

# Royale Confrérie du Franc Thour Notre-Damme de Chiney

Trimestriel - 42<sup>ème</sup> année

N° 126 – Mai 2025

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@francthour.be](mailto:secretariat@francthour.be)

Site : [www.francthour.be](http://www.francthour.be)

Compte bancaire : IBAN : BE67 9531 3357 1187

BIC : CTBKBEBX

## LA GAZETTE



### ÉDITORIAL

*A la veille d'accueillir pour notre chapitre une cinquantaine de confréries venues de toute l'Europe, on peut constater que le mouvement confrérique est toujours bien vivant. Né en réaction contre les excès de l'industrialisation de l'agriculture et d'une uniformisation des goûts, les confréries apparaissent dans les années 1930 pour les précurseurs, dans les années 60 et les 30 glorieuses pour la plupart et il s'en crée encore tous les ans. Il s'agit souvent d'accompagner la mise en place d'Appellation d'Origine Protégée ou d'une Indication Géographique Protégée, et les confréries ont réellement sauvé d'une disparition certaine, de nombreuses voluptés gastronomiques et retrouvé la qualité de beaucoup d'autres. Il s'agit surtout de préserver la diversité et le savoir-faire spécifiques et de convaincre de l'importance de produire localement : on ne saurait être plus actuel.*

*Il s'agit aussi de se retrouver, de célébrer le simple plaisir d'être ensemble et d'accueillir de nouveaux amis qui partagent votre coup de fourchette. La convivialité n'est pas un vain mot au sein des confréries, qui passent d'ailleurs leur temps à s'inviter les unes les autres.*

*On y trouve même souvent un sens affirmé de l'auto-dérision et une grande envie de faire les choses sérieusement sans se prendre au sérieux. Même si elles ont toutes du mal à se renouveler, les confréries ont quelques arguments pour attirer la jeunesse. Le goût exigeant du produit, l'amour du terroir, le plaisir de la table et le sens du partage : les confréries ont bien des choses à nous dire.*

*Prenons place à table et écoutons-les !*

Le Roy, Guy BAIVIER

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

## Notre « Souper » du Roy

Dimanche 9 février 2024

Pour la première fois, le traditionnel « Souper du Roy » de notre confrérie a connu un lifting important, le souper du samedi est devenu un dîner et, au lieu d'avoir lieu au réfectoire des Forges, il s'est déroulé pour la première fois un dimanche au château Saint-Roch dans notre local, bien décoré pour la circonstance. La plupart des membres de la confrérie cinacienne, accompagnés de leur épouse ou compagne étaient présents à ce rendez-vous obligatoire. Frédéric DEVILLE, bourgmestre et Benoît DAVIN, échevin, sont venus apporter leur soutien en étant présents lors de la partie protocolaire et apéritive.



La partie protocolaire s'est déroulée dans la partie bar du local, les Mambours occupant les escaliers de l'entrée pour plus de visibilité. Le Grand Conseil ayant acté la démission de Bernard GALET en tant que Scribe et son remplacement par Jean-Marie DE BRUYN, celui-ci a reçu la grosse médaille de la confrérie des mains du Maître du Protocole et le livre d'or des mains de Bernard. Ce dernier a été félicité pour son travail accompli depuis octobre 2011. Pour la petite histoire, je deviens le 5<sup>ème</sup> Scribe de notre confrérie après Francis BAUDRU de 1971 à 1990, Jacques DESCY de 1990 à 2005, Thierry DHEUR jusqu'en 2011 puis Bernard GALET jusqu'à ce jour.

Présent dans les activités de la confrérie durant ces derniers mois et aux réunions mensuelles, Laurent DEMARET est devenu aspirant du Franc Thour après avoir réussi avec brio l'épreuve de la dégustation de la Chevetogne. Il peut désormais porter l'épithète de la confrérie. Le Roy l'a présenté en ces termes : *« Après avoir vécu 14 ans à Thynes, il a rejoint Ciney il y a 3 ans avec son épouse et ses 2 enfants. Ancien officier de la marine marchande, il travaille maintenant comme analyste criminel à la police judiciaire de Namur. Il apprécie la cuisine japonaise, italienne ou thaï, mais ne lui proposez pas un grog ou un saké, il en est dégoûté pour toujours ! »*.



C'est notre Compagnon Roland DELATTE qui a reçu le titre d'Ambassadeur pour l'année 2025 puisqu'il a cumulé 13 sorties en confrérie l'an dernier. Il a reçu l'épithète liée à ce titre et a été acclamé par un ban bourguignon.

Sans surprise, les membres de la confrérie ont voté, par bulletin secret, à la réélection de GUY I<sup>er</sup>. Il a été élu pour la 21<sup>ème</sup> fois et détient ainsi le record de longévité de la fonction ! Ensuite, direction des marches du château Saint-Roch, pour immortaliser l'événement (comme en 2013) dans un cadre somptueux et par une météo ensoleillée !



La cinquantaine de convives présents ont apprécié le menu surprise préparé par l'équipe du traiteur BRUNIN de Chevetogne ainsi que l'ambiance conviviale et « comme chez soi » du local par rapport aux lieux habituels du repas du Roy ! Autant la cassolette, que la crème de chicon ou la longe de veau cuit à basse température ont ravi toutes les papilles ! Comme la date du repas du Roy est toujours proche de la Saint-Valentin, toutes les dames présentes ont reçu une rose offerte par Guy I<sup>er</sup>.

J.M.D.B.



## 2<sup>ème</sup> Disnée des Confréries de Ciney

**DIMANCHE 23 MARS 2025**

*Et de deux... Et toujours un bilan plus que positif !*

Près d'une centaine de personnes dont une bonne partie des membres des trois confréries, ont partagé un merveilleux dimanche printanier à la salle Saint-Luc de Ciney. Des représentants de 5 confréries amies ont également fait le déplacement pour y découvrir une table de terroir avec des produits maison qui ont fait grimper au firmament toutes les papilles gustatives ! Une nouvelle fois, les absents ont eu tort !

Coup de chapeau à certains en particulier :

- A l'équipe du samedi pour la préparation d'un kir avec moult tests de dégustation.
- MICHEL pour son jambon persillé bourguignon, clin d'œil au jumelage avec Semur en Auxois et roi de la découpe pour les portions de notre Collégial.
- CLAUDE et BRUNO pour la Franthourte garnie.
- Un autre MICHEL pour son marc de Côtes du Rhône accompagnant le sorbet.
- ALAIN GÉRARD par sa tarte au macaron.
- JACQUELINE pour son Délice des Dames.
- MARC pour avoir déniché aux Gourmandises du Moulin de Falmignoul un pain de campagne extraordinaire.
- RÉGINE et son équipe pour la confection des décorations des tables.
- FRANÇOISE, conteuse en wallon et en français pour deux histoires entre une petite poule et un jeune coq et une revisite du Corbeau et du Renard.



Et, bien évidemment à toutes celles et ceux qui, de près ou de loin, avant, pendant et au rangement, ont contribué à la réussite de cette Disnée !

Malheureusement, le Roy de la Royale Confrérie du Franc Thour Notre Dame de Ciney, Guy BAIVIER, était souffrant et c'est Jean-Claude FOSSÉPREZ, Sergent, qui a présenté les 3 confréries en compagnie d'une représentante de la Compagnie Saint-Sébastien des Arbalétriers et de la nouvelle Grande Dame Primicière de l'Ordre des Gentes Dames de la Tarte aux Macarons, Marie-Anne GAUTHIER. Il acheva sa présentation par un vibrant ban bourguignon qui donna le top départ du premier service.

En fin de journée, au vu du succès des deux premières éditions, la décision semblait prise d'une troisième disnée en mars 2026. On en reparlera.



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](mailto:amand.collard@skynet.be)

Compte IBAN : BE35 1030 1195 7037





## **CONFRÉRIE SAINT-ANTOINE BLEHEN (Prononcez Blé Hein !) DIMANCHE 19 JANVIER 2025**

### **50<sup>ème</sup> anniversaire**

50 ans ça se fête non et comme d'habitude, les absents ont eu tort. Nous étions nombreux, vraiment nombreux, à un tel point que je n'ai pas eu le courage de compter le nombre de confréries. Je suis quand même tombé sur de très anciens confrères Michel, Edmond et Jacques, des vieux de la vieille dans le monde confrérique.



Le froid de canard et un brouillard persistant n'avaient pas découragé les confrères et la petite église de Blehen était pleine à craquer. J'ai surtout apprécié la standing ovation lors de l'arrivée de celui qui est pour moi, et pour beaucoup j'en suis certain, l'âme de Blehen : Louis FRAIPONT. Ce grand monsieur a présidé aux destinées de la confrérie pendant plus de 40 ans, sans parler de sa présidence de l'Union de 2000 à 2007.



Le chapitre s'est déroulé comme d'habitude avec la dégustation de la Cuvée Saint-Antoine suivie du coup de queue de cochon asséné sur le front de l'impétrant par le Prieur, Dimitri DE GYNS. J'ai échappé à ce « supplice » puisque j'ai la médaille de Saint-Antoine depuis déjà quelques années.



Autre moment fort, la vente aux enchères de demi-têtes de cochon sur le parvis de l'église au profit d'une association locale qui contribue à la lutte contre le cancer et qui a permis de rassembler la coquette somme de 450 €.

Le repas réunissait plus de 250 convives qui ont pu déguster un menu simple, composé de plats de terroir qui n'en n'étaient pas moins délicieux. L'ambiance fut aussi égale à elle-même mais disons simplement que l'animateur de service a fait de son mieux car pour ce qui était de l'acoustique du local... on en reparlera !

Vive Blehen et à l'année prochaine sans faute.

R.D.

# CONFRÉRIE DES CHEVALIERS DE L'ORDRE DE LA CRAVACHE BEURINOISE

BEAURAING

SAMEDI 1<sup>er</sup> FÉVRIER 2025



## 20<sup>ème</sup> anniversaire

C'est dans les superbes locaux communaux de la Ferme des 3 Moulins que les Chevaliers accueillent avec une « Tournée Beurinoise », bière du cru très rafraîchissante, les nombreuses confréries amies pour leur 19<sup>ème</sup> Chapitre (déjà). Le Commandeur-Fondateur Lambi ouvre simplement le chapitre du 20<sup>ème</sup> anniversaire de sa Confrérie.



Les intronisations sont précédées d'une présentation des impétrants en termes choisis et avec beaucoup d'humour et de jeux de mots originaux par un duo de dignitaires très en verve.



La dégustation de la Tournée Beurinoise sert d'anesthésiant aux fessiers qui recevront ensuite leur correction. En effet, l'intronisation n'est pas conditionnée par la promesse de fidélité à un serment, mais par l'acceptation résolue d'un vigoureux coup de cravache sur l'arrière-train.

C'est ensuite dans une vaste et jolie salle aux couleurs très « belges », que nous est proposé le repas qui s'articule autour d'un brouet (potage aux légumes servi dans un petit pain évidé), de cravachet à volonté (sorte de quiche aux légumes et lardons, de tradition ancestrale) et des boissons adéquates. Nous passons une soirée agréable qui se clôture avec la « relique », une vieille bouteille de liqueur récupérée par les Chevaliers de la Cravache.



L'accueil et la convivialité étaient une fois de plus au rendez-vous.

Guba.

## CONFRÉRIE DE L'AUMÔNIÈRE

MALONNE

SAMEDI 15 FÉVRIER 2025



Si Malonne, ancien « petit village », est devenu partie intégrante de notre capitale wallonne, la Confrérie de l'Aumônière reste profondément ancrée dans l'entité, ses traditions et son folklore, et on y ressent une



véritable fraternité villageoise. La Gribousine, vivant jadis dans les immenses bois de la Marlagne, fée bienfaisante pour les bons, sorcière maléfique vis-à-vis des moins bons, est à l'origine des 2 confréries de Malonne : l'une lui ayant repris son nom, l'autre reprenant pour emblème et étendard le chausson au chou et au lard que, selon la légende, elle fut la première à créer : l'Aumônière.

C'est au collège Saint-Berthuin, bien connu à travers toute la Belgique, que de nombreuses pâtisseries maison nous attendaient pour un accueil tant sympathique que convivial, familial même devrai-je dire, des Aumougneux de quelques semaines à ... (bien plus) nous accueillant. Et, autres préparations maison, une série de « petits » pèkèts aromatisés artisanalement étaient proposés en dégustation tant pour réchauffer les cœurs que les corps.



Appel et traditionnel cortège jusqu'à la place de l'Aumônière pour revenir à la chapelle du collège pour le chapitre solennel. Une demi-douzaine de personnalités, tous de Malonne, sont intronisés Aumougneux après une présentation versifiée. Sont ensuite intronisés Chevaliers de l'Ordre de l'Aumônière de Malonne un représentant des confréries présentes. Le chant de la confrérie clôture la partie officielle avant le verre de l'amitié et sa traditionnelle dégustation d'« aumônière zakouski », une forme réduite du produit originel.

S'en suit la « cabusaille », le traditionnel souper entrecoupé de chants, le premier étant « l'Appel aux Aumônières » (avant le service de celles-ci), ensuite de plus en plus endiablés (Gribousine serait-elle là ?) au fil des plats et des libations.

Deux remarques pouvant servir d'inspiration : la soirée dansante (avec DJ) ne commence qu'après la fin du repas et un petit carnet reprenant l'ensemble des chants, mais bien plus (déroulement, intronisés, menu, tarifs, description des vins, remerciements, agenda, ...) attendait chaque convive.

Une superbe ambiance, un très beau repas (préparé et servi par l'Ilon-Saint-Jacques), merci à tous pour cet agréable chapitre.

L.R.



## **ORDRE DES GENTES DAMES DE LA TARTE AUX MACARONS CINEY**

**DIMANCHE 2 MARS 2025**

**30<sup>ème</sup> anniversaire**

42 confréries et plus de 80 civils avaient rejoint la capitale du Condroz pour vivre pendant une journée radieuse le traditionnel chapitre des Gentes Dames et assister à la passation de pouvoirs des Grandes Dames Primicière, Protocolaire et Épistolière dans les installations du Centre Culturel de Ciney.



Pour ce chapitre anniversaire, les Gentes Dames avaient mis les petits plats dans les grands, notamment au niveau de la disnée gastronomique préparée par Luc STIÉNON et son équipe. Le chapitre a débuté par la remise d'un chèque de 300 € à l'Ours Bleu, une équipe de marcheurs du Relais pour la Vie de Namur qui récolte des fonds pour la lutte contre le cancer.

Ensuite, mission importante pour deux Gentes Dames de déguster un morceau de tarte aux macarons et le Délice des Dames puis, sous l'air de la Madelon, moment de gourmandise pour toutes les Gentes Dames présentes sur la scène du théâtre communal.

Comme sa période de stage a été jugée probante, Béatrix BAURIND a reçu sa robe et est devenue Gente Dame Gourmandine. Quatre personnalités ont ensuite été intronisées ambassadeur des Gentes Dames : Géraldine FURNÉMONT, nouvelle échevine de l'enseignement de la ville de Ciney et institutrice, Julie BODARD, créatrice des glaces bio « Hopopop » et comédienne, Fabrice MARION, conseiller communal depuis les dernières élections et qui a tenu le P'tit Bedon et Alain GÉRARD, boulanger pendant 20 ans à l'IMP qui fabrique la tarte aux macarons des Gentes Dames.



L'ensemble instrumental « Pop Music » de Ciney a ensuite offert un mini concert sur scène (et pendant l'apéro au balcon du couloir du théâtre communal). Ensuite, c'était le tour d'un représentant de 26 confréries présentes à devenir panetier ou panetière d'honneur et de recevoir médaille et diplôme.



Pour sa dernière intervention officielle, Ingrid GILOT a déclaré : « *Avant de déguster nos biscuits au macaron et la Chevetogne offerte par nos parrains du Franc Thour, je les remercie ainsi que toutes les personnes qui ont contribué à la réussite de ce chapitre et plus particulièrement mes consœurs, nos artistes et Olivier, notre technicien. Enfin, comme à chaque fois, je dédie notre chapitre à toutes les mamys puisque c'est la fête des grand-mères aujourd'hui.* »

Avant la clôture du chapitre, les Gentes Dames ont joué aux chaises musicales au profit de la jeunesse. D'abord, l'âge aidant, Lucy DESSY, devient Grande Dame Protocolaire en remplacement de Bernadette THIBAUT à ce poste pendant plus de 20 ans. Irène COLLINGNON, Grande Dame Épistolière, cède sa place à Anne-Marie HAMOIR et reprend son titre de Grande Dame Amandière. Enfin, Ingrid GILOT, la Grande Dame Primicière depuis près de 17 ans va devenir Grande Dame Chancelière et



c'est Marie Anne GAUTHIER qui endosse la lourde tâche de Grande Dame Primicière. Naturellement, les trois Gentes Dames resteront membres et actives au sein de leur confrérie. La nouvelle Grande Dame Primicière a clos le chapitre avant l'exécution de la Brabançonne et de l'hymne européen.



Pour le dessert, les Gentes Dames ont revêtu leur tenue d'apparat et posé autour des gâteaux de l'anniversaire en remerciant l'équipe de Luc STIÉNON et Formule J pour son animation musicale. Auparavant, chaque convive avait reçu un sac anniversaire aux couleurs de la ville de Ciney et au logo de la confrérie.

E.G. & J.M.D.B.  
(Photos de notre photographe Marco)



## **CONFRÉRIE DE L'HYDROMEL TIHANGE DIMANCHE 9 MARS 2025**

Super journée que ce dimanche où la confrérie de l'Hydromel de Tihange organisait son 37<sup>ème</sup> chapitre. Super tout d'abord à cause de la météo printanière qui a permis aux invités de profiter d'un soleil généreux, super ensuite par la joie et la bonne humeur qui a régné tout au long de cette journée festive.

L'accueil des invités se faisait à la salle du Cercle Saint-Jean par la Grande Druidesse, Madeleine MALLORY, puis mise en habit et départ en cortège vers l'église pour le chapitre et les intronisations des 18 impétrants. Ceux-ci devaient couper, à l'aide d'un sécateur, une petite branche de gui et boire en une fois une coupe d'hydromel accompagnée d'une mini-crêpe roulée, pendant que le chœur des membres chantait : « *et çoula m'fait dè bin...dè bin...dè bin* ».

Puis les intronisés étaient adoués par la Grand Maître avec la serpe en or qui ne passait pas loin de l'oreille (Ouf!) ! Tout ce cérémonial fut suivi par le chant de l'hydromel et les chants patriotiques en wallon liégeois (toujours un peu difficiles pour nous, les Namurois).

Retour à la salle pour l'apéritif servi à l'extérieur comme il se doit par ce temps estival. Un savoureux repas concocté par le traiteur Frédéric MADENSPACHER fut servi aux convives.

D'habitude, l'animation consiste à participer au tirage d'une tombola. Mais aujourd'hui, il fallait tenter sa chance sur une roue de la Fortune. Celle-ci était équipée de quatre pictogrammes et quand la roue s'arrêtait sur l'un deux, le préposé tirait un numéro au hasard hors de son grand sac, et ce numéro donnait droit à un lot. Comme des enfants, tout le monde s'acharnait !



En résumé, cette journée restera à marquer dans les annales pour sa gaieté et sa bonhomie. A refaire dans deux ans et grand merci à tous.

Phil.D.



## **CONFRÉRIE DES CHEVALIERS DE LA TARTE ET DE LA POMPE BELGRADE DIMANCHE 16 MARS 2025**

Le programme de la journée est immuable à Belgrade : accueil pour le petit-déjeuner et mise en habits dans les locaux de la salle André Guisset, cortège jusqu'à l'église Saint-Joseph avec arrêt au Monument aux Morts, départ à la fin de l'office religieux en cortège sécurisé avec cette année la Fanfare Royale Sainte-Cécile d'Assesse vers la salle Saint-Joseph pour y vivre le chapitre et les intronisations et, enfin, retour en cortège et en fanfare vers la place du Bia Bouquet pour le banquet en 8 services préparé par le traiteur Sébastien PYCK pour près de 220 convives et 47 confréries. Comme l'endroit où se déroulent les agapes n'est

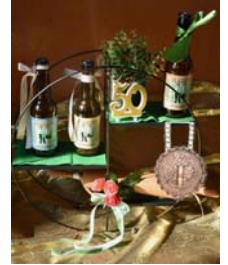




pas extensible et que les Chevaliers n'ont pas envie de déménager pour payer plus cher, ils ont dû refuser du monde pour leur chapitre anniversaire ! Je soulignerai que notre royale confrérie du Franc Thour n'a JAMAIS manqué ce chapitre en 50 ans. Il fallait que ce soit dit !

Une des spécificités de Belgrade est la présentation des confréries par applaudissement à la salle Saint-Joseph. Francis RENARD, le Grand Maistre, a rappelé que sa confrérie, devenue royale, a été créée en 1975 et qu'il n'existe plus qu'un

seul membre fondateur : Léon VERSCHURE. Il a aussi déclaré : « Pour notre 50<sup>ème</sup> anniversaire, nous avons créé une nouvelle bière, la « Jubilé ». De quoi le monde de demain sera-t-il fait ? Il faut s'adapter, mais nous tenons à toujours mettre nos produits locaux à l'honneur ! ».



Francis FROMONT a été nommé candidat chevalier tandis que Chantal GOOSSENS et Olivier MOULAERT ont prêté serment en wallon en tant qu'aspirants chevaliers. Une personnalité connue désormais dans le monde entier a été intronisée compagnon d'honneur. Originaire de Belgrade, Raphaël LIÉGEOIS, astronaute belge de l'Agence Spatiale Européenne, s'envolera l'an prochain pour une mission spatiale. Malheureusement, il ne pouvait être présent, mais a envoyé par vidéo conférence depuis le Cap Kennedy, un message de remerciement et ses parents ont dégusté à sa place un morceau de tarte et une « Vî Keute » blonde. Ils ont ensuite reçu le gorgerin et son diplôme.



Christophe HAMTIAUX, Maître de Cérémonie depuis deux ans, a bien amusé le public lors de la présentation de 37 compagnons ou dame d'honneur qui ont déclaré leur serment en français ou en wallon.



Pendant l'apéritif, petit récital par la fanfare d'Assesse qui avait également animé le chapitre, exécution plus ou moins réussie de la marche des Chevaliers sur l'air de la Madelon avant le fromage et, surprise pour chacun, la remise d'un ouvre-bouteille en étain et aux armoiries



des Chevaliers en cadeau. Superbe !

Pour finir, présentation avec des feux d'artifice de table, de la pièce montée en glace puis retour à la maison sans tupperware après avoir bien dansé grâce à DOREMI !

JMDB

# CONFRÉRIE DES COMPAGNONS DU WITLOOF BERCHEM SAINTE AGATHE DIMANCHE 16 MARS 2025



*La clôture prématurée des inscriptions n'a pas permis au Franc Thour d'envoyer un représentant pour ce chapitre. Merci à Hélène de nous faire part de son ressenti.*

JCF

## Un amour de légume : le chicon !

Plante très appréciée pour sa racine et ses feuilles, la « chicorée » a subi, au milieu du 19<sup>ème</sup> siècle, une métamorphose – délibérée ou accidentelle ? – qui l'a projetée au premier plan de la gastronomie en raison de ses grandes facilités d'utilisation (aliment savouré cru ou cuit, salé ou sucré, plat quotidien ou gastronomique) et de son adaptabilité dans le domaine des boissons (production d'alcool doux et sucré ou d'alcool fort, bière et même actuellement un vin !)



La Confrérie des Compagnons du Witloof d'Evere, promoteurs et défenseurs de ces merveilles, a tenu, ce 16 mars dernier, en présence de 51 confréries et de plusieurs représentants officiels, belges et français, son 36<sup>ème</sup> Chapitre. Elle a également fêté son 50<sup>ème</sup> anniversaire : une durée de vie qui la consacre légalement comme « Confrérie Royale » !

Parmi les participants à cette mémorable manifestation organisée par nos parrains, 12 membres de la Société des Confrères d' Eggevoort-en- Etterbeek (exceptionnellement 2 d'entre eux ont bénéficié de l'intronisation d'honneur) ont savouré plats, boissons, amitié et humour (présence sur la scène d'un énorme chicon revêtu de la cape de la Confrérie du Witloof et discours humoristique de Joske MAELBEEK de l'Ordre du Faro sur les « Chicolombophiles »).



Les Confrères d' Eggevoort ont manifesté leur profonde amitié envers leurs parrains par la remise officielle d'un « collector » (une médaille collective). Cette dernière, faite en bois et illustrée des dates 1975-2025, représente un poisson (emblème d' Eggevoort) reposant sur un chicon. Witloof...with love...

Hélène ANTONIOU

urintendante de la Société des Confrères d' Eggevoort-en- Etterbeek.

## CONFRÉRIE « LI CROCHON »

ONHAYE

Samedi 22 mars 2025



Ce 22 mars avait lieu le 100<sup>ème</sup> chapitre de la confrérie « Li Crochon » d'Onhaye. Créée en 1982, la confrérie a toutefois organisé deux chapitres par an pendant de nombreuses années : un grand chapitre et un



chapitre plus « intime » et plus orienté vers les gens du cru. Cela explique un 100<sup>ème</sup> chapitre en... 43 ans.



Ce sont plus de 400 personnes qui se sont présentées pour la Fête du Crochon dont un bon tiers sont des « civils » face aux 35 confréries avec leurs membres en tenues colorées.

La cérémonie se passe dans l'église du village, dans une ambiance formidable. Le Chevalier, Michel CHARLES, a présenté, d'une manière très comique et du haut de la chaire de vérité, les nouvelles recrues, pendant que les compagnons d'honneur satisfaisaient à la purification, un délice..., avant de prêter serment !

Il faut souligner que cette partie protocolaire était rehaussée par une délégation de sonneurs de trompe de chasse, les « Veneurs de la Meuse » de Dinant. Ce n'était que du bonheur !

Puis place aux ripailles. Ici pas de menu à 6 ou 7 services, mais un crochon et sa Cuvée. Qu'est-ce qu'un Crochon ? En dialecte régional, "li crochon" était pour les anciens la première et la dernière croûte de pain, tartinées de fromage et chauffées au feu de bois. Ce mets, aujourd'hui modernisé, est devenu un petit pain évidé garni de jambon, de fromage de



Chertin et de crème fraîche, le tout passé au four et servi avec un peu de salade. Ce sont donc plus de 1500 crochons qui ont été dégustés sans parler de la Cuvée du même nom qui se décline en brune et en blonde et qui coula à flots pendant toute la soirée.

Bref, un chapitre très fréquenté de par son ambiance très conviviale et son prix plus que démocratique. J'y fus intronisé en 2012 mais c'est toujours avec plaisir que j'y reviens. Merci les amis pour cette belle fête.

p/o M.A.



## **ORDRE DU FARO BRUXELLES SAMEDI 21 MARS 2025**

L'Ordre du Faro, bière ancestrale de Bruxelles et alentours, s'est déplacé à Ruisbroek dans le cadre de la toute nouvelle brasserie Lindemans pour ce 31<sup>ème</sup> chapitre. Ce sont plus de 40 confréries et autres groupements folkloriques qui se retrouvent pour l'accueil dans ce bâtiment flambant neuf au milieu des cuves où sont produites les bières « Taro ».

Pour mémoire, les bières à fermentation spontanée telles que le faro, la gueuze ou la kriel (produites à partir de lambic) ne savent pas être délocalisées, car les levures sont « dans le bâtiment ». Le faro est un lambic qui après avoir vieilli en tonneau est édulcoré au sucre candi et coloré au caramel... un régal !



L'appel réalisé, les confréries sont introduites dans la salle voisine (au décor de bacs empilés, mais très bien assis et une acoustique plus que correcte). Les rangs de l'Ordre s'étoffent : 3 nouveaux stagiaires entament leurs 2 années de stage, tandis que 3 stagiaires deviennent apprentis et 3 apprentis prennent l'habit de Chevalier ou Dame de l'Ordre.

Une petite pause lors du chapitre permet à tout un chacun de déguster voire de découvrir le fameux « trou chicon » offert par leurs filleuls « Les Compagnons du Witloof ».



Après la partie officielle, l'apéritif/verre de l'amitié est l'occasion de déguster deux bières emblématiques de la brasserie, cousines du faro, l'Oude Gueuze et l'Oude Kriek Cuvée René, très éloignées de certaines créations archi-édulcorées contemporaines.



S'en suit un bien agréable menu accompagné de vin pour ceux qui le souhaitent, mais, la confrérie promouvant la bière, ce sont toutes les bières Lindemans qui sont offertes tout au long du repas (outre les eaux et les softs).

Comme déjà rencontrée à Bruxelles, l'animation musicale est vocale, tradi-folklo-estudiantine, le Woltje (studentenclub) poussant régulièrement la chansonnette, et laissant la place aux discussions amicales entretiens !

Une superbe journée, des belles découvertes notamment gustatives, une excellente initiative, vraiment un grand merci, amis du Faro.



L.R.

## **CONFRÉRIE GASTRONOMIQUE DU VAL DE LOIRE « GRAND ORDRE DU POÊLON » SAINT ANTOINE DU ROCHER (France) DIMANCHE 23 MARS 2025**



Le conseil magistral de la Confrérie du Grand Ordre du Poêlon et son Grand Maître, Jacky POUSSIN, recevaient ce dimanche dans les salons du Domaine de la Raynière, 58 confréries dont 6 Belges et 1 Portugaise.

Fondée en 1962 à l'initiative de Roger SOLENTE, restaurateur de renom, la confrérie s'attache à promouvoir l'incomparable patrimoine gastronomique et culturel de la Touraine.

L'accueil des confréries et le petit en-cas nous permettent de bavarder et reprendre contact avec les nombreux copains et les amis des autres confréries. Le temps pluvieux a empêché la petite balade dans le parc du domaine, mais le soleil était dans les cœurs.

Le Grand Maître a ouvert le 63<sup>ème</sup> chapitre par un petit discours d'accueil et la présentation des confréries. Une nouvelle ambassadrice pour le Nord de la France a reçu sa tenue.

Puis les intronisations d'honneur se sont poursuivies, agrémentées par les petites histoires du copain Daniel ARNEAU. Chaque impétrant a dégusté





un ballotin de poulet farci au foie gras présenté sous forme de sucette, accompagné d'un petit verre de Vouvray.

L'après-midi s'est déroulée autour d'un bon repas avec une belle ambiance musicale.

Le lendemain, nous avons visité la ferme fromagerie de Lucie, située au chemin de la Piardière, à 37110 Les Hermites, en Indre et Loire. On y produit depuis 4 ans, des fromages affinés. La seconde visite nous emmène dans un lieu atypique de la même localité qui regroupe une activité agricole de production de fruits rouges et l'art sous forme de sculptures et peintures.



Le repas se déroule à l'Auberge Sainte-Catherine, une ancienne chapelle du XII<sup>ème</sup> siècle située à Trôo, une petite cité de caractère. Pour terminer, nous visitons des habitations troglodytiques de la vallée du Loir, d'adorables maisons creusées dans la falaise.



Merci les amis du Poëlon, superbe week-end. A l'année prochaine.

D.L.

## **CONFRÉRIE DE L'ORDRE DES BIÈRES DE JENLAIN**

**JENLAIN (France)**

**DIMANCHE 30 MARS 2025**



Jenlain, Gentlinium en latin, est dans un acte nommé en tant que possession de l'église de Cambrai. En septembre 1244, Gunther de Genlayn et plusieurs autres seigneurs de Flandre rendirent un jugement qui adjuge à Thomas et à Jeanne, sa femme, comte et comtesse de Flandre et de Hainaut, les terres de Crèveœur et d'Arleux, forfaites sur Mathieu de Montmirail pour les dommages qu'il avait causés au comte et à la comtesse, et le condamne à 1000 marcs d'argent. Une légende raconte qu'au XV<sup>ème</sup> siècle, un seigneur bourguignon du nom de Jean y fit construire son château. Il voulut former un territoire franc sur les terres entourant l'actuelle commune et prit le nom de Jean I<sup>er</sup>, dit Jean l'Un dans le patois local. Selon cette légende, il aurait donné son nom à la commune qui se serait successivement appelé « Jeanlun » puis « Jeanlain » et enfin « Jenlain ».



Le grand chapitre, créé en 2000, a pour objectif majeur de réunir différentes confréries, autour des valeurs défendues par la confrérie locale, soit le terroir, le goût, la fraternité, le tout dans une ambiance familiale de qualité. Et bien le 11<sup>ème</sup> chapitre de ce 30 mars 2025 a réuni tout cela dans la même journée.

Les invités étaient accueillis à bras ouverts dans la grande salle des sports devant un petit-déjeuner qui aurait fait saliver Gargantua himself ! Rien n'y manquait, même pas l'omelette au lard. Après ce goûteux en-cas, appel des confréries et départ vers le parvis de l'église pour la photo de groupe. Par contre, la balade dans le village et la visite de la brasserie ont dû être annulées à cause du temps incertain.



Ensuite retour à la salle pour les intronisations des 21 impétrants. A noter que les différents CV ont été interprétés en vers humoristiques ce qui nous a changé de la procédure habituelle ; de plus, tous les intronisés ont bu ensemble le verre de bière de Jenlain pour sceller cet événement.

Le repas gastronomique était organisé au lieu-dit « La Ferme de Saint-Humbert » dans le village de Salesches, situé à 14 km de Jenlain. On nous servit tout un éventail de saveur depuis « l'éveil des sens », « l'étoile de la mer » servie par les membres de la confrérie avec un ensemble parfait, suivi du plat principal et se terminant par la « symphonie des saveurs » et la « douceur finale ». Bref de quoi rêver ! La confrérie proposait aussi à la vente un pack de 3 bières de 75 cl, spécialement mises en bouteilles pour ce grand jour par la brasserie Duyck qui brasse pour la confrérie. Succès assuré.



Sachant que j'étais belge (prestige du pays de la bière ou prestige personnel ?), un charmant monsieur a tenu à discuter avec moi. Il s'agit de Mathieu DUYCK, le patron de la brasserie locale. Il représente la 5<sup>ème</sup> génération à la tête de cette brasserie créée par son aïeul, Léon DUYCK, en 1922. Un réel moment de partage.

L'animation musicale, elle aussi, sortait des sentiers battus. Il s'agissait d'un groupe de 5 jeunes, 3 filles et 2 garçons, qui interprétaient avec brio de la musique actuelle, donc pas beaucoup de danse lascive. La chanteuse avait une voix superbe et savait s'en servir.

Cette journée a passé très vite, trop vite même. Elle a rassemblé tout l'éventail de ce qu'on pouvait en attendre : accueil chaleureux, sympathie, bonne humeur, convivialité, donc les belges, je ne saurais trop que vous conseiller de participer aux prochains chapitres, cela vaut le déplacement.

Phil.D.



## ***SEIGNEURIE DE LA VERVÎ-RIZ*** **VERVIERS** **DIMANCHE 30 MARS 2025**

### **35<sup>ème</sup> anniversaire**

C'est dans l'ancienne cité lainière que je me rends en ce début de printemps pour cet anniversaire de la Seigneurie verviétoise que l'on croise dans toute la Belgique. Un généreux accueil nous attend dès 8 heures 30' en ce jour de changement d'heure avec café (pour nous remettre de la courte nuit) et de délicieux petits pains briochés « au chocolat, aux raisins, à l'orange ou ... au lard ! ».

Heureusement, le ciel est clément pour le cortège qui nous mène au centre culturel où nous serons magnifiquement installés pour la partie officielle de la journée.

Tout commença par un hommage au Grand Maître, Freddy LAMBRETTE, pour ses 35 ans et plus de dévouement à la cause de la confrérie, car, après avoir été à l'origine de sa création, il en devint le second Grand Maître, charge qu'il officia avec ardeur pendant 33 ans avec le soutien de son épouse. Hommage en discours, en cadeaux et aussi en montage photo qui défila tout au long de ce moment d'émotion. Freddy profita des quelques mots de remerciement pour annoncer à l'assemblée qu'il avait choisi de ne plus présider aux destinées de la Seigneurie.

Ensuite, les choses reprenant leur cours, prise d'habit et intronisations se suivront avec dégustation de l'excellente tarte au riz selon la recette ancestrale... au lait CRU. Et, comme le veut le serment, « jamais pour me nourrir, toujours pour le plaisir ! ».





Retour à l'institut provincial par un temps plus hivernal que printanier, mais les bulles de l'apéritif nous réchaufferont en ouverture d'un très beau menu concocté par Luc STIÉNON et son équipe. La « blanque dorêye » (la tarte au riz) accompagnée d'un café ardennais vient en point final de cet excellent repas.

Merci à tous pour cette agréable journée et à nous revoir bientôt.

L.R.



## CONFRÉRIE DES P'TITS LOUPS GOUVY SAMEDI 5 AVRIL 2025

C'est en Ardenne profonde que nous avons rendez-vous ce samedi de printemps pour répondre à l'invitation de la Confrérie des P'tits Loups. Ils nous attendent devant l'église de Courtil (Gouvy) avec un gourmand buffet sucré : moult tartes, cakes, gaufres, café et jus.



Nous descendons ensuite en cortège vers la brasserie où nous sommes accueillis par une dégustation de Lupulus Triple, la bière promue par les P'tits Loups en complément de leur produit de bouche. C'est dans la salle principale de la brasserie, entourés du matériel d'embouteillage (heureusement à l'arrêt !) que nous prenons place pour la partie officielle.

Celle-ci commence par les nombreux recrutements marquant le dynamisme et l'implication locale de cette jeune confrérie. Cette cuvée 2025 reçoit 2 nouveaux togés (membres effectifs), 5 épitogés (2 dames et 3 jeunes hommes) et 5 membres médaillés, soit le premier stade dans la confrérie (2 jeunes femmes et 3 hommes).



Une pause apéritive nous permet de déguster, voire de découvrir le produit solide dont la confrérie entend faire la promotion, les « Vôtes al Rapêye » (crêpes de pommes de terre aux lardons) et perpétuer cette recette cuisinée depuis la nuit des temps dans le bassin ardennais et plus particulièrement dans la région de Gouvy et Lierneux. Dégustation bien entendu accompagnée de galopins de Lupulus.



Avant la bonne trentaine d'intronisations des représentants des confréries amies, une rapide présentation de toutes celles présentes est effectués. Détail plaisant, les noms des impétrants et les logos de leur confrérie est projeté lors des intronisations.

Avant de quitter la brasserie pour la salle du banquet, une dernière dégustation de Lupulus nous permet de supporter aisément les ardeurs du soleil printanier. Les lichettes de vôte continuent à circuler ainsi que celles de noix d'Ardenne apportées par les parrains, les Herdiers de Bastogne.

A la salle, l'apéritif « debout » permet de continuer les discussions entreprises à la brasserie (ou d'en entamer d'autres) avant de passer à table pour savourer le menu concocté par Luc STIÉNON et son équipe.



Une très belle journée, merci les P'tits Loups, et à se revoir bientôt.

L.R.

# CONFRÉRIE DE LA CITÉ DES BERNARDINS FLEURUS

DIMANCHE 6 AVRIL 2025



Un 24<sup>ème</sup> chapitre pour nos amis fleurusiens et un grand bravo à Brigitte DENIS dont c'était le baptême du feu. C'est, en effet, à l'issue du chapitre de l'an dernier que Brigitte avait repris les rênes de la confrérie des mains de Daisy CROMBEZ. Un sacré challenge, car

Daisy était un modèle pour beaucoup de confréries et il fallait faire aussi bien. Eh bien, c'est gagné !



44 confréries étaient présentes et cette journée fut marquée par un accueil chaleureux et une organisation sans faille.

Après un copieux petit déjeuner, départ en cortège jusqu'à la bibliothèque pour le chapitre où 22 personnes furent intronisées, le tout à un rythme agréable et sans longueurs. J'ai eu la surprise d'être intronisé alors que je l'avais déjà été il y a plus de 10 ans, mais sous d'autres couleurs... Une distraction de notre Scribe qui ignorait sans doute ce fait.



L'ambiance fut très conviviale sans doute grâce au pommeau fleurusien... Il n'y a rien de tel pour réchauffer une salle. Mais aussi grâce à Salvatore CALTAGIRONE, le frère d'Andréa, à qui je tire mon chapeau pour avoir remplacé de main de maître, notre regretté Robert ZAPRZALKA qui nous avait quittés la veille.

Comme d'habitude, le repas, signé Luc STIÉNON, était parfait quoique les portions sont de plus en plus petites, les gourmands et les gros appétits doivent attendre la repasse !

J'ai eu la chance d'être à table avec des confrères agréables venant des Vins de Fruits de Tempoux, du Mutiau de Tournai ainsi que des Grands Gousiers de Beaumont. Bref, que du beau monde !

Vers 19h30, j'ai pris le chemin du retour satisfait de cette belle journée que je recommande les yeux fermés.

R.D.

# CONFRÉRIE DE LA VÉRITABLE ANDOUILLE DE VIRE VIRE (France)

DIMANCHE 6 AVRIL 2025



## 30<sup>ème</sup> anniversaire

Créée le 27 octobre 1995, la confrérie qui fête cette année son 30<sup>ème</sup> anniversaire a pour buts de faire connaître et apprécier la Véritable Andouille de Vire et promouvoir Vire ainsi que le bocage Virois. Le grand chapitre a lieu tous les ans début avril et elle organise aussi un concours de la meilleure andouille chaque année en mars.

Cette andouille est entièrement faite à la main, c'est une charcuterie composée d'estomac, d'intestin grêle et gros intestin de porc. Fumée au bois de hêtre, dessalée et cuite, elle passe de 2 kg à 600 gr et de 50 cm à 25 cm.

Pour l'anecdote, en avril 2001, le président Jacques CHIRAC a été intronisé avec un protocole allégé en raison de l'emploi du temps de l'impétrant. L'histoire ne dit pas s'il a dégusté



l'andouille qui lui a été offerte, mais connaissant la réputation du personnage, on n'en doute pas une seconde.



La tenue des confrères est noire, la même que la couleur noire de l'Andouille agrémentée d'un liseré rouge et or, les couleurs de la Normandie.

Comme les années précédentes, les confrères présents le samedi soir ont rendez-vous au bowling de Vire pour une partie de boules suivie d'un savoureux repas normand. C'est toujours un moment agréable.

Dimanche matin, 50 confréries se retrouvent à la Salle du Vaudeville autour d'une petite collation. La présentation des confréries précède le départ du défilé pour assister à l'office religieux en l'Église Notre-Dame.

De retour au Vaudeville, le Grand Maître, Roger GIGNON, ouvre le chapitre. Chaque impétrant déguste la véritable andouille accompagnée d'une bolée de cidre. A l'issue de la cérémonie protocolaire, la mairie offre l'apéritif.

L'après-midi se déroule autour d'un excellent repas de gala servi par Julien GUERARD, maître-restaurateur du « Manoir de la Pommeraie » à Roullours.

A l'occasion de ce 30<sup>ème</sup> anniversaire, une bouteille de cidre « La Rosée du Bocage » est offerte aux confrères tandis qu'un confit de cidre est réservé aux consœurs.



Merci à Roger et ses amis pour cet excellent week-end.

Rappelons leur refrain :

*« Si t'étais v'nu,  
T'aurais mangé d'l'andouille,  
Comme t'es pas v'nu,  
Elle est restée pendue »*

D.L.

## **ROYALE CONFRÉRIE DU MATOUFÉ MARCHE-EN-FAMENNE SAMEDI 12 AVRIL 2025**



Le Grand Maître et les 12 membres de cette confrérie nous ont chaleureusement accueillis dans les locaux de l'ancien Cinéma « Le Studio » situé au centre-ville. Je dis chaleureusement, car le temps était particulièrement ensoleillé ce samedi pour la célébration du 67<sup>ème</sup> chapitre et l'est resté tout au long de cette journée.



Après la formation du cortège, départ vers la place Albert I<sup>er</sup> pour habiller « Le Grand Georges », le dernier crieur public marchois, avec la tenue offerte par la Confrérie des Sossons d'Orvaux.

Puis retour vers « Le Studio » pour le chapitre et les

intronisations qui débutèrent par 4 civils et s'achevèrent par les 24 confrères représentant les 24 confréries présentes. Chaque impétrant était appelé par un sonneur de trompe et se devait d'écouter son CV qui expliquait avec humour et forces détails, certaines péripéties de leurs vies civiles et professionnelles. C'était hilarant et a provoqué de nombreux fous rires dans la salle. La dégustation du Matoufé a eu aussi sa part d'incidents, car certains ne l'ont pas avalé entièrement, mais l'on répandu sur le parquet, tandis qu'un autre, porteur d'un tablier pour monter sur scène, s'en trouva dépourvu en arrivant !

Après ces joyeux intermèdes, ce fut le départ vers « La vieille Sense » à Marloie pour d'abord, déguster une Orval (ou plusieurs) bien fraîche et terminer la soirée par un banquet très apprécié de tous.

Très belle journée agréable où la sympathie et la convivialité ont régné en maître, le tout sublimé par un soleil généreux.

Phil.D.

## **ROYALE CONFRÉRIE DES QUARTENIERS DE LA FLAMICHE DINANTAISE (C.Q.F.D.)**

**DINANT**

**SAMEDI 12 AVRIL 2025**



La Confrérie des Quarteniers de la Flamiche Dinantaise (CQFD) a vécu son 196<sup>ème</sup> chapitre ce samedi 12 avril. Le programme était chargé avec l'intronisation d'un nouveau Cadet, de huit nouveaux Quarteniers et de six promus.



Le protocole est immuable : entrée de la confrérie en grande tenue dans les salons de l'hôtel de ville, emmenée par le Grand Massier, Marcel DEMELENNE qui porte fièrement la « Masse » surmontée du clocher de la Collégiale. Cette entrée solennelle est accompagnée par les sonneries des Veneurs de la Meuse, eux aussi en grande tenue. Ensuite, c'est la présentation de la flamiche et du vin de Savigny les Beaune.



La cérémonie se poursuit avec les intronisations. Chaque impétrant doit d'abord écouter une « plaidoirie » souvent remplie d'humour, mais aussi de quelques « égratignures » avant de pouvoir déguster la flamiche et le vin de Bourgogne. J'ai eu l'honneur d'être élevé au grade de Quartenier et surtout d'avoir été « harangué » par le Grand Rhétoricien, Marc NAVET, comme moi, originaire de Ciney.

C'est ensuite une joyeuse disnée à la Balnéaire de Dinant qui a permis aux convives de se partager 240 bouteilles de Peuillets de Savigny 1<sup>er</sup> Cru et 150 flamiches.



C'est la Chorale des Joyeux Quarteniers qui a animé ces agapes et qui a encore réussi à faire tourner les serviettes par-dessus les têtes.

Un grand merci aux Quarteniers pour leur accueil et un clin d'œil particulier à Marc NAVET pour sa péroration à mon sujet.

Ji.Pi.R.



# CONFRÉRIE DES SABOTIERS DE L'EAU D'HEURE SILENRIEUX

SAMEDI 12 AVRIL 2025



La confrérie des Sabotiers fut créée en 2001 pour mettre en valeur la tradition de l'industrie du sabot qui existait dans les villages du bassin de l'eau d'Heure entre le début du 19<sup>ème</sup> siècle et 1962, date de fermeture de la dernière saboterie.

Les produits proposés sont le bâton des sabotiers, un saucisson sec nature ou fumé, de la boucherie de Boussu-lez-Walcourt confectionné avec du porc local et 4 bières de « Monplaisir » de la micro brasserie Etliso de Cerfontaine.

A l'occasion du 23<sup>ème</sup> chapitre, le nouveau Grand Maître, Serge MAGIS, et ses confrères accueillent 25 confréries à la salle « La Silène » de Silenrieux autour d'un petit déjeuner.

C'est ensuite l'Harmonie Royale de Cerfontaine qui nous emmène pour un petit circuit dans Silenrieux avec un dépôt de gerbe au monument patriotique et la photo de groupe devant le monument à la gloire des Marcheurs Silenriverains. Silenrieux et sa Marche Sainte-Anne font partie des Marches de l'Entre-Sambre-et-Meuse, reprises au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité.



De retour à la salle, le Grand Maître ouvre le chapitre qui est animé par l'Harmonie Royale. Patricia LEDOUX et Rosine DESTER sont nommées « Apprenties Sabotiers » et reçoivent le tablier, les sabots, le chapeau et la médaille.

Le brasseur Yves DUPUIS et le restaurateur de la « Table d'Élise », Fabien COLLET sont intronisés sabotiers d'honneur.

Une quinzaine d'impétrants dégustent le bâton des sabotiers et la cuvée 2025 de la « Monplaisir ». Ce qui ne gâche rien, chacun a pu profiter de ces dégustations à mi chapitre.

Nous passons un agréable après-midi autour d'un bon repas préparé par le traiteur Roger NONNWEILER de Thiméon. C'est Andréa CALTAGIRONE qui a superbement bien animé le côté musical.

Félicitations Serge pour ton premier chapitre en tant que Grand Maître et merci à tous les confrères sabotiers.

D.L.



**Ne manquez pas de rendre visite au site**

**[www.confreries.be](http://www.confreries.be)**

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

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

WATERLOO

SAMEDI 19 AVRIL 2025



Quel beau chapitre, dans un endroit aussi prestigieux que ce très beau domaine de la Commanderie de Vaillampont, sise à Thines près de Nivelles et qui date de la fin du 12<sup>ème</sup> siècle.

Nous étions 30 confréries, et je dirais, malheur aux absents, car tout fut parfait. Il faut tout de même souligner un petit « couac » : lors de l'appel des confréries, au grand désespoir de l'Ambassade du Lapin à la Bière de Philippeville qui, on ne sait pourquoi, s'est retrouvée dans la province de.... Liège. Mais ce n'est qu'un clin d'œil qui a fait rire l'assistance.

Chaque impétrant recevait un petit morceau de tarte au sucre brun accompagné d'un verre d'élixir. Le tout était servi sur un petit plateau de bois bien pratique pour permettre la dégustation.



Le repas fut majestueux, digne d'un restaurant pas étoilé mais certainement toqué, avec en point d'orgue, la présentation des fromages par les membres de la confrérie, une tradition qui remonte au 1<sup>er</sup> Grand Maître de la confrérie, Georges RAEYMAEKERS, qui était Maître Fromager-Affineur.

L'ambiance, mais quelle ambiance nous a mis Andréa CALTAGIRONE. Il s'est dépensé et agité sans compter pour faire de cette journée, une réelle journée de fête. Merci à lui.

Je pourrais continuer ainsi les louanges, mais bref, j'ai sincèrement passé une excellente journée... et je n'étais pas le seul.

Merci à France SAINTE-MARIE, Grand Maître, et tous ses confrères pour cette belle journée. Vite l'an prochain.



R.D.

# CONFRÉRIE DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES PÊCHÉE EN CÔTES D'ARMOR

SAINT QUAY PORTRIEUX (France)

SAMEDI 26 AVRIL 2025



En ce samedi 26 avril 2025, ce ne sont pas moins de 58 confréries qui se sont retrouvées à Saint-Quay-Portrieux pour le 6<sup>ème</sup> chapitre de la Confrérie de la Coquille Saint-Jacques pêchée en Côtes d'Armor. Cette confrérie, créée en 2019, a pour but de promouvoir la perle de la baie de Saint-Brieuc qu'est la coquille Saint-Jacques (*pecten maximus*) et plus largement, la gastronomie bretonne.



Après une petite collation de friandises bretonnes, départ en cortège pour rejoindre le bateau pour une belle balade en mer et avec explications de la pêche en s'approchant au plus près d'un chalutier en plein travail. Il faut savoir que la pêche de la Saint-Jacques est très



réglementée. Elle n'est ouverte que du 1<sup>er</sup> octobre au 14 mai inclus et fermée du 15 mai au 30 septembre.

De retour à terre, c'est la fête : on nous propose de bolées de cidre de Paimpol, du jus de pommes et de la bière bretonne pour accompagner de succulents carpaccios de Saint-Jacques. Un confrère m'a confirmé qu'il y en avait plus de 10 kg préparés le matin même. On ne peut plus frais ! Les Bretons appellent cela, la « godaille » qui est en fait, la partie de la pêche laissée par le patron pêcheur à ses marins.



Après la photo-souvenir, nous rejoignons le restaurant « Le Chêne Vert » où vont se dérouler à la fois le chapitre et les agapes. Chaque impétrant doit déguster la coquille avant de prononcer le serment suivant : « *Je m'engage à déguster et à savourer la coquille Saint-Jacques pêchée en Côtes d'Armor sous toutes ses formes, de rester vigilant pour sauvegarder et protéger la Pecten Maximus, son patrimoine naturel et son berceau de vie de la baie de Saint-Brieuc* »

Le repas est tout à la gloire de la « Pecten Maximus », omniprésente de l'entrée au dessert. Un vrai délice !



Nous y reviendrions bien volontiers.



Bref, une aventure bretonne que ma compagne Gente Dame et moi ne regrettons absolument pas. Une organisation parfaite, une balade en mer agréable, un repas de haut niveau et un accueil formidable. Que demander de plus ?

Ji.Pi.R.



## CONFRÉRIE DU PURNALET LA ROCHE EN ARDENNE SAMEDI 26 AVRIL 2025



C'est le samedi 26 avril que se tenait le 42<sup>ème</sup> chapitre de la Confrérie du Purnalet de La Roche en Ardenne. Nous avons été accueillis par les « Chofleüs d'Busés » qui nous ont emmenés vers l'église pour l'office religieux. Haie d'honneur pour entrer dans l'édifice par les confrères rochois qui nous font une voûte de leurs bâtons. L'office religieux est rehaussé à la

fois par les grandes orgues et les sonneries de trompes de chasse du « Bien Aller du Val de l'Ourthe » d'Houffalize.

Puis c'est le retour, toujours en cortège, vers la place du Bronze pour la cérémonie protocolaire. 46 confréries prennent place pour le chapitre.

Moment d'émotion à l'entame du chapitre lorsque le Grand Maître, Richard LAMBERT, ici « Li Prévôt », a demandé à l'assemblée de se lever pour applaudir les regrettés René DUMONT et Josette SIMON. Il a déclaré : « *Josette et son époux René ont été les ambassadeurs du Purnalet pendant plus de 40 ans en France et en Belgique* ». Il a donc décidé de baptiser ce chapitre, « Chapitre Josette Simon » en hommage à celle qui nous a quittés en octobre dernier. Il a aussi rappelé qu'elle avait été la secrétaire-trésorier pendant de nombreuses années. Comme elle adorait danser, elle portait le titre de « Li Valseuse ».



J'ai eu l'honneur de l'intronisation, mais surtout de déguster le Purnalet aux côtés de mon « cousin de robe » de Temploux. *Puuuurnalet, vieille tradition rochoise* dont l'origine remonte, paraît-il à l'époque gallo-romaine. J'ai constaté qu'aucun impétrant ne faisait la grimace en dégustant cet alcool de prunelle.



Autre tradition rochoise, la présence et la mise à l'honneur du Prince carnaval en titre, Johann « Hibou » MULLER et sa cour.

Départ ensuite vers la salle « La Fête des Blés » à Warempage où nous attend, tradition ici à La Roche, un buffet géant, à volonté, très bien garni, varié, et... copieux. On y trouvait de tout : crustacés et poissons, charcuteries et viandes diverses, salades et accompagnements multiples... et, que vous soyez au début ou à la fin, rien ne manquait. Superbe !

Ambiance « ardennaise » assurée par un DJ. Bref, une belle journée où le soleil était dans le ciel, mais aussi dans les cœurs.

p/o M.A.



## **CONFRÉRIE DE LA NOISETTE ET DE LA BLONDE DE HAN**

**HAN SUR LESSE  
SAMEDI 26 AVRIL 2025**

Le rendez-vous était fixé à 8 heures 15 et pas question d'être en retard sous peine de rater le train nous menant à l'accueil du jour, non accessible en voiture. Aussi, la ponctualité était un must ce jour !

Accueil réconfortant avec crémique et café et mise en habit au restaurant « Le pavillon » à l'entrée des célèbres grottes de Han dans lesquelles s'engagera le cortège formé par la bonne trentaine de confréries présentes.

De galeries en salles souterraines, c'est dans une demi-pénombre tout en admirant les beautés séculaires que nous atteignons la Salle du Minaret où se dresse sur plusieurs mètres, tel un gigantesque cierge, une stalagmite millénaire.

Y est installé (et y a été transporté !) tout le matériel nécessaire pour le bon déroulement de la partie protocolaire du chapitre et des intronisations. On nous avait prévenus de nous vêtir



chaudemment pour la circonstance, mais, tout compte fait, s'il ne fait pas trop chaud dans les grottes, il y fait bien plus chaud que dans certaines églises !



Avant de regagner la sortie, la visite souterraine se prolonge et, dans la monumentale Salle d'Armes, nous avons l'occasion d'assister au spectaculaire son et lumière « Origin ».



Retour en « petit train » au parking pour récupérer les véhicules et rejoindre la salle Sainte-Thérèse pour le verre de l'amitié et le repas.

Pour l'apéritif, ce sont les produits de la confrérie, le saucisson à la noisette et le « Lingot de Han » (un fromage aux ... noisettes !), qui amusent la bouche. S'en suit un repas peut-être plus simple que dans d'autres confréries, mais bien plus démocratique aussi : la journée à 45 euros avec la visite, le menu 5 services et les vins à 16 euros, le rapport qualité/prix est difficile à battre.

Une superbe journée, originale, conviviale et sympathique, merci à vous, Grand Maître et tous les Guides de la confrérie.

L.R.

## **CONFRÉRIE DES TASTE-CUISSSES DE GRENOUILLES VITTEL (France) DIMANCHE 27 AVRIL 2025**



*Ce chapitre coïncidait avec notre bourse « Militaria » où nous tenons un stand très utile à notre candeille. Notre ambassadeur en terre lorraine a proposé de nous y représenter. Qu'il soit ici vivement remercié.*

JCF

C'est ici la gastronomie des pas comestibles qui laisse parfois le reste de l'humanité, qui nous regarde manger avec délectation, les baveux, les visqueux et les humides, au point de nous définir comme mangeurs de grenouilles.

La confrérie est née sous l'impulsion d'un restaurateur local, René CLÉMENT. Elle veut faire connaître les multiples façons de cuisiner les grenouilles, mais aussi de promouvoir Vittel et sa Foire aux Grenouilles.

Le 51<sup>ème</sup> chapitre s'est déroulé sous un franc soleil le dimanche 27 avril et a rassemblé 43 confréries venues des quatre coins de la France et de Belgique. Pour avoir assisté déjà plusieurs fois à ce chapitre, le protocole semble immuable. Le Président de la confrérie, Daniel GILET, ouvre le chapitre en rappelant l'historique de la confrérie et de la Foire aux Grenouilles qui remontent à 1973. Lors du chapitre, le Grand Maître, Martine GIGUES a intronisé trois personnalités, dont le sous-préfet de Neufchâteau, Nicolas GAILLARD, avant de procéder à l'adoubement d'un représentant des confréries amies. Tous ont dû déguster la préparation de grenouille avant de recevoir médaille et diplôme.



Autre moment fort de la journée, la déambulation en cortège de toutes les confréries dans les allées de la foire au grand étonnement amusé des visiteurs fort nombreux cette année.

Après la « photo de famille » et le vin d'honneur offert par le maire, Franck PERRY, tout ce petit monde a rejoint le Palais des Congrès pour le traditionnel repas qui a ravi tous les convives.

Pour la petite histoire, rappelons que ce sont près de 7 tonnes de pattes de grenouilles qui sont dégustées au cours de ces deux jours de foire, des pattes qui proviennent essentiellement d'Asie, mais qui font grincer des dents les défenseurs du bien-être animal.



Un grand merci à Daniel et à Martine pour leur accueil chaleureux.

p/o Armand Gayrard

*Ambassadeur du Royal Franc Thour en Terre Lorraine*

## **CONFRÉRIE DES GOURMANDS CHEVALIERS DE L'IMAGE ÉPINAL (France) JEUDI 1<sup>er</sup> MAI 2025**



A Épinal, le chapitre a toujours lieu le 1<sup>er</sup> mai. Mais, pour les confrères arrivant la veille et les « locaux » qui le désirent, un très convivial repas de pré-accueil est organisé la veille, cette année au bord du lac de Bouzey à quelques kilomètres de la ville. Ce fut « salle comble » et même plus avec quelque 70 convives pour de gourmandes retrouvailles.

Et, mais je n'y fus point, afin de clôturer en beauté ce 40<sup>ème</sup> chapitre, une ultime journée de convivialité et de visite était proposée, avec guide et démonstration à l'Imagerie d'Épinal, apéro suivi d'un repas au restaurant (5 services, s'il vous plaît) et d'une visite touristique en petit train du centre-ville.

Mais revenons-en à la pièce principale, la journée du 1<sup>er</sup> mai. Tout commence, comme à l'accoutumée par un petit-déjeuner à la Maison Léonard bien connue dans la région. Traiteur oblige, le service ne commença pas avant l'heure prévue même si de nombreux confrères se pressaient déjà devant le buffet... bien vide. Ne dit-on pas « qu'avant l'heure, ce n'est pas l'heure » et « que la ponctualité est la politesse des rois » ? Café, brioche, salaisons vosgiennes, vins..., il y en eut pour tous les goûts.

Avant le chapitre protocolaire, Claude-Louis CONTOUX nous présenta le site internet de l'Académie Mémoirelle des Confréries, reprenant non





seulement la mémoire du passé, mais voulant aussi (à terme) offrir une image la plus complète possible de toutes les confréries actuelles et disparues. J'y ai même retrouvé une pépite, la plaquette souvenir de la JAC 1998 à Ciney.



Le chapitre commence par l'intronisation de trois nouveaux apprentis qui viennent exploser les rangs de la confrérie en les doublant quasiment. Ils se mettront bien entendu directement au travail en soutien des quatre Chevaliers togés. La cérémonie continuera tout à la fois menée bon train (une soixantaine d'intronisations s'il vous plaît) dans une atmosphère bon enfant et maîtrisée d'une main de maître par l'encore toute jeune Grand Maître, Maryanne JEANDEMANGE, à peine trentenaire.



Signalons aussi, qu'au cours de la cérémonie, une charte d'amitié a été signée entre les amis d'Épinal et la Confrérie des Chevaliers de la Coutellerie de Gembloux, représentée par son Grand Maître, Marie-Paule DELVAUX.

Lors des intronisations, le produit phare de la confrérie, la tourte de ris de veau aux morilles est présentée en réduction alors qu'elle sera servie au format généreux en plat après le somptueux buffet terre et mer alliant huîtres, fruits de mer, divers saumons..., une variété des jambons entier, cru, fumé, à l'os, charcuteries et bien d'autres pourlècheres.

Outre un petit colis de souvenirs d'Épinal et des Vosges, nous nous vîmes offrir par le Grand Maître et les Chevaliers une coupe avec le gâteau du 40<sup>ème</sup> et un brin de muguet, porte-bonheur en ce 1<sup>er</sup> mai.

Une superbe fête à l'amitié, 3 jours de convivialité pour les 65 confréries présentes et le tout organisé par 4 Chevaliers seulement : cela tient du miracle ! Toutes mes félicitations et un immense merci à Maryanne, le Grand Maître, à l'ensemble des confrères et aux quelques aides extérieures.

L.R.



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





# Petits échos & grandes nouvelles



ANHÉE – SAMEDI 25 JANVIER 2025

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE



Chaque année, le dernier samedi de janvier, est consacré à l'Assemblée Générale du CNCN association de la Province de Namur dont notre confrérie fait partie. Les délégués de 24 Confréries sur 26 affiliées ont entendu l'accueil du Président Jean THEUNISSEN, le rapport d'activités de 2024 par la Secrétaire Claudine CHAUVIER et l'exposé des comptes et budgets par le trésorier Stéphane MICHELET.

Traditionnel et statutaire, l'ordre du jour a été augmenté d'un point d'actualité : la Charte de Commandements du TGWB éditée récemment et dont un article a suscité de vives réactions car on y trouve la formule : « *lors de ton intronisation, tenue de ville tu porteras, Jeans et Baskets ne sont pas gala ...* ».

Après une longue discussion à propos de l'indépendance des Confréries et de la liberté de leurs choix vestimentaires, du caractère actuel de cette façon de s'habiller tout en restant chics et respectueux, l'assemblée a décidé de demander au Grand Conseil de la Tradition Gastronomique de Wallonie et de Bruxelles (en abrégé TGWB) de revoir sa copie en supprimant l'article concernant les jeans et les baskets et en intitulant son document « Charte de Convivialité » au lieu de « Charte de Commandements » dont le sens contraignant et autoritaire ne convient pas à nos associations.

GuBa.



Chers confrères et amis sympathisants,

**N'avez-vous pas oublié de nous soutenir en acquittant votre DÎME 2025 ?**

Cette modeste contribution de **10 Euros** nous aide à supporter les lourdes charges des publications qui vous tiennent au courant de nos activités et à maintenir les liens d'amitié entre nous.

Merci à ceux qui ont effectué ce versement et à ceux qui le feront au compte de la  
Confrérie du Franc Thour de Ciney

IBAN : **BE67 9531 3357 1187** - BIC : **CTBKBEBX**



## ***Modifications importantes***

Ce début d'année a vu plusieurs modifications importantes dans les confréries cinaciennes.

Chez les Dames d'abord...

Grosses modifications à la tête de l'Ordre des Gentes Dames de la Tarte aux Macarons.

Ingrid GILOT cède son poste de Grande Dame Primicière à Marie Anne GAUTHIER.

Bernadette THIBAUT cède son poste de Grande Dame Protocolaire à Lucy DESSY.

Enfin, Irène COLLIGNON cède son poste de Grande Dame Épistolière à Anne-Marie HAMOIR.

Soulignons que les 3 Dames sortantes restent actives au sein de l'Ordre et porteront de nouveaux titres.

Cela entraîne quelques modifications au niveau des personnes de contact.

Veillez donc noter ces nouvelles coordonnées dans vos fichiers.

### **CONTACTS**

#### **Grande Dame Primicière :**

Mme. MARIE ANNE GAUTHIER / Tél : 00.32.474.99.30.03  
Rue Grande 65 - 5590 CHEVETOGNE

#### **Secrétariat :**

Mme. Anne-Marie HAMOIR / Tél : 00.32.473.74.79.43  
L'adresse mail est inchangée : [gentesdamesmacarons@gmail.com](mailto:gentesdamesmacarons@gmail.com)

Au Franc Thour ensuite...

Après plus de 20 ans de bons et loyaux services, Bernard GALET a demandé à être déchargé de sa fonction de Scribe.

C'est donc Jean-Marie DE BRUYN qui a accepté de reprendre cette lourde charge.

Voici donc les nouvelles coordonnées de contact pour le Franc Thour.

### **CONTACTS**

M. Jean-Marie DE BRUYN - Rue de Cheumont 8 - 5360 HAMOIS  
Tél : 00.32.83.61.28.72 - Mobile : 00.32.475.81.71.76  
Mail : [secretariat@franchhour.be](mailto:secretariat@franchhour.be)

Nous vous signalons aussi la création d'un site web pour la Royale Confrérie du Franc Thour Nostre-Damme de Ciney à l'adresse [www.franchhour.be](http://www.franchhour.be). Encore incomplet, il va s'enrichir au fil du temps.

**La sécurité routière, notre métier!**  
**Tous nos cours sont reconnus par le SPF mobilité**

**AUTO ECOLE**  
**RATY**  
S.P.R.L.  
Ciney-Dinant-Marche

**Nous vous proposons la préparation du permis MOTO ou permis CAMION, avec ou sans remorque, sans oublier la VOITURE ou le TRACTEUR.**

**Egalement cours sur véhicule à boîte automatique. Formation CAP (légalisation européenne du transport). Nous acceptons les chèques formation.**

083 21 22 23 [www.raty.be](http://www.raty.be)

# De grands amis nous ont quittés !

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



## **JEAN TAMIGNIAUX**

Nous avons appris le décès de Jean TAMIGNIAUX survenu le mercredi 12 février à l'âge de 83 ans. Certes, nous savions que sa santé s'était dégradée, mais on ne s'attendait pas à un départ si rapide. Jean était le compagnon de Bernadette THIBAUT, Grande Dame Protocolaire au sein de l'Ordre des Gentes Dames de la Tarte au Macarons de Ciney. Il était un homme, on ne peut plus discret. En compagnie de Bernadette, il a assisté à un nombre incalculable de chapitres de confréries amies sans jamais avoir accepté d'être mis à l'honneur. Il participait à toutes les organisations du Franc Thour mais avait toujours refusé l'intronisation... Toujours cette discrétion. Il n'empêche qu'il était toujours prêt à rendre service.

Pour la petite histoire, il était le cousin du Docteur Christian ARNALSTEEN, chirurgien-gynécologue à Semur en Auxois, notre ville jumelle, et membre actif du comité de jumelage semurois.

Adieu Jean et merci de ta présence discrète mais Ô combien agréable.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à sa compagne Bernadette et à sa famille.



Le mardi 25 février, Francis FONTAINE nous a quittés à l'âge de 68 ans seulement.

Il était le Grand Maître de l'Ordre des Kuulkappers de Saint-Gilles, fonction qu'il occupait depuis le chapitre de l'Ordre de novembre 2021.

Fervent défenseur du folkore saint-gillois et bruxellois, il était aussi membre du Cercle d'Histoire de Saint-Gilles et grand supporter de l'Union.

Son départ laisse ses consoeurs et confrères désemparés car sa présence apportait de la joie et de la chaleur à tous ceux qui le connaissaient.

C'était un homme engagé, fiable, loyal et positif.

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

## **GEORGES VAN HOUTTE**

Le Culinaire Orde van de Sint-Jakobmossel de Coxyde (Koksijde) vient de perdre son fondateur.

Georges VAN HOUTTE s'en est allé le samedi 29 mars à l'âge de 86 ans.

Restaurateur à Coxyde à l'enseigne « Le Coquillage », il avait créé, en octobre 1998, une confrérie avec quelques amis, également restaurateurs.

C'est d'ailleurs pour cette raison que le chapitre de l'Orde se tenait toujours un lundi, jour de fermeture de leurs restaurants.

Georges en avait été le « Prior » (Grand Maître) pendant plus de 15 ans avant de passer la main à Ronny CALCOEN en 2012. Il était toutefois resté président d'honneur de la société.

Le Franc Thour a assisté une bonne dizaine de fois à son chapitre qui était d'un très haut niveau tant du point de vue gastronomique que du point de vue académique.

Nous y avons même servi plusieurs fois notre bière pour abreuver tous les invités.





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



## **ROBERT ZAPRZALKA**

Robert ZAPRZALKA nous a quittés ce vendredi 4 avril. Il venait d'avoir 65 ans.

Bien sûr, on savait qu'il luttait contre un mal implacable et que, depuis ce début d'année, il avait dû annuler ses animations.

Pendant plus de 15 ans, Robert a animé des dizaines de chapitres de confréries et il commençait même à aller chez nos amis français, tant son talent était grand.

Il était un musicien complet : clavier, accordéon, clarinette et chant... Un homme orchestre et qui savait créer une ambiance.

C'est au chapitre de 2011 qu'il est venu pour la 1<sup>ère</sup> fois à Ciney et n'a plus jamais manqué un seul de nos chapitres, tant il se plaisait bien en compagnie des deux confréries cinaciennes. En mars 2018, il avait aussi accepté d'entrer dans le Société des Confrères d'Esgevoort-en-Etterbeek où il portait le titre de « Commensal des Confrères ».

Adieu Robert et merci pour ta joie de vivre et ta bonne humeur.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à ta compagne Lolita, à ton frère René, également musicien de talent, et à toute ta famille.



## **NICOLE BUIS**

Le lundi 14 avril, c'est Nicole BUIS qui s'en allait. Elle n'avait que 63 ans. Elle était la compagne de notre Compagnon, Bernard LACROIX, depuis près de 20 ans. A eux deux, ils ont visité un grand nombre de confréries jusqu'à ce que la maladie ne les handicape tous les deux : la vue pour Bernard et les jambes pour Nicole. C'est à regret qu'ils ont espacé puis arrêté de sortir en confrérie, ce qui faisait leur bonheur.

En, Nicole et Bernard avaient déniché un maxi-verre de « Ciney » qu'ils apportaient à chaque chapitre pour permettre à notre Maître des Brassins de goûter largement notre breuvage.

La perte de sa compagne a profondément marqué Bernard. Nous l'assurons de toute notre amitié et partageons largement sa douleur en lui présentant encore ici, nos condoléances les plus sincères. Adieu Nicole.



## **NELLY DENET**

Nous avons appris le décès de Nelly DENET survenu le jeudi 1<sup>er</sup> mai à l'âge de 84 ans.

Elle était l'épouse d'Antoine VAN DEN ABEELE, Compagnon du Franc Thour mais qui avait demandé à accéder à l'honorariat pour raisons de santé, il y a quelques années.

Tous les membres de la confrérie s'associent à la peine d'Antoine et lui présentent, ainsi qu'à sa famille, leurs bien sincères condoléances.



# Royale Confrérie du Franc Thour Notre Dame de Chiney

Scribe :

8, rue de Cheumont

B – 5360 HAMOIS

E-Mail : [chapitre@francthour.be](mailto:chapitre@francthour.be)

Ciney, le 15 avril 2025.

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

*La Royale Confrérie du Franc Thour Notre-Damme de Chiney vous prie de bien vouloir honorer de votre présence les cérémonies de son 65<sup>ème</sup> chapitre qui auront lieu le*

***dimanche 8 juin 2025***

*Voici le programme de cette journée :*

*9 h 00 : Accueil des invités en la cafétéria du Centre Culturel, place Baudouin 1<sup>er</sup>, 5590 CINEY.*

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

*11 h 00 : Dans la salle du théâtre communal à côté du Centre Culturel, 65<sup>ème</sup> chapitre et intronisation de nouveaux membres.*

*Dégustation de « LA CHEVETOGNE ».*

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

*Les Bulles Apéritives  
Les Mises en Bouche et ses Dégustations*

*Les Noix de Saint-Jacques snackées, posées sur un Fond de Céleri,  
et la Rosace de Gambas Royales, crème acidulée et curry léger,  
Herbes en Beurre, Saveur du Brocoli*

*La Douceur Fraîche du Citron Vert,  
Genièvre Adouci, Menthe Verte*

*L'Agneau présenté en Souris  
Sa Sauce crémée à l'Echalote,  
Tomate aux Herbes, Fines Princesses, Carotte et Thym,  
la Grenaille au Beurre Fermier, Ciboulette et Ail Frais*

*Notre « Collégial » accompagné de son ami, le « Notre-Dame »  
Jeunes Pousses, Vinaigrette et Pain Artisanal*

*Arômes de Glaces sur un Fond de Fraise, Pointe de Liqueur, Chantilly et Pétale de Menthe*

*Le Délice des Dames*

*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 **62,00 €**, eaux à discrétion pendant le repas, à verser au compte IBAN : BE67 9531 3357 1187 (Code BIC : CTBKBE BX) de la confrérie du Franc Thour à Ciney **avant le 30 mai 2025**. Un large choix de boissons vous sera proposé à des prix démocratiques.*

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



Le Roy, Guy BAIVIER

