

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 2022 n°96

Bacchus, Dieu de la Vigne





SOMMAIRE

- 1. Mot du Grand Commandeur**
- 2. Grande Commanderie de Brugge 22e Chapitre Magistral 23 avril 2022**
- 3. Grande Commanderie de Mouscron 52e Chapitre Magistral 30 mai 2022**
- 4. La lettre de notre Bailli Echanson**
- 5. Anniversaires à venir**
- 6. Dates à retenir**
- 7. Le Comité**
- 8. Notre barbecue annuel**



1. Le mot du Grand Commandeur

Chers membres,

Avec le retour du mois de juin et des beaux jours, certains d'entre vous reprendront les habitudes des vacances puisque la situation sanitaire s'est enfin améliorée.

Quel que soit votre choix, la prudence restera de mise afin de profiter au mieux des destinations proches ou lointaines.

Après le chapitre exceptionnel de Mouscron que nous avons partagé avec nos amis Bacchus venus de France, de Grande Bretagne et de toutes les régions de Belgique, nous nous préparons, mon épouse et moi à aller découvrir la région de Sète.

Nul doute que quelques notes du Grand Georges Brassens nous berceront lors de nos échappées dans la ville sans oublier toutes les possibilités que la jolie région du Hérault nous offrira tant au point de vue culturel que.... vinicole !

Mon épouse et moi-même vous souhaitons de très agréables vacances et vous donnons rendez-vous pour une rencontre familiale lors d'une balade en Fagnes suivie d'un barbecue, le samedi 27 août 2022 à Berinzenne.

Par Saint Bacchus, Aymons Nous.

Pierre DOUBELS
Grand Commandeur

2. Grande Commanderie de Brugge **22^e Chapitre Magistral 23 avril 2022.**

Ce Chapitre Magistral était organisé à Ichtegem, plus précisément dans les salons « De Vrede » : magnifique établissement localisé dans un endroit retiré, très paisible. C'est à quelques kilomètres de distance, à l'hôtel « Ten Putte » à Gistel que nous logions. Après s'être rapidement installés en compagnie de Rika et Guy Legros, nous nous rendions donc vers le lieu de ralliement, l'accueil étant programmé à 16h10'.

Après le traditionnel défilé des Hauts Dignitaires et Dignitaires amené par notre Grand Sénéchal Jos Geyskens, tant le Grand Maître que le Grand Connétable de Belgique étant, bien malheureusement, absents pour raison de santé, le 22^{ème} Chapitre Magistral de Brugge était déclaré ouvert.

Au programme :

Gente Dame Marleen Dobbels est promue Bailli Argentier.

Messire Franck Declerck est promu Bailli.

Ensuite, une étoile d'argent (10 ans d'ancienneté) est remise au Chevalier Dominique Huyghe.

Enfin, l'Ecuyer Jan Simoens est élevé au rang de Chevalier et La Dame Ecuyer Marleen Goddeeris est proclamée Dame Chanoinesse.

Afin de sceller les engagements pris, le vin d'honneur nous était servi : un superbe Cairanne. Ceci avant de déclarer le Chapitre clos.

Ensuite, nous étions conviés à prendre l'apéritif : Zakouskis variés arrosés d'un Champagne Tribaut-Schloesser brut.

Ceci avant de passer à table que nous partagions en très agréable compagnie et entre liégeois et mouscronnois: Messire Marc Louwyck et sa compagne Sonja Van Eenoeme, Messire Roger Mahieu, Messire et Gente Dame De Bleeckere, Gente Dame Marie-Jeanne Demey, Messires et Gentes Dames Cuipers, Legros et Schillings. En fait, cinq personnes représentaient Mouscron et sept Liège-Verviers !

Soulignons que parmi les 63 convives présents figuraient Messires et Gentes Dames Geyskens, Grand Sénéchal, Coutelier, Roy d'Armes, Gente Dame Marina Fabbicotti, Grand Chancelier mais aussi Messires et Gentes Dames Peeters, Grand Connétable émérite, Van Der Gucht, Grand Sénéchal émérite. Outre le comité brugeois amené par le tout nouveau Commandeur Claude van Pottelsberghe de la Potterie, de nombreuses Grandes Commanderies étaient représentées : Leuven, Liège-Verviers, Mouscron, Sint-Niklaas et Waregem. Sans oublier Messire et Gente Dame Phil Smith, Grand Chancelier et Jenny, Grand Sénéchal pour l'Angleterre !



Mais revenons à table où un menu pantagruélique nous attendait :

Asperges, coquilles Saint-Jacques
Jambon ibérique, vinaigre balsamique

Château Pontet la Gravière – Graves 2021

Turbot, Sarda de Fregola
Sauce au beurre citronné
Pinot blanc 2020

Filet d'agneau, jus balsamique
Sirop de poires.
Château La Croix Chabrières 2018 – Côtes du Rhône Villages

Assiette de desserts

Café



Un régal pour les plus fins palais !

La dernière partie de la soirée, à partir du dessert, était réservée à la danse et assurée par un DJ particulièrement talentueux. C'est vers minuit et demi que nous prenions congé.



Toutefois, il y a un fait que je ne peux taire : cette fois encore (Une fois de plus !), j'ai eu à déplorer des écarts vestimentaires. Un exemple parmi d'autres, un Chevalier au costume clair n'a pas hésité à laisser tomber la veste dès l'apéritif. Les règles en vigueur sont pourtant régulièrement rappelées

notamment lors de chaque invitation mais aussi en d'autres circonstances. Je pense ici au courriel de notre Grand Connétable daté du 10 décembre 2021. Il y a, décidément, des personnes pour qui le respect des règles ne concerne que les autres. Leur liberté passant avant tout, la liberté, aussi, d'empiéter sur celle d'autrui...Déplorable !

C'est d'autant plus regrettable que ces règles, c'est l'esprit, l'essence même de notre bel Ordre ceci dans un monde où le « cool », le « zen » prédominent toujours plus.

Cela étant dit, nous avons encore passé une magnifique et inoubliable soirée !

Nous félicitons chaleureusement le Commandeur Claude van Pottelsberghe de la Potterie ainsi que son comité pour ce merveilleux moment passé chez eux. Bien sûr, le personnel des « Salons De Vrede » mérite également toute notre reconnaissance.

Daniel Schillings
Bailli - Officier du Lys d'Or

3. Grande Commanderie de Mouscron **52^e Chapitre Magistral 30 mai 2022**



Le Chapitre Magistral de la Grande Commanderie de Mouscron s'est tenu dans les salons de la « Ferme du Reposoir » à Kain.

Ce très bel établissement situé non loin de Tournai, se niche dans un écrin de verdure à quelques encablures de l'hôtel Floreal Panoramique qui nous avait été conseillé.

Après une longue route sans trop de soucis de circulation, notre équipée composée de quatre personnes (mon époux, la Dame Chanoinesse Marie-Jeanne Demey, le Chevalier Hospitalier Jean-Marie Goffin et moi-même) a rejoint l'hôtel où nos chambres respectives nous ont été attribuées pour déposer nos valises.

Le temps de se détendre un peu et il est déjà l'heure de se rendre à la Ferme du Reposoir où nous sommes accueillis par le Grand Commandeur de Mouscron, Messire Marc Louwyck et la Première Dame de Belgique, Jeanny Algoet.

Dans un petit coin discret, se déroulent les interrogatoires des Écuyers.

Au top précis du Maître de cérémonie, Marc Louwyck, le cortège d'ouverture du Chapitre se forme.

Cette journée ne ressemble à aucune autre pour notre Ordre, elle est historique puisque trois Grands Maîtres seront présents au même moment pour célébrer les 75 ans de la création de Saint Bacchus.

En effet, nous avons le plaisir et l'honneur de compter parmi nous, Messire Michel Graviassy, Grand Maître Émérite, Messire Bernard Perot, Grand Maître pour quelques instants encore et Messire Johny Algoet, futur Grand Maître de l'Ordre.

La cérémonie capitulaire débute par le défilé de 39 hauts dignitaires et dignitaires qui regagnent la place qui leur est attribuée dans l'ordre requis par le protocole pendant que El Silenzio retentit solennellement.

Tous les invités retiennent leur souffle, le Maître de cérémonie souhaite la bienvenue et le Grand Maître, Messire Bernard Perot ouvre le chapitre.

Au programme, des montées de grade, des promotions, des remises de récompenses.

Un fabuleux cérémonial commence par l'obtention de l'Émerit de Messire Bernard Perot, l'intronisation du Grand Connétable de Belgique, Messire Johny Algoet au plus haut titre de Maître de l'Ordre. Les épouses ne sont pas oubliées et reçoivent également leurs nouveaux titres.

La solennité du moment imprègne toute l'assemblée constituée de délégations de France, d'Angleterre et de toutes les Commanderies de Belgique.

Vient ensuite l'installation du nouveau Grand Connétable de Belgique, honneur et mérite accordés au Grand Sénéchal de Belgique Messire Jos Geyskens. Son épouse, la Gente Dame Magi Geyskens devient alors la Première Grande Dame de Belgique sous les applaudissements de tous.

Messire Frank Algoet de Mouscron est ensuite promu, Chevalier Hospitalier, Messire Mike Lesscrauwaet de Waregem est promu Bailli.

Les étoiles d'argent ont couronné dix ans de fidélité à l'ordre pour quelques membres de la Grande Commanderie de Mouscron.

Le restaurateur et son épouse ont été également félicités et récompensés pour leur travail et disponibilité envers la Grande Commanderie.

Deux nouveaux écuyers et deux dames écuyers ont été reçus Chevaliers et Dames Chanoinesses.

Les engagements pris ont été scellés par la dégustation d'un excellent breuvage avant de clore cette partie protocolaire d'un chapitre hors du commun avec la sortie du défilé.

Afin de n'oublier personne, vous trouverez en annexe une copie du défilé entrant ainsi qu'un plan de la salle d'intronisation reprenant tous les participants du jour.

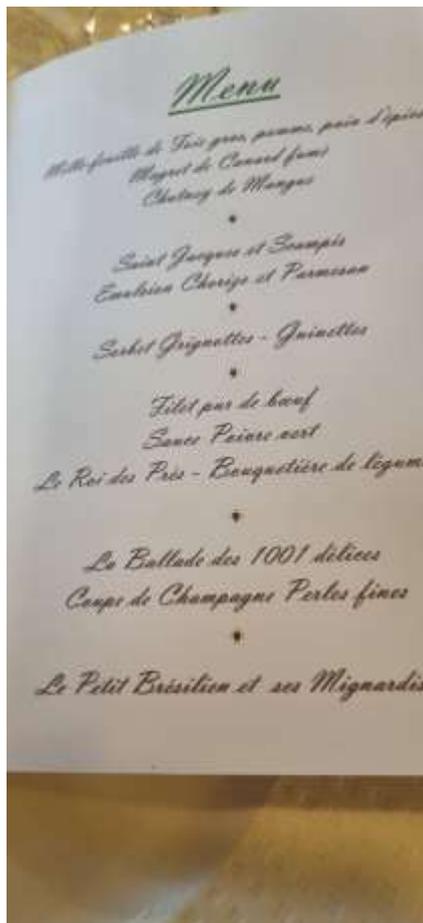
Nos hôtes nous ont conviés à l'extérieur pour la traditionnelle photo de groupe.



L'apéritif servi dans la véranda a réuni les uns et les autres autour des Champagnes D'Auvergne et Tribut accompagnés de délicieux zakouskis pendant un agréable moment de convivialité.

Au son des cuivres de l'orchestre, nous nous sommes ensuite dirigés vers les salons de réception pour regagner nos tables joliment décorées.

Plus de cent trente convives participaient aux réjouissances gustatives.



Nos Hauts Dignitaires n'étaient pas au bout de leur surprise puisque vers minuit, une pluie de cadeaux, de fleurs et de remerciements les ont comblés.

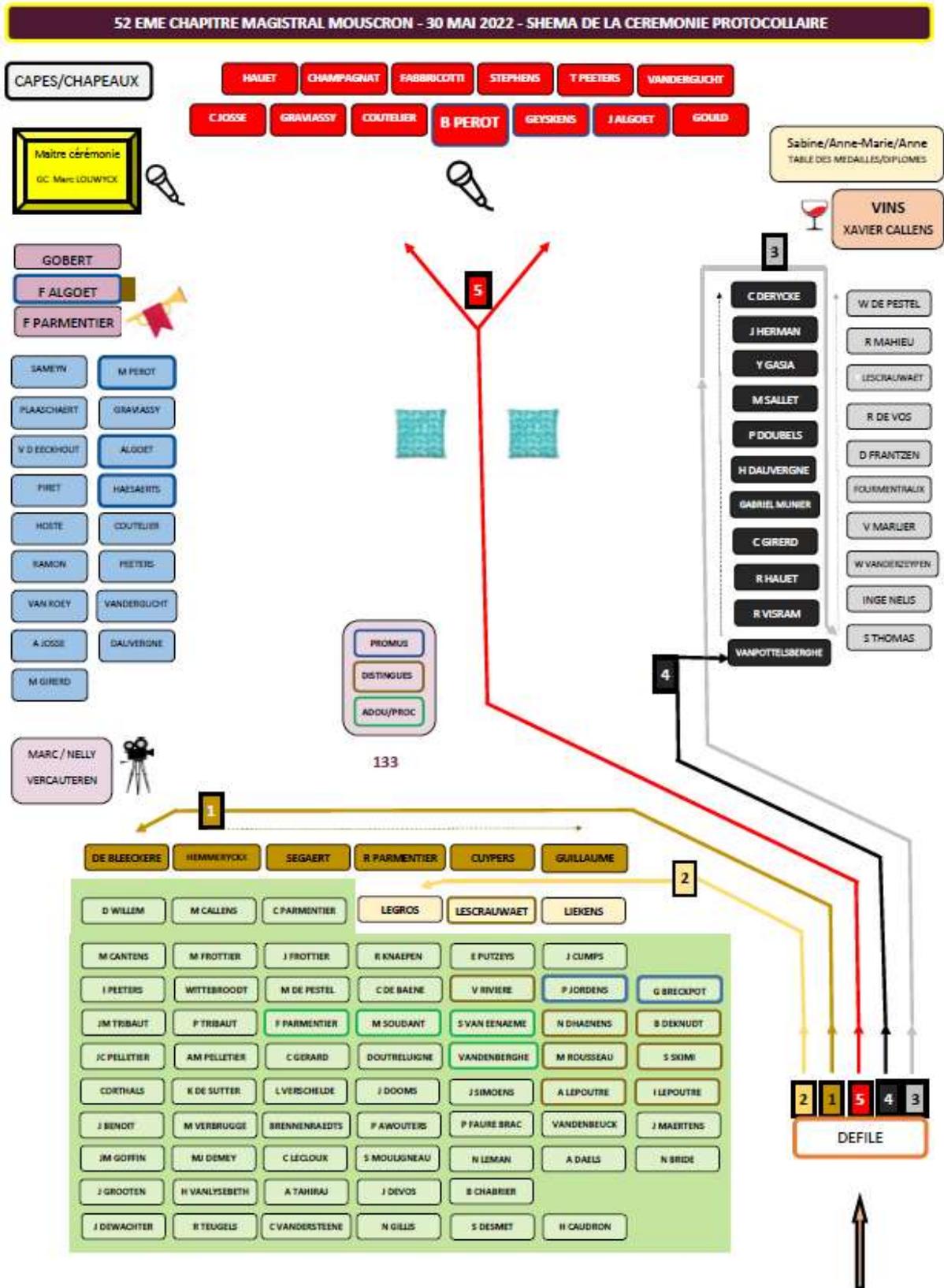
La magie n'a pas faibli au dessert puisqu'un superbe chariot de desserts a pris place au milieu de la piste de danse. Une superbe omelette norvégienne, entourée de mille et un petits fours auréolés de fusées lumineuses, a ébloui toute l'assemblée.

Un orchestre de 4 musiciens a animé cette magnifique rencontre en attirant les plus téméraires pour des rythmes endiablés jusqu'au bout de la nuit.

Vers 2h du matin, nous avons pris congé de nos hôtes, les yeux remplis d'étoiles pour regagner notre hôtel et prendre un peu de repos avant le chemin de retour .

Nous félicitons chaleureusement le Grand Commandeur de Mouscron, Messire Marc Louwyck et son comité pour l'organisation sans faille de cet événement hors du commun.







1	Stéphane GOBERT
2	Marc LOUWYCK
3	Xavier CALLENS
4	Georges DE BLEECKERE
5	Bernadette HEMMERYCKX
6	Franky SEGAERT
7	Roland PARMENTIER
8	Michel CUIPERS
9	Alain GUILLAUME
10	Guy LEGROS
11	Mieke LESCRAUWAET
12	Gustaaf LIEKENS
13	Steven THOMAS
14	Inge NELIS
15	Willy VANDERZEYPEN
16	Vincent MARLIER
17	J-J FOURMENTRAUX
18	Dominique FRANTZEN
19	Roger DE VOS
20	Yvan LESCRAUWAET
21	Roger MAHIEU
22	Willy DE PESTEL
23	Claude VAN POTTELSBERGHE

Dans la
VERANDA

In de
VERANDA

24	Rajes VISRAM
25	Roland HAUET
26	Chantal GIRERD
27	Marie-Andrée GABRIEL-MUNIER
28	Hubert DAUVERGNE
29	Pierre DOUBELS
30	Marc SALLET
31	Yves GASIA
32	Jan HERMAN
33	Carl DERYCKE
34	Hugo VAN DER GUCHT
35	Paule-Henriette CHAMPAGNAT
36	Nicky STEPHENS
37	France HAUET
38	Marina FABBRICOTTI
39	Jos GEYSKENS
40	Théo PEETERS
41	Caroline GOULD
42	Chantal JOSSE
43	Johny ALGOET
44	Michel GRAVIASSY
45	Alain COUTELIER
46	Bernard PEROT

Le Bailli honoraire,
Bernadette Hemmeryckx.

4. La lette de notre Bailli Echanson

Vin dégusté au chapitre, le mois de Mars 2022.

DAO. LAGAR DE DAREI. 2015.

Vino tinto

- Cépage : touriga nacional, tinta roriz,...
- Elaboré à Mangualde au centre du Portugal, nord de Lisbonne et sud de Porto.
- Accord: Grillade , porc.
- Dégustation : - Au nez: fin, racé, prune, cerise, pain, bois.
 - En bouche: frais, fruité, croquant, superbe, long en bouche.

Généralités

Le Portugal est, par la quantité, le septième producteur mondial : 350.000 ha donnent, selon les années, 10 à 14 millions d'hectolitres, dont environ 3 millions d'hectolitres de *Vinho Verde*, 650.000 hl de *Porto*, et 250.000 hl de *Madère*.

La réglementation portugaise prévoit des contrôles rigoureux tout au long de la vinification et de la commercialisation, et les autorités portugaises s'efforcent d'étendre le respect de cette réglementation. Pour cela, deux organisations officielles :

- l'Instituto da Vinha et do Vinho,
- et pour le *Porto*, l'Instituto do Vinho do Porto,
-

surveillent l'activité vinicole depuis le vignoble jusqu'à l'expédition des bouteilles, tant en quantité qu'en qualité.

A l'exception notable des "Quintas", les coupages sont pratique courante au Portugal. La provenance d'un vin n'est donc pas hautement significative, et il convient de rechercher les producteurs et négociants de bon renom.

Vocabulaire

- Adega : cave vinificatrice.
- adamado : doux
- branco : blanc
- casta : cépage
- colheita : millésime
- doce : doux
- engarrafado na origem : mis en bouteilles au domaine
- espumante : mousseux
- Garrafeira : la réserve privée d'un marchand. Vieilli au moins deux ans en barriques et un an en bouteille. Habituellement son meilleur vin, sans indication d'origine.
- liquoroso : vin de liqueur
- Quinta : domaine
- tinto : rouge
- velho : vieux

Historique

Le vignoble Portugais est aussi ancien que le vignoble Espagnol
conflit anglo-français du 17ème siècle

→ essor important.

la guerre provoque un blocus des ports Français

- l'impossibilité d'exporter les vins hors de France,
- l'engouement des Anglais pour les vins du Portugal,
- les taxes douanières allégées,
- de plus, il était nettement plus patriotique d'afficher une bouteille Portugaise, sur une table Anglaise qu'une bouteille Française.
- C'est aussi à cette époque que deux négociants Anglais découvrirent par hasard un vin qui avait la particularité d'être additionné d'eau de vie, secret de fabrication de l'abbé qui le produisait.
- Le goût particulier de ce vin rencontra un certain succès en Angleterre. le Porto venait de naître(produit dans le DOURO, autre région que le DAO).



Dão

Les régions de Dão, Douro et Ribatejano produisent les meilleurs vins rouges du pays.

Il s'agit souvent de vins puissants et concentrés qui subissent des élevages plus ou moins longs en fûts.

Vins expressifs aux parfums de cacao, réglisse et d'épices.

Température de service : entre 16 et 18°C au maximum

L'appellation a été délimitée dès 1912. Le vignoble, implanté sur des collines granitiques de Beira Alta, plus vaste (20.000 ha) que celui de Bairrada, produit à peine la moitié de celui-ci.

Un peu partout, on aperçoit des vignes au long d'échalas, ou encore accrochées à des arbres arqués.

Le cépage dominant est le touriga nacional (le meilleur participant du *Porto*) qui peut, bien traité, donner les meilleurs rouges portugais.

Les meilleurs peuvent être harmonieux, équilibrés, aromatiques. Ils rappellent alors les *Côtes du Rhône* du sud, avec une suavité et une douceur qu'ils doivent à leur forte teneur en glycérine.

Des vins, après 18 mois de séjour en barrique plus un an en bouteille, peuvent se conserver jusqu'à dix ans.

Les rares blancs sont bouquetés, âcres et frais, pas toujours aussi ronds que les rouges.

5. Les anniversaires à venir.

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



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

6. Dates à retenir

Les Chapitres

National :

Commanderie	Type	Date
Aalst	Annuel	3-Sep
Sint Niklaas	Annuel	13-Oct
Leuven	Annuel	19-Nov

International :

Commanderie	Type	Date
Weald Chapitre - Angleterre	Magistral	5-Nov

Les activités de la Grande Commanderie de Liège-Verviers

BBQ au Domaine de Berinzenne

Samedi 27 août 2022

Repas de chasse

Octobre ou novembre 2022



7. Le Comité



Messire Pierre Doubels, Grand Commandeur



**Gente Dames Bernadette Hemmeryckx,
Bailli Honoraire**



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



**Messire Michel Cuipers,
Bailli Argentier**



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



**Messire Alain Guillaume,
Bailli Echanson**



**Messire Guy Legros ,
Bailli Gonfalonier**

8. Notre barbecue annuel

Cher(e)s Membres,
Cher(e)s Ami(e)s,

Le Comité de la Grande Commanderie de Liège-Verviers de l'Ordre de Saint-Bacchus a le plaisir de vous inviter à son barbecue le samedi 27 août 2022 dans l'espace récréatif de Berinzenne, route de la Gleize, 4 à 4900 Spa (à côté de l'aéroport de Spa).

Vous serez accueilli(e) dès 10h00 pour une petite balade champêtre et commentée (+/- 5 kms) pour, ensuite, prendre un apéritif bien mérité qui sera servi à 12h00. Le service sera assuré par traiteur. Pour celles et ceux qui ne souhaitent pas participer à la promenade, rendez-vous à l'apéro !

Cette rencontre amicale est accessible à vos amis et connaissances, en tenue champêtre. N'hésitez pas à en parler autour de vous.

Le prix de ce repas est fixé à **45,-€** par personne, boissons comprises et pour nos enfants, 20,-€ de 3 à 12 ans inclus.

Votre inscription sera effective dès la réception de votre écot sur le compte de **l'Ordre des Chevaliers de Saint-Bacchus** : **BE13 7320 6459 1139**. (Attention nouveau compte bancaire)

La date limite des inscriptions est fixée au lundi 15 août 2022.

Prière de renvoyer le talon ci-dessous ou confirmer par e-mail (**bacchussecretariat.liege@gmail.com**) pour la réservation en précisant votre nom, prénom, le nombre de personnes accompagnantes (adultes et enfants).

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

Nous espérons vous retrouver nombreux pour cette rencontre particulière.

A très bientôt.

P.S.B.A.N.

Le Grand Commandeur.
Pierre DOUBELS.

Bulletin Réponse

Nom :

Prénom :

Je participerai au barbecue de Berinzenne avecpersonnes adultes
accompagnantes et.....enfants.

Je verse le montant de X 45,-€ +X 20,-€ =,-€
au compte de l'Ordre des Chevaliers de Saint-Bacchus : **BE13 7320 6459**
1139 (Attention nouveau compte bancaire)

**Inscription pour le lundi 15 août 2022 au plus tard. L'inscription sera confirmée
à la réception du paiement.**

Talon à renvoyer à : **bacchusecretariat.liege@gmail.com**
Commanderie de Saint-Bacchus,
Pierre Doubels
Rue de Retinne, 75
4620 Fléron.

Programme du barbecue du samedi 27 août 2022

10h Petite balade champêtre et commentée (+/- 5 kms)



12h Barbecue
Apéritif accompagné de légumes à croquer,
d'olives marinées et 3 verrines selon le marché

Grill dans la rotonde



- Filet de poulet au citron et thym
- Côte d'agneau romarin,
- Filet de porcelet miel,
- Entrecôte bœuf,
- Poisson en papillote.

Accompagnements : Crudités, pommes de terre, sauces, petits pains,...

Dessert

Salade de fruits ou glace

Boissons comprises : vins (rouge/blanc), softs, café.

Visitez notre site :

<http://www.stbacchusliegeverviers.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 Evelyne Putzeys, Dame d'Atour, Secrétaire

Messire Michel Cuipers, Bailli Argentier

Messire Alain Guillaume, Bailli Echanson

Messire Guy Legros, Bailli Gonfalonier

Messire Daniel Schillings, Bailli Officier de Lys d'Or

Gente Dame Bernadette Hemmeryckx, Bailli Honoraire

Adresse électronique : bacchussecretariat@gmail.com



Nous souhaitons d'excellentes vacances