



Année 2024

Bulletin N°1

Madame, Monsieur,

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



Le Grand Maistre et les membres du comité vous présentent leurs meilleurs vœux et une excellente année 2024.

Dans ce bulletin n°1 de 2024, vous trouverez :

- 1 rapport de confrérie visitée en janvier 2024
- 7 invitations de confréries.

Confrérie Saint-Antoine de Blehen



L'offi
Les C

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.

à la vente aux enchères des demis têtes de cochon au profit de l'ASBL hannutoise « offert un péket ou jus de pomme chaud.

Nous commençons ainsi que le conseil et après avoir présenté les confréries com- mence 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'intronisa- tion 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 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 souper 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° 1 de l'année 2024

Keizerlijke Commanderie van de Edele Haspengouwse Fruyteniers en hun Gastronomie

Le samedi 17 février 2024

18h00 : accueil des invités

19h00 : banquet et intronisations

Menu

- Crème de chicon, crevettes grises
- Filet de soles, lit de pommes de terre Nicolas, réduction au vin blanc, Jona gold et confiture de fruits
- Sorbet
- Filet de biche, sirop de sureau, thym, légumes, pommes de terre
- Bavarois, ganache chocolat, glace vanille de Madagascar, café ardennais
- Café

Prix : 75 €/p. Traiteur Luc Stiénon

Inscription : avant le 10 février 2024.

Confrérie Les Saveurs de la Lienne de Lierneux

Le dimanche 18 février 2024

09h30 : accueil des invités (salle Horecalienne de Jevigné – route de Manhay 58 à 4990 Lierneux)

10h30 : mise en habits

11h00 : chapitre

13h00 : apéritif

Menu

- Apéritif et ses saveurs ardennaises
 - Crème surprise
 - Déesse de nos forêts et ses garnitures
 - Danse des fromages de la vallée de la Lienne
 - Farandole de desserts et le vainqueur du sommeil
- Option 1 : chapitre + nuit du 18 au 19 + collation dimanche + déjeuner lundi = 55 + 35€
- Option 2 : option 1 + hébergement du 17 au 19 + soirée dansante soit 2 nuits + 2 déjeuners = 70€ + chapitre + souper dansant = 35€

Si vous voulez d'autres informations, me contacter.

Prix : 55 €/p. Animation musicale.

Inscription : avant le 10 février 2024.

Confrérie du Pain Gris et de l'huître de Milmort

Le dimanche 25 février 2024

10h30 : accueil

11h30 : chapitre

13h30 : banquet dansant

Menu

- Mousseux, assortiment de zakouskis chauds
- Saumon en 3 façons
- Les merveilles de Marennes avec la pain gris de la confrérie
- Sorbet
- Filet de canette de Barbarie rôti sur peau, jus de veau réduit à l'orange sanguine, suprême de poireaux rôti aux agrumes, madeleine de pommes de terre
- Brunoise d'ananas rôti au gingembre confit sur fond de sablé breton, quenelle glacée rhum raisin
- Café et mignardise

Prix : 60 €/p. Possibilité de commande de cageots (24 huîtres) = 20€

Boissons à prix démocratiques

Inscription : avant le 14 février 2024.

Confrérie des Disciples de Faustine

Le samedi 02 mars 2024

15h45 : accueil à la salle de l'entente Goronaise (Goronne 217 à 6690 Vielsalm)

16h30 : mise en habits

16h45 : cortège vers l'Eglise de Goronne

17h00 : chapitre

18h45 : clôture du chapitre

19h15 : agapes à la salle des fêtes de Sart Lierneux, petit-sart 39 à 4990 Lierneux

Menu

- Apéritif, Faustine royale et ses mises en bouche
- Brochette de saumon, sauce chorizo sur mange-tout
- Velouté de légume de nos jardins
- Sorbet poire cognac artisanal
- Filet pur de porc sauce porto, pomme de terre saint doux et romarin, brocolis, crudités, choux chinois
- Pain perdu de Faustine et iceberg aux mûres
- Gâteau de mousse au chocolat, mûre glacée d'Al Rawir et espuma de Faustine
- Café et mignardises

Repas assuré par le traiteur « Le Colonel »

Prix : 58 €/p.

Boissons à prix démocratiques

Inscription : avant le 23 février 2024.

Les compagnons du Witloof

Le dimanche 10 mars 2024

09h30 : accueil et collation (salle des fêtes Institut Don Bosco Ganshoren, rue Vanderveken 35 à 1083 Bruxelles)

10h30 : appel des confréries

11h00 : chapitre et intronisation

12h30 : banquet sous la maîtrise de Cédric Leboeuf accompagné d'Yvon Deghaye, animation musicale : Robert Z

Menu

- Les bulles et leurs mises en bouche
- Duo de ravioles de truites Eggevoortaises, son filet saumoné juste saisi, sauce au cresson de fontaine
- Trou Everois
- Pluma ibérique sur un lit de witloofs braisés, jus à la Kriek, chiconnette à la « Wil Goud » et sucrose caramélisée, pommes Darphin
- Brochette d'ananas rôti au caramel beurre salé, quenelle glacée nougatine
- Buffet café et douceurs

Prix : 55 €/p.

Boissons à prix démocratiques

Inscription : avant le 28 février 2024.

Ordre des Gentes Dames de la Tarte aux macarons de Ciney

Le dimanche 03 mars 2024

08h45 : accueil, collation (salle polyvalente, place Roi Baudouin))

10h00 : formation du cortège et départ vers la salle « Le Théâtre communal » - chapitre – dégustation macarons

13h00 : apéritif suivi du banquet dansant animé par « Formule 1 »

Menu

- Apéritif et sirop de mirabelles
- Filet de rouget des roches sur risotto aux champignons des bois, jus de persil et herbes rouges
- Détente autour de l'abricot, liqueur et pépins de framboise
- Canette en filet à l'orange sanguine, légumes posées sur un lit de carottes, sauces et beurre en accompagnements
- Fromages de l'Atelier 117, feuillée de salade à la vinaigrette dijonnaise
- Glace vanille en profiterole pralin et coco, chocolat noir et sa Chantilly peu sucrée, délice des Gentes Dames
- Vraie tasse d'arabica

Prix : 65 €/p.

Boissons (eaux, vins) comprises à table

Inscription : avant le 23 février 2024.

Bulletin n° 1 de l'année 2024

Confrérie LI CROCHON d'Onhaye

Le samedi 23 mars 2024

17h00 : accueil au local de la confrérie (ancienne poste en face de l'église)

18h00 : chapitre et intronisations à l'église d'Anthée

20h00 : souper aux pains crochons (à volonté) accompagnés de salade

Prix : 25 €/p.

Inscription : avant le 15 mars 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