
30^e Chapitre Wandalino

1. Appel des confréries – Passage par le poste photo

Mr le Représentant du Conseil Noble de la Province de Luxembourg

Mr Armand Schmit

Futur Intronisé Confrère

Michel Parideans

Intronisés civils

Le Roi, Günther 1^{er} & la Reine Virginie 1^{re}

Estelle Perrier, Méghane Jadot et Pierre Jacob

Confréries

1. Il crâss djotte d’Houffalize
2. Royale du Maitrank d’Arlon
3. des Sossons d’Orvaulx
4. des Arbalestriers de Neufchâteau
5. des Carabins d’herbeumont
6. de la Myrtille de Salm de Vielsam
7. de la Djaye de Tellin
8. la Grusalle de Rochefort
9. de la Houlette de Florennes
10. de la Gatte d’or d’Hamois
11. des Chevaliers de la tarte et de la pompe
de Belgrade
12. des Chaussons et de la Moinette
d’Ellezelles
13. de l’Ordre de Gambrinus - Confrérie des bières
Bruxelloises
14. La Confraria dos vinhos de Portugal

2. Mot d’introduction du PrésiLuc

Bonzour !

Mes amis, (mes amours, mes emmerdes)

Nous vous remercions toutes et tous d’être présents en cette avant-veille de surlendemain de chapitre. (Aujourd’hui, quoi.)

Nous remercions particulièrement le Conseil Noble des Confréries Gastronomiques du Luxembourg Belge. (...) qui, malgré quelques divergences de vue(s), nous fait l'honneur de sa présence. Merci à vous, Monsieur le Conseiller.

Noble.

Nous sommes heureux d'accueillir les gens du sud de la province qui nous ont rejoints malgré le confinement. Comme demandé par le Ministre, nous avons néanmoins installé des pédiluves à l'entrée de la salle de Lomprez.

Nous fêtons cette année les 30 ans d'existence de la Confrérie de Wandalino. Emanation du Comité Carnaval, elle devait représenter la hiérarchie civile du XIIe siècle. Elle fut reconnue comme confrérie gastronomique en 2007 et vous participez ici à son 10e chapitre.

Cultivons nos racines de blé ! non... soyons loin de nos proches ! non...
Il faut voir loin pour enrichir nos proches en cultivant nos racines de blés...

Ainsi nous souhaitons rester une entité bicéphale, historique ET gastronomique, attachée tant au folklore local qu'à la gastronomie provinciale.
(Même s'il est parfois compliqué de remplir à la fois nos agendas, nos portefeuilles et nos compagnes ... de joie.)

Note de services : Je profite de cette tribune pour rappeler à certains Confrères qu'ils n'ont pas encore payé leur cotisations. Il me faut parfois remettre les pendules dans le dos de la cuillère à pot !

Mais soyons un peu sérieux : à l'ordre du jour d'aujourd'hui : amusement, fête, ripailles, musique, belles rencontres, etc...
Petite parenthèse encore pour vous confirmer qu'on a bien vérifié tous les titres et diplômes des personnes mises à l'honneur en cette cérémonie protocolaire !
Encore Merci à vous, par votre présence, de rendre du sens à mes nombreuses nuits blanches.

Nous regrettons l'absence de deux personnes que nous souhaitions mettre à l'honneur et qui sont dans la peine aujourd'hui. Toutes nos pensées vont vers eux.

Place à présent à notre journée festive d'anniversaire : parole à Benoît

3. Intronisation de notre nouveau confrère

Nous appelons sur scènes notre nouveau confrère, Monsieur Michel Paridaens.

Michel...

Michel n'est pas concessionnaire de grosses voitures américaines (nous avons vérifié) !

Michel, il est bûcheron... et à ce titre : il n'a qu'à stère !

De souche Carolo, tu as rejoint Wellin il y a déjà plus de 15 ans.. A l'époque Tu as eu la bonne idée de reprendre le café de Chanly. Etais-ce vraiment pour réussir ton intégration ? Ou juste pour trouver occupation à ta souriante compagne quand tu partais travailler ? Puisque tu nous vantes régulièrement vos occupations quand tu es à ses côtés...

Bucheron, tu abats ton boulot (bouleau) à toutes heures de la journée : Tu scies dans les bois la journée... En fin de soirée, tu continues à scier du bois même à table, devant tes amis lors des nombreux festins que tu organises au château de Wellin.

En nous rejoignant tu espères secrètement améliorer la recette de notre traditionnelle paëlla... on peut te l'avouer à présent, puisque tu es ici : nous, nous espérons surtout ta venue pour construire notre char carnavalesque de l'an prochain.

Cette année ta contribution à la récolte de cornouille nous a fait gagner de nombreuses heures de labeur grâce à une technique révolutionnaire inventée par tes soins... pourquoi continuer à cueillir le fruit sur la branche quand il te suffit de poser un drap par terre et de secouer l'arbre ??? Par ce fait, nous t'attribuons donc le titre de Maître Drapier

Bienvenue Michel... tes débuts sont plus qu'encourageant et on descelle en toi un immense potentiel.

Dans notre confrérie, pour finir comme un noble chêne... il faut débiter comme un gland...

4. Intronisation de civils

Nous allons maintenant poursuivre avec l'intronisation de civils que nous souhaitons mettre à l'honneur.

Nous appelons d'abord à nous rejoindre notre couple royal : Nos altesses sérénissimes Virginie JADOT et Gunther 1^{ers}

Virginie JADOT

Virginie, notre souveraine, est la fille de la reine Carine et l'ancienne belle-fille du Roi Manu.

Sa demi-sœur devrait, elle aussi, finir reine, ... à ce rythme, son propre fils, William, sera un jour déclaré Empereur.

Virginie est infirmière pédiatrique (nous avons vérifié). Pas sage-femme. Si elle était sage, nous le saurions !

Depuis toujours, Virginie est une bosseuse. Etudiante, elle représentait le plus beau sourire de chez De Barros...

Virginie aime le tango... pas la danse mais vous l'auriez compris... la boisson infâme qui dénature les nobles produits... Quand on sait qu'elle mange ses tartines au Gouda avec de la confiture... on ne s'étonne plus de rien !

Son prénom signifie Vierge et Pure... Comme quoi... (...)

Femme courageuse et forte en toutes circonstances, elle est une guerrière discrète qui sait se débrouiller seule. Virginie est une Amazone : elle revend quotidiennement ses objets obsolètes sur internet... il faut dire que quand elle va au soldes elle achète pour les 4 années à venir... ceci expliquant peut-être cela...

Ne croyez pourtant pas que sa vie tourne autour de la rentabilité ! Notre reine pratique le bénévolat comme un art de vivre. Ancienne membre du patro, de la trouपालino, du comité des jeunes et j'en passe... Virginie donne de sa personne sans compter (et cette phrase n'a pas de double sens pour une fois !)

Merci d'être vous Ma Reine, bienvenue dans le cercle fermé de nos intronisés ☺

2. Patrick FALLAY

Patrick, mieux connu Gunther, est notre souverain régnant.

Son surnom lui vient de sa ressemblance avec une star éphémère à moustache des années 2000 (musique).

Notre Gunther lui s'inscrit dans la durée : il est agriculteur (nous avons vérifié) !

Il ne rechigne jamais à la tâche que ce soit pour boire la goutte de Blanc, traire les pies noires, guindailler, donner du picotin, ripailler, faire les vêlages, sortir jusqu'aux aurores, conduire les tracteurs des autres (quand ils tombent pas en panne) ...

Franchement mon Roi... on se demande quand tu dors... à part à nos tables en fin de soirée.

Riche propriétaire terrien, il s'apprête sous la prochaine législature à toucher le pactole lors de l'extension du zoning. Bien que ses vaches ne mangent pas des billets, cette perspective réjouit celui qui entre AVOIR ou ETRE a choisi AVOIR... surtout comme auxiliaire. Exemples : je m'ai fait mal, tu t'avais planté, Il s'a pendu ...

Bien loin de tous les tralalas prétentieux, Gunther préfère 100 fois les ni et nia des discussions villageoises. Certains diront qu'il s'en inspire pour son futur programme électoral, laissant d'abord les autres se casser la gueule avant de se présenter.

Hé... prenez pas Gunther pour un fou hein...

Tracasse !

Bienvenu Mon Roi et ci et ça...

Nous appelons maintenant à nous rejoindre Mesdames Meghane Jadot et Estelle Perrier ainsi que Monsieur Pierre Jacob.

3. Meghane JADOT

Méghane Jadot, petite sœur de notre reine bien-aimée.

Amateurs de jeux de mots, nous pourrions faire un rapprochement avec la voiture du même nom (la Renault Mégane), parler des deux airbags de série à l'avant, des kilomètres au compteur, de sa consommation excessive ou de notre ami qui la pilote mais ce serait trop facile et ça pourrait sembler désobligeant. Abstenons-nous, donc !

Méghane est assistante sociale (nous avons vérifié).

Méghane est aussi Ornithologue amateur, puisqu'elle a réussi l'exploit de domestiquer le Colibri à plaques rouges, un spécimen unique à Wellin au chant mélodieux. (chant du Colibri)

Feu Charles Aznavour chantait "La bohème, ça voulait dire on a vingt ans". Méghane a 20 depuis ... 7 ans déjà.

Les gens qui la connaissent savent que la petite moue boudeuse qu'elle affiche parfois n'est qu'une facette à son humour sarcastique que cette pince-sans-rire manie parfaitement.

Membre durant 3 ans du Comité des Jeunes, elle est Saltimbanque depuis 6 ans. Pour ceux qui ne les connaissent pas, les Saltimbanques sont un groupe de joyeux drilles, de gais lurons, qui, parés de leurs costumes d'arlequin jaune et bleu, égayent les agapes locales de leurs danses, leurs chants et leurs facéties.

En termes moins fleuris, ce sont des cinglés qui sortent partout en gesticulant et en hurlant. (Ajoutons qu'ils rincent la gueule à tout le monde au Carnaval.)

Et à Wellin, Dieu sait qu'on on adore ça !

En véritable figure de proue de la bande, Méghane ne déroge pas à la règle.

Elle est de toutes les sorties, toutes les guindailles wellinoises et même au-delà des limites de la commune.

Nul doute qu'elle enfilera un jour, elle aussi, la tunique royale, avec la même grâce que son aînée.

Pour ta quasi omniprésence, ton implication dans la vie folklorique locale et dans notre groupement "jumeau" en particulier, nous souhaitons t'introniser aujourd'hui.

4. Estelle PERRIER

Estelle est infirmière (nous avons vérifié)

Estelle, quand elle veut quelque chose, elle l'obtient !

Changé de région et s'intégrer à Wellin ? Un détail...

Devenir reine ? une évidence...

Améliorer la transparence dans l'attribution de ce titre honorifique et l'entente cordiale des prochains souverains ? une formalité...

Avoir des enfants ? j'en prendrai 4... en 3 grossesses si possible...

Dire et faire toujours ce que je pense ? une qualité, en fait, dont peu peuvent se vanter...

Faire la fête ? souvent sans modération... pourquoi faire les choses à moitié ? fallait-il pour autant être aussi lancée à la communion d'un de nos confrères ? est-ce le souvenir de ce tableau qui lui fait faire ses excès aujourd'hui ?

Dynamiser le nouveau groupement des anciens monarques ? sans nouveau projet en tête, la vie ne vaudrait d'être vécue...

Etre bonne ? et pas qu'au théâtre ! Car Estelle est aussi une vraie comédienne au sein de la troupe de théâtre de notre village : les compagnons de Wandalino (anecdote de Benoît ?)

Vous l'aurez compris, Estelle est une imminente personne de notre folklore wellinois... et nous l'en remercions pour cela.

Peut-être est-ce dû (aussi un peu) au fait que, comme l'un de nos Confrères et malgré son nom de famille, il y a bien longtemps qu'Estelle ne consomme plus de Perrier... c'est Fou !!!

Bienvenue Estelle, nous sommes honorés de te compter parmi nous

6. Pierre JACOB (Benoît)

- Cpy/paste site web
- Saint Monon
- Notre brasseur, mais peut-il porter le titre de brasseur
- ingénieur, on a vérifié
- a fait l'objet d'un article du trendS en 2000
- Toujours une bouteille d'eau sous la main

5. Intronisation de confréries amies

Pour terminer, nous allons passer à la mise à l'honneur des 14 confréries amies qui nous font la joie d'être présentes ce jour. Tour à tour, nous allons appeler leurs représentants désignés pour être intronisés

Représentant du Conseil Noble de la Province de Luxembourg

Mr Armand Schmit

Confréries

1. Il crâss djotte d'Houffalize
2. Royale du Maitrank d'Arlon
3. des Sossons d'Orvaulx
4. des Arbalestriers de Neufchâteau
5. des Carabins d'herbeumont
6. de la Myrtille de Salm de Vielsam
7. de la Djaye de Tellin

8. la Grusalle de Rochefort
9. de la Houlette de Florennes
10. de la Gatte d'or d'Hamois
11. des Chevaliers de la tarte et de la pompe de Belgrade

12. des Chaussons et de la Moinette d'Ellezelles
13. de l'Ordre de Gambrinus - Confrérie des bières Bruxelloises
14. La Confraria dos vinhos de Portugal

1. Il crâss djotte d'Houffalize

Madame Agnès Gatez : Grand Officier dans la Confrérie. Personne fort dynamique. Est assez timide et n'aime pas se mettre ou être mise en évidence (pas de chance pour elle ce matin, elle ouvre les festivités). Se met toujours au service des autres. Aime bien le jardinage et se retrouver entre amis.

Les buts de la Confrérie d'Il crâss djotte d'Houffalize est de promouvoir et défendre la cuisine du terroir et principalement la DJOTTE qui est une préparation à base de chou cuit avec du lard dans un peu de saindoux, le tout servi avec une excellente bière régionale « La Chouffe », mais aussi faire connaître la belle ville de HOUFFALIZE. Le prochain chapitre de la Confrérie d'Il crâss djotte d'Houffalize aura lieu le dimanche 25 novembre 2018.

2. Royale du Maitrank d'Arlon

Madame Béatrice Petit - Échanson : Bénévole dans de nombreuses organisations locales. Participe aux allures libres de Gaume le dimanche.

Grande voyageuse : a visité la Chine, Sri Lanka, Vietnam, Mexique, Dubaï, Thaïlande, Turquie, Maroc. On peut s'interroger sur sa religion...

La Royale Confrérie du Maitrank a pour objectif d'assurer le bon renom de la Ville d'Arlon à travers le produit qu'elle défend, le Maitrank. La confrérie aide des associations caritatives locales en offrant la moitié du montant des cotisations des nombreux membres et l'intégralité du bénéfice du barbecue organisé annuellement. Produit défendu Le Maitrank, qui est une boisson apéritive à base de vin de Moselle luxembourgeois dans lequel on a fait macérer une plante des bois, l'aspérule odorante.

Leur prochain chapitre aura lieu le dimanche 12 mai 2019.

3. des Sossons d'Orvalux

C'est en février 1977, qu'un petit groupe décide de constituer une association de fait sous le patronage des syndicats d'initiative locaux de Villers-devant-Orval et de Florenville. Orval se situe sur le territoire de l'ancienne commune de Villers-devant-Orval et fait partie des sept communes fusionnées depuis le 1er janvier 1977 sous le nom de Florenville. Les membres fondateurs étaient au nombre de douze. Très vite, les structures seront mises en place. Le thème gastronomique choisi sera évidemment la bière d'Orval, cultissime, qui fait partie des 11 bières trappiste au monde, et, accessoirement, le fromage produit par l'abbaye, à croûte orange. Le 17 juin 1977, en l'auberge de l'Ange Gardien à Orval, la confrérie des Sossons d'Orvalux est portée sur les fonds baptismaux. Les membres fondateurs, soit le Grand Conseil, élargissent le cercle en intronisant ce jour-là quelques nouveaux disciples togés qui deviennent par le fait membres du chapitre. En 1979, la confrérie décide de se constituer en asbl. Les statuts sont publiés dans le Moniteur du 2 octobre 1980. Depuis mars 2017 et plus particulièrement octobre 2017 lors de la présentation au Conseil Noble du Luxembourg, la touffaye gaumaise s'est associée aux deux autres produits défendus. Seule l'asbl «Sossons d'Orvalux» est reconnue par le Conseil Noble des Confréries Luxembourgeoises ainsi que par le Grand Conseil de la Tradition gastronomique et culturelle wallonne. La confrérie n'est pas seulement centrée sur Florenville. Elle compte également des membres médaillés, épitogés et même togés originaires des départements voisins des Ardennes, de la Meuse et d'autres régions (Provinces) belges.

La confrérie compte également une ambassade en Italie dont le chapitre se déroule en septembre.

Il faut également souligner son action sociale, certes discrète, au bénéfice d'associations caritatives (l'asbl possède un compte solidarité).

À l'heure actuelle, l'association compte plusieurs centaines de membres effectifs, une quarantaine de togés (dont le Grand Conseil), des épitogés et bien sûr les membres honoraires. Leur credo : Fayez toudjou l'bin t't~autou d'vou avu l'cûr lôrdge èt amitiéû. Et c'est bien vrai !

Jean-Marie Sindic est second Grand Maître et membre fondateur de la Confrérie « Les Sossons d'Orvalux ». Actuellement il occupe la fonction de scond Grand Maître. Actif au niveau associatif et culturel à Florenville, il a présidé le Comité Carnaval durant 45 années.

Past-Président Honoraire de la Table Ronde de Neufchâteau et national (Ministre d'état donc...). Depuis 1971, Jean-Marie est maître imprimeur à Florenville et artificier à ses heures.

Il défend au sein de la Confrérie la célèbre Trappiste « Orval » et la Touffaye à base de Plates de Florenville. Question un ou une Orval, réponse de l'académie ? En attendant on continuera à demander "deux Orval" !

Leur prochain chapitre aura lieu le dimanche 28 avril 2019.

4. des Carabins d'herbeumont

Madame Monique Mouchenier est née en 19... (il ne sied guère à un gentilhomme de révéler l'âge d'une Dame), Monique est une amoureuse passionnée des chevaux et de tout ce qui touche à l'équitation en général. Professionnellement, elle a commencé comme encodeuse IBM chez Phildar pour terminer par 15 années sous les ailes du Météo Wing où elle décodait les relevés d'observations afin de dresser les cartes de prévisions. Cette fine cuisinière sait cependant donner à ses plats goûteux une qualité diététique dont la renommée atteint les volcans du Costa Rica et les brumes des Lochs d'Ecosse ! Grande sportive (elle a pratiqué : natation, course à pied, karaté, équitation classique et western, plongée tuba, accro-branches, ski de fond...) elle a cependant veillé à se laisser rattraper par celui qui est son époux depuis maintenant 33 ans. Elle le garde puisqu'il est plus difficile de dresser un mari qu'un cheval... et puis après-tout, n'est-il pas bien monté ?

ANECDOTES

- continuer tout droit alors que le cheval, lui, a décidé de tourner ;
- embarquer à bord d'un avion privé à Charleroi pour atterrir à Luxembourg, y manger un spaghetti et revenir ;
- par son habillement, mettre hors de combat un pilote de l'Aeronautica Militare, italienne;
- recevoir un baise-main du Prince de Ligne ; INVERSER !!!
- se retrouver en présence d'ours dans le Wyoming ;
- ... et tant d'autres !

L'objectif de la confrérie des Carabins d'herbeumont est de faire connaître et faire apprécier Herbeumont à travers son histoire et son patrimoine, animer la localité, susciter et développer des amitiés et des relations entre les membres et avec des personnes extérieures à Herbeumont et mettre à l'honneur des personnalités ayant rendu des services à la communauté herbeumontoise. Leur produit est L'Herbamour. Il s'agit d'une liqueur mise au point par un Carabin. Elle est réalisée par macération de plantes sauvages de la région et tire son nom du radical Herbe, de Herbemont (ancienne orthographe) tout en faisant allusion aux herbes utilisées auxquelles on prête des vertus aphrodisiaques (amour).

5. des Arbalestriers de Neufchâteau

Monsieur Gérard Collignon. Gérard est un épicurien avéré. Grand amateur de bonne chère et de bons breuvages, il est fort enraciné dans le pays de Neufchâteau. Il a le sens du service et un tempérament convivial. Cultivateur durant 28 ans, il a également travaillé aux Pépinières de la Gaume et profite depuis 6 ans, d'une retraite bien méritée. Il est l'administrateur provincial de la fédération royale des militaires à l'étranger et fondateur et administrateur de l'harmonie du pays de Neufchâteau depuis 2003.

Trésorier de sa confrérie, il porte donc le titre de Grand Maître Lombard. (Au moyen-âge, les Lombards, au départ, venus de Lombardie, convertissent leur activité marchande d'échange, en activité de prêt, à des seigneurs, des citoyens ou encore des paysans qui sont à la recherche de grandes sommes pour leur besoin. Ils sont les ancêtres des banquiers.

Un peu d'histoire : Le 24 avril 1369, Everard de la Marck, puissant seigneur de Neufchâstel, actuellement Neufchâteau, établissait en sa ville, une compagnie de dix-huit arbalétriers. Ceux-ci se choisissaient eux-mêmes leur maître et pouvaient juger leurs méfaits entre pairs.

Ils avaient pour devoir d'assister portiers et soldats dans la garde du château, de rétablir l'ordre menacé, d'aider à la surveillance des prisonniers. Ils étaient également appelés à faire campagne pour le seigneur. Cette milice, créée « à perpétuité » au milieu du 14^e siècle, subsista jusqu'au milieu du 18^{ème} siècle. Elle est encore citée en 1741. La Confrérie des Arbalétriers de Neufchâteau a pour objectifs de promouvoir le terroir de Neufchâteau, sa gastronomie, son tourisme, son patrimoine, ses produits régionaux et notamment un saucisson, le «P'tit Chât'lain». Le P'tit Chât'lain est fabriqué par la boucherie «Laprairie», située sur la zone commerciale de Semel. Entre dans sa composition des baies de genévrier, plante endémique de la région, qui, au temps des Trévires, servaient à boucaner la viande et à soigner les plaies, grâce à son fort pouvoir antiseptique. Elle compte un noyau de 18 membres et est ouverte aux deux sexes. Leur prochain chapitre aura lieu le samedi 25 mai 2019.

6. de la Myrtille de Salm de Vielsam

Monsieur André Meurice. André a terminé sa carrière professionnelle en tant que directeur d'un établissement scolaire. Il est retraité depuis 5 ans. Mais André est aussi un passionné de musique. Musicien, claviériste chanteur, il a depuis plus de 50 ans animé soirées et bals en Belgique et même en France avec différents orchestres.

Il continue d'ailleurs à le faire mais en formation plus réduite. André aime la bonne table, les bons vins, les rencontres conviviales, les voyages et les séjours en France. C'est aussi pour ça qu'il aime bien le monde des Confréries.

Produits défendus par la confrérie la myrtille de salm de vielsalm : La Confrérie a pour but de faire connaître le Val de Salm, son blason, ses traditions ainsi que sa noble myrtille sauvage.

Les produits de bouche de la Confrérie la myrtille de salm sont : le pâté d'Ardenne aux myrtilles et l'Elixir de Myrtilles. La propriété la plus connue de l'elixir de Myrtilles reste l'action bénéfique sur les troubles de la vue mais avec celui artisanal de SALM on voit beaucoup plus loin puisqu'il titre 22%. Les confrères le recommandent particulièrement avec un pétillant (le MYRKIR) ou pur avec un sorbet à la pomme, toujours avec modération...

Leur chapitre a lieu chaque année le premier samedi de septembre.

7. de la Djaye de Tellin

Monsieur Nicolas Ledoux – Carillonneur. Ne vous fiez pas à son apparence débonnaire et baba cool, Nicolas a un esprit très affuté et a plus d'une corde à son arc. Tout ce qu'il touche devient une réussite.

Professeur de mathématiques, il n'y a pas qu'avec les formules qu'il sait jongler, il pince avec bonheur les cordes d'une guitare et quand c'est un pinceau qu'il empoigne, c'est pour réaliser de très belles peintures.

Comme vous le voyez, ce garçon n'a qu'un défaut, ou une qualité primordiale diront d'autres, c'est de profiter de la vie, de sa famille et de ses amis, ce qui l'oblige à faire des choix.

Faites aujourd'hui le choix de passer un moment avec lui, il en vaut vraiment la peine !

L'idée de la Confrérie de la Djaye est née en 1997. En 1998, ils étaient 6 à y travailler. Aujourd'hui, ils sont 27, réunis autour des mêmes objectifs: s'amuser, voir du monde et faire quelque chose de bien ensemble.

L'Ardenne est riche en culture gastronomique et sa nature n'est pas avare de trésors à valoriser. Il y a pourtant à Tellin un fruit particulier qui tient une place spéciale dans le coeur de tous. Un fruit que les Tellinois ont adopté depuis de nombreuses années: La Noix. Durant la gloire "industrielle" de Tellin et de ses environs, au moment où la fabrication des cloches battait son plein, où les carrières de pierre de Tellin et de Resteigne débordaient d'activité, l'alcool de noix restait une des boissons favorites des ouvriers, et les nombreux cafés qui, à ce moment, existaient encore, le servaient généreusement. Cette tradition d'alcool de Noix était étroitement liée à un plat relativement typique de Tellin. Ce plat que l'on nomme les "Petêts de Tellin" est quelque peu tombé dans l'oubli, bien que quelques villageoises de souche perpétuent encore ce savoir-faire. Cuisiné à base de lard gras, de crème et de toutes petites pommes de terres rondes, il constitue à coup sûr une curiosité gastronomique locale et un délice pour tout amateur de bonne chair averti.

Voilà comment, de fil en aiguille, ils ont trouvé les produits qu'ils souhaitaient valoriser : La Djaye, une liqueur de noix et les Petêts de Tellin, un produit bien de chez eux (et de chez nous puisque nous sommes voisins). Leur VINT ENSUITE UNE DRÔLE D'IDÉE : Les confrères et les autres associations tellinoises souhaitaient avoir une bière bien à eux. Après une première expérience avec la "Cuvée du Fondateur" qui n'a pas donné entière satisfaction, ils ont lancé en 2016 une nouvelle bière : "La Sonnaille". Bière ambrée artisanale brassée par la Brasserie de la Lesse à Éprave. Conditionnée dans une bouteille de 33 cl à capsule, elle titre 6,5°. C'est une bière de fermentation haute. Bière de soif, désaltérante, mais qui se marie parfaitement avec une variété impressionnante de plats. Notes de dégustation : Bière aux reflets orangés et légèrement voilée, ronde et généreuse. Sa mousse est blanche, d'abondance moyenne et onctueuse.

95% des ingrédients (en poids) qui composent cette bière est issue de l'agriculture biologique. Au nez, on retrouve un arôme délicatement fumé sur fond d'alcool et en bouche, on ressent une saveur aigre-douce avec une pointe d'amertume en fin de dégustation. Sa rondeur et ses discrètes notes d'agrumes peut séduire un très large public. Leur prochain chapitre aura lieu le samedi 1er juin 2019.

8. de la Grusalle de Rochefort

Monsieur Claude Ansiaux ne nous a rien envoyé donc nous avons demandé à notre ami Google. Claude est né le 1^{er} juin 1949 et, à l'heure actuelle, il compte 149 amis sur Facebook, dont Anne Laffut. Emploi et scolarité, lieux où il a habité, famille et relations, événements marquant, néant. Claude est un homme discret sur le cloud, et il a bien raison. Nous noterons cependant qu'il aime deux choses : Le Domaine du Moulin d'Eprave (j'y étais hier, d'où mon état ce matin), et la foire des vigneron de Wavreille. Ces quelques données virtuelles, et de le voir ici présent, nous laisse à penser que Claude est un libre épicurien, et que son réseau social se trouve bien ancré dans le réel. Nous somme heureux de l'accueillir.

La Confrérie de la Grusalle a été créée en 1982, elle assure la promotion du terroir rochefortois et perpétue les traditions relatives à l'usage de la groseille verte dont est issue la liqueur "Grusalle" (qui signifie groseille en Wallon). Les fameuses bières (6 - 8 - 10) produites par les moines trappistes de l'abbaye Saint-Rémy à Rochefort sont aussi proposées par cette confrérie qui vit au rythme de sa cité au pied du château comtal. Les bières promues par la confrérie. À remarquer que leur appellation n'a rien à voir avec le degré d'alcool. La Rochefort 6 : Véritable bière trappiste de l'abbaye de Rochefort. Sa capsule est rouge. Bière de haute fermentation. Elle possède un volume d'alcool de 7,5% et elle subit une refermentation en bouteille. Notes de dégustation : De couleur bourgogne, limpide (sur levure), très saturée en grosses bulles, mousse peu serrée de durée moyenne. Arôme pénétrant et épicé, nez de levure aromatique et profond. Saveur douce et forte, bouche pleine, âcreté légère, amertume équilibrée. Saveur corsée légèrement piquante. Bonne bière typée. La Rochefort 8 : Véritable bière trappiste de l'abbaye de Rochefort. Sa capsule est verte. Bière de haute fermentation. Elle possède un volume d'alcool de 9,2% et elle subit une refermentation en bouteille. Notes de dégustation : Couleur acajou, limpide, mousse fine et stable, bien saturée. Nez doux et épicé, aux tons de cacao. Arôme délicat, fin et équilibré. Saveur d'abord piquante, épicée, puis douceur chocolatée et rondeur de malt caramel très nettes. Corps long, doux et harmonieux. Très bonne bière trappiste. La Rochefort 10 : Véritable bière trappiste de l'abbaye de Rochefort. Sa capsule est bleue. On l'appelle volontiers la "Merveille". Bière de haute fermentation. Elle possède un volume d'alcool de 11,3% et elle subit une refermentation en bouteille. Notes de dégustation : Acajou foncé, limpide (sur levure), mousse beige fugace, bonne saturation. Intensité liquoreuse remarquable, caramélisée. Saveur moelleuse, puissante, bouche ample, épicée, légèrement âcre et piquante. Notes fruitées de prune mûre et de cacao. Amertume assez faible. Corps fin, noble et racé. Elle peut être considérée comme parfaite. Un must ! Leur prochain chapitre aura lieu le samedi 15 juin 2019.

9. de la Houlette de Florennes

Madame Monique Goossens. Monique est une ancienne collègue de notre bon VillicuFrite. Elle a en effet travaillé aux comptes-chèques postaux, service de nuit et service de jour. Très bonne pâtissière, elle apportait souvent de très bon gâteau au bureau, dicit Thierry. Dans sa confrérie, elle est bergère, cela qui lui va très bien car chez elle a des moutons et toute une petite ménagerie de lapins, poules, coq, poussins, etc.

La confrérie de la Houlette de Florennes fut créée en 1986 en hommage aux ancêtres du terroir de Florennes qui comptait de nombreux bergers au moyen-âge. La houlette, symbole de la confrérie, est en fait la canne du berger qui lui permet de rassembler son troupeau et d'éloigner les loups. La bière "La Houlette" et le fromage "Saint-Pierre" sont proposés en toute convivialité pour rappeler les traditions florennoises. La bière promue par la confrérie est élaborée sur base de l'ancienne recette par la Brasserie des Fagnes à Silenrieux. Elle est proposée à la dégustation en bouteilles de 25 cl avec capsule et de 75 cl avec bouchon de liège.

La Houlette : Bière ambrée, à la mousse brillante, généreuse en alcool et qui possède du caractère. Légèrement houblonnée, elle est doublée d'arômes qui lui confèrent davantage de raffinement et de classe.

Avec ses 7,5 % vol. alcool, cette bière spéciale a subi une fermentation haute en cuve et est ensuite refermentée en bouteille. À servir idéalement entre 5 et 6°. Leur prochain chapitre aura lieu le samedi 23 février 2019.

10. de la Gatte d'or d'Hamois

Madame Bernadette Gauthier : Consoeur de l'Hostellerie

Elle ne passe pas inaperçue notre consoeur avec son rire et sa bonne humeur. Elle boit très rarement un verre de bière ou d'alcool, par contre si vous lui présentez un petit liqueureux....

C'est son mari José qui est heureux, à chaque sortie, il a les boissons en double et toujours une bobette pour le retour. Par contre si vous entrez chez elle et son mari, vous ne savez jamais quand vous allez en sortir.

Buts de la Confrérie : Créée le 21 janvier 1998, la Confrérie de la Gatte d'Or se fixe pour but de défendre les particularités historiques, touristiques, culturelles et économiques du site de Hubinne (Hamois) par le biais de ses spécialités gastronomiques inhérentes à son histoire et à la légende de la Gatte d'Or. Son blason représente à la fois l'histoire – sa partie gauche est le blason de la famille « de Hubines » et la légende – sa partie droite est une tête de chèvre. L'habit, reproduction des tenues bourgeoises du 14^e siècle, est de couleur bois de rose. La toge festonnée se ferme par 7 boutons dorés.

L'épitoge de couleur crème, ornée en son milieu du blason de la confrérie, se porte sur l'épaule droite. La toque se porte également avec patte vers la droite.

La Confrérie de la Gatte d'Or tire son histoire du siège de Hubinne par les Dinantais en 1328 où seules les chèvres vinrent en aide aux assiégés. Les Dinantais voulaient ainsi punir le puissant comte de Hubines de soutenir le Prince-Evêque de Liège.

PRODUITS DÉFENDUS

- bière brune et blonde artisanale (7,5°) la Gatte d'Or
- fromage de chèvre frais « la Gatte d'Or »
- pâté à la Gatte d'Or
- quiche au fromage de chèvre et à la bière
- pain à la bière

Leur prochain chapitre aura lieu le dimanche 15 septembre 2019.

11. des Chevaliers de la tarte et de la pompe de Belgrade

Madame Annie Didion, Chevalier au sein de sa Confrérie. La Confrérie a été créée en 1975 dans la Cité des «Tautis» (= « Fabricants de tartes »), la Confrérie a logiquement choisi comme produit, au départ, la tarte (le dessert) qui a fait la réputation de Belgrade. Lors de notre chapitre annuel et quand nous tenons un stand, c'est la tarte au riz qui est privilégiée. Au début des années 80, une bière s'est ajoutée comme produit : la « Vî Keute di Nameur » (= « Vieille Cuite de Namur »), du nom d'une ancienne bière qui était fabriquée rue des Brasseurs à Namur.

C.V. de l'impétrante : Si vous avez déjà été intronisé (e) à Belgrade, vous avez dû passer à sa table, avant de monter sur scène, pour déguster la tarte au riz locale. Annie est, en effet, l'une des deux «Dames Tartelières». Longtemps, elle a été gardienne d'enfants à domicile et ses petits-enfants ont succédé aux autres auprès d'une « bonne-maman tranquille et de bon caractère ». Ayant joué aussi le rôle de « cuisinot » lors des camps du Patro, elle continue, avec son mari Roland, à préparer de « bons petits plats » et vous conviendrez, sans doute qu'il s'agit là d'une dame « agréable à fréquenter » !

Le prochain chapitre des Chevaliers de la tarte et de la pompe de Belgrade aura lieu le dimanche 17 mars 2019.

12. des Chaussons et de la Moinette d'Ellezelles

Madame Véronique Cambier est Grand Commandeur. Ellezelles est le Pays des Sorcières, 5 d'entre elles y furent brûlées en 1610 ! Méfiance vis à vis de Véronique, véritable sorcière d'Ellezelles, elle y est née et de plus elle y fabrique des elixirs à base de plantes....Épouse du Grand Maître, elle le seconde plus que bien dans sa tâche.

CONFRERIE DES CHAUSSONS ET DE LA MOINETTE D'ELLEZELLES a été Fondée à Ellezelles le 16 janvier 1984 sous l'impulsion du peintre du Folk-art du Pays des Collines, Jacques Vandewattyne. Produits à l'honneur:

- la Moinette, bière naturelle, à fermentation haute, refermentée en bouteille, par la brasserie Dupont de Tourpes (Ambrée, Brune)
- le chausson au maton, petite pâtisserie faite de pâte feuilletée farcie d'une

préparation à base de ma- quée cuite enrichie de jaunes d'œufs, de sucre de blancs montés en neige, recouverte de pâte feuilletée Buts de la Confrérie

- Faire revivre la mémoire de nos coutumes locales.
- Action philanthropique : visite amicale aux résidents de la Maison de Repos « L'Automne Ensoleillé » en leur offrant un cadeau annuel pour leur bien-être (aquarium de poissons exotiques, serviettes éponges, friandises...)

Chapitre annuel : le 3ème Dimanche de juin (sauf rares exceptions) Marché de Noël annuel : le 2ème Week-end de décembre

Jumelage avec la Confrérie des Hume-Piots de Loudun (France – région de la Touraine) depuis le 16 mai 1993. Chapitre le 3ème dimanche de mai.

13. de l'Ordre de Gambrinus - Confrérie des bières Bruxelloises

Monsieur Manuel Ribeiro-Otero est Gambrinus (Jean Primus), duc de Brabant donna aux échevins de Bruxelles le droit d'accorder des licences pour le brassage et la vente de la bière, ainsi cette confrérie se plaça sous l'égide de ce personnage emblématique, le roi des brasseurs. Manu, le plus bruxellois des portugais, représente cette toute nouvelle confrérie ayant pour but la célébration des bières bruxelloises, soit toutes les bières brassées à Bruxelles, créées par des jeunes et moins jeunes talents zytologues de notre bonne et belle ville de Bruxelles de grande tradition brassicole. Ardent défenseur de la zwanze bruxelloise, Manu ne ménagera pas ses efforts afin d'étancher votre soif, une fois !

À quand leur prochain chapitre ?

14. La Confraria dos vinhos de Portugal (Confrérie des vins du Portugal)

Caras confreriras, caros confrades, caros amigas, caros amigos, Madame Cécilia Vidigal ! Nous pouvons l'applaudir ! Obrigado ... Cécilia est Ambassadrice de L'ORDEM DOS COMPANHEIROS DE SÃO VICENTE qui est une confrérie existante depuis 1982. Le 5 octobre 2013, de 11h30 à 18h, le Manneken-Pis porta le costume de la Confraria dos vinhos de Portugal à l'occasion des 30 ans de cette belle confrérie.

Elle a pour but la promotion de tous les vins du Portugal où plus de 250 cépages autochtones, répartis dans 14 régions, sont source de grande diversité vinicole. le plus connu, le porto, est la première DOC au monde depuis 1756 (Denominação de Origem Controlada). Concernant le produit de bouche, et nous terminerons là-dessus, nous ne pouvons bien-entendu faire l'impasse sur le plat traditionnel de la cuisine portugaise que le monde entier leur envie, le Bacalhau, qui signifie... la morue. Nous n'allons pas nous épancher là-dessus car il est temps et puis, c'est bien connu, il y a 365 façon de désaler le Bacalhau...

Le chapitre de La Confraria dos vinhos de Portugal a lieu tous les deux ans, dont le prochain se tiendra en 2020.

6. Mot de clôture

Avant de clôturer cette séance académique, je vous invite à vous lever pour entonner le chant des Luxembourgeois et la Brabançonne.

Chant 1 : chant des Luxembourgeois

Chant 2 : la Brabançonne

Chant 3 : ??? amis de la Confrérie ???

Nous, Grand-Maître de la Confrérie de Wandalino, déclarons la séance protocolaire de ce 10ème chapitre close.

Nous tenons à remercier les personnes sans qui, entre guillemets, cette journée n'aurait pu se dérouler. En particulier, nous voudrions remercier Stéphanie, notre épouse, pour son dévouement et sa patience.

Nous vous remercions pour votre attention et vous invitons à rejoindre la salle de Lomprez. Pour les personnes qui ne sont pas en règle, nous vous prions de bien vouloir vous rendre à la caisse pour payer votre inscription.

Si le temps nous le permet, nous pouvons juste en descendant faire une photo de groupe devant la MDA