

Royale Confrérie du Franc Thour Nostre - Damme de Chiney

Trimestriel - 41^{ème} année

N° 123 – Mai 2024

Secrétariat :

45, rue des Acacias

B-5590 ACHÈNE

Tél. : +32 (0)83 21 56 10 ou +32 (0)476 20 97 80

E-Mail : bengalet@hotmail.com

Compte bancaire : IBAN : BE67 9531 3357 1187

BIC : CTBKBEEX

LA GAZETTE



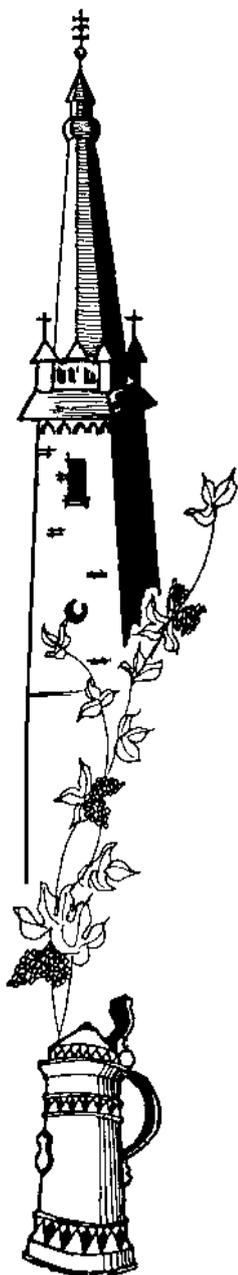
ÉDITORIAL

Le printemps a bien tardé mais la nature se réveille malgré tout et nos produits de terroir pourront se renouveler et ainsi pérenniser notre action en faveur des traditions gastronomiques.

Ce long et humide hiver nous a privé de la lumière génératrice de vitamines et d'énergie mais nos réserves nous ont assuré le dynamisme nécessaire à la préparation de notre prochain chapitre du 9 juin. Une fois de plus, nous avons mis les petits plats dans les grands pour vous proposer une journée de rencontre festive et conviviale.

Cette année électorale empêchera peut-être certains amis de nous rejoindre, retenus par leur devoir civique, mais il est difficile de modifier les calendriers sans perturber l'organisation générale.

Le Roy, Guy BAIVIER



Notre Souper du Roy

Samedi 10 février 2024

C'est en présence de la plupart des membres de la royale confrérie cinacienne, de leurs épouses ou compagnes et de futurs compagnons que s'est déroulé, dans les locaux de l'école des Forges, le traditionnel souper préparé cette année par le traiteur BRUNIN de Chevetogne. La ville de Ciney était représentée par le bourgmestre, Frédéric DEVILLE, par l'échevin du patrimoine (notre confrérie en fait partie), Jean-Marc GASPARD et de deux colistiers !

Pour ceux qui l'ignorent, il y a 45 ans, un premier repas a été organisé par le Franc Thour pour remercier leurs épouses ou compagnes qui travaillaient dans l'ombre lors des organisations de la confrérie cinacienne. Puis, il y a été décidé que c'est lors de ce repas que l'on procéderait à l'élection du Roy pour un engagement d'un an. Sans surprise, les votes des compagnons ont une nouvelle fois porté Guy BAIVIER aux rênes de la confrérie. Il devient donc, pour la 20^{ème} fois, Roy du Franc Thour ! Il a évoqué les grandes lignes de l'année 2023 : « *Nous avons rendu visite à 70 confréries amies en Wallonie et en France. Nous avons reçu pas moins de 410 invitations à participer à des chapitres un peu partout en Europe mais nous avons du mal à élargir notre champ d'activité.* ». Le Roy réélu a ensuite appelé Philippe DETINNE qui reçoit pour la 3^{ème} fois le titre d'ambassadeur (il a cumulé pas moins de 23 sorties en confréries !). Comme le règlement le précise, il a reçu son épithète et devient ainsi « *Ambassadeur à vie* ». Bravo Philippe.



En 2023, la confrérie cinacienne a poursuivi la promotion de la Chevetogne et de la Stoutuloos en étant présente au Raplou des confréries à Rochefort, à la fête de l'Escargotière de Warnant, aux bourses Militaria, au salon des Antiquaires de juillet, à la journée annuelle des confréries à Courcelles, à la Saint-Eloi et pour la troisième fois, aux Fées du Parc. Ce qui a



fait dire à Guy I^{er} que toutes ces activités, riches et variées, ont permis à la trésorerie de bien se porter : « *Nous ne pouvons qu'espérer faire encore mieux en 2024. L'apport de nouveaux aspirants, Johan JACOBS, Jean-Claude LÉONARD et Bruno DOUMONT rendra plus aisée nos prestations !* » Comme la date du repas du Roy est toujours proche de la Saint-Valentin, chaque dame présente a reçu une rose des mains de Guy I^{er} ! Signalons qu'une dame, chère à notre Sergent, en a reçu une

deuxième, vu la coïncidence de son anniversaire avec la date du souper !



Avant de passer à table les confrères en grande tenue ont posé pour la traditionnelle photo annuelle.

Rien à redire pour le menu concocté par le traiteur BRUNIN et son équipe pour ceux qui aiment les assiettes bien remplies ! Pour l'ambiance, merci à l'infatigable Jean-Claude et son fils Jean-Christophe, parfois bien désespérés de ne voir sur la piste que les dames et les enfants (excepté quelques confrères) sauf quand les slows langoureux attirent les couples à se retrouver sur le « dancefloor » (soyons moderne !). Votre serviteur a, une nouvelle fois, accepté d'imiter Patrick Hernandez, son aîné de quelques mois !

Prochain rendez-vous avec la Royale Confrérie du Franc Thour, le dimanche 9 juin pour notre 64^{ème} chapitre au théâtre communal pour le chapitre et la prestation de serment des 3 futurs aspirants, puis à la salle polyvalente du Cecoco pour le repas gastronomique. Le public présent au chapitre sera surpris de voir Philippe ALBERT sur scène en tant que nouvel aspirant ! Malheureusement, comme tous les 5 ans, le jour du chapitre est aussi un jour d'élections fédérales, régionales et européennes, mais cela n'a jamais empêché de nombreuses confréries amies d'être bien présentes dans la capitale du Condroz !

J.M.D.B.



ère Disnée des Confréries de Ciney

DIMANCHE 31 MARS 2024

Que du positif pour ce premier « repas du milieu du jour » réunissant les 3 confréries !



Près d'une centaine de personnes dont, bien évidemment, une bonne partie des membres des trois confréries, ont partagé un merveilleux jour de Pâques à la salle Saint-Luc de Ciney. Parmi les personnes présentes, on a surtout apprécié que des arbalétriers de Bruges aient fait le déplacement dans la capitale du Condroz pour y découvrir une table de terroir avec des produits maison qui a bien mérité un 10 sur 10 ! Leur présence pouvait être étrange mais il faut savoir qu'il n'y a pas que dans certaines confréries gastronomiques que le sexe des membres est bien défini, mais aussi chez les Arbalétriers du Nord du pays ! Résultat, les dames sont

membres de la Compagnie Notre-Dame de Dinant et les hommes de la Guilde des Arbalétriers de Saint-Georges (Schuttersgilde Sint-Joris pour les bilingues !)

Les tâches de chacun étaient bien précises et, autant à la cuisine, qu'à la vaisselle, ou pour servir et desservir les tables ainsi qu'au bar, tout a bien fonctionné !

Coup de chapeau à certains en particulier :

- LUC qui avait pour mission de ramener de Sainte-Marie sur Semois, le Maitrank utilisé par la Royale Confrérie du Maitrank d'Arlon lors de ses événements.
- MICHEL pour son jambon persillé bourguignon, un clin d'œil au jumelage avec Semur en Auxois.
- CLAUDE pour sa Franthourte garnie.
- MICHEL, le roi de la découpe pour les portions de notre Collégial bien accompagné.



- ALAIN GÉRARD par sa tarte au macaron.
- JACQUELINE pour son Délice des Dames.
- MARC pour avoir trouvé un pain de campagne extraordinaire.
- RÉGINE et son équipe pour la confection des décorations de tables où elle n'a pas oublié les logos des 3 confréries présentes sur les porte-bougies. (Merci pour ses paillettes qui ont permis à certains de se prendre pour une star !)
- GUY pour sa présentation sans copions des trois confréries et du détail du menu entouré d'un couple d'arbalétriers et de la Grande Dame Primicière. Notons cependant qu'il avait quelques absences, étant resté un quart d'heure sans boire après 4 apéros. Dure la vie d'un Roy ! Sa plaidoirie s'est achevée par « *bien boire et bien mougni, on ne saurait être soû !* »
- Et, bien évidemment à toutes celles et ceux qui, de près ou de loin, avant, pendant et au rangement, ont contribué à la réussite de cette disnée !



Cette première disnée appelle sans doute une suite et, pourquoi pas, davantage d'événements organisés par les confréries même en interne, remarquant le magnifique travail réalisé en équipe en ce jour pascal !

JMDB.

Le coin du zythologue

Une seconde brasserie à Ciney.

Dans le n° 89 de notre gazette, on y évoquait les nombreuses brasseries qui avaient pignon sur rue à Ciney : les brasseries Paten-Burlet, Saint-Joseph, Saint-Roch, Saint-Eloi, Saint-Gilles... Malheureusement, toutes ont cessé leurs activités dans l'entre-deux guerres. Et si dans les années 70 on a relancé des bières portant le nom de notre bonne ville comme la « Ciney » ou la « Cinacienne », elles n'étaient pas brassées intra-muros mais parfois bien loin de la capitale du Condroz.



En 2018, la renaissance de la brasserie cinacienne portait le nom de « Brasserie du Condroz ». Leurs concepteurs voulaient un ancrage local en collaborant avec la « Houblonnière du Condroz » et la Coopérative Cultivae qui les fournissent en orge brassicole. Après de nombreux essais, ils ont mis au point une gamme de bières qui connaît un certain succès. Notre confrérie a d'ailleurs souhaité leur donner un coup de pouce en assurant la promotion d'une de leurs bières : la « Stoutuloos », une bière très foncée du type stout. Sa robe noire est un petit clin d'œil au Père Fouettard et elle est aromatisée au spéculoos, le biscuit de Saint-Nicolas.



A Leignon, un des villages de l'entité cinacienne, on peut y voir un magnifique château qui possède une riche et fascinante histoire. Entièrement reconstruit entre 1895 et 1900 par l'architecte gantois Auguste VAN ASSCHE, ce bâtiment est de style néogothique flamand. Composé de pièces dédiées chacune à un style différent, le château comprend notamment une salle à manger de style gothique flamboyant, une bibliothèque « art nouveau » en acajou, une chapelle privée et un salon Henri II. L'escalier d'honneur ainsi que le palier du premier étage présentent les toiles peintes rappelant les voyages d'Isidore EGGERMONT,



l'homme à l'origine du château et de son domaine.

Son nouveau propriétaire, Albert KARAZIWAN, a décidé de redonner tout le lustre que méritait l'endroit. Il y a créé un restaurant et a fait appel à une cheffe réputée et engagée : Isabelle ARPIN.



Il a ensuite souhaité créer une brasserie artisanale avec un petit pub pour la dégustation dans l'ancienne ferme du château. Le brasseur à l'origine des recettes de la Brasserie de Leignon, c'est Cédric ROSMANT, également brasseur pour la Brasserie du Condroz. Pour lui, cette nouvelle brasserie représente une réelle opportunité : « *Je vais brasser la bière de la brasserie du château de Leignon et, en guise de contrepartie, nous pourrions utiliser les installations pour brasser celles de la brasserie du Condroz. Le volume sera plus grand. J'ai élaboré les recettes de la brasserie du château de Leignon. Il n'y aura pas de concurrence entre les deux brasseries.* ».

Cédric a donc mis au point six créations uniques, brassées avec passion dans le respect de techniques artisanales. Chaque bière offre des saveurs uniques et des arômes subtils qui raviront les amateurs de bières les plus exigeants.



IPA
Dégustez l'Ambrée IPA dont l'amertume subtile surprendra les grands amateurs de houblon.



Ambrée
Découvrez l'Ambrée, une bière pleine de caractère, avec une touche exotique de cardamome.



Blanche
Laissez-vous séduire par la fraîcheur acidulée de la Blanche parfumée à la bergamote.



Blonde aux 4 céréales
Création unique combine un mélange de malts d'orge, de blé, d'épeautre. Une dégustation inoubliable.



Brune
La Brune est riche en arômes. Le mariage subtil du malt d'orge et du houblon crée une bière à la fois robuste et équilibrée.



Pils
La Pils rafraîchissante est brassée avec soin, mettant en avant le malt d'orge

Sachez que l'on peut visiter la brasserie. Le prix est de 12,00 € par personne et comprend la visite et la dégustation.

Plus d'infos via le site www.leignon.com non seulement pour la brasserie mais aussi pour toutes les possibilités que vous offre le Château de Leignon.

J.C.F.



VAUCOULEURS (France) DIMANCHE 5 NOVEMBRE 2023

Située à Vaucouleurs, petite ville française de près de 2000 habitants faisant partie du département de la Meuse, la Confrérie de la Truffe en Lorraine est née le 1^{er} juillet 1996. Elle a pour rôle majeur de promouvoir et faire connaître les truffes de Lorraine (*Tuber uncinatum* et *mesentericum*) et de porter haut les couleurs de la Meuse et de la Lorraine.

Elle a les honneurs du Guide du Routard qui écrit : « *Outre des cours de cuisine et des week-ends thématiques d'octobre à mars, cette boutique organise également des expositions et propose pour les gourmands des produits régionaux, foie gras, truffes fraîches ou en bocaux et bien d'autres encore. Organisation de déjeuners truffés* ».

La Confrérie est administrée par un bureau, ou Grand Conseil, composé de 27 membres dont 17 fondateurs. Ils sont Renifleurs, Ramasseurs, Peleurs de truffes, Balayeurs de pelures et Grands dégustateurs.

Pour son chapitre, qui a lieu chaque année le 1^{er} dimanche de novembre, le temps est malheureusement mitigé. 37 confréries dont 10 belges – pour lesquels une soirée d'accueil a été organisée la vieille mais à laquelle nous n'avons malheureusement pas pu participer faute d'avoir été informé de son existence – se réunissent dès 8h30 à l'Espace Lyautey.

Un copieux petit déjeuner composé de rillettes, beurre, omelettes, terrines... le tout évidemment à la truffe, les attend comme une exquise mise en bouche. Vu le climat incertain, un consensus se fait parmi les invités pour éviter le défilé prévu dans les rues de la cité et plutôt continuer à jouir des bienfaits des mets truffés.

Vers 10h30, un petit défilé intérieur amène l'ensemble des participants dans la salle du chapitre où chacun prend place.

Jacky HAIM, le Grand maître de la confrérie, ouvre alors celui-ci avec beaucoup d'émotion. Il harangue ensuite les différents groupes de candidats à l'intronisation qui se succèdent sur l'estrade par un sonore : « *Vanter et louer en tous lieux les vertus de la truffe de Lorraine !* »

Au cours du cérémonial, les impétrants déterrent et présentent des truffes dissimulées dans des bacs de terre. Ils sont ensuite adoués en tant que « Renifleur » après avoir prêté le serment :

*« La truffe de Lorraine tu gouteras...et fera gouter mêmement.
A tous connaître tu feras...notre truffe de Lorraine passionnément.
Ses vertus tu proclamera...partout en tout lieu hautement.
Tes amis tu régaleras...de truffes de Lorraine uniquement.
Palinodies en tous genres tu refuseras...par pur respect simplement.
Délire de l'imaginaire tu caveras...que la truffe de Lorraine évidemment.
Pelures et brisures tu tasteras ...de notre Lorraine savamment.
La crème de brie tu honoreras...à la truffe seulement.
Et, Renifleur alors tu seras...de la truffe par serment. »*



L'excellent repas gastronomique faisant suite à la partie protocolaire débute vers 13h00. Il a été élaboré par la Grand Maître, également Maître cuisinier, et les membres de la confrérie qui s'activent tous azimuts tant en cuisine qu'en salle, faisant honneur à leur association.

Centré évidemment autour de la truffe de Lorraine et d'ailleurs, il se compose de plats où elle est toujours présente, peu ou prou, comme dans un très bon duo d'aiguillette de poulet et truffes, pané de ris de veau aux truffes.

Les convives rassasiés s'extériorisent entre les services sur la piste de danse sous la houlette d'un DJ un peu en mal de musique adaptée à son public et à faire « chauffer » la salle.

Une tombola vient également rythmer l'après-midi. Elle nous permet de repartir avec 100 grammes de truffes qui constitueront dans les jours qui suivront un agréable prolongement à cette belle journée. Pour les amateurs de truffe comme pour les autres, une sortie à ne pas manquer.

PS : pour plus d'info à propos de la confrérie :

- https://www.facebook.com/p/Confr%C3%A9rie-de-la-truffe-en-Lorraine-100072347289863/?paipv=0&eav=AfaLVYT8eKv0uyaoD14IDz4suWxWkT1BKXejVZQ-xx1swPbQyZNILU3AXTyh2nsc--Y&_rdr
- <https://latruffelorraine.wixsite.com/confrerie>

Je dédie cet article à Nathalie, ma compagne pour ce week-end.

P.J.



CONFRÉRIE D'IL CRÂSS'DJOTTE HOUFFALIZE DIMANCHE 19 NOVEMBRE 2023

Il faisait bon le 19 Novembre pour le 47^{ème} grand chapitre annuel d'Il Crâss'Djotte à Houffalize. Le Grand Maître André MALARME accueillait à cette occasion 23 confréries au Centre de Vacances Vayamundo « Ol Fosse d'Outh ».



À Houffalize, dont le nom signifie « Haute Falaise », c'est le chou, et on a coutume de dire que les Houffalois maraudaient dans les champs afin d'en ramasser le plus possible pour satisfaire leur condition de « Magneux djotte », donc de mangeurs de chou en Wallon.

La Confrérie d'Il Crâss'Djotte défend la Crâss Djotte. Il s'agit de chou gras, un plat réalisé à base de chou blanc émincé et bouilli, puis étuvé avec du lard de poitrine, salé et non fumé, qu'on aura fait fondre dans une poêle.



Après la mise en habit, le Chapitre est mené de main de « Grand Maître », avec des intronisations agréablement commentées mais avec aussi la remise des médailles d'ancienneté. Deux militaires du génie d'Amay ont également été intronisés, ce bataillon ayant contribué à la reconstruction de la ville martyre avec l'aide de la Force Navale de Zeebrugge. Le « Panther » récemment restauré aux Bastogne Barracks garde la trace de violents combats qui ont dévasté cette localité ardennaise comme bien d'autres. Ce vétéran trône au Square Saint-Pair dénommé depuis 2022 « War Monument Houffalize Panther ».



Un menu typiquement ardennais élaboré par la brigade du Centre clôtura cette journée conviviale et gastronomique avec un accompagnement musical agréable par le DJ « Ta-Bu ».

La Confrérie d'Il Crâss'Djotte Vit et Vivra !

J.P.R.



CONFRÉRIE SAINT-ANTOINE BLEHEN DIMANCHE 21 JANVIER 2024

Une nouvelle année confrérique commence et une nouvelle aventure pour les moines de Blehen. Il faut bien dire que l'ami Louis FRAIPONT va nous manquer. Il était l'âme de cette confrérie. Mais le nouveau Prieur, Dimitri DE GYNS, a repris le flambeau, à la demande de Louis toujours présent mais un peu en retrait, et il ne s'en est pas trop mal tiré pour une première. 38 confréries présentes pour un chapitre, comme d'habitude « sold out » et, par le temps qu'il faisait, on peut dire que c'est une



réussite.

25 confrères ont eu le crâne adoube d'un coup de queue de cochon et il n'y a eu aucun blessé ! Heureusement, la Cuvée de Saint-Antoine est là pour faire passer la « douleur ». Déjà intronisé par le passé, j'ai eu droit à une Cuvée de l'amitié, ma foi, fort réconfortante.

Sur le parvis de l'église, la traditionnelle vente de 1/2 têtes de cochon a eu son gros succès. Elle était dédiée cette année au profit de l'Asbl « Les Compagnons Dépanneurs » de Hannut qui tentent de donner un peu de soleil aux plus démunis. Nous noterons que la petite Huguette de la Moinette (rime facile !) a remporté une des enchères haut la main. Bravo à elle.

Les agapes restent toujours aussi simples : grosse soupe campagnarde et jambonneau de cochon de lait, mais sans vouloir critiquer, il semble que la qualité est un peu en baisse. Je suis resté sur ma faim ne retrouvant pas les saveurs d'antan.

Enfin, pour l'ambiance, l'ami Robert ZAPRZALKA a fait tout ce qu'il a pu pour « remuer » un public engourdi peut-être par le froid qui régnait dehors.

A bientôt les amis. On se retrouve dans un an... c'est tellement vite passé !



R.D.

CONFRÉRIE DU HOUBLON WALLON CHÂTELINEAU VENDREDI 26 JANVIER 2024



J'avais découvert cette confrérie fort méconnue l'an dernier en assistant à leur chapitre ayant eu accès à leur invitation tout à fait par hasard. Et je n'avais pas été déçu tant l'accueil de ces confrères avait été chaleureux.

J'avais donc décidé et surtout eu envie d'y retourner. Comme convenu, je me suis présenté à l'Académie de Musique, lieu du rendez-vous cette année et là, surprise, je retrouve l'ami Jean-Louis, digne représentant de la Confrérie de la Couille de Suisse de La Louvière et Huguette, le pigeon voyageur de la Confrérie des Chaussons et de la Moinette d'Ellezelles. Allez, je serai en bonne compagnie !



L'accueil est tout aussi chaleureux que l'an dernier et le chapitre, bien que bon enfant, est mené avec tout le sérieux nécessaire. Mes deux complices du jour ont été adoubés au grade de « Apprenti d'Honneur » et ont reçu l'épitoqe, après avoir bu un « galopin » de leur spécialité.



Si nous n'étions que trois confrères, il y avait par contre de nombreux « civils » à être mis à l'honneur.

Comme je l'ai déjà signalé l'an dernier, ici, pas de repas pantagruélique à des prix astronomiques. Nous avons dégusté des VITOLETS, quoi de plus normal puisque c'est le plat traditionnel dans cette région du Centre !!!

Ambiance, sympathie, bonne humeur... Que voulez-vous de plus ? Bonne continuation à Manu ainsi qu'à leur Grand Maître Marc et à l'année prochaine les amis.

R.D.



ORDRE DE GAMBRINUS BRUXELLES SAMEDI 27 JANVIER 2024

Plus de la moitié de l'effectif du Franc Thour était mobilisé par l'Assemblée Générale annuelle du Conseil Noble des Confréries du Namurois. Difficile donc de trouver un volontaire pour assister au 5^{ème} chapitre de nos amis bruxellois. Voici tout de même deux billets d'humeur dus aux plumes du past-président des Chauves de Belgique et de la Surintendante de la Société des Confrères d' Eggevoort en Etterbeek. Qu'ils soient ici tous deux vivement remerciés.

JCF

Plus de cinquante confréries avaient rallié la salle du centre culturel de Ganshoren où l'Ordre de Gambrinus organisait son cinquième chapitre. Les confréries françaises, nous en notions une dizaine, étaient bien représentées en nombre, en ambiance, en bruit et en sympathie.



Après un déjeuner très apprécié par les personnes qui avaient parcouru déjà quelques kilomètres après s'être levées tôt, vers 10 heures, l'appel des confréries eut lieu pour assister à la séance académique et le secrétaire, après le discours d'accueil, s'attela à la tâche de présenter les futurs impétrants. Malheureusement, rester assis plus de deux heures à écouter les C.V. surtout agrémentés par des anecdotes personnelles, fut accepté assez difficilement. Certains étaient sortis prendre l'air, d'autres blaguaient dans le hall d'entrée. Finalement, avant même la fin de la cérémonie, nous recevions déjà une excellente GAMBRINUS spécialement brassée pour le 5^{ème} anniversaire de cette « jeune » confrérie.



Déjà installés à table, nous avons eu le plaisir de recevoir un cadeau mystère mais oh combien pratique : un porte-clefs avec lampe pour trouver le trou...de la serrure et un magnifique stylo dont on aura l'utilité. Le D.J. Andréa CALTAGIRONE mit directement l'ambiance qui ne se calma que lorsqu'il décida d'aller manger. Le repas présenté aux 200 convives, reçut un accueil positif, servi par une armada de serveurs et serveuses très sympathiques. Dommage qu'entre les tables le passage était très étroit et que cela ne facilitait pas le service. Mais il n'empêche, personne n'est resté sur sa chaise, la piste a toujours été occupée, la forme venant sans doute des excellents vins servis.

Une tombola représentant de beaux lots obtint aussi un succès mérité. Vers 19 heures, doucement, mais sûrement nous avons quitté ces lieux, heureux de se revoir en ce début d'année, espérant que l'on se reverra durant celle-ci en d'autres endroits, belges, français ou autres.

Félicitons cette imposante confrérie (ils sont plus d'une trentaine de confrères) pour l'organisation en demandant juste un peu moins de longueur des C.V. pour qu'on puisse tous les écouter pendant un temps moins long. Au plaisir de vous revoir.

Edmond KERSTENNE

Past Président de la Royale Confrérie Nationale des Chauves de Belgique.

Ca sent la bière... de Londres à Berlin ?

De nos jours, c'est plutôt de Londres à Pékin, car cette boisson très ancienne aux variétés multiples et aux saveurs illimitées s'avère désormais la plus produite et la plus consommée dans le monde !

Ce samedi 27 janvier, en présence du Bourgmestre de Ganshoren et du Maire de Rocroi, 210 personnes, liées à 46 Confréries de France et de Belgique, dont 6 membres actifs de la Société des Confrères d'Esgevoort-en-Etterbeek, ont adressé leurs respects à Monseigneur « Gambrinus » (probablement Jean Premier, ou Jan Primus, duc de Brabant) dont la représentation folklorique est celle d'un homme souriant, à califourchon sur un tonneau et brandissant un verre de bière...

L'Ordre de Gambrinus, organisateur de cette journée festive qui célébrait le 5^{ème} anniversaire de sa création, a comblé l'assistance de cadeaux dont, bien sûr, des échantillons de bières bruxelloises ! Les brasseries artisanales sont, en effet, nombreuses dans cette région. En outre, depuis quelques mois à peine, un Musée International de la Bière a ouvert ses portes dans le Centre de la Ville (dans l'ancien bâtiment de la Bourse, sur la place du même nom). Donc, tout « curieuse neus » est invité à le visiter.



« Non, peut-être ! » diront les Bruxellois, c'est-à-dire « bien évidemment » !

Hélène ANTONIOU

Surintendante de la Société des Confrères d'Esgevoort-en-Etterbeek.

CONFRÉRIE DES CHEVALIERS DE L'ORDRE DU MALT

HANNUT

SAMEDI 3 FÉVRIER 2024



Cette confrérie qui fêtait ce samedi son 60^{ème} anniversaire, accueillait les confréries amies pour le petit déjeuner, en la salle Jean Renard située près de l'Hôtel de Ville, avec de délicieuses viennoiseries et la bonne humeur qui va avec.



Après la mise en habit et le petit speech de bienvenue

du bourgmestre, départ pour le dépôt de fleurs au monument aux morts puis retour à la salle pour le verre de l'amitié offert par la commune.



Après, départ vers la commune de Racour, située à quelques kilomètres, pour le chapitre et les intronisations, dans la très belle et très ancienne église Saint-Christophe. A noter la statue monumentale (3,95 m) datant du 14^{ème} siècle représentant le saint, une des œuvres majeures du patrimoine religieux et la plus grande statue médiévale de Belgique. C'est donc devant ce respectable symbole que défilèrent les 42 confréries belges et 2 françaises composées de 36 impétrants pour la partie académique qui se termina par la dégustation des produits locaux : la Kriek et le boudin blanc au chou, produits déjà proposés aux intronisés.

C'était déjà l'heure du retour vers la salle communale pour l'apéritif suivi du délicieux banquet proposé par nos hôtes. L'ambiance était excellente, très gaie et festive. J'ai apprécié la tombola très particulière, il fallait deviner au plus juste le poids de l'ensemble des 10 dames de la confrérie du Malt. Le plus proche du résultat final se voyait offrir non pas une dame mais un grand panier rempli de bonnes choses. C'était désopilant.



En fin de repas nous avons reçu un petit cadeau pour le 60^{ème} anniversaire accompagné des délicieux produits de la confrérie : boudin au chou blanc, le pain à l'ancienne, la moutarde et évidemment le verre de Kriek.

Bref, une très belle et chaleureuse journée.

Phil.D.



CONFRÉRIE DE L'AUMÔNIÈRE MALONNE SAMEDI 17 FÉVRIER 2024

Ce 17 février, nous avons décidé de participer au 21^{ème} chapitre de la Confrérie de l'Aumônière de Malonne. Le produit que défend cette confrérie est une farce composée de chou vert, de fromage d'abbaye, de lardons et de crème fraîche, le tout emballé dans une aumônière en pâte brisée.

21^{ème} chapitre et 21 confréries présentes, dont une française, la Confrérie des Beignets Râpés de Golbey. Etant arrivé tout juste à l'heure du chapitre, la réception nous passa sous le nez, mais ce n'était pas grave. En cortège, ouvert par la Royale Fanfare locale, nous avons parcouru la grande rue le long du collège et surtout de l'abbaye. Arrivés dans une cour intérieure imposante, nous constatons qu'elle est baptisée « Place de l'Aumônière » et la plaque signalétique signale qu'il existe une confrérie qui, seule, défend et vend ce produit. Retour toujours accompagné par les musiciens pour pénétrer dans l'église abbatiale Saint-Berthuin de style baroque, très belle à l'intérieur, où se déroulent les intronisations. Accueil et ouverture du chapitre par le Grand Maître qui rappelle les buts de la confrérie qu'il préside, le passé historique de l'abbaye et demande que l'on commence la partie académique.

Des intronisations concernant d'abord des Malonnois d'origine qui deviennent « AUMOUGNEUX » et reçoivent le cordon auquel pend une Aumônière. Ensuite les confréries qui présentent un intronisé sont honorées et chacun impétrant reçoit, non pas un collier, mais une petite médaille qui est agrafée sur votre tenue. Le calme ressenti dans l'église oblige les participants à un certain respect et ils suivent la cérémonie avec intérêt. Ce calme ne durera pas longtemps, car on rentre directement dans la salle du banquet, non sans avoir chanté « Li Bia Bouquet ». Et là, près de 250 convives vont déguster un excellent repas, appelé ici « cabusaille », préparé par Luc STIÉNON et son équipe, servi avec savoir-faire même si certaines personnes dansaient ou lorsque l'on a chanté différents « cantiques », debout sur les chaises.



Vers minuit, nous avons décidé de rentrer chez nous fatigués par la promenade, par l'élévation du coude et par les chants et l'ambiance qui régnaient dans cette salle.

La seule chose « regrettable », et j'en ai parlé avec mon voisin, c'est que ces membres ne participent pas beaucoup aux différents chapitres où ils sont invités. Celui-ci me disait que j'avais raison, mais la philosophie de ce village, est de d'abord de combler les villageois, c'est leur mentalité et, évidemment, on ne peut critiquer une telle conduite. Bonne continuation et toutes nos félicitations.

Edmond KERSTENNE
Past Président de la Royale Confrérie Nationale des Chauves de Belgique.

CONFRÉRIE DES DISCIPLES DE FAUSTINE

GORONNE-VIELSALM

SAMEDI 2 MARS 2024



Quel bonheur de revoir cette belle région ardennaise où les Disciples de Faustine nous accueillent dans le village de GORONNE à l'école maternelle. Vu l'exiguïté des lieux, les membres de la confrérie ont transformé la cour de récréation en mini-chapiteau chauffé par air pulsé. Qu'importe vu qu'à l'intérieur des locaux, une diversité de cakes, gaufres, tartes et la bonne jatte de café nous souhaitent la bienvenue.

Exigeant sur l'horaire, le grand-maître Pascal GEORIS nous demande de rejoindre l'église proche accompagné par la mascotte, un âne très gentil, calme et heureux de nous revoir sans doute ? 27 Confréries, dont 4 françaises, ouvrent la route et nous pénétrons dans cette belle église de style baroque, bien chauffée. Présentation des diverses confréries par le chancelier Michel, du comité et du Grand Maître. Présence d'André MALARME, Président du Royal Conseil Noble du Luxembourg, de Joël LECLERCQ, nouveau Président de la Royale Union des Groupements du Folklore Gastronomique de la Province de Liège, et de Maryse PAGES, Présidente de l'Ambassade des Confréries des Hauts de France, dont la confrérie qu'elle dirige, la Confrérie de la Crevette Grise de Fort-Mahon-Plage, a signé un pacte d'amitié avec les Disciples de Faustine.



Après avoir adoubé des candidats stagiaires, un candidat chevalier et un membre d'honneur, c'est au tour des confréries d'être appelées. Tout s'est très bien passé, simplement, dans la joie et la bonne humeur. Nous avons pu assister à l'intronisation d'une petite fille (dont la maman fait partie de l'Ambassade du Lapin à la Bière de Philippeville) comme ambassadrice de la confrérie de Goronne. Le Curé du village, ayant dû officier dans quelques paroisses, arriva juste à temps pour également se faire introniser en

remerciement pour la disponibilité de la salle. Comme le Grand Maître avait accueilli les invités très simplement, il a fait de même pour nous remercier et nous inviter à nous rendre à Sart-Lierneux où nous attendaient le traiteur et son personnel.

Salle spacieuse, très fonctionnelle où nous avons pu déguster un très bon repas, tout en buvant prudemment car la région est truffée de radars et il vaut mieux respecter la signalisation. L'animation musicale avec beaucoup de « vieux machins », fut appréciée par les « anciens », twist, madison (surtout pour les Français) rock et slow nous furent proposés, entrecoupés de quelques jeux sympathiques. Après ces moments super agréables, nous avons regagné nos pénates ou un hôtel, heureux d'avoir rencontré nos amis français, et les autres confréries belges. Félicitations à tous les membres de cette confrérie, au traiteur « Le Colonel », et aux deux D.J. qui nous ont permis de nous changer les idées.

Edmond KERSTENNE

Past-Président de la Royale Confrérie Nationale des Chauves de Belgique



ORDRE DES GENTES DAMES DE LA TARTE AUX MACARONS CINEY DIMANCHE 3 MARS 2024



Pas moins de 50 confréries avaient rejoint la capitale du Condroz pour vivre pendant une journée, le traditionnel chapitre des Gentes Dames dans les installations du Centre Culturel de Ciney. Heureusement que le nombre de places était limité car il a fallu refuser des inscriptions de dernière minute ! C'était pourtant bien indiqué dans l'invitation !

Si la plupart des confréries présentes venaient des 4 coins de Wallonie (dont 14 de la province de Namur) et de Bruxelles, notons la présence de 6 confréries françaises (dont des habitués) et d'une de la province du Limbourg. Le déroulement de la journée a été immuable : accueil des participants en la salle polyvalente suivi d'un petit-déjeuner et de la mise en habit à l'intérieur. Vu la météo, pas de cortège à l'extérieur mais formation de celui-ci à l'intérieur vers le théâtre communal où chaque confrérie était présentée avant d'entrer.

Après un moment de recueillement pour tous ceux et celles qui dans les confréries sont décédés depuis le dernier chapitre, Ingrid GILOT, Grande Dame Primicière a eu une pensée pour tous ceux qui souffrent dans le monde notamment au niveau des nombreux conflits. Comme à chaque fois, un chèque de 300 euros a été remis à une association cinacienne. Cette année il a été remis à l'AMO ou Action en Milieu Ouvert de Ciney qui est un



service d'aide aux jeunes de 0 à 22 ans et à leur entourage. Ce chèque permettra notamment de financer un voyage pour des jeunes en Ardenne (l'an dernier, il se déroulait à la mer, que certains ont découvert pour la première fois de leur vie !). Comme l'a rappelé un membre de l'équipe : « sans les dons, notre ASBL ne peut fonctionner ! »

Ensuite, mission importante pour deux Gentes Dames de déguster un morceau de tarte aux macarons et le délice des Dames : parfait et digne d'être dégusté pour le premier et un vrai délice pour le second ! Puis, sous l'air de la Madelon, moment de gourmandise pour toutes les Gentes Dames présentes sur la scène du théâtre communal.

Alors que souvent, les ambassadeurs sont quelques-uns sur scène pour être remerciés pour leur intérêt aux traditions culturelles et gastronomiques de Ciney, pour ce 29^{ème} chapitre, seule Cécile CLÉMENT, récemment nommée directrice du Foyer Cinacien, a dégusté un morceau de tarte au macaron et bu le délice des dames avant d'être nommée ambassadrice par la Dame Primicière.

Ensuite, par groupe, une trentaine de membres de 33 confréries ont été intronisés « Panetier d'Honneur ». Pour chacun, une brève présentation des produits présentés par chaque confrérie dans une ambiance très décontractée, haute en couleurs et où les mots d'humour ont fusé ! Épinglons celui d'Ingrid, qui a mis en évidence le fait qu'un allumeur et la lumière soient intronisés ensemble



! Pour votre serviteur, cette intronisation avait un goût particulier puisque c'est mon épouse qui m'a remis ma médaille ! Un intermède musical classique par des élèves du Conservatoire Édouard Bastin de Ciney, très apprécié, a entrecoupé les deux vagues d'intronisations.

Enfin, avant la dégustation de macarons et de la Chevetogne offerte généreusement par le Royal Franc Thour (nous sommes les parrains !), Ingrid GILOT a dédié le 29^{ème} chapitre à toutes les mamys : « *Aujourd'hui, nous n'avons pas de petits enfants à garder ! C'est notre fête ! Vive l'amitié, vive Ciney !* »

Pas moins de 261 convives ont ensuite participé au banquet dansant préparé de mains de maître par Luc STIÉNON et son équipe. Signalons que les assiettes étaient servies en quantité raisonnable et que des repasses étaient possibles ! Comme à chaque fois, coup de chapeau aux jeunes de « Formule J » qui ont allumé le feu pour le plaisir des nombreux danseurs qui ont envahi pacifiquement la piste.

Seul petit point noir, quelques chutes malencontreuses en fin de journée, une Gente Dame et un Franc Thour mais sans conséquences graves, mais aussi celle de François DELBART de la Confrérie de la Gribousine de Malonne, ayant nécessité l'appel de l'ambulance. Fracture de la cheville ayant nécessité une opération d'urgence mais les nouvelles sont bonnes et l'ami François en est quitte pour une immobilisation de huit semaines. Nous lui souhaitons bon courage et surtout, un complet rétablissement.



Le lendemain, tous étaient frais et bien dispos pour tout ranger ! Pardonnez-moi d'avoir obligé Pomme Givrée à être en photo avec Robert Froid !

J.M.D.B.

(Photos de notre photographe Marco)

CONFRÉRIE DES CHEVALIERS DE LA TARTE ET DE LA POMPE BELGRADE DIMANCHE 17 MARS 2024



Avec un quart d'heure d'avance, le cortège des 43 Confréries présentes se lance en fanfare vers la Salle Saint-Joseph où va se tenir le 50^{ème} chapitre des Chevaliers de la Tarte et la Pompe.

Le Grand-Maître Francis RENARD se dit heureux de ces retrouvailles annuelles où la convivialité est le moteur de leur action. Belgrade, aujourd'hui section de Namur, disposait en ces temps reculés de la pompe publique de la région et s'était faite une belle réputation pour la qualité de ses tartes de sorte que ses habitants étaient qualifiés de Tautis (en wallon, fabricant de tarte).

La présentation humoristique des impétrants se déroule autour du fil rouge des titres de chanson connues. Les premiers sur la scène sont un nouveau Chevalier et un nouvel aspirant qui reçoivent leurs attributs respectifs. Les autres futurs intronisés passent d'abord à la table d'accueil où

ils dégustent une part de tarte. Sur la scène ensuite, il « doivent » apprécier la Vî-Keute (bière de la Confrérie) et prononcer, certains en wallon, d'autres en français le serment de fidélité à Belgrade et à ses traditions avant d'être adoubés par le Grand-Maître.

Une pause entre deux séries d'intronisations a permis à l'assemblée d'apprécier une Vî-Keute pétillante à souhait. Pour clôturer cette séance académique, le Grand Maître nous informe que sa Confrérie fêtera son 50^{ème} anniversaire en 2025, qui sait avec le titre de Société Royale ?

Après le concert apéritif de la fanfare d'Assesse sous la direction dynamique de Françoise LECOMTE, d'une seule main prolongée d'une trompette, c'est autour d'une bonne table mise en place par le traiteur Sébastien PYCK et avec une belle animation musicale que se poursuit cette belle journée jusqu'à bien tard.

GuBa.

SOCIÉTÉ DES CONFRÈRES D'EGGEVOORT ETTERBEEK - BRUXELLES DIMANCHE 17 MARS 2024



Pas de confrères du Franc Thour cette année à Etterbeek. Pour nous faire pardonner, nous publions ce billet d'humeur. Nous remercions la Jurade d'Etterbeek de nous faire ainsi confiance.

Créée en 1994, la Société des Confrères d'Esgevoort-en-Etterbeek a fêté son 30^{ème} anniversaire, en grande pompe, ce dimanche 17 mars.



Les confréries et invités furent accueillis au sein du Centre Administratif qui abrite la Maison communale par les confrères etterbeekois qui sont soutenus par des autorités communales très enthousiastes.

Après un chapitre rondement mené par le Maître Juré, le Champagne, grand invité pour l'occasion, coula à flots lors de l'apéritif. Ces bulles pétillantes accentuèrent quelques mises en bouche au goût très surprenant et rafraîchissant.

Le palais bien éveillé, les invités découvrirent le talent d'un restaurateur etterbeekois déjà reconnu par le guide Gault & Millau. Ce maître d'œuvre nous fit découvrir deux poissons d'eau douce, un bar et un sandre revisités, avant de nous régaler d'une caille farcie à la façon du chef.



Mais n'oublions pas la présence massive de notre confrérie marraine, la Confrérie des Compagnons du Witloof d'Evere, dont les confrères nous firent déguster leur fameux Trou Chicon, petit alcool blanc à base de chicon.

C'est avec gaieté que les convives firent un pas de danse sur une musique animée avec brio par Michel, le DJ.

Après tous ces bons moments de partage, les convives reprirent la route du retour le cœur léger, emportant quelques délicieux spéculoos en forme de petits poissons, bien sûr.

La Jurade de la Société des Confrères d'Esgevoort-en-Etterbeek.



CONFRÉRIE « LI CROCHON »

ONHAYE

Samedi 23 mars 2024

Ce 23 mars avait lieu le 98^{ème} chapitre de la confrérie « Li Crochon » d'Onhaye. Nous avons été accueillis avec une bonne tasse de café et une délicieuse cuvée « Li Crochon », au local de la confrérie, à Anthée. Le chapitre a eu lieu dans l'église située juste à côté.

Trois confréries françaises étaient présentes, dont les Fins Gousiers d'Anjou. Côté belge, trente confréries ont assisté à la manifestation, donc 19 namuroises.



Nous avons passé ce chapitre dans une ambiance formidable. Le Chevalier, Michel CHARLES, a présenté, d'une manière très comique et du haut de la chaire de vérité, les nouvelles recrues, pendant que les compagnons d'honneur satisfaisaient à la purification, un délice..., avant de prêter serment !

Cette cérémonie a été rehaussée par une délégation de sonneurs de trompe de chasse : ce n'était que du bonheur !



La journée s'est terminée à la salle « Le Mazamet », où nous avons pu déguster un délicieux crochon et une délicieuse cuvée Li Crochon, blonde ou brune.

L'excellente ambiance musicale, parfois étonnante, était assurée par Pascal FORTUNÉ.

A.C.

CONFRÉRIE GASTRONOMIQUE DU VAL DE LOIRE

« GRAND ORDRE DU POËLON »

SAINT ANTOINE DU ROCHER (France)

DIMANCHE 24 MARS 2024



Les confrères du « Poêlon » s'attachent à défendre et promouvoir l'incomparable patrimoine gastronomique et culturel de la Touraine. Fondée en 1962, par Roger SOLENTE, restaurateur de renom, la confrérie célèbre son grand chapitre annuellement le 4^{ème} dimanche de mars.

Pour le 62^{ème} chapitre, 56 confréries sont présentes au Domaine de la Raynière à Saint Antoine du Rocher au nord de Tours. Le temps clément ce dimanche matin nous permet une petite balade dans le parc du domaine et une photo de l'assemblée.

Le chapitre, présidé par le grand maître Jacky POUSSIN, ainsi que les intronisations se déroulent de façon impeccable.



L'après-midi, un bon repas nous est servi dans les salons de la Raynière en agréable compagnie.

Le lendemain, une visite de l'Épicerie Fine « Terre Exotique » à Rochecorbon est organisée avec une petite démonstration et une dégustation de variétés de poivres.

La matinée se termine par un petit repas au restaurant « Le Val Joli » de Vouvray. Une fois de plus nous avons passé un beau week-end chez nos amis du Poêlon.

D.L.

CONFRÉRIË DÈL TÂRTE AU CRASTOFÉ

ITTRE

DIMANCHE 24 MARS 2024



38 confréries avaient répondu à l'invitation du grand Bailly Jean-Michel MAGUIN VREUX et parmi celles-ci, la très pittoresque « Confraria Enogastronómica da Madeira » (Portugal). La présence de Carlos Martin COSME, Président du CEUCO (Conseil Européen des Confréries Eno-

gastronomiques) relevait la cérémonie de sa présence. Celui-ci allait réserver une surprise en fin de chapitre en remettant la médaille officielle d'Ambassadeur du CEUCO au past-trésorier Marc VIENNE. Cette nouvelle nomination porte à trois le nombre des ambassadeurs belges avec Paul DELÉPINE de la Confrérie de la Délicieuse Oie de Visé et Bernard BIENAIMÉ de la Jurade Princièrre de Chimay. Daniel HAULOTTE vice-président pour la Belgique assistait aussi à l'honneur octroyé à cette sympathique société.





Mais trêve de mondanité, j'allais devoir goûter cette fameuse Tarte au Crastofé agrémentée d'une Crastofète, les deux ma foi, fort agréables. Cette délicieuse épreuve allait me promouvoir au rang de membre d'honneur.

La confrérie a été créée en 2002 pour marquer le renouvellement de la chapelle de Notre-Dame de la Consolation. L'idée a germé ensuite de refaire sur base d'anciennes recettes, cette fameuse tarte, spécialité gastronomique de Ittre. Francine a retrouvé chez des aînés de la commune, cinq anciennes recettes. La tarte au Crastofé date de la fin 18^{ème}, début du 19^{ème} siècle. A cette époque, on en fabriquait lors des kermesses du village. Francine a appelé Jean-Claude, le fromager local, pour lui proposer de monter la confrérie !



Au début, les tartes étaient fabriquées en Ardenne, à Lavaux Saint Anne, chez Michel, le Prévôt de la confrérie qui possédait un four dans sa maison de campagne.

La recette de la tarte au Crastofé est secrète, il y même un Gardien du Secret au sein de la confrérie. Au contraire de la confrérie de la Tarte al Djote de Nivelles qui remet des labels aux fabricants et revendeurs, la confrérie ittroise ne défend comme tarte au Crastofé que celle qui est fabriquée par ses soins.

Elle la fait goûter à l'occasion de la procession de Virginal au début de l'été. Mais durant l'année, il est possible de déguster la tarte en la commandant à la boulangerie du château d'eau à Virginal, qui est directement fournie par la confrérie.

La préparation...

Je disais plus haut que la recette était secrète, néanmoins, comme journaliste d'investigation et pour remercier nos fidèles lecteurs, j'ai pu obtenir quelques précisions. On émiette la Boulette, un fromage à base de lait écrémé... On le retourne régulièrement pour éviter l'acidité. Le fromage blanc est appelé ici Crastofé : cra, comme gras. Une fois que le fromage est à point, il est prêt pour réaliser la macayance.

La macayance, c'est le mélange du fromage, des œufs, du beurre et des épices (sel, poivre, noix de muscade). On monte les blancs d'œufs en neige... C'est la différence avec la Tarte al Djote qui elle comporte en plus des légumes. Les tartes sont ensuite cuites au feu de bois, à l'ancienne ! Ici pas de machine, tout est fait main !!!

La dégustation !

La tarte au Crastofé se mange chaude mais elle ne constitue pas un repas à elle seule. Pour déguster une bonne tarte au Crastofé, il faut d'abord l'enduire de beurre salé avant de la placer au four à 200 degrés, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée ! Elle peut être servie en entrée avec une petite salade ou remplacer le fromage en fin de repas. On peut aussi la déguster en apéritif. Elle s'accompagne idéalement de la « Crastofète », bière ambrée brassée spécialement à Rebecq pour la Confrérie, mais peut aussi se marier à un Sauvignon voire à une petite goutte.



Lors du XVII^{ème} Congrès Européen du Ceuco qui s'est tenu) du 8 au 10 novembre 2019, la confrérie a reçu le prix « AURUM » d'excellence dans la catégorie :

MEILLEUR PRODUIT ARTISANAL EUROPÉEN 2019

Le comité a estimé que fabriquer un noble produit par les membres de la confrérie eux-

mêmes relevait d'une grande volonté et de beaucoup de courage pour perpétuer cette recette traditionnelle.

Après un apéritif plein de Crastofé et de Crastofète, nous avons découvert un menu fort agréable même si parfois cela manquait un peu de finesse.

La journée s'est terminée par une loterie où votre serviteur fut particulièrement fortuné, en effet sur deux billets achetés, deux gagnants... au grand dam de possesseurs de dizaine de billets malchanceux !!!

Le prochain chapitre ne sera célébré que dans deux ans, en 2026, mais si je peux faire une petite suggestion, c'est de prévoir un peu plus de place pour les confrères pendant le chapitre, car j'y étais tout de même un peu « à l'étroit ». Sans rancune bien sûr !



M.G.

COMMANDERIE DE LA CHAUDE ANDOUILLE LE CATEAU-CAMBRÉSIS (France) DIMANCHE 7 AVRIL 2024



La Commanderie de la Chaudre Andouille fête cette année son 18^{ème} chapitre dans les locaux du théâtre municipal René Ledieu. 26 confréries sont présentes à l'accueil autour d'une petite collation.

Vers 9h45, le cortège des confréries en grande tenue se dirige par le Beffroi, vers le Musée Matisse, où a lieu le départ de la course cycliste Paris Roubaix Espoirs. Sur l'esplanade du musée, une seconde collation nous est offerte avec dégustation de la bière locale, la « Vivat ».



De retour au théâtre, après une petite mise en condition champenoise, le Grand Maître Commandeur Patrick LEDIEU préside la cérémonie du chapitre et la valse des intronisations.

Chaque impétrant déguste un morceau de chaudre andouille accompagné de la même bière « Vivat ». Pour rappel, il s'agit ici d'une grosse saucisse farcie à la tripaille, bien épicée, et servie bien chaude,

accompagnée de légumes dont le succulent haricot de Soissons : c'est délicieux, mais très « nourrissant ».

L'après-midi se déroule autour d'un bon repas très très copieux également. Heureusement nous avons l'animation musicale d'Andréa CALTAGIRONE pour digérer.



Magnifique journée chez les amis Ch'tis qui déclarent...

*Chi t'arpasses un jour par eul Cateau-Cambrésis
Si t'en as marre de l'pêque, si t'femme elle fait un groin
Viens buquer à l'porte eud l'amicale command'rie
In va prendre soin eud tin embonpoint.*

Vous traduirez aisément, et aurez alors envie d'y aller ou d'y arpasser !

D.L.

CONFRÉRIE DE LA CITÉ DES BERNARDINS FLEURUS DIMANCHE 7 AVRIL 2024



Le 7 avril, la Confrérie de la Cité des Bernardins de Fleurus fêtait son 25^{ème} anniversaire. Nous avons été accueillis dans les locaux de l'Athénée Jourdan, avec une bonne tasse et café et un petit déjeuner copieux...

Après une promenade matinale vivifiante, d'un bon km, nous avons rejoint la bibliothèque « La Bonne Source », où a eu lieu le 23^{ème} Grand Chapitre. Signalons que le Comité a eu la très bonne idée de prévoir un moyen de locomotion pour les personnes à mobilité réduite.

Ce lieu de culture, qui date du début du 20^{ème} siècle, a abrité une droguerie, jusque dans les années 80. Racheté par la commune, après plusieurs années de réflexion, les autorités ont eu l'ingénieuse idée de transformer le bâtiment en une superbe bibliothèque.

Quarante-six confréries avaient rejoint Fleurus, dont 4 Françaises et les 12 Namuroises, qui étaient les plus nombreuses...

Le Chapitre a été organisé de manière magistrale, mais aussi avec beaucoup de nostalgie... En effet, une passation de pouvoir a eu lieu, le Grand Maître Daisy CROMBEZ a passé le relais à Brigitte DENIS. Nous avons passé un moment émouvant...



Le chapitre terminé, nous avons rejoint le restaurant scolaire de l'Athénée, pour déguster un repas succulent, préparé par Luc STIÉNON.

Ce n'est pas une habitude, mais n'ayons pas peur de le signaler, le champagne, à volonté..., gratuit..., a coulé à flots !

Le repas s'est terminé par une magnifique mise en scène où plusieurs gâteaux ont été présentés aux convives : BRAVO MONSIEUR STIÉNON !



Cette magnifique journée s'est terminée dans une ambiance folle animée par Robert ZAPRZALKA au mieux de sa forme.

À l'année prochaine...

A.C.

CONFRÉRIE DES MAÎTRES PAVEÛS, SCRIBEUX ET MOUGNEUX DE TARTE AU SUCRE

WATERLOO

SAMEDI 13 AVRIL 2024



C'est par une magnifique journée ensoleillée que les membres de la Confrérie nous ont accueillis dans le très beau domaine de la Commanderie de Vaillampont sis à Thines près de Nivelles. La date de fondation de Vaillampont reste incertaine mais les premiers écrits évoquant son existence remontent à la fin du 12^{ème} siècle. Au 14^{ème} siècle, le domaine est repris par l'Ordre de Saint-Jean de Jérusalem qui s'appellera plus tard l'Ordre de Malte. A l'ère médiévale, l'Ordre des Templiers avait pour but de protéger les pèlerins sur le chemin de Jérusalem. Cet ordre religieux et militaire érigea de nombreuses bâtisses que l'on appelait « commanderies » et on en comptait six dans le Brabant dont celle de Vaillampont.



Après un bon petit buffet composé de viennoiseries, ce fut la mise en habit suivie de l'appel des confréries à l'extérieur vu le beau temps et la petite promenade dans le parc avant d'être invité à rejoindre nos places à table. Chaque table portait le nom d'une personne ayant marqué l'histoire de la région. La nôtre portait le nom d'Henri POUSSEUR, compositeur et artiste d'avant-garde. De plus, chaque convive avait, dans son assiette un petit cadeau offert par la brasserie de Waterloo. Puis ce fut les traditionnels discours de bienvenue suivis des intronisations. Parmi les 32 confréries présentes, il y avait 6 françaises et 2 néerlandaises pour un total de 22 intronisations. Les impétrants recevaient un petit verre de Pommeau accompagné d'un triangle de tarte au sucre brun avant de recevoir un (léger) coup de marteau de Paveû et de jurer fidélité à la

confrérie.

Pendant l'apéritif, un magicien passait de table en table et sidérait les convives par ses tours de passe-passe qui en laissa plus d'un bouche-bée. Le banquet préparé par le traiteur Jean-Luc FAYT était très fin, très gouteux et servi par un personnel de qualité. L'ambiance musicale était assurée par notre ami Robert ZAPRZALKA. Nous avons eu à notre table une dame de la confrérie, Agnès FERAY dite la Chanteuse, âgée de 84 ans, qui a également assuré en interprétant quelques morceaux d'Edith Piaf et d'Adamo, le tout sous un tonnerre d'applaudissement. Il faut également signaler que les plateaux de fromages ont été offerts par les confréries françaises des Chevaliers du Livarot et de Neufchâtel en Bray.



Ce fut donc une magnifique journée, pleine de joie et gaité, rehaussée par la présence de personnes très sympathiques et un franc soleil. Que demander de plus ? Peut-être de pouvoir revenir l'année prochaine. C'est mon plus grand souhait.

Phil.D.

CONFRÉRIE DES SABOTIERS DE L'EAU D'HEURE SILENRIEUX SAMEDI 20 AVRIL 2024



Partis sous la grisaille, nous sommes arrivés à Silenrieux toujours sous la grisaille. Accueillis par les membres de la confrérie à la salle de la Silène, située près de la rivière dont la confrérie porte le nom, cette belle et grande salle recevait la visite de 4 confréries françaises et de 29 venues des provinces wallonnes sans oublier la Confrérie des Sarrasins venue de Louiseville au Québec.



La confrérie a été créée en 2002 dans le but de faire connaître et de mettre en valeur les produits locaux mais aussi pour sauvegarder un patrimoine culturel régional et plus particulièrement le savoir-faire des anciens dans l'artisanat du sabot.

Après le petit déjeuner traditionnel et la mise en habit, départ en fanfare pour une petite promenade dans le village, accompagnée par l'Harmonie de Royale de Cerfontaine. La suite du circuit passait devant un autre monument avec arrêt pour la photo de groupe puis retour à la salle pour le chapitre proprement dit.

Après un petit discours de bienvenue du Grand Maître, Brigitte WASTERLAIN, on a pu procéder à l'intronisation des membres et apprentis de la confrérie et des impétrants des confréries extérieures. Chacun a pu goûter un moulé de truite arrosé d'un galopin de bière de Walcourt, le tout suivi de la prestation de serment et d'un coup de sabot avant de recevoir le sabot-médaille de la confrérie.



Le repas, concocté par le traiteur Marco Polo de Givet, était tout simplement délicieux, goûteux, bien présenté et a ravi les papilles des convives présents. Et pendant les agapes et la suite de la journée, on a vu débouler dans la salle un chanteur-animateur-crooner complètement déjanté qui a incendié la salle par son énergie, ses chants et son contact avec le public. Avec son micro, il était partout, faisant danser les dames, invitant les hommes à imiter des chanteurs, assis à table ou racontant des histoires drôles, bref un animateur complet appelé Andréa CALTAGIRONE qu'on espère revoir.

Ce fut donc une journée mémorable à marquer d'une pierre blanche !

Phil.D.



CONFRÉRIE DU PURNALET

LA ROCHE EN ARDENNE

SAMEDI 20 AVRIL 2024

Le samedi 20 avril, je me suis rendu au 41^{ème} chapitre de la Confrérie du Purnalet de La Roche en Ardenne. Nous avons été accueillis par les « Chofleûs d'Buses », une super fanfare aux airs de folklore comme on les aime.

Nous gagnons la salle du chapitre où nous nous retrouvons à 43 confréries venant de Belgique bien sûr, mais aussi de France et du Portugal.



Après quelques mots émouvants pour saluer la mémoire du Grand Prévôt, René DUMONT, décédé en janvier dernier, fondateur et véritable pilier de la confrérie et à qui ce chapitre est dédié, nous assistons au défilé des 32 intronisés. Un petit mot de présentation a été concocté pour chacun avant de présenter sa confrérie, le tout dans une très bonne atmosphère de « rigolade amicale ».



On notera la mise à l'honneur du Prince et des Princesses du Carnaval local. J'ai eu la chance de pouvoir immortaliser ma rencontre avec le Prince, avant qu'il ne soit trop... arrosé de Purnalet !

Une courte prise de parole du Bourgmestre qui a promis de faire « sauter » les procès pour ceux qui se seraient mal garés. Merci à lui !

Départ ensuite vers la salle « La Fête des Blés » à Warempage... Et là, merci au GPS ! C'est un vin mousseux aromatisé au Purnalet qui nous est servi comme apéritif : une découverte mais un vrai délice. Et ne parlons pas des plateaux de charcuteries et de son succulent boudin noir et croyez-moi, je suis un connaisseur !

Pas de repas à rallonge, mais un buffet froid à volonté, varié, très bien garni et fort copieux. Nous avons ensuite reçu une assiette de trois fromages accompagnés de raisins, de sirop de Liège et de fruits secs pour terminer par un succulent gâteau.



Ambiance « ardennaise » assurée par un DJ mais aussi par les Princesses du carnaval.

Une très belle journée avec beaucoup de belles rencontres. A recommander et surtout... à refaire !

M.D.



CONFRÉRIE DE L'ORTIE **JUPRELLE** **SAMEDI 20 AVRIL 2024**

C'est sous une pluie battante et un temps frais que j'atteins la salle « Le Regi » à Juprelle où la confrérie organise son 28^{ème} chapitre annuel. Accueil par le Grand Piquant (Grand Maître) Lucien LUNSKENS avec un grand sourire et nous faisons connaissance. Cette salle, bien rénovée, peut contenir 120 personnes et au début de la partie académique ce chiffre était atteint. Comme le programme l'avait prévu, les boissons avant et après le repas sont payantes, et je m'offre un coca. Le plan des tables me renseigne la table où je suis attendu mais pas ma place, je m'y installe devant un couple, puis à côté de lui et quand je reviens d'avoir revêtu ma toge je dois me mettre encore à une autre place

Mais ce n'est qu'un détail car j'avais une place à la table présidentielle, entouré des invités civils, des amis, et de l'ancien curé de la paroisse, un Haïtien d'origine. Ouverture normale par le Grand Piquant qui demande à chaque membre des 12 confréries présentes de se lever à l'appel de leur nom. Deux stagiaires piquants deviennent Compagnon Piquant et une nouvelle recrue devient stagiaire. Après avoir adoubé ses deux petits-fils, c'est le tour des 8 membres des confréries qui, après lecture du C.V. et du serment en Wallon liégeois, reçoivent leur médaille non sans avoir goûté le pèkèt à l'ortie.



La partie gastronomique préparée par le traiteur Cédric LEBOEUF, se déroule normalement animée par le D.J. MOUREAU qui, comme d'habitude, sait comment s'y prendre pour réjouir les convives et surtout les danseurs.

Vers minuit, après avoir espéré gagner à la tombola, mais...hélas non, je reprenais le chemin prudemment vu la pluie et l'annonce de « giboulées par intermittence » que je n'ai, heureusement jamais rencontrées.

Je retiens un bon souvenir de cette journée, où sans chichi et sans manières, j'ai passé un très bon moment dans un milieu très confraternel et je remercie tous les confrères.

A noter que l'ancien curé, présent à ma table, âgé d'une quarantaine d'années, a parcouru le monde, et dans chaque grande ville où il résidait, il a obtenu des diplômes théologiques et universitaires mais qui n'ont pas changé sa personnalité, à l'écoute des convives de table, sachant être sérieux ou blagueur. D'ailleurs son départ vers Chaudfontaine ne l'a pas fait oublier à Juprelle. Et moi je ne l'oublierai pas non plus.

E.K.



CONFRÉRIE DU COMTÉ DE BOUSSU **BOUSSU** **SAMEDI 27 AVRIL 2024**

Quittant Andenne sous une pluie battante, j'arrive après une heure de route à Boussu. Ne connaissant pas beaucoup le coin, je me fie à mon GPS, et j'arrive au parking du château, déjà complet, mais une aimable personne, désignée pour cette mission, m'indique le second parking. Très bien, je me parque à la Salle « Les Caves du Châtelain » où nous dégusterons le repas plus tard dans la journée.



De là il reste une centaine de mètres pour atteindre, dans le parc du château, deux beaux containers qui serviront de vestiaire et de place d'accueil. Celui-ci se déroule de manière vraiment amicale, on atteint le buffet de viennoiseries et diverses charcuteries ou fromages du pays, arrosés d'un excellent café revigorant. Déjà, le suspens s'évacue quant à l'ambiance que nous connaissons toute la journée.

Mise en habits à l'heure précise, les dix-sept confréries se mettent en route vers le lieu de la partie académique, précédées par la Fanfare Royale des Chasseurs de Binche qui nous promènent dans la commune devant des spectateurs très sympathiques, curieux, qui nous observent, un peu étonnés, depuis leurs fenêtres.

Nous pénétrons dans la chapelle de l'orphelinat, d'un style néo-gothique, mais que le conseil communal a sauvé de la destruction. Dans ces locaux, se tiennent les réunions des édiles locales, et la tribune, ce jour, sera occupée par la confrérie. Le nouveau Grand Maître, Manu BORTOLIN, dont c'est la première prestation comme meneur de jeu du chapitre, réussit brillamment son examen sous les yeux attentifs de son prédécesseur Marcel CAPOUILLEZ, fondateur et historien de cette belle confrérie mais aussi, grand défenseur des curiosités de sa commune. La fanfare participe de manière harmonieuse lors des intronisations et en final de la partie académique, le bourgmestre, Jean-Claude DEBIÈVE, la voix légèrement éraillée, prend la parole tout en s'excusant, prétextant une allergie, mais vite guérie par la potion magique de la confrérie. Il souligne que la commune de Boussu présente tout un florilège de curiosités à découvrir et lui-même se dit très heureux de découvrir les confréries dans sa commune.



Marcel CAPOUILLEZ, presque en Chauve



Retour dans le parc du château, verre de l'amitié et concert de cette belle fanfare par les excellents musiciens qui la composent. Avec un peu de retard, mais cela s'oublie vite, nous pénétrons dans les Caves du Châtelain où nous dégusterons un repas très fin, bien chaud, servi avec savoir-faire par un personnel très sympathique. L'échevin de l'état civil nous a rejoint après avoir célébré un mariage. Jo SCINTA, par son animation, son synthé et sa trompette, nous a obligés à quitter notre siège pour nous défouler sur la piste. Je m'arrête ici, et je vous invite à visiter le site de cette belle confrérie, accueillante, et bien organisée et vous suggère de réserver le 26 avril 2025 pour leur 11^{ème} chapitre. Vous ne le regretterez pas.

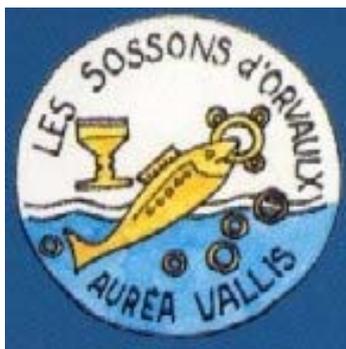
Bravo et à l'an prochain et surtout...MERCI pour cette très belle journée.

E.K.

CONFRÉRIE DES SOSSONS D'ORVAULX

ORVAL

DIMANCHE 28 AVRIL 2024



La Confrérie des Sossons d'Orval a pour but, entre autres, de faire revivre les traditions, us, coutumes et dialectes de la région d'Orval.

C'est dans ce magnifique et prestigieux cadre que les membres de la confrérie ont accueillis, à « l'Ange Gardien », les participants des confréries amies pour un petit déjeuner et, déjà pour ceux qui le souhaitaient, la dégustation de la trappiste.

Après la mise en habit et la formation du cortège composé de 26 confréries venant de tous les coins de Wallonie ainsi que 3 venant de France sans oublier la confrérie sœur italienne « L'Ambasciata Cavalieri di Orval », départ vers la halle à charbon, située à 400 m pour la célébration du chapitre. Dans cette immense bâtisse bien réfrigérée, le Grand Conseil, les membres émérites, les promotions, les médaillés distingués, et les médaillés capés ont procédé à l'intronisation de 27 impétrants, de 2 intronisés d'honneur et de 15 intronisés civils. Tous ont été adoube après avoir descendu une trappiste « à fond si on le peut » accompagnée d'un morceau de fromage d'Orval bien évidemment.



Tous ont reçu la médaille de la confrérie représentant une truite avec un anneau dans la bouche. Une légende, censée expliquer le toponyme, rapporte qu'en 1070, la comtesse Mathilde perdit un jour son anneau nuptial en s'approchant trop près d'une source jaillissante (C'est cette eau qui est utilisée pour le brassage de la trappiste). Une truite apparut à la surface de l'eau et rendit l'anneau à la comtesse. Elle s'écria : « Voici l'anneau que je cherchais ! Heureuse vallée qui me l'a rendue ! Désormais et pour

toujours, je voudrais qu'on l'appelle Val d'Or ! »

Après la dégustation d'une ou plusieurs Orval d'Honneur, rassemblement et départ vers le Centre de Loisirs Jacques Gigot à Florenville pour le banquet réalisé par un traiteur de Battice et servi par des jeunes très stylés. Ce repas était délicieux, très fin et n'a laissé que de bons souvenirs à plus de 400 convives présents dans cette salle. L'ambiance était au zénith et les amis italiens en étaient les responsables pour une grande part.



Pour terminer, je tiens à remercier tous les membres de la confrérie pour le chaleureux accueil et la sympathie qui nous fut prodigué. N'hésitez pas à participer aux prochains chapitres, vous ne le regretterez pas. Ce fut une super journée à marquer dans les annales.

Phil.D.



CONFRÉRIE DES BEIGNETS RÂPÉS THAON LES VOSGES (France) JEUDI 9 MAI 2024

Dorénavant ne dites plus les beignets râpés de Golbey mais les beignets râpés de Thaon-les-Vosges. Car c'est dans cette belle localité que cette confrérie organisait son 42^{ème} chapitre dans ce magnifique monument appelé la

Rotonde. Ancien foyer social commencé en 1912 et opérationnel en 1913 destiné à accueillir les diverses activités sociales, sportives et culturelles. D'une longueur de 95 mètres et d'une largeur de 75 mètres en façade il comprenait une salle de spectacle, une scène, un gymnase, un cercle des ingénieurs, une bibliothèque, un ouvroir et des bains-douches. Les dommages de guerre ont entraîné des transformations telles que la surélévation du dôme abritant une coupole vitrée de 16 mètres de haut dans la gigantesque salle ronde.



C'est donc dans cette Rotonde que se fit la réception des 54 confréries invitées. Après avoir dégusté un petit réconfort et avoir revêtu les tenues, départ de tout ce beau monde pour un défilé dans le superbe parc avec un arrêt devant la statue d'Armand LEDERLIN, qui fut le créateur du foyer social et salle de partages de l'ancienne usine textile qui se trouvait juste à côté. Retour à la Rotonde pour le chapitre et les intronisations dans la salle du théâtre qui datait

évidemment de la Belle Epoque. Chaque impétrant devait déguster un beignet râpé accompagné d'un verre de vin blanc sous les cris de : « *Bien râpé ? Toujours ! Dans la purée ? Jamais ! Salut patate !!* ». Le Maire du village, après avoir prononcé un petit discours de bienvenue, a participé à un jeu qui consistait à manger 3 beignets avec les mains dans le dos le plus vite possible et contre toute attente, c'est lui qui a été le plus rapide ! Hilarité générale !

Le chapitre terminé, retour sous le dôme pour un délicieux et très fin repas préparé par un traiteur d'Épinal. On s'est « relâché » les babines ! L'animation était assurée par un orchestre de cinq musiciens qui ont rempli la piste de danse avec des morceaux très bien interprétés mais malheureusement, vu la taille de la salle, l'acoustique laissait à désirer.



Ce fut bientôt l'heure de se quitter, beaucoup avec regrets et d'autres, dont je fais partie, se sont regroupés auprès des mobil homes, pour le coup de l'étrier. Impossible de se quitter après une si belle journée mais il a quand même bien fallu, après s'être promis de se retrouver bientôt. Merci les « Râpés » !

Phil.D.

*Le vin est la partie intellectuelle d'un repas.
Les viandes et les légumes n'en sont que la partie matérielle.*

Alexandre Dumas



Petits échos & grandes nouvelles

Manneken-Pis aime le Herve...

À l'initiative de la Royale Seigneurie du Remoudou, le fromage de Herve a été mis à l'honneur ce samedi 3 février à Bruxelles. Manneken-Pis a été habillé aux couleurs du Remoudou. Le Grand Maître, Pierre LECONTE a déclaré: « C'est un grand honneur pour notre Seigneurie d'être présents ici à Bruxelles et sur la plus belle place du monde. Mais notre présence ici est aussi un petit clin d'œil au monde agricole en le mettant en avant. Car le produit phare du pays hervien est le célèbre fromage de Herve « Remoudou », qui est le seul fromage belge reconnu par une appellation d'origine contrôlée (AOC) ! »



Le « Petit Julien » avait bien droit à son magnifique nouveau costume confectionné par Arnaud DETHIER et qui porte le n° 1142 dans la garde-robe de la statuette visitée quotidiennement par près de 30.000 personnes.

Les nombreux touristes venus immortaliser cet instant au bon moment ont reçu un fromage de Herve. De quoi découvrir ce patrimoine fromager au goût et à l'odeur si particuliers.

Pour la petite histoire (bien belge), il semble qu'apparemment, ce n'était pas la première fois que le Remoudou rhabillait le petit ket de Bruxelles. Dans les années 70, la Seigneurie avait déjà confectionné un costume de

Manneken-Pis mais il aurait été perdu. Le plus amusant est qu'au sein de l'Ordre des Amis de Manneken-Pis, on ne se souvient pas de cette histoire ! « Ça ne nous dit rien du tout », s'est exclamé le président Marc GUEBEL Cette tenue ne figure pas dans nos archives ni au musée des costumes. Une confrérie acceptée pour remettre un costume ne peut l'être qu'une fois.



Espérons que cette fois, le costume sera bel et bien archivé. Non mais !!!

Passation de pouvoirs au TGWB.



Le TGWB s'est réuni le dimanche 11 février et le but principal de cette réunion était d'élire un nouveau bureau puisque le nouveau règlement précise que l'élection du président doit se faire à tour de rôle de chaque Conseil Noble et tous les 4 ans, non reconductible, selon un ordre défini par les administrateurs. Cet ordre est le suivant : CNL, UNION, CNH, CNBB et CNCN. On revient ainsi aux sources puisque



cette tournante avait déjà été instaurée à la création. Le Président élu choisit son secrétaire et son trésorier parmi les administrateurs. Un Vice-Président est également élu pour 4 ans parmi les administrateurs.

André MALARME de la Confrérie d'il Crâss Djotte d'Houffalize (CNL) devait donc passer son flambeau. C'était donc à l'Union de désigner son candidat.

Voici la composition du nouveau bureau :

Président : Joël LECLERCQ Confrérie du Bon Métier des Brasseurs.
Vice-Présidente : Laurence VAN VAERENBERGH Confrérie des Cépages de la Louve
Trésorier : Georges FONTAINE Confrérie des Honorables Amis des Saveurs Espiègles.
Secrétaire : Jacqueline GUIOT Confrérie des Blancs Gilets Mougneux d'Hatchès.

Nous souhaitons bon vent à la nouvelle équipe.

Révolution à la Royale Confrérie du Stofé : Un quatuor de Dames prend le pouvoir...

Depuis le décès de son Grand Maître Emmanuel PROOT, en octobre dernier, la Royale Confrérie du Stofé était orpheline. Lors de son dernier conseil, les confrères et consœurs du Stofé ont décidé de bousculer les codes.

Tout cela a été décidé en janvier et entériné, il y a quelques jours, lors du dernier conseil d'administration de la confrérie. Désormais ce n'est plus un Grand Maître mais bien quatre Grands Maîtres, enfin plus précisément quatre Grandes Dames qui siègeront à la tête de la royale confrérie wavrienne.



Danièle VAN DE VOORDE assumera aussi la fonction de Scribe du Stofé. Marianne VANDERKELEN endosse aussi la fonction de Chambelane du Stofé. Enfin, Pénélope et Marine ANGENOT (suppléantes), sont nommées à cette noble fonction. Le conseil d'administration a aussi décidé que la trésorerie du Stofé serait confiée à Frédéric SERVILLE.

Parmi les membres qui ne sont pas au conseil d'administration, on notera aussi que Jean PAUL assumera la fonction d'Échanson et Frédéric PIETTE celle de Gonfalonier. Daniel HAULOTTE reste le Président administratif de la société.

On peut donc l'écrire, les dames ont pris le pouvoir au sein du Stofé. Elles ont déjà conduit la délégation de la Royale Confrérie du Stofé, le 28 avril dernier à l'occasion de la fête de Saint-Georges à Grez-Doiceau. Elles présideront aussi le prochain chapitre qui est programmé le 15 septembre prochain, à l'occasion de l'anniversaire de la création de la confrérie.



Ne manquez pas de rendre visite au site

www.confreries.be

Vous y trouverez tous les renseignements pour bien connaître nos confréries.

La plus belle moustache de Bruxelles pour 2024...

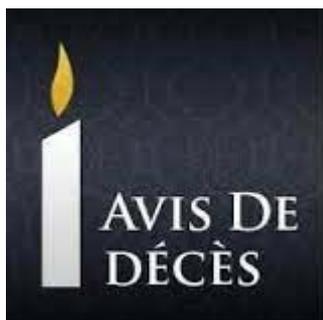


Chaque année, et ce pour la 15^{ème} fois, « L'Orde van de Brusselse Moestasje » organise l'élection de la plus belle moustache de Bruxelles. C'est le samedi 27 avril dernier que le comité s'est réuni pour faire son choix. C'est dans le plus pur esprit de la « zwanze » bruxelloise, que se déroule cette élection. Les résultats des délibérations ont été proclamés dans la salle de la Milice, au cœur de l'Hôtel de Ville de Bruxelles, dans une joyeuse ambiance, en présence des représentants de tous les groupes folkloriques bruxellois.

C'est Christian JACQUET qui a reçu le titre de « Moestasje van 't Joer 2024 ».

Après cette partie « académique », c'est en cortège et emmené par l'inusable Fanfare du Meyboom que tous les participants se sont rendus auprès de Manneken-Pis. Pour la circonstance, le Ketje de Bruxelles avait revêtu fièrement le costume de l'ordre sans arrêter son activité principale.

Bravo à cette fine équipe qui, sans se prendre au sérieux, anime le folklore de notre capitale.



Quelques amis nous ont quittés... On pense à eux et à leurs proches...



ALFRED LEROY



C'est tardivement que nous avons appris le décès du Lieutenant-Colonel Alfred LEROY survenu le dimanche 5 novembre 2023 à l'âge de 95 ans.

Bien sûr, les plus jeunes ne le connaîtront pas mais les anciens se souviendront de ce personnage haut en couleur et d'un dynamisme impressionnant.

D'abord, il fut fondateur de la Confrérie Saint-Arnoul du Comté de Chiny et de l'asbl « Les Amis du Pays de Chiny », car même s'il habitait Bruxelles, il était un ardent défenseur de son Pays de Chiny dont il était originaire.

Il fut aussi un allié précieux pour la création de la Confrérie des Sossons d'Orvaulx par ses conseils et en les faisant entrer dans le monde des Confréries, avec les devoirs et obligations qui y incombent.

C'est aussi lui qui fut à l'origine des fêtes du 700^{ème} anniversaire du Comté de Chiny et de manifestations culturelles importantes, telles que la participation à la création de l'École d'Art de Florenville.

On retiendra aussi qu'il fut le cofondateur du Syndicat d'Initiative et de l'École d'Art de Chiny.

A Bruxelles aussi, il fut aussi le dynamique Président du Groupement des Luxembourgeois de Bruxelles.

Cet homme aux multiples facettes fut artiste, peintre, sculpteur et historien.

Il fit aussi une belle carrière militaire, passant notamment par la direction du « Petit Château », où les plus anciens parmi nous firent leurs « trois jours », qui décidaient de leur affection au service

militaire, mais aussi la responsabilité de la caserne de Peutie, Q.G. à l'époque du matériel de l'armée que les Cinaciens connaissent bien.

C'était aussi un gai luron dont l'interprétation en fin de soirée de « La Caissière du Grand Café » restera dans la mémoire des plus anciens.

Il avait reçu notre médaille en 1972 lors du second chapitre de notre confrérie.

Adieu Fred et merci pour tout ce que tu as apporté au monde des confréries.

DANY GOURMET

Nous avons appris le décès de Dany GOURMET survenu en ce dernier jour de 2023 à l'âge de 77 ans. Dany était Ambassadeur de la Confrérie de la Bière Godefroy de Bouillon.

Il était aussi l'époux de Chantal VANESSE, Grande Argentière de la même confrérie.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à son épouse Chantal, à sa famille et à tous nos confrères bouillonnais.



Photo Kréa Styl'

MARTINE RONDEAU

Martine RONDEAU nous a quittés le lundi 8 janvier à l'âge de 76 ans des suites d'une longue et pénible maladie.

Elle était la fille de Maurice RONDEAU, l'Adjoint au Maire Robert MORLEVAT, lors de notre jumelage avec SEMUR EN AUXOIS en 1962.

Elle et son mari avaient gardé de nombreux contacts avec Ciney et notamment avec la famille TILLIEUX avec laquelle ils étaient jumelés.

C'est en tant que directrice de la Maison de Retraite de Semur qu'elle avait reçu notre médaille en 1998.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à son mari, Jean-Marie GILLES, à ses deux fils Hervé et Christophe et à toute la famille.

YVES MOUTON

La Confrérie des Mollassons de Warnant est dans la peine.

Son Grand Mollasson, Yves MOUTON, s'en est allé le mercredi 17 janvier.

Il avait 75 ans.

Yves était un des fondateurs de la confrérie en 1993 et avait, dès le départ, pris le titre de Grand Mollasson, autrement dit, il en était le Grand Maître. Il nous quitte à quelques semaines de notre 30ème anniversaire.

En 2014, il avait dû démissionner pour raisons de santé des suites d'un grave accident de voiture. Il a été remplacé à la tête de la confrérie par son fils Dany, qui porte le titre de Grand Ménéstrel.

Infatigable travailleur, il a entraîné la confrérie dans de nombreuses activités. Celle dont il était le plus fier était la participation au TÉLÉVIE (plus de 325.000 € versés depuis 1999).

Il a été président du Conseil Noble des Confréries du Namurois (CNCN) e 1999 à 2006 et membre du Grand Conseil de la Tradition Gastronomique et Culturelle de Wallonie et de Bruxelles (TGWB).

Yves a aussi tâté de la politique. En 1988, pour sa première élection, il est devenu échevin des travaux de la commune d'Anhée jusqu'en 1994. Ensuite, il a siégé comme conseiller communal jusqu'en 2018.

Yves était maçon de son état. Il a travaillé pour quelques entreprises de la région. Il a contribué à la réalisation du monument érigé en l'honneur des Français tombés au champ d'honneur en 1940.

Il aimait s'investir dans pas mal d'activités : le jumelage Warnant-Quinçay, le pédalier Mosan, le football d'Anhée, les comités de Haut-le-Wastia, et bien d'autres...



C'est en 1999 qu'Yves avait reçu notre médaille alors qu'il était Grand Mollasson et Président du Conseil Noble.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à son épouse Irène, à sa famille et à tous nos confrères Mollassons dont nous sommes les parrains.

RENÉ DUMONT



René DUMONT nous a quittés le mardi 30 janvier à l'âge de 92 ans. Pilier et fondateur de la Confrérie du Purnalet de La Roche en Ardenne, il en assura la fonction de « Grand Prévôt » pendant 20 ans. C'est au chapitre d'avril 2012, que René avait passé la main à Paul LAMBERT (qui nous a quittés en 2017), tout en restant actif au sein de sa chère confrérie avec le titre de « Li Prévôt d'Honneur ».

Il était aussi la mémoire de sa chère ville de La Roche : un vrai monument.

En 2022, ils avaient fêté avec Josette, leurs noces de palissandre (65 ans de mariage).

Rappelons aussi que son épouse Josette, fut pendant de très nombreuses années, l'épistolière et la trésorière du Purnalet avant de passer la main, elle aussi, en 2018, à l'actuel secrétaire, Nicolas DELAIDENNE.

C'est en 1983 que René avait reçu notre médaille, le premier d'une longue série de confrères « Purnalîs ».

Nous présentons nos bien sincères condoléances à son épouse Josette, à sa famille et à tous nos confrères rochois.

TULIE PASSAGEZ

Tulie PASSAGEZ s'en est allée le samedi 10 février à l'âge de 94 ans. Elle est partie rejoindre son cher époux, Robert ROMAIN, décédé le 26 avril 2023. Elle était une des fondatrices de la Confrérie des Cépages de La Louve de La Louvière en janvier 1994 et en avait assuré le secrétariat pendant de nombreuses années.

Son âge lui avait fait prendre un peu de recul mais nous gardons le souvenir d'une amie fidèle et souriante mais qui était aussi une convive très agréable à table.

Tulie avait reçu notre médaille en 2004 en tant que Grand Chancelier de sa confrérie.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à sa famille et à tous nos confrères louviérois.



MARC WOUTERS

C'est tardivement que nous avons appris le décès de Marc WOUTERS qui nous a quittés le lundi 12 février à l'âge de 68 ans.

Il était le Maître des Écrits de la Confrérie des Maîtres Pavêûs, Scribeux et Mougneux de Tarte au Sucre de Waterloo.

Il avait reçu notre médaille en 2017 alors qu'il n'était encore qu'Aspirant au sein de sa confrérie.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à sa famille et à tous nos confrères watrelotois.

YOLANDE DUMONT

C'est avec tristesse que nous avons appris le décès de Yolande DUMONT survenu le jeudi 29 février à l'âge de 68 ans seulement.

Elle était une consoeur active au sein de la Confrérie des Magneûs d'Crolève Djote di Warou où elle portait le titre de « Crolève Manoyeuse » (Trésorière).



Elle avait eu la douleur de perdre son mari, Maurice REMI, le 11 octobre dernier qui avait été « Grand Crolé » (Grand Maître) de la Confrérie pendant de nombreuses années.

Yolande avait reçu notre médaille en 2013.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à sa famille et à tous nos confrères liégeois.



MICHEL MANSION

La Confrérie des Cochoneux de la Seille est dans la peine. Michel MANSION s'en est allé le dimanche 3 mars. Il avait 83 ans.

Il était un des piliers de la confrérie et y exerçait les fonctions de Grand Epistolier et de Grand Echanson.

Il avait reçu notre médaille en 1995 mais ils étaient des familiers de notre confrérie puisque son épouse Françoise avait reçu notre médaille en 1990 et sa fille Nathalie en 2000.

Nous présentons donc nos bien sincères condoléances à son épouse Françoise, à sa famille et à tous nos confrères cochoneux.

ANDRÉ ENSCH

Nous avons appris le décès d'André ENSCH survenu le samedi 9 mars à l'âge de 91 ans.

André était une ancienne figure d'Arlon : sur les planches de la Revue Arlonaise dont il fut auteur et acteur, ou aux intronisations de la Royale Confrérie du Maitrank qu'il présenta pendant 20 ans.

Il laisse le souvenir d'un homme dévoué, à la fine plume et à l'humour certain.

Philologue de formation, il fut professeur à l'école technique (ITELA) et sous-directeur à l'école industrielle et commerciale de la ville d'Arlon.

Enfin, la confrérie lui doit les paroles de la chanson du Maitrank : « Une aspérule dans du vin d'Moselle... » qu'il avait écrite sur l'air de « Une jolie fleur » de Georges Brassens.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à son épouse Andrée, à sa famille et à tous nos confrères et parrains arlonais.



DENISE BURTON



Triste nouvelle chez nos consoeurs de l'Ordre des Gentes Dames de la Tarte aux Macarons de Ciney. Denise BURTON s'en est allée le dimanche 10 mars. Elle avait 80 ans.

Denise était Grande Dame Biscuitière au sein de l'Ordre cinacien.

Elle avait connu très tôt le monde des confréries par son papa d'abord, Edouard, qui fut un des Compagnons du Franc Thour de la première heure jusqu'à son décès en 1983.

Puis son mari, Emile MARQUET, devint également Compagnon du Franc Thour en 1995. Il était donc logique que Denise rejoigne les Gentes Dames à la même date.

Ces dernières années, elle avait pris ses distances avec la confrérie en raison de quelques problèmes de santé.

Elle avait reçu notre médaille en 2004.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à son sœur Renée, à sa famille et à toutes nos consoeurs cinaciennes..

FERNANDE CASTLE

Fernande CASTLE s'en est allée le dimanche 24 mars. Elle avait 95 ans.

Elle était une consœur très active de l'Ordre du Faro depuis quasi sa création en 1980 et avait participé à un grand nombre de chapitres de confréries et de manifestations folkloriques bruxelloises.

Elle fut la compagne d'un autre éminent membre du Faro, Robert HEMMERDINGER, qui fut le créateur de la chanson du Faro et qui nous a quittés bien prématurément en 1992, à l'âge de 59 ans seulement.

Même si elle avait ralenti ses activités en raison de son grand âge, « Marraine », comme tout le monde l'appelait, avait conquis le cœur de tout le monde tant elle irradiait de gentillesse et de sympathie.

Epicurienne dans l'âme, elle aimait rire, boire et chanter mais par-dessus tout, elle adorait danser.

Habitée de nos chapitres, elle avait reçu notre médaille en 1998 alors qu'elle portait le titre de « Mère Echanson » au sein de sa chère confrérie.

Adieu Fernande, tu nous manques déjà.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à sa famille et à toutes nos confrères bruxelloises.



A. S. B. L. n° 5458/64

Siège social :

Hôtel de ville de et à 5590 Ciney

Contact et abonnement :

Royal Cercle Historique de Ciney

5590 CINEY

Tél. : 083 / 68 89 20

E-Mail : amand.collard@skynet.be

Compte IBAN : BE35 1030 1195 7037

Chers sympathisants,

Pour la mise à jour du registre des dîmes, suivant stipulation de la charte statutaire des Compagnons d'Honneur et pour raviver votre flamme cinacienne, nous vous invitons, si vous ne l'avez déjà fait, à acquitter votre dîme annuelle de 10 EUROS par virement au compte BE67 9531 3357 1187

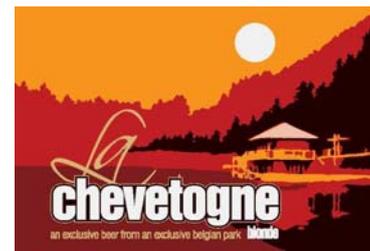
(Code BIC : CTBKBE BX)

de la Confrérie du Franc-Thour à Ciney.

Soyez-en remerciés !



*Aussi remplie que soit
ton existence
il y aura toujours de la place pour une
bonne bière wallonne.*



Royale Confrérie du Franc Thour Notre Dame de Chiney

Scribe :

45, rue des Acacias

B – 5590 CINEY (Achêne)

E-Mail : bengalet@hotmail.com

Ciney, le 15 avril 2024.

*Cher Compagnon d'honneur,
Chère Consœur, cher Confrère,
Chère amie, cher ami,*

La Royale Confrérie du Franc Thour Notre-Damme de Chiney vous prie de bien vouloir honorer de votre présence les cérémonies de son 64^{ème} chapitre qui auront lieu le

dimanche 9 juin 2024

Voici le programme de cette journée :

9 h 00 : Accueil des invités en la cafétéria du Centre Culturel, place Baudouin 1^{er}, 5590 CINEY.

10 h30 : Appel des Confréries escortées par la Compagnie Saint-Sébastien des Arbalétriers de Ciney.

11 h 00 : Dans la salle du théâtre communal à côté du Centre Culturel, 64^{ème} chapitre et intronisation de nouveaux membres.

Dégustation de « LA CHEVETOGNE ».

13 h 15 : Dans la salle polyvalente du Centre Culturel, le traiteur Luc STIÉNON vous propose le menu suivant :

Les Bulles Apéritives

Les Mises en Bouche et ses Dégustations

La Solette, le Saumon et le Scampi Tiger en Caldérade

Et ses petits Légumes

L'Approche de la Pomme Golden,

Sa liqueur assortie et son Granité

L'Agneau présenté en Souris

Sa Sauce crémée à l'Echalote

Racines du Jardin et Grenailles au Beurre Fermier

Notre « Collégial » accompagné d'un Chèvre Chaud

Jeunes Pousses, Fleur de Sureau, Corinthes marinés au Porto

La Crème Brulée au Spéculoos, la Tartelette à la Framboise,

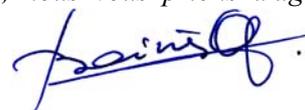
Le Confit de Cerises Griotte

Le Plaisir d'un petit Delahaut et sa suite

Une ambiance musicale sera assurée pendant et après le repas.

*La participation au repas est fixée à **56,00 €**, eaux à discrétion pendant le repas, à verser au compte IBAN : BE67 9531 3357 1187 (Code BIC : CTBKBEBX) de la confrérie du Franc Thour à Ciney **avant le 30 mai 2024**. Un large choix de boissons vous sera proposé à des prix démocratiques.*

En vous souhaitant de passer en notre compagnie une excellente journée, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments confraternels.



Le Roy, Guy BAIVIER

