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

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

Année 2023

Bulletin N°2

Madame, Monsieur,

Chapitre 2022

Dans ce bulletin n°2 de 2023, vous trouverez :

- 1 rapport de confrérie visitée en janvier 2023
- 6 invitations de confréries.

Confrérie du Tire-Bouchon
Et de la tarte du
"vi paurin"
De Rixensart
Grand Chapitre biennal
Dimanche 29 janvier 2023

Dimanche 29 Janvier 2023, il est10h00, Jeannine, Annie, Raymond et Roland sont prêts et pile à l'heure arrive Eric désigné Bob de service qui à l'honneur de nous emmener à Ciroux pour participer au Chapitre de la confrérie du "Tire-bouchon et de la Tarte du vi paurin" de Rixensart qui va se dérouler dans la salle communale. Une bonne nouvelle, toutes les phases de la journée se déroulent dans la même salle pour les ± 120 convives. Nous sommes installés au tour de tables rondes de huit personnes et nous avons comme compagnes et compagnon Marie-Paule, Rita et Julien de la confrérie de la "Coutellerie de Gembloux".

Nous sommes accueillis avec un petit déjeuner banal, composé de café, jus de fruit et quelques petits biscuits.

Vient alors le moment de l'appel des confréries présentes :

- Une Confrérie Française.
- Une Confrérie de la province du Hainaut.
- Deux Confréries de la province de Liège.
- Une Confrérie de la province de Luxembourg.
- Six Confréries de la province de Namur.
- Douze Confréries de la région Bruxelloise et de la province du Brabant Wallon.

Le chapitre n'a pas été trop long, mais il manquait assez bien d'organisation, les participants ne savaient pas trop quand ils devaient intervenir et ce qu'ils devaient faire. Heureusement qu'entre chaque phase, une dame du comité venait raconter quelques petites blagues pour détendre l'atmosphère.

Vient ensuite l'apéritif servi en abondance, un verre de pommeau sans accompagnements.

Le repas concocté par Luc Stienon est bien équilibré et de très bonne qualité.

Nous avons passé une très agréable journée en compagnie de nos amis de Gembloux qui comme plusieurs convives attendent impatiemment l'invitation à notre chapitre et ont promis d'y participer.

Pour l'animation musicale, un bon choix de musique des années soixante à quatre-vingt, ce qui a apporté une bonne ambiance.

Rentré à Belgrade nous sommes allés prendre un petit dernier verre de l'amitié tout en débriefant cette agréable journée.

Origine de la tarte du " Vi paurin"

Autrefois les Rixensartois du Centre étaient appelés les Pô Rin, ils avaient la réputation d'être très avares, à un tel point qu'ils marchandaient au plus bas prix, à la limite, ils voulaient avoir tout pour rien ou « pô rin ».
Dans le pays brabançon poussaient des pommiers sauvages et donc les pommes étaient « pô rin », et de là il n'y a qu'un pas pour utiliser ces pommes à la fabrication d'une tarte avec ces pommes sauvages. Celles-ci étant un peu surettes, on y ajoutait une couche de crème à la vanille entre deux couches de pommes. »

Celle qui nous a été servie lors du banquet était accompagnée d'un verre de "pommeau en liqueur".
Ce qui ne gâtais rien !

L'intronisé du jour
Votre Grand argentier
Roland A.

Bulletin n° 2 de l'année 2023

Confrérie de l'Hydromel de Tihange (50ème anniversaire)
Le dimanche 12 mars 2023
09h30 : accueil et petit-déjeuner offert (cercle St Jean, rue Bonne Espérance à 4500 Tihange/Huy)
10h00 : visite du musée de la Vie tihangeoise
11h00 : appel des confréries
11h15 : chapitre d'intronisation
13h00 : apéritif et repas

Menu

- Cocktail des druides et zakouskis
- Duo de sole et saumon, sauce crème ciboulette
- Sorbet citron et hydromel
- Suprême de pintade à la vapeur de Champagne
- Fromage
- Gâteau des 50 ans
- Café

Prix : 55 €/p. Boissons à prix démocratiques
Inscription : avant le 06 mars 2023.
Traiteur Frédéric Madenspacher de Jeneffe-en-condroz - animation

---

Ordre de la Ficelle Picarde Amiénoise (Froissy – France)
Le samedi 18 mars 2023
08h30 : accueil des confréries
09h30 : mise en habits
09h45 : départ pour la photo à la mairie de Froissy
11h00 : chapitre magistral
14h00 : repas gastronomique

Menu

- Apéritif – assortiment de petits fours
- Assiette fraicheur, ficelle picarde, pause glacée
- Joue de bœuf aux petits oignons, sauce bordelaise, pommes grenailles, tomate provençale
- Ardoise de fromages de nos régions avec sa verdure
- Profiteroles, nougat glacé de Montélimar, chocolat chaud, véritable chantilly
- Café

Prix : 60 €/p. Boissons comprises. Animation musicale.
Inscription : avant le 08 mars 2023.

Confrérie d'Eggevoort-en-Etterbeek
Le dimanche 19 mars 2023
09h00 : accueil et petit-déjeuner (Hôtel communal d'Etterbeek, av. Des casernes 31,
10h00 : mise en habits – appel des confréries
10h30 : chapitre et intronisations
12h00 : apéritif offert par la confrérie : bulles champenoises et zakouskis
13h30 : agapes et après-midi dansant

Menu

- Carpaccio de saumon fumé, salade de radis et courgettes, vinaigrette au gingembre
- Roulade de sole limande aux petits légumes, sauce homardine
- Médaillon de dinde rôtie au crumbel de pain d'épice, gratin dauphinois, chicons braisés
- Gaufre de Bruxelles, chantilly et coulis de fruits rouges
- Café et ses mignardises

Prix : 55 €/p.
Boissons à prix démocratiques
Inscription : avant le 06 mars 2023.

Bulletin n° 2 de l'année 2023

Confrérie « Li Crochon » d'Onhaye (salle « le Mazamet », place Docteur jacques 1 à 5520 Anthée
Le samedi 25 mars 2023
17h00 : accueil (au local de la confrérie, ancienne poste en face de l'église)
18h00 : chapitre et intronisation en l'Eglise d'Anthée
20h00 : souper aux pains crochons (à volonté) accompagnés de salade
Prix : 20 €/p.
Inscription : avant le 15 mars 2023.

Ordre du Faro
Le samedi 25 mars 2023
08h00 : accueil et mise en habits (salle des milices, Grand-Place à 1000 Bruxelles)
09h00 : formation du cortège
09h15 : hommage à manneken-Pis
09h45 : départ en cortège vers l'Hôtel de ville
10h00 : ouverture du 30ème chapitre et intronisations
12h15 : clôture du chapitre
13h00 : agapes au club Prince Albert, rue des petits Carmes 24 à 1000 Bruxelles

Menu

- Cheeky pêcheresse et mises en bouche
- Carpaccio de tomates, salade de poivrons multicolores du sud et burrata
- Suprême de coucou de Malines, crémeux de morilles, gâteau de légumes et pommes de terre
- Duo de fromages et son accompagnement
- Tiramisu avec sa garniture

Prix : 65 €/p. Vins maison, eau et café compris
Animation
Inscription : avant le 11 mars 2023.

Confrérie de la Bière du Betchard – Tubize (15ème anniversaire)

Le dimanche 26 mars 2023
09h00 : accueil (RDV : parking en face de la poste de Tubize, rue de l'industrie 22 ; de ce parking et à pied jusqu'au Collège St François d'Assise de Tubize – 30m)
09h30 : petit-déjeuner
10h15 : : mise en habits - cortège
11h00 : 8ème chapitre
13h30 : banquet dansant – repas gastronomique à la salle VIP du complexe omnisports du stade Leburton à Tubize, Allée des sports 7 à 1480 Tubize

Menu

- Joyeuses bulles – bouchon du Betchard – wraps au saumon, fromage frais, roquette – scampis à l'italienne- pain d'épice foie gras
- Rillettes de poireau au bacon – rillettes de carottes au curry, chutney de mangue, charcuteries
- Le feuilleté de la mer du Nord
- Trou normand du jubilé
- Volaille farcie mozzarelle champignons, jus du terroir, purée parmesan, herbe, huile d'olive, poêle de légumes au beurre
- Assiette de fromages affinés
- Gâteau du 15ème anniversaire
- Café et thé

Prix : 55 €/p. Boissons non comprises. Animation musicale.
Inscription : avant le 21 mars 2023.

Si vous souhaitez participer à l'un ou l'autre de ces chapitres,
Faites-le savoir, <u>avant</u> 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