

Royale Confrérie du Franc Thour Notre-Damme de Chiney

Trimestriel - 43^{ème} année

N° 129 – Mai 2026

Secrétariat :

8, rue de Cheumont

B-5360 HAMOIS

Tél. : +32 (0)83 61 28 72 ou +32 (0)475 81 71 76

E-Mail : secretariat@franchhour.be

Compte bancaire : IBAN : BE67 9531 3357 1187

BIC : CTBKBEEX

LA GAZETTE



ÉDITORIAL

En ces temps où la critique est si aisée, osons reconnaître que le dynamisme et la passion animent encore nombre de nos concitoyens qui s'investissent bénévolement dans les confréries gastronomiques, même si attirer les jeunes reste difficile et que même certaines confréries disparaissent faute de recrutement.

Si les confréries établissent la richesse d'une multitude de localités, certaines des entités communales qui n'ont pas encore relevé le défi des produits gastronomiques de tradition qui sont pourtant légion dans notre belle Wallonie, même dans les hameaux les plus reculés. Chacun doit se mobiliser pour préserver ou faire revivre l'une ou l'autre recette authentique. Ne peut-on pas, en effet, rendre un plus bel hommage au génie culinaire de nos aïeux que de mettre en évidence les produits ancestraux ?

Le goût, enfin, est un patrimoine humain à préserver d'urgence. S'il s'est indéniablement affaibli ces dernières années sous les coups de boutoir d'une industrialisation alimentaire souvent monotone, les nombreux produits gastronomiques proposés par les confréries sont autant d'opportunités de valoriser vos capacités sensorielles. Percevoir les subtiles nuances aromatiques d'une bière, la délicatesse d'une tarte, la texture d'un boudin, la rondeur d'un champignon, les arômes d'un vin de fruits, la saveur d'un pain, la qualité d'une viande de porc et la consistance d'un fromage ne s'acquièrent que sur le tas et à table.

Je ne peux donc que vous inciter à venir découvrir toutes ces merveilles lors de la 40^{ème} Journée Annuelle des Confréries qui se déroulera à Tubize le dimanche 23 août prochain.

Le Sergent,
Jean-Claude FOSSÉPREZ

Édit. resp. : J-C. FOSSÉPREZ - 1, quai de Flandre - B - 7800 ATH - ☎ 00.32.68.57.24.00
Mail : jean-claude@fosseprez.be - N° ISSN 1781-6025



Notre « Souper » du Roy

Dimanche 8 février 2026

Pour la seconde fois, le repas du Roy se déroule dans les locaux de la confrérie, dans les caves du château Saint-Roch. Cette année, pour la 47^{ème} édition, pas moins de 50 personnes se sont réunies pour apprécier un repas gastronomique préparé par le traiteur BRUNIN de Chevetogne. Nous avons eu le plaisir d'accueillir notre parrain du Maitrank, Francis DUBOIS, et son épouse.



La journée avait débuté par le vote secret, puis, après son dépouillement, par la désignation de Marc AIGRET, notre Maître des Brassins, qui devient ainsi le 6^{ème} Roy de notre confrérie. Les confrères lui ont dédié le traditionnel ban bourguignon en son honneur. Daniel LÉONARD, Maître du Protocole, et Jean-Claude FOSSÉPREZ, Sergent, lui ont remis les attributs et les insignes royaux.

Après son premier discours pour remercier les dignitaires de lui avoir fait confiance, il s'est immédiatement mis « au travail ». Claude CLAREMBAUX s'est vu attribuer la charge de 1^{er} Mambour à la place de Jean-Marie RATY, qui souhaitait ne plus assumer cette fonction. Claude était particulièrement heureux de cette promotion et de son entrée au Grand Conseil, en ayant une pensée pour son papa, membre fondateur de la confrérie. Luc ROBBERECHT, avec 21 visites l'an dernier, a été confirmé dans son titre d'Ambassadeur à vie et a pu ajouter sur son épitoge la plaquette « Ambassadeur 2025 ».



Grâce à une météo quasi printanière, l'apéro a pu se dérouler à l'extérieur. Le nouveau Roy s'est empressé d'accueillir et de remercier pour leur présence une délégation communale formée du bourgmestre Frédéric DEVILLE, de la présidente du CPAS, Séverine GOEDERT, de l'échevine Géraldine FURNEMONT et des conseillers Joseph JOUANT et Fabrice MARION.

Pour ne pas faillir à la tradition, il a offert une rose rouge à toutes les dames présentes pendant le repas, qui s'est déroulé dans une excellente ambiance.

Pour ceux qui l'ignorent, Marc a rejoint le Franc Thour en 2004, et assume la charge de Maître des Brassins depuis 2013. Il faut souligner qu'il retrouve souvent ses manches pour améliorer et entretenir le local du Franc Thour.

Nous lui souhaitons un règne fécond et aussi long que celui de son prédécesseur, Guy BAIVIER, qui nous a quittés en juillet dernier, et qui a régné pendant plus de 20 ans.



J.M.D.B.



Nous sommes sortis...



CONFRÉRIE DU GÂTEAU BASQUE



**CAMBO LES BAINS (France)
DIMANCHE 5 OCTOBRE 2025**

Cambo-les-Bains, ville de bien-être et de caractère, compte près de 6.800 âmes. Elle offre un cadre apaisant, propice au ressourcement. Elle appartient au Pays Basque sur le plan géographique, historique et culturel.

Élégante station thermale de renom, spécialisée en rhumatologie et dans le traitement des affections des voies respiratoires, elle regroupe une petite vingtaine d'établissements de santé, accueillant chaque année de nombreux curistes. Par ailleurs, son économie s'appuie sur l'agriculture et l'horticulture ; elle fait partie de l'aire de production du piment d'Espelette.

La vie locale est rythmée par l'enracine dans la tradition et la culture basque.

Ainsi, en juillet 2002, des boulangers et des pâtisseries ont créé l'association « Eguzkia ». Ce groupement professionnel s'est chargé de labelliser la recette traditionnelle et de maintenir la qualité du « Bizkotxak », le gâteau basque. Il devient ainsi dépositaire d'un patrimoine – trouvant ses racines les plus anciennes à Cambo-les-Bains – qu'il vise à protéger et à préserver.

De fabrication familiale à l'origine, puis artisanale, le gâteau basque se décline historiquement en deux variantes :

- à la crème pâtissière, aujourd'hui la plus répandue,
- à la cerise noire d'Itxassou, plus ancienne et enracinée dans la tradition rurale.



Un cahier des charges a été élaboré qui porte sur l'utilisation des matières premières dont sont exclus tout colorant ou additif chimique. Il donne en général les ingrédients suivants pour 4 personnes : ½ l de lait, 410 g de sucre, 50 g de farine, 25 g de fécule de maïs, du sel, de la levure, 120 g de beurre, 30 minutes au four à 175°C.

Sous l'impulsion de la municipalité et de l'association, la première fête du Gâteau Basque s'est tenue le 28 septembre 2003. Un concours amateur du meilleur gâteau a été organisé. Parmi les 60 gâteaux en compétition, le jury a décerné le premier « Eguzki d'Or ».

Au fil des années, cette manifestation a pris de l'ampleur, rassemblant des milliers de personnes. Elles peuvent assister aux spectacles hauts en couleur des traditions basques : danses, parties de pelote à main nue et démonstrations de force. Elles ont la possibilité de déambuler dans le marché où elles peuvent acheter des produits régionaux artisanaux et de bouche, dont évidemment le « Bizkotxak ».

En 2008, une confrérie a vu le jour afin de promouvoir encore davantage cette recette traditionnelle. Son objectif est clair : défendre l'authenticité du gâteau basque face aux approches industrielles et assurer la transmission des savoir-faire artisanaux.

Elle agit comme une instance morale et culturelle, veillant au respect des recettes traditionnelles et à la valorisation des producteurs et artisans pâtisseries locaux. Elle est le symbole d'une gastronomie enracinée, porteuse de sens, de transmission et de lien social.

Elle joue un rôle concret dans la promotion du Pays basque en participant à des événements gastronomiques nationaux et internationaux, en collaborant avec des institutions locales et en soutenant les démarches de reconnaissance et de labellisation. Elle protège en effet activement une part essentielle de l'âme basque.



Comptant une cinquantaine de membres, dont une vingtaine d'actifs, elle organise évidemment son chapitre concomitamment avec la fête conviviale, festive et gourmande du Gâteau Basque, le 1^{er} week-end d'octobre.

Pour la 22^{ème} édition de cette dernière, elle proposait un très beau programme à l'intention de ses hôtes, débutant le samedi après-midi et se prolongeant le dimanche, jour effectif de son chapitre 2025.

Malheureusement, le ciel en a décidé autrement en se mettant à pleurer à chaudes larmes ce samedi 4 octobre. Il exprimait sans doute la profonde tristesse qui a touché la cité à l'occasion du décès, ce jour-là, du Grand Maître fondateur de la confrérie, Marcel NOBLIA, en obligeant à limiter les festivités prévues.

Qu'à cela ne tienne ! Hauts les cœurs ! Les membres de la confrérie, sans oublier leur tristesse et fidèles à la mémoire de leur fondateur, ont serré les rangs dans la bonne humeur pour accueillir et dorloter le lendemain les 36 confréries présentes, dont 2 espagnoles et une belge. Ensemble, après le petit déjeuner et la mise en habit, elles se sont rendues en cortège, à pied, du Parc Saint-Joseph à l'église Saint-Laurent.

La foule se pressait dans l'une des plus caractéristiques et belles églises du Pays basque. La remarquable triple galerie entourant la partie réservée aux fidèles de cet édifice du XVI^{ème} siècle à forts éléments baroques, était noire de monde.



La journée commençait donc dans la plus pure tradition basque par une messe célébrée à la fois en euskara et en français par un prêtre d'origine africaine, brillant et enthousiaste, avec la participation du chœur « Arraga » et de petits danseurs de « Jeikadi ».

Après la bénédiction finale, la partie académique du chapitre a débouché sur l'intronisation de 5 impétrants locaux, dont Pierre OTEIZA, grand spécialiste de la viande porcine.

Une fois le chapitre clôturé, sous un temps maussade, les confréries ont défilé dans la ville et rejoint la mairie pour l'apéritif. Elles se sont ensuite retrouvées à la salle Jantegi pour un excellent repas en partie musical, centré sur les produits du terroir : pavé de truite de Baïgorry, jambon de Bayonne, soufflé de pommes de terre et piquillos farcis aux cèpes, tranche de brebis, ...

Il fut ponctué par un moment très émouvant lorsque les membres de la confrérie ont chanté « l'Agur Jaunak » en l'honneur de leur défunt Grand Maître.

La Confrérie du Gâteau Basque de Cambo-les-Bains est bien loin de la Belgique, mais si vous passez par-là en octobre, je vous invite à vous rendre à son chapitre. Vous y vivrez une expérience dans la plus pure tradition des confréries gastronomiques, mais surtout, vous aurez la chance d'approcher le cœur de l'âme basque.

Je dédie cet article à Paqui, du Pays basque espagnol, ma compagne en ce beau week-end.

Bibliographie indicative :

- https://www.youtube.com/watch?v=_UEzzIz_N0M&t=265s
- <https://www.cambolesbains.com/a-voir-a-faire/nos-incontournables/nos-incontournables-a-cambo-les-bains/leglise-saint-laurent/>
- <https://www.lafetedugateaubasque.com/la-confre%C3%A9rie-du-g%C3%A2teau-basque/>
- <https://www.sudouest.fr/pyrenees-atlantiques/cambo-les-bains/cambo-les-bains-marcel-noblia-le-grand-maitre-de-la-confrerie-du-gateau-basque-s-en-est-alle-26221278.php>

P.J.

ROYALE CONFRÉRIE NATIONALE DES CHAUVES DE BELGIQUE

**GANSHOREN-BRUXELLES
DIMANCHE 12 OCTOBRE 2025**



C'est à Ganshoren que nos amis « Les Chauves » nous invitaient pour leur chapitre annuel. Et pas besoin de se presser ce dimanche car, malgré un ordre du jour bien chargé, nos amis sans cheveux ne démarrent leur chapitre qu'à 11 heures en vous faisant une haie d'honneur pour votre entrée.



Le chapitre débute par la remise d'un gros chèque de 800 euros au « Babel Kot » (association bruxelloise d'entraide). Vient ensuite la remise du trophée pour 20 ans de présence dans la confrérie, suivie de l'insigne de Première Dame d'Honneur.



Si malheureusement la confrérie a dû déplorer 3 décès en début d'année, elle augmente, malgré tout, ses rangs car 4 nouveaux postulants viennent les intégrer et subissent l'onction craniologique.



« Chauves, oui, chauvins, non ! » Il va de soi que des femmes sont acceptées parmi la douzaine d'intronisés proposés par la vingtaine de confréries présentes.

Et cette année, c'est la « Double Enghien » qui est proposée à la dégustation au cours du verre de l'amitié servi par la confrérie du même nom.

A relever au cours du repas, le service d'un délicieux dos de « skrei » qui a ravi plus d'un convive.

Merci à vous, « les Chauves », pour cette belle journée et à se revoir bientôt.

PS : Réservez déjà la date pour l'année prochaine : le 11 octobre 2026 pour fêter avec eux le 60^{ème} anniversaire de cette confrérie née à Ciney en 1966.

L.R.

Photos : Pierre Lion



CONFRÉRIE DU MARRON REDON (France) SAMEDI 18 OCTOBRE 2025

Que vous dire d'une confrérie où l'on est accueilli bien plus qu'à bras ouverts : à cœur ouvert ! C'est une joie et une fête d'y revenir.

Pour les confrères qui viennent de plus loin, mais aussi pour tous les Redonnais et les alentours, un repas avec soirée musicale, animée par la chanteuse Lyz'Ann, est organisé avec succès le vendredi.



Après le traditionnel et convivial petit-déjeuner d'accueil au cloître, nous nous rendons à la salle des mariages de la mairie voisine pour la proclamation du « Marron Littéraire ». Il s'agissait à l'origine d'un concours de poésie qui a évolué en prix de l'Art de Vivre. Cette année, c'est un livre un peu particulier qui a été retenu : « A table avec la Bible » de Jean-Luc Gadreau. D'après lui, il s'agit d'une mise en correspondance des émotions ressenties dans des plats et dans des textes...

S'ensuit un apéritif gastronomique offert par la mairie.

Le déjeuner sera l'occasion de déguster la fameuse Terrine de Volaille aux Marrons, suivie de crêpes et galettes traditionnelles.

Après la photo de groupe sous le soleil et le défilé en ville avec le Bagad Nominoë de Redon, il sera temps de remonter au superbe « Carré 9 » pour le chapitre solennel et le banquet.



Chapitre mené de main de maître par la Grand Maître (petite de taille mais immense de cœur), au cours duquel les dizaines de confréries présentes ont pu être honorées dans la grande tradition.

Chapitre mené de main de maître par la Grand Maître (petite de taille mais immense de cœur), au cours duquel les dizaines de confréries présentes ont pu être honorées dans la grande tradition.

Et, clou de la journée, la soirée de gala commence par un généreux cocktail-rencontre où les conversations vont bon train autour des mange-debout ou du bar à huîtres. Le menu, délectable comme à l'accoutumée, est sublimé cette année par un fromage tout spécialement affiné pour l'occasion par une fromagère-affineuse de renom de Vannes : un succulent Brillat-Savarin farci au marron.

Toutes mes félicitations et un immense merci à Annette et à tous ses confrères pour ces excellents moments. Et à l'année prochaine.

L.R.

CONFRÉRIE DES CHEVALIERS DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES DES CÔTES D'ARMOR

YFFINIAC (France)

DIMANCHE 26 OCTOBRE 2025



Le rendez-vous était pris à la salle des fêtes d'Yffiniac pour le sympathique petit-déjeuner d'accueil, bien nécessaire avant la belle journée qui nous attend.

Il ne faut pas moins de 2 cars pour emmener la bonne trentaine de confréries au port du Légué pour un défilé en tenue à la Fête de la Coquille et la présentation au public de toutes les confréries présentes, venues de toute la partie ouest de la France, et de Belgique !

De retour à la salle des fêtes, la partie protocolaire verra les impétrants revêtir une tenue de coquille pour leur intronisation. Ils auront à déguster en premier lieu un jus de coquille qu'un petit coup de vin blanc aidera à faire passer. La coquille des Côtes d'Armor, cela se mérite !



Place ensuite au cocktail où les bulles se disputent la place aux amuse-bouche terre et mer (ou quasi terre et coquille !)

Le repas de gala nous permettra de déguster un délicieux ceviche de Saint-Jacques suivi d'une aumônière de coquille de la Baie de Saint-Brieuc (au fond de laquelle nous nous trouvons). Filet de veau aux morilles ainsi que les fromages précéderont la pavlova, un dessert à base de meringue, nappé de crème chantilly et recouvert de fruits frais, qui a couronné ce très beau menu.

Un très grand merci à vous, les Chevaliers, et à votre Grand Maître, pour votre accueil et ces belles rencontres.

L.R.

CONFRÉRIE DE LA SAINT-HUBERT **SAINT-HUBERT** **SAMEDI 8 NOVEMBRE 2025**



Et oui, si ce chapitre de la Confrérie de la Saint-Hubert est le premier chapitre dans le sein du Royal Conseil Noble du Luxembourg, et donc son chapitre d'investiture avec comme confréries marraines, la Confrérie des Arbalétriers de Neufchâteau et la Confrérie de la Grusalle et de la Trappiste de Rochefort, la confrérie existe en fait depuis 1988 !

Les produits défendus sont le Borquin, saucisson local, et 2 bières artisanales, la Chasse (blonde) et la Traque (ambrée).

Pour le Chapitre de l'après-midi, l'accueil est fixé à 16h30 pour partir en cortège vers la Basilique de Saint Hubert, située dans le cœur historique de la ville. Bien que l' ancestrale bâtisse nécessite d'urgentes et importantes réparations, le chapitre solennel s'y déroulera, rehaussé par les Sonneurs de Trompes du Royal Forêt Saint Hubert, l'art des sonneurs de trompes étant consacré comme patrimoine culturel immatériel par l'Unesco.



Ce chapitre verra 2 nouveaux capés (et que sonnent les trompes) ainsi que 2 nouveaux stagiaires (un couple, mais surtout la première dame à entrer dans la confrérie !) (et que sonnent les trompes).



Le Grand Maître de la Grusalle de Rochefort (parrain pour l'entrée au RCNL) profite de ce chapitre pour introniser le Grand Maître de la confrérie hôte en tant que confrère d'honneur de la Grusalle après, bien sûr, les dégustations d'usage. Et les trompes font trembler les vieux murs de la Basilique.



Viennent ensuite les intronisations des impétrants des 2 douzaines de confréries présentes. Le tout clôturé par le chant des Luxembourgeois, repris en chœur par (presque) tous.

Comme de bien entendu, ce sont la Chasse et la Traque qui sont servies à l'apéritif précédant le banquet à la Salle Communale pour clôturer la journée de manière gourmande.

Bienvenue parmi les confréries gastronomiques, amis de la Saint Hubert, et merci à vous, les Chevaliers, et à votre Grand Maître, pour votre accueil et ces belles rencontres.

L.R.



CONFRÉRIE DU VIN DU PERRON ANDENNE

SAMEDI 10 JANVIER 2026

La Confrérie du Vin du Perron de Statte, créée en 1971, était tombée en léthargie suite à la disparition de plusieurs de ses membres, au grand dam du monde confrérique wallon. Finies les organisations dans leur célèbre cave, découverte en 1978 sous la Montagne du lieu-dit « Sous les Roches ».

En 2023, cependant, quelques viticulteurs, propriétaires de cépages sur les coteaux de Meuse, se rappelèrent de Charles LEGOT, qui fut le premier vigneron sur les coteaux mosans de Huy, et qui avait lancé la confrérie. Avec les conseils de la Royale Horticole de Statte, société qui n'a jamais baissé les bras, et qui est toujours en activité d'ailleurs, Bertrand CONCHIN et quelques jeunes confrères ont relancé et ressuscité cette belle confrérie.



Moi-même, ayant habité à Statte durant 14 ans, je me devais d'honorer ce renouveau, et le chapitre s'est déroulé dans la salle polyvalente de Sclay-Andenne, située à 3 km de mon domicile.

Une vingtaine de confréries, majoritairement de la Royale Union Liégeoise des Confréries, étaient présentes, mais aussi deux françaises, et votre serviteur pour les chauves mais aussi en ma qualité d'ancien « Statti ». On notait la présence du Président de l'Union, Albert PAQUOT, ainsi que celle de Paul DELEPINE, Ambassadeur du Ceuco pour la Belgique.

L'accueil dans cette salle fut très chaleureux. Personnellement, je me suis revu en 1972 lors de mes premières sorties en chapitre avec la Cloche d'Or de Trois-Ponts. Dès l'accueil, nous avons pu déguster leurs



vins, avec modération, car neige et gel obligent à la prudence, sans oublier la police dont fait partie leur Grand Maître, Bertrand. Le chapitre, placé sous la protection de Saint-Vincent, patron des vignerons, vit tout d'abord l'intronisation, après un stage d'une année, de deux nouveaux membres. Ensuite, ce fut le tour de quatre membres du conseil communal de Huy et d'une quinzaine de membres de confréries. N'ont pas été oubliés, quatre confrères de Wanze, d'Olne, de Chèvremont et moi-même qui possédaient déjà le bijou.



Une nouveauté comme épreuve d'intronisation. Chaque candidat recevait un sarment de vigne et devait, à l'aide d'un mini-sécateur, en couper un morceau de 10 cm... Ni plus ni moins ! Ceux qui atteignaient exactement cette longueur, et il y en a eu, non seulement étaient intronisés mais avaient droit à une dégustation supplémentaire de leur vin des Côtes de Meuse. Initiative très appréciée par l'assistance, vu l'amusement qu'une telle épreuve a suscité.

Après les hymnes traditionnels, nous disposions d'une grosse demi-heure pour faire connaissance et déguster aux 4 stands des produits locaux. Entre-temps les membres de la Royale Horticole de Statte nous ont rejoints, pour prendre l'apéritif et participer aux agapes qui ont rassemblé une petite centaine de convives.

J'ai réellement passé de très bons moments et je vous invite, tous, à assister, les années à venir, à ce chapitre. Bravo les Stattis et continuez ainsi. Que de bons souvenirs vous m'avez rappelés.

E.K.

Past-Président de la Royale Confrérie Nationale des Chauves de Belgique et ancien STATTI.



CONFRÉRIE SAINT-ANTOINE BLEHEN-HANNUT DIMANCHE 18 JANVIER 2026

Avec de nombreuses confréries de toutes les provinces, je participais au 51^{ème} chapitre de Blehen : c'était ma 11^{ème} participation et l'occasion de présenter mes meilleurs vœux à de nombreuses consœurs et confrères que l'on aurait pu oublier.

Dès 9 heures, nous avons pu prendre le petit déjeuner sous une grande tente jouxtant la brasserie du Flo. Dès l'accueil, à la remise de la liste des participants, nous comptons 43 confréries autorisées, sachant que la limite acceptée était de 150 personnes. Ciel bleu parsemé de flocons de brouillard, gâteaux aux raisins et une bonne tasse de café, ont vite fait de nous mettre en forme. A l'heure dite, nous nous dirigeons lentement vers l'église où nous assisterons à la messe traditionnelle, chantée par la Chorale "Swinoupartou", célébrée par le même prêtre que les autres années, et suivie par une large assistance. Pas de problème, l'édifice était chauffé depuis deux jours. L'office se déroula dans une ambiance de recueillement libre, et la chorale nous présenta des cantiques simples mais chaleureux. L'homélie du prêtre nous prouva, comme d'habitude, qu'il savait manier la langue française en annonçant dans une phrase que nous étions les représentants de « con... », traduisez en latin « cum », première syllabe de confraternité, convivialité et confréries. Ouf, il n'avait pas oublié son latin ni ses petites piques politiques, quand dans son élan il appela l'ami Trump d'un peu plus de « condescendance », toujours comme « con » !!!



A la sortie, on assiste à la vente traditionnelle, accompagnée du pèkèt, de quatre demi-têtes de porc pour les œuvres patronnées, puis on réintègre l'église pour les intronisations. Pas de grands mots, mais de bonnes paroles pour tous ceux, comme un nouveau membre, comme d'autres confrères ou consœurs, et même une échevine, qui faisaient vœu de défendre les amis de la République libre de Blehen.



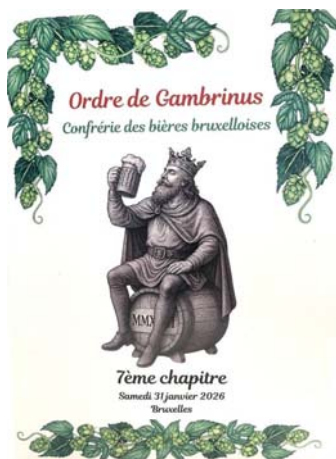
En voiture, nous avons gagné la salle de banquet à Avon où Cédric LEBOEUF, traiteur désigné, nous prépara un menu ardennais simple, mais copieux, qui reçut un vif succès. Nous étions 176 et il paraît qu'une trentaine de personnes auraient pu manger, mais hélas, comme chaque année, le succès fait qu'il faut se limiter. Ambiance assurée par Jean-Marie MOUREAU et son épouse qui nous transportèrent dans les années 1960 à 1980 et vu l'âge des participants, pas de problèmes pour eux pour pousser la chansonnette.

Vers 18h00, nous nous sommes quittés en gardant un souvenir indescriptible, une fois de plus, tant la chaleur de l'accueil, de la messe, des intronisations et du banquet a bercé agréablement notre journée.

Merci chers Confrères, restez toujours vous-mêmes, comme vous le faites depuis plus de 50 ans et surtout ne changez rien car à Blehen, on s'amuse Bien.

E.K.

Past Président de la Royale Confrérie Nationale des Chauves de Belgique



ORDRE DE GAMBRINUS BRUXELLES SAMEDI 31 JANVIER 2026

Sacré Gambrinus !

D'après les historiens, nos ancêtres les Gaulois éteignaient leur soif avec de la cervoise. A partir du X^{ème} siècle, les moines y ajoutèrent du houblon, imaginant ainsi un breuvage fort apprécié, la bière, dont il existe de multiples variantes dans



notre beau pays de Belgique.

Parmi celles-ci, citons le « Faro » et le « Lambic » qui auraient été créés sur le territoire des Ducs de Bourgogne, par un carillonneur en mal d'amour et inspiré par le diable... La tombe de cet inventeur, Jean Primus devenu « Gambrinus », est censée se trouver sous la Place de la Bourse à Bruxelles où un Musée de la Bière a été inauguré.

L'Ordre de Gambrinus, a été créé à la fin du XX^{ème} siècle, avec pour objectif de défendre les bières du terroir bruxellois et de promouvoir une variété de boudin blanc typique de cette même région.



Ce 31 janvier 2026, les très nombreux représentants de 50 confréries européennes venant de Wallonie, de Flandre, de France et du Portugal, ont rendu hommage à ces savoureuses spécialités. Parmi les invités, 4 représentants de la Société des Confrères d'Esgevoort-en-Etterbeek ont partagé la joie de vivre et le délicieux repas de cette réunion très « européenne ».

Unanimité pour reconnaître la parfaite organisation de cette journée et l'ambiance de feu qui y a régné.

Hélène ANTONIOU

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

CONFRÉRIE DE L'AUMÔNIÈRE MALONNE SAMEDI 14 FÉVRIER 2026



Si Malonne, pour beaucoup d'anciens, évoque surtout les années de pensionnat au Collège Saint-Berthuin, qui rappellent de bons et de moins bons souvenirs à une armada d'adolescents qui ont fréquenté cet établissement scolaire, il sert aujourd'hui d'écrin à la confrérie locale pour y organiser ses festivités annuelles.

C'est la seconde fois que je participe à ce chapitre et croyez-moi, j'y reviendrai tant l'accueil y est spontané et chaleureux.

Dès l'arrivée, le ton est donné. On vous invite à déguster quelques préparations maison, accompagnées d'une série de « petits » pèkèts aromatisés qui vous réchauffent autant le cœur que le corps, ce qui a fait du bien vu le temps froid qui régnait dehors.



C'est ensuite le départ pour la chapelle du collège où se déroule le 23^{ème} chapitre solennel mais dans une bonne ambiance. Une bonne vingtaine d'impétrants ont été intronisés. Le chant de la confrérie clôture la partie officielle avant le verre de l'amitié et la dégustation de l'« aumônière zakouski », une forme réduite de leur produit de bouche.

J'ai eu le plaisir de faire la connaissance d'un personnage très important pour le folklore de Namur. Dominique LIÉGEOIS est l'actuel président de la Société Royale Moncrabeau (les 40 Molons), une société clé du folklore namurois. Cette société philanthropique et musicale est également connue pour son concours annuel de « menteries ». Dominique porte d'ailleurs fièrement le titre de « Prince-Présidint dès Minteus ».



Journée de belles rencontres encore, puisque j'ai papoté avec Johan GAUDRIAUX, le nouveau président du Conseil Noble du Namurois (CNCN).

C'était aussi l'une des premières apparitions de la Confrérie de la Poire Durondeau de Chièvres, qui vient d'intégrer le Conseil Noble du Hainaut.



Le repas, appelé ici « cabusaille », était servi dans une vaste salle très spacieuse, et ma table ne comportait que des gens charmants, qu'ils soient du Bon Métier des Brasseurs ou des Bernardins de Fleurus. On retrouve bien sûr dans l'assiette l'incoutournable Aumônière, mais c'est l'ambiance qui règne tout au long de ces agapes qui est particulière, car le repas est entrecoupé de chants repris en chœur par l'assemblée. Et on se prend vite au jeu. Oui, je sais, je suis « insortable » !



Une superbe fête, un très bon repas... Merci à tous les Aumougneux pour cet agréable chapitre.
R.D.

ROYALE CONFRÉRIE DES COMPAGNONS DU WITLOOF BERCHEM SAINTE AGATHE DIMANCHE 15 FÉVRIER 2026



Depuis quelques années, le chapitre se déroule dans la salle des fêtes de Berchem-Sainte-Agathe. Il était relativement facile de se garer non loin de la salle, mais, pour le retour, c'était sans compter sur les abondantes chutes de neige qui ont obligé les organisateurs à clore les agapes plus tôt que prévu ! Situation assez inhabituelle au chapitre, chacun était installé à la place prévue pendant le repas !



La présentation s'est déroulée en alternance entre le Grand Maître, Michel FRIEDMANN, et la vice-présidente et secrétaire, Anne SAINT HUBERT, en entonnant sur l'air du « Zizi » de Pierre PERRET : « *Tout, tout, tout, vous saurez tout sur le chicon, ...* ». Le Grand Maître a rappelé qu'Evere avait été le berceau de la culture du chicon de pleine terre, mais que, depuis l'extension de l'habitat

urbain, sa culture s'est déplacée depuis quelques années du côté de Meise. 47 confréries étaient présentes et 38 ont proposé un ou deux de leurs membres à l'intronisation. 4 stagiaires ont prêté serment : Régine, après 2 années de stage, a reçu son épitoge et son collier, Jean-Claude, Michel et Christine, pour la fin de leur 1ère année de stage.

Un don de 400 € a été offert à l'Association du Diabète dont le but est de prévenir, soutenir et rassembler. Elle travaille malheureusement sans aucun subside !

Pour le Grand Maître Michel, il était temps de passer le témoin après 15 ans de bons et loyaux services. C'est Michèle COLLARD, membre de la confrérie depuis 2013, qui devient donc la nouvelle Grand Maître. Son prédécesseur lui a remis solennellement la « fourche », cet outil qui permet retirer les carottes de chicon de la terre. Il accède à l'honorariat tout en restant Directeur des Festivités. En conclusion, le Grand Maître a tout simplement changé de sexe !



Pour chaque intronisé, il fallait déguster un chicon de pleine terre cru ainsi qu'un trou-chicon et s'engager à défendre les traditions



et le folklore éverois et brabançon et à promouvoir la dégustation de la witloof sous toutes ses formes. N'oublions pas que la devise de la confrérie est : « *Witloof un jour, Witloof toujours !* » C'est votre serviteur qui a été intronisé pour le Franc Thour et Régine DOUMONT pour les Gentes Dames.

Notons quelques particularités pour les agapes. C'était le 1^{er} chapitre du terroir avec la Pêcheresse, offerte par leurs parrains de l'Ordre du Faro. Les mises en bouche étaient préparées par la confrérie. Le repas s'est poursuivi par une terrine individuelle réalisée sur le thème « canard et chicon », le velouté de witloofs, le nectar de la confrérie suivi d'un buffet servi à discrétion où le chicon se retrouvait en chiconette caramélisée et, enfin un drôle de baba au rhum, surtout pour sa forme ! Le menu était composé et réalisé par Yvon DEGAYE.

Au fur et à mesure des agapes, la neige n'arrêtait pas de tomber, impassible manège ! Inquiet, Bernard GALET a préféré rentrer plus tôt, son épouse Ingrid, lui demandant de ne pas remettre à plus tard ce qu'ils pouvaient faire plus tôt ! En revanche, pour les autres, cela a été la galère. Après une bonne collaboration entre les deux intronisés pour déblayer la voiture, il a fallu 3 heures pour rentrer à la maison : routes bloquées par des véhicules en travers, longues files d'attente et j'en passe. Heureusement, Béatrix a bien géré son volant comme une pro !

JMDB

Hélène Antoniou, elle aussi, a tenu à nous faire part de son ressenti.

Blanche feuille et blanche neige !

Ce 15/02/26, alors que des flocons épais tombaient en abondance sur Bruxelles, la Royale Confrérie des Compagnons du Witloof d'Evere a tenu le Chapitre célébrant son 51^{ème} anniversaire. En effet, le 16/01/1975, une ASBL fut créée afin de relancer le commerce ; elle choisit ce délicieux légume comme emblème.

Un légume ? Voire ! En effet, le Witloof – en réalité, il faudrait dire « la » witloof – est utilisé(e) dans des milliers de savoureuses recettes, dont un type de bière, un vin et un digestif !

Cet or blanc – dont la culture a été initiée en Belgique – a été célébré ce jour par des représentants de 44 confréries belges (dont la Société des Confrères d'Evere) et de 3 autres confréries européennes.

Après la salutation des représentants de la Commune d'Evere, le Grand Maître, Michel FRIEDMANN, a présenté au public son successeur : Michèle COLLARD. Lui-même sera désormais « Grand Maître Honoraire » et « Directeur des Festivités ». Bien que le signal d'alarme de la salle se soit déclenché inopinément et sans motif (!) à plusieurs reprises, la cérémonie a pu se poursuivre : plusieurs des stagiaires ont été agréés, de nouveaux membres promus et une quarantaine de représentants de confréries ont été médaillés par amitié.

Comme de coutume, un excellent repas a succédé au rituel académique, donnant lieu à d'amicales retrouvailles.

Hélène ANTONIOU

Surintendante de la Société des Confrères d'Evere

CONFRÉRIE DES SAVEURS DE LA LIENNE LIERNEUX DIMANCHE 15 FÉVRIER 2026



Une soirée était organisée la veille pour ceux qui venaient de loin et pour tous ceux qui le désiraient, mais je n'y étais pas et je ne peux donc vous en parler objectivement.

Le dimanche, c'était le jour du chapitre. La Confrérie « Les Saveurs de la Lienne » ne compte pas vraiment beaucoup de membres puisqu'elle ne se compose uniquement du Grand Maître, de son épouse et de leur fille. Mais avec une équipe enthousiaste de sympathisants, ils valent des confréries bien plus nombreuses.



Après un accueil assez simple mais généreux, nous passons dans la salle prévue pour la partie solennelle de la journée. Les CV des impétrants des diverses confréries belges et françaises sont présentés de manière humoristique, ce qui ne gâche en rien cette partie protocolaire parfois pesante dans

certaines confréries.

Le produit-phare, si je puis dire ainsi, est la myrtille, mais déclinée sous diverses formes : une bière à la myrtille (la Chaperon), un délicieux saucisson (aux myrtilles et affiné à la bière), ... (et d'autres, voir ci-après). S'y ajoute du boudin blanc de Liège AOP. Un détail qui n'en est pas un : tout est fait maison !

Le repas, sentant bon le terroir, est également entièrement « maison » : depuis la crème de champignons des bois (cueillette personnelle), en passant par le sorbet à la myrtille et la liqueur assortie (bonjour les langues noires !), jusqu'aux desserts (en buffet à volonté !). De régal en régal.

Je ne comprends pas pourquoi une telle confrérie a aussi peu de succès alors que son repas allie terroir et gastronomie et est bien supérieur à la moyenne de nos traiteurs.

Et si l'animation n'est pas la traditionnelle « sono » qui étouffe les conversations, c'est dans la bonne humeur et avec entrain que nous avons tous passé une excellente après-midi.

Un tout grand merci à vous pour cet excellent moment.



L.R.

CONFRÉRIE

« LES MAGNEÛS D'CROLÈYE DJOTE DI WAROU »

ALLEUR

SAMEDI 21 FÉVRIER 2026



38^{ème} chapitre pour les Magnêûs qui nous accueillent comme d'habitude dans le vaste espace du Centre Culturel d'Alleur. Et cette année, nous revenons à l'ancien horaire, à savoir le midi plutôt qu'en soirée comme l'an dernier, ce que la plupart des convives ont apprécié. L'habitué que je suis, constate aussi que, si la « cave » était fermée l'an dernier, elle a repris ses fonctions cette année. Nous sommes donc passés « A l'trappe », sous la salle du banquet, pour y déguster pèkèt et cramique.



impétrant, assis, muni du bavoir de circonstance, doit goûter en primeur la spécialité de la confrérie : la Crolêye Djote, avant de se faire adouber... à coup de chou frisé.

Le chapitre terminé, nous restons à table pour le repas qui, lui aussi, est immuable. On sait d'ailleurs qu'on ne vient pas à Alleur pour manger des moules, mais bien la djote di Warou. Le menu est simple et roboratif : un éventail de charcuteries accompagnées de moutarde, d'oignons et de concombres au vinaigre, li Crolêye Djote di Warou avou lès bons saqwès ravigotants (plate côte, lard, saucisse de campagne, pain



gris et moutarde), li p'tit plat-cou pour faciliter la digestion (pèkèt) et la fameuse Râbosse dans son emballage cadeau (pomme cuite dans la pâte).

L'animation assurée par l'orchestre « Canne à sucre » ne m'a pas empêché de passer un très bon moment à table avec de joyeux compagnons : les Maîtres Brasseurs, l'autre Djote d'Houffalize, la Vervî-Riz et des membres de la Commune Libre de Saint-Pholien-des-Prés.

Allez, nous reviendrons, pour chanter avec vous :

*Nous allons manger du chou
A la mode, à la mode
Nous allons manger du chou
A la mode de Warou*

R.D.

ORDRE DES GENTES DAMES DE LA TARTE AUX MACARONS CINEY DIMANCHE 1^{er} MARS 2026



C'était une première pour Marie-Anne GAUTHIER, de présider en tant que Grande Dame Primicière ce chapitre au théâtre communal en présence de 45 confréries, dont 6 françaises.



Il a débuté par la mise au premier rang du théâtre de Marc AIGRET, le nouveau Roy du Franc Thour, et d'un membre des Toûrsiveux, tous les deux parrains de la confrérie, de Johan GAUDRIAUX, nouveau président du CNCN, de Pascal GEORIS, administrateur, et Joël LECLERCQ, président du TGWB. Ensuite, Marie-Anne a eu une pensée pour tous ceux décédés depuis un an, notamment Guy BAIVIER, qui, en tant que Roy du Franc Thour, a tellement fait de choses pour sa bonne ville de Ciney. Puis elle a remercié Ingrid pour tout son travail à la tête de la confrérie pendant 17 ans, ainsi que ses consœurs qui ont participé à 160 chapitres en 2025, et a félicité toutes les mamies dont c'était la fête.

Après avoir dégusté un morceau de tarte ainsi qu'un délice des dames et chanté leur chant sur l'air de la Madelon, tour à tour, Anne-Marie HAMOIR, la Gente Dame Épistolière, Bernadette THIBAUT, Grande Dame Rubanière, et la Grande Dame Primicière ont pris la parole pour les diverses intronisations :



- D'une nouvelle Gente Dame, Annik BOVY, qui obtient le titre de Grande Dame Tartelière. Véritable boute-en-train de la confrérie, elle s'est notamment fait remarquer pendant l'intermède musical !
- De 3 ambassadeurs : Aline FONTINOIS, originaire de Braibant, sous-officier à la Force Aérienne et commandant de l'antenne marchoise du CC Mob&Dis, Marie-Christine WITTEBROOD, épouse de Roland DELATTE du Franc Thour, et Florence NIVAILLE, directrice des écoles communales de Ciney-centre,

Sovet et Braibant. Cette dernière s'est également vue remettre un chèque des Gentes Dames, qui a notamment permis une animation raquette lors des classes de neige de janvier.

- De 28 nouveaux Panetiers, membres de confréries présentes, dont notre nouveau 1^{er} Mambour, Claude CLAREMBAUX.



Comme à chaque fois, chacune et chacun a dû s'engager à goûter la tarte au macaron et le délice des dames à chaque occasion en portant allégeance auxdites spécialités puis, sur les paroles de la Grande Dame Primicière : « *Par Saint-Aubert, patron des pâtisseries et afin qu'à jamais vous puissiez vous en glorifier, je vous élève à la dignité de Panetier de notre ordre !* »

Un intermède musical de Cyril DESCY au piano et de la chanteuse Romane FASTREZ de l'école de musique d'Haversin a été apprécié de tous.

Toutes les médailles de Michel HUBERT, récemment décédé et ancien président du CNCN, ont été remises par un membre de la Confrérie des Chevaliers de la Tarte et de la Pompe de Belgrade aux représentants de l'Académie Mémoirelle de Belgique.

À l'issue du chapitre, dégustation de macarons et de « La Chevetogne » offerte par les parrains de la Royale Confrérie du Franc Thour, puis direction de la salle polyvalente pour un succulent banquet dansant animé par Formule J et concocté pour 260 convives par le traiteur Luc STIÉNON. Seul petit souci pendant le banquet, Pascal ROBYNS, un membre de la Royale Confrérie Nationale des Chauves de Belgique, a eu un malaise sérieux. Heureusement pour lui, Johan, un des intendants du Franc Thour est aussi secouriste et il a travaillé dans les règles pour le préparer à quitter le chapitre en ambulance. Aux dernières nouvelles, tout va bien.

J.M.D.B.

CONFRÉRIE DU PAIN D'ÉPICES DE SAINT-GRÉGOIRE DE NICOPOLIS PITHIVIERS (France) SAMEDI 7 MARS 2026



Selon la légende, Grégoire était un évêque arménien du X^{ème} siècle. Exilé en Gaule, il vécut en reclus sept ans dans une minuscule grotte à Bondaroy, près de Pithiviers, où il décéda en l'an 999. Le tombeau où il fut enterré se trouve dans l'église Saint-Martin-Le-Seul à Bondaroy.





La confrérie qui défend le patrimoine local, valorise un gâteau traditionnel au miel, inspiré par l'ermite : le pain d'épices. Actuellement, il est fabriqué à Blacy, dans le département de la Marne, qui produit un pain d'épices parfumé et moelleux, avec 44 % de miel et un mélange de secret de six épices naturelles.

Cette année, la confrérie célèbre son 17^{ème} chapitre dans la salle des fêtes de Pithiviers avec l'accueil de 47 confréries autour d'un buffet de charcuteries et de viennoiseries.

La journée débute par un défilé en grande tenue, accompagné par la fanfare « L'Alouette », à travers les rues de la cité.



Vers 17 heures, sous la présidence du Grand Maître, Ginette HUTTEAU, a lieu l'ouverture du chapitre, la présentation des confréries et les intronisations.

A 20 heures, un très bon repas, préparé par le traiteur MOUROUX d'Orléans, nous est servi. Malheureusement, cette année, l'imposante et traditionnelle tombola a duré beaucoup trop longtemps, ce qui nous a privés de l'ambiance musicale. Et pourtant, nous avons pris congé vers 3 heures du matin...

Je remercie Ginette et Gérard pour leur chaleureux accueil de la veille et du lendemain.

D.L.



CONFRÉRIE DES DISCIPLES DE FAUSTINE GORONNE-VIELSALM SAMEDI 7 MARS 2026

Rendez-vous tout d'abord à Sart-Lierneux où nous sommes conviés par la confrérie à la salle des fêtes pour l'accueil, ainsi que pour les rites, usages et cérémonies protocolaires.

Ceux-ci commencent par la signature d'une charte d'amitié avec la nouvelle confrérie française du Centre-Val de Loire « A table...Les Copains d'Abord », ainsi que leur parrain, la « Confraria Enogastronomica da Madeira », comme c'était déjà le cas avec la Confrérie de la Crevette Grise de Fort-Mahon.



Les 4 nouveaux écuyers prennent ensuite l'épitoque pour 2 ans, tandis qu'un écuyer se voit capé. Vient ensuite le tour des impétrants de la quarantaine de confréries présentes avant de se rendre à la salle du Vicinal de Lierneux, située à quelques minutes en voiture.

Là, les agapes reprendront les produits de la confrérie. En effet, une « Faustine royale » nous sera servie à table en apéritif (en quelque sorte un kir à l'Eau de Faustine) et la mie de Faustine (recette de la Dame Pâtissière) clôturera le repas, honorant ainsi le slogan « Faustine, son Eau et sa Tartine ».

Une agréable journée de rencontre dont je dois remercier le Grand Maître et tous ses confrères dans l'attente de se revoir.



10^{ème} anniversaire

L.R.
CONFRÉRIE DES P'TITS LOUPS
GOUVY
SAMEDI 14 MARS 2026

C'est au sein des bâtiments récents de la brasserie Lupulus située dans le village de Courtil que les P'tits Loups nous ont accueillis. Cette confrérie comprend une trentaine de membres actifs. Sa devise est : « *Prends le loup comme frère car il connaît l'ordre de la forêt* ». Vu la météo neigeuse et froide, tout le monde était à l'intérieur du hall de chargement et de déchargement de la brasserie.



Pendant la mise en habit, une collation et quelques bières Lupulus étaient proposées et appréciées.

Pour présenter le chapitre, sur l'estrade construite en casiers de Lupulus, la Grande Maîtresse, deux représentants des Herdiers et André MALARME, président du TGBW étaient assis devant les délégations d'une petite trentaine de confréries amies.

Une P'tite Louve a revêtu la tenue et sept nouveaux P'tits Loups ont été intronisés et médaillés. Ce fut ensuite le tour de deux « civils » : Sonia MARCHIONE et Soleen CEULEMANS, toutes deux, médaillées d'honneur.

Pour les autres confréries, il y a eu vingt intronisations, dont cinq pour des représentants des Herdiers de Bastogne, parrains des P'tits Loups. Votre serviteur, représentant le Royal Franc Thour, a pu goûter leur spécialité : la vôte à l'rapèye. Il a ainsi reçu sa première médaille d'une confrérie amie.



Le chapitre a été marqué par la grande émotion de la Grande Maîtresse, Anne GLAUDE, qui passera la main en juin après trois années de bons et loyaux services.

Une fois le chapitre terminé, les cent cinquante convives ont été invités à rejoindre la salle du Vicinal à Lierneux où le menu concocté par le traiteur Sébastien PYCK fut très apprécié.

Malheureusement, vu les conditions climatiques compliquées du matin, mon chauffeur a préféré que nous prenions congé vers 23 heures de nos très agréables hôtes.

L.D.



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



CONFRÉRIYE DÈL TÂRTE AU CRASTOFÉ

ITTRE

DIMANCHE 21 MARS 2026



C'est aux abords de Nivelles que nous étions conviés par ce premier jour du printemps pour ce chapitre bisannuel.

Une bonne trentaine de confréries belges et françaises se sont retrouvées autour des viennoiseries de ce petit-déjeuner d'accueil dans les antiques salles de la Commanderie Vaillampont.

Après une photo sous le soleil, nous passons dans la grande salle pour la partie protocolaire qui commence par la présentation de chaque confrérie.



Si les intronisations ont pu être un peu languettes, nous n'en avons pas moins passé un très bon moment car la lecture quelque peu chaotique des CV, due aux textes difficiles à déchiffrer en raison de la petitesse des caractères, a amené moultes quiproquos qui ont bien fait rire l'assemblée. Pour info : nous sommes maintenant la confrérie des « Franc Tireurs » !

Saviez-vous que la « Confrérie » prépare elle-même ses tartes au crastofé, et ce, dans le four banal qu'elle a construit expressément ?

Le produit-phare de la confrérie est proposé avec l'apéritif et les amuse-bouche, belle manière de présenter ce produit qui mérite d'être mieux connu, mais un peu lourd pour le reprendre en plat dans un menu gastronomique. Suivra un beau pavé de loup de mer en entrée et un suprême de pintade en plat. De bien agréables vins accompagnaient le menu préparé par la commanderie, et ce jusqu'au dessert, pour un prix somme toute plus que raisonnable.



Un grand merci à vous, amis de la Confrérie. Et, à se revoir dans deux ans !

L.R.

CONFRÉRIE DES CHEVALIERS DE LA TARTE ET DE LA POMPE BELGRADE

DIMANCHE 22 MARS 2026



Ce 22 mars, 51 confréries ont bravé le brouillard matinal, en tout cas le long de la Meuse, pour participer au 52^{ème} chapitre d'une confrérie très connue dans le milieu gastronomique belge.

Arrivé à la salle « André Guisset », sous un soleil qui nous accompagnera toute la journée, je m'aperçois tout de suite, que cette journée nous rappellera de bons souvenirs, vu que la plupart des confrères ou consœurs que je rencontre dégagent un enthousiasme débordant, en raison du bonheur de se retrouver.

Un excellent petit déjeuner nous est offert : sandwiches garnis, viennoiseries diverses, un bon café ou un jus d'orange les accompagnent.

A l'heure prévue, nous nous dirigeons, en cortège, vers le monument aux morts où l'on dépose une gerbe, deux trompettistes marquant



l'événement par la sonnerie « Aux champs », puis nous nous dirigeons vers la magnifique église où nous assistons à la messe. La liturgie est affichée sur deux écrans, et je remarque que, dans les intentions énoncées, il est mentionné le 10^{ème} anniversaire des attentats de Zaventem et de Maelbeek.



Ensuite, nous nous dirigeons, escortés par la police locale et emmenés par la fanfare d'Assesse, vers le local où se déroulera la partie académique.

Le Grand Héraut, nommé ce jour, nous signale que l'ancien Grand Maître, Francis RENARD, va céder sa place à Bernard WAUTELET, l'un souhaitant pleine réussite à son successeur, qui le remercie pour cette promotion. Outre le Grand Héraut, nous devons rendre des comptes à un nouvel Grand Argentier, un Maître de Musique, un Ambassadeur (que nous rencontrons souvent), trois Tartelières, trois nouveaux aspirants, et j'en oublie peut-être, que l'on me pardonne.



Arrive le tour des confréries, d'abord par les Françaises, puis par nos provinces belges. 35 membres reçoivent le bijou. Un petit entracte nous permet de goûter les produits et, comme il se doit, les confréries qui ont délégué une personne déjà intronisée, sont invitées à venir déguster la bière en présence de Charlotte DÉOM, échevine en charge du développement touristique, économique et commercial.

Après les hymnes nationaux chantés en chœur et évidemment « Li bia Bouquet », on regagne la salle du banquet où 204 convives dégusteront un excellent repas préparé par le traiteur Sébastien PICK et servi avec diligence par une armada de serveurs tous très sympathiques.

Je m'en voudrais si j'omettais l'animateur du jour, Salvatore CALTAGIRONE qui, grâce à des morceaux bien choisis, une voix agréable, accompagné de sa guitare ou de son banjo, nous a créé une ambiance du tonnerre que j'ai quittée à 20 heures.

Bravo chers consœurs et confrères de Belgrade et bon vent pour les années à venir.

E.K.

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

CONFRÉRIE GASTRONOMIQUE DU VAL DE LOIRE
« GRAND ORDRE DU POËLON »
VERNOU SUR BRENNE (France)
DIMANCHE 22 MARS 2026



La confrérie du Grand Ordre du Poëlon, basée à Tours, promeut la gastronomie tourangelle, ses vins et ses produits du terroir. Son grand chapitre annuel est organisé cette année à Vernou-sur-Brenne, au Domaine de l'Hôtel Noble.

Nous sommes accueillis par les confrères tourangeaux, accompagnés par les sonneurs de cors de chasse d'Amboise, pour un petit en-cas.

Vers 10h00, présentation des 61 confréries et formation du cortège en direction de l'Orangerie où se déroule, sous un beau soleil printanier, le 64^{ème} chapitre.



Deux nouveaux dignitaires, Laurent GODRON et Alain LEMOINE, sont adoubés par le Grand Maître Jacky POUSSIN, ainsi que 17 nouveaux chevaliers d'honneur. Ce qui a manqué cette année, ce sont les petites histoires de Daniel ARNEAU.

Les sonneurs de cors de chasse nous ont accompagnés tout au long du cortège et du chapitre.

Il était 13h00 lorsque tout le monde s'est installé pour l'apéritif et un excellent déjeuner gastronomique concocté par le traiteur Thierry GARANNE, ainsi que de très bons vins de Touraine et de Vouvray.

Le lundi, les confrères du Poëlon ont organisé une visite

Le poëlon entre Lothier et Moinette intéressante de la distillerie Girardot de Chissay-en-Touraine, créée en 1900 et suivie d'un repas au restaurant « L'Essentiel » de Charge en Indre-et-Loire.

Merci au Grand Maître Jacky POUSSIN et à son conseil magistral pour ce beau week-end en région tourangelle.

D.L.

SOCIÉTÉ DES CONFRÈRES D'EGGEVOORT ETTERBEEK - BRUXELLES DIMANCHE 22 MARS 2026



C'est dans le cadre du très bel Hôtel de Ville d'Etterbeek que se déroule ce chapitre. Très accessible depuis l'autoroute de Namur, le stationnement en rue n'est pas un gros problème en ce dimanche matin, d'autant que de nombreux confrères bruxellois ont fait le déplacement en transport en commun.

La circulation autour des mange-debout permet de saluer chacun lors de cet accueil convivial agrémenté de délicieuses viennoiseries.



C'est ensuite par le grand escalier que les plus courageux (il y a un ascenseur) rejoignent la belle et lumineuse salle du conseil pour le chapitre. Au cours de celui-ci, quatre « Commençaux de Confrère » (premier grade dans la confrérie) passent leur tablier, suivis de deux « Commençaux » qui échangent leur tablier contre une médaille et une petite cape, devenant ainsi compagnons. Enfin, quatre

compagnons prennent la grande cape et deviennent donc confrères à part entière. Cette partie protocolaire s'achève par les intronisations des impétrants de la trentaine de confréries présentes.



Lors de l'intronisation, l'impétrant déguste une verrine de mousse de poisson d'eau douce accompagnée d'un verre de champagne avant de prêter serment sur la tête du Grand Brochet.



Redescendus dans le hall, c'est autour des mange-debout, que nous prenons l'apéritif, où circulent de succulentes mises en bouche et où le champagne est servi à discrétion.

S'ensuit le menu élaboré par le chef Xavier LIZEN, du restaurant « Origine », doublement étoilé au Michelin. Ici, on parle véritablement de menu gastronomique !

Mille mercis à vous, Compagnons d'Esgevoort-en-Etterbeek, pour ces belles rencontres, votre agréable compagnie et cette superbe découverte.

L.R.

CONFRÉRIE « LI CROCHON » **ONHAYE** **SAMEDI 28 MARS 2026**



C'est au sein de l'église Saint-Materne du village d'Anthée que la confrérie « Li Crochon » nous a accueillis pour son 102^{ème} chapitre. Cette confrérie, qui comprend une quarantaine de membres, a pour emblème un héron afin de se souvenir du passage de ces volatiles lors des migrations dans la vallée mosane.

Pendant la mise en habits, nous avons reçu une collation composée de tranches de cramique accompagnées de café et de galopin(s) de cuvée blonde « Li Crochon » brassée à la brasserie du Bocq.



Le cortège qui reliait le local de la confrérie à l'église était composé de 34 confréries amies, dont certaines venaient de France. La confrérie du Franc Thour était dignement représentée par son Roy et par un compagnon. L'entrée dans l'église se faisait au son d'un ensemble de cors de chasse. Ce même ensemble assurait les interludes musicaux lors du chapitre.

Le chapitre en lui-même était présidé par le Chancelier Gérard COX. Les membres du grand conseil se tenaient derrière l'autel, face à l'assemblée. Un patriarche de la confrérie locale, ainsi que Johan GAUDRIAUX de la Confrérie des Mollassons,

mais aussi Président du Conseil Noble du Namurois, se tenaient aux sièges d'honneur placés sur la droite du chœur.

*Je me soumets avec plaisir.
Toujours chez moi Crochon il y aura,
Arrosé d'une bonne cuvée,
Car je sais boire, manger et chanter
Pour la bonne renommée d'Onhaye.*

La vingtaine d'intronisés des confréries amies, quant à elle, se tenait dans la partie droite du transept.

Après la présentation d'un nouveau membre de la confrérie qui a revêtu la robe et les présentations des différents membres qui passent au grade supérieur, six nouveaux membres ont été intronisés après avoir été « purifiés » avec la cuvée « Li Crochon ». Un membre du Franc Thour a eu l'honneur d'être intronisé parmi les confréries amies.



Une fois le chapitre terminé, les 387 convives ont été invités à rejoindre la salle « Le Mazamet ». Cette salle a la particularité de proposer deux niveaux. Au premier étage, se trouvaient les civils, tandis que les membres des confréries et leurs accompagnants prenaient place au rez-de-chaussée.

Comme d'habitude, le repas était composé de Crochons à volonté, accompagnés de salade et arrosés de cuvées du même nom. Le « Crochon » est à l'origine la première et la dernière croûte de pain tartinée de fromage et chauffée au feu de bois. Sa version moderne est un petit pain évidé, garni de jambon, de fromage « Le Chertin » et de crème fraîche, le tout étant passé au four. Un délice !



L.D.

SEIGNEURIE DE LA VERVÎ-RIZ **VERVIERS** **DIMANCHE 29 MARS 2026**



Ce chapitre se déroulait un mois à peine après le décès de son Grand Maître Fondateur, Freddy LAMBRETTE. La confrérie n'avait guère connu que lui comme Grand Maître pendant 33 ans on ne s'imaginait pas bien un chapitre de la Vervî-Riz sans lui.

Le début du chapitre fut donc rempli d'émotions entre les souvenirs qu'il laissait et par l'hommage qui lui a été rendu par son successeur, Luc SIMON (photo ci-contre).



Mais la vie doit continuer et, est-ce un symbole, mais parmi les impétrants du jour, on notera un garçonnet d'à peine 13 ans qui a exprimé sa volonté d'intégrer la confrérie. La relève semble donc assurée pour continuer à promouvoir la célèbre tarte au riz de Verviers.

Après l'accueil traditionnel, une courte « promenade » emmène une bonne quarantaine de confréries vers l'Espace Duesberg où doit se dérouler le chapitre. Celui-ci fut remarquable, rehaussé par la présence du Président de l'Union, Albert PAQUOT, et d'une photo de Freddy à qui ce chapitre est dédié. Les intronisés sont présentés sur un écran géant reprenant leur nom et le logo de leur



confrérie. Superbe. Intronisé de longue date, j'ai tout de même été convié sur scène pour partager le verre de l'amitié ou plutôt, un tout petit morceau de tarte au riz.



Retour à l'institut provincial pour partager un excellent menu concocté par Cédric LEBOEUF et son équipe. J'ai eu le plaisir de retrouver à ma table deux amis Couteliers, Rita et Julien, ainsi que des disciples de Faustine qui m'ont fait passer un très agréable moment, même si l'exiguïté de la salle ne facilitait pas le service et les déplacements.

Bravo les amis d'avoir su si bien prolonger l'œuvre de Freddy qui, de là-haut, s'est sans doute réjoui de voir sa confrérie continuer de la sorte.

R.D.

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

SAMEDI 11 AVRIL 2026



Le 11 avril dernier, je me rendais au chapitre des Paveûs, Scribeux et Mougneux de Tarte aux Sucre de Waterloo dans le domaine de Vaillampont situé à Thines, près de Nivelles. C'est déjà tout un programme : rien qu'en arrivant devant ce monument historique datant du 12^{ème} siècle, j'avais le sentiment que j'allais me retrouver devant...des Templiers. Mais bon, ne rêvons pas, ce n'étaient que des consoeurs et des confrères souvent bien connus.



L'accueil et le petit déjeuner sont corrects, pour ne pas dire simplistes. Après une petite promenade dans le charmant parc du domaine, on s'installe à table en compagnie des Grands Gousiers de Beaumont, du Grand Maître, je devrais dire de la Grande Maîtresse, du Witloof d'Evere et de la seule et unique dame de la Confrérie de Saint-Antoine de Blehen.



29 confréries sont présentes et nous assistons à l'intronisation d'une vingtaine d'impétrants. A la fin de la cérémonie, les confréries sans intronisé, dont votre serviteur, sont appelées sur scène pour le verre de l'amitié.

Nous sommes donc restés à table pour partager un menu gastronomique de très bonne facture, ce qui n'est pas une surprise quand on connaît l'endroit. Et pour couronner le tout, la fameuse assiette de

fromage des Pavêus, une réminiscence de la présentation des fromages que faisait le 1^{er} Grand Maître de la confrérie, Georges RAEYMAEKERS, qui était Maître Fromager-Affineur.

Pour l'ambiance, avec Andréa CALTAGIRONE, il est inutile d'en parler. Avec lui, nous étions certains que cela allait chauffer. Pour preuve, la photo ci-contre.



Il était 18h00, une très belle heure pour saluer Françoise et lui dire tout le bien que j'ai pensé de sa journée. Ce n'est qu'un au revoir.

Vivement l'an prochain.

R.D.

CONFRÉRIE DE LA CITÉ DES BERNARDINS FLEURUS

DIMANCHE 12 AVRIL 2026



La confrérie de la Cité des Bernardins célèbre cette année son 25^{ème} chapitre.

La journée débute par l'accueil de 54 confréries, dont 9 françaises et 3 néerlandophones, au réfectoire de l'Athénée Jourdan autour d'un buffet de bienvenue.

Pour Ciney, Philippe et Amand nous accompagnent ainsi que leurs Gentes Dames.



Un assez long défilé dans les petites rues de Fleurus nous conduit place Albert 1^{er} vers la bibliothèque « la Bonne Source » où se déroule la cérémonie présidée par le Grand Maître Brigitte DENIS.

D'abord la présentation des 26 confrères et consœurs de Fleurus, puis quelques promotions :

- Vic PROVENZA reçoit la tenue de confrère.
- Sylvie WINANT, Véronique BALHAUT, Alain DELOBBE et Luc VINCKE reçoivent la cape et la médaille des aspirants.

Entre les intronisations des civils et celles des confréries amies, l'assemblée peut déguster le Pom « O » et le biscuit des Bernardins.





La cérémonie se clôture par le verre de l'amitié et un petit concert apéritif.

De retour à la salle de restaurant de l'Athénée Jourdan, Luc STIÉNON et sa brigade nous servent un excellent repas.

En cadeau pour le 25^{ème} chapitre, chacun reçoit un beau verre à pied orné de l'écusson de la confrérie.

Merci aux amis de Fleurus, nous passons une agréable journée chez les Bernardins et félicitations aux nouveaux aspirants.

D.L.

CONFRÉRIE DU PURNALET

LA ROCHE EN ARDENNE

SAMEDI 18 AVRIL 2026



Ce rassemblement se tient traditionnellement l'avant-dernier samedi d'avril, époque de la floraison des pruneliers. Cette année, 37 confréries belges et françaises ont répondu à l'appel.

L'accueil des invités, amis et confrères est organisé dans la salle Miro (on y voyait clair quand même).

Ensuite, accompagné par les Choffleux d'Buses (un groupe carnavalesque emblématique de La Roche-en-Ardenne), un grand cortège avec cors de chasse et fanfare se forme et se dirige vers l'église où une messe chantée par la chorale locale rehausse cette première partie des festivités. Cette église néogothique impressionne par sa grandeur. La grande nef baigne dans une lumière vibrante, animée par les vitraux de Louis-Marie Londot (1980). L'orgue allemand près de l'autel, impressionnant avec ses 4 300 tuyaux et son buffet dessiné par un architecte, y occupe une place centrale. La richesse artistique se poursuit dans le chœur avec le grand retable polychrome :



en relief, on y admire les Noces de Cana et la Multiplication des pains de part et d'autre du tabernacle, tandis que le Baptême de Jésus et la Dernière Cène sont représentés sur des panneaux peints. Une frise présente les douze apôtres. À droite et à gauche, deux statues en tilleul de la Vierge et de Saint Nicolas, patron de la paroisse, sont l'œuvre de Renier Panhay de Rendeux.

Pendant la messe, notre scribe bien-aimé s'est senti mal. Le prêtre africain (excusez le pléonasme) a même fait appel à l'assemblée des fidèles pour aider notre pauvre scribouillard. Il a été emmené à la sacristie où il en est ressorti tout ragaillard à la fin de l'office. On le suspecte d'avoir feint un malaise pour aller siphonner le vin de messe. Mais à mon avis, ce ne sont que des racontars. Retour vers le Faubourg Saint-Antoine en cortège où, dans la salle de spectacles, a lieu la cérémonie des intronisations.

Le cérémonial est orchestré par le Prévôt, assisté par tous les membres de la confrérie. Après le discours de bienvenue du Prévôt, fort inquiet de la perte de son local, li Gosteuse récite les dix commandements du bon Purnalî, puis un confrère lit l'Ode au Purnalet, écrite en son temps par René GATHY, un confrère disparu en 1986.

Ensuite, les futurs intronisés sont présentés à l'assemblée. Jugés dignes d'adhérer à la noble confrérie, les impétrants sont soumis à l'épreuve de la dégustation. Ils sont ensuite adoubés par le Prévôt après avoir juré de défendre le véritable Purnalet.

Mais qu'est-ce que le Purnalet ? Le Purnalet est né il y a fort longtemps. Son origine remonte à l'époque gallo-romaine. La tradition orale nous rapporte qu'à cette période lointaine, les Romains avaient planté la vigne sur le versant sud du Deister.

Pour cela, ils arrachèrent les mûriers et les pruneliers. Cependant, les ceps de la vigne ne résistèrent ni à la pauvreté du sol, ni aux rigueurs de l'hiver ardennais. Ils dépérirent et, la nature reprenant ses droits, la flore primitive réapparut encore plus vigoureuse.



Si l'occupant échoua lamentablement dans sa tentative vinicole, nos ancêtres, eux, connaissaient déjà le secret du « Purnalet ». Cueillies, les prunelles étaient mises à macérer dans de grands pots en terre cuite vernissée (assez semblables aux actuels grès de La Roche), avec un certain dosage de sucre et de l'eau de vie neutre.

Cette liqueur (qui titre tout de même à 24°) est délicieuse : on y sent le goût légèrement amer de la prunelle, qui n'est pas masqué par un dosage précis de sucre. Tout y est très fin et bien équilibré.

Les nouveaux Compagnons reçoivent alors médaille et diplôme. La journée se poursuit autour d'un grand buffet froid, préparé par le traiteur SCHEVERS, dans une agréable ambiance musicale à la Salle des Blés à Warempage. On comprend que l'on est dans l'Ardenne savoureuse. En effet, du petit déjeuner jusqu'au repas, en passant par l'apéro, nous avons été gavés de délicieuses charcuteries artisanales. Très beau chapitre au cœur d'une région magnifique !

M.G.

CONFRÉRIE DES SABOTIERS DE L'EAU D'HEURE SILENRIEUX SAMEDI 18 AVRIL 2026



Une confrérie au service du terroir et des traditions.

Fondée le 20 avril 2002, la Confrérie des Sabotiers de l'Eau d'Heure a pour mission de perpétuer l'âme des villages de la région de Cerfontaine et de mettre à l'honneur les trésors culinaires du bassin de l'Eau d'Heure. Symbole fort de la région, le sabot incarne un héritage artisanal que la confrérie célèbre avec passion, alliant convivialité et authenticité.

Deux spécialités phares sont mises à l'honneur par la confrérie :

- Les Bâtons de Sabotiers : saucisses sèches artisanales, élaborées à Boussu-lez-Walcourt à partir de porc local, à déguster en fines tranches.
- La Monplaisir Triple : bière artisanale aux arômes persistants de pain d'épice, accompagnée d'autres brassins, comme la Nocturne ou la Love Red, pour sublimer les saveurs du terroir.



Silenrieux et son écrin de nature : un cadre d'exception.

Niché au cœur de l'Entre-Sambre-et-Meuse, Silenrieux est un village où patrimoine, folklore et paysages grandioses se répondent. La région, marquée par l'histoire des sabotiers, bûcherons et dentellières, doit sa renommée aux Lacs de l'Eau d'Heure et à leur barrage emblématique, créés

dans les années 1970. Ces étendues offrent, en toute saison, des décors à couper le souffle et une multitude d'activités pour les amateurs de nature et de traditions.

Entre maisons en pierre, forêts infinies et carrières classées, le folklore local s'exprime à travers des marches napoléoniennes, des jeux de quilles, et des fêtes comme la Foire Verte. Une terre de pierre et de marbre, où convivialité et dynamisme culturel invitent à la découverte.

Un chapitre sous le signe de la convivialité et de la gourmandise. Accueil et cérémonies.



Dès l'entrée dans la salle « La Silène », l'exposition dédiée à l'artisanat des sabotiers a captivé les regards. Christophe BOMBLED, Bourgmestre de Cerfontaine, a pris la parole au début du chapitre en accueillant chaleureusement les 20 confréries présentes, soulignant avec fierté les atouts de son territoire. L'ambiance, rythmée par l'intronisation d'un nouveau membre et la présentation de deux postulants, a été marquée par la bonne humeur et l'esprit confraternel.

Un festin savoureux.

Le repas, préparé par le traiteur Roger NONNWEILLER, a séduit les convives : les ravioles d'écrevisses et le médaillon de porcelet aux champignons ont été particulièrement appréciés, dans une ambiance de gourmandise partagée.

Une animation musicale enflammée.

Andréa CALTAGIRONE a électrisé la salle avec une prestation dynamique et entraînante, entraînant les danseurs jusqu'à la dernière note. Une ambiance folle et inoubliable, qui a clos ce chapitre en beauté.

Rendez-vous le 17 avril 2027....

A.C.



CONFRÉRIE DES SOSSONS D'ORVALX ORVAL DIMANCHE 26 AVRIL 2026

50^{ème} anniversaire

Peu de Belges ne connaissent pas la bière d'Orval, un véritable patrimoine brassicole belge. Cette trappiste sert de revenu à l'abbaye du Val d'Or, appartenant à l'ordre des Cisterciens, et ce depuis 1931.

En février 1977, 12 « Preux Chevaliers » du Sud de la Belgique décident de se rassembler autour d'un thème gastronomique : la bière d'Orval et, accessoirement, le fromage produit par l'abbaye, en vue d'une action sociale au bénéfice de certaines personnes en difficulté ou d'associations caritatives.

Ils prennent le nom de Sossons d'Orvalx et adoptent la devise : « *Fayez toudjou l'bin t't-autou d'vou avu l'cûr lôrdge èt amitiéû* » (Faites toujours le bien autour de vous, avec le cœur large et amitié).

Aujourd'hui, la confrérie, en pleine activité, compte une cinquantaine de membres : Grand Conseil, honoraires, togés, capés, épitogés,.. Ce 26 avril était un grand jour pour eux. 50 ans d'existence, cela se fête !

Nous étions nombreux à vouloir participer à cet anniversaire. En effet, lors de la



partie académique du chapitre qui s'est tenue au sein de la brasserie de l'abbaye, dont la salle était complètement entourée d'un mur... de casiers d'Orval... vides ! Près de 100 personnes ont été intronisées ou mises à l'honneur, dont une grosse quarantaine d'impétrants issus de confréries venant d'un peu partout en Communauté française et un peu d'Outre-Quévrain.

Les présentations des impétrants étaient donc rythmées, dans un contexte d'humour certain. Elles étaient ponctuées par la dégustation du produit : un très petit morceau de fromage et un calice d'Orval rempli à ras-bord. Le lancement de la dégustation de ce dernier se faisait sous le slogan : « A fond, autant que faire se peut ». Chacun et chacune se faisait un point d'honneur à tenter de vider son verre cul-sec.

L'hommage au divin breuvage du Roi Gambrinus sera finalement rendu par tous lors de l'apéritif. Ce dernier sera l'occasion pour les 5 Gentes Dames de la Tarte au Macaron et les 3 représentants du Franc Thour présents de trinquer ensemble avant de se mettre en route pour le repas vers le Centre sportif et de loisirs Jacques Gigot à Florenville. C'est dans ce gigantesque espace, également entouré des casiers d'Orval, que prirent place les 650 convives (un record en confrérie) pour y apprécier un menu de qualité servi par une armada de jeunes serveurs gérés par le traiteur « Les Cours » de Battice.



Un grand merci pour cette journée d'anniversaire, pour l'accueil, pour l'organisation remarquable et pour le cadeau reçu à cette occasion, une bouteille d'Orval (pleine) sérigraphiée du logo de nos Sossons d'Orvaux.

P.J.

Échos et nouvelles...



Passation de pouvoir au CNCN...



Le Conseil Noble des Confréries du Namurois tenait son assemblée générale à Maredret le samedi 31 janvier dernier. Le Président sortant, Jean THEUNISSEN, n'était plus candidat à sa propre succession. Un nouveau bureau devait donc être mis en place.

C'est Johan GAUDRIAUX de la Confrérie des Mollassons de Warnant qui a été élu à la présidence.

La 1^{ère} Vice-Présidence sera assurée par notre nouveau Roy et Maître des Brassins, Marc AIGRET. Thierry ROLIN de la Confrérie des Joyeuses Pommés de Dinant assurera la 2^{ème} Vice-Présidence.

Stéphan MICHELET de la Confrérie de la Tarte et de la Pompe de Belgrade reste aux commandes de la trésorerie.

Enfin, c'est Philippe MARANZAN de la Confrérie « Li Crochon » d'Onhaye, l'artisan des JAC de Maredsous (2013 – 2018 – 2025), qui reprend en charge le secrétariat, un poste qu'il connaît bien puisqu'il l'avait déjà assumé de 2011 à 2018.

Mady BOUCHAT de l'Ordre des Gentes Dames de la Tarte aux Macarons de Ciney s'ajoute aux membres du bureau pour former le groupe des six représentants du CNCN au TGWB.

Le nouveau comité a adressé ses vifs remerciements les plus sincères aux membres du bureau sortant pour leur engagement et le travail accompli au service des confréries, ainsi qu'un hommage tout particulier à Jean THEUNISSEN, Président sortant, pour son dévouement et son action tout au long de son mandat.

Nous souhaitons à la nouvelle équipe, un mandat à la fois agréable et fécond.

...et au CNBB

Le même jour, le Conseil Noble des Confréries du Brabant Wallon et de Bruxelles-Capitale tenait aussi son assemblée générale à Nivelles. Le règlement interne du CNBB prévoit le renouvellement du bureau tous les deux ans. Une nouvelle équipe a donc été constituée. Voici la composition du nouvel Organe d'Administration :

- Président : Jean-Michel MAGUIN VREUX (Confrérie de la Tarte au Crastofé de Ittre)
- Vice-Présidente : Nicole DRICOT (Société des Confrères d'Esgevoort en Etterbeek)
- Secrétaire : Jérôme MOENS (Confrérie de l'Ordre du Cochon Piétrain)
- Trésorier : Marc VIENNE (Confrérie de la Tarte au Crastofé de Ittre)
- Administrateur : Daniel HAULOTTE (Royale Confrérie du Stofé de Wavre)



L'équipe sortante, présidée par Luc HAULOTTE, a été chaleureusement congratulée pour l'excellent travail réalisé pendant les deux années de leur mandature. Luc a même été élevé à l'honorariat par ses pairs.

Nous souhaitons bon vent à la nouvelle équipe.

La Confrérie du Herve devient Royale.



En date du 2 octobre 2025, il a plu à sa Majesté le Roi Philippe d'accorder le titre de « Confrérie royale » qui couronne 50 années d'existence en continu à la Confrérie du Herve.

C'est seulement le mardi 24 mars 2026, que la confrérie a reçu le brevet au palais provincial de Liège, des mains du Gouverneur Hervé JAMAR, en présence du Marc DROUGUET, bourgmestre de Herve et de leur Président et Grand Maître, Benoît WYZEN.

Nous leur adressons nos sincères félicitations et la bienvenue dans le club, encore un peu fermé, des confréries royales.

La Confrérie du Taste-Cerises de Biercée devient aussi Royale.

En date du 7 octobre 2025, il a plu à Sa Majesté le Roi Philippe d'accorder le titre de « Royale Confrérie » à la Confrérie du Taste-Cerises de Biercée, qui couronne 50 années d'existence ininterrompue.



Le brevet attestant de ce titre a été remis aux dignitaires de la confrérie par le Gouverneur du Hainaut, Tommy LECLERCQ, en son palais provincial, le vendredi 17 avril 2026.

Le Grand Maître, Nicolas CHARLES-PIRLLOT, a déclaré : « *Nous sommes très fiers de cette reconnaissance, mais nous voulons y associer tous nos anciens confrères et consœurs ainsi que les anciens Grands*

Maîtres qui, au fil des années, ont perpétué notre folklore auquel nous restons très attachés ».

Le Taste-Cerises est la treizième confrérie du TGWB à rejoindre le club des confréries royales. Cela sera brillamment fêté lors de leur prochain chapitre, le 12 juillet prochain.

Nous adressons nos plus vives félicitations à tous nos amis biercéens pour ce beau parcours et leur souhaitons bonne continuation. Et plus que jamais : « *Que flambe Flambée !* »



La Confrérie Saint-Antoine de Blehen a un nouveau Prieur.



La Confrérie Saint-Antoine de Blehen nous informe : « *Un chapitre se termine et un autre s'ouvre avec douceur au sein de notre confrérie. Cette transition s'inscrit dans la continuité, la fraternité et la fidélité aux valeurs qui fondent nos confréries.*

Nous exprimons notre profonde gratitude à Dimitri De Gyns pour son engagement, son dévouement et tout le travail accompli durant son mandat. Son énergie, sa disponibilité et son sens du service ont largement contribué au rayonnement et au dynamisme de la Confrérie.

C'est avec confiance et chaleur que nous accueillons Daniel Géonet comme nouveau Prieur. Nous lui souhaitons une pleine réussite dans l'exercice de ses responsabilités et l'assurons de notre soutien fraternel à chaque étape de sa mission, heureux de poursuivre ensemble le chemin qui nous unit. »

Voici leurs nouvelles coordonnées :

M. Daniel Géonet - avenue centrale 6 - 5060 AUVELAIS – Tél. : 0475/25.62.94.

Nous adressons nos plus vives félicitations à Daniel et lui souhaitons plein succès dans ses nouvelles fonctions.

NOS REGRETS ET NOS PEINES



On nous prie d'annoncer les disparitions de...

JOSEPH BONGIORNO



C'est avec tristesse que nous avons appris le décès de Joseph BONGIORNO, survenu le samedi 10 janvier à l'âge de 74 ans.

Il fut longtemps le Maître d'Hôtel élégant et efficace de notre traiteur Luc STIÉNON, tant pour nos chapitres que pour ceux des Gentes Dames. Il avait dû arrêter cette fonction pour des raisons de santé, mais il continuait à assister très souvent à nos chapitres en « civil ».

Il avait reçu notre médaille en 2013.

Son sourire et sa gentillesse resteront gravés dans nos mémoires.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à son épouse Évelyne et à sa famille.

JULIEN WECKX

Nous avons appris le décès de Julien WECKX survenu le vendredi 16 janvier à l'âge de 78 ans.

Il était l'un des membres fondateurs de l'Ordre des Kuulkappers de Saint-Gilles.

Il en a été le Grand Maître de la création en 1985 à 2017, date à laquelle il a cédé le flambeau à Yves AGART, qui nous a, lui aussi, quittés en décembre 2019.

Il avait aussi assuré la présidence du Conseil Noble du Brabant Wallon et de Bruxelles (CNBB) à deux reprises : de 1992 à 1993 et de 2012 à 2013.

Il fut aussi conseiller communal de Saint-Gilles pendant plusieurs mandatures.

Julien avait quitté Saint-Gilles pour aller profiter de sa retraite sous des cieux plus cléments à Saint-Quentin-la-Poterie dans le Gard, mais il était resté Grand Maître Honoraire de sa chère confrérie.

Il avait reçu notre médaille en 1986.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à son épouse Nicole, à sa famille et à tous nos confrères saint-gillois.



FRIEDA WOUTERS

C'est avec tristesse que nous avons appris le décès de Frieda WOUTERS survenu le vendredi 16 janvier à l'âge de 71 ans.

Elle était l'épouse de François BOGHE et ont été tous les deux, membres de la Royale Confrérie des Compagnons du Witloof d'Evere. François en a d'ailleurs été le Grand Maître jusqu'en 2010.

Elle avait reçu notre médaille en 1999 alors qu'elle n'était encore que Stagiaire.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à son époux François et l'assurons de toute notre sympathie en ces moments difficiles.



MICHEL HUBERT

C'est tardivement que nous avons appris le décès de Michel HUBERT survenu le mardi 17 février à l'âge de 88 ans.

Il avait d'abord été l'un des membres fondateurs de l'Ordre de Saint-Vincent de Jambes en 1975. C'est d'ailleurs sous cette bannière qu'il avait reçu notre médaille en 1987.

Il quitte l'Ordre en 1995 pour créer la Commanderie des Coteaux de Meuse, basée elle aussi à Jambes, et il en devient le 1^{er} Grand Maître.

Il se montre alors particulièrement actif au sein du Conseil Noble des Confréries du Namurois (CNCN). Il en prend la présidence en 1996 à l'occasion du 20^{ème} anniversaire de cette institution. Il rend son tablier en 1998 mais en devient le Vice-Président. Par manque de candidats, il reprend la présidence de 2007 à 2010.

On notera surtout à son actif, les voyages annuels du Conseil Noble dans plusieurs régions de France et notamment un extraordinaire voyage en Bourgogne avec des visites homériques de quelques confréries bourguignonnes.

La mise en veilleuse de la Commanderie en 2019 marque aussi le retrait de Michel du monde confrérique mais il se tenait régulièrement au courant de toutes nos activités.

Merci Michel pour avoir porté haut le CNCN pendant plus de dix ans.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à sa famille.



FRANÇOISE MANSION

La Confrérie des Cochoneux de la Seille est une nouvelle fois dans la peine. Françoise MANSION nous a quittés le mercredi 18 février à l'âge de 92 ans. Avec son mari Michel, décédé en mars 2024, ils étaient des piliers de la confrérie créée en 1977 : Michel, Grand Epistolier et Grand Echanson, Françoise, Gente Dame du Protocole.

Elle avait reçu notre médaille en 1990.

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

YVON JOUSSON

Yvon JOUSSON s'en est allé le dimanche 15 mars à l'âge de 84 ans.

Il était le Grand Maître Fondateur en 1994 de la Confrérie de Saint-Romain en Bordelais et Pays Libournais.

Depuis deux ans, il avait passé la main et ses confrères lui avaient conféré l'honorariat, mais il restait très actif.

On se souviendra de ses grands chapitres où il mettait un pays ou une région à l'honneur. Son dernier, en 2023, avait mis la Belgique en évidence.

Il avait également été à l'origine de l'idée de faire reconnaître les confréries par l'Unesco.

Enfin, il fut aussi le vice-président de l'Ambassade des Confréries de Nouvelle-Aquitaine.

Il a participé pendant de nombreuses années à de nombreux chapitres, en France comme en Belgique. Chacun se souviendra de lui comme d'un confrère dynamique, généreux, toujours plein d'entrain et doté d'un vrai sens de l'humour.

Il avait reçu notre médaille en 2011 et son épouse en 2015.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à son épouse Marie-Céline et l'assurons de toute notre sympathie en ces moments difficiles.





PAUL LECLERCQ

Le samedi 28 mars, c'est Paul LECLERCQ qui nous a quittés à l'âge de 89 ans.

Il fit d'abord partie de la Confrérie des Chevaliers de l'Union Saint-Georges basée à Stockay-Saint-Georges en province de Liège.

C'est sous ces couleurs qu'il avait reçu notre médaille en 1990.

Il intégra ensuite le Baillage Liège-Verviers de l'Ordre Curieux et Courtois de Saint Bacchus dont il devint le Grand Commandeur.

Avec son compère Jacques CORNEILLE, Bailli Hérault dans le même Ordre, il créa un chapitre spécifique, réservé aux confréries, et où les impétrants recevaient le titre de « Bachelier ès Vrais Vins ».

A la suite du décès de son épouse, Huguette LANDROUX, en 2018, il se retira de l'Ordre qui lui conféra l'honorariat.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à sa famille et à nos confrères de Saint-Bacchus.



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 15 EUROS par virement au compte BE67 9531 3357 1187 (Code BIC : CTBKBE BX) de la Confrérie du Franc-Thour à Ciney. Soyez-en remerciés !



Ne manquez pas de rendre visite au site

www.confreries.be

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

Royale Confrérie du Franc Thour Nostre Damme de Chiney

Scribe :

8, rue de Cheumont

B – 5360 HAMOIS

E-Mail : chapitre@francthour.be

Ciney, le 7 avril 2026.

Cher Compagnon d'honneur, chère Consœur, cher Confrère, chère amie, cher ami,

La Royale Confrérie du Franc Thour Nostre-Damme de Chiney vous prie de bien vouloir honorer de votre présence les cérémonies de son 66^{ème} chapitre qui auront lieu le

dimanche 14 juin 2026

Voici le programme de cette journée :

8h30 : Accueil des invités en la cafétéria du Centre Culturel, place Baudouin 1^{er}, 5590 CINEY.

9h30 : Cortège des confréries en ville, en direction de notre collégiale restaurée, escorté par la Compagnie Saint-Sébastien des Arbalétriers de Ciney.

10h00 : Grand-messe en l'église collégiale avec la participation de la Chorale Paroissiale.

11h00 : Cortège des confréries en ville, escorté par la Compagnie Saint-Sébastien des Arbalétriers de Ciney.

11h15 : Appel des Confréries.

11h30 : Dans la salle du théâtre communal à côté du Centre Culturel, 66^{ème} chapitre et intronisation de nouveaux membres.

A l'issue du chapitre, dégustation de « LA CHEVETOGNE ».

14h00 : Dans la salle polyvalente du Centre Culturel, le traiteur Didier LAWARÉE vous propose le menu suivant :

Les Bulles Apéritives

Les Mises en Bouche et ses Dégustations

Le Velouté Argenteuil à la Flamande

Le Filet de Rouget en nage de Petits Légumes et Queue d'Écrevisse

Le Sorbet Mojito et Rhum

L'Émincé de Blanc Bleu Belge

Sa Sauce Sambre et Meuse, ses Accompagnements.

Notre « Collégial » accompagné de son ami, le « Notre-Dame »

Jeunes Pousses, Vinaigrette et Pain Artisanal

Le Vacherin Royal au Lait d'Amande

Accompagné d'un Sorbet aux Fraises de Falaën et son Coulis

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 **68,00 €** à verser au compte IBAN : BE67 9531 3357 1187 (Code BIC : CTBKBEBX) de « Franc Thour AF » à Ciney **avant le 31 mai 2026.***

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, Marc AIGRET

