



Lettre d'information de la Royale Confrérie du Maitrank d'Arlon - Décembre 2025

LE MOT DU PRESIDENT

L'année s'achève avec son lot de bons souvenirs.

Parmi ceux-ci, c'est la parfaite réussite de la Journée Annuelle des Confréries sur le site de Maredsous. C'était à notre province qu'incombait l'organisation de cette journée importante. Le Cojac (Comité Organisateur de ce rassemblement) a parfaitement réussi sa mission. Il faut dire aussi que le beau temps était de la partie.

Pour ce qui concerne notre Confrérie, les membres compagnons et porteurs de robe ont participé à de nombreux chapitres, dont vous trouverez un petit compte-rendu dans ce bulletin.

La Confrérie a également participé à d'autres événements au cours de ce second semestre, dont la Foire agricole de Libramont, la fête de la chasse à Muno et le gala des Godefroid.

Enfin, une ambiance très conviviale a marqué notre traditionnel repas « Cochonnailles ».

Le Grand Conseil souhaite à tous les membres de la Confrérie de joyeuses fêtes de fin d'année.

Pour l'année 2026, save the dates :

9 janvier : cérémonie des vœux

13 mars : Assemblée Générale

17 avril : 1^{er} Cru

10 mai : notre Chapitre

6 septembre : le repas Cochonnailles

Foire agricole de Libramont, 17 juillet 2025

La Royale Confrérie du Maitrank d'Arlon s'est jointe à la Royale Confrérie des Herdiers de Bastogne pour marquer leur présence à la Foire agricole de Libramont le dimanche 27 juillet 2025.

C'est à la suite du discours de la députée provinciale à l'Agriculture Coralie Bonnet, prononcé devant un large parterre de personnalités politiques et du monde associatif du Luxembourg, que les deux Confréries ont proposé leurs produits à la dégustation.

Au cours de l'après-midi, les deux Confréries ont offert jambon d'Ardenne et Maitrank à bon nombre de visiteurs, jusqu'à épuisement des stocks.

Une journée bien sympathique et conviviale.



Rassemblement des Confréries à Maredsous,

10 août 2025

Réunies pour la journée annuelle des confréries gastronomiques de Wallonie et de Bruxelles, une centaine de confréries ont fait découvrir les produits qu'elles défendent à l'abbaye de Maredsous ce dimanche 10 août.

C'était l'occasion pour un nombreux public de goûter des « classiques » comme le Maitrank, l'Orval ou le jambon d'Ardenne.

La présentation officielle de chaque confrérie a eu lieu dans la majestueuse abbatale de Maredsous.

À l'extérieur, sous un soleil éclatant, se trouvaient les stands où se sont pressés les amateurs de découvertes de produits de bouche.

Rendez-vous est pris pour la 40^{ème} Journée annuelle des Confréries gastronomiques le 23 août 2026 à Tubize.





35^{ème} chapitre de la confrérie des Carabins d'Herbeumont

Le 20 septembre 2025

Deux membres de notre Confrérie (notre Grand Bailli Robert Geimer et notre Maître Épistolier Dominique Billion, ainsi que leurs épouses Mady et Marie-France) ont participé, le 20 septembre 2025, au 35^{ème} chapitre de la Confrérie des Carabins d'Herbeumont.

Dans le superbe cadre du Domaine de Waillimont, un soleil radieux s'est imposé tout au long de la journée. Les 10 membres de la Confrérie des Carabins ont donné le meilleur d'eux-mêmes pour la réussite d'une journée pleine de convivialité.

La Confrérie des Carabins d'Herbeumont existe depuis 1989. Elle est basée sur un fait historique local : la tentative d'enlèvement de Louis XIV par un groupe de « carabins » appartenant à la garnison espagnole stationnée à Herbeumont.

Mais qu'est-ce donc qu'un Carabin ? C'est un soldat de cavalerie légère, qui porte la cuirasse et non une armure, et qui a troqué sa lance contre une carabine. En clair, c'est un lancier mais armé d'une carabine.

Au lendemain de la reddition du château fort de Montmédy en présence du roi Louis XIV, le 7 août 1657, un groupe de carabins tenta d'enlever le jeune monarque alors qu'il rejoignait sa cour installée à Sedan.

Le guet-apens était sur le point de réussir, lorsque les Mousquetaires du roi, commandés par le capitaine Charles de Batz (mieux connu sous le nom de d'Artagnan), arrivèrent sur les lieux. Dominés, une partie des carabins furent tués. Une quinzaine furent faits prisonniers et conduits à Sedan. Ces derniers furent graciés par le roi.

Le château d'Herbeumont, construit sur une butte naturelle à la fin du XIII^{ème} siècle par Jehan de Rochefort, fut bombardé par les troupes de Louis XIV, sous le commandement du Maréchal de la Ferté, le 21 août 1657, quatorze jours exactement après ce fait d'armes.

Le Roi assurait ainsi ses frontières Nord-Est après la prise de la forteresse de Montmédy, capitale du comté de Chiny dont dépendait la Seigneurie d'Herbeumont. Le château d'Herbeumont, mis ainsi hors d'usage, fut abandonné après la signature du traité des Pyrénées le 7 novembre 1659. Ce traité aurait-il été ratifié si l'enlèvement avait réussi ? Le cas échéant, son contenu eût sans doute été fort différent...





Repas « Cochonnailles » le 28 septembre 2025

Une ambiance très conviviale a marqué notre traditionnel repas « Cochonnailles », dernier événement de l'année. En plus, le soleil était de la partie... Lors de son allocution, notre président a tenu à remercier tous les bénévoles qui ont contribué à la réalisation de nos activités.

Il a parlé du futur de la Confrérie, et plus particulièrement de la redéfinition du visuel de notre association. Le premier élément à être remanié est notre logo. Ce dernier a été dévoilé à cette occasion. Sa conception a été commentée par notre secrétaire :

« Lorsque nous avons soumis nos exigences au designer, le maître-mot était : *sobriété*.

Après avoir fourni nos indications spécifiques – à savoir la représentation de la dame à la coupe, les couleurs représentatives de notre Confrérie (spécifiquement les couleurs de la tenue portée par nos confrères porteurs de robe), l'année de création (1964) ainsi que la dénomination complète de notre association – nous avons reçu plusieurs propositions, parmi lesquelles il fallut effectuer un premier choix.

À la suite de quelques remaniements, notre résolution s'est portée à l'unanimité sur le logo qui vous est présenté aujourd'hui.

Toutes nos revendications y sont bien présentes. En outre, nous avons réussi à allier modernité et tradition. L'objectif était en effet, au travers d'une grande sobriété, de rajeunir la dame à la coupe et ses attributs vers une élégance simple et subtile, tout en lui conservant un caractère séculaire.

Regardez aussi tous les détails : parmi ceux-ci, vous observerez le Römer glass conventionnel, surmonté de l'indispensable tranche d'orange, ainsi que l'aspérule symbolisée.

Le résultat est là. Il peut ne pas plaire à tous, mais nous pensons que ce logo est un bon départ pour aboutir à la refonte du visuel de notre Confrérie, un chemin en accord avec la volonté sincère de continuer à inspirer, rassembler, et pérenniser la convivialité ».







15^{ème} chapitre de la Confrérie de Wandalino le 5 octobre 2025

"Wandalino" est un géant de 6 mètres, puissant et débonnaire, vivant en compagnie des "Nutons", nains vifs et espiègles.

Ce n'est pas lui qui nous accueille à Wellin le 5 octobre mais bien une bande de joyeux drilles bien décidés à nous faire passer un bon moment.

Et il fût bon car les différents discours de présentation des nouveaux intronisés étaient remplis d'anecdotes plus croustillantes les unes que les autres.

Beaucoup devaient se tenir le ventre à la fin de la séance tant ils avaient ri.

Chaque intronisé devait déguster une part de Tourteline (voir plus bas) et boire un « trop » petit verre de cornouille (voir aussi plus bas).

Le tout suivi d'un excellent repas en présence de sympathiques convives.

LA TOURTELINE

Il s'agit d'une tarte feuilletée à la truite et aux poireaux, servie avec une salade mixte aux lardons fumés.

En voici la recette :

Cuire le fond de la pâte feuilletée. Entre temps, émincer les poireaux et les cuire avec du beurre, du sel et du poivre. Pocher les truites dans un court-bouillon. Quand elles sont cuites, ôter la peau et les arêtes et les couper en petits morceaux. Disposer les poireaux étuvés et les morceaux de truites sur le fond de la pâte cuite. Battre les œufs avec le lait, du sel et du poivre. Verser ce mélange dans la tarte.

Cuite au four pendant 15 à 20 minutes.

LA CORNOUILLE

La cornouille est une liqueur à base de baies du cornouiller.

(Texte de Raymond Petit)



58^{ème} chapitre de la Confrérie Saint-Arnoul du Comté de Chiny le 18 octobre 2025

Chiny, c'est plus de mille ans d'Histoire. De nombreux auteurs ont attribué la fondation de la ville et du comté de Chiny, en 941, à un personnage du nom d'**Arnoul** de Grandson, d'où le nom de la Confrérie. Personnage apocryphe cependant, son histoire a été reléguée parmi les fables et c'est à Othon 1^{er}, dit de Warcq, que l'on reconnaît aujourd'hui d'avoir fait débiter en 980 le règne des premiers comtes de Chiny. S'élève alors sur un important massif situé à plus de 55 mètres au-dessus de la Semois, un véritable château-fort, cadre matériel nécessaire à la politique du comte en même temps qu'une affirmation de son pouvoir.

La Confrérie Saint-Arnoul du Comté de Chiny a tenu le 18 octobre 2025 son chapitre ; notre Confrérie y était vivement représentée : Robert Geimer, Dominique Billon, Daniel Roussel, Pierre Brunson et Francis Colling, ainsi que leurs épouses y ont participé.

Créée en 1967, la confrérie Saint-Arnoul du Comté de Chiny est composée d'une Prévôté, d'une Chevalerie et du Bénéfice y attaché : la Commanderie. Ces trois ordres suivent les traditions du Comté de Chiny (980).

Les objectifs de la Confrérie sont de défendre le Patrimoine, de perpétuer les traditions de l'ancien Comté, d'organiser des manifestations folkloriques, artistiques, culturelles destinées à faire connaître et aimer le Grand Chiny en particulier et le Sud-Luxembourg en général.

En 1980, à l'occasion du millénaire de la Ville de Chiny, fut brassée pour la première fois, la « Hotteuse », bière blonde et brune dont la confrérie assure la promotion.

En 2001, le Pâté gaumais, produit typique du terroir, a été labellisé européen I.G.P., et depuis cette date, la confrérie représente également ce produit de bouche qui est devenu leur produit phare.

Cette année, notre secrétaire, Dominique, y a été intronisé.





48^{ème} chapitre de la Confrérie de la Quiche Préontoise et de la Mirabelle de Metz le 19 octobre 2025

Encore une belle journée en confrérie !

La Quiche Préontoise (quiche lorraine avec des champignons) et la Mirabelle de Metz (leur Mirabelle est sympa).

Le chapitre était long... Et le banquet excellent !

(Texte de Christophe Dhaeze)



Les 24 heures vélo de Louvain-la-Neuve les 21 et 22 octobre 2025

Pour les 24h vélo qui auront lieu les 21 et 22 octobre, la Lux a décidé de mettre à l'honneur les fêtes du Maitrank ainsi que la confrérie pour son char.



47^{ème} Fête de Saint-Hubert à Muno le 26 octobre 2025

Notre Confrérie était bien représentée à la fête de Saint-Hubert à Muno ce 26 octobre 2025. Étaient présents : Robert Geimer, René Timmermans, Dominique Billion, Michel Chavagne et Philippe Bertholet, ainsi que leurs épouses.

Muno, ce petit village niché dans la Gaume, à la frontière avec la France, a célébré le 26 octobre la 47^{ème} édition de la fête de la Saint-Hubert, une tradition vivante qui unit les habitants et les passionnés. Cet événement demeure un moment fort pour la communauté locale et pour les amateurs de traditions. La fête de la Saint-Hubert, patron des chasseurs, des chiens et des chevaux, est bien plus qu'une simple célébration religieuse ; elle symbolise le lien profond entre les habitants de la région et leur environnement.

Les festivités ont commencé dès le matin avec une messe dédiée à Saint Hubert. Dans une église magnifiquement ornée pour l'occasion, les habitants et les autorités communales se sont rassemblés pour rendre hommage à Saint-Hubert. Cette cérémonie a revêtu une atmosphère toute particulière grâce aux sonneurs de cors du « Royal Forêt Saint-Hubert », dont les airs puissants ont ajouté une note majestueuse au rituel. Les confréries locales, vêtues de leurs costumes traditionnels, ainsi que l'harmonie « Les Amis Réunis de Muno » ont apporté une touche solennelle et chaleureuse à cette messe singulière.

À la sortie de la messe, la bénédiction des pains, des chiens, des chevaux et des attelages a pris place dans une ambiance de recueillement et de bienveillance. Ce moment fort de la fête rappelle l'importance de Saint Hubert comme protecteur des animaux et des hommes en contact étroit avec la nature. Chasseurs, propriétaires de chevaux et de chiens se sont pressés pour recevoir cette bénédiction, symbole de protection pour l'année à venir.

Les pains bénis, un autre symbole traditionnel de cette fête, ont été ensuite distribués aux fidèles. Ces petits pains, que l'on dit protecteurs contre les maladies, sont très appréciés des participants, qui les emportent chez eux en souvenir.

Après la bénédiction, un cortège s'est formé pour un défilé dans les rues de Muno, une tradition qui attire de nombreux habitants ainsi que des visiteurs venus parfois de loin. Guidé par les sonneurs de cors et les membres de l'harmonie « Les Amis Réunis de Muno », le défilé a déambulé dans une atmosphère de liesse jusqu'au monument aux morts du village. Cette étape marque un moment de recueillement, rendant hommage à ceux qui ont marqué l'histoire de la communauté.

Le sanglier Oscar nous a accompagnés durant le cortège. Les festivités se sont terminées dans la convivialité avec un apéritif et un repas offert à tous.





49^{ème} chapitre de la Confrérie d'il Crâss Djotte de Houffalize le 16 novembre 2025

Une fois de plus, notre Confrérie était bien représentée au 49^{ème} chapitre de la Confrérie d'il Crâss Djotte de Houffalize ce 16 novembre 2025. Étaient présents : Nadine Van Huffel, Thomas Goffinet, Julien Lotin et Emmanuelle Daxhelet, Jean-Christophe Graas, ainsi que Dominique Billion et Marie-France.

75 confréries ont participé à ce chapitre et plus de 400 personnes ont participé au repas !

Selon une tradition populaire des habitants des villages de la région, il était coutumier de qualifier les Houffalois de "Bordjeux" (bourgeois) mais également de « Magneux d'jotte » (mangeurs de chou). Les paysans des environs les suspectaient même de marauder des choux dans leurs champs.

La Confrérie est née le samedi 22 novembre 1975 à l'occasion de la renaissance de la Foire Ste Catherine. C'est un vendredi de novembre 1976, que la Confrérie tenait son 1^{er} Chapitre en l'Hôtel "Le Relais" à Houffalize. Depuis elle a inlassablement poursuivi son but : faire connaître Houffalize.

Sa devise est : La Confrérie d'il Crâss DJotte Vit et Vivra !

Voici la recette de la crâss dijotte selon la confrérie Houffaloise :

Ingrédients :

- 1 beau chou vert.
- Eau salée.
- 300gr de lard de poitrine salé mais non fumé.
- Beurre.

Préparation :

Enlever le trognon ainsi que les premières feuilles d'un beau chou vert.

Le couper et le ciseler en fines lanières.

Ensuite le blanchir dans de l'eau salée pendant 10 minutes.

Egoutter.

Emincer finement 300 gr de lard de poitrine salée non fumé.

Le faire fondre dans une poêle.

Mettre le chou émincé dans une marmite.

Mouiller avec du fond blanc (ou du bouillon).

Ajouter les lardons.

Couvrir et laisser cuire doucement à couvert dans le four pendant environ 1.30 heures.

Assaisonner et servir chaud.

Bon appétit.



Participation au goûter des Arsouilles le 18 novembre 2025



33^{ème} Gala des Godefroid le 22 novembre 2025.





D'autres chapitres

Samedi 28 juin 2025 - Confrérie de la Moule de Fort-Mahon-Plage

A la pêche aux moules moules moules ...

Confrérie de la Moule de Fort-Mahon-Plage

Le week-end dernier Nadine et Thomas se sont rendus sur la côte d'opale pour y déguster ces mollusques délicieux.

La confrérie de la moule de bouchot de Fort-Mahon a été créée en 1999 pour promouvoir la véritable moule de bouchot.

Après un petit déjeuner gargantuesque et une photo de famille, nous avons embarqué dans un petit train nous faisant penser à l'attraction du Space Mountain pour nous rendre sur la côte pour une dégustation de ces fameuses moules sous le vent marin pour nous rafraîchir et de la musique pour égayer cette dégustation. Après un défilé dans les rues de la ville (Thomas était ravi) et un chapitre court mais complet, un dîner spectacle nous a été offert (et là aussi Thomas était ravi)



Dimanche 6 juillet 2025 - chapitre des Toûrsiveux Dè Gros Tiyoû

Ce dimanche, Nadine, Florian et Thomas étaient présents au chapitre des Toûrsiveux Dè Gros Tiyoû.

Comme chaque année et cela même sous la pluie, ils nous ont régallé de leur chapitre-spectacle toujours aussi festif ! Mention spéciale à leur petit déjeuner, ainsi que bien sûr, à leur élixir 🥰

Le produit promu par la Confrérie est donc "l'Élixir d'Éternelle Jeunesse", un apéritif titrant 13°, à base de tisane de tilleul, de vin, d'alcool et de jus de fruit.

Dimanche 20 juillet - Confrérie de la Framboise Saulxuronne



Dimanche 21 septembre 2025 - Royale Confrérie du Stofé de Wavre

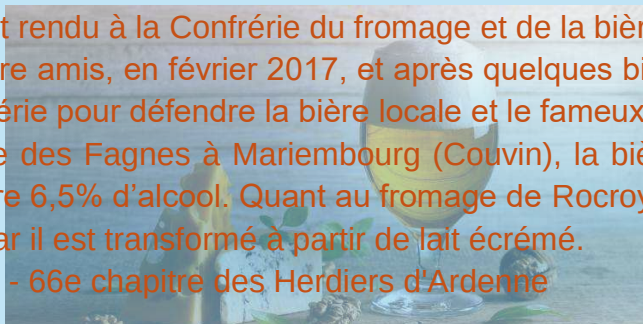
Dimanche, Raymond et Christophe se sont rendus à la Royale Confrérie du Stofé de Wavre. Celle-ci a été fondée le 16 septembre 1972. Elle s'engage à préserver, défendre et rénover les coutumes et traditions wavriennes dans le but de favoriser le tourisme et ce à travers son fromage, le stofé et la tarte du même nom. Ce produit est très apprécié par les plus grands gastronomes et est renommé, tant en Belgique qu'à l'étranger. Pour la petite histoire, dans le jeu populaire de Jean et Alice, dame Alice proclame : « je vous ferai servir de la tarte au fromage, de celle qui plus tard nous fera un renom, qui plaît tant que sans faim même, on ne dise non... » Christophe y a été intronisé



Samedi 27 septembre 2025 - Confrérie du fromage et de la bière de Rocroy

Ce samedi, Philippe s'est rendu à la Confrérie du fromage et de la bière de Rocroy. C'est lors d'un repas entre amis, en février 2017, et après quelques bières de Rocroy, qu'a germé l'idée de créer une confrérie pour défendre la bière locale et le fameux fromage de Rocroy. Produite par la brasserie des Fagnes à Mariembourg (Couvin), la bière de Rocroy est une bière ambrée artisanale qui titre 6,5% d'alcool. Quant au fromage de Rocroy, il ne contient pratiquement pas de matière grasse car il est transformé à partir de lait écrémé.

Samedi 11 octobre 2025 - 66e chapitre des Herdiers d'Ardenne



Dimanche 5 octobre 2025 - Chapitre de la Confrérie du Grand Apier à Tilff



Samedi 11 octobre 2025 - 66e chapitre des Herdiers d'Ardenne, et quel chapitre !!!

Bien que la confrérie bastognarde soit royale, elle a su nous surprendre en modernisant son chapitre, tout en gardant sa tradition.

Une animation assurée par deux présentateurs se répondant durant tout le long, des Herdiers dansant sur LEUR chanson, une présentation du personnage Thibault dont nous avons suivi les aventures sur le net, un échange de place durant laquelle les Herdiers ont laissé leurs places sur scène aux intronisés des autres confréries, ... On nous avait prévenu qu'il y aurait de la nouveauté mais à ce point-là ... Félicitations à la Herde pour cette audace !

La Confrérie Royale des Herdiers d'Ardenne promeut le jambon d'Ardenne, le saucisson d'Ardenne, ainsi que la bière Morhette.

C'est notre vice-présidente Nadine qui a eu l'honneur de monter sur scène et être intronisée.



Samedi 8 novembre 2025 - Confrérie de la Saint Hubert

En ce samedi ensoleillé de novembre, Betty et Philippe se sont rendus à la basilique de Saint-Hubert pour y rencontrer la "nouvelle" Confrérie de la Saint 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.

Les produits de cette confrérie sont :

Le Borquin : Il s'agit d'un saucisson pur porc à l'ail, fines herbes et épices

Le pâté à la bière de Saint-Hubert

Et 2 bières : La Chasse et la Traque

C'est notre icône Betty qui a été intronisée.



Dimanche 16 novembre 2025 – Sully-sur-Loire

Notre confrère Philippe et sa compagne se sont déplacés ce week-end jusqu'à SULLY-SUR-LOIRE . Samedi matin rendez-vous en pleine forêt pour assister au départ d'une chasse à courre collation au milieu des bois. Après-midi visite du château de SULLY-SUR-LOIRE. Le soir avec les confréries déjà présentes souper. Dimanche matin rassemblement des confréries sur la place de l'église suivi de la messe de la faisanderie agrémentée des sonneurs de cor de chasse. Petit défilé en ville accompagné de la musique, drink accompagné de tartines au pâté de faisan. Après-midi réservé à un magnifique repas. La confrérie a pour but de faire connaître les façons de présenter le faisan et de promouvoir le patrimoine de la ville.

