

Royale Confrérie du Franc Thour Notre-Damme de Chiney

Quadrimestriel - 43^{ème} année

N° 130 – Octobre 2026

Secrétariat :

8, rue de Cheumont

B-5360 HAMOIS

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

E-Mail : secretariat@franchthour.be

Compte bancaire : IBAN : BE67 9531 3357 1187

BIC : CTBKBEBX

LA GAZETTE

ÉDITORIAL



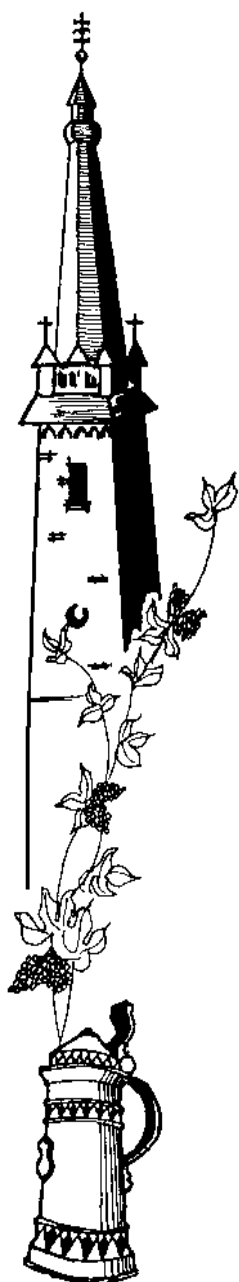
Les confréries gastronomiques et œnologiques existent depuis le Moyen-Âge. Dès leur origine, les notions d'entraide et de transmission des savoirs ont été fondamentales. Après avoir quelque peu disparu, elles ont refait surface dans la seconde moitié du XX^{ème} siècle pour lutter contre l'uniformisation des pratiques alimentaires, défendre les savoir-faire et les produits locaux, face aux pouvoirs gigantesques de l'industrie agroalimentaire. Aujourd'hui, les missions des confréries ont évolué. Ouvertes à tous ceux qui souhaitent défendre les recettes traditionnelles pour empêcher qu'elles ne tombent dans l'oubli, elles sont les grandes ambassadrices des produits qu'elles représentent.

A travers elles, les spécialités locales sont reines, leur qualité garantie et la culture du territoire joyeusement transmise. Une approche plus que jamais dans l'air du temps, alors que le « consommer local » a le vent en poupe et que de nombreux consommateurs cherchent à renouer avec des produits plus authentiques. A grand renfort de folklore, les confréries rivalisent ainsi avec les géants de l'agro-industrie et font des pieds de nez à la triste uniformisation des goûts et des pratiques culinaires.

Notre confrérie reste, elle aussi, ancrée dans cette démarche et vient de créer un nouveau produit de bouche mettant en valeur notre fromage local « Le Collégial ». La chance de pouvoir compter sur le savoir-faire de deux de nos compagnons, fortement impliqués dans la gastronomie, nous a facilité les choses. Il me plaît d'adresser ici un vibrant merci à Claude et à Bruno, deux de nos plus jeunes recrues, mais qui ont déjà fait preuve de leur grande implication dans notre démarche gastronomique.

Le Sergent,
Jean-Claude FOSSÉPREZ

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





Notre Chapitre annuel

Dimanche 14 juin 2026



C'était une première pour Marc AIGRET, le Roy de la confrérie, de présider ce 66^{ème} chapitre, qui coïncidait, comme d'habitude, avec la fête des pères. 66, c'était aussi le nombre de confréries présentes, dont 13 françaises, 3 suisses et une hollandaise (une première à Ciney). Une longue journée ensoleillée attendait les participants à ce chapitre. Il avait été décidé de réintroduire la messe traditionnelle à la Collégiale, lieu emblématique de la capitale du Condroz. La tornade de 2010 avait interrompu cette pratique qui remonte à la confrérie médiévale. Le cortège, emmené par le Maître du Protocole, était escorté par la Compagnie Saint-Sébastien des Arbalétriers de Ciney. Comme le timing a été respecté, le cortège est même passé par la rue du Centre pour entrer par la grande porte de l'édifice. Notons que la messe a débuté avec un duo musical formé par deux membres du Franc Thour, Jean-Claude LÉONARD à la cornemuse et Jean-Pol ROLUS au tambour. A l'issue de l'office, retour, toujours en cortège, vers le théâtre communal pour la partie protocolaire de la journée.



Après l'entrée en scène des membres du Franc Thour, quelques personnalités du monde confrérique ont été invitées à les rejoindre : Francis DUBOIS, Grand Bailli honoraire de la Royale Confrérie du Maitrank d'Arlon, nos parrains, mais aussi notre ambassadeur en terre ardennaise, Joël LECLERCQ, président du Grand Conseil du TGWB, Johan GAUDRIAUX, président du CNCN, Laurent GANGLOFF, président du FRCGE et vice-président du FCRF, ainsi que Daniel HAULOTTE, vice-président pour la Belgique du CEUCO.

Dès l'ouverture du chapitre, Marc 1^{er} a rendu un vibrant hommage à son prédécesseur Guy BAIVIER à qui il a dédié ce 66^{ème} chapitre. Tout le monde a ensuite entonné la chanson de la confrérie sur l'air de « La caissière du grand café », suivie de la dégustation de la Chevetogne par Laurent DEMARET, adjoint au Maître des Brassins, et d'une tartinette par le Maître de Gueule, que chaque intronisé allait pouvoir déguster. Les deux produits de la confrérie sont fabriqués respectivement par la Brasserie des Fagnes à Mariembourg et, pour le fromage, il est produit et affiné par l'Association Fromagère Collégiale à Hamois.



Sur scène, Jean-Claude FOSSÉPREZ, le Sergent, et Claude CLAREMBAUX, premier Mambour, se sont succédé pour présenter les intronisés. Tout d'abord, deux nouvelles entrées au sein de notre confrérie : Bruno LECHARLIER, employé à l'INASEP, et Jean-Luc LECLERE, gendarme retraité. Ils ont été élevés au rang d'aspirants et ont reçu leur épitoge qu'ils porteront jusqu'au moment où ils seront adoubés compagnons.



Ensuite, 4 personnes ont reçu le titre de Compagnon d'Honneur : le Colonel BEM Kim SAENEN, chef de corps du Centre de Compétence Mobilité & Distribution basé à Peutie, unité filleule du

Franç Thour, Fabrice MARION, conseiller communal de la ville de Ciney et président de la CCAT, Yannick BARBEAUX, chef de car à la RTBF et petit-fils du premier Roy du Franc Thour, Victor BARBEAUX, et Isabelle GOOS, directrice du Gardian.

Cette dernière est restée un peu plus longtemps sur scène pour recevoir le traditionnel chèque remis chaque année par le Franc Thour à une association locale.



Puis, par groupes de dix, 36 membres de confréries ont été intronisés en tant que confrères d'honneur. Après la dégustation de nos produits de bouche et un serment de fidélité, ils ont reçu une médaille et un diplôme.



Le chapitre s'est achevé par l'hymne cinacien « Vive Ciney », suivi du « Bia Bouquet », puis direction le foyer du théâtre pour la dégustation tant attendue de la Chevetogne. La soif éteinte, ce sont 300 convives qui se sont installés dans la salle polyvalente pour un repas dont le menu se déclinait en 8 étapes, préparé par le traiteur Didier LAWARÉE.

Comme d'habitude, Jean-Claude FOSSÉPREZ et son équipe ont brillamment animé l'après-midi et ont enflammé la piste de danse. Il n'y a jamais eu autant de monde sur le « dance floor » pour la fin du show !

J.M.D.B - Photos : Marco R.

En marge de notre 66^{ème} Chapitre

Tout au long de l'année, les Compagnons du Franc Thour commentent dans ces pages les différents chapitres auxquels ils assistent. Il n'est pas facile de parler du nôtre pour ne pas tomber dans l'autosatisfaction et que l'on nous taxe de manque d'objectivité. A la suite de nos festivités, nous avons reçu plusieurs courriers que nous vous livrons tels quels.

Cette édition du 66^{ème} Chapitre de la Confrérie de Ciney revêtait une importance toute particulière : il s'agissait de la première sous le règne de Marc I^{er}, successeur de Guy, qui a dirigé la Confrérie durant plus de vingt années.

La Framboise Saulxuronne avait fait le déplacement en nombre avec Nicole, Gaby, François et Hubert, aux côtés de près de 70 confréries venues témoigner leur amitié au nouveau Roy.

Les festivités se sont déroulées au Centre Culturel de Ciney, dans le respect des traditions de cette Confrérie fondée en 1971 et attachée à la promotion de la ville et de son patrimoine.

Après un accueil gourmand composé de sandwiches, de crêpe et de la célèbre tarte aux macarons, les participants ont rejoint la Collégiale en cortège, escortés par la Compagnie Saint-Sébastien des Arbalétriers de Ciney.

Le 66^{ème} Chapitre s'est ensuite déroulé dans la salle du Théâtre Communal. Menée avec enthousiasme par le Roy Marc I^{er}, cette première cérémonie fut une véritable réussite et a démontré toute la motivation de la nouvelle équipe.

Moment particulièrement apprécié : la dégustation de la célèbre bière « Chevetogne », qui a su ravir les participants après les cérémonies et le défilé.

Les convives ont ensuite partagé un excellent repas préparé par le traiteur Lawarée, dans une ambiance festive assurée par l'infatigable Jean-Claude, toujours prêt à entraîner la salle dans sa bonne humeur.

Encore une magnifique journée placée sous le signe de l'amitié, des retrouvailles et de la convivialité.

Toutes nos félicitations à Marc I^{er} et à toute son équipe pour cette première édition parfaitement réussie.

Un grand merci également à Jean-Marc pour son superbe reportage photographique, qui permettra de conserver de précieux souvenirs de cette belle journée.

Bien amicalement,
Nicole et Hubert CLAUDEL
Confrérie de la Framboise Saulxuronne (F).



Ce 14 juin 2026, les représentants de 68 confréries (un chiffre record !) venues de Belgique, de France, des Pays-Bas et de Suisse, se sont pressés à l'entrée du Théâtre Communal de la Ville de Ciney afin de célébrer le 66ème Chapitre du Franc-Thour, confrérie gastronomique membre du Conseil Noble des Confréries du Namurois.

Comment s'expliquent ce succès et cette longévité ? Depuis le Moyen Âge – Ciney est une ville fondée en 1006 ! -, les « merciers », c'est-à-dire les commerçants ambulants, fournissaient des produits multiples et variés ; par ailleurs, des « foires » - notamment le marché aux chevaux et le marché aux bestiaux -, ont joué depuis cette époque, un rôle majeur dans l'économie européenne.

Héritière de ce parcours historique, la Royale Confrérie du Franc-Thour Nostre-Damme de Ciney – marraine de plusieurs confréries – assume également un rôle philanthropique (des dons sont attribués à des associations locales) et met en avant des produits locaux : la célèbre bière de la Chevetogne accompagnée d'un fromage, délices qu'ont notamment appréciés les 4 représentants de la Société des Confrères d' Eggevoort-en-Etterbeek qui ont participé au Chapitre et au repas.

Menée sous l'égide du nouveau « Roy » (Marc AIGRET), suite au décès de l'ancien Grand-Maître qui était hautement apprécié, Guy BAIVIER, la cérémonie a comporté notamment la reconnaissance de deux aspirants, des promotions internes et une cinquantaine d'intronisations d'honneur.

La liberté n'a pas de prix !

Hélène ANTONIOU

Société des Confrères d' Eggevoort-en-Etterbeek.



Nous n'ajouterons rien à ces commentaires et que leurs différents auteurs soient ici remerciés pour leur gentillesse à notre égard. Voilà, une page est tournée, mais le livre n'est pas fini. Tout continue. Alors, notez déjà notre prochain chapitre : ce sera le 13 juin 2027. Et nous essayerons de faire encore mieux.

J.C.F.



A. S. B. L. n° 5458/64

Siège social :

Hôtel de ville de et à 5590 Ciney

Contact et abonnement :

Royal Cercle Historique de Ciney

5590 CINEY

Tél. : 083 / 68 89 20

E-Mail : amand.collard@skynet.be

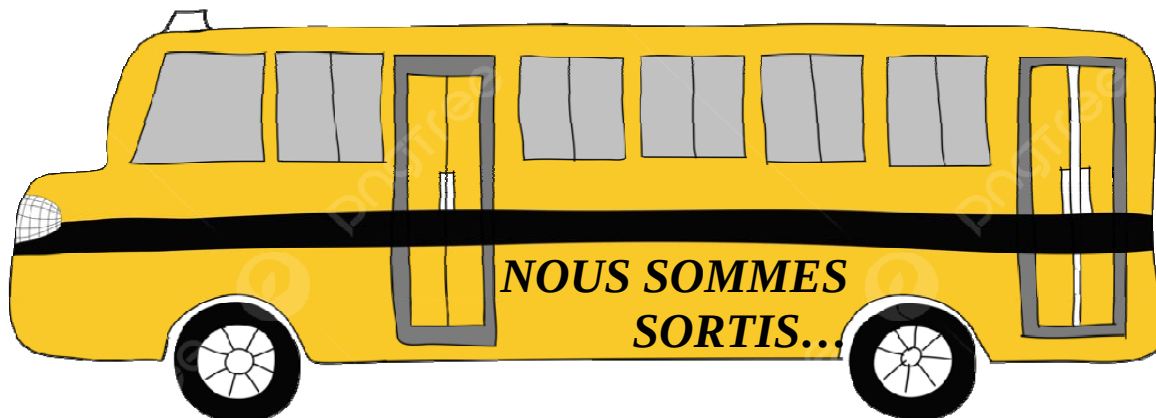
Compte IBAN : BE35 1030 1195 7037



Ne manquez pas de rendre visite au site

www.confrieries.be

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



CONFRÉRIE DU MAITRANK

ARLON

DIMANCHE 10 MAI 2026



En ce dimanche 10 mai, je prends la route vers nos parrains du sud : la Royale Confrérie du Maitrank d'Arlon. Pour ceux qui l'ignorent encore, le Maitrank est un apéritif à base d'aspérule odorante et de vin de la Moselle luxembourgeoise : l'Elbling.

Après un petit déjeuner copieux, deux autocars de la société locale « Généraltour » nous emmènent à l'église du Sacré-Cœur, pour l'office religieux.

On laisse entrer d'abord les confréries amies, puis c'est le défilé des nombreux membres de la confrérie du Maitrank et, enfin, vient le tonneau, amené par deux porteurs qui le déposent devant l'autel.

La messe terminée, le car on nous ramène à la salle des sports de l'ITELA, pour le chapitre auquel participent 34 confréries.

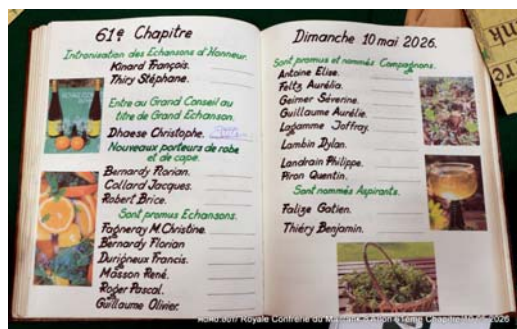


Après quelques paroles de bienvenue de la part du Grand Bailli, l'ensemble de nos hôtes, entonne leur chanson sur l'air de « Une jolie fleur » de Georges Brassens, et dont les paroles vantent les délices et les bienfaits de leur divin breuvage.

*« Une aspérule dans du vin d'Moselle,
C'est un nectar qui réchauffe le cœur,
C'est notre Maitrank qui rend la vie belle
Et nous procure le parfait bonheur. »*

Deux nouveaux membres sont intronisés et d'autres revêtent la toge verte et or. D'autres encore reçoivent une promotion. La liste de ces mouvements internes dans le livre d'or est impressionnante. C'est ensuite le tour de l'intronisation des confrères invités, dont votre serviteur, qui a reçu un très beau diplôme après avoir obéi à l'injonction : « *Videz votre coupe, sans votre souffle reprendre, votre félicité en dépend* ». On ne se le fait pas dire deux fois !

Après la cérémonie, un flot de Maitrank a été servi, ravissant les papilles de tous les invités.



Après l'apéritif, nous rejoignons le restaurant scolaire où 250 confrères se réunissent pour partager un succulent repas.

Merci chers « parrains » pour cette belle journée d'amitié.

J.C.L.

CONFRATERNITÉ SAINT-NICOLAS ANS SAMEDI 16 MAI 2026



J'avais promis à mon vieil ami Marcel d'assister au chapitre de la Confraternité, et le samedi 16 mai 2026, j'ai tenu parole. Et je n'y ai pas connu l'ennui, voyez la suite !!!

Tout d'abord, l'école qui nous accueillait sur les hauteurs d'ANS, nous offrait un parking intérieur privé et loin de la circulation. La sécurité était de mise. A l'accueil, tous les membres nous souhaitaient la bienvenue avec un sourire sympathique et tout à fait naturel. Nous sommes à Liège, et l'accueil dans cette région a une réputation mondiale (un peu de chauvinisme,

excusez-moi). Nous avions le choix de prendre le traditionnel pèkèt dans de petits verres, multicolores, mais qui proposaient un choix varié. Avec cette boisson, nous avions des bonbons, faits maison, et pour ceux qui ne voulaient pas commencer à boire, trop tôt de l'alcool, du jus d'orange.

A l'heure dite, nous revêtions notre tenue d'apparat et nous prenions place à table, car une salle d'école ne peut accueillir qu'un nombre limité de participants et surtout pas de place pour mettre des chaises, dans l'espace au pied de la scène, sauf pour danser ! Bref



discours d'accueil, présentation, par l'ancien président, de son successeur, Daniel FORIR, que beaucoup d'entre nous connaissent. Les vingt confréries l'acclament avec ferveur.

Le local résonne un peu trop, ou alors, nous étions pressés de partager nos dernières nouvelles, mais parfois nous ne percevions pas toutes les paroles. Pas grave, vu qu'à ma table, nous étions huit membres de quatre confréries différentes, chacun comptant un tiers de siècle d'expérience en confréries : excusez du peu. Merci à l'auteur du plan de table !

Le repas, signé Cédric LEBOEUF, était très simple, mais délicieux, et surtout, les assiettes du potage et de la grosse pièce étaient chaudes, ce qui n'est pas toujours le cas dans certains banquets. Je ne décortiquerai pas le menu dégusté, mais j'ai remarqué que toutes les assiettes étaient rentrées, vides ! Dans ce cas, je conclus de manière positive sur le repas.

L'ambiance, les 130 convives étaient-ils d'excellente humeur ? Sans doute, puisque nous ne ressassions que de bons vieux souvenirs tout en constatant que notre confrérie hôte accueillait encore quelques stagiaires.

Le clou de la soirée, fut le geste effectué par la confrérie qui honora la présence de Monique GRÉGOIRE, membre fondatrice de la Confrérie des Claw'tis di Benne-Housseye, par une magnifique brassée de fleurs, puisque ce soir, elle était la doyenne des participants. Par délicatesse, je ne dévoilerai pas son âge, mais je témoigne qu'elle a toujours le folklore, l'amitié et la gentillesse comme devises. Elle fut applaudie par une « standing ovation » de toute l'assemblée ! Elle le mérite amplement.



Et gentiment, le DJ nous offrit une série de vieux machins. La soirée était lancée et j'ai quitté l'endroit, heureux, après quelques heures vécues dans la joie et la bonne humeur liégeoises.

Bravo les amis et continuez de la sorte, dans la période que nous vivons, vous êtes un rayon de soleil pour vos amis et surtout pour les œuvres que vous parrainez

E.K

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

Hélène Antoniou, elle aussi, a tenu à nous faire part de ses impressions.

Saint-Nicolas : légende et réalité

Évêque né au 3^{ème} siècle après Jésus-Christ, dans la ville de Myra – actuellement en Turquie – Nicolas a toujours été vénéré pour sa générosité (il empêcha un homme, sévèrement endetté, de livrer ses filles à la prostitution en lui offrant la somme nécessaire pour régler son problème) et sa lutte contre le mal (il aurait ramené à la vie trois enfants assassinés par un boucher qui, en punition, devint le « Père Fouettard »).

Ces comportements exceptionnels ont été à l'origine du culte voué à ce personnage, tant par des croyants que par des non croyants.

La « Confraternité de Saint-Nicolas », fondée en 2007, en région liégeoise, et membre du groupe officiel du CSNL, met en valeur les qualités de ce héros historique et de ses pratiques. Ce samedi 16 mai 2026, cette association a réuni, dans une école d'Ans, les représentants de 14 confréries belges ainsi que la présence d'Albert PAQUOT, Président de l'Union Royale des Groupements du Folklore Gastronomique de la Province de Liège.



Après des aidants volontaires et des stagiaires, les candidats intronisés d'honneur des autres confréries participant à la journée, dont la Société des Confrères d'Esgevoort-en-Etterbeek, ont prêté serment sur la crosse du grand saint, non sans goûter un succulent biscuit et boire un bon petit pèkèt. Par ailleurs, la couleur verte des atours de la Confraternité promettait à tous santé et joie de vivre !

Hélène ANTONIOU

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



CONFRÉRIE DE LA CARMELLE MATAGNE-LA-PETITE (DOISCHE) SAMEDI 23 MAI 2026

A notre arrivée, un copieux buffet petit-déjeuner nous attendait. Il avait été préparé pendant deux jours à temps plein par Michel TOUSSAINT, ancien boulanger. Tout était fait maison, exceptionnel !

Vu la chaleur, et même si le défilé accompagné de la fanfare Royale Saint-Laurent était court, certains ont préféré attendre au foyer Jean XXIII que le chapitre soit ouvert ! 38 confréries étaient présentes, dont la Houlette de Florennes et l'Ambassade du Lapi à la Bière de Philippeville, leurs parrains et seulement deux confréries françaises. La partie protocolaire s'est déroulée à l'étage du foyer, sous une forte chaleur ! Pas facile d'aérer ! Heureusement, de l'eau a été distribuée pendant la partie officielle et la Camelle a été fortement appréciée en fin de chapitre, tout en se buvant avec modération !

Le Grand Échanson, Roger PAULET, a goûté la Carmelle et l'a trouvée à son goût : elle est



digne d'enchanter tous les palais de nos invités ! Ensuite, Philippe BELOT, Grand Maître, et Rudy PAULET, Tabellion, se sont succédés au micro lors de ce 11^{ème} chapitre. Première bonne nouvelle pour la confrérie, elle a reçu le prix du mérite communal cette année ! Une partie des bénéfices de leur marche ADEPS a été versée pour la

création d'une fontaine à Gochenée. Au niveau de la confrérie, une nouvelle intronisée aspirante, deux aspirants qui deviennent Carméliens en recevant leur tablier et quatre intronisés d'honneur de la commune de Doische. Comme pour les 34 intronisés des confréries, il fallait boire un galopin de Carmelle ainsi qu'un morceau de pâté et entendre le Grand Maître déclarer, après avoir reçu leur médaille, : « *Dorénavant, où vous irez, les vertus de la Carmelle vous vanterez !* » Pour mériter sa médaille et son diplôme, chaque intronisé devait déclarer : « *En ce moment très solennel, devant vous, bien chers confrères, je proclame exceptionnelles toutes les vertus de la Carmelle.* »

Après la dégustation de la Camelle, direction le Carmel de Matagne-la-Petite en voiture pour la grande disnée servie pour près de 130 personnes. Comme l'avait précisé le Grand Maître : « *Nous sommes contraints de limiter le nombre de convives si nous voulons rester dans notre commune. De plus, tout a failli être annulé à cause d'un accident qui a provoqué un déversement de mazout dans le parc. Désolé donc de ne pas pouvoir vous permettre de vous promener dans le parc, interdit aux piétons et aux voitures ! Il aurait été si agréable par cette chaleur !* »



Le seul point négatif durant les agapes, le bruit ! Par contre, unanimité pour le menu assuré par le traiteur « Le Melrose » de Nismes et belle ambiance musicale avec le groupe « Remember ».

J.M.D.B.



CONFRÉRIE DU BIÉTRUMÉ ET DE LA BLANCHE DE NAMUR NAMUR DIMANCHE 31 MAI 2026

La Confrérie du Biétrumé et de la Blanche de Namur, gardienne infatigable du patrimoine et des traditions namuroises, a une fois de plus prouvé qu'elle savait allier convivialité, humour et promotion de ses trésors locaux. Entre le Biétrumé, ce caramel artisanal au beurre salé qui fond de plaisir, la Blanche de Namur, bière emblématique de la région, et le Rhum de Namur, la confrérie célèbre avec panache l'art de vivre namurois.



Ce 31 mai 2026, après un petit-déjeuner aussi copieux que chaleureux, nous avons entamé une promenade instructive et haute en couleur dans les ruelles pavées du vieux Namur. Notre guide, Yves DEVOS, véritable encyclopédie ambulante de la vie locale, échasseur sous les couleurs des Mélans (jaune et noir), est également un pilier de la Société Royale Moncrabeau et de ses légendaires 40 Molons. À ses côtés, Dominique LIÉGEOIS, président de cette société philanthropique, musicale et chantante en wallon, a su captiver notre attention. À chaque arrêt devant un monument, il nous a conté, avec un malin plaisir, des carabistouilles dignes des célèbres concours de « menteries », ces histoires si invraisemblables qu'elles en deviennent crédibles.

Mais c'est lors du chapitre que la journée a pris une tournure des plus surprenantes. Dès mon arrivée à la première rangée réservée aux intronisés, j'ai été interloqué en découvrant, disposé sur une table, tout le matériel nécessaire à une consultation médicale : désinfectant, seringues, pansements... et même un stéthoscope ! Pas de panique : il s'agissait d'une mise en scène aussi astucieuse qu'hilarante. Chaque intronisé a en effet eu droit à un « examen médical » des plus



sérieux... basé sur son CV. Les diagnostics, aussi farfelus que savoureux, prescrivait inmanquablement les produits phares défendus par sa confrérie respective. « Votre taux de bonne humeur est trop bas ? Une dose de Biétrumé, et hop, le tour est joué ! » ou encore « Votre cœur balance ? La Blanche de Namur remettra les pendules à l'heure ! »

Et pour agrémenter ces moments, chaque confrère a pu voir un cliché, retouché avec un humour décalé grâce à l'IA, le représentant sur un lit d'hôpital... Bravo à Emmanuelle VOYEUX et à Céline HENNAUX pour cette mise en scène et cette créativité sans limites !

Vingt-deux confrères ont été intronisés, parmi lesquels Dominique LIÉGEOIS et Yves DEVOS. Un petit souvenir, qui dépasse le cadre des confréries, a été remis à Augusto CRUZ et à son frère David, de la Confraria Nabos e Companhia, ainsi qu'à Antonio DA SILVA, de la Confraria Enogastronomica da Madeira.

Le chapitre s'est déroulé sans temps mort, à une vitesse vertigineuse... ce qui, avouons-le, n'est pas toujours le cas. Preuve s'il en est que la Confrérie du Biétrumé sait marier tradition, fantaisie et art de recevoir, pour le plus grand plaisir de ses membres et de ses invités.

Le repas typiquement « namurwès » a été servi dans les murs chargés d'histoire des Comtes de Namur, où Jean 1^{er}, père de Blanche de Namur, a vécu, c'est-à-dire dans le somptueux cadre de la Citadelle de Namur.

Un grand merci au Grand Maître, Jean-Pierre VOYEUX, et à toute son équipe pour cette journée magnifique.

A.C.

CONFRÉRIE DE LA GRUSALLE ET DE LA TRAPPISTE ROCHEFORT SAMEDI 20 JUIN 2026



Les années se suivent et, malheureusement, se ressemblent. A nouveau, il a fait chaud, très chaud, tant dans la salle Sainte-Thérèse où se déroulaient les agapes pour près de 200 personnes que dans la chapelle où se tenait le chapitre. Conseil : l'an prochain, munissez-vous d'éventails ou, mieux, de flabellums avec un serviteur pour vous rafraîchir !

Pour l'accueil, en-dehors de l'habituel cramique, nous avions droit à une Trappiste Triple ou un verre de Grusalle et, heureusement, à l'ombre.



Côté chiffres, notons la présence de 46 confréries, dont une italienne et six françaises. Pas de cortège vers la chapelle puisqu'il suffisait de traverser la rue pour s'y rendre, les membres de la Grusalle se tenant de chaque côté de l'escalier pour nous accueillir. Priorité aux intronisés pour s'asseoir près du chœur de la chapelle sous l'œil attentif d'Alain GROSDENT, secrétaire et ambassadeur de la confrérie. Une fois tout le monde installé, ce fut le tour des membres de la Grusalle de rejoindre leur place, la plupart dans le chœur de la chapelle. Jean-Pierre HENROTIN, le Grand Maître, a ensuite pris la parole en souhaitant la bienvenue à toutes et à tous, en invitant les deux représentants du Grand Conseil du TGWB, Johan GAUDRIAUX, président du CNCN, et André MALARME, président du RCNL, à occuper la première rangée. Le Grand Maître a évoqué le ROC qui regroupe les trois confréries défendant une authentique bière trappiste, dont une manifestation s'est déjà déroulée à Rochefort, les deux autres se tenant plus tard à Florenville et à Chimay. Tour à tour, Jean-Pierre et Alain, qui occupaient l'autel de la chapelle, sont intervenus dans les discours et la présentation des intronisés.



Renaud DRAYE, nouveau chevalier, a été intronisé Maître Marmiteux, tandis que six civils ont été intronisés Compagnons d'Honneur. Les intronisations étaient accompagnées de sonneries de cor de chasse par des membres de la confrérie Saint-Hubert. Chaque intronisé recevait deux morceaux de fromage et un verre de trappiste. A chaque série d'intronisés, le Grand Maître prononçait la phrase : « *Lorsque du verre, vous verrez le fond, je vous ferai compagnon* » !



Si les boissons à table (eaux et vins) étaient comprises dans le prix des agapes, il n'en allait pas de même pour les bières et les cocas. Afin d'éviter le gaspillage et de garder la fraîcheur des boissons, il était recommandé de rapporter les bouteilles vides pour en demander une autre au bar.

Le menu avait été concocté par le traiteur Luc STIÉNON et servi avec soin par son équipe habituelle. Notons, qu'autant pour le potage, le poisson que pour le plat principal, il y avait des repasses pour les plus gourmands ! La chaleur était évidemment bien présente dans la salle, surtout pour ceux qui se sont retrouvés sur la scène ! Mais elle n'a pas empêché les plus courageux de se retrouver sur la piste de danse !

J.M.D.B.



COMPAGNIE DES VIGNOLANTS CHÂTEAU DE BOUDRY - NEUCHÂTEL (Suisse) SAMEDI 20 JUIN 2026

75ème Anniversaire

La Compagnie des Vignolants du Vignoble Neuchâtelois a été fondée le 6 octobre 1951, par les dix-neuf communes viticoles du canton de Neuchâtel. Selon leur charte, les Vignolants promettent solennellement de tout mettre en œuvre, en tous lieux et en tout temps, pour travailler au bien du vignoble neuchâtelois et de ses nobles produits, tant le Blanc que le Rouge.

La Compagnie fêtait cette année son 75^{ème} anniversaire à l'occasion de sa Frairie de Printemps, le 20 juin dernier. Le Franc Thour entretient des liens d'amitié avec leurs amis suisses depuis de nombreuses années. Il était donc normal que nos confréries cinaciennes soient présentes pour leur jubilé.

C'est donc notre Ambassadeur en Suisse, Frédy HENRY qui a assisté à cette cérémonie et à ce chapitre en compagnie de la Gente Dame Gourmandine, Béatrix BAURAND.



Le cadre de ce chapitre est symbolique puisque le Château de Boudry doit sa renaissance aux Vignolants qui y ont installé un musée de la vigne et du vin depuis 1957, le premier du genre en Suisse.

De plus, une exposition temporaire avait pris place dans la salle du banquet, dressée pour accueillir les convives de la fête.

Elle rassemblait souvenirs, insignes, objets et témoignages qui retraçaient l'histoire et la vie de la confrérie au fil des décennies.

L'accueil fut des plus chaleureux. Nous avons été intronisés, Béatrix et moi, ainsi que le représentant du canton de Neuchâtel au Parlement fédéral.



Un repas sans faille composé de spécialités locales et de haute qualité. Le Grand Maître a souhaité que les représentants belges ne paient plus rien pour les boissons, tout fut pris en charge par la Confrérie, y compris un cadeau : une bouteille d'Oeil de Perdrix, un vin rosé de Neuchâtel, très prisé en Suisse.

Une journée magnifique, sans bémol, où l'on m'a même reconduit à la gare ! Une très belle journée placée sous le signe de l'amitié, des traditions et de la convivialité. Merci aux Vignolants neuchâtelois pour leur accueil et leur courtoisie.

Frédy (votre Ambassadeur pour la Suisse)

CONFRÉRIE DES CHAUSSONS ET DE LA MOINETTE ELLEZELLES DIMANCHE 21 JUIN 2026



Le 21 juin, c'est le premier jour de l'été et croyez-moi, l'été à Ellezelles était bien présent. 57 confréries, venues de Wallonie, de Flandre, de France, du Portugal et même d'Allemagne, ont rallié le village élu du folklore pour le 41^{ème} chapitre de la confrérie locale.



Comme chaque année, après un petit déjeuner de bienvenue, c'est la formation du cortège pour le petit défilé dans les rues du village. C'est la Confrérie de la Moinette qui ouvre le cortège, suivie d'une belle délégation de la Confrérie du Comté de Boussu qui a l'honneur d'offrir sa tenue à « EUL PICHOUÛR », la petite sorcière qui se soulage sans pudeur dans une ruelle derrière l'église. Elle reçoit ainsi son 17^{ème} costume, mais n'est pas prête de battre le chiffre de 1200 costumes de son cousin, le Manneken-Pis. Il faut dire qu'il est beaucoup plus ancien !

Après cette petite promenade, on revient « Chez Nous » pour le chapitre et, délicate attention, chacun a reçu une bouteille d'eau bien fraîche pour se désaltérer, car la chaleur était de plus en plus intense. Une quarantaine d'intronisations de confrères suivies d'une quinzaine de civils se sont succédé sur scène, présentés en alternance par Véronique MOUTON et Bernadette VANDEN MEERSCHE, sous l'œil attentif du Grand Maître Jean MOUTON, qui a retrouvé la forme après quelques problèmes de santé sérieux. Il a d'ailleurs « allégé » son « travail » puisqu'il ne va plus adouber chaque impétrant avec son rouleau à pâtisserie. Cela n'empêche pas chaque intronisé de déguster la Moinette et le traditionnel chausson au maton, spécialité locale, populaire lors des kermesses d'antan.



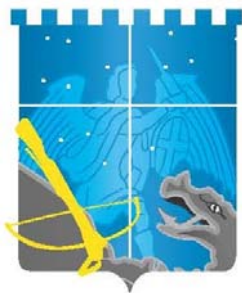
En fin de chapitre, une brève prise de parole du 1^{er} échevin, Jean-Baptiste DERAMÉE, qui, après avoir remercié tout le monde, a annoncé que l'administration communale offrait la Moinette d'honneur. Un fait assez rare chez nous en Belgique pour être souligné.

Cette Moinette offerte étant bien fraîche, nous nous serions bien attardés plus longtemps, mais il fallait reprendre les voitures pour parcourir les six kilomètres vers Renaix et les salons du « Remington », pour un menu réellement exceptionnel, avec des eaux et des vins de qualité servis à discrétion à table, menu préparé par Glenn VAN DER BRUGGEN et son équipe pour près de 300 convives. Seul bémol pour ce repas, la température de la salle mais l'apéritif généreux et la burrata fondante à souhait nous ont tout de même offert des touches rafraîchissantes.

Comme les autres années, l'animation musicale et dansante était assurée par Jan PARENT et ses chanteuses, ANNE-LISE et ZIPPORA, qui, malgré le thermomètre, ont enflammé la piste de danse.

J.C.F.

CONFRÉRIE DES ARBALESTRIERS DE NEUFCHÂTEAU **NEUFCHÂTEAU** **SAMEDI 27 JUIN 2026**



C'est par une chaleur écrasante que nous avons été accueillis à l'école de Namoussart. Trente-et-une confréries participaient à cet événement dont six françaises. La mise en habits et l'appel des confréries étaient prévus pour 10h30, mais, pour éviter la chaleur, Nanou MELEY, la secrétaire, avança d'une demi-heure le départ. Chacun se précipita pour enfiler son lourd costume, mais comme l'information avait mal circulé, le petit cortège partit finalement à l'heure prévue, traînant dans sa suite les convives gluants et suants.



Plusieurs ont d'ailleurs refusé de porter leurs nobles attributs dans ce pathétique défilé, mais pour les intronisés (dont votre serviteur), il était impossible (moralement) d'échapper à cet appareil. En arrivant dans la petite église Saint-Agapit du village, la Maîtresse de Cérémonie, ayant reçu les autorisations ad hoc, permit aux participants (non intronisés) de ne pas porter les habits des confréries. Quelle ne fut pas ma surprise de voir la dame épistolière, présider le chapitre en civil ! Heureusement que le Maître du Protocole n'était pas là, il serait tombé en pâmoison.

Durant le chapitre, et en présence de Nadine VAN HUFFEL, représentante du Royal Conseil Noble de la province de Luxembourg, on intronisa d'abord de nombreux civils, dont l'Adjoint au maire de la ville de Saint-Quentin, Alexis GRANDIN. A cette occasion, il fut rappelé les liens étroits qui unissent la confrérie et la Soupe du Bouffon de Saint-Quentin. Le jumelage fut célébré.

Ensuite, les vingt-cinq intronisés furent appelés. Nous dûmes déguster le délicieux « P'tit Chât'lain », saucisson aux baies de genévrier. Puis vint le moment de découvrir une odorante « Chatte », bière locale, qui ne pouvait qu'éveiller nos sens. Voici quelques notes de dégustation : robe blonde légèrement ambrée. Ses arômes floraux et subtils sont agréablement soutenus en bouche par une amertume bien présente.



Dès que les intronisés reçurent leur titre de chevalier, ils galopèrent vers leur vestiaire pour se débarrasser de leur encombrant costume. Il faudrait peut-être réactiver l'idée d'une cape légère au Franc Thour pour ces jours caniculaires qui risquent de se reproduire.



Enfin, nous nous rendîmes dans la salle de la « Maison du Village » où nous espérions une climatisation salvatrice... Malheureusement, l'appareil était tombé en panne la veille et les organisateurs avaient dû chercher, en catastrophe, un gros appareil censé tiédir la salle. Il fallait le recharger sans cesse de glaçons qui, fondus, inondaient la piste de danse.

Le traiteur, Patrice QUOILIN de Paliseul, égrena lentement son repas durant toute l'après-midi dans une atmosphère tiède et moite. Vu la situation, les organisateurs firent passer la bouteille d'eau de cinq à sept euros cinquante !!! Nous n'avons jamais été aussi sages : un litron de vin pour six convives et une table jonchée de bouteilles d'eau. Après le dessert tant attendu, beaucoup se réfugièrent dans leur voiture climatisée et retournèrent aérer leur maison, une nuit étouffante les attendait.

L'animation fut assurée par Salvatore CALTAGIRONE de Châtelineau. La plupart des chansons et instrumentaux, italianisants, étaient en play-back. Pourquoi ne pas opter directement pour un DJ ?

Durant l'après-midi, la Confrérie de la Soupe du Bouffon de Saint-Quentin intronisa une candidate française qui avait remis sa candidature trop tard pour leur chapitre. Cela s'est apparemment fait en bon accord avec les Arbalestriers, mais je m'interroge sur l'opportunité de conférer des intronisations en dehors des chapitres officiels. Le même phénomène s'était déjà produit à Rochefort... Il ne faudrait pas qu'on intronise un peu partout en dehors des chapitres. Cela dévalorise les chapitres et vole un peu la vedette aux confréries accueillantes.

Une équipe très sympathique et accueillante, mais une fête un peu gâchée par cette chaleur excessive.

M.G.

CONFRÉRIE DE LA SOLE LES SABLES D'OLONNE (France) DIMANCHE 28 JUIN 2026



Créée en 1979, la Confrérie de la Sole sablaise a porté plusieurs noms au fil de son histoire, mais poursuit toujours le même objectif : promouvoir la sole, poisson emblématique du port des Sables-d'Olonne, ainsi que le patrimoine gastronomique local.

Ce dimanche 28 juin, se déroulait le 11^{ème} grand chapitre de la confrérie, un rendez-vous qui a réuni 33 confréries venues de toute la France. Parmi elles, j'ai noté les confréries de la Moule de la baie du Mont-Saint-Michel, du Livarot, des Huîtres de Bourgneuf, du Canard de Challans ou encore du Gâteau Basque de Cambo-les-Bains. Pour certains participants arrivés la veille, le séjour



commençait par une visite des Salines en bateau agrémentée des commentaires avisés d'un véritable saulnier.

Le dimanche, la journée a commencé dès 10h00 par le traditionnel défilé des confréries en tenue de cérémonie dans les rues du centre-ville et sur le Remblai. Ensuite, tout le monde a rejoint la place du Tribunal, où la troupe folklorique « Vircouët » d'Aizenay a proposé des animations musicales et des danses en costumes d'époque.



Le chapitre proprement dit s'est déroulé sur l'aire des Vallées sous la direction du Grand Maître Roland MORNET, qui utilise, selon la tradition locale, un rostre d'espadon plutôt qu'une épée pour adouber les intronisés. Parmi ceux-ci, j'ai noté la mise à l'honneur de la vice-présidente de la Région Pays de la Loire, Lydie BERNARD, et du maire des Sables-d'Olonne, Nicolas SÉNÉCHAUD, avant les représentants des confréries amies présentes.

La cérémonie protocolaire s'est clôturée par un vin d'honneur offert par la mairie. Place ensuite au grand banquet où les produits vendéens étaient à l'honneur : les fruits de mer, la Troussepinette et bien sûr, la sole sablaise en plat principal. Bref, un menu sept services de haute tenue présenté par le traiteur Ludovic HAYES de Mouilleron-le-Captif (cela ne s'invente pas !).

Un grand merci pour ce moment de convivialité, de partage et... de gastronomie.

De notre correspondant permanent en Vendée, Claude VUARNOZ.



CONFRÉRIE DU LEV'GOS OLNE DIMANCHE 28 JUIN 2026

La Confrérie du Lev'Gos de Olne (qui se dit Ône en wallon liégeois), tenait son chapitre ce dernier dimanche de juin. Et franchement, ce fut une magnifique journée de convivialité, de traditions et de belles rencontres entre confréries... sous un soleil plus que généreux !



Contrairement aux chapitres de nombreuses confréries où il suffit de déguster le produit promu, ici, il faut travailler et mériter son intronisation. Pour ce faire, on vous recouvre d'un grand tablier en plastique afin de ne pas abîmer vos beaux atours et on vous place devant un poussoir à saucisse, où vous devez fabriquer vous-même un « lev'gos ». Rassurez-vous, la farce préparée avec la tête et les abats du cochon (le foie, le cœur et le gras double), des couennes, des oignons, des épices (du laurier et un bouquet garni de carottes), un peu de sucre fin, de la mie de pain et des raisins de Corinthe est déjà prête. Ouf ! Cette épreuve reste très spectaculaire et pas évidente du tout car il faut un certain tour de main, c'est le cas de le dire. Déjà intronisé, je n'étais que spectateur mais j'ai apprécié le savoir-faire d'André MALARME, le président du Conseil Noble du Luxembourg qui n'était pas peu fier de SON lev'gos. Et le plus insolite de cette épreuve, c'est qu'elle se déroule dans l'église du village transformée pour l'occasion en atelier de charcutier !



Un repas était simple mais copieux, où nous avons pu déguster l'excellent cochon cuit à la broche tout à côté, le tout dans une ambiance typiquement liégeoise, c'est tout dire.

Un immense merci à la Confrérie du Lev' Gos pour son accueil chaleureux et l'organisation de ce superbe chapitre.

p/o M.A.

CONFRÉRIE DES TOÛRSIVEUX DÈ GROS TIYOÛ HAVELANGE

DIMANCHE 5 JUILLET 2026



47^{ème} Chapitre : Les Héros du Petit Écran.

Comme chaque premier dimanche de juillet, la Confrérie des Toûrsiveux dè Gros Tiyôû (les farceurs roublards du gros tilleul), tient son chapitre annuel pour promouvoir son produit phare, l'Élixir d'Éternelle jeunesse. Ce vin apéritif (titrant 13%) dont le contenu permet de conserver éternellement la jeunesse se compose d'une tisane ou infusion de fleurs de tilleul, de vin, d'alcool et de jus de fruits.

Dès 8h30, nous avons été accueillis à l'école du village de Havelange où un petit déjeuner assez copieux était prévu : œufs brouillés, lard, fromages et charcuteries locales, petits pains et cramique. Un premier moment de convivialité et d'échange est partagé autour de ce casse-croûte par la quarantaine de confréries amies invitées, venant parfois de très loin, de Belgique mais également de l'étranger.

Après ce plantureux déjeuner, les confréries participantes, en tenue, ont formé le cortège pour rejoindre la Fontaine du Toûrsiveux, lieu emblématique de la confrérie. C'est là qu'est prévue l'ouverture officielle du 47^{ème} chapitre ; cette partie constitue le cœur solennel et protocolaire de la matinée.

La Fontaine du Toûrsiveux occupe une place particulière dans l'histoire de la confrérie : elle a été réalisée par la commune en 1999, lors de la reconnaissance officielle de la confrérie en tant que patrimoine culturel communal.



Nous avons traversé l'artère commerciale de la localité pour nous rendre quelques centaines de mètres plus loin, dans le local de la confrérie, lieu du chapitre et des intronisations.

En ce lieu, un détail nous est rappelé par nos hôtes du jour : les Toûrsiveux d'honneur et les compagnons Toûrsiveux doivent impérativement porter leur médaille d'intronisation pour recevoir leur ration annuelle d'Élixir. C'est un joli détail qui montre l'importance accordée aux traditions internes de la confrérie.



Pour élaborer la fameuse base de l'Élixir de Jeunesse, les membres et futurs intronisés des confréries amies se plient chaque année à la traditionnelle récolte des fleurs sur des branches de tilleuls de la région, posées à leur pied, sous l'œil avisé des membres de la confrérie. Ces fleurs de tilleul seront ensuite conduites aux pieds du Grand Maître, qui jugera de la qualité de la récolte.

Autre particularité de ce chapitre : contrairement à la plupart des cérémonies purement formelles, ce chapitre est le plus scénarisé que l'on connaisse, avec chaque année un thème nouveau. Cette année, ce seront « Les Héros du Petit Écran » qui serviront de fil conducteur. L'idée est de transformer la cérémonie en une sorte d'émission de télévision en direct, où des confrères endossent des personnages connus du petit écran et interviennent dans de petites scènes humoristiques, souvent en jouant volontairement « faux » ou en exagérant leur personnage.

Les nouveaux intronisés sont intégrés à l'histoire ; ils deviennent à leur tour des « héros » du petit écran. Les dialogues permettent de faire des clins d'œil à la télévision, aux séries, aux émissions populaires et à l'actualité locale.



Place ensuite aux intronisations des nouveaux aspirants, intronisés d'honneur et futurs compagnons Toûrsiveux, avec notamment la dégustation de l'Élixir, le serment confrérique qui marque leur engagement envers la confrérie et ses traditions, ainsi que les insignes ou attributs correspondant à leur nouveau statut.

La distribution de ce fameux Élixir de jeunesse à toute l'assemblée clôturera ce magnifique chapitre sous un soleil de plomb.

Après la partie officielle, les participants se retrouvent à la Maison Rurale Polyvalente pour les agapes. Le banquet, préparé de main de maître par le traiteur « Signé Nous » de Sinsin, nous propose une assiette apéritive, la brochette de crevettes grillées à la mangue et à l'avocat, un buffet de grillades accompagné de gratins de pommes de terre et de nombreuses salades et crudités, juste avant le buffet de desserts et le café gourmand.



L'animation musicale était assurée par Jérôme WÉRY, présenté comme le « DJ from L.A. » !

Pour terminer, je tenais à adresser mes plus sincères remerciements à l'ensemble des organisateurs et à tous les membres de la Confrérie des Toûrsiveux de Gros Tiyoû pour cette magnifique journée. La cérémonie, les scénettes et les agapes ont contribué à créer une ambiance particulièrement chaleureuse et festive.

C.C.

CONFRÉRIE DU PÈKÈT D'NAMUR ET DE SES ESCARGOTS WÉPION

SAMEDI 11 JUILLET 2026



En ce 11 juillet, nous nous retrouvons dans la salle « Le Bienvenu » de Wépion, pour le 29^{ème} chapitre de la Confrérie du Pèkèt d'Namur et de ses Escargots. C'est également un trentième anniversaire que nous célébrons ce jour.

L'appellation « Pèkèt » étant mise à toutes les sauces, les membres ont opté pour une fabrication locale. Celui-ci est à base de baies de genévrier, de céréales cultivées en sol namurois, et le tout est produit par la distillerie Lambicool de Grâce-Hollogne.



Les escargots, quant à eux, sont élevés à la ferme du Vieux Tilleul, à Bierwart, sur les hauteurs de Namur. Ils sont lavés, décoquillés et mis à mijoter dans un court-bouillon de légumes frais, puis agrémentés de vin blanc.

Pour la présentation et la dégustation, l'escargot est placé dans une coquille en biscuit, puis recouvert de sauce au beurre, à l'ail et aux herbes aromatiques.

La Grand Maître, Claudine CHAUVIER, ayant eu de gros soucis de santé, a tenu à présider elle-même, avec courage, toute la cérémonie, même s'il y a eu quelques problèmes, notamment au niveau des diplômes.



Après la présentation de la confrérie et les intronisations, nous avons été invités à prendre l'apéritif et à déguster quelques petites mises en bouche.

Ensuite, un excellent repas nous a été servi, concocté par l'équipe du traiteur Sébastien PICK.

Pour clore ce superbe repas, nous avons pu voir arriver un magnifique gâteau aux fruits de saison et à la crème fraîche, marquant ainsi de manière festive, le 30^{ème} anniversaire de la confrérie.



Cette journée de retrouvailles a été animée par le D.J. bien connu, Andréa CALTAGIRONE.

Tout le monde était étroitement surveillé par les mascottes « Djoseph et Françwès », très populaires dans le folklore namurois. Ils ont d'ailleurs leur statue sur la place d'armes de Namur, accompagnés bien sûr d'un escargot, symbole de la ville.

J.C.L.

ORDRE ROYAL DE LA CONFRÉRIE DU TASTE-CERISE **BIERCÉE** **DIMANCHE 12 JUILLET 2026**



Comme chaque année, le second week-end de juillet voit revenir à Biercée, la ducasse aux cerises, qui en était cette année à sa 151^{ème} édition.

La confrérie en profite pour tenir son chapitre annuel le dimanche au cœur de ces festivités. Plusieurs changements à noter cette année. D'abord, le changement de nom, puisque la confrérie a obtenu le titre de société royale en octobre dernier. Elle a également nommé un nouveau Grand Maître de Cérémonie en la personne de Sandrine MAQUET. Le décor est en place, on peut commencer.

32 confréries sont présentes pour assister à l'intronisation de 21 confrères et de 6 « civils ». Heureusement, au vu de la chaleur ambiante, Alain LECHAT a eu le mérite de ne pas tergiverser lors des présentations des impétrants. Qu'il soit ici remercié !



Parmi les personnalités civiles intronisées, Rachel SOBRY, la bourgmestre de Thuin, dont dépend l'entité de Biercée, avec qui j'ai un peu papoté au cours du vin d'honneur. J'ai ainsi appris qu'au sein de la législature wallonne 2019-2024, elle fut la plus jeune députée élue. A 33 ans, elle a déjà un très beau parcours politique.



Revenons au vin d'honneur dans la cour de l'école, il fut chaud chaud, croyez-moi ! Et je ne parlerai pas du rassemblement sur la place de Biercée. Canicule quand tu nous tiens... !

Malgré la chaleur, j'ai réellement apprécié le repas et j'adresserai aussi un merci à Alain LECHAT de nous avoir fait découvrir le traiteur, que dis-je, le maître queux, Jean-Luc BOSCHMAN. Un repas parfait de bout en bout.

Une table agréable partagée avec le nouveau Grand Maître de la Vervê-Riz et des confrères du Lapin à la Bière de Philippeville, une ambiance agréable et variée pour tout le monde, que demander de plus pour passer une excellente journée.

Merci les amis et à l'année prochaine avec plaisir.

R.D.

ROYALE CONFRÉRIE DES GRANDS GOUSIERS BEAUMONT DIMANCHE 2 AOÛT 2026



La Royale Confrérie des Grands Gousiers de Beaumont organisait son 54^{ème} chapitre sous le soleil, comme c'est souvent le cas. Mais bon, le mois d'août, c'est l'été, que diable !

Comme chaque année également, leur petit déjeuner est copieux et composé de produits provenant des confréries amies.

Après une petite balade en ville, nous arrivons au centre culturel pour le chapitre qui, cette année, avait un goût amer en raison de l'absence de notre confrère et ami, Michel BOUCHÉ, parti fin juin, et qui nous manque. Mais bon, c'est la vie. Une grande photo rappelait son souvenir.



Venons-en aux intronisations. 40 confréries avaient répondu favorablement à l'invitation des Grands Gousiers. Nous avons donc pu suivre les intronisations de 29 confrères, sans parler des « civils ». Personnellement, intronisé depuis longtemps, j'ai tout de même applaudi à la mise à l'honneur de ma Consoeur, Béatrix BAURAIN, qui a reçu médaille et diplôme.

Les confrères habitués, dont je fais

partie, pensaient avoir comme d'habitude, le même traiteur de service, dont je ne citerai pas le nom afin de ne blesser personne. Eh bien non, nous avons eu l'agréable surprise de voir Sébastien PYCK à la manœuvre, et il a parfaitement rempli son contrat. Un grand merci au Maître de Bouche pour ce choix.

Tout fut donc parfait à ma table, en compagnie de notre amie Huguette VANDEN MEERSCHÉ, la globe-trotteuse de la Moinette d'Ellezelles, ainsi que de Jean-Louis LAMBRECHTS, un Preux Chevalier de la Terre de Bry de Morlanwelz.

2 Gentes Dames de la Tarte aux Macarons, Annik BOVY et Béatrix BAURAIN, étaient présentes mais pas à ma table (?). Je n'ai pas résisté à l'envie de prendre la pose avec une aussi charmante compagnie.

Comme l'ambiance fut également parfaite, j'y reviendrai avant midi, sinon je risquerais la pendaison à 13h, mais ça, c'est une autre histoire qui ne se passe que tous les 5 ans (je vous laisse le suspens !).

J'espère que vous prendrez autant de plaisir à me lire que j'en ai pris en assistant à ce beau chapitre.



R.D.

CONFRÉRIE DES COMPAGNONS DES CRAS BOUYAUX GONDREGNIES SAMEDI 8 AOÛT 2026



Pour ce 5^{ème} chapitre, nous passons du vendredi au samedi pour des raisons organisationnelles, mais le reste demeure inchangé : toujours pas de repas « gastronomique », pas de grand protocole ni de grande mise en scène. Le Maître Tripier, Freddy LIMBOURG, souhaite que son chapitre reste simple et convivial, et surtout empreint de bonne humeur.

Avant le chapitre, un petit spectacle burlesque est offert au public intitulé « Cochon-Cochon », c'est de circonstance. Ne croyez pas à un spectacle « osé », mais simplement, deux cochons qui s'agitent sur la scène presque sans paroles, à prendre au second degré, provoquant l'hilarité générale car le public se prend au jeu de ces deux acteurs de la troupe « AllezAllez ».



Vers 20 heures, le Grand Tripier, Freddy LIMBOURG, fait l'appel des confréries devant la « micheline », un morceau rescapé de l'autorail qui circulait autrefois à Gondregnies. On remarquera l'entrée originale de la Confrérie de la Cossette de Chicorée d'Audruicq dans le Nord de la France en s'accompagnant à la cornemuse flamande, caractérisée par une poche en cuir et deux bourdons dressés vers l'avant. Elle s'appelle aussi « doedelzak » et est immortalisée sur les tableaux de Pieter Brueghel l'Ancien.

Après le message de bienvenue du Grand Maître, le Comte Patrick d'OULTREMONT (un petit scoop : son épouse est Cinacienne !), le Grand Tripier présente et intronise la marraine de ce 5^{ème} chapitre, Ophélie FONTANA, journaliste bien connue de la RTBF. Roland, notre impétrant du jour, n'a pas résisté au charme d'Ophélie jusqu'à poser avec elle.





C'est ensuite le tour des confrères qui doivent déguster un petit morceau de tripe grillée au BBQ et boire une grande lampée de « Super 64 », une ambrée brassée juste à côté, à la brasserie de Silly, brasserie qui a fêté ses 175 ans d'existence l'an dernier. Détail plaisant : elle est servie dans un mug aux couleurs de la confrérie et... vous pouvez l'emporter en cadeau.

Le Grand Tripier, toujours très en verve, présente chacun en mêlant le français et le wallon picard, car dans le serment prononcé par les impétrants, ils s'engagent à « d'ni oublî dè d'viser è Wallon aveu les Compagnons », après quoi, il vous intronise de son « sceptre » surmonté d'un vrai pied de cochon.

La tradition a aussi été respectée en clôturant la cérémonie en entonnant la chanson de la confrérie en patois local sur l'air de « Lolotte » de Julos BEAUCARNE, avec l'ajout d'un cinquième couplet (un nouveau chaque année) et dont le refrain est repris en chœur par toute l'assemblée.



Près de 250 kg de tripes simplement grillées au BBQ ont été dégustées mais, si par hasard, la tripe n'est pas votre mets favori, vous pouviez opter pour une assiette de cochonnailles plus que copieuse.



C'est la sono « Paradise » qui s'est chargée ensuite de faire danser le nombreux public jusque tard dans la nuit.

Je terminerai par ce commentaire de la Confrérie du Houblon Wallon dont c'était la 1^{ère} visite à Gondregnies : « Ici, on retrouve la convivialité, l'amitié et le partage qui sont vraiment au cœur de nos confréries ! »

J'espère vous avoir donné envie de nous retrouver l'an prochain... ce sera le samedi du second week-end d'août 2027. Nous, nous y serons !

J.C.F.

CONFRÉRIE DE LA MYRTILLE DE SALM VIELSALM SAMEDI 5 SEPTEMBRE 2026



Pour ce chapitre, le Grand Maître, Philippe MARC, nous attendait à la salle Sainte-Cécile de Petit-Thier à 10h00. Vingt-six confréries et ordres avaient répondu à l'invitation, dont trois françaises. La Confrérie Royale des Herdiers d'Ardenne de Bastogne, leur parrain, était venue en nombre. Bien que seul représentant de Ciney, je me devais d'y participer car SAINT-GENGOUX (ce chevalier bourguignon du VIII^{ème} siècle,

canonisé en 900, est le protecteur du mariage et donc le patron des cocus) est le saint patron de Vielsalm, ce qui me fut agréablement rappelé lors de l'intronisation... Il faut dire aussi que j'avais en mémoire le goût d'un excellent petit alcool de myrtille dégusté lors de vacances ardennaises d'antan.

La Confrérie de la Myrtille de Salm a pour but de promouvoir le Val de Salm, son blason et ses traditions, sa noble myrtille et les usages d'icelle.



Elle a aussi un cri de ralliement : « *Nul mal ne crains !* » Elle souhaite également aussi défendre les produits dérivés de la myrtille, à savoir le pâté aux myrtilles, l'élixir de myrtille, la confiture de myrtille et les myrtilles dragéifiées.

La Confrérie est une ambassadrice incontournable pour Vielsalm et sa région qui, au temps jadis, était réputée bien au-delà de nos frontières pour l'exportation de myrtilles cueillies en grand nombre dans les forêts de la région.

Un petit mot sur l'Élixir de Myrtilles Sauvages. La myrtille sauvage, ce petit fruit au goût sucré et acidulé dont le jus tache les doigts, est très pauvre en calories mais riche en fibres ; elle figure parmi les baies les plus denses en nutriments. Produit exclusivement pour la Confrérie, **l'Élixir de Myrtilles Sauvages**, titrant 22 %, est obtenu à partir de la macération de myrtilles issues des belles forêts salmiennes, réalisée par l'herboristerie Biogem à Bihain. Il se déguste pur et de préférence bien frais, et est particulièrement recommandé avec un pétillant (le **Myrkir**) ou en coulis sur un sorbet à la pomme ou au citron.

Pour devenir Compagnon Cueilleur, je prêtais le serment : « *Je promets de toujours et partout, promouvoir la myrtille et le Pays de Salm* ». Une dégustation du *pâté nouveau* aux myrtilles et d'un élixir ponctua cette reconnaissance avant que le Grand Maître n'intronise au moyen d'un sceptre surmonté d'un peigne à myrtille utilisé par récolter facilement les fruits.



Dès l'accueil, nous sommes invités à découvrir une délicieuse tarte aux myrtilles. Lors de l'intronisation, nous dégustons le pâté et l'élixir. Le trou normand est un sorbet à la myrtille et à la violette et, enfin, en dessert : pavlova au coulis de myrtilles. Tous les confrères étaient évidemment vêtus de mauve (allez les mauves !)

Ambiance sympathique, chapitre pas trop long (1h30) et plein d'humour, et enfin un excellent repas concocté par le traiteur Cédric LEBOEUF, patron du restaurant « Le Chalet » à Blégny.

Eau offerte et sono pas trop bruyante, bref un chapitre réussi au cœur des Ardennes pendant une belle journée de fin d'été.

M.G.



ORDRE DES AMIS DE MANNEKEN-PIS BRUXELLES SAMEDI 12 SEPTEMBRE 2026

40^{ème} chapitre

Ce samedi 12 septembre s'est tenu le 40^{ème} Chapitre de l'Ordre des Amis de Manneken-Pis, mais ce n'est pas un chapitre anniversaire puisque

l'Ordre a été créé en 1954.

La journée a débuté par une salutation à la statuette du plus célèbre des Bruxellois. Tous les participants, pour la plupart membres de confréries, se sont rendus en cortège accompagnés par l'insaisissable fanfare du Meyboom, au pied du Petit Maître de l'Ordre, revêtu pour l'occasion du costume de l'Ordre. Après cette visite de courtoisie, retour, toujours en cortège, vers la « salle des Milices » de l'Hôtel de Ville de Bruxelles pour la partie académique.



La salle était comble et on y remarquait notamment les représentants des Confréries bruxelloises, dont la Société des Confrères d'Eggevoort-en-Etterbeek, mais aussi de la Royale Confrérie Nationale des Chauves de Belgique, de Yves ANNOYE, le bourgmestre de la Commune Libre de l'Îlot Sacré, et j'en passe, la liste serait trop longue. Plusieurs personnalités ont été intronisées : le directeur du théâtre des marionnettes de « Toone », le chocolatier en chef du pralinier Léonidas, le célèbre artiste Jean-Luc FONCK, alias STELLA, l'habilleur officiel de la statuette de Manneken-Pis et Serge LONGIN, conseiller communal à la Ville de Bruxelles.



C'est ensuite en car que les participants à la cérémonie se sont rendus au lieu du banquet qui s'est tenu dans les locaux officiels du « Grand Serment Royal et de Saint-Georges des Arbalétriers de Bruxelles ».



Un buffet savoureux et bien garni a été offert aux invités pour clôturer cette journée dans la joie et la bonne humeur.

Chantons ensemble : « On ira tous, tous, tous... »

Hélène ANTONIOU

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

CONFRÉRIE DES VIGNERONS DU PETIT BOURGOGNE SCLESSIN DIMANCHE 13 SEPTEMBRE 2026



Marie-Claire DAXHELET et ses Vignerons, je devrais plutôt dire ses Vignerottes car la confrérie a une tendance à la féminisation, nous invitaient à leur 51^{ème} Chapitre, toujours placé dans le souvenir de leur Grand Maître décédé, Fernand DONY. 33 confréries avaient



répondu présent pour cet événement, dont 14 liégeoises et 7 françaises. J'étais malheureusement le seul Cinacien, mais je reste fidèle à cette confrérie et ce, depuis 24 ans.

Je disais de plus en plus féminine car, à part le Maître de Chai, les autres membres masculins étaient empêchés pour des raisons de santé, dont le Grand Maître Honoraire, Léopold STEINER, et son épouse Renée MOONS, les derniers fondateurs de cette vieille confrérie liégeoise.

Je rappellerai aussi que le but principal de la confrérie est de maintenir vivace le souvenir des vigneron de Sclessin, dont les vins furent réputés dans toute l'Europe du Nord.

Le chapitre reste immuable avec l'épreuve amusante du débouchage d'une bouteille de Petit Bourgogne, avant sa dégustation. Le chapitre fut toutefois plus court que d'habitude, car il n'y eut que 18 intronisations pour 33 confréries présentes. C'est dire que si l'on vient une fois à Sclessin, l'envie d'y revenir est bien vivace. Malgré le petit nombre d'impétrants, une pause bienfaisante nous a permis de déguster le Petit Bourgogne et le boudin de Liège.



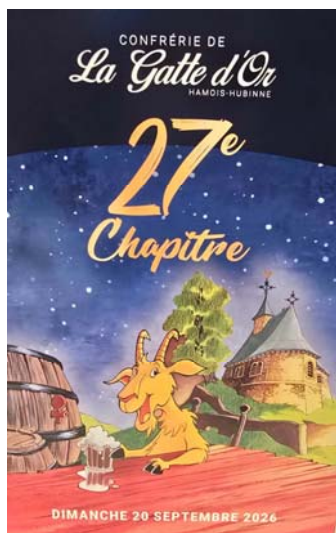
Ensuite, nous avons pu savourer un menu « 6 services » préparé par Cédric LEBOEUF, qui comportait quelques originalités comme une raviolle de truite de l'Amblève et un dessert surprenant : du melon grillé accompagné d'un crumble de chèvre au miel et de jambon Ganda. Personnellement, j'ai beaucoup apprécié. Seul petit bémol, nous sommes passés à table vers 13h30 et à 17h00, tout était terminé. Les plats se sont enchaînés rapidement, laissant peu de place à la danse.

Nous avons tout de même pu apprécier le talent d'ELoo, une chanteuse locale mais qui a une voix et une présence extraordinaires, et qui agrmente l'après-midi depuis quelques années déjà.

Une bonne journée passée en agréable compagnie et je ne peux que souhaiter une chose : que Marie-Claire puisse trouver quelques recrues supplémentaires pour l'aider dans sa tâche de maintenir les Vignerons du Petit Bourgogne à flot.

J.C.F. (merci à Lolo pour les photos)

CONFRÉRIE DE LA GATTE D'OR **HUBINNE - HAMOIS** **DIMANCHE 20 SEPTEMBRE 2026**



En raison de travaux routiers autour de l'O.C.T.C., le déroulement habituel de leur chapitre a dû être modifié avec l'accueil et l'apéritif dans les locaux de l'école communale du village et un cortège différent vers la salle de la Fanfare à Hubinne.

Côté chiffres, 27 confréries étaient présentes, dont une française, pour 20 compagnons d'honneur de confréries invitées, 3 Appurdives devenus Compagnons, 2 nouveaux Appurdives, l'intronisation de deux membres d'honneur, Florence BEC et Alain LOMBA, et



près de 180 convives au banquet de clôture qui s'est déroulé une nouvelle fois à la Maison Rurale Polyvalente de Havelange.



Pour la seconde fois, DANIEL 1^{er}, le Grand Bailli, a présidé le chapitre. Il a eu une pensée pour Claudine, décédée cette année, qui, pendant des années, a immortalisé par ses photos tous les événements de la confrérie. Il a ensuite évoqué les activités de la confrérie depuis leur dernier chapitre : vin d'honneur lors des cérémonies du 11 novembre et du 21 juillet, festin du Grand Bailli, traditionnelle paëlla, 24^{ème} Ronde des Saveurs avec 650 participants, un voyage en Ardèche, présence à Charleville et à la JAC, et présence de 113 confrères lors de 31 chapitres différents.

Pour la dégustation de la Gatte d'or, le Maître Houblonnier a remercié Cédric FAMERÉE pour son aide dans l'élaboration de la nouvelle bière (une blonde à 6° et une ambrée à 7,5°) à la

brasserie Minne. Comme à chaque fois, l'humour des musiques et des bruitages appropriés rythmaient le chapitre.

Une ultime épreuve attendait les nouveaux compagnons : ils devaient répondre correctement à au moins 4 questions. Résultat, Marie-France a répondu « correctement » à sa première question ! Finalement, ils ont été acceptés : Benoît WARZÉE comme Compagnon Marmiton, Serge ALHADEFF, comme Compagnon Pérégrin et Marie-France GODRON, comme Consœur Festoyeuse. Deux futurs Appurdives ont été intronisés : Olivier LAURENT, militaire à la retraite et qui aide à la Ronde des Saveurs depuis 2 ans, et Sébastien LAHAUT, boucher à Natoye et présent également à la Ronde des Saveurs.



Comme cette Ronde s'est déroulée à Natoye cette année, un chèque de mille euros a été remis aux représentantes de l'école communale pour leur aide. Il servira à l'achat de livres pour la bibliothèque et l'installation d'un panier de basket. La 25^{ème} ronde se déroulera le 20 juin 2027 au départ du village d'Emptinne.

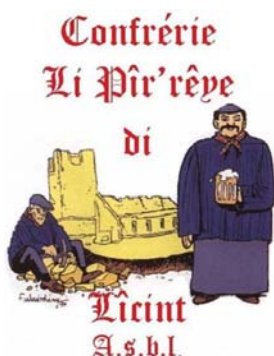
Seul bémol cette année, la présence de la pluie pendant le chapitre qui a perturbé le déplacement à pied vers l'école communale pour un apéritif sous tente. Ensuite, direction Havelange pour un excellent menu de banquet élaboré par le traiteur Sébastien PICK, avec une animation d'Andréa CALTAGIRONE dont le clou a été une création musicale en l'honneur de la Gatte d'Or !

J.M.D.B.

CONFRÉRIE "LI PÎR'RÊYE DI LÎCINT"

LINCENT

SAMEDI 26 SEPTEMBRE 2026



C'est à la salle communale de Racour, un village de l'entité de Lincint que le rendez-vous était fixé pour ce 24^{ème} chapitre biennal. Une vingtaine de confréries étaient présentes, dont je connaissais la plupart des membres depuis longtemps. Après des salutations chaleureuses, nous avons dégusté un excellent cramique et des morceaux de cake, faits maison, accompagnés d'une bonne jatte de café.

Personnellement, intronisé depuis 40 ans, j'étais très heureux de revoir des confrères et consœurs qui, même s'ils avaient vieilli, restaient jeunes d'esprit pour honorer cette journée importante !

A l'heure précise, nous parcourons en cortège, dans l'ordre énoncé, les quelques mètres qui séparent la salle de l'église de Racour, dédiée à Saint-Christophe. Sa statue trône d'ailleurs dans le porche, tel un garde qui surveille l'entrée de ce lieu saint. Pour les « anciens », je rappelle qu'il y a quelques années, une Gilde de Saint-Christophe existait ici à Racour, malheureusement dissoute aujourd'hui.



Malgré ses problèmes de santé, Alain TERWAGNE a tenu à assister à la séance académique qu'il a ouverte et clôturée. Nous le remercions pour cette délicate attention, et lui souhaitons tout le courage nécessaire pour supporter cette épreuve.

Un nouveau stagiaire est adoubé, et quand son stage de deux ans sera terminé, il entrera officiellement comme membre effectif. Après lui, ce sont Vanessa MATZ, Ministre Fédérale, Frédéric DARDENNE, bourgmestre de Herstal, et Jean-Claude JADOT, Président du conseil provincial qui ont été intronisés. Tous ont

promis de défendre Li Pîr'rêye et de la consommer... avec modération. Au vu de leurs sourires, ils n'auront aucun problème à respecter leur promesse.

Onze membres de confréries ont également reçu le magnifique bijou après les épreuves traditionnelles de dégustation. 6 confréries ne présentaient pas d'intronisés, mais un représentant a été convié à venir siroter le verre de l'amitié.

Pour terminer la partie académique, sept personnes ont également été mises à l'honneur et intronisées pour services rendus à la confrérie, soit par leur fonction au sein de la commune de Lincent, soit par simple sympathie.

Nous sommes sortis de l'église au son des cloches, heureux d'avoir assisté à une cérémonie, simple, sympathique, mais rondement menée par une équipe bien rodée.

Retour vers la salle communale pour déguster un menu concocté par le traiteur Luc STIÉNON, à qui il faut souhaiter un prompt rétablissement, après avoir subi une opération chirurgicale importante. Même si le « patron » est absent, son équipe est parfaitement rodée, peut-être même un peu trop, car les services se sont succédés un peu trop rapidement, sans pour autant nuire à la qualité des mets proposés.

Bravo chers amis de Lincent, car, comme toujours, dans votre région, on sait s'amuser et bien recevoir ses amis. Merci à tous et rendez-vous en septembre 2028 pour le 40^{ème} anniversaire.

E.K.

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

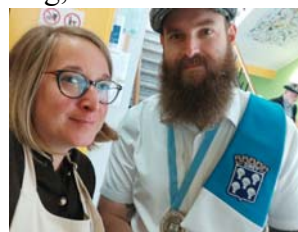
ROYALE CONFRÉRIE DES MAÎTRES DE FORGES ATHUS

DIMANCHE 27 SEPTEMBRE 2026



En ce jour, 44 confréries amies ont été accueillies au centre culturel d'Athus, à la frontière du Grand-Duché de Luxembourg, chez l'une de nos confréries filleules.

C'était ma première sortie en confrérie en tant qu'Aspirant de la Royale Confrérie du Franc Thour Nostre-Damme de Ciney, et mon épouse, Mélina LECLERCQ des Gentes Dames de la Tarte aux Macarons, m'accompagnait dans ce déplacement.



Nous sommes arrivés avec 20 minutes d'avance et nous avons donc pu profiter du petit déjeuner, constitué d'un cramique accompagné d'un café ou d'un jus d'orange offert par nos hôtes. À la suite de ce déjeuner, les confréries se sont préparées pour le cortège.

Ce dernier n'était pas très long, car seulement 500 mètres séparaient le Centre Culturel de l'église Saint-Étienne où se déroulait l'office religieux. Un cortège très ordonné, car chaque confrérie devait respecter un ordre bien précis. Nous étions accompagnés en musique par l'Harmonie Royale des Sapeurs-Pompiers d'Athus.

Une fois la messe terminée, nous nous sommes remis en cortège jusqu'au monument aux morts pour le dépôt d'une gerbe de fleurs.

Nouveau départ pour le retour vers le Centre Culturel, mais de façon un peu plus désordonnée dans la mesure où l'ordre du départ n'était plus respecté. Cela nous a tout de même permis de faire plus ample connaissance avec d'autres consœurs et confrères. Avant de pénétrer à l'intérieur pour le chapitre, nous avons posé pour la photo souvenir.



Lors du Chapitre, la stricte organisation était de nouveau au rendez-vous. Les futurs intronisés se trouvaient à l'avant, tandis que les autres ont trouvé leur place à l'arrière. Chaque place était marquée du logo de la Confrérie. Une fois tout le monde installé, un Maître de Forges nous a conté l'histoire de sa confrérie.

Nous avons ensuite assisté à toute une série de promotions internes et à une intronisation d'honneur. Ensuite a eu lieu la remise de la plaque de la société d'honneur à l'Harmonie Royale des Sapeurs-Pompiers d'Athus, ainsi que la remise du trophée à la société du Sub Aqua Club d'Athus.

Ce fut ensuite le ballet des intronisations des confréries amies. 41 confrères ont été appelés, dont votre serviteur qui recevait ainsi sa première médaille. Nous avons dû déguster leur bière locale, la « Coulée des Métallos ». Cela n'a posé aucun problème et nous avons ensuite reçu la très belle médaille ainsi que le diplôme de la confrérie.

Ensuite, petite attention aux confréries qui ne présentaient pas de candidat à l'intronisation : trois personnes ont été appelées, dont mon épouse des Gentes Dames, pour déguster le verre de l'amitié. A la fin de la partie protocolaire, une dégustation générale de la Coulée des Métallos a eu lieu sur la scène.

Ensuite, rendez-vous à l'Hôtel Threeland où le banquet s'est déroulé de manière parfaite : une salle magnifiquement décorée avec beaucoup de goût et un menu superbe et de qualité. Pour moi qui suis difficile, j'ai très bien mangé !



La piste de danse fut ouverte dès le début pour ceux qui le souhaitent. Pour ma part, d'une manière purement subjective, j'ai trouvé les musiciens un peu bruyants, mais c'est mon avis personnel.

De manière globale, il faisait un peu trop chaud, et beaucoup avaient sorti leur éventail. Il paraît que certains avaient demandé d'éteindre la climatisation, car il ressentait un courant d'air... Contenter tout le monde n'est décidément pas facile !

Au cours du repas, des félicitations ont été adressées à Fabrice DANS et à ses acolytes, pour l'organisation parfaite de cette journée et la superbe exposition de l'Académie Mémoirelle.

On a aussi proclamé avec fierté que la Royale Confrérie des Maîtres de Forges d'Athus était maintenant une confrérie internationale grâce à ses ambassadeurs présents dans différents pays, notamment en Suisse, dont l'ambassadeur était présent ce jour.

Une tombola a eu lieu juste avant le dessert, qui nous a bien divertis un bon moment, mais pas de chance, nous n'avons rien gagné...

Voilà donc mon premier rapport, et je conclurai en disant que mon épouse et moi, avons passé une très belle journée en terre gaumaise et que nous comptons bien y retourner.

J.G.



40^{ème} Journée Annuelle des Confréries DIMANCHE 23 AOÛT 2026

Le dimanche 23 août, on fêtait la 40^{ème} édition de cette la Journée Annuelle des Confréries. Le système de rotation dans l'organisation voulait que ce soit le Brabant Wallon et Bruxelles-Capitale qui soit l'organisateur de cette manifestation d'ampleur. Le Conseil Noble du Brabant Wallon et de Bruxelles-Capitale avait à son tour chargé deux de ses confréries de toute la logistique : la Confrérie de la Bière du Betchard de Tubize et la Confrèrye dèl Târt au Crastofé d'Ittre. L'événement s'est donc déroulé à Tubize en présence d'une centaine de confréries venues de Wallonie, de de Bruxelles, de Flandre, de France et même du Portugal.



C'est par une partie académique au centre culturel de Tubize que la journée a démarré avec la présentation de la centaine de confréries présentes. On est loin de la première édition organisée sur la Grand-Place de Bruxelles en 1984, qui n'accueillait qu'une vingtaine de confréries.

A l'issue de cette partie académique, les confréries ont d'abord posé pour la photo souvenir avant de

former un long cortège coloré pour se diriger vers ce vaste marché de produits de terroir et y couper le ruban symbolique.

118 bénévoles ont œuvré pour rendre cette 40^{ème} JAC mémorable. Du folklore, de la gastronomie mais également du patrimoine et une belle manière de



mettre en avant le Brabant wallon. « Bien sûr, on espère qu'à travers cette journée, le public découvrira le Brabant wallon et consommera des produits locaux », a expliqué Benjamin GOES, député provincial en charge du Tourisme.



Un patrimoine gastronomique présenté dans les nombreux stands. Depuis le porc Piétrain, en passant par le maitrank luxembourgeois, il y en avait pour tous les goûts, sans oublier notre Chevetogne et nos cornets de pâte au Collégial.

L'Académie Mémoire des Confréries a profité de cette belle opportunité pour installer une très belle exposition regroupant des tenues et des artefacts de confréries européennes existantes ou ayant malheureusement disparu. Elle a également connu un franc succès.

Cette journée a été préparée durant de longs mois. Elle permet aux confréries de Wallonie et de Bruxelles de se retrouver le temps d'une journée. Un maître-mot est revenu : la fraternité. « C'est vrai, reconnaît Jean-Armand WAUTIER, l'un des organisateurs, les confréries représentent une grande famille. Et se retrouver lors de cette journée est une grande joie. »



L'ambiance dans notre stand

Cette 40^{ème} journée a attiré plus de 15 000 visiteurs qui ont pu découvrir de nombreux produits du terroir. Ce rassemblement a été un franc succès, tant pour Tubize que pour les confréries réunies.

Nous adressons d'ailleurs un vibrant merci et un grand bravo aux deux confréries en charge de toute cette organisation.

Rendez-vous l'an prochain à Liège. Ce sera le 22 août 2027. A vos agendas.

J.C.F.

La Royale Confrérie Nationale des Chauves de Belgique à Ciney

Pour lancer les festivités de leur 60^{ème} anniversaire, nos amis chauves ont souhaité revenir à Ciney, leur berceau, afin de se recueillir sur la tombe de leurs créateurs, Joseph LAMBERT et Raoul FOSSÉPREZ, mais aussi pour y tenir leur traditionnelle « réunion de reprise », qui relance leurs activités après la pause estivale, bien que cette pause soit théorique tant nos dégarnis ont des activités nombreuses et variées.

C'est au lendemain de la victoire de Ciney aux Jeux sans Frontières de 1965 que la confrérie a été créée. La cérémonie solennelle d'intronisation a eu lieu le premier samedi de juillet 1967 à Ciney. C'est ce qui explique que c'est chaque fois dans la capitale du Condroz que les anniversaires des chauves de Belgique s'y déroulent !



Le rendez-vous et la mise en habits des membres de la Confrérie des Chauves, du Franc Thour et des Gentes Dames de Ciney étaient fixés au cimetière de Ciney. La ville était représentée par Frédéric DEVILLE, bourgmestre, et Luc FONTAINE, échevin. Les fils de Joseph LAMBERT et de Raoul FOSSÉPREZ étaient également présents, ainsi que des membres de leur famille. Jean-Louis PIROTTIN, président de la Royale Confrérie des Chauves, rappela l'histoire de la création de

la confrérie : « C'est en regardant les Jeux sans Frontières un mercredi soir de septembre 1965, que Robert GUÉGAN, président de la Confrérie Nationale des Chauves de France, s'intéressa davantage à la calvitie du bourgmestre de Ciney, Joseph LAMBERT, qu'aux jeux, et lui proposa d'être intronisé comme membre d'honneur de sa Confrérie. Il prit également contact avec Raoul FOSSÉPREZ, président du Syndicat d'Initiative de Ciney, pour mettre sur pied une Confrérie Nationale des Chauves de Belgique. Elle fut portée sur les fonts baptismaux le dimanche 2 octobre 1966 à Ciney. Les statuts ont été déposés, l'habit a été choisi avec comme devise : « Chauve, oui, chauvin, non ! » Il y a dix ans, notre confrérie est devenue Royale ! »

Ensuite, c'est au tour de Frédéric DEVILLE de prendre la parole : « C'est avec beaucoup d'émotion et de fierté que je vous rejoins en ce lieu de mémoire pour nous recueillir devant la sépulture de deux figures d'exception de notre cité. Si je suis actuellement étranger à l'expérience du crâne dégarni, je mesure pleinement la sagesse, la liberté et la dignité que cette réalité incarne ! Joseph LAMBERT, en tant que bourgmestre de Ciney, avait le souci constant d'embellir et d'animer la capitale du Condroz, notamment avec la complicité de son ami Raoul FOSSÉPREZ à travers le jumelage avec Semur, le festival de la guitare d'or, ... Raoul, visionnaire infatigable, a rêvé d'une spécialité culinaire : des pralines en forme de gayettes. Si cette idée est restée un rêve, la Confrérie des Chauves est devenue une réalité durable ! »



La cérémonie d'hommage s'est achevée par le dépôt de gerbes sur les tombes de Joseph LAMBERT et de Raoul FOSSÉPREZ. A chaque tombe, Jean-Claude LÉONARD à la cornemuse a interprété « Highland Cathedral » en duo avec Jean-Pol ROLUS et « Flower of the Forest » en solo. Ensuite, départ pour tous vers le local du Franc Thour au château Saint-Roch pour les intronisations, le verre de l'amitié et un excellent repas pour une cinquantaine de personnes, préparé et servi par le traiteur Daniel BRUNIN.



Avant le repas, un mini-chapitre s'est déroulé devant les escaliers du château Saint-Roch, heureusement, avant l'arrivée de la pluie ! Quatre nouveaux membres d'honneur ont été adoubés. Marc AIGRET, Roy de la Royale Confrérie du Franc Thour, Annie JOUAN, Grande Argentière des Gentes Dames, Frédéric DEVILLE, bourgmestre de Ciney, et Luc FONTAINE, échevin, ont été intronisés selon un rituel immuable : la dégustation de la lotion craniologique. Si elle est réussie, chacun est invité à jurer sur la boule de billard qu'il parlera en termes élogieux de la Confrérie Nationale des Chauves de Belgique. Une médaille est ensuite remise, et la signature du livre d'or achève la cérémonie.



JMDB – Photos de JMDB et de notre photographe attitré, Marco.

Les Joyeuses Pommes dans l'intimité...



La Confrérie des Joyeuses Pommes de Dinant ne tient chapitre que les années impaires et n'organisait donc pas de chapitre cette année. Cela signifie que quatre « Joyeux Pépins » (aspirants) allaient devoir encore attendre un an avant de pouvoir devenir membres de la confrérie à part entière et devenir « Joyeuses Pommettes ».



Elles ont donc décidé de mettre sur pied un chapitre intime pour adouber ces nouveaux impétrants. Celui-ci s'est déroulé le vendredi 4 septembre dans la bonne humeur que l'on connaît dans cette confrérie, justifiant ainsi son nom de « joyeuse ».

Quelques confréries namuroises dont notre Roy et sa Gente Dame avaient été conviés à ce mini chapitre en tant que « voisins » et « intimes » de la confrérie dinantaise. Ils ont même eu droit à une haie d'honneur.

La cérémonie protocolaire achevée, tous les convives ont partagé un excellent repas proposé par la « Planche des Saveurs », à Anseremme.

p/o M.A.



70 ans pour la Royale Confrérie des Quarteniers de la Flamiche de Dinant (C.Q.F.D.)

70^{ème} anniversaire

La Confrérie des Quarteniers de la Flamiche Dinantaise (CQFD) a célébré son 200^{ème} chapitre ce samedi 5 septembre, marquant également son 70^{ème} anniversaire.



Pour l'occasion, le Conseil des Sages a décidé d'organiser un grand cortège en ville. La Compagnie Notre-Dame des Arbalétriers de Dinant a voulu faire une surprise à la vénérable confrérie dinantaise en surgissant d'une petite rue pour escorter, en armes, le cortège. Ils n'étaient pas les seuls à se joindre au défilé puisque les géants dinantais « Adolphe Sax » et « Cyprien Guinguet » étaient également de la partie sans oublier les Veneurs de la Meuse qui assurent traditionnellement les sonneries au cours du chapitre. Détail cocasse : pour étoffer la représentation



des arbalétriers dinantais, ceux-ci ont fait appel à leurs confrères et amis de la Compagnie Saint-Sébastien de Ciney. C'est ainsi que trois membres du Franc Thour, Laurent DEMARET, Jean-Claude LÉONARD et Julien GAUTIER (en porte-drapeau ci-contre), ainsi qu'une Gente Dame, Méлина LECLERCQ, se sont



retrouvés dans le cortège dinantais habillés en hommes d'armes ou en dame de compagnie.

Le Grand Maître Henri BOURDON et Jacques HERMANT étaient fiers de dévoiler la statue du Quartenier, partie en réfection depuis 6 ans, et qui a retrouvé son socle sur le Place Saint-

Nicolas.

Après cette promenade en ville, c'est le retour vers l'Hôtel de Ville pour le chapitre. Et là aussi, une innovation a été introduite dans le déroulement de ce moment important de la vie des Copères. Personne en chair et en os n'a été intronisé lors de la partie académique. Comme on fêtait les 70 ans de la confrérie, on a voulu organiser les choses différemment, raconte Marc NAVET, Grand Rhétoriqueur. *« Plutôt que d'introniser Pierre, Paul ou Jacques, on s'est dit qu'on allait introniser des Dinantais célèbres qui ont cette particularité d'avoir une rue à leur nom dans Dinant. Les Dinantais passent ou habitent dans ces rues-là et ne savent peut-être pas qui ils sont exactement. L'occasion d'en connaître un peu plus sur Messires Henri BLÈS, Georges COUSOT, Édouard DUPONT, Albert HUYBRECHTS et Pierre-Joseph LION »*. Et comme le veut la tradition, chacun de ces illustres personnages a eu droit à son laïus toujours très humoristiques.



Nous profitons de ce petit rapport pour présenter à nos voisins et amis, toutes nos félicitations pour ce Jubilé de Platine, couonnant 70 ans de vie active à travers de trois chapitres annuels et de nombreuses manifestations dans la cité mosane. Bon anniversaire.

J.C.F.



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

BERNARD LACROIX

Le mercredi 13 mai, Bernard LACROIX a choisi de nous quitter à l'âge de 58 ans. Depuis le décès de sa compagne, Nicole BUIS, survenu le 14 avril 2025, son état psychologique s'était dégradé, ne supportant pas bien la solitude après 20 ans de vie commune. De plus, son état de santé n'était pas non plus brillant ; un glaucome réduisait sa vision et le privait de nombreuses distractions. C'est d'ailleurs pour cette raison que le Franc Thour lui avait proposé l'honorariat, puisqu'il ne pouvait plus assumer les activités d'un confrère actif.

Bernard avait rejoint le Franc Thour en 2004 et s'était révélé un grand « sorteur », visitant plus de 200 confréries où il avait récolté plus de 80



médailles. Mais il était loin d'être un chasseur de médailles. Il privilégiait les rencontres amicales et était souvent fidèle aux mêmes confréries, comme les Grands Gousiers de Beaumont ou la Houlette de Florennes, où son papa avait également été compagnon. Avec Nicole, 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.

Ils 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.

Menuisier-ébéniste de formation, guidé par son papa dès l'âge de 14 ans, il a assuré la quatrième génération dans l'entreprise familiale avant de prendre une autre voie.

Passionné aussi de jardinage, il avait pourtant un « défaut » : celui de supporter haut et fort le F.C. de Bruges....!!!

Tu as choisi ton destin, cher Bernard, mais nous n'oublierons pas ton extrême gentillesse.

Merci pour tout ce que tu as apporté au Franc Thour.

Nous espérons tous que, là-haut, tu retrouveras TA Nicole qui t'a tant manqué.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à ta famille.

ROBERT REES

Nous apprenons le décès de Robert REES survenu le lundi 18 mai 2026 à l'âge de 87 ans.

Il était entré dans la Confrérie des Blancs Gilets Mougneus d'Hatchès de Grez-Doiceau dès le premier chapitre en 1992.

Il fut un membre très actif dès le début. Il portait le titre de Grand Hatchisseur. Il était le pilier de toutes les organisations de la confrérie.

En 2019, il s'était mis en retrait et avait reçu le titre de Grand Hatchisseur Honoraire. Cela ne l'a pas empêché de faire encore quelques sorties dans les confréries amies.

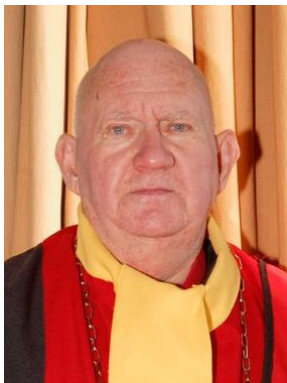
Il a participé, avec son épouse Liliane, à de très nombreux chapitres à travers tout le pays.

Il avait reçu notre médaille, presque à la création de sa confrérie, en 1993.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à son épouse Liliane, à sa famille et à nos confrères gréziens.



GUY DE BRÛ



Nous apprenons le décès de Guy DE BRÛ survenu le dimanche 14 juin 2026 à l'âge de 81 ans.

Il avait longtemps assumé la charge de Vice-Président de la Royale Confrérie Nationale des Chauves de Belgique.

Homme au caractère bien trempé, il a contribué activement aux balbutiements et à la réalisation du R.O.I. de la confrérie. D'ailleurs, on l'appelait affectueusement « Monsieur R.O.I. ».

Malheureusement, depuis quelques années, son état de santé l'empêchait de participer aux activités de sa chère confrérie.

Il avait reçu notre médaille en 2000.

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

MICHEL BOUCHÉ

Michel BOUCHÉ s'en est allé le samedi 20 juin à l'âge de 81 ans.

C'est en 2005 qu'il a rejoint les rangs de la Royale Confrérie des Grands Gousiers de Beaumont où il portait le titre d'Intendant.

Confrère agréable et pacifiste, il avait l'art de toujours apaiser les tensions. Avec lui, la Confrérie perd un grand sage.

Il était également le délégué des Grands Gousiers au sein du Conseil Noble



des Confréries du Hainaut (CNH).

Il avait reçu notre médaille en 2023.

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

MICHEL RIBILLARD



Nous apprenons le décès de Michel RIBILLARD survenu le mardi 30 juin à l'âge de 92 ans.

Ancien pilote de chasse, Michel était établi dans le Gers lorsqu'il a découvert, en 1995, le monde des confréries grâce à un ami qui l'avait fait introniser dans la Confrérie du Floc de Gascogne. Suite à cela, il a intégré la Confrérie Gastronomique du Cèpe de la Pointe du Médoc, dont le siège est à Soulac-sur-Mer.

Avec son épouse Nicole, il n'hésitait pas à parcourir 25 000 km dans l'année pour se rendre aux chapitres des confréries où il rencontrait des amis, mais aussi où il pouvait assouvir sa passion pour la danse.

Malgré l'éloignement occasionné par son installation aux Andelys, en 2005, il en était encore membre jusqu'à la fin de l'année 2015. Il a en effet alors pris la décision de rejoindre la Confrérie du Cèpe et Fins Délices de la Forêt de Senonches, créée en 2011.

Il avait reçu notre médaille en 2011 et son épouse en 2010, mais ils étaient revenus presque chaque année nous rendre visite. Merci, Michel, pour ta fidélité.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à son épouse Nicole et à nos confrères tant du Cèpe de Soulac-sur-Mer que de celui de Senonches.

JEAN-PIERRE VOYEUX

C'est avec stupeur que nous avons appris le décès de Jean-Pierre VOYEUX survenu le dimanche 10 juillet à l'âge de 78 ans.

Il était le Grand Maître fondateur de la Confrérie du Biétrumé et de la Blanche de Namur qu'il avait créée en novembre 2011.

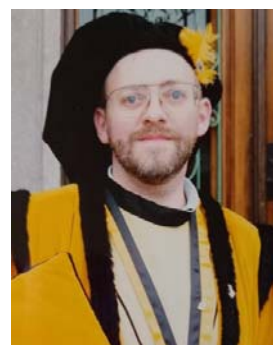
Mais avant de fonder sa confrérie, Jean-Pierre avait également été, pendant de nombreuses années, le Grand Argentier de l'Ordre de Saint-Vincent de Jambes. C'est d'ailleurs sous ces couleurs qu'il avait reçu notre médaille en 2011.

C'est donc un homme profondément impliqué dans le monde confrérique qui nous quitte aujourd'hui.

Il avait d'ailleurs encore organisé et animé son chapitre annuel le 31 mai dernier.

Il convient également de rappeler qu'il avait de nombreux contacts avec les confréries portugaises, où il se rendait régulièrement pour assister à des chapitres, même s'il ne maîtrisait pas toujours parfaitement le portugais.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à son épouse Danielle et à tous nos confrères namurois.



XAVIER DEGAND

Xavier DEGAND s'en est allé le jeudi 16 juillet à l'âge de 70 ans.

Il était membre de la Confrérie de la Terrine de Foie de Porc de Cousolre créée en 1991.

Il assura même la charge de Grand Maître d'octobre 1995 à mai 2006.

Il avait reçu notre médaille en 1993.

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

OLIVIER GUILLAUME

La Royale Confrérie des Sossons d'Orvaulx est dans la peine. Olivier GUILLAUME s'en est allé le mardi 28 juillet à l'âge de 67 ans. Il était membre de la Confrérie depuis 1988 et avait été togé en 1989. On ne compte plus les confréries dans lesquelles il a représenté les Sossons d'Orvaulx.

Il avait reçu notre médaille en 1996.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à sa compagne Corinne, à sa famille et à tous nos sossons orvaliens.



MAGGY RATY



Maggy RATY née CRASSET, s'en est allée le mercredi 12 août à l'âge de 86 ans.

Elle était la Gente Dame Enlumineuse au sein de l'Ordre de Gentes Dames de la Tarte aux Macarons de Ciney qu'elle avait rejoint en 1994. Depuis 2024, son état de santé l'empêchait de participer pleinement aux activités de l'Ordre et elle avait pris quelques peu ses distances avec ses consoeurs.

Elle était l'épouse de Jean-Marie RATY, qui assura la charge de Roy de notre royale confrérie de 1996 à 2004.

Ils avaient fêté leurs noces de diamant en 2023.

Elle avait reçu notre médaille en 2003.

Nous présentons nos bien sincères condoléances à notre confrère Jean-Marie et à sa famille. Il sait qu'il peut compter sur nous pour le soutenir dans cette épreuve.

JEAN-MARIE LOUIS

Le samedi 29 août, c'est Jean-Marie LOUIS qui nous a quittés à l'âge de 74 ans.

Il était membre de la Confrérie des Blancs Gilets Mougneux d'Hatchès de Grez-Doiceau depuis 1997. Il y portait le titre de « Gardien de la tradition de l'Hatchès ».

Il était passionné par les animaux et en particulier son chien et ses animaux de basse-cour qu'il soignait avec attention.

Il avait reçu notre médaille en 2002.

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

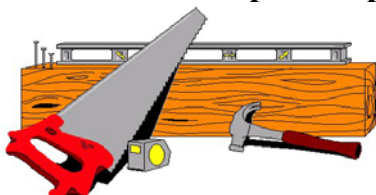


Ne manquez pas de rendre visite à notre site

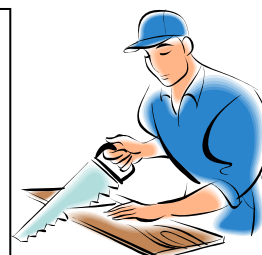
www.francthour.be

Vous y trouverez tous les renseignements pour bien connaître notre confrérie et ses nombreuses activités.

Marc AIGRET
artisan – menuisier
Ossature bois - Import-Export



**Grand Route 42
B. 5542 BLAIMONT**
Tél.: +32 (0)82 64 53 01
GSM: +32 (0)474 24 05 50
Fax: +32 (0)82 64 66 44



9^{ème} FÉERIES DU PARC À CINEY



Au cœur de Ciney, la 9^{ème} édition des Fêtes du Parc rassemblera une grande variété d'exposants dans un cadre féerique du 3 au 7, du 10 au 14 et du 17 au 21 décembre 2026.

Au fil des ans, les Fêtes du Parc sont devenues l'un des plus beaux marchés de Noël de Belgique...

Comme lors des éditions précédentes, notre Royale Confrérie y occupera un chalet durant les trois longs week-ends et nous vous y proposerons tous nos produits de bouche : notre Chevetogne bien sûr, mais aussi nos pâtes au fromage « Collégial » et du vin chaud traditionnel.

Venez nous rendre visite. Nous serons ravis de vous y accueillir.



Chers confrères et amis sympathisants,

Pensez déjà à renouveler votre DÎME pour 2027.

Cette modeste contribution de 15 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

Royale Confrérie du Franc Thour de Ciney

IBAN : BE67 9531 3357 1187 - BIC : CTBKBEEX



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

