



Année 2024

Bulletin N°4

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](mailto: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](mailto:jeamarchal115@hotmail.com)

Grand Epistolier  
Secrétaire

Bernard Wautelet  
Rue des Cyclamens, 5  
5001 Belgrade  
Gsm. 0474-297059  
[bernard.wautelet56@gmail.com](mailto: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](mailto: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 confrérie lors de la Dicauce de Belgrade, ce vendredi 10 mai 2024

Participation également aux noces d'or, le dimanche 12 mai.



Nos quatre mousquetaires avaient bravé les éléments, ce vendredi 17 mai 2024 au 1<sup>er</sup> anniversaire du Fief Di Nameur à la citadelle.

Dans ce bulletin n°4 de 2024, vous trouverez :

- 7 rapports de confrérie visitée en mars, avril et mai 2024

*24/03/24 : 12ème Chapitre de la Confrérie Dèl Târte au Crastofé*

*Ce dimanche 24 mars 2024, 47 confréries en provenance de différentes régions et provinces de Belgique, mais aussi d'Espagne et de France ont participé au douzième chapitre de la Confrérie Dèl Târte au Crastofé, qui s'est déroulé sur le magnifique site de la Ferme du Bon Dieu à Haut-Ittre.. C'est devant une assemblée rehaussée par la présence de Carlos Martin Cosmé, Président du Congrès Européen des confréries Oeunogastronomiques, et des autorités communales (dont trois échevins furent intronisés). Après avoir pris un bon petit déjeuner et échangé les marques de sympathie en mettant en valeur les produits de nos confréries respectives, c'est dans la bonne humeur que le Grand Bailly, Jean-Michel Maguin Vreux a procédé à 42 intronisations de nouveaux membres d'honneur qui se sont engagés par serment à respecter et défendre la confrérie, convaincus de défendre une noble cause, surtout après avoir goûté la fameuse et très goûteuse Tarte au Crastofé, accompagné d'une bière au nom presque semblable la "Crastofète".*

La recette de la tarte au Crastofé est un secret bien gardé. Depuis 2002, cette tradition gourmande est perpétuée chaque premier dimanche de juillet lors de la procession de Notre-Dame de la Consolation. Fabriquée par les soins de la confrérie. il est possible de déguster la tarte lors de la foire aux artisans chaque premier jeudi du mois lors du marché à Virginal. Elle s'accompagne idéalement de La Crastofète, bière ambrée brassée spécialement à Rebecq pour la Confrérie, C'est dans le paradis de la Ferme du Bon Dieu Qui Croque à Haut-Ittre que nous avons communié ensemble en découvrant ces goûteux produits de la Confrérie. Véritable produit du terroir et complètement artisanale, la recette, gardée secrète par les membres de la confrérie se composerait de fromage (certainement), du beurre (très probablement), des œufs.... Mais dans quelles proportions ? Nos papilles gustatives, bien qu'expertes et très souvent sollicitées, ne nous permettront pas de percer, bien que partiellement, un secret bien défendu de leurs créateurs. La tarte au Crastofé, très appréciée de la région, peut être servie en entrée avec une petite salade, en remplacement du fromage en fin de repas, ou même en apéritif. [Elle s'accorde idéalement avec la "Crastofète", une bière ambrée brassée spécialement à Ecaussinnes pour la confrérie.](#) De l'avis général des 160 personnes présentes, le douzième chapitre était un grand cru. Le prochain rendez-vous est déjà fixé en 2026.

MICHEL J.

## Confrérie du Péket et des Escargots de Namur

Très bon accueil et un beau chapitre ,après les intronisations , défilé dans le quartier pour rejoindre la salle pour le repas et une très bonne ambiance , petit bémol pas assez de vin sinon tout c'est bien passé

Georgette

7 avril 2024, 23<sup>ème</sup> chapitre 25<sup>ème</sup> anniversaire du chapitre des Bernardins de Fleurus

Petit déjeuner au réfectoire de l'Athénée Jourdan où nous attends un buffet de viennoiseries , vin, jus, café. Précédé de la fanfare nous nous rendons à la bibliothèque la Bonne Source pour les intronisations. (heureusement il avait prévu une navette dont Willy à pu profiter).Au milieu des intronisations nous avons eu droit à 1 verre de Pommeau ainsi qu'un morceau de tarte au riz. En fin de chapitre Daizy grand maître depuis 15 ans à passer le flambeau à Brigitte avec beaucoup d'émotions. Nous avons partagé le verre de l'amitié avant de regagner l'athénée pour le repas. A table nous nous trouvions avec nos confrères Eugène, Jean Michel et son épouse. (Merci à Jean Michel pour les photos). Nous étions 230 convives, le repas concocté par Stienon et l'ambiance par Robert . Nous avons reçu comme cadeau un petit Bernardin.

Votre intronisée Josianne



Le 20 avril nous nous rendons à Silenrieux pour assister au 22ème chapitre des sabotiers de l'eau d'heure. Sur place nous attendaient un petit déjeuner varié baguettes, crémiques, pâté, 4 sortes de fromage de la région café, jus. 26 confréries étaient présentes dont 24 intronisations. La confrérie défend le moulé à la truite, la bière de Walcourt et le travail du sabotier. Avant les intronisations nous avons fait un petit tour dans le village sous le soleil précédé d'une fanfare. Belle présentation des confréries au moment de l'appel, puis petite présentation du confrère. Horaire bien respecté. Repas concocté par Marco Polo petit bémol le repas s'est fait avec les mêmes couverts du début à la fin. L'animation était assurée par Andréa Caltagirone. 120 personnes assistaient au repas nous étions en compagnie de Chimay, la Gatte d'Or de Hamois, et Fleurus (table de 12). Horaire bien respecté. Vers 19h nous quittons nos hôtes pour regagner Namur.

Votre intronisé. Willy





Départ pour le Brabant Wallon, avec Raymond aux commandes, au 36<sup>ème</sup> chapitre de la Confrérie de la tarte au fromage « Blanke Doréye ».

Après 45 minutes nous arrivons et, surprise, la route qui donne accès à l'Institut « La Providence » est en travaux. Nous nous garons, emportons capes et colis cadeau, et partons tout en demandant le chemin à plusieurs personnes et c'est après 30 minutes de marche que nous arrivons enfin sur place.

Juste le temps de prendre un jus d'orange et une galette car il faut se mettre en habit. Heureusement tout se fait

au même endroit mais dans des salles différentes.

Direction salle pour chapitre. On s'installe où on veut. Le conseil monte sur la scène sans présentation. Un monsieur, je pense que c'est le grand Bailli, cite les confréries qui se lèvent à l'appel. Après quelques félicitations à différentes personnes et la remise d'un chèque de 500 € pour l'aide à une société démunie vient la pause. Le moment pour tous de déguster la tarte ainsi qu'un vin blanc sec de préférence un Montlouis car Jodoigne est jumelé avec Montlouis situé en face de Vouvray.

Etant l'intronisée, rebelote, un morceau de tarte (plus petit) et chose bizarre une dame verse le vin dans le verre sur la scène. Pas de chance pour moi c'était la fin de la bouteille et j'étais la dernière des cinq à être servie. Donc juste assez pour me mouiller les lèvres.

Nous vivons un chapitre très monotone. Je vous épargne des détails.

J'ai reçu une médaille, à l'effigie de la sorcière Jodoignoise « La Galade » chevauchant son balai et apportant une Blanke Doréye, mais aussi évidemment un diplôme.

Le chapitre se termine, comme partout, par les hymnes nationaux mais différents car ils sont chantés.

Le temps est venu de rejoindre la salle aux 110 convives pour 30

confréries pour les agapes traiteur Stiénon qui ne sont du niveau habituel.

18 H. tout est fini et après avoir remercié et salué nos hôtes nous prenons la route du retour pas super enchantés de la journée.

L'intronisée Jeannine



du pas



## Gembloux

Très bonne Ambiance super bien reçu de nombreuse confréries très colorée, un bon repas , de bonne amitié ,et une superbe soirée Georgette



Confrérie des Maîtres Paveûs et Scribeux et Mougneux de Tarte au sucre de Waterloo.

Seul à participer à cette confrérie ,départ de belgrade vers 8 h vers Thines ,chemin des vaches .Par la direction Nivelles : Temploux , Sombreffe ...puis on emprunte une petite route étroite sans aucune indication ???je croise difficilement une voiture française qui me dit que cela doit être plus loin car il y a beaucoup de voitures ..j'arrive a bon port, domaine de Vaillampont (voir détails sur Google)

Accueilli par des membres de la confrérie dirigé vers le déjeuner café ou thé ..accompagné par une petite assiette avec 3 viennoiseries .

Vers 10 h 15 appel des confréries pour sortir de la salle et faire un très petit tour pour rentrer dans la salle ou se déroule le chapitre . Appel des confréries avant le repas . Tables rondes n ° 4 avec 8 personnes , sur les assiettes un petit cadeau pour le 30 ème anniversaire un décapsuleur de la bière Waterloo .Remise d'un chèque de 1000 euros pour une association locale en accord avec les statuts

Chapitre bien dirigé : les nouveaux de la confrérie puis les gradés.Ensuite les confréries Françaises 6 puis belges 26 . Pour les intronisés un morceau de tarte au sucre brun et un verre de pommeau après lecture du serment signature du livre d'or et remise du diplôme, les CV sont bref et bien tourné pas d'anecdote personnelle sur la personne. durant le repas deux bouteilles de champagne sont offerte à des personnes qui fêtent leur anniversaire ..le repas se déroule dans une bonne ambiance et les convives à ma table sont bien agréable , bonne ambiance musicale un seul musicien (Robert Zaprzaika )mais comme d'habitude trop fort .Repas délicieux et copieux repasse avec la grosse pièce vente de roses 6 pour 5 euros au profit d'une association sociale la table la plus fleurie gagne une bouteille de champagne . Je quitte l'assemblée vers 20 h pour regagner Belgrade sans problèmes. Seulement 3 confréries du namurois Ciney ,les maîtres brasseur et Belgrade.Belle journée je garde un bon souvenir de cette première sortie de l'année.

