

# *L'ECHO – BACHIQUE*

DE LA GRANDE COMMANDERIE

DE LIEGE - VERVIERS

EDITION INTERNATIONALE



Revue trimestrielle, paraît en mars, juin,  
septembre et décembre  
Edition du 30 Juin 2023 n°100

*Bacchus, Dieu de la Vigne*



# **SOMMAIRE**

<b>1. LE MOT DU GRAND COMMANDEUR.</b>	<b>3</b>
<b>2. CHAPITRE ANNUEL DE BRUGES.</b>	<b>5</b>
<b>3. CHAPITRE MAGISTRAL DE WAREGEM.</b>	<b>8</b>
<b>4. CHAPITRE MAGISTRAL DE LA NARBONNAISE.</b>	<b>13</b>
<b>5. CHAPITRE ANNUEL DE MOUSCRON.</b>	<b>16</b>
<b>6. LA LETTRE DE NOTRE BAILLI ECHANSON.</b>	<b>18</b>
<b>7. INVITATION AU CHAPITRE DES BACHELIERS</b>	<b>21</b>
<b>8. LES ANNIVERSAIRES À VENIR.</b>	<b>26</b>
<b>9. DATES À RETENIR.</b>	<b>27</b>
<b>10. LE COMITÉ.</b>	<b>28</b>
<b>11. INFORMATIONS DIVERSES.</b>	<b>29</b>

# 1. Le mot du Grand Commandeur.

Gentes Dames,  
Messires,  
Chères Amies,  
Chers Amis,

Cette année, les chapitres magistraux et autres se sont succédés et au moment où vous lirez ces lignes, le grand Chapitre Magistral de la Narbonnaise sera déjà un joli souvenir.

De plus en plus, certains de nos membres de notre Grande Commanderie, se déplacent en représentation de Saint Bacchus Liège-Verviers, en Belgique mais aussi à l'étranger et je les en remercie vivement.

C'est effectivement l'occasion de rencontrer d'autres amis de Saint Bacchus mais aussi de combiner ces rencontres avec des visites de villes ou de régions plus éloignées en prolongeant le séjour.

Après les années Covid si pesantes, nous sommes tous très heureux de retrouver une mobilité qui nous permet de nous réunir en toute convivialité, lors des chapitres et des activités et de partager les belles valeurs de notre Ordre.

Nul doute que juillet et aout seront propices à des vacances plus familiales ou culturelles et pourquoi pas...viticoles !!!!!

Tant de beaux endroits nous tendent les bras que ce soit chez nous ou en dehors de nos frontières. Profitons de notre liberté retrouvée pour faire le plein de rencontres, de découvertes et engrangeons le plus possible de belles énergies.

Certains préféreront leur jardin et regarderont pousser avec bonheur, leurs jolies plantations. Ils seront peut-être enclins à inviter quelques amis à

déguster un bon cru autour d'un barbecue.

A l'approche de la belle saison, tout est possible et il faut en profiter.

Je vous souhaite à toutes et tous un excellent été 2023.

Amitiés bachiques.  
P.S.B.A.N.

**Le Grand Commandeur,  
Pierre Doubels.**

## 2. Chapitre annuel de Bruges.

C'est à Moerkerke, entité de Damme située dans les Polders et entourée de deux canaux que nous étions conviés par la Grande Commanderie de Brugge. Bien qu'il ne reste pas grand-chose du château d'origine, cet établissement, toujours entouré de ses douves, est magnifique. Il a d'abord été reconstruit en 1908 puis fortement endommagé en 1944 par suite de la bataille entre Canadiens et Allemands. Dès 1945, un restaurant s'y installa après d'importantes transformations.

L'endroit signifiant exactement « Eglise au milieu des marais » était particulièrement bien choisi pour la circonstance car le bâtiment dispose de plusieurs salles pour banquets.

Cinquante-deux membres et sympathisants avaient répondu à l'appel pour fêter dignement cet événement.

Assistaient aux réjouissances :

Au niveau international : Notre Grand Maître Johnny Algoet et sa Première Grande Dame de L'Ordre.

Au niveau national : Notre Grand Connétable Jos Geyskens et sa Première Grande Dame de Belgique ainsi que notre Roy d'Armes de Belgique Alain Coutelier et sa Grande Dame D'Honneur.

Souignons également le fait que la quasi-totalité des autres Grandes Commanderies étaient représentées : Leuven, Mouscron, Sint Niklaas, Waregem et, enfin, Liège-Verviers (Daniel et moi-même).

L'apéritif : un Champagne Heidsieck and Co Monopole – Grande cuvée brut nous était servi accompagné d'amuse-bouches.

Ensuite, l'assemblée était invitée à passer à table afin de regarder défiler les Hauts Dignitaires et Dignitaires présents . Ceci avant qu'un magnifique repas nous soit servi.

Nous étions à table en compagnie de Messires et Gentes Dames Johnny Algoet, Grand Maître, Claude Van Potelsberghe de la Potterie, Commandeur de Brugge et de Messire Franck Algoet, Bailli de Mouscron.

Au menu :

Tartare de bar/topinambour/langoustine grillée/bouillabaisse onctueuse

Saint-Jacques poêlées à la truffe/crème de céleri-rave/sauce  
au cresson/viande fumée

Couronne d'agneau en sauce au romarin/tomates en grappe  
au four et jeunes primeurs

Ananas mariné/chocolat blanc/menthe/fraîcheur de  
mangue/crumble au citron vert

Café ou thé avec biscuits

Accompagné de vins de qualité :

- Cecilia Beretta – Brognoligo Soave Classico
- Jacques Mouton – Western Cape (Afrique du sud) – Madeleine  
Chardonnay 2021  
ET Château du Trignon – Côte du Rhône 2019
- Deltetto Bramé – Barbera d'Alba Superiore 2020  
ET Château de la Croix Chabrières – AOC  
Grignan les Adhémar 2018
- Riffel Scharlachberge – Riesling Spätlese 2019

Un menu somptueux accompagné d'une succession de vins qui l'étaient tout autant, ces vins faisant l'objet d'un commentaire dans les deux langues.

Durant la soirée, une bien sympathique tombola était organisée. En outre, une piste de danse était mise à la disposition des nombreux amateurs qui ont pu apprécier le professionnalisme du D.J. pour assurer l'ambiance.

Nous avons passé, une fois de plus, un superbe moment en agréable compagnie comme il est de coutume lors des Chapitres de Saint Bacchus.

Nous présentons toutes nos félicitations au personnel du château de Moerkerke ainsi qu'à Messire Claude Van Potelsberghe de la Potterie et son comité.

P.S.B.A.N.

**Le Bailli, Daniel Schillings**  
**La Dame d'Atour, Maryse Schillings**



**Les zakouskis**



### 3. Chapitre magistral de Waregem.

Ce Chapitre Magistral était organisé à Sint-Eloois-Vijve, plus précisément dans les « Salons Leieburcht » dans un cadre bucolique. Après s'être rapidement installés à l'hôtel Ambassade à Waregem, nous nous rendions donc vers le lieu de ralliement, accompagnés de Rika et Guy Legros pour participer à la cérémonie d'intronisation prévue à dix-sept heures précises.

Après un défilé des Hauts Dignitaires et Dignitaires emmené par notre Grand Maître Johny Algoet et notre Grand Connétable Jos Geyskens ... et combien d'autres, parmi lesquels relevons la présence de la Grande Connétable d'Angleterre Caroline Gould. Insistons aussi sur le fait que toutes les Grandes Commanderies belges avaient dépêché une délégation afin d'honorer le 50<sup>ème</sup> Chapitre Magistral de Waregem. Le Bourgmestre et trois membres du Conseil communal étaient également présents.

Le programme de ce Chapitre était très chargé et c'est un euphémisme ! Que de promotions, proclamations et autres distinctions du mérite et du Lys d'or ! Soulignons, toutefois, que désormais, Messire Staf Liekens sera notre Grand Sénéchal.

Enfin, quatre Ecuyers et quatre Dames Ecuyers étaient admis au sein de notre Ordre.

Précisons ici qu'un Château Bellevue Figeac Saint Emilion Grand Cru 2019 de bon aloi a été présenté à la dégustation à la totalité de la noble assemblée présente à la cérémonie.

Nous étions ensuite conviés à prendre l'apéritif dans le magnifique jardin ensoleillé : zakouskis variés arrosés d'un Champagne Pierson - Cuvelier Grand Cru.

Ceci avant de passer à table que nous partageons en la très agréable compagnie de Messires et Gentes Dames Johny Algoet, Grand Maître, Alain Coutelier, Roy d'Armes, de Gente Dame Marina Fabricotti, Grand Chancelier, de Messire Roger Mahieu, Commandeur, de Messires et Gentes Dames Georges De Bleeckere, Bailli Grand Gonfalonier national et Legros, Bailli Gonfalonier.

Pas moins de 103 convives étaient présents pour jouir de ce somptueux menu !

Avant toute chose, un éventail de petits présents était disposé sur notre assiette : pralines, gommages au goût de différents cépages, ... Gentille attention pour ce 50<sup>-ème</sup> anniversaire.



A table:

Carpaccio de thon et garniture Domaine de Mauperthuis

Saint Bris 2021

---

Filet de sole Dugléré, pâte feuilletée Domaine Masse

Mâcon villages 2021

---

Trou de Waregem

---

Châteaubriand, sauce bordelaise Domaine Cellier des Princes  
Bouquetière et gratin dauphinois Châteauneuf du Pape 2021

---

Gâteau de glace (50 ans), coulis de framboise

---

Café ou thé et mignardises

---

Un régal pour les plus fins palais !

Ajoutons que dès la fin du repas, des boissons (Soft, bière, ...) nous étaient proposées gracieusement !

La dernière partie de la soirée était réservée à la danse et assurée par un DJ particulièrement talentueux. Soirée qui devait se terminer bien tard et ce, pour notre plus grande joie !

Nous félicitons chaleureusement le Grand Commandeur Jan Herman et son comité ainsi que le personnel des « Salons Lieburcht » pour ce merveilleux moment passé chez eux.

P.S.B.A.N.

**Le Bailli, Daniel Schillings**

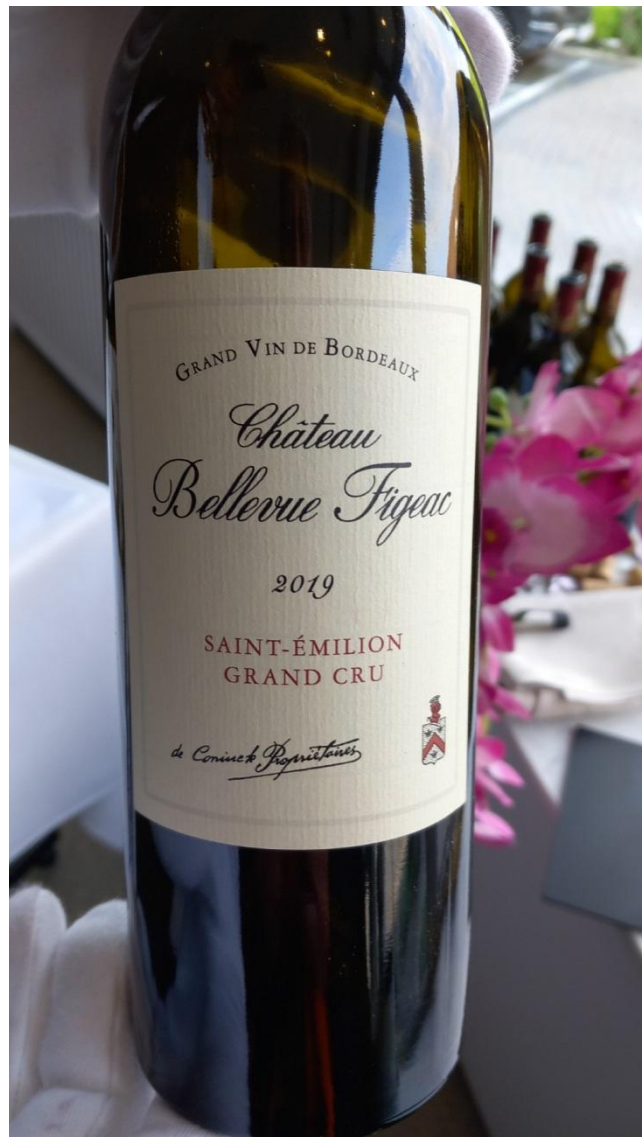
**La Dame d'Atour, Maryse Schillings**

13.05.23 Chapitre magistral de Waregem



13.05.23 Waregem





13.05.23 Waregem



13.05.23 Petit cadeau pour le 50 ième anniversaire



13.05.23 Waregem





## 4. Chapitre magistral de la Narbonnaise.

Le samedi 27 mai, au Moulin des Evêques à Agde, Rika, mon épouse, et moi-même, accompagnés du Chevalier Hospitalier Joseph Brennenraedts et de sa Gente Dame Paulette de la Grande Commanderie de Liège-Verviers, avons assisté au Chapitre Magistral de la Narbonnaise.

Septante neuf convives avaient répondu favorablement à l'invitation du Commandeur Jacques Moulines dont quatre venus d'Angleterre et vingt-quatre venus de Belgique.

Les représentants des Commanderies de Champagne, Hauts de France, Paris Ile de France, Rhône Alpes Bourgogne, Wessex-Downland, Bruges, Liège-Verviers, Louvain et Mouscron défilèrent sous les ordres de Martine Pérot, Première Grande Dame Emérite au son d'«Il Silenzio».

Le Chapitre Magistral de la Narbonnaise 2023 fût rehaussé d'un défilé impressionnant de dignitaires : Jean-Yves Boyer Grand Echanson, Paule-Henriette Champagnat Grand Sénéchal, Nicky Stephens Grand Argentier, Gustave Liekens Grand Sénéchal, Théo Peeters Grand Connétable Emérite, France Hauet Grand Epistolier, Pierre Oliver Grand Chartier, Thierry Herbert Grand Argentier, Chantal Josse Grand Connétable, Jos Geyskens Grand Connétable, Bernard Pérot Grand Maître Emérite, Michel Graviassy Grand Maître Emérite Robert Barbazo Roy d'Armes et Johny Algoet Grand Maître de l'Ordre.

Lors du Chapitre, le Chevalier Alain Josse a été promu au grade de Grand Chevalier Consort. De même, Michel Girerd a été promu Chevalier Consort. Diverses distinctions honorifiques ont été accordées en guise de fidélité à l'Ordre et deux Dames Chanoinesses ont été adoubées.

A la clôture du Chapitre Magistral de la Narbonnaise par notre Grand Maître Johny Algoet, l'apéritif a été servi : composé d'une Marquissette, d'un rosé Domaine des Charmettes, d'un rouge et d'un blanc Domaine Villa Delmas, d'un Sauvignon Bio Villa Noria et de softs accompagnés de trois zakouskis froids et de trois zakouskis chauds. Profitant de la verrière jouxtant la salle de banquet, nous avons bénéficié d'une magnifique vue de l'Hérault.

Après cet agréable moment, le Commandeur Jacques Moulines nous a invité à passer à table pour le dîner de gala. Rika et moi avons eu le plaisir de partager la table de Messire Joseph Brennenraedt, Gente Dame Paulette Awouters, et de la Grande Commanderie de Bruges Messire Willy De Pestel, Messire Francky Segart, Messire Kurt De Sutter et Gente Dame Linda Corthals.



En dégustation :

Une trilogie de foie gras accompagnée d'un Muscat Petit Grain Domaine Delmas Pays d'Oc 2022 ou d'un Sauvignon Bio Domaine Villa Noria ;



Une Souris d'Agneau ou un Pavé de Cabillaud accompagné d'un Carignan Méchant Domaine Dalmas 2019 Pays d'Oc ;



Un délicieux Méli-Mélo Gourmand accompagné d'un Champagne Brut Picart-Ferrand Expression 'C.



Durant tout le dîner de gala, l'ambiance musicale a été assurée par un excellent chanteur qui interpréta de nombreuses chansons françaises reprises en chœur par l'ensemble des convives. Conquis, notre Grand Maître Emérite Messire Bernard Pérot exécuta même magistralement quelques pas de danse avec la Première Grande Dame de l'Ordre Gente Dame Jeanny Algoet. Toutes les bonnes choses ayant une fin, vers minuit, nous avons pris congé de nos hôtes et fixé rendez-vous le lendemain 10 h 00 au port de Marseillan.

En effet, une activité était prévue le dimanche 28 mai : une balade en bateau sur l'Etang de Thau. A cette occasion, nous avons eu le loisir de contempler les tables d'élevage des huîtres et d'écouter les très intéressantes explications de l'accompagnatrice sur la vie marine de l'étang.



Après cette balade d'une heure, nous nous sommes dirigés vers la Playa by Giacomo, une paillote située sur la Plage de Richelieu à Agde. Un très long apéritif composé d'un vin Blanc de Picpoul et softs nous y attendait agrémenté d'une dégustation d'huîtres et de moules chorizo au barbecue.

Pour le plat principal, à nouveau, nous avons le choix entre un Pluma de Porc ou un Médaillon de Lotte accompagné des mêmes vins que la veille à savoir un Carignan Méchant Domaine Dalmas 2019 Pays d'Oc ou un Sauvignon Bio Domaine Villa Noria.

Pour clôturer cet excellent repas, une glace vanille arrosée d'un coulis de framboise nous a été servie suivie d'un café.



Vers 16 h 00, nous avons malheureusement dû prendre congé de l'ensemble des convives non sans remercier et féliciter le Commandeur Jacques Moulines et son comité pour ce très réussi Chapitre Magistral de la Narbonnaise.

P.S.B.A.N.

**Le Bailli Gonfalonier, Guy Legros**

## 5. Chapitre annuel de Mouscron.

Après s'être installé au B&B « La demeure du papillon » dans le centre de Mouscron, Maryse et moi-même nous rendions au domaine « La Blommerie » toujours à Mouscron pour l'accueil fixé à 19h00.

C'est dans un zoning industriel au milieu d'entrepôts et hangars que nous nous demandions si « Madame GPS » ne s'était pas trompée avant que l'on repère un panneau indicateur « Domaine la Blommerie – Parking ».

Vaste, arboré et ceinturé de hauts murs occultant le voisinage peu propice à la fête, l'endroit nous semblait déjà bien plus sympathique. Une fois dans le bâtiment, la magie opérait : une ancienne ferme complètement restaurée et élégamment décorée servait de cadre pour ce Chapitre Annuel. Un magnifique bâtiment bâti en quadrilatère autour d'une vaste cour qui a évidemment été utilisée pour l'apéritif vu la clémence de la météo.

Tout simplement surprenant dans un tel environnement !

C'est donc dans ce cadre idyllique que nous retrouvions nos amis mouscronnois, parmi lesquels, pour notre plus grand plaisir, le Grand Commandeur Marc Louwijck en bonne forme.

C'est donc en plein air que l'apéritif nous était servi : un Champagne Marcel Vézien servi en abondance accompagné de ses nombreuses délicatesses. Suivait, dans la salle à manger, le traditionnel défilé des Hauts Dignitaires et Dignitaires.

Relevons la présence de notre Grand Maître, notre Grand Connétable et notre Grand Sénéchal. Signalons aussi que les Grandes Commanderies de Bruges, Louvain et Liège - Verviers étaient représentées.

Je vais ici aborder un sujet sur lequel je souhaiterais ne pas avoir à m'étendre une fois de plus. Nous avons encore eu à déplorer des écarts vestimentaires mais à ce point c'est une « Première ». Lors de l'apéritif, j'avais remarqué la présence d'une personne en baskets, jean et sarreau de travail. Sans trop me poser de questions, j'avais supposé qu'il s'agissait d'un membre du personnel, un technicien de surface ou de maintenance. Que non ! Ce n'est que lorsque j'ai vu s'attabler cette personne que j'ai compris qu'elle figurait parmi les cinquante-huit convives présents pour ce 53ème Chapitre Annuel ! Que les règles en vigueur au sein de notre bel Ordre ont du mal à être respectées !

Maryse et votre serviteur étions à table en agréable compagnie : Messires et Gentes Dames De Bleeckere, Bailli Gonfalonnier national et Dame d'Atour, Cuipers, Bailli et Dame d'Atour ainsi que Messire Franck Algoet, Bailli et Jean-Marie Goffin, Chevalier Hospitalier.



La Table autour de laquelle nous n'allions pas manquer d'être agréablement surpris :

Tartare de saumon enrubanné Domaine de Cauquelle  
Yaourt fumé et crème Wasabi Côtes du Lot 2022

---

Ragoût d'asperges Domaine Les Hauts de  
Lalande - IGP

Homard puce et langue de veau Cité Carcassonne 2020

---

Tournedos de filet pur Rossini Château Haut- Pezat  
Pommes fondantes St Emilion Grand Cru 2016

---

Soupe de fraises au basilic rafraîchi  
Glace crème d'amandes

---

Le Petit Brésilien et ses mignardises

---

Un succulent repas accompagné de vins en parfaite adéquation avec les plats servis. Seul le « Côtes du Lot » aurait pu, selon moi, être un peu plus frais.

L'animation musicale assurée par un talentueux D.J. permettait de maintenir une superbe ambiance durant toute la soirée. Une piste de danse était à la disposition des nombreux amateurs.

Encore une fois une inoubliable soirée que nous devons à Marc qui a eu la volonté de relever le défi malgré ses soucis de santé sans oublier son comité ainsi que le personnel du « Domaine Blommerie ».

P.S.B.A.N.

**Le Bailli, Daniel Schillings**

Voici un lien pour regarder une vidéo de l'événement :

<https://youtu.be/CqEdMOCbZuE>

## 6. La lettre de notre Bailli Echanon.



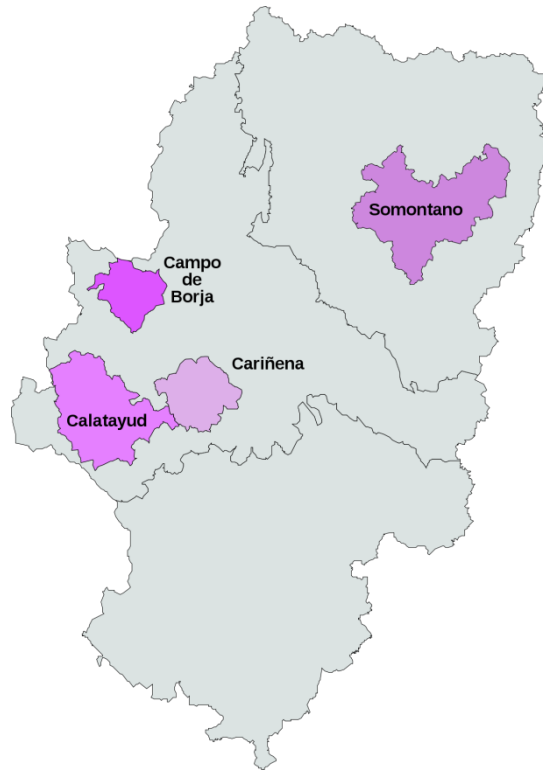
### Les vins d'Aragon

**Somontano** : Le caractère le plus remarquable de cette région est sa diversité. On retrouve aujourd'hui de nombreux crus modernes de vin rouge aux saveurs fruitées. Les blancs, eux sont aussi fruités mais avec une touche de légèreté en plus. On note l'excellente prestation des rouges issus de cabernet- sauvignon avec leur acidité agréable et leur petit goût de fumé.

**Calatayud** : Les vins de cette région ont la particularité d'être protégé des fortes chaleurs puisqu'ils sont cultivés jusqu'à 1000m d'altitude. De plus, les viticulteurs de catalayud ont un vif intérêt pour la technologie. Ils produisent ainsi des vins rouges, rosés, et blancs d'une très grande qualité et d'une forte personnalité.

**Campo de Borja** : Ces vins subissent un climat très sec. La plupart des cépages est issue de grenache et viura. Les rouges sont appréciés pour leur arôme, il est conseillé de les laisser vieillir afin de mieux les savourer, rosés et blancs sont remarquables par leur fraîcheur.

**Cariñena** : On pourrait croire que le cépage dominant dans cette région est le *cariña*, et bien c'est faux. Curieusement, c'est le grenache qui domine. Les vignobles s'étagent entre 500 et 800 m d'altitude sur 14 communes de la vallée de l'Ebre. Les blancs et rosés sont peu présents. .



**Au repas du chapitre de mars 2023, nous avons dégusté ce vin :**

## **La Sastrería: Cariñena**

### **Appellation d'Origine Protégée AOP Cariñena**

Lieu: Situé dans la région de l'Aragon en Espagne.

Cave: La Sastrería.

Une anecdote. La cave parie sur de nouvelles étiquettes amusantes dans leur esthétique. Les motifs floraux de ses créations veulent nous rappeler ces nappes d'antan. Les propriétaires veulent véhiculer un slogan « Le vin qui habille votre table ».



### **Description:**

**Cépage** ; Cet excellent vin rouge mise sur l'utilisation des raisins Grenache et Carignan, Garnacha et Cariñena en espagnol :

Les pieds de vigne ont de plus de 40 années sur les pentes de la Sierra de Algairén.

Un vieillissement léger en fûts de chêne américain complète l'élaboration du vin...

### **Notes de dégustation**

**A la vue.** Belle robe claire, limpide et brillante d'une belle couleur rubis avec des tons violets

**Au nez.** Vin dominé par les fruits rouges, des notes mûres et fraîches d'herbes aromatiques, des notes épicées d'une bonne intensité

**En bouche.** C'est un vin puissant et fruité, typique de cette dénomination, avec un équilibre parfait et dense. Avec ses goûts de fruits rouges mûrs, il laisse une bouche rafraîchissante. La finale est longue en bouche.

**Accords mets et vin** : il convient pour les pâtes italiennes et les salades, les plats de viande rouge, les grillades, le gibier et les plats en sauces.

P.S.B.A.N.

**Le Bailli Echanson, Alain Guillaume**

# 7. Invitation au Chapitre des Bacheliers

Nobles Consœurs, Nobles Confrères,  
Messires, Gentes Dames,

La Grande Commanderie Liège-Verviers de l'Ordre Hospitalier, Curieux et Courtois des Chevaliers de Saint-Bacchus a le grand honneur de vous inviter **le samedi 26 août 2023 dès 9h15 au 16<sup>e</sup> Chapitre extraordinaire des BACHELIERS ES Vins Vray DES COMPAGNONS DE SAINT BACCHUS.**

Ce Chapitre se tient tous les deux ans. Il aura lieu cette année **au Domaine des Waides, ruelle des Waides , 80 à 4000 Liège.**

Une reconnaissance solennelle, avec médaille européenne et diplôme officiel, sera offerte à un membre de chaque confrérie représentée en tenue d'apparat, dont un membre au moins participe aux agapes dont le prix est fixé à 70 euros par personne **hors boissons** qui seront vendues à prix démocratiques.

**Le nombre de places étant limité**, nous vous demandons de confirmer votre présence en renvoyant le bulletin-réponse ci-joint **avant le 21 août 2023.**

Le paiement validant l'inscription de votre confrérie, se fera uniquement sur le compte **IBAN BE 13 7320 6459 1139** des **Chevaliers de Saint-Bacchus Liège**. Les consœurs et confrères étrangers peuvent s'acquitter de leur écot en liquide sur place, à leur arrivée auprès de la réception (Les chèques ne sont plus acceptés en Belgique).

Le Grand Conseil compte sur votre présence pour cette rencontre gastronomique et vous prie d'agréer Nobles Consœurs, Nobles Confrères, Gentes Dames et Messires, l'expression de ses sentiments confraternels, bachiques et courtois.

N'hésitez pas à promouvoir ce que Nous défendons tous : Le Vin Vray !

A très bientôt.

Par Saint-Bacchus, Aymons Nous

Pierre DOUBELS.

Dress code : Tenue de ville,  
Interdit : jeans, baskets, polo ou T-shirt.

## **Bulletin Réponse**

Nom et prénom

: .....

Je participerai à la journée des Bacheliers avec ..... personnes adultes accompagnantes et souhaite si possible, être à la table de

.....

Je verse le montant de ..... X 70,-€ soit un total de .....-€ pour le repas

Je verse le montant de ..... X 10,-€ soit un total de .....-€ pour l'intronisation seule

Le montant de 70 euros représente le coût de la participation à la journée et au repas **hors boissons**. Celles-ci seront proposées à prix démocratiques.

au compte de l'Ordre des Chevaliers de Saint-Bacchus : **BE13 7320 6459 1139**

### **Inscription pour le 21 août 2023 au plus tard.**

Talon à renvoyer à : Commanderie de Saint-Bacchus,  
Pierre Doubels  
Rue de Retinne, 75  
4620 Fléron.

E-mail : **bacchusdoubels@gmail.com**

# **16<sup>ème</sup> Chapitre Extraordinaire des Bacheliers**

## **Le samedi 26 août 2023**



### **Menu**

#### Apéritif

*Bulles, softs  
Farandole de zakouskis chauds et froids*

#### Entrée froide

*Carpaccio de saumon d'Écosse légèrement fumé  
Tomate cerise, oignons, roquette, toast grillé*

#### Sorbet

*Sorbet citron*

#### Le relevé

*Filet pur Iberico  
Sauce à l'échalote, jardinière de légumes  
Gratin dauphinois*

#### Dessert

*Gâteau glacé chantilly*



**Si vous souffrez d'allergies ou intolérances à certains types de mets, merci de le préciser lors de la réservation – le traiteur mettra tout en œuvre afin d'adapter ce menu au mieux pour vous.**

## **Organisation de la journée**

- 09.15h. Accueil des invités.**
- 09.30h. Petit déjeuner gourmand.**
- 10.30h. Mise en habit.**
- 10.45h. Appel des Confréries et mise en place des dignitaires.**
- 11.00h. Chapitre.**
- 13.00h. Apéritif et agapes.**

**Par Saint-Bacchus, Aymons-Nous.**



# **Bulletin de description de la Confrérie.**

**Dénomination de la Confrérie :**

**Localisation (ville/village) :**

**Le/la représentant(e) (nom, titre et/ou qualité) :**

**Nom de la personne à introniser :**

**Quelques mots pour décrire la Confrérie :**

**Quelques mots pour décrire la personne à introniser :**

**Bulletin à renvoyer via mail à : [bacchusdoubels@gmail.com](mailto:bacchusdoubels@gmail.com)**

## 8. Les anniversaires à venir.



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

### **Juillet**

Fabbricotti Marina 04

### **Août**

Coutelier Alain 03

Frisschen Guillaume 04

Roche Claudine 27

### **Septembre**

Castadot Jean 01

Marlier Vincent 10

Benoit Jacques 15

Schillings Daniel 18

Legros Guy 18

### **Octobre**

Driessens Bernadette 23

### **Novembre**

Brundseaux Guy 09

### **Décembre**

Awouters Paulette 28

Brennenraedts Joseph 31

## 9. Dates à retenir.

### Les Chapitres

---

#### National :

Commanderie	Type	Date
Liège Verviers	Annuel	11/3/2023
Bruges	Annuel	22/4/2023
Waregem	Magistral	13/5/2023
Mouscron	Annuel	5/6/2023
Alost	Annuel	2/9/2023
Saint-Nicolas	Annuel	22/10/2023
Louvain	Magistral	18/11/2023

#### International :

Commanderie	Type	Date
France	Magistral	27/5/2023
Angleterre	Magistral	14/10/2023

## 10. Le Comité.

### Comité de la Grande Commanderie de Liège - Verviers



**Messire Pierre Doubels, Grand Commandeur**

**Gente Dame Bernadette Hemmeryckx, Bailli Argentier Honoraire**



**Messire Dominique Frantzen , Lieutenant du Roy d'Armes**

**Messire Michel Cuipers, Bailli Argentier**

**Messire Alain Guillaume, Bailli Echanson**

**Messire Guy Legros , Bailli Gonfalonier**

**Gente Dame Evelyne Putzeys, Dame d'Atour, Secrétaire**

**Gente Dame Rika Knaepen, Dame d'Atour, Secrétaire**

## 11. 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@gmail.com](mailto:bacchussecretariat@gmail.com)

Merci d'avance.

Visitez notre **NOUVEAU** site :

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



**Editeur responsable**

Pierre DOUBELS, Grand Commandeur

bacchusdoubels@gmail.com

CBC Banque **BE13 7320 6459 1139**

Rue de Retinne, 75 – 4620 Fléron

Tél. +32 (0)4 358 77 23

GSM. +32 (0)471 69 59 65

**Comité de rédaction**

Messire Pierre Doubels, Grand Commandeur

Gente Dame Bernadette Hemmeryckx, Bailli Honoraire

Gente Dame Evelyne Putzeys, Dame d'Atour, Secrétaire

Gente Dame Rika Knaepen, Dame d'Atour, Secrétaire

Gente Dame Maryse Schillings, Dame d'Atour

Messire Michel Cuipers, Bailli Argentier

Messire Alain Guillaume, Bailli Echanson

Messire Guy Legros, Bailli Gonfalonier

Messire Daniel Schillings, Bailli Officier du Lys d'Or

Adresse électronique : bacchussecretariat.liege@gmail.com