

L'ECHO – BACHIQUE

DE LA GRANDE COMMANDERIE

DE LIEGE - VERVIERS

EDITION INTERNATIONALE



**Revue trimestrielle, paraît en mars, juin,
septembre et décembre
Edition du 30 Mars 2023 n°99**

Bacchus, Dieu de la Vigne



SOMMAIRE

1. LE MOT DU GRAND COMMANDEUR.	3
2. LE REPAS CHOUCROUTE DU 14 JANVIER 2023.	5
3. CHAPITRE ANNUEL DU SAMEDI 11 MARS 2023.	8
4. LA LETTRE DE NOTRE BAILLI ECHANSON.	12
5. NOS MEMBRES VOYAGENT.	15
6. LES ANNIVERSAIRES À VENIR.	16
7. DATES À RETENIR.	17
8. LE COMITÉ.	18
9. INFORMATIONS DIVERSES.	19

1. Le mot du Grand Commandeur.

Gentes Dames,
Messires,
Chères Amies,
Chers Amis,

Nous voici déjà proches des vacances « de printemps » ou si vous préférez l'ancienne dénomination, les vacances de Pâques.

Certains d'entre vous vont filer au soleil, d'autres vont regretter que le domaine skiable se rétrécit de plus en plus et opter pour des vacances vertes. Quelques-uns encore opteront pour de jolis coins de notre pays.

Pour ceux qui préfèrent rester à la maison, ils pourront surfer sur le Net et prendre connaissance du nouveau et magnifique site de notre bel Ordre Hospitalier, Curieux et Courtois des Chevaliers de Saint Bacchus. Le site est particulièrement bien structuré et plaisant à compulsé. Un onglet est réservé à la Grande Commanderie de Liège-Verviers dans la première partie supérieure « Les commanderies », vous trouverez celle de notre Clan de Liège ainsi qu'une rétrospective de nos activités récentes et en particulier des photos de notre chapitre de ce 11 mars 2023.

Je me permets ici une petite parenthèse pour vous rappeler notre implication caritative dans toutes nos actions : chapitres, barbecues, dégustations etc.

Vous n'ignorez pas que le recrutement des membres est sans doute la chose la plus subtile et la plus délicate. Car de nos jours, il est bien compliqué, malgré toute notre bonne volonté, de proposer de nouveaux Ecuyers ou Dames Ecuyer, à nous rejoindre. Et pourtant, la survie du Clan en dépend.

N'hésitez donc pas à parler de nous à vos amis et connaissances, utilisez le site pour références et invitez-les à participer à nos rencontres ;

Cette année, nous avons à cœur de préparer dignement les cinquante ans du Clan de Liège-Verviers en mars 2024. La partie protocolaire du Chapitre se déroulera au Palais des Princes Evêques de Liège, Place Saint Lambert.

Tout le Comité se mobilise dès à présent pour que cette journée exceptionnelle reste gravée dans les mémoires.

Je vous souhaite à toutes et tous, un excellent printemps rempli de belles découvertes et une bonne chasse aux œufs !!!!!

Amitiés bachiques.

P.S.B.A.N.

Le Grand Commandeur, Pierre Doubels.



2. Le repas Choucroute du 14 janvier 2023.

A l'instar de notre dernier repas de chasse du douze novembre dernier, ce samedi 14 janvier, notre clan organisait un repas choucroute, à nouveau, chez le traiteur Cédric Leboeuf à Blegny-Mine.

Ce site renommé est classé patrimoine mondial de l'Unesco. Blegny-Mine est une des quatre authentiques mines de charbon d'Europe dont les galeries souterraines sont encore accessibles et peuvent être visitées jusqu'à – 60 mètres sous terre. On peut ainsi vivre l'univers dur des « Gueules noires ».

L'exploitation du charbon commença au XVème siècle sous l'impulsion des moines de Val Dieu et se termina en 1980.

Cette activité intra-muros avait séduit trente-neuf personnes (Moins une : Messire Jean-Marie Goffin excusé pour raison de santé) dont plusieurs membres du Comité liégeois parmi lesquels le Grand Commandeur Pierre Doubels et son épouse Bernadette, Messire Michel Cuipers, Bailli Argentier et son épouse Evelyne ainsi que Guy Legros, Bailli Gonfalonier et son épouse Rika.

Soulignons la présence de Gente Dame Marina Fabbricotti, Grand Chancelier pour le niveau national.

Enfin, de nombreux sympathisants complétaient cette noble assemblée, parmi eux, nombreux étaient membres de la confrérie « Lès Coyeûx di Mangnêye ».

Cinq grandes tables étaient élégamment dressées pour nous accueillir dans la même salle que lors du repas de chasse. Cette salle, tout aussi élégamment décorée, s'avérait parfaite pour notre activité.

Alors que notre chef de clan énumérait les activités passées et à venir, l'apéritif nous était servi : une flûte de mousseux « Duchesse de Montigny » luxembourgeois et pour certains agrémenté d'une crème de cassis. En accompagnement une succession de verrines chaudes et froides. Durant cet apéritif, Messire Michel Cuipers succédait à Messire Pierre Doubels pour nous détailler la situation financière de notre clan et nous annoncer que le Chapitre Magistral de 2024 aura lieu au Palais des Princes Evêque de Liège ! Ajoutons également que le mousseux ainsi que le Riesling d'Alsace Jean Sipp 2019 qui accompagnait notre choucroute étaient savamment (comme d'habitude) commentés par notre Echanson Alain Guillaume.

Ce vin excellent aurait pu être servi un peu plus frais. Je me souviens que nous nous étions fait la même réflexion le douze novembre dernier.

Insistons sur le fait que la choucroute était tout aussi copieuse que savoureuse.

Venait ensuite la galette des rois et l'élection des reines et rois du jour.

Et enfin, le café et ses mignardises.

Ajoutons qu'une bien sympathique tombola était organisée durant le repas.

Nous avons passé une après-midi très conviviale parmi de bien charmantes personnes.

Il faut remercier et féliciter les organisateurs de cette belle journée ainsi que, bien sûr le personnel du traiteur Cédric Leboeuf (nous avons remarqué que les serveurs étaient bien plus souriants qu'en novembre).

Vivement le prochain événement : Notre Chapitre Annuel du 11 mars prochain !

P.S.B.A.N.

Le Bailli, Daniel Schillings

La Dame d'Atour, Maryse Schillings





3. Chapitre annuel du samedi 11 mars 2023.

Cette fois, cap vers l'ouest de la province de Liège. En effet, ce samedi 11 mars de l'année 2023, le 49ème Chapitre annuel de la Grande Commanderie de Liège-Verviers se déroulait au restaurant « La Goutte » à Latinne (Entité de Braives) entre Hannut et Huy.

D'après les échos qui me sont parvenus, cette situation seyait parfaitement à nos amis des autres clans qui nous ont fait l'honneur de nous rendre visite.

De plus, ce magnifique établissement, ouvert en 2005, dispose, en plus de son restaurant, de deux salles pour banquets. C'est dans une de ces salles flambant neuve (nous l'inaugurons) que nous avons été chaleureusement reçus par un personnel très sympathique.

En fait, tous les ingrédients étaient réunis pour faire de ce 49ème Chapitre une pleine réussite !

Cinquante-quatre personnes étaient présentes, soulignons l'importante représentation extérieure, à savoir :

Au niveau international : Messire et Gente Dame Algoet, Grand Maître.
Au niveau national : Messire et Gente Dame Geyskens, Grand Connétable
 Messire et Gente Dame Coutelier, Roy d'Armes
 Gente Dame Fabbricotti Marina, Grand Chancelier

De plus, la Grande Commanderie de Mouscron était représentée par le Commandeur Roger Mahieu ainsi que par Messire et Gente Dame De Bleckere, Bailli Gonfanonier National.

La Grande Commanderie de Leuven était représentée par Messires et Gentes Dames Gasia, Grand Commandeur et Liekens, Commandeur.

Enfin, Messire et Gente Dame Herman, Grand Commandeur représentaient la Grande Commanderie de Waregem.

N'oublions pas, bien sûr, le comité liégeois ainsi que les membres de la Grande Commanderie de Liège-Verviers et leurs invités.

Comme l'usage le veut, les Hauts Dignitaires et Dignitaires étaient invités à défiler ceci, avant que notre chef de clan Pierre Doubels prenne la parole et souhaite la bienvenue à la noble assemblée (Traduction assurée par le Bailli Gonfanonier Guy Legros). L'état de santé de Messire Marc Louwyck, Grand Commandeur de Mouscron a été évoqué. Il reçoit tout notre soutien.

Un Cava brut 2020 Domaine Vistega Catalogne nous était servi accompagné de nombreux et succulents zakouskis froids et chauds.

Ensuite, commençait le repas. Maryse et moi-même partageons, pour notre plus grand plaisir, la table avec Messire Koelman, Messire et Gente Dame Brennenraedts et leurs invités Messire et Gente Dame Stelen.

Au menu (traduit en néerlandais) :

***Sphère crémeuse au saumon fumé
Herbes fraîches, légumes pickles***

***Ravioles au chorizo, crème parmesan, lardons
Roquette, tomates confites***

Sorbet

***Coucou de Malines en croûte d'épices
Jus au vin rouge, tartelette de purée de carotte
Petits légumes***

***Tartelette citron meringuée
Et coulis de framboises***

Café et mignardises

Accompagné de vins de qualité :

***Chardonnay les Capitelles 2021
Pays d'Oc***

***Borgobruno 2021
Toscane***

***Sasteria 2021
Carinena Aragon***

Une succession de saveurs les unes plus raffinées que les autres ! Le tout arrosé de crus unanimement appréciés et savamment commentés, avec ça et là de petites touches d'humour, par notre brillant Echanson Alain Guillaume ... et traduit en néerlandais par la Dame d'Atour Rika Legros.

Enfin, l'animation musicale était assurée par notre célèbre Joseph et son synthétiseur. Ce qui a permis aux amateurs de se livrer à quelques pas de danse.

Soulignons qu'après le repas, les invités pouvaient se faire servir, gracieusement, une bière ou l'un ou l'autre soft.

Voici encore un Chapitre qui restera, j'en suis convaincu, longtemps gravé dans nos mémoires ! Tous nos remerciements et nos plus sincères félicitations tant au personnel de « La Goutte » qu'à notre comité liégeois !

P.S.B.A.N.

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





4. La lettre de notre Bailli Echanon.

Le Cava espagnol

Espagne



CATALOGNE

Carte des Appellations d'Origine Contrôlée de la Catalogne



Source : Elaborée à partir des Règlements de chaque A.O.C.

Penedès :

C'est la région vinicole la plus réputée de Catalogne. Ses nombreuses productions se caractérisent par leur qualité. L'encépagement représente plus de 26000Ha, principalement de macabeo (macabeu), xarel. lo, parellada et chardonnay. Le Penedès offre ainsi des vins blancs légers aux arômes de fruits délicats ; mais aussi des rouges veloutés vieillis en fûts de chêne, issus de de cabernet-sauvignon, d'ull de llebre (tempranillo), de merlot, de garnacha (grenache) et de carineña. On y produit aussi du cava.

Terra Alta :

Les blancs produits par cette région sont obtenus à partir de garnacha blanca (grenache blanc), de macabeo (macabeu) et de parellada. Leur acidité marquée fait leur caractère. Les rouges sont plutôt charnus et le climat permet facilement la production de " vins rancis " (rancios) Alella : très apprécié par les archevêques de Barcelone, les vins d'allela sont issus de pansa blanca (xarel. lo) et de garnacha (grenache). L'allela doux est léger sans pour autant avoir un goût sucré prononcé, l'allela sec est très parfumé. Les rosés (rosados) ont pour spécialité d'être assez acides. On note que la région produit aussi des cavas.

Le cava

Le Cava est une délicieuse mixture élaborée selon la mode champenoise surtout dans la région de Penedès, au sud de Barcelone. Ce vin blanc mousseux fermenté et vieilli en bouteille est produit depuis 1872 dans la région de Catalunya. Dès le début de sa production, il plut a de nombreuses personnes dont notamment à la maison royale de Madrid. Pour se distinguer d'un mousseux ordinaire, il s'appropriâ le nom de Champan de Cava (champagne de cave) ; mais suite à leur entrée dans l'Union Européenne, les producteurs espagnols durent abandonner ce prestigieux nom dont il ne reste aujourd'hui que le label CAVA. Aujourd'hui, les deux géants de la Province sont Codorniu et son rival Freixenet ; or 278 producteurs tentent de pénétrer le fructueux marché du Cava. Le Cava doit toute sa richesse à trois cépages locaux : le xarello qui apporte puissance et couleur, le macabeo pour sa finesse et son élégance et enfin le parellada qui vient relever l'arôme.

Le principe de fermentation est le suivant : pour qu'il devienne mousseux, le précieux liquide doit subir 2 fermentations. Dans ce but, on y ajoute un mélange de sucre et de levure avant de le mettre en bouteilles. Ces dernières vont séjourner 9 mois dans des caves très fraîches afin que la levure transforme le sucre en gaz carbonique. Enfin, bien sûr, vient s'ajouter le coup du maître de chaque cave qui va donner tout son caractère à cette succulente boisson.

Les différents types de Cava

- Extra brut (de 0 à 6 g de sucre par litre)
- Brut (de 0 à 15 g de sucre par litre)
- Extra seco (de 12 à 20 g de sucre par litre)
- Seco (de 17 à 35 g de sucre par litre)
- Semi-seco (de 33 à 50 g de sucre par litre)
- Dulce (plus de 50 g de sucre par litre)

Les Grands Crus de Cava

- Agusti Torello : Kripta
- Can Feixes : Huguet Brut Nature
- Can Rafols dels Caus : Gran Caus
- Castellblanch : Gran Castel
- Cava Castillo de Perelada : Castillo de Perelada Chardonnay
- Jaume Giro i Giro : Jaume Giro i Giro Extra Brut
- Cavas Ferret : Ezequiel
- Cavas Hill : Brut de Brut
- Llopart Cava : Brut Leopardi
- Cavas Recaredo : Brut Nature
- Caves Ramon Canals Canals : R. Canals Canals Brut Nature
- Gramona : Tres Lustros
- Segura Viudas : Brut Vintage
- Coll de Juny : Dama
- Covides : Duc de Foix
- Freixenet : Brut Barroco
- Joan Raventos Rosell : Brut Reserva Heretar
- Juve & Camps : Gran Juve & Camps
- Parxet : Brut Nature
- Roger Goulart : Brut de Brut
- Cavas Rovellats : Rovellats Brut Nature Chardonnay
- Robert J. Mur : Robert J. Mur Brut Nature
- Jané Ventura : Jané Ventura Brut Nature
- Cordoniu : Anna de Cordoniu.

***Lors du chapitre du 11 mars,
nous avons dégusté un cava Brut du domaine Visiega.***

P.S.B.A.N.

Le Bailli Echanson, Alain Guillaume



5. Nos membres voyagent.

Nous inaugurerons une nouvelle rubrique qui vous invite à partager vos expériences aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur de notre Ordre.

Petit compte rendu du dimanche 26 février 2023 à la confrérie du « pain gris et l'huitre de Milmort ».

Nous avons participé au 25° anniversaire du chapitre.

La partie protocolaire et les agapes se tenaient au Domaine de Blégny-Mine.

Beaucoup de monde en la salle polyvalente pour ces 25 ans.

Nous avons pu apprécier un trait bon repas concocté par Cédric Leboeuf et chapeauté par le traiteur Yvon.

En entrée une très belle dégustation d'huitres de Marennes Oléron d'une très grande fraîcheur.

Nous avons passé de très bons moments à une table de convives très sympathiques parmi lesquels la Crevette grise de Fort Mahon chez qui nous retournerons en septembre, les disciples de Faustine, le Roux d'Ayeneux, les saveurs de Manhay, ...

Animation musicale invitant à la danse.

En définitive chapitre bien mené et convivial.

P.S.B.A.N.

**La Dame d'Atour, Lucie Pirotte
Le Chevalier Hospitalier, Alphonse Peters**



6. Les anniversaires à venir.

<u>Avril:</u>	Koelman Robert	03
	Putzeys Evelyne	07
	Doubels Pierre	15
	Frantzen Marie-France	21
	Roche Eddy	21
	Demey Marie-Jeanne	22
	Delsuphexe Jean-Claude	26
<u>Mai:</u>	Coutelier Myriam	09



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

7. 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

8. 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

9. 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

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

Gente Dame Lucie Pirotte, 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

Messire Alphonse Peters, Chevalier Hospitalier

Adresse électronique : bacchussecretariat.liege@gmail.com