



Gn'a qu'à INFO

Li p'tit journal

Au Nouvel An, on promet de changer... surtout de calendrier.

Les bonnes résolutions.

Oyez, Oyez, braves gens de la Cité du Porion !

Voici nos résolutions pour briller dans nos tenues officielles et faire honneur à notre terroir.

1. La Balade Gourmande de la Cité du Porion.

La résolution : Transformer l'effort physique en effort gastrique.

L'objectif : Convaincre les marcheurs qu'une côte de 10 % se monte beaucoup mieux après une dégustation de produits locaux.

Le défi : Ne perdre aucun participant entre le bar de campagne et le fromage. On rappelle que "s'hydrater" ne signifie pas plusieurs bières avant le deuxième kilomètre.

2. L'Anniversaire des Géants.

La résolution : Ne pas leur faire souffler leurs bougies trop près des rideaux.

L'objectif : Fêter dignement nos colosses sans que les porteurs ne finissent avec un lumbago carabiné dès le premier tour de danse.

Le défi : Trouver un gâteau à leur taille. On a calculé : il nous faut environ 428 tartes d'el Potée empilées. Si les géants ne mangent pas, les confrères se dévoueront par pure bonté d'âme.



3. La Journée Annuelle des Confréries.

La résolution : être présent pour faire découvrir nos produits locaux.

L'objectif : Rencontrer nos cousins des autres confréries avec dignité, même quand ils essaient de nous convaincre que leur breuvage est meilleur que notre Auveloise (les pauvres, ils divaguent).

Le défi : Réussir à faire une photo de groupe où tout le monde a les yeux ouverts et la médaille bien droite après 16h.

4. Le Chapitre de la Confrérie.

La résolution : Raccourcir les discours, rallonger l'apéro.

L'objectif : Intrôniser de nouveaux membres. Éviter que l'assemblée ne s'endorme pendant la lecture des nouveaux intronisés.

Le défi : Vérifier que les robes n'ont pas encore "rétréci mystérieusement" au niveau de la taille depuis l'année dernière. C'est sûrement l'humidité de la Sambre, ce n'est pas possible autrement !

Note à nous-mêmes : En 2026, on reste fidèle à notre devise : " Auveloise, Auveloise por nos, y gn'à qu'ça d'bon"
" Auveloise, Auveloise, pour nous, il n'y a que ça de bon"

Li coucou

Goûtez-moi ça !

Comme chaque année, le succès du

Salon Terroir & Saveurs a été au rendez-vous.

Entre les artisans passionnés et les amateurs de bonnes choses, l'ambiance était plus chargée qu'un plateau de fromages.

Dès l'entrée, c'est le Marathon de la dégustation. On commence par « juste une petite lèche » de confiture artisanale et l'on finit par négocier un abonnement à vie pour du saucisson. On découvre l'Artisanat en force. Des producteurs qui parlent de leurs produits avec tellement d'amour qu'on se sent



obligé d'adopter un bocal d'escargots pour lui offrir une vie meilleure (dans notre estomac).

La Confrérie de l'Auveloise en Maître de Cérémonie. Toujours impeccables, ils nous rappellent que la gastronomie est une affaire sérieuse, mais que le sérieux s'arrête dès que le premier verre est servi.

Bref, l'édition de cette année confirme la règle : à l'Auveloise, on ne vient pas pour faire un régime, on vient pour célébrer le génie de nos terroirs.

Li coucou

Petites mousses, grandes histoires 

Bière artisanale : mousse fine ou écran de fumée ?

Ces dernières années, la bière artisanale pousse plus vite que le houblon en plein mois de juin.

IPA, triple, blonde du terroir... il y en a pour tous les goûts.

Mais attention : toutes les bières qui se disent artisanales ne le sont pas forcément.

Premier indice : l'étiquette. Quand elle promet « tradition », « savoir-faire ancestral » et « esprit local », mais que la bière est produite à 100 km par une société, il y a comme un faux goût d'artisanat.



Deuxième signal d'alerte : la quantité.

Une « petite brasserie indépendante » qui inonde toute une région avec la même bière parfaitement calibrée mérite quelques questions.

En résumé, pour éviter de se faire mousser par de fausses bières artisanales, rien de tel que la curiosité, le bon sens... et le goût.

Parce qu'une vraie bière artisanale, ça se raconte, ça se partage, et surtout, ça ne triche pas.

Li coucou

0 % pour Raymond



Raymond, c'est le genre d'homme pour qui le mot « sans » est une insulte personnelle. Pour lui, le « sans plomb » a tué l'automobile, le « sans sucre » est une invention des nutritionnistes, et le « sans lactose » c'est du lait sans lait. Alors, quand son ami, David, lui a tendu une bouteille de bière « 0,0% », le ciel a failli lui tomber sur la tête.

Raymond a d'abord observé l'objet avec la méfiance d'un démineur face à un colis piégé.

Pour Raymond, une bière sans alcool, ça n'a techniquement aucun sens.

Il a décapsulé la bête. Le « pshitt » était là. L'odeur ? « Ça sent le foin mouillé », a-t-il décrété, le nez froncé. Puis vint la

première gorgée. On aurait dit qu'il venait d'avaler une gorgée de liquide vaisselle aromatisée.

Ce n'est pas de la bière, David, c'est du jus de chaussette ! s'est-il exclamé en reposant le verre avec une violence contrôlée.

Raymond a fini par concéder que c'était « rafraîchissant », ce qui, dans son langage, est la pire insulte possible pour une boisson alcoolisée. Désormais, il garde une canette au fond du frigo, au cas où un « abstinent » passerait à l'improviste. Mais ne lui demandez pas d'en racheter. Pour Raymond, la bière sans alcool, c'est comme le film « Le Gendarme de Saint-Tropez » sans Louis de Funès : on regarde, mais on sait qu'il manque l'essentiel.

Li coucou

Naissance mousseuse, disparition pétillante

Elles sont arrivées comme une IPA en terrasse au mois d'août : fraîches, artisanales, pleines de promesses et affublées de noms imprononçables.

Les microbrasseries ont envahi nos quartiers, nos campagnes et même nos fonds d'armoire.

Mais voilà, après avoir inondé le marché de bières à la citrouille, au poivre de Tasmanie ou saveur « pneu brûlé », le goulot s'étrangle.



Trop de mousse, pas assez de sous. Entre la pépète locale à 7 euros et l'industrielle à 3,50 €, le consommateur a fini par choisir : son portefeuille, lui, était totalement hermétique à l'amertume du prix.

Mais rassurons-nous : même si les cuves se vident, leurs recettes audacieuses et leurs revendications bio resteront dans nos cœurs... et pour les plus étranges, encore un bon moment au fond de nos frigos.

Li coucou

Le guide de survie dans le pays du houblon

La bière belge, c'est un peu comme la mode à Paris ou le vin en France : c'est du sérieux, mais avec beaucoup plus de bulles.

Oubliez l'eau aromatisée, ici, on brasse avec une telle diversité qu'on pourrait remplir une piscine olympique de saveurs différentes (ce qui est, entre nous, un projet de vie très valable).

Le Bottin du Gosier Belge :

Les Trappistes & d'Abbaye :

***Trappistes** : Brassées sous l'œil vigilant de moines qui ont compris que "prier" rimait avec "fermenter". On y retrouve des légendes comme la *Westmalle*, la mystérieuse *Orval* que tout le monde cherche, ou la *Westvleteren* le graal de la bière.

***Abbaye** : Pour ceux qui veulent le goût du sacré sans forcément faire vœu de silence (ex: *Leffe*, *Grimbergen*).

***Les Bières Fortes** : Celles qui vous font parler plusieurs langues après deux verres. On parle de la *Duvel*, de la *Delirium Tremens* et son éléphant rose qui n'est pas là par hasard ou de

la *Cuvée des Trolls* pour réveiller le lutin qui sommeille en vous sans oublier *L'Auveloise*.

***Lambic et Gueuze** : La spécialité



bruxelloise qui "pique un peu". C'est de la fermentation spontanée, ce qui veut dire qu'on laisse l'air de Bruxelles faire le boulot. C'est acide, c'est sauvage, et ça réveille les papilles plus vite qu'un expresso.

***Les Blanches** : La version "salade de fruits" (mais sans les fruits). Un peu de blé, une pincée de coriandre, des écorces d'oranges, et paf ! On a une

Hoegaarden ou une *Blanche de Namur*. C'est idéal quand il fait 30°C ou qu'on veut se donner bonne conscience.

***Saison** : Historiquement, c'était pour désaltérer les travailleurs. Aujourd'hui, on boit de la **Saison** surtout pour se donner un air rustique et authentique en terrasse.

***Brunes & Rouges** : Un mélange aigr-doux qui rappelle que la vie est faite de contrastes.

***Les Pils** : Les "incontournables" des fins de matchs ou des barbecues. La *Jupiler* le carburant national et la *Stella Artois* règnent en maîtresses absolues sur le débit de boissons

En conclusion, la culture brassicole belge est tellement complexe qu'elle est classée à l'UNESCO.

Entre la refermentation en bouteille et la complexité aromatique, c'est de l'art liquide.

Li coucou

Source : « *visitflanders* »

La bière qui se mérite autant que le Paradis

Si vous pensiez que le plus dur dans la vie était d'obtenir un rendez-vous chez l'ophtalmo, c'est que vous n'avez jamais essayé d'acheter une caisse de *Westvleteren*.



Produite par les moines de l'abbaye de Saint-Sixte, cette trappiste est régulièrement élue « meilleure bière du monde ». Mais attention, ici, on ne fait pas de publicité, on fait de la prière et du houblon.

Le « Click & Collect » version monastique

Pour obtenir le précieux Graal la fameuse **Westvleteren 12**, oubliez votre supermarché habituel.

Il faut :

* Se connecter sur un site web qui semble dater de l'invention du GSM.

* S'armer de patience. Les créneaux de vente sont plus rares que les jours de soleil en Belgique.

* Montrer patte blanche. Vous devez donner votre plaque d'immatriculation.

Oui, les moines vous surveillent.

Si vous essayez de revenir deux fois le même mois, vous risquez l'excommunication ou au moins un blocage de compte.

Pourquoi tant de mystère ?

Parce que les moines sont des gens raisonnables. Leur devise ?

« *Nous vivons pour travailler, nous ne travaillons pas pour vivre.* »

Ils ne produisent que ce dont ils ont besoin pour entretenir l'abbaye.

Une fois que vous avez traversé la campagne flamande et récupéré votre caisse en bois sans étiquette, car le minimalisme, c'est chic et c'est moins cher à imprimer, vient le moment de vérité.

L'œil : Une robe sombre, mystérieuse, comme une confession à 2h du matin.

Le nez : Des notes de caramel, de fruits secs et de... sainteté.

La bouche : C'est complexe, puissant 10,2% d'alcool tout de même, et ça vous donne envie de chanter des chants grégoriens dans votre salon. Est-ce vraiment la meilleure bière du monde ? On ne sait pas.

Petite révélation

La brasserie St. Bernardus a produit sous licence les bières de l'abbaye de *Westvleteren* de 1946 jusqu'en 1992, héritant ainsi de la recette, du savoir-faire et de la souche de levure originels. Après l'expiration du contrat, St. Bernardus a continué à brasser ces bières notamment l'Abt 12 sous son propre nom, avec des caractères gustatifs très proches.

Sources : Une bière et Jivay / Jason Detraux

Li coucou

Au nom du fût, du père et de l'escroquerie !

On imagine souvent des moines bedonnants remuant une cuve en cuivre au fond d'une cave voûtée. La réalité est un peu moins médiévale : aujourd'hui, le « moine » s'appelle un ingénieur en agroalimentaire et l'abbaye ressemble étrangement à une multinationale.

*** Leffe = AB InBev**

La Leffe, c'est la star incontestée. On la trouve partout, de la kermesse de village au bar branché de Tokyo. Elle appartient à AB InBev, le mastodonte mondial qui possède environ 500 marques.

L'ambiance : Le marketing vous vend l'héritage de Notre-Dame de Leffe, mais le volume de production ferait pâlir d'envie une usine de montage automobile.

*** Grimbergen = Carlsberg**

Célèbre pour son emblème du phénix



et son slogan « Brûle mais ne se consume pas », la Grimbergen est passée sous le giron de Carlsberg. Le miracle : Le vrai miracle n'est pas la résurrection du phénix, mais la logistique nécessaire pour que

chaque supermarché à travers le monde en soit rempli.

*** Affligem = Heineken**

Ici, c'est Heineken qui régale. L'Affligem se veut la caution « terroir et tradition » du groupe néerlandais. Le style: C'est la bière qu'on commande quand on veut faire « connaisseur » sans trop s'aventurer en terre inconnue.

Si vous voulez de la vraie soutane de moine et de la sueur de frère brasseur, tournez-vous vers les **Trappistes**

Chimay, Orval, Westmalle.

Là, le label est protégé et l'argent va vraiment à l'abbaye, pas aux actionnaires !

Li coucou

Source : Une bière et Jivay - cestvraica

Les Nobles

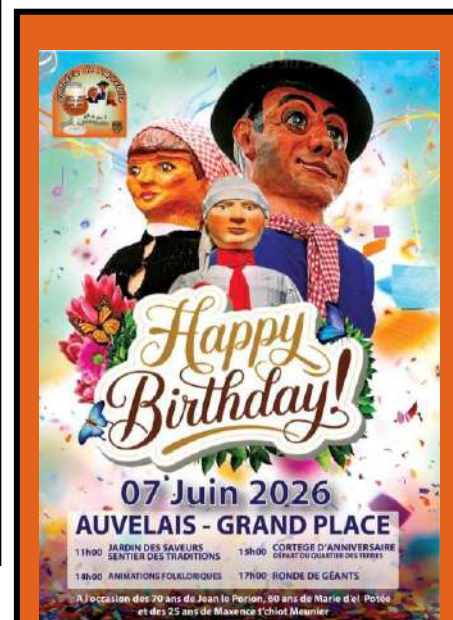


Le 31 janvier 2026, le Conseil Noble des Confréries du Namurois a procédé à l'élection de son nouvel Organe d'Administration. Cette étape importante marque la continuité de l'engagement en faveur des traditions, du patrimoine et de la vie confraternelle dans la région namuroise.

Les nouveaux membres auront pour mission de poursuivre le développement et la coordination des confréries dans un esprit de respect, de transmission et de convivialité.

Li coucou

Président : GAUDRIAUX JOHAN
Vice-président : AIGRET MARC
Vice-président : ROLIN THIERRY
Secrétaire : MARANZAN PHILIPPE
Trésorier : MICHELET STEPHAN
Relais TGWB : BOUCHAT MADY



Si vous êtes intéressés à sponsoriser notre activité du 7 juin, veuillez nous contacter.

infoconfrerieauveloise@gmail.com
vassartdavid@hotmail.com
michellcoucou@gmail.com