entrée d'un membre de leur confrérie ils mettent un air de musique concernant le grade.(pour le membre le plus ancien ils ont mis la musique du film du Parrain. Je trouvais ça chouette, pour la présentation des confréries classées par province même chose pour nous nous avons eu droit à la petite cayolle, 46 confréries étaient présentes dont 1 française. Pour être intronisée nous recevons un coup de queue sur la tête. Après les intronisations avant de quitter l'église nous avons eu droit à de la bière blonde ou brune à volonté ainsi que des ripailles. (boudin blanc-noir-choux, tête pressée et languettes de jambon) à profusion. A 14h15 petit rappel comme quoi il était l'heure de regagner la salle du restaurant ^pour le repas. Nous étions plus ou moins 200 convives. Nous y avons retrouvé beaucoup de connaissances et d'amis, le repas était simple mais super bon. Une tombola était organisée et tout le monde gagnait. Franchement je ne regrette rien et à refaire.

Vers 19h nous quittons nos hôtes sans avoir abusé (contrôle oblige), le brouillard ne s'est pas levé de la journée.

Vivement nos prochaines sorties.

JOSIANNE





Frairie des Masuis et Cotelis - Jambes

En janvier la Frairie des Masuis et Cotelis célèbre la Saint Vincent (le patron des maraîchers) et cette année c'était le 25.

En accord avec Raymond et Eric nous décidons d'y participer.

L'accueil se fait au Clos de Velaine à Jambes à 18h. où un vin chaud est servi. Quelques confréries sont présentes mais aussi une dizaine de Molons.

Une demi-heure plus tard c'est en cortège à la lueur des flambeaux et avec la pluie (heureusement j'avais prévu des parapluies de la confrérie) que les participants se rendent en la paroisse du Sacré Cœur de Velaine pour assister à un office en wallon d'où la présence des Molons qui y chanteront.

Celui-ci terminé nous retournons à la salle pour la séance académique. Il n'y a pas d'intronisation puisque pas une confrérie. Elle commence par quelques danses prestées par les Masuis, ensuite la Présidente présente le comité et remercie l'assemblée.

Un groupe de jeunes danseurs ayant participé à l'émission « The Dancer » passée sur la une le mardi nous avons pu voir la retransmission sur un grand écran.

Les applaudissements terminés elle souhaite bon amusement et bon appétit.

Il est 20h.30 les agapes commencent et surprise c'est Sébastien Pick qui œuvre. Le repas est assez simple. Le menu est lui aussi en wallon mais heureusement avec traduction.

La partie musicale se fait plutôt entre chaque plat afin de donner l'occasion aux Masuis de danser à leur manière folklorique.

Il est 0h.30 quand Eric nous ramène à Belgrade après une agréable soirée et avoir salué la Présidente.

Jeannine



**Confrérie de la Bourlette.
Anderlues. 8eme chapitre.**



Ce samedi 16 novembre 2024, par une belle journée ensoleillée mais froide, Joëlle, Michel et moi-même, (Bernard n'ayant pu venir à cause d'un orteil cassé) nous nous sommes rendus à la confrérie des Chevaliers de la Bourlette à Anderlues, nous avons été rejoints par Maryse et Michel Asiglio.

Arrivés vers 9 h, nous avons été reçus chaleureusement par la confrérie, petit déjeuner sympa, pains, cramiques, pâtisseries, charcuteries et cafés.

Appel des confréries à 10h15, nous sommes partis en cortège et musique au centre culturel, chapitre un peu bon enfant ou j'ai eu l'honneur d'être intronisée. Nous étions 14 confréries.

Retour par un froid de canard vers la salle accompagné de la fanfare au top ou on a servi le(s) verre (s) de l'amitié, trois sortes, la Bourletine, la big Mouss Tache et la Tip top blonde.

13h15, banquet concocté par le traiteur Alain Boschman, rien à dire, le tout étant excellent et bien servi. Très bonne animation musicale.

Menu du jour :

Cuvée prestige et sa mise en bouche.

La terrine de campagne et ses fruits secs, magret fumé, crème de foie gras.

La croquette de homard, tombée de petits légumes et beurre à la tip-top. Sorbet aux poires.

La poitrine de coucou de Maline rôtie

Ecrasé de pommes de terre, poireaux grillés sur peau, crème au crémeux du Baron Thuillies.

Les trois fromages de notre région.

Le lingot aux cerises et chocolat noir.

Crème anglaise et café.



Vers 19h, nous avons pris le chemin du retour après avoir passé une très belle journée, une confrérie à recommander. Devise de la confrérie : Il vaut mieux lever le coude que de baisser les bras.

Confrérie de l'Aumônière de Malonne,

22^{ème} Chapitre.



Le samedi 15 février 2025, le soleil étant au rendez-vous avec des températures assez fraîches, je me suis rendu au 22^{ème} Chapitre de l'Aumônière de Malonne. J'étais le seul représentant (très fier) de notre belle Confrérie. Arrivé vers 14h45, j'ai reçu un accueil très jovial par un des membres de l'Aumônière, petit verre de l'amitié (plusieurs goûts de liqueurs proposés).



Un appel des différentes Confréries présentent ce jour fut réalisé par le Grand-Maistre afin de rejoindre le cortège. Il y avait 18 Confréries. J'ai eu l'honneur d'être intronisé.

Retour par des températures très glaciales vers la petite chapelle du site de Saint- Berthuin, le froid ne nous a plus quittés au point d'en avoir les mains et les pieds gelés !

18h00 ; retour dans la salle où j'ai été accueillis quelques heures plus tôt pour se réchauffer et s'hydrater (bien sûr).

L'heure du repas étant arrivée, nous avons été invités à nous rendre dans la grande salle principale afin de commencer celui-ci. Le repas fut servi en 6 services, les voici ;

Le fut réalisé et servit par l'école Ilon Saint-Jacques de Namur.

Ambiances très conviviale durant toute la soirée.

Me voilà sur le début de la nuit qu'il fut temps pour moi de reprendre le chemin du retour. Je me suis très bien amusé et n'hésiterai pas y revenir l'an prochain !



Laurent

*Les bulles de circonstance et
tartare de saumon gravlax*

Appel aux aumônières

*Et venue de ... l'Aumônière de Malonne
garnie et accompagnée de sa vinaigrette*

1^{ère} partie animée

*Ballotine de volaille, duxelle de champignons,
mouseline butternut-gingembre,
Pommes dauphines aux noisettes,
oignons confits en coque et carottes grillées*

2^{ème} partie animée

L'assiette de 5 fromages

3^{ème} partie animée

*Panna cotta mangue et vanille, citron vert,
chantilly, crumble cacao amer*

Buffet de chez « Delahaut »

*ce et
la*

L'i bin bouquet

Ciney : Macarons

8 h 45 ,petit déjeuner sucré salé jus d'orange et café,10h Appel des confréries pour rejoindre la salle du Théâtre communal pour le Chapitre ,nous sommes 8 membres de Belgrade de belle rencontre après l'apéritif ,un bon repas suivie d'un soirée dansante



Confrérie de la Gaufre liégeoise « La Strème »

Samedi 1^{er} mars, rendez-vous chez Patricia pour 08h30 avec Annie et Bernard. Nous partons pour la gaufre liégeoise (La Strème).

Nous sommes accueillis pour le petit déjeuner à l'hôtel « Global post Hôtel » à Herstal. (Gaufres, café, thé....)

Le chapitre se fait sur place et il est très agréable. La grand Maître Jacqueline nous a bien fait rire.

Il n'y avait que 20 confréries, par conséquent, les intronisations n'ont pas duré très longtemps.

Ensuite, le repas bon mais simple et une animation musicale qui a mis une très bonne ambiance. Les boissons étaient un peu chères pour une confrérie. Nous avons passé une bonne journée et sommes rentrés à Namur vers 18h30.

Arlette

