



Année 2025

Bulletin N°2

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

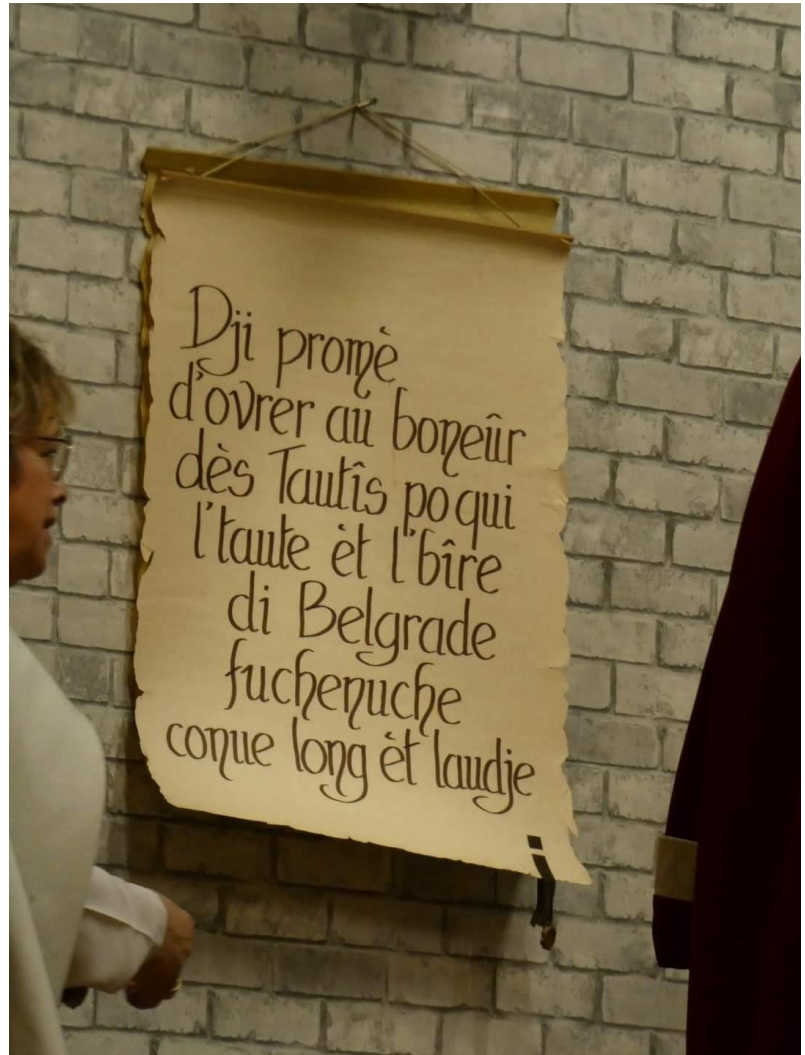


Blonde

Brune

Bière Wallonne de Luxe

Avec le soutien de la Ville de Namur



Le serment en wallon, cette année encore, fera-t-il trébucher certains avec son truculent « fuchenuche » ?

Dans ce bulletin n°2 de 2025, vous trouverez :

- 1 rapports de confrérie visitée en 2024
- 2 invitations de confréries.

**Confrérie de la Bourlette.
Anderlues. 8eme chapitre.**



Ce samedi 16 novembre 2024, par une belle journée ensoleillée mais froide, Joëlle, Michel et moi-même, (Bernard n'ayant pu venir à cause d'un orteil cassé) nous nous sommes rendus à la confrérie des Chevaliers de la Bourlette à Anderlues, nous avons été rejoints par Maryse et Michel Asiglio.

Arrivés vers 9 h, nous avons été reçus chaleureusement par la confrérie, petit déjeuner sympa, pains, cramiques, pâtisseries, charcuteries et cafés.

Appel des confréries à 10h15, nous sommes partis en cortège et musique au centre culturel, chapitre un peu bon enfant ou j'ai eu l'honneur d'être intronisée. Nous étions 14 confréries.

Retour par un froid de canard vers la salle accompagné de la fanfare au top ou on a servi le(s) verre (s) de l'amitié, trois sortes, la Bourletine, la big Mouss Tache et la Tip top blonde.

13h15, banquet concocté par le traiteur Alain Boschman, rien à dire, le tout étant excellent et bien servi.

Très bonne animation musicale.

Menu du jour :

Cuvée prestige et sa mise en bouche.

La terrine de campagne et ses fruits secs, magret fumé, crème de foie gras.

La croquette de homard, tombée de petits légumes et beurre à la tip-top. Sorbet aux poires.

La poitrine de coucou de Maline rôtie

Ecrasé de pommes de terre, poireaux grillés sur peau, crème au crémeux du Baron Thuillies.

Les trois fromages de notre région.

Le lingot aux cerises et chocolat noir.

Crème anglaise et café.



Vers 19h, nous avons pris le chemin du retour après avoir passé une très belle journée, une confrérie à recommander.

Devise de la confrérie : Il vaut mieux lever le coude que de baisser les bras.

Bulletin n° 2 de l'année 2025

Confrérie des Disciples de Faustine

Le samedi 01 mars 2025

09h00 : accueil salle de l'entente goronnaise (Goronne 6690 Vielsalm)

09h45 : mise en habit, cortège vers l'église de Goronne

10h15 : appel et chapitre

12h15 : clôture et retour à la salle des fêtes de Sart Lierneux (Petit-Sart 39 à 4990 Lierneux)

12h45 : apéritif et ripailles

Menu

- Faustine royale, trio de mises en bouche, soupette de crevettes grises de Maryse
- Ile milanaise sur lit de coco, scampis et St Jacques
- Velouté aux potimarrons et tomates
- Granité de Faustine
- Faon, gratin aux cèpes, poires au vin sur lit de patates douces, légumes d'antan
- Tartine de Faustine façon trifle des bois
- Café et mignardises

Prix : 60 €/p. Boissons à prix démocratiques. Ambiance par Olivier Georis et Marc Duchêne

Inscription : avant le 25 février 2025.

Ordre des Gentes Dames de la Tarte aux Macarons de Ciney

Le dimanche 02 mars 2025

08h45 : accueil salle polyvalente, place roi Baudouin – petit déjeuner, mise en habit

10h00 : formation du cortège, départ vers la salle « le théâtre communal – chapitre – à l'issue du chapitre : dégustation de macarons

13h00 : apéritif suivi du banquet

Menu

- Flute de bulles, assiette de mises en bouche
- Foie gras d'oie, baie rose, orange confite, chutney de rhubarbe, brioche en bâtonnets
- Sandre de rivière, sauce bisquée, herbes et persil dans un beurre de ferme, pdt et jeunes pousses d'épinards
- Brunoises des vergers fleurusiens, fraîcheur d'un sorbet, calvados de maître Pierre et pommeau
- Filet de biche, aïelles marinées, cerise brulot, golden pochée vanille et oignons rouges, fond de céleri rave, grenailles, chiconnette braisée et fines princesses
- Gâteau du 30^{ème} : génoise crème fraîche, fruits frais, écume et pétales de chocolat, délice des Gentes Dames
- Vraie tasse d'arabica, douceurs de chocolat

Prix : 70 €/p. Animation musicale : Formule J. Traiteur Luc Stiénon. Boissons (eaux, vins) comprises à table

Inscription : avant le 20 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