

L'ECHO – BACHIQUE

DE LA GRANDE COMMANDERIE

DE LIEGE - VERVIERS

EDITION INTERNATIONALE



Revue trimestrielle, paraît en mars, juin,
septembre et décembre
Edition du 30 Septembre 2024 n°105

Bacchus, Dieu de la Vigne



Table des matières

Table des matières

Le mot de notre Commandeur, Messire Guy Legros	3
Barbecue de Berinzenne – 31 août 2024	4
53° Chapitre Magistral d’Alost - 07 septembre 2024	7
Notre prochaine activité : Repas d’Automne à la Goutte le dimanche 6 octobre 2024.....	13
L’article de notre Bailli Echanson.....	16
Lu dans la presse.....	18
Des membres à l’honneur :.....	20
Maryse et Daniel Schillings	20
Les dates à retenir.....	22
Les anniversaires à souhaiter.....	23
A vos agendas	24
Informations diverses	25
Notre Comité	26

Le mot de notre Commandeur, Messire Guy Legros

Gentes Dames,
Messires,

A présent, notre bel été est terminé. Pour beaucoup d'entre nous, les vacances ne sont plus qu'un lointain souvenir. Néanmoins, certains ont encore des projets d'évasion.

La fin du mois d'août a été marquée par l'organisation de notre barbecue à Bérinzenne. Pour ma première organisation en tant que nouveau Commandeur de la Grande Commanderie de Liège-Verviers, je peux vous avouer que j'étais très stressé après l'échec cuisant de notre dégustation des vins du Sud. Néanmoins et sans prétention aucune, je pense que cette journée fut une réussite. Tout d'abord, 45 convives avaient répondu présents dont 11 membres du Club de Gym de notre Bailli Daniel Schillings et de la Dame d'Atour Maryse. Un tout grand merci à eux. Ensuite, la balade dans les Fagnes a été commentée par notre guide Michel le Bussy mais également par son ami Ernest guide nature !!! Enfin, notre traiteur Michel Willot, nous a proposé un succulent repas, très varié, accompagné d'excellents vins fournis par notre Chevalier Michel Ory.

Par ailleurs, je tiens à remercier les membres de notre Clan qui se sont déplacés aux Chapitres de Bruges (9 personnes), de Mouscron (7 personnes) et d'Alost (7 personnes).

De même, je vous invite à participer au Chapitre Magistral de Saint-Nicolas le 19 octobre prochain. En effet, notre Bailli Echanson Alain Guillaume et notre Lieutenant du Roy d'Armes Dominique Frantzen passeront à l'honorariat. De plus, notre Bailli Argentier Michel Cuipers sera promu Lieutenant du Roy d'Armes, notre Bailli Gonfalonier Jean-Marie Goffin sera élevé au grade de Bailli Echanson et notre Dame d'Atour Evelyne Putzeys sera nommée Bailli Argentier.

Pour conclure, je vous attends très nombreux à notre repas d'Automne au restaurant La Goutte le dimanche 06 octobre à 12 heures. Comme l'année dernière, le Chef nous proposera un menu "Terre et un menu "Mer" à déguster en toute convivialité.

Amitiés chevaleresques.

PSBAN

Guy Legros - Commandeur-Chef de Clan.

Barbecue de Bérinzenne – 31août 2024

Notre traditionnel barbecue avait une nouvelle fois lieu à Bérinzenne, près de Spa. Sis dans l'Ardenne Bleue, ce vaste et magnifique domaine est doté d'un centre d'accueil avec un bureau d'informations touristiques et d'une cafétéria, d'un musée consacré à la nature et d'un mirador pour y admirer les Fagnes toutes proches. De plus cet écrin champêtre est jalonné de multiples promenades balisées. Enfin, deux édifices sont mis à la disposition du public afin d'y organiser des barbecues : le « Pavillon » et la « Rotonde ». C'est dans ce dernier que se déroulait notre après-midi festive. Comme son nom l'indique, ce bâtiment en bois est circulaire. Au centre, dans une fosse, se trouve le barbecue et tout autour, des tables et des bancs pour les convives : un ensemble chaleureux et très rustique. Le succès est tel que la réservation doit être effectuée jusqu'à deux ans au préalable.

Le rendez-vous était fixé à 10H30 pour une promenade de cinq kilomètres à travers les Fagnes. La météo nous a souri cette fois : ensoleillée et chaude. De nombreux courageux marcheurs dont plusieurs membres de notre Comité avaient répondu à l'appel accompagnés de notre guide Michel le Bussy, intarissable d'informations et de commentaires des plus enrichissants. Il était accompagné de son ami Ernest tout aussi prodigue concernant la faune et la flore locales.

Un parcours ponctué de plusieurs arrêts : un monument commémoratif de la R.A.F. en mémoire à l'équipage d'un avion britannique abattu lors de la seconde guerre mondiale.



Enfin un arrêt pré-apéritif au pied de la tour d'observation de laquelle il est possible d'admirer le paysage des kilomètres à la ronde où notre sympathique guide nous offrait au choix un porto rosé ou un alcool de poire.



Ceci avant de rejoindre les autres convives à la « Rotonde ». Quarante-cinq personnes étaient de la partie parmi lesquelles Gentes Dames et Messires Geyskens, Grand Connétable et Coutelier, Roy d'Armes. Nous déplorons toutefois l'absence de Bernadette et Pierre Doubels ainsi que de Michel Cuipers, absents pour raison de santé.



Pour notre part, nous partagions la table de Messire et Gente Dame Harsin et de neuf autres convives émanant de notre club de fitness.
A l'apéritif : légumes à croquer, olives et chips accompagnés d'un « Ventoux » blanc ou rouge ou d'un « Côte de Provence Sainte-Victoire » rosé.
Ensuite, nous étions invités à passer au buffet : poulet au citron, agneau, saucisses et bœuf accompagnés de pommes de terre en chemise, taboulé mais aussi d'un assortiment de plusieurs crudités. Tout cela arrosé des mêmes vins déjà servis à l'apéritif. Ces derniers ayant fait l'objet d'intéressants commentaires par notre Chevalier Messire Michel Ory.



Pour terminer : café et pancakes façon Suzette aromatisés à la liqueur d'orange. C'est encore un bien agréable après-midi que nous avons passée dans un cadre bucolique et en charmante compagnie.

Messire et Gente Dame Legros et leur Comité méritent toute notre reconnaissance. C'est toujours un réel plaisir de participer à de tels événements. Puissent-ils se perpétuer !

Maryse et Daniel Schillings

Dame D'Atour et Bailli

53° Chapitre Magistral d'Alost - 07 septembre 2024

07.09.2024 - 53ème Chapitre Magistral
Grande Commanderie Aalst



Ce samedi 07 septembre 2024, la Grande Commanderie d'Aalst nous conviait à son cinquante-troisième Chapitre Magistral. Un événement incontournable qu'il convenait de ne pas manquer !

Arrivés vers quinze heures à l'hôtel « De Lepelbed » à moins d'un kilomètre du lieu des festivités, cela nous laissait amplement le temps de nous installer et de nous apprêter avant de nous rendre aux Salons « Het Groenhof » à Melle pour l'accueil fixé à 17 heures. Superbe établissement assez isolé et entouré d'un magnifique parc abondamment fleuri. Il semblerait qu'il figure parmi les établissements de prédilection du clan d'Alost car nous nous sommes souvenus l'avoir déjà fréquenté plusieurs fois, notamment l'année passée.

D'emblée, nous nous devons de remercier le Grand Commandeur Marc Sallet et son Comité pour l'extrême gentillesse avec laquelle nous avons été reçus.

D'abord le défilé, amené par notre Grand-Maître Johnny Algoet ainsi que par notre Grand Connétable Jos Geyskens entouré de son Comité au complet. Outre bien sûr Aalst, soulignons la présence de délégations de toutes les Grandes Commanderies de Belgique.

Puis le magnifique cérémonial mené magistralement et suivi attentivement par le public (nonante-trois inscriptions !). Cette cérémonie devait être ponctuée de nombreuses promotions et autres proclamations. Retenons, entre autres, que Messire Joseph Stalmans accédant à l'éméritat, Messire Marc Sallet était promu au grade de Grand Argentier pour le remplacer au Comité National, alors que Messire

Thierry Bauwens s'est vu attribuer la charge de Commandeur Chef de Clan d'Aalst. Ensuite, fait qui mérite d'être souligné : deux Palmes d'Or étaient décernées : Gentes Dames Lisette Nelis - Van Liedekerke, Grand Commandeur honoraire et Jeanine Van Den Eeckhout, Grande Dame d'Atour honoraire. Enfin, six Ecuyers étaient adoubés Chevaliers et trois Dames Ecuyers étaient proclamées Dames Chanoinesses !

A la fin de la cérémonie la noble assemblée était invitée à déguster le vin d'honneur : un Graves « Château Chantegrives ». Ceci avant de prendre l'apéritif dans le parc sous un soleil radieux.

**Champagne "Brun Servenay"
Grand Cru - Brut et Zakouskis**



Une heure des plus agréables avant de passer à table. Table que nous partageons en charmante compagnie : Gente Dame Carmen Lecloux et Messire Jean-Marie Goffin pour la délégation liégeoise, Messire et Gente Dame Declerck, Messire Claude Van Pottelsberghe de la Potterie et Messire Jan Dooms pour la délégation brugeoise, Messire et Gente Dame Coutelier, Roy d'Armes ainsi que Gente Dame Marina Fabbriotti, Grand Chancelier.

Avant le repas les différents vins étaient savamment commentés par l'Echanson Inge Nelis

Au menu (non traduit) :

1ère entrée



**Langoustines poêlées - Carpaccio
de foie gras - mayonnaise à la truffe
et
Vin blanc Grüner Veltliner 2022
Autriche**

2ème entrée



St-Jacques frits - risotto au fenouil -
sauce au safran ET
Côte du Rhône blanc 2021



Plat



Pigeonneau d'Anjou - Cannellonis au
chou de Savoie - Sauce au pois
et
Montepulciano 2019 (Italie)



Dessert



Crêpes Suzette "Modern Art"

Café - Thé et mignardises

A la fin du repas, l'ambiance musicale était assurée par un Disc-Jockey dont les musiques étaient uniquement axées sur le disco. Il était accompagné d'un saxophoniste déambulant de table en table. La piste de danse attirait les amateurs de ce genre de musique.

Pendant cette soirée dansante, des boissons alcoolisées ou autres nous étaient gracieusement proposées.

Tous nos remerciements au personnel des Salons « Het Groenhof » ainsi qu'au Comité d'Alost. Leur savoir-faire a manifestement contribué au succès de ce Chapitre.

Encore un magnifique moment à noter dans nos mémoires.



Maryse et Daniel SCHILLINGS (Dame d'Atour et Bailli).

Notre prochaine activité : Repas d'automne à la Goutte le dimanche 6 octobre 2024

Gentes Dames,
Messires,

Nous voilà déjà à l'aube de l'hiver. Il est temps de partager encore quelques beaux souvenirs avant de clôturer cette année du 50ème anniversaire de notre Grande Commanderie de Liège-Verviers. Un anniversaire que nous avons fêté avec faste, un chapitre qui fut un grand succès.

Afin de terminer l'année en beauté, le Commandeur et le Comité de la Grande Commanderie de Liège-Verviers sont heureux de vous proposer une rencontre gastronomique sur le thème de l'automne, le dimanche 6 octobre 2024 à 12h. Cet événement se déroulera au restaurant La Goutte, chaussée de Tirlemont 16 à 4260 Braives.

Ci-dessous, vous découvrirez le menu proposé au prix de 85 euros. N'hésitez pas à convier vos amis à notre repas d'automne, ils ne seront pas déçus.

Merci de renvoyer le bulletin d'inscription à notre Secrétariat bacchusecretariat.liege@gmail.com en précisant le choix de votre menu et de votre dessert.

Votre inscription sera effective lors du paiement de votre écot sur le compte des Chevaliers de Saint Bacchus Liège-Verviers BE13 7320 6459 1139 avec en communication « Repas d'Automne » suivi de votre nom.

Ne tardez donc pas à vous inscrire pour ce repas qui s'annonce de qualité.

En attendant de se retrouver, je vous prie de croire, Gentes Dames, Messires, à l'assurance de mes amitiés chevaleresques.

Par Saint-Bacchus, Aymons-nous.

Pour le Comité,
Guy Legros

Commandeur

Bulletin d'inscription à renvoyer à bacchussecretariat.liege@gmail.com

Nom :

Prénom :

Participera au repas d'automne :x 85Eur/personne =Eur,

Je serai accompagné de

Menu Terre :x

Menu Merx

Dessert :x Fruits rouges..... x Crème brûlée

Ecot à verser sur le compte de l'Ordre des Chevaliers de Saint-Bacchus de Liège-Verviers nr BE 13 7320 6459 1139 avant le 29 septembre 2024.

Dress code : membres : tenue de ville avec croix de Saint-Bacchus non-membres : tenue de ville

Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances à certains types de mets, merci de le préciser lors de la réservation.

L'abus d'alcool peut être dangereux.

Menu «Terre»

Apéritif et zakouskis froids et chauds
Cava Mistinguett

Panier croustillant garni d'un mesclun de salade et ses condiments, Cuisse de caille et gésier, vinaigrette au vinaigre de cidre.
[Santa Carolina sauvignon 2022 Chili](#)

Sorbet

Filet de faisan à la crème cognac et chicon, légumes d'hiver et pommes de terre aux lardons
[Terre des Anges Merlot 2022 Pays d'Oc](#)

Fruits rouges frais et en mascarpone, croûtons de pain d'épice
Ou
Crème brûlée

Café et mignardises

Menu «Mer»

Apéritif et zakouskis froids et chauds
Cava Mistinguett

Galette de potimarron, chantilly aux herbes et scampis sautés
[Santa Carolina Sauvignon 2022 Chili](#)

Sorbet

Filet de dorade sur son risotto aux crevettes grises,
Émulsion de cresson.
[Santa Carolina Sauvignon 2022 Chili](#)

Fruits rouges frais et en mascarpone, croûtons de pain d'épice
Ou
Crème brûlée

Café et mignardises

L'article de notre Bailli Echanson

L'appellation Lalande de Pomerol

Le Lalande-de-Pomerol tire son origine, comme de nombreux crus français, de la grande histoire des monastères. Au XII^{ème} siècle, c'est l'ordre des Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem qui plante un vignoble sur le territoire et se lance dans le commerce avec l'Angleterre.

Le Lalande-de-Pomerol est produit dans la région du Libournais, à une trentaine de kilomètres à l'Est de Bordeaux, sur les communes de Lalande-de-Pomerol et de Néac. Ce vin rouge fascinant a obtenu l'AOC en 1936. Son vignoble d'environ 1 200 hectares est séparé de l'autre prestigieuse AOC Pomerol par la rivière Barbanne et se situe à deux pas de Saint-Émilion, autre grand nom du Bordelais. Il assure chaque année 54 000 hectolitres. En 1884, le syndicat viticole de la Lalande-de-Pomerol a été créé par des vignerons désireux de mettre en avant et de défendre leur savoir-faire. Un siècle plus tard, en 1985, la confrérie des Baillis de Lalande-de-Pomerol, placée sous la présidence d'honneur du célèbre Commandant Cousteau, s'est greffée à lui.

Les vins rouges Lalande-de-Pomerol se composent en grande majorité de Merlot, cépage qui lui donne rondeur et finesse. Ils peuvent aussi contenir du Cabernet franc, qui leur apporte caractère et arômes, du Cabernet Sauvignon, qui développe leur potentiel de vieillissement, et de Malbec, un cépage tannique et coloré. Selon les terroirs de l'aire d'appellation assez diversifiés et les vignerons, les Lalande-de-Pomerol offrent soit une bouche fruitée et légère, soit des saveurs puissantes.

L'AOC Lalande-de-Pomerol se distingue au premier regard par sa robe d'un rouge profond et intense, promesse de notes charpentées et sophistiquées. Il s'épanouit en bouche et devient velouté. Les connaisseurs l'apprécient pour ses arômes de fruits rouges, de vanille ou de pruneau. Ce vin rouge prestigieux, proche des saveurs du Pomerol, peut être servi avec de la viande rouge, des plats de petit gibier ou encore du fromage typé, tel que le maroilles par exemple.

A notre repas du 50^e chapitre, nous avons dégusté cet excellent vin

Lalande de Pomerol Château Pierrefitte. 2018

Localisation du domaine.

Le vieux château Pierrefitte est situé au cœur de l'appellation Lalande de Pomerol. Positionné sur la partie Sud du terroir et séparé de Pomerol par le ruisseau de la « Barbanne », le domaine bénéficie d'un sol argilo-graveleux.

Le Château Pierrefitte se situe sur un plateau très propice à la vigne. Propriété de la famille Massonie depuis 1958, 3 générations s'y sont succédé.

Cépages :

Encépagement Merlot 70% - Cabernet Franc 20% - Cabernet Sauvignon 10%

Le Merlot, cépage qui lui donne rondeur et finesse, le Cabernet franc, qui lui apporte caractère et arômes et le Cabernet Sauvignon, qui développe un potentiel de vieillissement

Age moyen des vignes : 35 ans

Viticulture : raisonnée, tout en garantissant des pratiques durables respectueuses de l'environnement et de la biodiversité. Les vendanges sont mécaniques.

Vinification et élevage

La macération pré-fermentaire dure 8 jours. Puis s'ensuit une fermentation alcoolique de 8 jours avec une pré-fermentation à chaud et un micro bullage à 15°C. Parcelle en cuve inox thermo-régulée avec cuvaison de 3 à 5 semaines. Vieillessement en Fûts de chêne durant 10 à 12 mois

Le processus de vinification est soigneusement géré pour s'assurer que le vin reflète le meilleur du terroir, en mettant l'accent sur la préservation des saveurs et des arômes de fruits. Le vin qui en résulte est une expression classique de l'appellation Lalande-de-Pomerol, avec une flaveur riche et complexe

Dégustation

A l'œil

Ce millésime 2018 présente une couleur profonde de rouge grenat,

Au nez

Au nez, on retrouve des arômes de mûre, de framboise, de violette et d'épices Il est aromatique avec des notes de fruits rouges mûrs, de fruits noirs et d'épices

En bouche

Rond et onctueux en bouche, la matière est ample et complexe, la structure est équilibrée avec des tannins fondus et soyeux

La finale est équilibrée et élégante, longue et gourmande, avec un soupçon persistant de chêne. La finale est longue avec une belle complexité

Dans l'ensemble, il s'agit d'un vin agréable et bien conçu qui va continuer d'évoluer avec le vieillissement en bouteille.

Accords mets et vin

Idéal pour accompagner le gibier ou une viande blanche.

Délicieux sur une brouillade de truffes, des escargots, un rôti de porc à l'oriental, une entrecôte, un carré de veau, une goulache, des fromages, et même un tiramisù aux poires et au pain d'épices.

Alain Guillaume, Bailli Echanson.

Lu dans la presse

La sangria de la honte en France



Le mélange utilisé pour cette sangria a nécessité une trentaine de bouteilles millésimées. (© D.R.)

POLÉMIQUE

La vidéo d'une sangria à 120.000€ fait un bad buzz sur la toile. Il faut dire qu'elle est faite à base de... Château Petrus !

Du film à la réalité, il n'y a qu'un pas. Dans le film *Barbecue* sorti en 2014, Jean Mich, campé par Jérôme Commandeur, gaffe en toute méconnaissance de cause en mélangeant du Château Petrus dans une sangria. Ce qui provoque la colère de

Guillaume De Tonquédec, propriétaire et, surtout, bien conscient de la valeur de cette bouteille de vin. Dix ans plus tard, cette scène a bien eu lieu du côté de Cannes.

Sauf qu'il ne s'agit pas d'une fiction, ni d'une erreur. La scène se déroule dans un restaurant de plage sur les îles de Lérins au large de Cannes cet été. L'ambiance est festive, l'alcool coule à flots. Visiblement, l'argent aussi ! Les clients déversent ce vin d'exception au milieu des oranges, agrumes ou autres glaçons. Un moment partagé sur les réseaux sociaux qui a, évidemment, très rapidement fait le tour de la toile.

Le mélange utilisé pour cette sangria a nécessité une trentaine de bouteilles millésime 2006 et 2011, respectivement vendus 3.800 et 3.200 euros l'unité. Ce qui signifie que ce joli breuvage a coûté... 120 000 euros ! Forcément, cette vidéo a beaucoup choqué les internautes dans l'hexagone. Et ils ne sont pas les seuls. Nos confrères du service public français ont interrogé Xavier Dinet, caviste à Antibes. Lui, comme d'autres, est atterré. *"C'est un profond manque de respect avant tout pour les personnes qui ont réalisé le vin."*

Des membres à l'honneur :

Maryse et Daniel Schillings



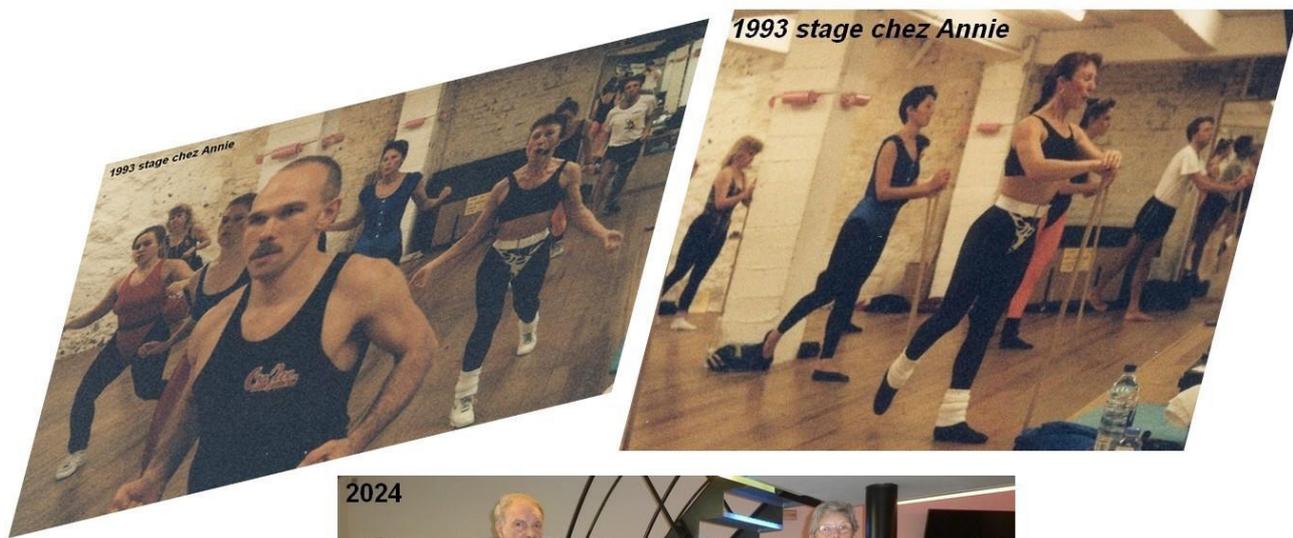
Affiliés depuis 1988 au club de sports « Evolution » à Liège, nos amis Maryse et Daniel le fréquentent assidûment à raison de 5 à 8 heures/semaine.

Dans un premier temps, ils suivaient uniquement des cours collectifs tels que « abdo-fessiers – Body Pump – Pilates – Step – Stretching » coachés, comme il se doit, par des professeurs licenciés en éducation physique et par des kinés.

Suite à l'agrandissement du club, ils s'adonnèrent en plus au fitness en pratiquant différentes disciplines sur tous les appareils mis à leur disposition. Ceci complétant les cours en groupe.

Ces activités sportives intensives permettent d'éliminer les nombreuses calories accumulées lors de la fréquentation de restaurants et de banquets Saint Bacchus, mais aussi créent des liens sociaux de camaraderie : anniversaires à la brasserie du club voire invitations chez l'un ou l'autre, et pourquoi pas, participation à nos activités intra-muros.

Début janvier 2018 et 2019, notre ami Daniel a déjà fait l'objet de passages aux JT de RTL/TVI dans le cadre des « bonnes résolutions à prendre pour l'année nouvelle » et on le voit en plein exercice sur les machines cardio. Ceci afin d'inciter les personnes sédentaires à faire du sport, bon pour la santé.



Les dates à retenir

CHAPITRES 2024

Liège-Verviers	Magistral (50)	Samedi 9 mars 2024
Brugge	Annuel (24)	Samedi 20 avril 2024
Waregem	Annuel (51)	Samedi 4 mai 2024
Mouscron	Annuel (54)	Lundi 3 juin 2024
Aalst	Magistral (53)	Samedi 7 septembre 2024
Sint Niklaas	Magistral (58)	Samedi 19 octobre 2024
Leuven	Annuel (59)	Samedi 16 novembre 2024
England	Weald	Samedi 18 mai 2024
France	Rhône-Alpes	Samedi 9 novembre 2024
Conseil National & Ladies Evening		Samedi 7 décembre 2024

Les anniversaires à souhaiter

A toutes et tous, nous vous souhaitons un joyeux anniversaire.

Janvier

03 Dalbo Maryse
17 Goffin Jean-Marie
25 Legros Alain
30 Hemmeryckx Bernadette

Février

11 Koerfer Véronique

Mars

07 Lecloux Carmen
10 Ziane Marie
21 Frantzen Dominique

Avril

07 Putzeys Evelyne
15 Doubels Pierre
21 Roche Edy
22 Demey Marie-Jeanne
26 Delsupexhe Jean-Claude

Mai

09 Thonnart Myriam
14 Van der Bracht Claude
17 Koerfer Evelyne
22 Guillaume Alain

Juin

12 Lambrechts Jean-Louis
20 Knaepen Rika
22 Peters Alphonse

Juillet

05 Fabbriotti Marina

Août

03 Coutelier Alain
04 Frisschen Guillaume
07 Ory Michel

Septembre

01 Castadot Jean
07 Cuipers Michel
09 Jacques Benoît
10 Marlier de Brabant Vincent
18 Legros Guy
18 Schillings Daniel

Octobre

10 Driessens Bernadette

Novembre

5 Giuriato Jean-Luc
09 Brundseaux Guy
09 Rulot Nathalie
12 Gerits Ingrid
19 Paquin Marie-Paule

Décembre

09 Pirotte Lucy
12 Awouters Paulette
31 Brennenraedts Joseph

A vos agendas

Voici les activités de notre Grande Commanderie prévues en 2024.

Dimanche 14 février 2024 à 12h : Choucroute à la Scuderia

Samedi 9 mars 2024 à 17h : 50^{ème} Chapitre Magistral au Blue Point

Dimanche 10 mars 2024 à 11h : Visite de Liège + Repas au As Ouhès

~~Samedi 22 juin 2024 à 12h : Dégustation de vins (Ecole d'Hôtellerie de Liège)~~

Samedi 31 août 2024 à 10h30 : Barbecue à Bérinzenne

Cette année, nous organiserons notre traditionnel Barbecue à Spa au Domaine de Bérinzenne.



Maison de la nature

Bérinzenne 4 - 4900 SPA

Tél : 087/77 63 00 - fax : 087/77 50 35

info@berinzenne.be - www.berinzenne.be



Dimanche 6 octobre 2024 à 12h : Repas d'Automne à Braives

**Notez déjà ces dates dans votre agenda.
Vous recevrez plus de détails prochainement.**

Informations diverses

- Nous recevons régulièrement des invitations de la part de confréries amies. Ceux qui seraient intéressés à les recevoir peuvent le signaler au secrétariat.
- Si vous remarquez des informations erronées ou manquantes (p.ex. date d'anniversaire), n'hésitez pas à le signaler par mail au secrétariat.
- Si vous souhaitez apporter votre contribution à la rédaction de cette revue, envoyez vos projets au secrétariat.

Adresse électronique du secrétariat : bacchussecretariat.liege@gmail.com

Merci d'avance.

Notre Comité



Messire Guy Legros, Commandeur



Messire Dominique Frantzen, Lieutenant du Roy d'Armes

Messire Michel Cuipers, Bailli Argentier

Messire Alain Guillame, Baill Echansopn

Messire Jean-Marie Goffin, Bailli Gonfalonier

Gente Dame Rika Knaepen, Dame d'Atour, Secrétaire

Gente Dame Evelyne Putzeys, Dame d'Atour

Visitez notre **NOUVEAU** site :

<https://www.chevaliers-saint-bacchus-liegeverviers.be/>



Par Saint Bacchus, Atymons Nous

Editeur responsable

Guy Legros, Commandeur

Rue Havée, 23A
4260 Ciptet

Tél. +32 (0)19 67 71 69
GSM. +32 (0)477 50 05 89
legros.guy0@gmail.com

CBC Banque **BE13 7320 6459 1139**

Secrétariat

Gente Dame Rika Knaepen, Dame d'Atour bacchussecretariat.liege@gmail.com

Comité de rédaction

Gente Dame Maryse Schillings, Dame d'Atour
Messire Guy Legros, Commandeur
Messire Pierre Doubels, Grand Commandeur Honoraire
Messire Alain Guillaume, Bailli Echanson
Messire Daniel Schillings, Bailli
Messire Michel Cuipers, Bailli Argentier
Messire Michel Ory, Chevalier