

TCHÛ NOS LES SOSSONS



EN GUISE D'

ÉDITORIAL

Chers Sossons d'Orval,

Il paraît qu'en 1976, il fallait être un peu fou pour créer une Confrérie dédiée à une bière Trappiste presque inconnue : l'ORVAL.

Pourtant, il y a cinquante ans, naissait notre Confrérie « les Sossons d'Orval » avec une mission simple mais ambitieuse : faire connaître et promouvoir la bière d'Orval, alors encore peu connue et très discrète.

Ce pari audacieux, porté par quelques passionnés visionnaires, a donné naissance à une aventure humaine et fraternelle. Mieux encore, nous avons la chance de compter toujours parmi nous quelques-uns de ces visionnaires, leur présence est un témoignage vivant de la fidélité et de la passion qui animent notre Confrérie depuis ses origines.

L'année 2026 sera l'année du 50^{ième} anniversaire : une année de célébration et de mémoire. Nous organiserons diverses manifestations pour marquer ce jubilé. Notre chapitre du dimanche 27 avril, moment de rassemblement et de partage prendra cette année une dimension toute particulière.

Afin de marquer le moment, « le temps », l'attachement à notre histoire, nous proposerons un objet collector spécialement conçu pour ce cinquantième anniversaire.

Il sera le témoin de ces cinq décennies de passion et de fidélité à notre trappiste « l'Orval » et des trente années consacrées à l'aide aux plus défavorisés.

Parce que oui, il y a déjà trente ans qu'était ouvert, à l'occasion de la tornade de Léglise, le compte « solidarité », alimenté grâce au dévouement et au travail de nos membres lors de nos diverses manifestations. Il nous permet, depuis lors, de décerner tous les deux ans le « Sosson social » et d'aider les plus démunis.

Cette année coïncide aussi avec le centenaire du retour des moines à ORVAL (plus de détails dans ce journal). Qu'ils soient ici remerciés pour leur présence, aide et soutien durant toutes ces années.

Enfin, en ce début d'année, permettez-moi de vous adresser, au nom de toute la Confrérie, nos meilleurs vœux, que 2026 soit pour chacun, une année de santé, de bonheur et de partage.

« Faites toujours le bien tout autour de vous avec le cœur large et en amitié »

Louis-Marie K.
Grand Maître

COTISATION ANNUELLE

Chers Sossons,

Une nouvelle année commence, et la Confrérie reprend tout doucement ses habitudes ainsi que ses activités. Plus que jamais, votre cotisation aura une importance particulière en 2026 afin de nous permettre de poursuivre, ensemble, nos différents projets et de fêter notre 50^e anniversaire.

Grâce à votre soutien, nous pourrions continuer à :

- Maintenir un lien confraternel fort au travers de notre journal.
- Faire vivre notre devise :
« Fayez toudjou l'bin t't-autou d'vou avu l'cûr lôrdge èt amitié »
« Faites toujours le bien tout autour de vous avec le cœur large et amical »
- Alimenter et renforcer notre Sosson Social, qui nous permet d'épauler des associations régionales ayant grandement besoin de notre aide.
- Poursuivre notre mission de promotion de la Gaume, son histoire, ses traditions, et bien sûr Orval, sa bière et son fromage.

Votre cotisation, ainsi que votre participation à nos différentes manifestations, sont les garants d'une relation confraternelle vivante et durable.

Pour l'année 2026, les montants de cotisation sont fixés comme suit :

- **30€** pour les médaillé(e)s et membres honoraires
- **80€** pour les capé(e)s
- **160€** pour les membres togés

Ne remettez pas à demain ce que vous pouvez faire dès aujourd'hui.

Merci pour votre soutien et votre fidélité. Sébastien L., Le Grand Argentier

Coordonnées bancaires de la Confrérie :
IBAN : BE71 7326 1114 0669 - BIC : CREGBEBB



CALENDRIER 2026 DES CONFRÉRIES LUXEMBOURGEOISES

Les Disciples de Faustine ...	Goronne	Sam. 07 mars 2026
Les P'tits Loups	Gouvy	Sam. 04 avril 2026
Le Matoufé	Marche-en-Famenne	Sam. 11 avril 2026
Le Purnalet	La Roche-en-Ardenne	Sam. 18 avril 2026
Les Sossons d'Orvalx	Orval	Dim. 26 avril 2026
Le Maitrank	Arlon	Dim. 10 mai 2026
La Djaye	Tellin	Sam. 06 juin 2026
Godefroy	Bouillon	Sam. 13 juin 2026
Les Arbalestriers	Neufchâteau	Sam. 27 juin 2026
La Myrtille de Salm	Vielsalm	Sam. 05 septembre 2026
Chevaliers de Montaigu ...	Rendeux	-
Les Carabins	Herbeumont	Sam. 19 septembre 2026
Les Maîtres des Forges	Athus	Dim. 27 septembre 2026
Le Wandolino	Wellin	Dim. 04 octobre 2026
Les Herdiers	Bastogne	Sam. 10 octobre 2026
Saint-Arnoul	Chiny	Sam. 17 octobre 2026
La Rulles	Rulles	-
Saint-Hubert	Saint-Hubert	Sam. 07 novembre 2026
D'il Crâss Djotte	Houffalize	Dim. 22 novembre 2026
Glorieux Saint-Hubert	Harre-Manhay	Sam. 28 novembre 2026
Rassemblement des confréries	Tubize	Dim. 23 août 2026

UNE BONNE NOUVELLE POUR « NOTRE » ABBAYE

Le gouvernement wallon, par sa ministre du tourisme (Valérie Lescrenier, une luxembourgeoise !), vient d'accepter un dossier introduit par l'Abbaye d'Orval : la restauration de l'aile du XVI^{ème} des ruines, ce qui donnera un espace plus clair et accessible au nombreux public qui visite ce site historique chaque année.



Cette restauration est estimée à la somme de 878.000 euro, c'est dire son importance... mais ce sera aussi un beau projet pour notre Gaume. Orval est «*un lieu où souffle l'esprit*», comme j'ai coutume de le dire, paraphrasant le célèbre écrivain lorrain, Maurice BARRES, en parlant notamment de Vezelay.

Georges T.

ANNIVERSAIRE DU RETOUR DES PREMIERS MOINES A ORVAL

L'asbl «*Aurea vallis & villare*», animée par le d' Heyde, a concocté un beau programme pour cette occasion autour de deux figures incontournables.

Quelques rappels historiques à cette occasion, autour de deux figures incontournables : le général Loison et le père abbé Dom Marie Albert de Montgaillard.

Incendie, bâtiments ravagés et fuite des moines

C'est en 1792 que les troupes révolutionnaires françaises ont entièrement ravagé l'Abbaye. Ce qu'on sait moins, elles étaient commandées par le général Loison. Né en 1771, il était originaire de Damvillers, village proche de Montmedy, et donc, voisin immédiat de la Gaume. Il ne pouvait donc ignorer le dévouement et le travail des moines pour la région.

Enrôlé dans l'armée en 1787, intrépide et brutal, il fit rapidement carrière et devint rapidement général de brigade. Remarqué par Napoléon, il fut de la campagne de Russie et termina sa brève carrière comme général de division sous le maréchal NEY.

Victime en effet, d'une grave blessure de guerre, amputé du bras gauche, il se retira en Belgique et décéda à Chokier. Son nom est inscrit sur l'Arc de triomphe de l'Étoile ...

Dom Marie-Albert VAN der CRUYSEN, qui rebâtit l'Abbaye, était né à Gand en 1874, d'une famille aisée. Je m'en tiens à son action pendant la guerre: en 1914 à 40 ans, il s'engage comme volontaire et il fit preuve d'un tel courage et audace au combat, qu'il gagna le grade de sous-lieutenant. Il participe à l'attaque allemande sur le front en 1918 et y est grièvement blessé.

Il est parmi les 12 soldats les plus décorés de l'armée belge. Ces exploits lui valurent de solides amitiés jusqu'à celle du Roi Albert dont on connaît le rôle joué dans le conflit. Ce «*carnet d'adresse*», lui permit d'ailleurs d'être aidé financièrement dans son entreprise de reconstruction de l'Abbaye.

C'est lors d'un pèlerinage à Lourdes en 1914, qu'il décida de sa vocation: dès 1919, il entre à la grande trappe. Lors d'un passage à Orval en 1926, il lance ce vaste projet de reconstruction, obtenant la concession du terrain par la famille de Harenne.

Pour trouver les fonds nécessaires, il engage en 1932 un brasseur allemand, Martin Pappenheimer ... On connaît la suite

Georges T.

CÉRÉMONIE DE REMISE DU « SOSSON SOCIAL » LE 20 NOVEMBRE 2025

Créé en 1996, le «*Sosson social*» avait, et a toujours, comme objectif premier de structurer les actions de la Confrérie via un compte «*solidarité*». La gestion des dossiers est confiée à la Commission sociale, composée actuellement de dix membres Togés. Ce compte est alimenté par les membres de la Confrérie, les cotisations des médaillés et des sympathisants, mais surtout par les activités que la Confrérie organise (Marche de la chandeleur, marche/VTT aux Épioux, Festival des Confréries à Charleville-Mézières, La Géroublonnade, la Fête de la Pomme de Terre, le Théâtre au Château du Faing, ... pour ne citer que les principales). Ces activités permettent de dégager des bénéfices qui sont affectés au soutien d'associations caritatives qui œuvrent en faveur des plus démunis de notre région. 2025 déroge à la règle qui prévoit l'octroi du Sosson social tous les 2 ans.

Le succès de nos activités, depuis le Sosson 2024, a généré des bénéfices justifiant cette session exceptionnelle d'un montant de 19.500 euros, somme qui porte à plus de 150.000 euros le montant des aides accordées lors des 8 dernières éditions. Cette année, la Commission sociale a proposé de donner la priorité aux ASBL et associations agissant au profit d'enfants défavorisés.

Les rencontres des membres de la Commission au sein des associations ont permis d'appréhender les besoins et de constater l'implication des responsables et du personnel dans des contextes souvent difficiles.

Les difficultés budgétaires actuelles ont conduit les responsables publics à réduire, voire à supprimer, des aides jugées par eux non essentielles. Essentielles, elles le sont pourtant pour ces jeunes privés de facto de certaines activités (sports, stages, camp de vacances, confort de vie ...). Dans ce contexte, des associations comme la nôtre peuvent jouer un rôle important en compensant modestement les financements retirés.

La cérémonie de remise des chèques s'est déroulée dans la «*Salle des Familles*» de l'Abbaye que la Communauté Monastique met à disposition de la Confrérie pour y accueillir les représentants des ASBL bénéficiaires.



Parmi les dossiers reçus, 3 projets ont été retenus :

• Le Centre Saint-Aubain à Habay-La-Neuve : 5.000 €

Cette asbl a construit il y a 5 ans de nouveaux bâtiments pour son centre d'accueil spécialisé dans la petite enfance. Elle peut accueillir 24 enfants de 0 à 6 ans (12 ans en cas de fratrie).

Elle souhaitait équiper les chambres de tentures qui auront plusieurs rôles : améliorer l'intimité, atténuer les bruits, moduler la lumière, créer des ambiances apaisantes, favoriser l'endormissement. En résumé, recréer un «*cocon*» favorable à l'épanouissement de ces tout petits.

• L'Étape à Marbehan : 6.000 €

Durant les dernières années, cette asbl a rénové d'anciens bâtiments et a construit de nouveaux espaces.

17 enfants de 3 à 18 ans sont accueillis à la demande des Service de Protection de la Jeunesse (SPJ) ou du Service d'Aide à la Jeunesse (SAJ).

La Directrice organise chaque année un camp de vacances, généralement en France, et des activités pour permettre aux enfants de vivre tous ensemble des moments de détente à l'extérieur du centre.

La Commission a proposé le financement total du camp 2026, comprenant le transport, la location d'un bâtiment d'accueil, la nourriture et les activités sur place.

• Le Centre Éducatif à Sedan : 8.500 €

Cette association accueille 89 enfants et organise chaque année des séjours éducatifs, culturels, artistiques favorisant le vivre ensemble dont la devise est : «*Entreprendre au profit de tous*».

Parmi les séjours programmés, 2 ont été proposés par la Commission :

- Projet Chaillot Colo : séjour artistique, éducatif et culturel au cœur de Paris - Pour 9 enfants de 11 à 17 ans

Le programme est centré sur l'art du mouvement et conçu spécifiquement pour des enfants et adolescents issus de structures de la protection de l'enfance.

Le projet vise à favoriser la créativité, la confiance en soi, l'estime personnelle et la création collective.

- Séjour équestre à la Ferme du Chênaie - pour 10 enfants de 6 à 12 ans.

L'équitation comme outil thérapeutique et éducatif.

Le lien avec le cheval, animal sensible et exigeant, renvoie à une rencontre où chacun doit apprivoiser ses émotions, réguler ses comportements, gagner la confiance de l'animal, mais aussi de soi-même. Le projet vise à réconcilier l'enfant avec son corps, ses ressentis et avec les autres.



Après le verre de l'amitié offert par l'Abbaye, la soirée s'est terminée par un repas convivial à l'Ange Gardien en présence des représentants des 3 associations.

Ce repas fût l'occasion pour les Directrices de «*L'Étape*» et du «*Centre éducatif*» d'échanger leurs expériences, leurs besoins et leurs disponibilités. Cela les a conduites à se promettre de se revoir et d'échanger matériels et locaux ! Belle solidarité franco-belge !

En 2026, le Sosson social fêtera ses 30 ans ! L'édition d'un livret permettra d'évoquer les temps forts de ses actions, avec témoignages, photos et commentaires.

50 ans de la Confrérie et 30 ans du Sosson social - 2026 s'annonce chargée d'actions ... et de surprises.

Pour en savoir plus, rendez-vous le 18 février pour une conférence de presse vraiment exceptionnelle !

La Commission sociale

FÊTES DES GODEFROID À LIBRAMONT LE SAMEDI 22 NOVEMBRE 2025

La 33^e Cérémonie des Godefroid se déroule à nouveau à Libramont et toujours à la Halle aux Foires. Pour rappel, cette manifestation organisée par les services de la Province célèbre annuellement les personnes, sociétés ou associations qui, par leur succès ou leurs innovations témoignent du dynamisme de la Province de Luxembourg.

Les Godefroid valorisent l'excellence, l'ouverture sur le monde, la générosité, la solidarité, l'innovation et l'esprit d'entreprendre dans 6 catégories : culture, innovation, économie, jeune, social et sport.

L'Orval et notre confrérie représentent assurément ces valeurs et ce dynamisme. C'est pourquoi nous y participons depuis de nombreuses années en assurant le service de l'Orval lors du drink de clôture de la cérémonie.



Le dispositif est similaire à l'année dernière : le vendredi fin de journée, nous découvrons avec Philippe que l'organisateur a anticipé l'installation : tout le matériel est à pied d'œuvre et les frigos sont remplis. Il nous reste à réaliser la décoration.

Le lendemain, ce sont 6 togés, 1 capé accompagnés de deux épouses qui se retrouvent pour assurer l'accueil des invités avec nos confrères Arlonais et Bastognards, dans une haie d'honneur multicolore.

Parmi les représentants des autorités, les candidats aux nominations et leurs supporters, nous découvrons notre confrère Marcel accompagné de Chantal, non pas comme candidat à un nouveau trophée mais en tant que sponsor de l'organisation.

La cérémonie débute par la mise à l'honneur du sculpteur de la nouvelle version de la statuette, il s'agit du fils de l'auteur de la statuette originale.

Comme d'habitude, la cérémonie est très bien rodée. Christelle Collin et Philippe Herman assurent la présentation et les mises à l'honneur se succèdent sans anicroche, entrecoupées par quelques prestations musicales de haut vol par des artistes locaux.

Nous nous éclipsons avant le traditionnel Chant des Luxembourgeois de manière à être prêt pour le rush qui nous attend. Comme d'habitude, le service se fera dans des galopins.

Chacun a trouvé sa place de sorte que les convives ont pu tout à leur aise déguster leur breuvage préféré en intercalant un maitrank ou une bière locale avec une tranche de jambon ou rondelle de saucisson d'ardenne, sans oublier les canapés proposés par l'école hôtelière de Libramont.

La variété des boissons proposées est telle que le service sera plus light et la vaisselle pourra se faire pendant la soirée. Finalement, on replie le camp vers 2h00 du matin et pour la deuxième année de suite, le stock d'Orval ne sera pas épuisé.

Merci à Jacky, Jean, Jean-Yves, Philippe et Maryline, Stephan, Olivier et Claudine pour cette prestation impeccable et à l'année prochaine. Fin de soirée, le responsable de l'organisation a proposé de reconduire le partenariat, c'est dire si le service de la confrérie est apprécié.

Philippe B., *Grand Chambellan*

35^{ÈME} CHAPITRE DES CARABINS D'HERBEUMONT : UNE TRÈS BELLE RÉUSSITE !

C'est sous un magnifique soleil que nous avons été accueillis ce samedi 20 septembre par nos amis Carabins dans le splendide Domaine de Waillimont pour le 35^{ème} chapitre de leur confrérie. Arrivés de bon matin avec Olivier C. et Gaëtan, nous avons pu profiter du petit-déjeuner servi dans le restaurant l'Épisode du chef Jordan Boreux.

L'intronisé Sosson du jour, Thierry B., s'est fait quelque peu attendre mais il semblerait qu'il ait été pris au piège dans une brocante voisine sur son trajet. Sa bonne connaissance de la région lui a tout de même permis d'arriver juste à temps pour un petit café.



Les convives étaient ensuite transportés via des voiturettes et camionnettes vers une salle se situant plus loin dans le domaine. C'est le chef en personne qui fût notre chauffeur et la Bourgmestre Catherine Mathelin, son copilote. Pour l'anecdote, une petite mais excellente poire-cognac nous fût servie par le chef à la fin du court trajet. En effet, quelques bouteilles présentes dans le véhicule ont attiré l'attention de Thierry et après les explications du chef, une petite dégustation était proposée. Après le discours de la Bourgmestre et l'annonce officielle de la nomination de Mathieu Henry en tant que nouveau président de la confrérie, nous avons pu prendre place pour le Chapitre.

Quelques personnalités bien connues et déjà intronisées dans notre confrérie étaient présentes. Benoît Piedboeuf, Mathieu Rossignol et Nicolas Ancion pour ne citer qu'eux. Le chapitre des Carabins est également une petite histoire de famille pour ma part car après ma maman et moi-même l'année dernière, c'était au tour de mon papa de se faire introniser cette année.

La traditionnelle scénette interprétée par plusieurs Carabins ouvrait ensuite le chapitre. S'en suivirent quelques mises à l'honneur de Carabins pour leurs années de service. Par la suite, les intronisations civiles et celles des confréries amies au cours desquelles les futurs intronisés ont pu déguster les produits défendus par la confrérie : Le Pasté des Carabins (pâté de gibier) et l'Herbamour (liqueur à base d'Armagnac aux vertus aphrodisiaques).

Notre confrère Thierry, après avoir surmontés ces terribles épreuves, se retrouvait médaillé et nous avons également pu déguster les produits durant une petite pause en milieu de chapitre.

Nous étions ensuite conviés à rejoindre à nouveau l'Épisode pour un apéritif sur le parvis du restaurant avec une magnifique vue sur le domaine. Nous étions rejoints par Marie-France, Gaëlle, Beena, Jérémy B. et deux amis habitués de notre chapitre : Cynthia et Laurent.

Les agapes nous ont ensuite été proposées dans la Salle de village à Gribomont. Notre grande table était complétée par deux consœurs de la confrérie du Glorieux Saint-Hubert de Harre-Manhay. Le menu était à la hauteur de la réputation du chef Boreux. Du foie-gras en mille-feuille saumonée, en passant par l'œuf de ferme cuit parfait et le magret de canard, nous avons passé un très agréable moment gastronomique. Le repas se terminait par un excellent gâteau de circonstance pour célébrer ce 35^{ème} chapitre. La journée s'est poursuivie autour de notre boisson favorite et à la fin de celle-ci, nous étions presque autant de Sossons que de Carabins. Notre présence en nombre était d'ailleurs fort appréciée par les organisateurs qui ne manqueront pas de se joindre à nous pour notre 50^{ème} chapitre en 2026.

Jérémy L.

INTRONISATION À LA CONFRÉRIE DU TASTEVIN DE VOUGEOT « TOUJOURS EN VIN, JAMAIS EN VAIN »

C'est le 3 octobre dernier lors du Chapitre de Vendanges et de l'amitié Franco-Suisse, que j'ai eu l'honneur d'être intronisé dans la prestigieuse Confrérie du Tastevin de Vougeot, Confrérie fondée en 1934 pour promouvoir les vins de Bourgogne, défendre les intérêts des vignerons de la région, et mère de toutes les confréries viticoles de France.

Cette cérémonie d'intronisation, faite au nom de Noé (père de la Vigne), de Bacchus (dieu du vin) et de Saint-Vincent (patron des vignerons) s'est déroulée dans le cadre prestigieux du Château de Vougeot, et suivie d'un repas, concocté par un chef étoilé, accompagné de grands crus de Bourgogne.

Le moment le plus émouvant a certainement été le rituel d'intronisation où j'ai reçu du Grand-Maître, le symbole de la Confrérie, le collier (un ruban rouge et or symbolisant le Pinot Noir et le Chardonnay) accompagné du tastevin (une petite coupe d'argent avec des bosses et des creux), utilisé par les dégustateurs pour mieux apprécier la robe et les reflets du vin.



J'y ai eu l'occasion de rencontrer des passionnés du vin, de redécouvrir les richesses de la Bourgogne et de partager de bons moments, notamment avec mes parrains Laurent et Philippe et aussi avec Marc Veyrat, seul chef cuisinier français à avoir obtenu, trois fois, trois étoiles au Michelin et le score maximum de 20/20 par deux fois au Gault et Millau, et également intronisé lors de ce chapitre.

Très honoré d'avoir été intronisé dans cette prestigieuse Confrérie du Tastevin, un grand MERCI à mes parrains et aux membres de la Confrérie pour leur chaleureux accueil et leur générosité.

Marc D.

L'ORVAL ... À LA TASSE !!!

À Villers-dvt-Orval, le verre de l'amitié suivant la cérémonie du souvenir de la guerre 14/18 était servi dans les locaux de l'école. Gen Goulf et Orval, bien entendu, à l'honneur... sauf que, si les premiers arrivés (souvent les mêmes !) ont eu la chance d'avoir un verre, les autres ont été contraints de boire l'Orval... dans les tasses du réfectoire de l'école !!!

Cet épisode... inoubliable a été consacré dans un cliché montrant notre inamovible porte-drapeau, Claude... la tasse d'Orval à la main !!!

Georges T.



DES SOSSONS À PARIS !

Mi-octobre, comme chaque année, les Sossons d'Orvaulx étaient attendus aux abords du Sacré Cœur par « *La Commanderie du Clos Montmartre* ». Ce déplacement s'effectue dans le cadre de la « Fête des Vendanges de Montmartre », cette année la 91^{ème} du nom, créée en 1934 sous le parrainage de Fernandel et de Mistinguette. Elle accueille aujourd'hui une moyenne de 400.000 personnes durant les 5 jours. La République de Montmartre, créée il y a plus de 100 ans par le dessinateur José Bridge et quelques artistes ou amis des arts a pour devise : « *Faire le bien dans la joie* ». Une autre formulation de notre devise !

Son but n'a rien de politique, mais bien d'affirmer une identité communautaire distinctive centrée autour de l'entraide et de la sociabilité. Toujours conforme aujourd'hui aux vœux de ses fondateurs en œuvrant au profit de l'enfance défavorisée et à la création de liens de solidarité et d'amitié. Fondée en 1983, La Commanderie du Clos Montmartre, confrérie vineuse dont les activités et objectifs sociaux sont, outre la promotion du vin produit sur la Butte, soutenir et faire connaître les actions de cette République particulière, une république « *pour rire* ».

La fine équipe franco-belgo-luxembourgeoise, était composée de Jean, Jacky, Claude-Edouard, Martine, Arthur et Jean-Luc. Dany, pour la 1ère fois était empêché, au grand regret de ses Confrères. Une pensée pour Sébastien, un autre absent ...

Partis tôt matin, tous s'étaient donné rendez-vous à Pouru-Saint-Remy chez Jean, pour un déplacement en voiture empruntée ... et rentrée avec une vitre de moins. Claude et Martine, adeptes et inconditionnels du rail les rejoignirent en TGV.

Arrivés en retard dans un parking « *gardé* », la réservation de midi ne permettait pas de déposer les valises à l'hôtel. Retour surprise ! Une vitre fracturée et le petit bureau portable que notre ami Arthur avait emmené, disparu ! Direction le bureau de Police du 18^{ème} arrondissement pour acter la plainte ! Accueil exceptionnel des policiers à saluer, courtoisie et efficacité.



Le programme concocté par Jean, ne laissait aucune place à l'ennui. Tout y était prévu, minuté, réservé, payé ... sauf le dress-code ! Et oui, un établissement connu par sa couleur rouge et actionné par le vent ne tolère pas les « *Baskets* » ! Heureusement, Jean disposait de mocassins, pointure unique... « *Du comme vous !* » aurait dit De Funès.

Vendredi après-midi, rendez-vous au pied de la Cathédrale Notre-Dame. Au programme, la montée dans la tour droite, 448 marches, en pierre jusqu'au 1er et terminé par un exceptionnel escalier en chêne massif.

En récompense, le passage devant « *la forêt* », charpente issue de 2.000 chênes et des vues imprenables sur la célèbre flèche et sur Paris.

Samedi, 2 heures de balade au soleil sur Canal Saint-Martin terminée sur la Seine en contournant l'île de la Cité, antique berceau de Paris à l'époque où elle se prénomait Lutèce ... et un dernier regard sur cette formidable cathédrale.

Dimanche, lever tôt pour un petit-déjeuner à la « *Taverne de Clichy* », bar à bières qui en revendique plus de 140 différentes, dans des frigos à la température recommandée pour chaque bière ! C'était le point de chute quotidien des Sossons qui, au fil des années, y sont attendus et devenus des habitués.

Départ pour assister aux intronisations au cœur du vignoble. Accès limité aux invités « *triés sur le volet* ». Comme chez nous, des intronisés d'Honneur, avec cette année le directeur-adjoint du Tour de France Pierre-Yves Thouault. Les liens privilégiés que ce dernier entretient avec le Président Coquard ne sont pas étrangers au passage de la dernière étape par la célèbre Butte.

La Rue Lepic, recouverte de pavés et longue de près de 800 m sera à nouveau au programme du Tour 2026. Les Sossons qui l'ont arpentée à plusieurs reprises peuvent attester de la pente très raide qui la caractérise.

Le Chapitre fut suivi d'un repas convivial au restaurant « *La Bonne Franquette* ».

Rencontre de belles personnes épicuriennes, dont j'ai oublié le prénom, fières de faire partie de célèbres confréries : le Comté Suisse, Brouilly en Beaujolais, et tant d'autres.

Mais la Fête des vendanges, c'est aussi le « *parcours du goût* » aux abords et sur le parvis du Sacré Cœur, sorte de grand marché. Y sont présents une centaine de stands offrant des produits de bouche issus de toute la France, DOM-TOM compris. Réservé aux courageux qui ne craignent pas la foule ...

Grand merci à Jean, notre guide local, pour la préparation du périple, pour sa connaissance de Paris, sa maîtrise d'Uber et sa disponibilité.

Jean-Luc

UNE NOUVELLE CONFRÉRIE EN PROVINCE DE LUXEMBOURG : LA CONFRÉRIE DE S^T HUBERT



Créée en 1988, la Confrérie de la Saint-Hubert a pour but la valorisation culturelle, folklorique et gastronomique de la Ville de Saint-Hubert : c'est son but social.

Pendant toutes ces années, la confrérie a organisé, participé, et valorisé Saint-Hubert en Belgique, mais également à l'étranger.

Ses membres ont également créé et organisé de nombreux événements : de 1989 à 1994, le « *Plus grand mini festival de jazz* », de 1995 à 2006, 12 festivals country.

La confrérie a aussi mis en place un marché du terroir, toujours existant aujourd'hui et qui draine chaque année des milliers de personnes à Saint-Hubert le 3 novembre.

Comme dans beaucoup de confréries, 2020 et 2021 ont laissé pas mal de traces et de problèmes. Si la crise Covid a entraîné une inactivité de plusieurs mois, la cessation d'activité du brasseur attiré, créateur de la recette, a provoqué l'arrêt de la production de « *La Cuvée du Borq* », notre bière de référence. Cette situation a engendré de profonds changements, une vraie remise en cause.

Après quelques temps de réflexion, la décision a été prise de créer un nouveau brassin et de poursuivre les activités traditionnelles en y ajoutant des nouveautés. La confrérie assure la promotion de nombreux produits de bouche tant solides que liquides.

Le Borquin

Il s'agit d'un saucisson pur porc à l'ail, fines herbes et épices choisies et légèrement fumé, élaboré par la Confédération des Bouchers de Saint-Hubert de la Province du Luxembourg. Cette association, composée au départ des artisans bouchers de la Ville, a créé, dans les années 60, ce produit de salaison commun à la douzaine de bouchers alors actifs à Saint-Hubert : « *Le Borquin* ». La recette de cette charcuterie de tradition est secrète et transmise de père en fils.

L'extension du rayon d'action de la Confédération des bouchers à la Province a permis de trouver du Borquin dans les boucheries-charcuteries faisant partie du groupe. De plus, ce groupe s'est constitué en confrérie : la Confrérie des Compagnons de Saint-Hubert. Celle-ci change de Grand Maître chaque année et organise son chapitre à Saint-Hubert, le dernier week-end de septembre.

Il se déguste froid, chaud, en croûte, dans une omelette, une choucroute, ou tout simplement finement tranché. Ce saucisson fait partie des produits de bouche de la Confrérie depuis sa création en 1988.

Le pâté à la bière de Saint-Hubert

Cette terrine, élaborée par un de nos jeunes confrères, traiteur de son état, a été mise sur notre étal le 13 avril 2024 lors de la présentation de nos deux bières à Saint-Hubert. Si sa composition est récente, l'idée de cette charcuterie n'est pas neuve puisque nous avons déjà une terrine à la bière de Saint-Hubert avant 2020. Malheureusement, cette terrine n'est plus produite suite à la cessation d'activité de son producteur. C'est donc un de nos jeunes confrères qui a décidé de prendre la relève.

La bière «La Chasse»

Une bière triple alliant tradition et innovation. Sa robe orangée invite à une expérience gustative chaleureuse et pleine de saveurs. Bien charpentée, elle offre au chasseur exigeant (et aux autres), bien campé dans ses bottes, une expérience gustative hors norme. Elle est élaborée à partir de malt d'orge Pilsen, Cara et Biscuit et de houblons américains. Elle possède un volume d'alcool de 8 % et subit une refermentation en bouteille. Elle est conditionnée en bouteilles capsulées de 33 cl.

Notes de dégustation :

Ses arômes de fruits tropicaux dévoilent, dès la première gorgée, une texture riche et soyeuse. Sa finale intense est soutenue par une amertume bien charpentée.

La bière «La Traque»

Une bière effrontée. Sa robe, d'un doré intense, invite à une captivante rencontre. L'intensité rafraîchissante de cette bière vous transportera dans d'audacieuses battues gustatives. Elle est élaborée à partir de malt d'orge Pilsen et Cara et de houblons américains et slovènes.

Elle possède un volume d'alcool de 6 % et subit une refermentation en bouteille. Elle est conditionnée en bouteilles capsulées de 33 cl. Elle se déguste glacée.

Notes de dégustation :

Elle dévoile des arômes fruités de raisin et de groseille. Bière très rafraîchissante. Les bières promues par la confrérie sont élaborées par la brasserie des Tchêts (tchêts = chats en français, est le surnom wallon des habitants de Neuvillers, un des villages de l'entité de Libramont). Elle produit actuellement environ 750 hectolitres par an, avec un processus de fermentation en cuves ouvertes. De 2014 à 2016, leur matériel étant trop petit pour la demande, ils ont brassé à Dottignies dans la brasserie De Ranke.

Depuis le printemps 2017, la brasserie s'est installée dans ses murs libramontois, sur le zoning de Flohimont, dans les bâtiments d'une ancienne entreprise rachetés par l'un des coopérateurs. Elle bénéficie d'une eau de source communale, située sur le territoire du village voisin de Bras (Libramont).

Georges T.

DES SOSSONS EN PAYS DE LOIRE

Au bord du fleuve tranquille, Sully-sur-Loire veille,
Son château flotte dans les douces brumes du matin,
Gardien de pierres et d'histoires, il se reflète dans l'eau
comme un vieux rêve encore vivant.
Dans les ruelles calmes, le vent glisse entre les murs,
portant l'écho des pas d'antan.
Et la Loire, lente et vaste, déroule son ruban d'argent,
offrant à la ville un souffle d'éternité.



Sully-sur-Loire est une charmante petite ville du Loiret, connue surtout pour son magnifique château qui domine la Loire et fait partie des Châteaux de la Loire. Le château de Sully, parfaitement conservé, offre un bel exemple d'architecture médiévale avec ses douves, ses tours et son parc. Le château de Sully-sur-Loire remonte au XIV^e siècle. Il a été construit pour contrôler un point stratégique de passage sur la Loire. L'un de ses propriétaires les plus célèbres est Maximilien de Béthune, duc de Sully, ministre d'Henri IV. Il y fit de nombreux aménagements. La ville s'est développée autour du château et d'un ancien pont médiéval permettant de franchir le fleuve. Ce pont fut détruit à maintes reprises.

Cette petite ville est classée au patrimoine mondial de l'UNESCO avec le Val de Loire, elle bénéficie d'un cadre naturel exceptionnel. Les bords de Loire sont propices aux balades à pied ou à vélo, en particulier sur l'itinéraire de la Loire à Vélo. Ce parcours, je ne pouvais passer à côté puisqu'il a été arpenté par un sossons sportif, n'est-ce pas Jean ?

Les festivités de notre séjour ont directement commencé après notre installation à l'hôtel. Visite à nos confrères de la Trappiste de Chimay accompagné de Paul de la Confrérie de l'Oie de Visé. La première confrérie est bien connue puisque faisant partie du ROC mais la deuxième est un peu plus atypique en ce sens que seul le Grand Maître visite les confréries. Les autres membres ne jugeant pas utile de côtoyer les autres confréries ???? Fin de soirée à heure raisonnable puis oups au lit. Deux confrères étaient accompagnés de leur épouses. Les deux autres ont pu rêver à des jours meilleurs ...

Le samedi matin, premier événement liturgique. Messe de Saint Hubert, très bel office accompagné de sonneurs. Très bien, belle décoration de l'église. Second rendez-vous de la journée, le départ de la chasse à courre dans la forêt d'Orléans. Qu'est-ce que la chasse à courre/vénérerie ?

La chasse à courre (ou « vénérerie ») consiste à poursuivre un gibier sauvage – cerf, chevreuil, sanglier, lièvre, etc. – uniquement à l'aide d'une meute de chiens courants, sans (ou peu) recours aux armes à feu. Les veneurs (chasseurs) accompagnent la meute, à pied ou à cheval, guidant, encadrant, parfois piquant la bête une fois qu'elle est acculée.

Cette pratique reste codifiée, avec un environnement social, symbolique, culturel – tenue, règles, vocabulaire, meutes, etc. Beaucoup la considèrent comme un « art cynégétique », une tradition, un rituel plus qu'une simple chasse, mais celle-ci est aujourd'hui fortement critiquée pour ses impacts sur le bien-être animal : la traque est souvent longue, stressante, l'animal poursuivi subit un stress im

De ce que nous avons vu, cette chasse ou loisir n'a pas rencontré chez nous un grand enthousiasme Bien moins que l'Orval que nous avons partagé avec Michel.

Retour à Sully où la confrérie de la terrine de faisan offrait un petit buffet avec de très bonnes choses puis la visite du château.

En soirée, dîner organisé par la confrérie pour tous ceux venus la veille du chapitre. Rencontre avec d'autres convives également venus de Belgique.

Arrive le dimanche avec un petit déjeuner copieux, puis second événement liturgique à Sully. Toujours accompagné de sonneurs. Après, petit cortège en ville, avec quelques intronisations sur le devant de l'Eglise puis, réception avec les intronisations de confréries dans une belle salle des fêtes près du château de Sully.

Lors de cette cérémonie d'intronisations, les quatre sossons, Jean-Jacky-Claude Edouard-Dany ont été intronisés dans cette sympathique confrérie. Très bon repas durant lequel un orchestre repris de belles chansons à danser dont bien entendu la célèbre danse du madison. Allez, tous en piste, surtout les dames. Fin de la journée à 20h00. Retour pour certains à l'hôtel. Pour les autres ???? (Visite amicale de fin de soirée)

Le lundi matin 9h00, jour du retour, petite balade d'une heure à travers un très beau marché bien achalandé. Achat de quelques produits locaux et de Bourgogne. Le retour s'est très bien déroulé.

Dany

UN SOSSON DEVIENT PRINCE ...

La presse nous annonce que le futur prince du carnaval de Meix-dv-Virton, sera notre avocat gaumais Frédéric Gavroy, par ailleurs sosson, parmi les plus fidèles de l'Orval !!!

Félicitations... mais connaissant la gouaille et l'empathie de Frédéric, on est persuadé qu'il préférera qu'on continue de l'appeler « sosson » au lieu de ...Monseigneur !!!

Bonne chance à cette nouvelle expérience... en famille puisque son épouse sera princesse et ses enfants petits princes !!!

Georges T.

AFTER-WORK AU MOULIN CAMBIER 05 DÉCEMBRE 2025

Comme les années précédentes, nos amis français Jean, Jacky et Jérémy avait donné rendez-vous à tout le Chapitre pour un repas convivial dans un cadre exceptionnel en bordure de la Semois en plein cœur de la forêt. Une petite trentaine de membres ont répondu à l'appel et ont pu apprécier l'accueil d'Olivier, son Orval servi à la bonne température ainsi que le repas qu'il avait préparé.



Cette année, nos Confrères nous avaient réservé quelques surprises ... dont la confection d'une bière triple : « l'After-Work – la cuvée des Sossons 2025 ». Tous les participants en recevront une bouteille dès que la fermentation sera terminée.

Autre attraction, une prestation exceptionnelle de sonneurs de cor de chasse, intérieure et extérieure !

Marquant la fin d'une année riche en activités et en travail, cette soirée était offerte aux participants, avec une limitation à 2 Orval comme le prévoient des organisateurs responsables !

Que les membres du Chapitre qui en douteraient s'inscrivent déjà pour la version 2026 !

Car comme le dit le vieil adage « Les absents ont toujours tort ! ».

MANIFESTATIONS
PROGRAMMEES EN 2026
POUR L'ANNEE JUBILAIRE

Dans quelques semaines, nous aborderons donc une année jubilaire    Orval. D'ores et déjà nous vous communiquons les grandes lignes du programme établi en collaboration avec la communauté d'Orval. Le programme n'étant pas définitif, nous vous recommandons de consulter régulièrement notre site pour confirmation et des dates et du programme. Bien sûr, nous y reviendrons dans notre prochain carnet.

Du 07 février au 26 avril 2026 :

Exposition au Musée de l'abbaye L'ABBAYE

Lieu : musée de l'abbaye - Salle des expositions contemporaines.

« Prem  res photographies à Orval, du 19   siècle à l'aube de la reconstruction »

Accès aux heures de visites des ruines et du musée.

Le 18 avril 2026 à 14h30 :

Dirk Van de VIJVER donnera une conférence intitulée :

« Laurent-Benoît DEWEZ (1731-1812), Architecte. Ses réalisations depuis la construction de l'abbaye néoclassique d'Orval (1760) »

Lieu:Grand réfectoire des moines récemment aménagé en salle de conférence

Inscription obligatoire

Le dimanche 03 mai 2026    10h00 :

La Communauté d'Orval ouvrira son année jubilaire par une célébration liturgique suivie d'une conférence. Elle pourra compter sur la présence de :

- L'Archevêque de Malines-Bruxelles, Luc Terlinden
- L'abbé Raphaël Buyze de Lille
- Le père Pierre-André Burton, abbé de C  teaux

Lieu : Basilique Notre-Dame d'Orval

Le dimanche 03 mai 2026    14h30 :

Conférence avec les personnalités précitées.

Le thème de la conférence sera communiqué prochainement.

Lieu : Basilique Notre-Dame d'Orval - Entrée libre, sans réservation.

En juin 2026 (date à déterminer) :

« Les XX ans d' « Aurea Vallis & Villare » »

Lieu : Abbaye - Grand réfectoire

Inscription obligatoire.

Le 05 septembre 2026 :

« Grand colloque historique d'Orval »

Lieu : Orval - Grande halle à charbon de 09H30    17H00

Sur le modus operandi des colloques précédents, nous avons invité plusieurs spécialistes belges et français pour des exposés marquants de l'Ordre cistercien en général et l'abbaye d'Orval en particulier.

Les exposés seront répartis sur toute la journée du samedi avec repas possible sur le site.

Le timing définitif sera précisé par la suite.

Sur réservations - Tarif réduit pour les membres.

Sauf modifications ultérieures, voici les thèmes retenus :

· « Rétrospective 100 ANS »

Les membres de l'ASBL Aurea Vallis & Villare

· « Architecture cistercienne »

La Cambre; Orval et Clairefontaine

· « Trois chantiers d'abbayes cisterciennes de l'entre-deux-guerres »

Patrice Gautier (Musées Royaux d'Art et d'Histoire), Anne-Françoise Plerard (Agence wallonne du Patrimoine) et Emmanuel Vanderheyden (AWAP)

· « Karel Van Der Cruyssen, ses réseaux et leur impact sur la résurrection d'Orval »

Peter Heyrman(KUL)

(Suite ►)

LES DÉBUTS DE LA NOUVELLE ORVAL

Au cours du temps, l'abbaye d'Orval a constitué un vaste domaine, tout d'abord au départ de dons et donations, ensuite via des acquisitions; le domaine fut démembré après les   v  nements de 1793 qui virent la destruction de l'abbaye médiévale et de la seconde abbaye en cours de construction, appelée « abbaye de Dewez ». Après avoir changé de mains une dizaine de fois, le domaine est acquis par la famille Wauters, de riches industriels liégeois. En juillet 1926, le couple de Harenne-Wauters effectue une donation d'un terrain de 25 hectares comprenant les ruines à l'ASBL "Abbaye Notre-Dame d'Orval" nouvellement créée. Suivra, en 1934, la donation d'une centaine d'hectares de terres cultivables afin de permettre aux moines de subvenir à leurs besoins et de vivre de leur travail selon leur devise « Ora et Labora ». Ces donations précisaient que l'A.S.B.L. Abbaye N.D. d'Orval est tenue d'affecter les immeubles à la reconstitution de l'ancienne abbaye d'Orval, en vue d'y établir la vie religieuse en commun, suivant la règle de Saint Benoît et les constitutions de l'Ordre des Cisterciens de la Stricte Observance.



Les premiers moines qui s'installèrent    Orval provenaient de France et du Brésil et plus précisément de l'abbaye de Sept-Fons et de Maristella (une fondation de Sept-Fons qui avait prévu de s'y réfugier pour fuir la France où les Ordres religieux n'étaient plus en odeur de sainteté suite à la loi Combes). Dom Chautard l'abbé de Sept-Fons et sa communauté acceptèrent le domaine d'Orval à condition de pouvoir compter, pour mener la reconstruction, sur les services de Charles Van der Cruyssen. Celui-ci, au départ un entrepreneur gantois, héros de la guerre 14-18, est devenu moine à la Grande Trappe où il était économe. Aidé de son ami l'architecte Henry Vaes, celui qui deviendra le premier abbé du nouvel Orval sous le nom de Dom Marie-Albert mena à bien ce qu'on peut considérer comme le « Grand Œuvre » de l'Abbaye d'Orval.

Les premiers moines de Sept-Fons arriveront à Orval le 9 mars 1927. 9 mars, date symbolique puisqu'elle rappelle l'arrivée à Orval le 9 mars 1131 d'un groupe de sept moines envoyés par saint Bernard et provenant de l'Abbaye de Trois-Fontaines, une des premières abbayes cisterciennes.

Ils seront rejoints au cours de l'année 1927 par 10 autres de leurs frères dont 4 provenaient de Maristella et ils constitueront ensemble le véritable groupe des 12 fondateurs (ou refondateurs) d'Orval. Au cours des années suivantes arrivèrent encore de nombreux moines.

Ils furent suivis de novices qui se joignirent au groupe après un passage au noviciat de Sept-Fons pour les premiers. Le Père Alexandre (Scyon) est considéré comme le premier novice du nouvel Orval où il mena toute sa vie monastique. Certains parmi les plus anciens de nos membres l'ont bien connu.

C'est dans la Porterie que s'installèrent les premiers moines en 1927. Le 30 septembre 1928, Monseigneur Micara, nonce apostolique à Bruxelles, vient inaugurer le premier bâtiment monastique reconstruit, future aile des novices. Ainsi, comme l'avait exigé Dom Chautard, les moines sont situés plus à l'écart de la route et des visiteurs.

La fromagerie démarrera en 1931 et sera installée dans des locaux proches de son implantation actuelle. Elle sera une des sources de revenus pour permettre la reconstruction de l'abbaye. Les moines entreprennent également des activités de défrichage et d'élevage. Et La brasserie commencera également très vite ses activités.

Les conditions de vie sont très austères notamment au début, lorsque le froid sévit en décembre 1927 alors que la plupart des moines étaient arrivés depuis peu de temps, certains depuis le Brésil. Malgré des conditions matérielles difficiles, la persévérance et le courage de ces pionniers portés par leur foi vinrent à bout de tous les obstacles et en à peine 20 ans, Orval ressuscita sous la férule de Dom Marie-Albert assisté de son ami architecte qui ne put voir la fin de l'entreprise, emporté par la maladie en janvier 1945.

Les 7 et 8 septembre 1948, M  r Micara, préfet de la Congrégation des Rites proc  dera aux diverses étapes de la dédicace de l'  glise élevée au rang de basilique.

Marc HEYDE et Eric AMBROISE de l'ASBL « Aurea Vallis & Villare »

MANIFESTATIONS PROGRAMMEES
EN 2026 POUR L'ANNEE JUBILAIRE (SUITE)

· « Abbaye de Maristella (Sao Paulo Brésil) abbaye fille de Sept-Fons »

Père Bernard-Marie van Caloen, abbé du Mont-des-Cats

· « Renouveau de la vie religieuse féminine aux XIX   et XX   siècles »

Kristien Suenens Kodoc- KU Leuven

· « Orval terre scout à L'abbaye d'Orval et le scoutisme. Un foyer spirituel pour les scouts, un berceau pour de futures vocations » »

Thierry SCAILLET, UCL

· « Quelques films inédits (entre 1934 et 1948) de la Famille Resteau »

· « L'esprit cistercien    Orval    Orval, lieu de vie pour un moine d'aujourd'hui » »

Lode Van HECKE, abbé émérite et évêque émérite

Le 06 septembre 2026 à 10h00 :

Messe avec la participation du chœur « Prélude » d'Habay-la-Neuve (direction : Isabelle PONCELET)

Lieu : Basilique Notre-Dame d'Orval

Le 07 novembre 2026 à 10h00 :

Messe de clôture en (possible) présence de l'Evêque de Namur.

Lieu : Basilique Notre-Dame d'Orval

Le 08 novembre 2026 à 15h00 :

« Concert offert dans la grande abbatiale d'Orval »

Programme

· « Messe Cum Jubilo » de Durufl   Par le chœur d'hommes « Les Six Voix de la Main » et l'organiste Eric Mairlot

· « Méditations Tibhirine » de Kris Oelbrandt

· « Variations Orval » de Kris Oelbrandt

· « Oratorio du Printemps, cantate de la résurrection » de Kris Oelbrandt

Lieu : Basilique Notre-Dame d'Orval

Concert tout public.

Des informations complémentaires sur les musiciens et choristes seront communiquées sur le site d'Aurea Vallis ainsi que dans nos prochaines   ditions.