



Année 2024

Bulletin N°6

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



Participation de notre Grand Maître comme membre du jury aux « menteries » des 40 Molons ce vendredi 24 août 2024



Notre confrérie a participé au lever des couleurs à la Boverie

Dans ce bulletin n°6 de 2024, vous trouverez :

- 6 rapports de confrérie visitée en avril, juillet et septembre 2024
- 3 invitations de confréries

Le 26 Avril 2024, nous partons pour un périple de 3 jours pour assister au 40ème chapitre des Haricots de Soissons. Le samedi petit repas dans un café théâtre avec une petite troupe locale appelée (Les Bidochons). (Malheureusement cette dernière n'a pas été appréciée par les Belges). Le lendemain jour du chapitre Christophe, son épouse et son beau-père nous ont rejoints. (petit-déjeuner copieux, rillettes, jambon, fromage, œufs cuit sur le plat à la dernière minute, crémique, plusieurs sortes de pains, café, jus sans oublier le vin. Après la mise en habits nous nous dirigeons vers une plantation de haricots(les autres années étant donné que la date est différée c'était la récolte et non la plantation). Après nous retournons à la salle du petit-déjeuner pour les intronisations suivi du vin d'honneur. Ensuite nous partons vers la salle où doit se dérouler le banquet, nous arrivons trop tôt porte fermée, le traiteur s'étant trompée d'adresse, il a confondu le Belleu qui se trouve à 60km l'un de l'autre. En attendant nous sommes allés avec Christophe boire un verre dans un petit cabaret . Le repas était excellent (cassolette de ris de veau, filet de bœuf rossini, brie fourré truffe, assiette de desserts. A 19h l'animation musicale se terminait. Dommage pour eux il n'y avait que 20 confréries dont 8 belges et 80 participants au repas. Ce changement de date qui s'apparentait en même temps que la foire municipale avec cortège leur a porté préjudice. Le lundi visite de la chocolaterie Levasseur, puis un petit repas. Ensuite retour vers la Belgique.

Votre intronisé Willy





Confrérie du Taste-Cerises-Biercée

C'est le dimanche 14 juillet 2024 que se tenait le 50^{ème} chapitre de la « Confrérie du Taste-Cerises-Biercée ». Nous étions nombreux pour représenter notre Confrérie, en effet, nous étions accompagnés de Laurent Libert, Julie et Francis Fromont, Carmen et Olivier Moulaert et Jean-Marie Schaerlakens.



Rendez-vous était donné à la Maison des enfants (moi j'appelle cet endroit : une école...) où nous avons pris un petit-déjeuner très frugal... mal disposé et ... avec des toilettes bouchées dès 08h00 !!!

Mise en habit, pour les 35 Confréries invitées dont 1 Confrérie française, dans les couloirs...avec l'odeur des toilettes...ambiance et cotillons !!!

Nous sommes ensuite partis, en cortège, en direction de l'église Saint-Théodard pour le chapitre solennel et les intronisations. Nous étions accompagnés des fifres et des tambours des Marcheurs de l'Entre-Sambre et Meuse qui ont pu réveiller les derniers endormis du quartier !

Vint ensuite la séance d'intronisation proprement dite qui heureusement pour nous a été très bien menée par le Maître de Cérémonie, avec beaucoup de traits d'humour.



Lors de mon intronisation j'ai pu remettre notre délicieuse Vî Keute au Grand Maître.

Après avoir bu un alcool de purification (64°) de la région, j'ai été adoubé à l'aide d'un nouveau sceptre, et reçu la médaille ainsi que le diplôme .

Nous avons ensuite rejoint la distillerie de Biercée pour les agapes avec le traiteur « Le Plaisir de Recevoir » et une animation musicale de « Mouët Mazout » qui ne répondait pas à nos attentes (son horrible et de nombreuses fausses notes...).

Nous étions assis à table avec uniquement les membres de notre Confrérie... ce qui est regrettable, à mon sens, car nous sommes en extérieur justement pour rencontrer, pour échanger avec d'autres Confréries...



Au menu :

Griotte Royale & ses zakouskis. Assiette de dégustation du pâté de la Confrérie ~ La Cassolette de Scampis au Fenouil, orange et chèvre frais ~ Sorbet cerise arrosé de liqueur griotte de la Distillerie de Biercée ~ Mignon de veau à la cerise aux légumes de saison, pommes macaire ~ Assiette de fromages de la région ~ La Tarte aux cerises de la Confrérie ~ Le café ~ La Flambée



Nous avons pris congé de nos convives en remerciant chaleureusement le Grand Maître de la Confrérie pour cette agréable journée.

L'intronisé du jour, Christophe
et Nathalie Hamtiaux.



La Framboise Saulxuronne

C'est le dimanche 21 juillet que se tenait le 46^{ème} chapitre de la Confrérie de la Framboise Saulxuronne, ce chapitre a lieu traditionnellement chaque 4^{ème} dimanche de juillet lors de la fête à la vache vosgienne.

Cette Confrérie a pour objectif de promouvoir la culture des petits fruits et plus particulièrement de la framboise. Le produit phare étant une boisson fermentée à base de framboises : la Framboisine, un vrai délice...

Rendez-vous était donné vers 08h30 en la salle polyvalente de Saulxures-sur-Moselotte pour un petit déjeuner.



Dès 10h00, mise en habit pour un défilé autour de l'église et de la mairie avec un arrêt devant l'ehpad du village où une aubade a été jouée par les Sol'Sur Party'Song.



Après ce moment partagé avec les aînés de la municipalité, retour vers la salle pour la tenue c 46^{ème} chapitre où le Grand Maître, Hubert Claudel, a invité chacune des 61 Confréries, dont plus de la moitié était des Confréries belges.

Le Grand Maître commença par rappeler l'origine de sa confrérie et l'importance de l'échange culturel, social et humain entre confréries, il rendit également hommages aux Confrères disparus par une émouvante minute de silence...



Vint ensuite la séance d'intronisation qui fut rondement menée par le secrétaire de la Confrérie, Damien Claud qui invita les différents impétrants par groupe à rejoindre sur scène afin d'être adoués « Compagnon d'Honneur ».

Lors de mon intronisation, je pus, remettre notre délicieuse Vî Keute au Grand Maître.

Après avoir dégusté la Framboisine et le coeur de massif (fromage de garde à pâte mi-cui réalisé avec uniquement du lait de vaches vosgiennes), nous avons prêté serment et avons été adoués à l'aide d'une branche de framboisier par le Grand Maître, enfin nous avons reçu notre médaille et notre diplôme .

Après cette longue et étouffante séance d'intronisations (plus de 35°C) , nous avons été conviés au Vin d'Honneur offert par la municipalité suivi par le Dîner des Confréries et quel dîner !!!

Un délicieux repas préparé par Samuel Mira de la Maison Léonard d'Epinal, avec son équipe, nous a tous régalez.

Au menu : Kir pétillant framboise servi à table avec ses mises en bouche – Assiette terre et mer. Médaillon de saumon, millefeuille de betteraves, mozzarella, effeuillé de jambon cru, pousses de salade, vinaigrette de framboise – Trou sorbet framboise / violette – Picanha de boeuf rôti « cuisson lente », sauce vigneronne. Muffin de pommes de terre / oignons grillés et Tian de légumes – Assortiment de fromages dont deux locaux, le Munster et le Coeur de massif avec sa salade verte – Verrine crumble, crème chibouste vanille, framboise. Chou crème pâtissière / compotée de framboises. Tatin d'abricots / amandes (caramel, beurre salé) .





Nous étions assis à table avec la Confrérie du véritable Flammekueche ; la Confrérie des Prune et Quetsche Lorraine ainsi que la Confrérie de la Faisanderie de Sully sur Loire ; il y avait une superbe ambiance à notre table. Nous avons pu échanger des anecdotes lors de nos différentes sorties.

Nous avons pris congé de nos convives en remerciant chaleureusement nos amis de table et les membres de la Confrérie de la Framboise Saulxuronne pour cette chaleureuse mais très agréable journée.

L'intronisée du jour, Nathalie

22 Septembre 2024, nous nous rendons à Genappes pour le 24^{ème} chapitre du Lothier.

Nous nous retrouvons à la salle communale où nous attendait une petite collation (café- jus d'orange – galettes- cake aux pommes). Après la mise en habits nous nous dirigeons vers l'hôtel de ville qui se trouve à 2 minutes pour faire une photo souvenir. Ensuite nous retournons à la salle pour les intronisations. Nous étions 37 confréries dont 6 Françaises et 2 folkloriques (Chauves de Belgique – Ordre Brassicole des Gousteux de Genval).

Pour chaque confrérie intronisée il rappelle les produits présentés par cette dernière ainsi qu'un petit mot qui concerne chaque confrère. A la moitié nous avons eu droit à un morceau de tarte ainsi qu'un verre de leur breuvage (cette tarte est composée de semoule parfumée aux amandes sur un lit de marmelade d'abricots entre parenthèses elle est très bonne. Pas de déplacement tout se fait dans la même salle. Nous étions plus ou moins 120 convives, le repas était concocté par Luc Stienon et la partie musicale par Robert. Nous étions à table avec les Mollassons de Warnant ainsi que des amis du grand maître qui s'occupaient du bar. Belle ambiance à notre table ce qui n'était pas le cas tout côté. C'est vers 20h que nous que nous quittons nos hôtes pour rentrer à Flawinne. Dans l'attente de nouvelles sorties. A bientôt.

Votre intronisée Josianne



Confrérie des poules noirs de Herve

Arrivée à 11 h 30 Accueil par plusieurs membres des poules noirs.

Pas beaucoup de confrérie seulement 14 présente.

Un cadre magnifique chez Wuidard une décoration simple mais superbe, rencontrer des amis et la Première qui m'a accueilli est une petite cousine Chloé

La cérémonie du chapitre était très différentes de celles auquel j'ai assister, d'abord l'aperitif puis apéro présentation des confréries présente, Hymne des confrérie et li Bia bouquet rien que pour moi. Les intronisations se font sous forme de jeux que j'ai terminer première, nous ont bandés les yeux pour dessiner une poule noir, les dessins ils les ont gardé pour les exposer à l'occasion de leurs 20 ans.

Le repas était très bon nous avons passé une bonne journée à j'oubliais la poule noir s'appelle Georgette et se n'est pas une blague



Confrérie Festeuse des Ducs d'Havré de Tourcoing

A 8 h 30 Accueil des confréries présente aux salons de réception. La bonne Franquette , petit déjeuner sucré salé. 13 confréries présente, 9 h 15 mise en habits, appelle des confréries pour le départ en autocar, pour l' Hôtel de Ville de Tourcoing. 10 heures ouverture du chapitre, dans la salle des mariages en présence du conseiller des Hauts de France. Très beau chapitre, puis le verre de l' amitié, retour en autocar aux salons de, La bonne Franquette, Très belle décoration, des cadeaux déposés sur la table, pour chaque participant, à l' occasion de leurs 20 ans, le repas était très bon, entre chaque plats petite diversion musical. Un tirage au sort pour une caricature très bien réalisée . Musique et danse et tirage de la tombola. Fin de soirée un magnifique gâteau. Retour à l'hôtel à 19 h 30



Bulletin n° 6 de l'année 2024

Confrérie de l'Ordre du Cochon Pietrain Le samedi 21 septembre 2024

09h00 : accueil à la salle des Rendanges, Bd des Rendanges 8 à 1370 Jodoigne
09h45 : mise en habit
10h00 : chapitre et intronisations – verre de l'amitié
12h30 : départ vers la salle de l'Entité, rue de la Gare 148 à 1350 Orp-Jauche
13h00 : banquet

Menu

- Bulles apéritives, assiette de fines dégustations, zakouskis chauds, noix de Piétrain
- Champignons des bois en velouté, brochette de gros gris en belle vue
- Rosace de scampis Black Tiger, sauce bisquée, canapé de witloof simplement blanchi, pâtes au pesto provençal
- Délice autour de la pêche de vigne, la liqueur assortie, granite de saison
- Filet pur des prairies de chez nous, sauce en mode grand veneur, lardinettes de Piétrain, jardinière de saison
- Traditionnelle bûche de Noël, trait à l'arôme d'amaretto
- Tasse d'Arabica

**Prix : 75 €/p. 25€ enfants – de 12 ans. Vins (ou bières) et eaux sont inclus durant la durée du repas. Traiteur Luc Stiénon.
Animation musicale par EDB-events**

Inscription : avant le 06 décembre 2024.

Pour ceux qui le désirent, repas à 35€ le vendredi 20 et le dimanche 22 => me demander plus d'infos si intéressés.

Confrérie St Antoine de Blehen Le dimanche 19 janvier 2025

09h00 : accueil et petit-déjeuner (Brasserie du Flo, rue du château 17 à Blehen)
10h00 : messe solennelle
11h15 : vente aux enchères des ½ têtes de cochons
11h45 : chapitre dans l'église (dégustation de la cuvée et de la charcuterie)
Dans la foulée, repas à la salle des 10 bonniers, rue St Etienne 2 à 4280 Avins

Menu

- Bulles et mises en bouche charcutières
- Soupe de nos campagnes
- Trou du brasseur
- Traditionnelle potée liégeoise, lard fumé grillé et cochon de lait, accompagnements du potager, sauce moutarde à l'ancienne
- Tartelette tatin flambée, quenelle de vanille, chantilly, café
- L'apothéose d'un beau jour avec la caresse du Pâtissier accompagnée des bulles du vigneron

**Prix : 45 €/p. Boissons non comprises. Traiteur Cédric Leboeuf
Inscription : avant le 05 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.