

L'ECHO – BACHIQUE

DE LA GRANDE COMMANDERIE

DE LIEGE - VERVIERS

EDITION INTERNATIONALE



**Revue trimestrielle, paraît en mars, juin,
septembre et décembre
Edition du 31 Mars 2025 n°107**

Bacchus, Dieu de la Vigne



Table des matières

1. Le mot de notre Commandeur, Messire Guy Legros
2. Choucroute 2025
3. Vins de notre Repas Choucroute
4. 51° CHAPITRE ANNUEL DE LA GRANDE COMMANDERIE LIEGE-VERVIERS
5. L'article de notre Bailli Echanson
6. Des membres à l'honneur
7. Vu dans la presse
8. Les dates à retenir
9. Les anniversaires à souhaiter
10. A vos agendas
11. Informations diverses
13. Notre Comité

1. Le mot de notre Commandeur, Messire Guy Legros

Gentes Dames,
Messires,

Un an... Voilà un an déjà que j'ai eu l'honneur d'être adoubé Commandeur–Chef de Clan de la Grande Commanderie de Liège–Verviers.

Bien que membre du Comité Liégeois depuis plusieurs années, succéder à notre Grand Commandeur Honoraire, Messire Pierre Doubels, s'est révélé être un défi encore plus grand que je ne l'avais imaginé !

En effet, la mission de Chef de Clan est vaste et exigeante. Chaque jour ou presque, je consacre du temps à Saint–Bacchus. Cet engagement, que j'ai la chance de partager avec mon épouse, la Gente Dame Rika, nous enrichit à la fois intellectuellement et socialement. C'est un privilège que d'oeuvrer ensemble au rayonnement de notre Commanderie.

L'année 2025 a démarré en fanfare pour la Grande Commanderie de Liège–Verviers. Notre traditionnelle choucroute a battu des records de participation : 59 convives ont répondu présents à notre invitation !

Et ils n'ont pas été déçus : une salle magnifiquement décorée, la présentation solennelle d'une Dame Écuyer et d'un Écuyer, un repas exquis concocté par le Chef Angelo de La Scuderia à Fléron et une ambiance des plus chaleureuses. Que demander de plus ?

Notre 51ème Chapitre Annuel a réuni 49 convives, dont 14 invités non–membres de Saint–Bacchus. J'ai eu l'immense honneur d'accueillir des personnalités éminentes de notre Ordre, parmi lesquelles : notre Grand Maître, Messire Johny Algoet et sa Gente Dame Jeanny ; notre Grand Connétable, Messire Jos Geyskens et sa Gente Dame Magi ; notre Roy d'Armes de Belgique, Messire Alain Coutelier et sa Gente Dame Myriam ; notre Grand Sénéchal, Staf Liekens et sa Gente Dame Jenny ; ainsi que le Grand Commandeur de Louvain, Messire Yves Gasia et sa Gente Dame Chantal ; le Commandeur de Mouscron, Messire Roger Mahieu et notre Bailli Gonfalonier National, Messire Georges De Bleekere et sa Gente Dame Sabine.

Après le défilé des Hauts Dignitaires et Dignitaires, j'ai à nouveau eu le plaisir de présenter une nouvelle Dame Écuyer : la Gente Dame Anne–Marie Demaret.

Le repas, élaboré avec talent par le Chef Julien Duinslaeger, a ravi les papilles de nos convives.

Quant aux vins servis, ils ont été unanimement qualifiés d'exceptionnels par notre Bailli Échanson Honoraire, Messire Alain Guillaume, et notre nouveau Bailli Échanson, Messire Jean–Marie Goffin.

Notre prochaine activité se tiendra le samedi 28 juin à La Scuderia à Fléron. Nous aurons le plaisir d'explorer les vins du Sud de la France sous la conduite éclairée de

notre Chevalier, Messire Michel Ory. Cette dégustation sera suivie d'un savoureux repas italien préparé avec soin par le personnel du restaurant.

Je vous souhaite une agréable lecture de cet Écho Bachique et espère vous retrouver nombreux le 28 juin prochain !

Amitiés chevaleresques.

Par Saint Bacchus, Aymons Nous.

Guy Legros - Commandeur-Chef de Clan.

2. Choucroute 2025

Ce dimanche 13 janvier, nous nous rendions comme l'année passée à Fléron au restaurant «La Scuderia 2.0» pour déguster la choucroute porte-bonheur de l'an neuf. Comme en janvier dernier, les routes étaient encore bordées de neige et de givre, conséquence de la récente intempérie.

Ce lieu de ralliement, «L'Ecurie (en français)» nous a déjà fait l'honneur de nous recevoir en juillet 2023 pour une dégustation de vins italiens. Cet établissement, élégamment décoré est donc bien connu de bon nombre d'entre nous.



Même si nous devons déplorer trois désistements pour raison de santé, cette activité intra-muros a, tout de même, attiré cinquante-six personnes (un record!) parmi lesquelles les membres du Comité liégeois: Messire Guy Legros, Commandeur et son épouse Rika, Messire Michel Cuipers, Lieutenant du Roy d'Armes, Gente Dame Evelyne Putzeys, Bailli Argentier, Messire Jean-Marie Goffin, Bailli Echanson ainsi que Dominique Frantzen, Lieutenant du Roy d'Armes honoraire.

Soulignons la présence de Gente Dame Marina Fabbricotti, Grand Chancelier et de Messire et Gente Dame Coutelier, Roy d'Armes pour le niveau national.

Notre Grand Commandeur honoraire Pierre Doubels ainsi que sa Gente Dame Bernadette étaient également présents. Enfin, des membres de la Confrérie des Mangons ainsi que de nombreux autres sympathisants faisaient partie des convives.

Alors que nous achevions notre apéritif: un excellent Prosecco accompagné de zakouskis unanimement appréciés (bruschettas au chèvre et aux tomates marinées, toasts au thon et mini-pizza), nous avons été invités à nous installer à notre table.



Notre chef de clan a dès lors présenté ses meilleurs vœux à l'assemblée, nous a remerciés pour notre présence et a énuméré les activités passées et futures. D'ores et déjà nous pouvons bloquer la date du samedi 8 mars pour notre Chapitre Annuel et consulter notre site pour connaître toutes les autres activités qui y sont programmées.

Ensuite Messire Michel Cuipers en sa qualité d'ancien Bailli Argentier suivi de Gente Dame Evelyne Putzeys, sa remplaçante, nous détaillaient la situation financière de notre clan.

Enfin, la Gente Dame Huguette Vanden Meersche ainsi que Messire Denis Simonis nous étaient présentés en tant que Dame Ecuyer et Ecuyer.



Notre nouveau Bailli Echanson Jean-Marie Goffin nous a savamment commenté les vins qui allaient nous être servis en nous détaillant les différents cépages et saveurs de ces précieux breuvages.

Au menu:

En entrée



**Le toast au foie gras et ses confits
Gewurztraminer - Tradition 2020
Cave de Bennwihr**

En plat



**La choucroute royale
Pinot gris Wolfberger
2023**

Lors du dessert tiramisu «façon galette des rois», plusieurs personnes ont été couronnées reines et rois.



Ajoutons qu'une bien sympathique tombola était organisée durant cet après-midi et que de nombreux lots ont été distribués.



Et enfin... le café nous était servi.

Nous avons passé un très bon moment parmi de bien charmantes personnes qui partageaient notre table.



Nous remercions et félicitons les organisateurs de cette belle journée ainsi que, bien sûr le personnel du restaurant. Vivement le prochain événement!

Maryse Schillings, Dame d'Atour
Daniel Schillings, Bailli

3. Vins de notre Repas Choucroute

Je présente aux membres de la Grande Commanderie Liège Verviers mes vœux pour l'année 2025.

Vous trouverez ci-après les vins que nous avons dégustés lors de notre choucroute 2025.

Apéritif : Un prosecco supérieur le « Contarini ».

Sa robe jaune pâle est soutenue.

Les bulles sont abondantes et persistantes.

Ses arômes de fleurs blanches, de miel et d'acacias lui donne une fraîcheur.

Accord vins et mets : ce prosecco s'accorde bien en apéritif, les charcuteries, les fruits de mer et en dessert avec une Pavlova (dessert à base de crème vanille fruits et meringues).

Le Gewurztraminer 2020 Caves de Benwhir :

Cette maison du Haut Rhin est une grande maison d'Alsace.

Une fusion s'est effectuée en 1997 avec la maison Hein pour être le plus grand producteur d'Alsace avec 1380 hect.

La particularité des vins d'Alsace est que le nom du vin est le nom du cépage. (Riesling, Pinot gris, Muscat,..)

Pour ce vin nous retrouvons des couleurs jaunes pailles soutenue des arômes de pêches blanches, fruits exotiques, litchi.

Ce vin peut être décliné en vin fruité voir liquoreux grâce à ses vendanges tardives qui s'effectuent fin octobre début novembre aux premières gelées pour sa concentration de sucre.

Accords vins et mets : il s'accorde bien avec des poissons et plats typiques d'Alsace pour les vins fruités. Avec le foie gras, dessert et avec certains fromages.

Pinot Gris 2020 du domaine Joseph Hubster :

Le Pinot gris on le connaît souvent avec l'appellation Tokay Pinot Gris.

Mais depuis 2007 celle-ci a été supprimée par les instances européennes depuis lors celle l'appellation Pinot Gris est uniquement utilisée.

C'est un cépage connu dans l'ensemble de l'Alsace et il rentre également dans l'assemblage du crémant d'Alsace.

Sa couleur jaune pâle voir or blanc avec ses arômes de fruits exotiques, poire, miel et fleurs blanches.

Accords vins et mets : il s'accorde avec la choucroute car il fait la balance avec le côté acide du mets.

Il peut s'accorder également avec des charcuteries, poissons, fruits de mer.

Bien à vous

Par Saint Bacchus Aymons Nous.

Messire Jean-Marie Goffin
Bailli Echanson

4. 51° CHAPITRE ANNUEL DE LA GRANDE COMMANDERIE LIEGE-VERVIERS

Cette fois encore, cap vers l'ouest de la province de Liège. En effet, ce samedi huit mars de l'année 2025, le 51ème 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 nous sont parvenus, cette situation seyait parfaitement à nos amis des autres clans qui nous ont fait l'honneur de nous rendre visite.

Ce magnifique établissement ouvert en 2005 dispose, en plus de son restaurant, de deux salles pour banquets. C'est dans la plus grande des deux que nous avons été chaleureusement reçus par un personnel très sympathique. En fait, tous les ingrédients étaient réunis pour faire de ce Chapitre une pleine réussite !

A l'apéritif : un Champagne Malard cuvée excellence brut accompagné de nombreux et savoureux zakouskis chauds et froids.



Ensuite comme l'usage le veut, les Hauts Dignitaires et Dignitaires présents étaient invités à défiler, ceci avant que notre chef de clan Guy Legros ne prenne la parole et souhaite la bienvenue à la noble assemblée profitant de l'occasion pour nous présenter une nouvelle Dame Ecuyer.

Quarante-neuf personnes étaient présentes. Entre autres : au niveau international : Messire et Gente Dame Algoet, Grand Maître. Au niveau national : Messires et Gentes Dames Geyskens, Grand Connétable, Coutelier, Roy d'Armes et Liekens, Grand Sénéchal. De plus, la Grande Commanderie de Mouscron était représentée par le Commandeur Roger Mahieu ainsi que par Messire et Gente Dame De Bleeckere, Bailli Gonfanonier national. La Grande Commanderie de Leuven était représentée par Messire et Gente Dame Gasia, Grand Commandeur.

N'oublions pas, bien sûr, le comité liégeois ainsi que les membres de la Grande Commanderie de Liège–Verviers et leurs nombreux invités, dont sept membres de l'Ambassade de Sainte Croix du Mont.



A l'issue de ce moment protocolaire, le temps était venu de passer aux réjouissances culinaires.

Soulignons la superbe décoration des tables destinées à nous accueillir.

Sur les assiettes : le menu sous forme de parchemin imprimé recto/verso : d'un côté le nom, prénom et grade du convive ainsi que l'insigne de notre Ordre et de l'autre : le menu.

Nous ne pouvons qu'être admiratifs face un tel travail !



Maryse et moi-même étions en agréable compagnie : nos invités Gente Dame Céleste Ferreira et Messire Guy Lemlyn ainsi que Gente Dame Nathalie Rulot et Messire Denis Simonis sans oublier Messire Jean-Marie Goffin, notre tout nouveau Bailli Echanson officiant pour la première fois et décrivant les différents nectars avec professionnalisme.

Au menu (Traduit en néerlandais) :

En première entrée :

Brochette de scampis/dès de couleur fraîcheur/
Mayonnaise acidulée
Muscadet Sèvre et Maine



En deuxième entrée :

Surprise de foie gras et ses garnitures.

Pinot noir « La Petite Perrière 2023 »



En entremets :

Sorbet aux fruits rouges

En plat :

Veau à basse température, pommes de terre macaire au brie, lardons, fagots de couleurs

Saumur « Le Silices 2022 »



En dessert :

Soupe de fruits de saison
Boule de glace
Gaufre en feuilleté



Café et mignardises

Une succession de saveurs les unes plus raffinées que les autres ! Le tout arrosé de crus unanimement appréciés. Remarquons, à cet égard, l'initiative originale de notre Echanson qui consistait à servir un vin rouge (Pinot noir) avec le foie gras, initiative généralement bien accueillie si nous en jugeons par la réaction de la noble assemblée.



Enfin, l'animation musicale était assurée par le talentueux DJ attitré de « La Goutte ». C'est notre Chef de clan et sa charmante épouse qui ouvraient le bal suivis très rapidement par les nombreux amateurs.



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

Quelle superbe et inoubliable soirée !

Tous nos remerciements et nos plus sincères félicitations tant au personnel de « La Goutte » qu'à notre comité liégeois !

Maryse et Daniel Schillings
Dame D'Atour et Bailli.

5. L'article de notre Bailli Echanson

Bonjour à tous.

Voici le 1^{er} dossier que je vous présente en temps qu'Echanson de la Grande Commanderie Liège Verviers.

Je voulais d'ores et déjà remercier le comité pour ce titre et ferai de mon mieux pour être à la hauteur.

Je voulais également remercier Alain Guillaume pour sa confiance à me proposer à ce titre.

Pour ce 1^{er} dossier, je vous emmène dans le Sud de l'Europe pour un peu se réchauffer dans ces mois frileux.

Le Portugal.



Un peu d'histoire

Le vignoble Portugais est aussi plus ancien que le vignoble Espagnol, mais c'est grâce au conflit anglo-français du 17ème siècle que ce secteur connut un essor important.

En effet, la guerre provoqua un blocus des ports français et d'être dans l'impossibilité d'exporter les vins français hors de France.

Les anglais découvrent ces vins à tel point qu'ils allégèrent les taxes douanières.

A cette occasion, les anglais sont heureux de mettre le vin Portugais sur les tables anglaises plutôt que le vin Français.

Grâce à cette découverte des négociants anglais découvrirent par hasard un vin qui avait la particularité d'être additionné d'eau de vie et faisait un succès sur ces tables.

Le PORTO était né.

Le Climat

Ce climat se scinde sur deux points.

L'un sur l'influence de l'Atlantique vers le Nord du pays et des influences Continental dans le Sud. Le Portugal a les mêmes températures de l'Espagne.

Les Cépages

Les blancs: Loureiro

Trajadura

Arinto Malvoisie

Les rouges: Touriga nacional

Tinta pinheira

Tinta roriz Vinhão

Les appellations

Les appellations du Portugal sont comparables à celles de la France.

Toutefois en France il n'y a qu'un organisme de contrôle alors que le Portugal en a deux.

Un organisme pour les vins classiques et un entièrement dédié au Porto.

Grâce à ce système dans les années 90 les vins portugais ont pris un essor car au départ on trouvait des vins lourds et sans aucune finesse et ils se sont améliorés pour pouvoir les découvrir autrement.

Les caractères de ces vins

Pour les blancs secs :

Le Portugal n'est pas réputé pour ses vins blancs or il y en a un qui est connu mondialement c'est de Vinho Verde .

Ce vin est très vif avec ses arômes citronnés et s'accorde bien avec les plats typiques du Portugal ainsi que pour certains plats de chez nous comme pour les plats de poissons.

Pour les rouges :

Pour ces vins les régions du Dão, Douro et Alentejo produisent les meilleurs vins rouges.

Ces vins sont puissants et expressifs avec un élevage de plus ou moins long en fûts de chêne. Ils ont des arômes de cacao, réglisse et d'épices.

Le Porto

Le Porto est de fleuron du pays. Ce vin est élaboré à partir de plusieurs cépages (48 max).

La vinification se fait selon le principe du mutage (ajout d'eau de vie pendant la fermentation). L'élevage durera minimum 3ans.

Il reste trois produits du Portugal.

Le Madère :

Il est élaboré comme un porto au départ mais ensuite il est chauffé soit par passage d'eau chaude ou au soleil. Ce traitement développe des goûts de caramel et de noix.

Le Moscatel:

Il est élaboré comme du Porto mais ses cépages sont des muscats dont le muscat d'Alexandrie ce qui lui donne ce vin doux.

Ce vin est très concentré et très intense.

Les Vinho espumante :

Ces vins mousseux sont élaborés selon la méthode traditionnelle mais avec des cépages locaux.

Bonne découverte.

Jean-Marie Goffin
Bailli Echanson

6. Des membres à l'honneur

Messire Pierre Doubels Grand Commandeur Honoraire

Défenseur convaincu du patrimoine de notre pays, j'ai découvert au début de ma retraite, la Base Aérienne de Beauvechain dans le Brabant Wallon. Pendant de longues années, j'y ai apporté ma contribution en qualité de bénévole, pour la remise en état d'anciens « coucous ».

La diversité des engins exposés ainsi que la grande disponibilité des accompagnants lors des visites des lieux permettent à tout un chacun de se familiariser avec les techniques de l'époque et laissent souvent pantois. Un droit d'entrée permet de maintenir en bon état le matériel sauvé.

Le prix du carburant et la distance à parcourir ,160km tout de même m'ont incité à trouver une occupation plus proche de mon domicile. C'est ainsi que la recherche de bénévoles du Musée des Transports en commun de Wallonie est venue à point pour combler mes journées libres.

Autrefois musée des Transports du Pays de Liège, ce musée est établi, rue Richard Heintz, dans un ancien dépôt de tramways. Erigé en 1904 afin d'héberger et d'entretenir le nouveau matériel roulant de l'époque et véhiculer les nombreux visiteurs de l'exposition universelle de Liège en 1905. D'abord dépôt de tramways puis d'autobus. Le bâtiment fut transformé en musée en 1985 et a reçu en 2012 un label « trois soleils » du Commissariat général du Tourisme.

Dès les années 60, des amateurs de véhicules déclassés s'y sont intéressés et continuent à oeuvrer bénévolement afin de garder un patrimoine, prouvant ainsi le savoir-faire, souvent belge, de qualité

Actuellement, ces « mordus » sont regroupés en une association avec un plan mis en place pour dynamiser les activités du musée et développer les fonctions muséales. Parallèlement, un projet scientifique et culturel est défini en vue de restituer l'Histoire des transports en commun dans un contexte plus global de l'évolution de la mobilité urbaine.

De nombreuses expositions, des visites pédagogiques et des événements de groupe ou privés y sont organisés. Sans oublier la maquette du nouveau tram de Liège qui y figure en bonne place.

Une visite agréable pour les enfants et les adultes qui emmène tout le monde en balade pour une remontée du temps.

Pierre Doubels
Grand Commandeur Honoraire.

7. Vu dans la presse

Le blanc supplante le rouge.

VINS ET ALCOOLS

Une clientèle plus jeune et le réchauffement climatique changent la donne du secteur du vin, que Donald Trump pourrait chambouler...

Pour la première fois en France, la consommation de vin blanc dépasse celle du bon vieux rouge. Du côté des producteurs également, on s'adapte pour répondre à cette évolution de la demande. Selon les chiffres de l'agence gouvernementale française FranceAgriMer, la production de vin blanc en 2023 dépasse celle du rouge. Ce qui se traduit par une production de 13,4 millions d'hectolitres de blanc, soit 10% de plus que l'année précédente. La production de vin rouge a quant à elle chuté de 11% pour atteindre 12,8 millions d'hectolitres. Le rapport de force s'inverse donc puisque le vin blanc pèse pour 40% du marché contre 39% pour le rouge. Selon FranceAgriMer, cette révolution est le résultat d'une demande des consomma-

teurs globalement en baisse.

En Belgique aussi, la montée en puissance du blanc est une réalité. "Ce n'est pas tant au niveau de la production que cela se constate car les sols belges sont plus propices à la vigne blanche et aux mousseux. Il n'y a donc rien d'étonnant à voir la production de blanc supplan-



■ Donald Trump.
© AFP

ter celle du rouge", indique Thierry, caviste à Ixelles. "Mais on constate aussi que la clientèle plus jeune n'est pas très portée vers le vin rouge à papa. Elle préfère un chardonnay ou un chablis. Des vins frais, plus accessibles aux palais moins éduqués. C'est un peu comme en matière de bière, les jeunes vont aller vers des pils plutôt que des spéciales. Ce n'est qu'avec l'âge qu'ils s'essaient à des bières plus prononcées."

Une autre raison du succès des vins blancs réside

dans le changement climatique. "Quand il fait plus chaud, on a tendance à rechercher des vins plus frais. Ce qui n'est pas la caractéristique première des vins rouges, qui sont souvent plus corsés. Ce n'est pas pour rien que la star des barbecues est le rosé. Il existe des rouges frais comme le Pinot Noir ou le Grenache, mais ce ne sont pas des vins qui ont la cote. Avec l'absence de réel hiver et des saisons plus douces, le vin blanc s'impose de plus en plus comme la star de l'apéro", selon notre caviste.

■ Trump a les alcools européens dans le nez

Des vins qui s'exportent aussi très bien, notamment vers les Etats-Unis. Mais Donald Trump pourrait bien changer la donne...

▶ Trump menace de surtaxer les vins et spiritueux d'Europe

La président américain a hier, menacé la France et l'Union européenne d'imposer des droits de douane à 200% sur les champagne,



■ Les vins blancs ont la cote, surtout auprès des jeunes consommateurs. © SHUTTERSTOCK

vins et autres alcools issus du Vieux Continent si les tarifs douaniers de 50% que l'UE s'appête à appliquer sur le whisky américain ne sont pas retirés. L'UE avait annoncé des droits de douane sur une série de produits américains, dont le bourbon, en représailles aux surtaxes de 25% entrées en vigueur le jour même sur l'acier et l'aluminium.

Dans son annonce sur le réseau Truth Social, Donald Trump en a profité pour accuser, à nouveau, le bloc européen d'avoir "été créé

dans le seul but de piéger les Etats-Unis". Spirit rope, lobby européen filière, s'était dit, même cette nouvelle lade dans la guerre commerciale conduite par les Etats-Unis, "profondément préoccupé par les droits européens sur les spiritueux et dans le cadre d'une négociation sur l'acier et l'aluminium sans lien" avec cette accusation.

Les Etats-Unis restent le premier marché international du secteur

Vincent S

8. Les dates à retenir

CHAPITRES 2025

Liège-Verviers	Annuel (51)	Samedi 8 mars 2025
Brugge	Magistral (25)	Samedi 26 avril 2025
Waregem	Annuel (52)	Samedi 17 mai 2025
Aalst	Annuel (54)	Samedi 6 septembre 2025
Sint Niklaas	Annuel (59)	Samedi 19 octobre 2025
Mouscron	Magistral (55)	Lundi 2 juin 2025
Leuven	Magistral (60)	Samedi 8 novembre 2025

England	Wessex&Download	Samedi 20 septembre 2025
France	Champagne	Samedi 18 octobre 2025

Conseil National & Ladies Evening	Samedi 13 décembre 2025
--	--------------------------------

9. 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
25 Vandek Meersche Huguette

Mars

07 Lecloux Carmen
10 Ziane Marie
21 Frantzen Dominique

Avril

07 Putzeys Evelyne
15 Doubels Pierre

26 Delsupexhe Jean-Claude

Mai

05 Demaret Anne-Marie
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 Fabbricotti 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

05 Giuriato Jean-Luc
09 Brundseaux Guy
09 Rulot Nathalie
12 Gerits Ingrid
19 Paquin Marie-Paule
30 Simonis Denis

Décembre

31 Brennenraedts Joseph

09
12

10. A vos agendas

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

Dégustation de vins

Samedi 28 juin 2025 à 11h au restaurant La Scuderia 2.0 à Fléron

Barbecue

Samedi 13 septembre 2025 à Bérinzenne

Repas d'automne

Dimanche 16 novembre 2025 à 12h (lieu à déterminer)

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.liege@gmail.com

Merci d'avance.

13. Notre Comité



Gente Dame Rika Knaepen, Secrétaire

Messire Guy Legros, Commandeur Chef de Clan

Gente Dame Evelyne Putzeys, Bailli Argentier

Messire Jean-Marie Goffin, Bailli Echanson

Messire Michel Cuipers, Lieutenant du Roy d'Armes

Dominique Frantzen, Lieutenant du Roy d'Armes Honoraire

Visitez notre **NOUVEAU** site :

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



Par Saint Bacchus, Aymons 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 Jean-Marie Goffin, Bailli Echanson
Messire Daniel Schillings, Bailli
Messire Michel Cuipers, Bailli Argentier
Messire Pierre Doubels, Grand Commandeur Honoraire