



Année 2025

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 2025.

Dans ce bulletin n°1 de 2025, vous trouverez :

- 6 rapports de confréries visitées en 2024
- 3 invitations de confréries.

Le 8 septembre 2025 nous nous rendons à Auvelais pour le 16^{ème} chapitre de l'Auveloise. Après un petit déjeuner classique à la salle E. Lacroix nous nous rendons en cortège accompagné d'une petite charrette représentant un mineur au son d'une viole au quai de scène pour les intronisations. Chapitre tout en couleurs et avec beaucoup d'humour. Nous avons appris l'histoire de Jean Le Porion et Marie Del Potée qui sont les géants d'Auvelais. Le porion veut dire la personne qui ne travaille pas mais qui regarde les autres travailler. Nous étions 40 confréries après les intronisations et repartir à la salle nous avons eu droit au verre de l'amitié. Pour Wily à cette date là le retour se fait en voiture. Bonne ambiance et bon repas. Nous étions en compagnie d'Eugène, Georgette et André

Nous avons eu de la chance les deux jours le 7 et le 8 superbe journée ensoleillée.

Josianne



Samedi 19 Octobre départ à 7h du matin pour se rendre au 57^{ème} chapitre de la confrérie St Arnould de Chiny, petit déjeuner varié, mise en habit, départ en cortège pour l'église qui est toute proche de la salle pour une célébration. Ensuite retour vers la salle pour les intronisations. Malheureusement que 17 confréries dont 2 Françaises . Après les intronisations la mairie a offert le verre de l'amitié. Puis nous nous rendons à Yzel pour la réception, nous étions plus où moins 100 couverts. Le repas préparé par Sébastien Pick excellent comme d'habitude et l'animation était assurée par Salvatore Caltagirone. Nous étions en compagnie de Georgette et André, à table nous étions avec la confrérie des Maîtres de Forges Athus ainsi que le Purnalet de Laroche. Superbe ambiance. Vers 19h nous quitions nos hôtes pour se diriger vers Metz, 1 h de route car le lendemain on nous attendaient pour le chapitre de la Quiche Prépointoise et la Mirabelle

Willy



Le 11 Octobre 2024, 240 km nous séparent de notre destination pour assister au 46^{ème} chapitre des cochoneux de la Seilles. Arrivés à 9h15' où un copieux petit déjeuner très varié nous attendait. Ensuite la mise en Habits, petit tour sur la place en passant par le petit marché qui se situe juste à côté de la salle. Cette année les intronisations se font sur place étant donné que la pluie s'est invitée de la nuit donc le site était boueux. Nous étions 31 confréries, malgré que c'était jour de vote en Belgique nous étions 10 confréries Belges. 18 intronisations au total. Avec une belle présentation concernant les confréries et les confrères. Rien à redire concernant le repas et l'animation. Il n'y avait que 100 couverts, la confrérie met à l'honneur le cochon car dans le cochon tout est bon). Vers 19h nous regagnions notre chambre d'hôtes.

Josianne

20 Septembre nous avons rendez-vous à 4 avec Georgette, André, Willy et moi-même au 47^{ème} chapitre de la Quiche Préontoise et de la Mirabelle à Metz. Petit déjeuner varié Brioche, baguette, charcuteries, rillettes, fromage, café, jus, vins. Tout se passe dans le même établissement. Nous étions 34 confréries. A la mi-temps nous avons eu droit à une dégustation d'une quiche Lorraine et d'un verre de Mirabelle. Pour l'animation c'était un orchestre et le repas servi par le traiteur Gall. Le repas était excellent. nous nous trouvions à table avec la confrérie du Mont St Dié ainsi qu' Evelyne et Daniel de Metz Daniel faisait partie dans le temps de la confrérie des champignons de Faulx les Caves. Nous étions que plus ou moins 120 couverts pour le repas. Vers 19h nous regagnions nos voitures pour rentrer sur Namur. D'autres activités nous attendaient le lendemain de bon matin.

Willy



Le 7 septembre départ pour le 43ème chapitre de l'Ordre des Preux Compagnons a Terre de Bry, rendez-vous à 9 h. à l'institut technique de Morlanwez petit-déjeuner varié. A 11h intronisation à l'église St Martin suivi du verre de l'amitié. Retour à l'institut technique pour le repas, ce qui fait +- 3 km à pied dur dur pour Willy Le repas était concocté par Sébastien Pick, l'animation par Andréa Caltagirone. 31 confréries étaient présentes dont 7 Françaises et les Chauves de Belgique hors CNS. Vers 20h nous quitions les lieux car le lendemain départ pour Auvelais.

Willy



Samedi 21 Décembre nous partons pour notre dernier chapitre de l'année 2024 après un périple en Belgique et en France, départ à 8h pour Jodoigne assiste au 18^{ème} chapitre de la confrérie du Cochon Piétrain. Arrivée à 9 h où nous attendait un petit déjeuner copieux avec leurs cochonnailles. Les intronisations ont commencé pour les civils et leurs membres vers 10h20', à 11h15' ils ont continués par les confréries. Il y avait 56 confréries présentes(1 portugaise et 6 Françaises) 52 intronisations. Nous avons eu droit au verre de l'amitié et un morceau de jambon pendant la coupure des intronisations. Pour le repas rendez-vous était pris à Orp Jauche où 250 convives étaient présentes. Le repas était servi par Luc Stienon excellent mais très long, Après le potage et l'entrée nous avons attendu 17h30' pour l'entremet, ensuite 19h pour le plat principal. A 20h lorsque le dessert est arrivé la moitié des convives étaient repartis. A table nous nous trouvions en compagnie des gens de chiney, la Bourlette d'Anderlues et les Bernardins de Fleurus. A table les boissons étaient comprises mais c'étaient du vin en cubi qu'on remplissaient les bouteilles (pas de grande qualité dommage Sommes rentrés à Flawinne vers 21h15' journée trop longue.

Willy



Bulletin n° 1 de l'année 2025

Confrérie de l'Aumonière de Malonne

Le samedi 15 février 2025

15h00 : accueil au cloître de l'abbaye de Malonne, 127 Fond de Malonne à 5020 Malonne

16h00 : appel des confréries et cortège vers la salle du chapitre

16h30 : 22^{ème} chapitre et intronisations

18h00 : retour au cloître en cortège, verre de l'amitié et dégustation de l'Aumonière

19h00 : cabusaille

Menu

- Bulles de circonstance et tartare de saumon gravlax
- L'Aumonière de Malonne garnie et accompagnée de sa vinaigrette
- Ballotine de volaille, duxelle de champignons, mousseline butternut gingembre, pomme dauphine aux noisettes, oignon confit en coque et carottes grillées
- Assiette 5 fromages
- Panna cotta mangue et vanille, citron vert, chantilly, crumble cacao amer
- Buffet de chez Delahaut

Prix : 48 €/p. Boissons à prix démocratiques

Inscription : avant le 05 février 2025.

Les Magneûs D'Crolêye Djote di Warou

Le samedi 15 février 2025

17h00 : accueil salle du centre culturel d'Ans, place des anciens combattants à 4432 Ans/Alleur

18h00 : chapitre

20h00 : agapes

Menu

- Pâté en croûte, rémoulade de céleri, condiments sur table, petit pain de campagne, beurre
- Li crolêye djote di Warou avou les bons saqwès ravigotants, plate côte, lard, saucisse de campagne, pain gris et moutarde
- Li p'tit plat-cou
- Soufflé glacé au Grand Marnier, la fameuse rabosse dans son emballage cadeau, déposée sur table

Prix : 45 €/p. Animation musicale : Canne à sucre. Traiteur Yvon organisation. Boissons à prix étudiés

Inscription : avant le 09 février 2025.

Bulletin n° 1 de l'année 2025

Confrérie des Tasse Andouilles et Gandoyaux du Val d'Ajol

Le samedi 15 février 2025

09h30 : accueil à la salle des fêtes, place du Sô

10h45 : rassemblement devant la Chancellerie (hôtel de ville du Val d'Ajol)

11h00 : place aux andouilles : salle des fêtes - intronisations

12h00 : vin d'honneur

13h00 : agapes à la salle du Val d'Ajol

Menu

- Salade folle à l'andouille, noix de jambon des Vosges, tome à l'ail des ours, vinaigrette au sésame
- Bouchée à la Reine traditionnelle aux ris de veau
- Sorbet griotte Kirsch
- Magret de canette rôti, sauce miel des Vosges
- Garniture de légumes du moment
- Duo de fromages de l'affineur
- Assiette gourmandine de desserts

Repas assuré par Romain Balland d'Events & coordination

Prix : 65 €/p.

Boissons comprises : 1 flûte de champagne (apéritif), pouilly fumé, coteau bourguignon, café, eau minérale.

Animation : orchestre « Alexis Balandier »

Inscription : avant le 05 février 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,

- soit à Bernard Wautelet (tél : 0474/29.70.59)

- Ou encore, par courriel à : bernard.wautelet56@gmail.com