

# *L'ECHO – BACHIQUE*

DE LA GRANDE COMMANDERIE

DE LIEGE - VERVIERS

EDITION INTERNATIONALE



Revue trimestrielle, paraît en mars, juin,  
septembre et décembre  
Edition du 31 Décembre 2022 n°98

*Bacchus, Dieu de la Vigne*



***La Grande Commanderie de Liège-Verviers vous  
souhaite une bonne et heureuse année 2023***

# **SOMMAIRE**

- 1. Mot du Grand Maitre de l'Ordre**
- 2. Mot du Grand Commandeur**
- 3. Chapitre Annuel de la Grande Commanderie de Louvain**
- 4. Repas de chasse**
- 5. La lettre de notre Bailli Echanson**
- 6. Anniversaires à venir**
- 7. Dates à retenir**
- 8. A vos agendas : Choucroute 2023**
- 9. Le Comité**
- 10. Informations diverses**

# **1. Le mot du Grand Maître de l'Ordre**

Avec l'année 2023 commence une nouvelle période de notre bel Ordre.

En effet, notre Grand Maître Bernard Pérot et notre Première Grande Dame de l'Ordre Martine, après 10 années d'intense implication, ont accédé à l'Eméritat.

Mon épouse Jeanny et moi avons pris le relais avec la ferme intention d'ajouter quelques belles pages à l'histoire de l' « Ordre Hospitalier Curieux et Courtois des Chevaliers de Saint Bacchus ». Nous sommes parfaitement conscients de la responsabilité qui nous incombe. Organiser le fonctionnement d'une « confrérie » internationale avec des mentalités et ressentis différents dans le respect des coutumes de l'Ordre, dans une atmosphère d'amitié et de convivialité, est un challenge perpétuel.

Heureusement, nous ne sommes pas seuls à la barre, notre CIO (Conseil International de l'Ordre), composé des trois Grands Connétables et de divers Grands Dignitaires de nos trois pays sont d'efficaces collaborateurs, sans oublier les indispensables Chefs de Clans et tous les membres de France, d'Angleterre et de Belgique, sans qui nous ne serions rien.

Nous voulons oublier ces années de pandémie qui ont exigé leur tribut, et regarder l'avenir avec confiance.

Pour ce faire, et avec l'aide du Grand Commandeur Marc Louwyck, nous avons d'ores et déjà élaboré et concrétisé un site internet « international » modernisé, en parfait état de fonctionnement. De plus, nous avons offert la possibilité à toutes les Commanderies de leur garantir un site internet propre, ce qui ouvrira autant de « fenêtres » supplémentaires pour notre bel Ordre, qui se verra ainsi accessible à un plus large public.

Nous espérons que l'année 2023 sera le départ d'un nouvel élan pour notre « confrérie », avec l'organisation de dégustations, repas, visites etc... et bien entendu de superbes Chapitres.

D'ailleurs à ce sujet, et conformément à mon mail diffusé le 19 mars 2022, j'attire l'attention de tous, qu'en cette année 2023 j'accorde un intérêt et une priorité toute spéciale au Chapitre Magistral de France, organisé par la Commanderie de la Narbonnaise les 27 et 28 mai 2023 à AGDE.

Déplacez-vous nombreux, je puis vous assurer que vous ne serez pas déçus, le Commandeur Jacques Moulines et son équipe savent recevoir avec toute la chaleur et l'amitié des gens du « Sud ».

Ne ratez surtout pas l'évènement, je compte vous y rencontrer nombreux.

En attendant le plaisir de vous revoir, Jeanny et moi vous souhaitons de tout cœur, à chacun et chacune d'entre vous, un très joyeux Noël et une excellente nouvelle année.

La santé tout d'abord, la joie en famille et entre amis, et un plaisir sans cesse renouvelé de rencontres de notre Ordre.

A très bientôt.

Avec notre cordiale amitié.

Par Saint Bacchus, aymons-nous !

Johny Algoet  
Grand Maître



## **2. Le mot du Grand Commandeur**

Gentes Dames,  
Messires,  
Chères Amies,  
Chers Amis,

Nous voici au seuil d'une nouvelle année avec tous les espoirs de chacun de nous.

Tournons-nous un moment vers l'année 2022 et rappelons-nous les points positifs qui l'ont jalonnée.

Grace à la science et ses progrès, nous sommes venus à bout de ce Covid et nous avons retrouvé une liberté de mouvements.

Les victimes des inondations ont retrouvé peu à peu, un domicile rénové et un plaisir de vivre.

Nos activités bachiques ont pu reprendre pour le plus grand plaisir des membres demandeurs.

Aujourd'hui, la Grande Commanderie de Liège Verviers se prépare pour fêter en 2024, ses cinquante ans d'existence ! Tous les membres actifs au comité s'affairent pour que cette date reste gravée dans les mémoires et soit digne de notre Ordre.

En 2023, nos activités seront le moteur de cet événement. Nous espérons vous y rencontrer très nombreux avec vos amis et connaissances.

En attendant, le Grand Commandeur, son épouse et tout le Comité vous souhaitent de belles fêtes de fin d'année, une excellente santé et

Des éclats de rire pour dissiper la morosité,  
De l'audace pour oser inventer et créer autrement,  
De la confiance pour vous épanouir pleinement,  
De bons crus pour croquer la vie à pleines dents,  
Du réconfort pour surmonter les moments délicats,  
De la convivialité pour partager le plaisir avec les autres,  
Des rayons d'espoir pour illuminer vos journées,  
De la vaillance pour aller de l'avant tel nos chevaliers d'antan,  
De la persévérance pour mener à bien nos bachiques croisades.

Très bonnes fêtes à toutes et tous.

Que la santé et la prospérité vous accompagnent tout au long de cette nouvelle année 2023.

Pierre DOUBELS  
Grand Commandeur

### **3. Chapitre Annuel de Grande Commanderie de Louvain**

C'est toujours avec beaucoup de joie que Maryse et moi-même participons à un Chapitre louvaniste. L'accueil, la minutie de l'organisation, la qualité du repas, absolument tout était, comme à chaque fois, parfait.

Cette fois, c'est le domaine « Craywinkelhof » à Lubbeek au cœur du Hageland qui a été retenu pour célébrer le 57<sup>ème</sup> Chapitre annuel de ce 19/11/2022. Les racines de cet établissement remontent à 1893 lorsqu'une brasserie a démarré ses activités. En 2010, la cinquième génération prenait le relais. On y brasse des bières (qui ont pour nom : Kraaike) dont une Hagelander forte. On y distille des alcools maison. En outre, cette ferme au carré regorge de possibilités : hébergements, salle pour banquets, bistrot culinaire régional... Bref, une adresse parfaite pour fêter notre Saint Bacchus.

Après s'être installés dans notre spacieuse et luxueuse chambre à l'étage, nous nous sommes dirigés vers la salle pour banquets pour 19h00'. D'emblée, l'apéritif nous était servi : un chardonnay Meerdael brut accompagné de nombreux zakouskis.

Ensuite, la noble assemblée était invitée à passer à table pour y admirer le défilé des Hauts Dignitaires et Dignitaires présents.

Bien qu'annuel, ce Chapitre n'avait pourtant rien d'ordinaire puisqu'il pouvait s'enorgueillir d'afficher septante inscrits ! Parmi ceux-ci, il y avait, bien sûr, le comité louvaniste emmené par son Grand Commandeur Yves Gassia. Soulignons, en outre, la présence de Messire et Gente Dame Algoet, Grand Maître, Geyskens, Grand Connétable et Peeters, Grand Connétable Emerite. Messire et Gente Dame De Rijcke, Grand Commandeur, représentaient la Grande Commanderie de Sint Niklaas. Messires et Gentes Dames Herman, Grand Commandeur et Lescauwaet, Commandeur représentaient la Grande Commanderie de Waregem. Enfin, la délégation liégeoise était constituée de six personnes : Messires et Gentes Dames Cuipers, Bailli trésorier, Legros, Bailli Gonfalonier et Schillings, Bailli.

La délégation liégeoise et notre Grand Maître ainsi que la Première Grande Dame de l'Ordre partageaient la même table.



Au menu (Digne de Saint Bacchus, comme d'habitude) :

Saumon mariné au Crow Gin

Domaine de l'Idylle  
Savoie 2021

Saint-Jacques, céleri-rave  
Bacon croustillant

Maison Les Prunelles, chardonnay  
IGP Pays d'Oc 2021

Faisan aux tripes noires  
Champignons sauvages, Gratin

Domaine Brusset- Les Travers  
Cairanne 2020

Buffet de desserts et pâtisseries

Café mokka



Un délicieux menu de nature à satisfaire les plus exigeants ! Quant aux vins servis qui étaient savamment commentés par Messire l'Echanson, ils étaient manifestement dignes d'arroser un tel festin ! Le buffet de desserts était, quant à lui, tout simplement somptueux !

En outre, fait assez rare lors des Chapitres Annuels, une piste de danse était prévue. Vu le grand nombre de participants, cette initiative a été manifestement appréciée !

La représentation liégeoise était parmi les derniers à prendre congé et ce, tard dans la nuit. Nous n'avons pas vu le temps filer ! La Grande Commanderie de Liège-Verviers peut, une fois de plus, être fière d'avoir dépêché autant de personnes sur place.

Alors que Messires et Gentes Dames Cuipers et Legros reprenaient la route, nous, ce n'est que le lendemain que nous rentrions après avoir salué, au petit-déjeuner, Messires et Gentes Dames Algoet, Herman et Lescrauwaet qui logeaient également sur place.

Soyons reconnaissants envers Yves Gassia et son équipe ainsi qu'envers le personnel du « Craywinckelhof » qui méritent nos plus sincères félicitations !

Daniel Shillings, Bailli

## **4. Repas de chasse du 12 novembre 2022**

Ce samedi 12 novembre, notre clan organisait un repas de chasse chez le traiteur Cédric Leboeuf à Blégny-Mine.

Il faut savoir que cet endroit est classé patrimoine mondial de l'Unesco. Blégny-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 XV<sup>ème</sup> siècle sous l'impulsion des moines de Val Dieu et se termina en 1980.

Cette activité intra-muros avait séduit vingt-sept convives dont plusieurs membres du Comité liégeois parmi lesquels le Grand Commandeur Pierre Doubels et son épouse Bernadette, Messire Michel Cuipers, Bailli Trésorier et son épouse Evelyne ainsi que Guy Legros, Bailli Gonfalonier et son épouse Rika.

Deux longues tables étaient élégamment dressées pour nous accueillir. Nous nous sommes installés auprès de nos amis Legros.

L'apéritif : un mousseux « Duchesse de Montigny » luxembourgeois et pour certains agrémenté d'une crème de cassis ainsi que les vins : un Quincy (provenance : Haute-Loire) et un Lussac Saint-Emilion (merlot, cabernet-sauvignon et cabernet-franc) nous étaient présentés par notre ami Jean-Marie Goffin. Les recherches œnologiques avaient été réalisées par Messire Alain Guillaume, Bailli Echanson, malheureusement absent.

Ces deux vins excellents (bien que le blanc aurait pu être servi un peu plus frais) étaient particulièrement bien choisis et se mariaient parfaitement avec les mets qui nous ont été servis.



## A U M E N U :

Trio de Zakouskis : Fromage blanc au saumon – cuillerée de lentilles – potage crécy

Duo de ravioles au foie gras – poêlée de champignons des bois, crème au riesling

Sorbet myrtilles

Côtes de cerf rôties, sauce aux agrumes, choux de Bruxelles aux lardons, effeuillé de pommes de terre aux trompettes de la mort.

Tranche de brioche façon pain perdu, compotée de Cutes peures, quenelle glacée au chocolat blanc

Café et ses mignardises.

Le Pousse-Café au choix offert par le patron



Le service, un peu lent, nous a permis de passer une longue après-midi très conviviale entourée de personnes bien sympathiques.

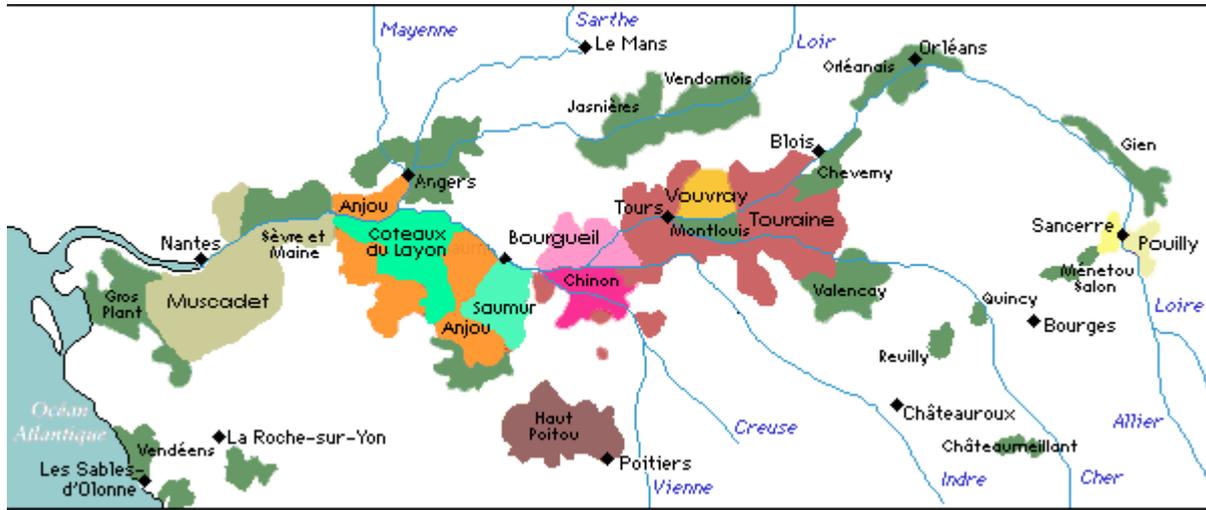
Il faut remercier et féliciter les organisateurs de cette belle journée. On se réjouit déjà de participer au prochain événement qui sera sans doute, pour le clan de Liège, la choucroute annuelle de janvier.



Maryse SCHILLINGS  
Dame D'Atour

## **5. La lettre de notre Bailli Echanson**

### **QUINCY**



### **TERROIR**

Au nord-ouest de Bourges, le vignoble de Quincy est installé sur les rives du Cher sur près de 224 hectares. Les vignes sont plantées sur une terrasse ancienne du Cher constituée de sables et de graves, mollement ondulée, dont les sols maigres se réchauffent rapidement. Le climat local est relativement chaud et sec. L'aire d'appellation s'étend sur deux communes : Quincy et Brinay.

### **HISTOIRE**

On raconte que les Bituriges Cubi, dont le territoire comprenait le village de Quincy, cultivaient déjà la vigne et qu'ils l'apportèrent aux Bituriges Vivisci dans la région de Bordeaux. Cité dans la Bulle de Calixte II en 1120, Quincy est sans doute l'un des plus vieux vignobles de la région. Le cépage sauvignon y fut apporté de l'Abbaye des femmes de Beauvoir par les Moines de l'ordre de Cîteaux. Le Duc Jean de Berry, Charles VII, et l'excellence reconnue de ses vins lui confèrent très tôt le titre de vin noble. Après les replantations consécutives au phylloxéra, Quincy est le premier des vignobles du Centre-Loire à accéder à l'Appellation d'Origine Contrôlée dès le premier décret en août 1936.

### **AROMES**

Fraîcheur toujours présente avec des agrumes mûrs. Pamplemousse, notes mentholées et poivrées, acacia et fleurs blanches.

### **VINS**

Finesse et distinction dans des vins frais et fruités avec des nuances de grillé et de miel, les vins de Quincy accompagnent avec bonheur les crustacés et les fruits de mer. Les poissons grillés ou préparés avec des sauces blanches seront également d'excellents compagnons. Les fromages de chèvre régionaux (Chavignol, Poulligny-St-Pierre ou Valençay) complètent de façon très sûre la liste des meilleurs accords.

## **6. Les anniversaires à venir.**

Janvier : Schillings Maryse 03  
Goffin Jean-Marie 17  
Doubels Bernadette 30

Février : Koerfer Véronique 11  
Leclercq Paul 21

Mars Lecloux Carmen 07  
Castellani Bruno 09  
Ziane Marie 10  
Stumpf Manuella 16  
Frantzen Dominique 21  
Tahiraj Ali 29

Avril: Koelman Robert 03  
Putzeys Evelyne 07  
Doubels Pierre 15  
Frantzen Marie-France 21  
Roche Eddy 21  
Delsuphexe Jean-Claude 26



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

## **7. Dates à retenir**

### **Les Chapitres**

---

#### **National :**

<b>Commanderie</b>	<b>Type</b>	<b>Date</b>
Liège Verviers	Annuel	11/3/2023
Bruges	Annuel	22/4/2023
Waregem	Magistral	13/05/2023
Mouscron	Annuel	5/6/2023
Alost	Annuel	2/9/2023
Saint-Nicolas	Annuel	22/10/2023
Louvain	Magistral	18/11/2023

#### **International :**

<b>Commanderie</b>	<b>Type</b>	<b>Date</b>
Angleterre	Non communiqué	
France	Magistral	27/5/2023

### **Les activités de la Grande Commanderie de Liège-Verviers**

---

Repas Choucroute    Le samedi 14 janvier 2023

## **8. A vos agendas : Choucroute 2023**

Le Comité de la Grande Commanderie de Liège-Verviers de l'Ordre de Saint-Bacchus a le plaisir de vous inviter à la traditionnelle Choucroute de l'an neuf, **le 14 janvier 2023**, à partir de 11h30.

Elle se déroulera au Chalet de Cédric Leboeuf, Rue Lambert Marlet, 23 à 4670 Blégny-Mine.



Le repas débutera par la présentation des vœux du Grand Commandeur et un rappel des événements de l'année écoulée avec une brève présentation de la situation financière.

Nous espérons pouvoir introniser les impétrants qui voudraient nous rejoindre après en avoir émis le souhait.

Ensuite, nous aurons le plaisir de déguster le menu dont vous trouverez le détail à la page suivante. Durant le repas, nous organiserons une tombola dotée de beaux prix. Il vous sera également possible d'acquérir des verres de notre Commanderie.

Cette année encore, nous avons tenu à maintenir autant que possible la tradition de cette première réunion de notre Grande Commanderie. Pour que ce début d'année 2023 reste convivial, le repas vous est proposé **au prix de 55,-€ par personne et 20,-€ pour les enfants de moins de 12 ans (au même prix que l'année passée).**

**Les réservations doivent parvenir auprès de notre Grand Commandeur ou de notre secrétariat pour le lundi 9 janvier 2023 au plus tard. Votre inscription sera effective dès la réception de votre écot sur le compte BE13 7320 6459 1139 au nom de l'Ordre des Chevaliers de Saint-Bacchus Liège-Verviers.**

En attendant de vous retrouver pour cette première rencontre de 2023, je vous prie de croire, Gentes Dames, Messires, chers ami(e)s, à l'assurance de mes amitiés chevaleresques.

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

Par Saint-Bacchus, Aymons-nous.

Pierre Doubels  
Grand Commandeur

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

**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.**

# MENU CHOUCROUTE 2023

## Apéritif

Zakouskis et bulles

## Plat

Choucroute alsacienne,  
Saucisse, lard, ½ jambonneau,  
Saucisson fumé, purée au bon beurre



## Dessert

Galette des rois  
Epiphanie oblige,  
Nous couronnerons les reines et rois 2023



*Vins, eaux, café/thé, soft compris*

## Réservation Repas Choucroute 2023

Votre inscription sera effective dès la réception de votre écot sur le compte :

**BE13 7320 6459 1139** au nom de l'**Ordre des Chevaliers de Saint-Bacchus Liège-Verviers**

**La date limite des inscriptions est fixée au lundi 9 janvier 2023.**

Nom : .....

Prénom : .....

Je participerai à la Choucroute traditionnelle avec .....personne(s) accompagnante(s) membre(s)

Je participerai à la Choucroute traditionnelle avec .....personne(s) accompagnante(s) non-membre(s)

Je participerai à la Choucroute traditionnelle avec .....enfant(s)

Je verse le montant de : ..... X **55,-€** = ..... -€ (adulte)

..... X **20,-€** = ..... -€ (enfant de moins de 12 ans)

Soit au total ..... -€

Talon à renvoyer soit

Par courrier à : Grande Commanderie de Saint-Bacchus, Pierre Doubels  
Rue de Retinne, 75  
4620 Fléron.

Par E-mail à : **bacchussecretariat.liege@gmail.com**

**Les annulations ne seront pas acceptées vu le délai très court entre la date limite de réservation et celle du repas.**

**Nous ne pourrons pas vous rembourser la réservation au-delà du 9 janvier 2023 et ce en fonction des engagements pris envers le traiteur.**

**Le comité décline toute responsabilité en cas d'abus d'alcool.**

**Attention : L'accès à l'événement sera conditionné par les règles sanitaires applicables le 14 janvier 2023.**

**P.S.B.A.N.**

## **9. Le Comité**

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

		<b>Messire Pierre Doubels, Grand Commandeur</b> <b>Gente Dame Bernadette Hemmeryckx, Bailli Argentier Honoraire</b>			
					
<b>Messire Dominique Frantzen , Lieutenant du Roy d'Armes</b> <b>Messire Michel Cuipers, Bailli Argentier</b> <b>Messire Alain Guillaume, Bailli Echanson</b> <b>Messire Guy Legros , Bailli Gonfalonier</b> <b>Gente Dame Evelyne Putzeys, Dame d'Atour, Secrétaire</b> <b>Gente Dame Rika Knaepen, Dame d'Atour, Secrétaire</b>					

**Nous avons le plaisir de vous annoncer que notre Dame d'Atour Rika Knaepen a rejoint le comité. Elle sera principalement en charge des relations avec les Grandes Commanderies néerlandophones et aidera le secrétariat.**

**Bienvenue à Rika.**

## **10. 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 Evelyne Putzeys, 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

Gente Dame Bernadette Hemmeryckx, Bailli Honoraire

Adresse électronique : bacchussecretariat.liege@gmail.com