

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 2024 n°106**

Bacchus, Dieu de la Vigne



Table des matières

Les vœux de notre Grand Maitre, Messire Johny Algoet	3
Le mot de notre Commandeur, Messire Guy Legros	4
Repas d'automne du 06 octobre 2024	5
58ème Chapitre Magistral de Sint-Niklaas 19 octobre 2024	9
59ème Chapitre Annuel de la Grande Commanderie de Leuven 16 novembre 2024.....	13
130ème Chapitre Magistral de France 09 novembre 2024	16
L'article de notre Bailli Echanson.....	21
Lu dans la presse.....	24
Des membres à l'honneur : Jean Marie Goffin	25
Les dates à retenir.....	26
Les anniversaires à souhaiter.....	27
A vos agendas	28
Informations diverses	29
Points d'attention du conseil National 2024	30
Cotisation annuelle 2025	32
Notre Comité	33

Les vœux de notre Grand Maître, Messire Johny Algoet



*Très chers amis de Saint Bacchus,
Beste vrienden van Saint Bacchus,
Dear friends of Saint Bacchus,*

Jeanny et moi vous souhaitons de très joyeuses fêtes de Noël et nouvel an, et que l'amitié de notre bel Ordre vous accompagne durant toute cette année 2025.

Jeanny en ik wensen jullie hele fijne kerstdagen en een gelukkig nieuwjaar, en moge de vriendschap van onze mooie Orde jullie bijstaan in 2025.

Jeanny and I wish you a very Merry Christmas and a Happy New Year, and may the friendship of our fine Order be with you throughout 2025.

Par Saint Bacchus, aymons-nous !

**Johny et Jeanny Algoet
Grand Maître
et Première Grande Dame de l'Ordre**

Le mot de notre Commandeur, Messire Guy Legros

Notre repas “d’Automne” entamait le dernier trimestre de l’année 2024 pour notre Grande Commanderie de Liège-Verviers. Les agapes ont eu lieu le dimanche 06 octobre au restaurant La Goutte à Braives. Par un malheureux concours de circonstance, il n’y a eu que 17 réservations pour ce menu “Terre” et “Mer”. Les différents mets et vins ont ravi les papilles de l’ensemble des convives.

En revanche, la représentation de notre Clan au Chapitre Magistral de Saint-Nicolas le 19 octobre fut exceptionnelle. En plus de la présence de notre Bailli Echanson Alain Guillaume et notre Lieutenant du Roy d’Armes Dominique Frantzen qui furent admis à l’honorariat, de notre Bailli Argentier Michel Cuipers qui fut promu Lieutenant du Roy d’Armes, de notre Bailli Gonfalonier Jean-Marie Goffin qui fut élevé au grade de Bailli Echanson et de notre Dame d’Atour Evelyne Putzeys qui fut nommée Bailli Argentier, notre Grand Commandeur Honoraire Pierre Doubels et sa Gente Dame Bernadette accompagnés par la Gente Dame Marie-Jeanne Demey, le Bailli Daniel Schillings et sa Gente Dame Maryse avaient également fait le déplacement de même que notre Roy d’Armes Alain Coutelier et sa Gente Dame Myriam ainsi que notre secrétaire la Gente Dame Rika et votre Commandeur.

Malheureusement, le lendemain, nous apprîmes le décès de notre Chevalier Hospitalier Honoraire Robert Koelman à l’âge de 90 ans. Robert était un fidèle de notre Grande Commanderie. Il participait à toutes nos manifestations. Par ailleurs, Robert était également très impliqué dans la vie folklorique d’Outremeuse.

Cette année, le Chapitre Magistral de France s’est déroulé le samedi 09 novembre dans le Beaujolais. C’est, accompagné du Roy d’Armes Alain Coutelier et de sa Gente Dame Myriam ainsi que de notre Lieutenant du Roy d’Armes Michel Cuipers et sa Gente Dame Evelyne que Rika et moi avons assisté à ce très beau Chapitre. L’année prochaine, ce sera la Commanderie de Champagne qui aura l’honneur d’organiser le Chapitre Magistral de France.

Enfin, le samedi 07 décembre, j’ai participé au Conseil National en compagnie de notre Lieutenant du Roy d’Armes Michel Cuipers et de notre Bailli Argentier Evelyne Putzeys qui remplaçait notre Bailli Echanson Jean-Marie Goffin souffrant. Vous trouverez dans cet Echo Bachique un résumé des principales décisions prises lors de cette réunion.

Pour conclure, je voudrais vous souhaiter une très bonne année 2025, pleine de joie et de bonheur et surtout une très bonne santé afin de pouvoir encore se retrouver très nombreux lors de nos prochaines manifestations.

Amitiés chevaleresques.

PSBAN

Guy Legros – Commandeur–Chef de Clan.

Repas d'automne du 06 octobre 2024

Ce dimanche 06 octobre, notre Clan organisait à nouveau un bien sympathique repas. Cette fois encore, cap vers l'ouest de la Province de Liège à Latinne (entité de Braives) au restaurant « La Goutte », établissement désormais bien connu de bon nombre d'entre nous.

En ce jour, c'est dans la petite salle pour banquets que nous avons été reçus.

En effet, seuls dix-sept convives avaient répondu à l'appel. Nous devions déplorer une succession de fâcheuses circonstances : hospitalisations et autres divers empêchements.

Néanmoins, c'était une superbe après-midi que nous avons passée là.

L'accueil était assuré par plusieurs membres de notre Comité, à savoir Messires et Gentes Dames Guy Legros et Dominique Frantzen ainsi que par la Gente Dame Evelyne Putzeys.

L'apéritif que nous étions invités à prendre dans un petit salon adjacent à la salle à manger était constitué d'un excellent Cava « Mistinguett » accompagné d'une aussi abondante que succulente farandole de zakouskis froids et chauds.

**La dégustation du Cava "Mistinguett"
et ses zakouskis**



Ceci avant de s'installer pour se restaurer.

Une unique grande table devait nous réunir.

Outre les membres du Comité, soulignons la présence de Marina Fabbriotti, Grand Chancelier, mais aussi de Messires et Gentes Dames Battistoni, Brennenraedts, Damblon, Schillings et Stelens, ainsi que Messire Alain Guillaume.



Ci-dessous, les excellents menus (au choix) accompagnés de succulents vins, savamment commentés par notre Echanson.

Menu «Terre»

Panier croustillant garni d'un mesclun de salade et ses condiments, Cuisse de caille et gésier, vinaigrette au vinaigre de cidre.



Accompagné d'un « Santa Carolina sauvignon 2022 Chili »

Sorbet aux fruits de la passion



Côte de biche à la crème cognac et chicon, légumes d'hiver et pommes de terre aux lardons



Accompagné d'un «Terre des Anges Merlot 2022 »
Pays d'Oc

Fruits rouges frais et en mascarpone, croûtons de pain d'épice ou crème brûlée



Café et mignardises

Menu «Mer»

Galette de potimarron, chantilly aux herbes et scampis sautés



Accompagné d'un « Santa Carolina Sauvignon 2022 Chili »



Sorbet aux fruits de la passion

Filet de dorade sur son risotto aux crevettes grises,
Émulsion de cresson.



Accompagné d'un « Santa Carolina Sauvignon 2022 Chili »

Fruits rouges frais et en mascarpone, croûtons de pain d'épice ou crème
brulée



Café et mignardises

Un bien agréable moment que nous avons passé
ensemble.

Toutes nos félicitations à notre Comité ainsi qu'au personnel du restaurant « La Goutte ».

Que les absents de ce jour se consolent, de nombreuses autres réjouissances sont
programmées, auxquelles nous espérons les rencontrer nombreux.

Maryse et Daniel Schillings - Bailli et Dame d'Atour

58ème Chapitre Magistral de Sint-Niklaas 19 octobre 2024

Ce samedi dix-neuf octobre avait lieu le cinquante-huitième Chapitre de la Grande Commanderie de Sint Niklaas. Rappelons que c'était le dernier Magistral belge de cette année. Une bonne raison de s'y rendre !

Après s'être installés au B&B Euverbracke à Beveren en compagnie de notre Chef de clan Guy Legros et Rika, il ne nous restait plus qu'à reprendre la voiture pour parcourir les trois kilomètres qui nous séparaient du lieu des festivités, à savoir les salons « Hof ten Damme » à Kallo. Imposant et majestueux immeuble entouré d'un magnifique parc (bien sûr, en ce mois d'octobre, nous n'avons guère pu en profiter).

C'est dans une somptueuse salle qu'avait lieu tant le défilé des Dignitaires que le Chapitre.

Messires Johny Algoet, Grand Maître et Jos Geyskens, Grand Connétable entouré de son comité au grand complet dirigeaient la cérémonie. N'oublions pas les nombreux autres Dignitaires présents et, entres autres, le comité de Sint Niklaas ainsi que les représentants des autres Grandes Commanderies (toutes présentes !). De nombreuses promotions, distinctions honorifiques et honorariats étaient à l'ordre du jour. Soulignons, en particulier, que Messire Carl Derycke passait à l'honorariat et est remplacé par Messire Johan Grooten devenant le Chef de clan de Sint Niklaas.



De plus, Messire Guy Legros, Commandeur prenait la parole pour ce qui concerne Liège-Verviers : le Lieutenant du Roy d'Armes Dominique Frantzen accédant à l'honorariat est remplacé par Messire Michel Cuipers alors que le Bailli Echanson Alain Guillaume devenant également honoraire est remplacé par Messire Jean-Marie Goffin, enfin la Dame d'Atour Evelyne Putzeys est promue Bailli Argentier.

Mais revenons à Sint Niklaas qui peut s'enorgueillir de présenter devant le Grand Maître quatre Ecuyers et quatre Dames Ecuyers. A cette occasion, la noble assemblée était invitée à déguster le vin d'honneur : un délicieux Saint Emilion Grand cru ! Après la clôture de la cérémonie et le défilé de sortie, les cent-une personnes présentes étaient invitées à se rendre dans différents salons à proximité de la salle à manger pour déguster l'apéritif : un Champagne Laurenti « Grande Cuvée »



accompagné de trois zakouskis : maquereau mariné, œufs brouillés à la truffe et soupe aux champignons.

Ceci avant de passer à table, dans une salle magnifiquement décorée.



Installés à la table « Mourvèdre » nous nous retrouvions réunis entre liégeois : Messire Alain Coutelier (Roy d'Armes de Belgique) et son épouse Myriam, Gente Dame Marina Fabbricotti (Grand Chancelier), Messire Guy Legros (Commandeur) et son épouse Rika, Messire Michel Cuijpers (Lieutenant du Roy d'Armes) et son épouse Evelyne (Bailli Argentier), Messire Jean-Marie Goffin (Bailli Echanson), ainsi que Messire Daniel Schillings (Bailli) et son épouse Maryse.



Une imposante délégation à laquelle il convient d'ajouter Messire et Gente Dame Doubels, Grand Commandeur Honoraire, Messires Frantzen, Lieutenant du Roy d'Armes Honoraire et Guillaume, Bailli Echanson Honoraire ainsi que Gente Dame Demey, Dame Chanoinesse qui nous ont quittés après l'apéritif.

Au menu (non traduit) :



Risotto et coquille Saint Jacques



Filet de raie

Les deux entrées accompagnées par un vin blanc : Domaine Saint-Hilaire Advocate 2022
Pays d'Oc

Le faon et sa garniture accompagné d'un succulent Saint-Emilion Grand Cru : Clos des
Menuts 2018



Soulignons que pour certains convives peu friands de gibier, une autre assiette de poisson leur était proposée.

Enfin, pas de dessert mais plutôt un café ou thé gourmand



Une succession de mets des plus raffinés et de vins de bon aloi que le Bailli Echanson ne manquait pas, bien sûr, de commenter.

A l'issue du repas, un talentueux DJ assurait l'ambiance musicale faisant le bonheur des nombreux danseurs. Ajoutons que durant la soirée, différentes boissons (champagne, vins, soft, café,...) nous étaient servies gracieusement ...et en abondance !

Encore une bien magnifique soirée que nous avons passée grâce au comité de Sint Niklaas et au personnel du « Hof ten Damme ». Ils méritent tous nos remerciements et nos félicitations !



Maryse et Daniel Schillings
(Dame d'Atour et Bailli)

59ème Chapitre Annuel de la Grande Commanderie de Leuven 16 novembre 2024

C'est, une fois de plus, avec beaucoup de plaisir que nous nous sommes inscrits cette année à ce Chapitre. Quelle joie de se retrouver réunis parmi les cinquante-deux personnes ayant répondu à l'invitation (rappelons qu'il ne s'agit « que d'un Annuel »).

Pour célébrer dignement cet événement, c'est comme l'année passée, les « Salons De Venkel » à Kortenberg qui ont été retenus : un superbe établissement serti dans un parc tout aussi magnifique. Evidemment, la météo peu clémente ne permettait guère de s'y attarder.

Comme l'année passée également, nous logions à l'hôtel « Taormina » à Zaventem (à deux pas). C'est de là que nous nous sommes rendus vers le lieu de ralliement prévu à 19h00'.

Après un chaleureux accueil, nous étions invités à nous rendre au deuxième étage (escaliers ou ascenseur) afin d'y prendre l'apéritif. De nombreux et succulents zakouskis accompagnaient un Champagne « Mallard » brut.



Une heure plus tard, nous redescendions au rez-de-chaussée vers la salle à manger. Les convives, une fois installés à table pouvaient admirer le défilé des Hauts Dignitaires et Dignitaires présents : notre Grand Maître Johny Algoet, notre Grand Connétable Jos Geyskens, notre Grand Sénéchal Staf Liekens, moi-même représentant la Grande Commanderie de Liège-Verviers, le Grand Commandeur Honoraire Carl Derijck pour la Grande Commanderie de Sint Niklaas et enfin la délégation de Waregem amenée par le Grand Commandeur Jan Herman sans oublier, bien sûr, le Grand Commandeur Yves Gassia entouré de son comité louvaniste.

C'est avec le plus grand plaisir que Maryse et moi-même avons l'honneur de partager la table de Messires et Gentes Dames Algoet, Geyskens et Liekens.



En outre, nous avons pu déguster d'excellents plats.

En entrée : Grondin rouge (de la famille du rouget) chou-fleur et crumble de lardons

Accompagné d'un Garganega Marani « Sur Lie » 2023

Casa Sartori-IGT-Veneto-Italie



En plat : Magret de canard sauce aigre-douce

Accompagné d'un Côtes du Rhône Villages

Le Clos des Lumières l'Eclat – 2021



La palette des desserts



Le Mokka et ses mignardises

Un délicieux menu de nature à satisfaire les plus exigeants ! Quant aux vins servis qui étaient savamment commentés par Messire l'Echanson Marc Van Rijckel, ils étaient manifestement dignes d'arroser un tel festin !



Je ne saurais passer sous silence le fait que Jos Geyskens nous a, Maryse et moi, félicités publiquement pour notre présence assidue aux multiples Chapitres. Félicitations qui nous ont profondément émus...Dank U Jos !

En outre, une piste de danse était prévue animée par un DJ des plus talentueux. Initiative unanimement appréciée vu le nombre d'amateurs !

Signalons également que différentes boissons (vins, bières, softs) étaient proposées gracieusement à la noble assemblée dès l'issue du repas.

C'est vers 1h00', que nous avons pris congé, de bons souvenirs plein la tête. Soyons reconnaissants envers le Grand Commandeur Yves Gassia et son équipe ainsi qu'envers le personnel qui nous a choyés avec un professionnalisme hors pair.

Maryse et Daniel Schillings,
Dame d'Atour et Bailli

130ème Chapitre Magistral de France 09 novembre 2024

C'est avec grand plaisir que Rika et moi nous sommes rendus au 130ème Chapitre Magistral de France le samedi 09 novembre 2024 dans le Beaujolais.

En effet, c'est à la Commanderie de Rhône-Alpes-Bourgogne que revenait le privilège d'organiser ce Chapitre Magistral au Château des Loges à Le Perréon en Beaujolais.

Ce magnifique édifice du XVIIIème siècle se situe à 30 min au nord de Lyon et est entouré d'un parc arboré d'un hectare. Il dispose de 10 chambres et de 4 salles de réception.



Cent neuf convives avaient répondu à l'appel du Commandeur Chantal Girerd dont 29 belges représentant 5 Grandes Commanderies de Belgique. Le Comité Magistral Belge conduit par le Grand Connétable Jos Geyskens et sa Gente Dame Magi, le Roy d'Armes Alain Coutelier et sa Gente Dame Myriam ainsi que le Grand Sénéchal Staf Liekens et sa Gente Dame Jenny. L'Angleterre était représentée par le Grand Chancelier Phil Smith et sa Gente Dame Jenny Smith Grand Sénéchal.

Le défilé était emmené par Gente Dame Martine Pérot 1ère Grande Dame de l'Ordre Emérite suivie par tous les Dignitaires et Hauts Dignitaires de l'Ordre.

Ce 130ème Chapitre Magistral, débuta par un moment émouvant : notre défunt Grand Maître Emérite Bernard Pérot reçut la Palme d'Or à titre posthume. Ensuite, le propriétaire du Château des Loges Mr Lagarde fut adoubé Chevalier Honoris Causa. De même, notre Grand Maître Johnny Algoet, éleva 2 Ecuyers au grade de Chevaliers ainsi que 7 Dames Ecuyers au grade de Dames Chanoinesses. Enfin, plusieurs membres ont reçu le titre du "Mérite" durant ce très beau Chapitre dirigé de main de maître par le Grand Connétable de France Gente Dame Chantal Josse.

Après la partie protocolaire, nous fumes invités à prendre place dans une magnifique salle de réception du Château des Loges où un excellent repas nous fut servi.

Rika et moi avons eu le plaisir de partager la table du Roy d'Armes de Belgique Messire Alain Coutelier et de sa Gente Dame Myriam, du nouveau Lieutenant du Roy d'Armes de Liège-Verviers Messire Michel Cuipers et de sa Gente Dame Evelyne ainsi que de deux couples de la Grande Commanderie de Waregem le Bailli Echanson Messire Steven Desmet et sa Gente Dame ainsi que du Bailli Koen Decroos et de sa Gente Dame.

Crément de Bourgogne et ses mises en bouches de saison



Tartare de Saint Pierre et de Saint Jacques sur un lit de saumon fumé maison tombée de salade, marinade à l'huile d'olives

Beaujolais blanc 2023 Chardonnay - Médaille d'or Paris

Sorbet vigneron



Volaille fermière de l'Ain à la crème de Bresse

Timbale panais et patate douce, flan de légumes et tomates grappes à l'huile d'olives

Fleurie 2022 – 3 madones

Gourmandises des pâturages

Chèvre frais, Comté et Fourme d'Ambert
Pain de seigle aux raisins et noix et pâte de fruits de maison
Morgon 2022 – 3 madones



Entremet Antillais meringué mangue et ananas
Au rhum et sa crème anglaise
Café ou infusion

La soirée fut animée par un excellent trio de musiciens : deux accordéonistes et un claviériste.
De nombreux convives ont envahi la piste de danse jusqu'à 1 heure du matin tant les morceaux choisis étaient entraînants.

Le lendemain matin à 10 heures, nous avons rendez-vous à nouveau au Château des Loges pour un départ en convoi vers Clochemerle à Vaux-en-Beaujolais, petit village perché sur une colline au milieu des vignes. C'est là qu'en 1937, l'écrivain Gabriel Chevalier trouva l'inspiration pour l'écriture de son roman "Clochemerle" qui fut traduit en 26 langues.



La visite de ce village pittoresque se termina par une dégustation de vins.

De retour au Château des Loges, un excellent buffet froid arrosé de Beaujolais Village de très bonne facture fut proposé aux 84 convives,

Nous avons à nouveau partagé la table de nos amis de Waregem rejoints par le Commandeur de Champagne Messire Hubert Dauvergne et de sa Gente Dame Eliane.

Vers 16 heures, nous avons pris congé de l'ensemble des convives en félicitant le Grand Connétable de France, Gente Dame Chantal Josse ainsi que le Commandeur de la Commanderie de Rhône-Alpes-Bourgogne, Gente Dame Chantal Girerd pour ce très beau 130ème Chapitre Magistral de France.

Le Commandeur Chef de Clan
Guy Legros.

L'article de notre Bailli Echanson

CORSE

Vieux de plus de 2500 ans, le vignoble de Corse s'est développé sous les influences grecque et romaine. Ce sont les Phocéens qui, au VI^e siècle av. J.-C., ont planté les premières vignes à Aléria. Au XVII^e siècle, elles occupent une grande partie du territoire et la viticulture constitue la ressource essentielle de la quasi-totalité de la population. Aux XVIII^e siècle et XIX^e siècle, elle connaît un développement spectaculaire.

Mais, comme ailleurs, à la fin du XIX^e siècle, l'oïdium et le phylloxéra ravagent tout le vignoble. Il faut attendre les années 1960 et l'arrivée des rapatriés d'Afrique du Nord pour qu'il renaisse. La production est alors relancée mais de manière quasi industrielle, on produit des vins de table de qualité modeste.

Après une période de productivité à outrance, en 1990, le vignoble corse s'oriente définitivement vers la qualité et la mise en valeur des atouts du territoire.

La situation géographique du vignoble de Corse

Le vignoble corse s'étend le long des côtes et occupe 7000 ha. Pour faire le tour des terroirs de Corse, il faut longer le littoral. Sur la côte Ouest, on part du Cap Corse au Nord jusqu'à Figari au Sud, en passant par Calvi et Ajaccio.

En remontant sur la côte Est, on passe à Porto-Vecchio au Sud jusqu'à retrouver le Cap Corse au Nord en passant par Aléria et Cervone.

Le climat et les sols du vignoble de Corse

En dehors d'être une île, la Corse est un puissant massif montagneux. Elle jouit d'une situation exceptionnelle, entre mer et montagne. Le littoral et l'arrière-pays où sont implantées les vignes bénéficient d'un climat méditerranéen avec des hivers doux (très peu de gelées) et des étés chauds et secs, propice à la maturation des raisins.

On relève plus de 2900 heures d'ensoleillement par an et des températures clémentes toute l'année. Les influences conjuguées de la mer et de la montagne tempèrent, d'une part, la chaleur estivale et apportent, de l'autre part, l'humidité nécessaire au développement de la vigne.

Sur ce relief tourmenté, on trouve une grande diversité de terroirs : des schistes à l'Est et au Nord, des sols granitiques et volcaniques sur la côte Ouest et au Sud, et des sols sédimentaires et calcaires en Balagne et à Patrimonio.

Les cépages du vignoble de Corse

En Corse, on trouve à la fois des cépages autochtones et des cépages importés.

Les cépages autochtones

- Le Nielluccio (35% des surfaces). Il s'apparente au cépage italien sangiovese de la région de Chianti. Il est à la base des vins rouges de Patrimonio auxquels il apporte des arômes de petits fruits rouges, de violette, d'épices et d'abricot. Il permet aussi d'élaborer des rosés très fruités.

- Le Sciaccarello (15% des surfaces). Ce cépage rouge est essentiellement cultivé dans la Corse granitique du Sud. Il produit des vins d'une grande finesse aux arômes fruités avec des notes poivrées caractéristiques. Il donne naissance à des vins rouges légers assez peu colorés et à des vins rosés très aromatiques.

- Le Vermentino. C'est un cépage blanc très ancien, aussi appelé Malvoisie, utilisé pour toutes les A.O.C. blancs de Corse. Il donne un vin très typé, aux arômes floraux très forts, avec beaucoup de gras. Il est aussi utilisé pour l'élaboration de vins rosés à forte personnalité.
- L'Aleatico (cépage rouge). On le trouve dans la région de Porto-Vecchio et du Cap Corse. Il donne des vins doux, riches en arômes, à la couleur foncée.
- Le Bianco Gentile (cépage blanc). Cultivé uniquement dans la région de Sartène, il donne des vins lumineux d'un beau jaune doré, aux arômes de fruits exotiques et d'agrumes.

Les cépages importés

Ce sont des cépages méridionaux comme le Syrah qui donne des vins colorés, tanniques et fruités ou le Muscat A Petits Grains cultivé à Patrimonio et dans le Cap Corse, qui produit d'excellents muscats aux arômes de miel et de fleurs.

Les vins les plus connus de Corse

Les vins de Corse rosés et blancs ont une grande richesse aromatique et un bel équilibre. Les vins rouges sont en général légers mais ceux de Patrimonio et d'Ajaccio présentent des tanins concentrés, avec une belle longueur en bouche.

Les A.O.P.

- Une appellation régionale l'AOP Vin de Corse. C'est une des plus grandes appellations de Corse. Adossé aux arêtes rocheuses, son vignoble s'étend sur 2150 ha et produit surtout des vins rouges mais aussi des blancs et des rosés très typés. Les vins proviennent essentiellement de la côte Est mais ils peuvent être produits sur tout le territoire corse. Les vignes croissent sur des sols granitiques et schisteux.

- Deux appellations locales ou de crus

L'A.O.P. Ajaccio a été obtenue en 1984. Elle produit des vins rouges, rosés et blancs. Son terroir s'étend sur les coteaux granitiques, allant du Golfe de Porto au golfe de Valinco.

L'A.O.P. Patrimonio. Étagé dans le cirque du golfe de Saint-Florent, au nord-ouest, le vignoble de Patrimonio prospère à l'abri des vents sur 1900 ha. Il est surtout connu pour ses vins rouges mais produit aussi des rosés et des blancs de haute qualité. Il est cultivé sur des sols de schistes recouverts de calcaire.

- Une appellation pour les vins doux naturels

L'A.O.P. Muscat du Cap Corse Le muscat est une vieille spécialité corse. Rare et délicat, ce vin doux naturel provient de vignes de l'extrémité nord de l'île. Il prospère sur les schistes du cap Corse et les éboulis calcaires de Patrimonio.

- Cinq appellations de type Villages

Corse Calvi (entre Calvi et l'île Rousse), Corse Sartène (dans la vallée de l'Ortolo et la région du Tizzano), Corse Figari (zone la plus au Sud), Corse Porto-Vecchio (sur la côte Est) et Corse Coteaux du Cap Corse (au Nord).

Les I.G.P. de Corse

- L'I.G.P. Ile de Beauté
- L'I.G.P. Méditerranée

Grâce à une nouvelle génération de viticulteurs attachés à leurs racines, le vignoble corse a retrouvé sa vocation artisanale et élabore, à présent, des vins de qualité connus internationalement.

Sources : vins-france.com

Accords mets et vins

Les vins blancs et rosés accompagnent à merveille de nombreux apéritifs, entrées de poissons et fruits de mer, et plateaux de fromages de chèvre et brebis comme le brocciu. Les vins rouges, s'accordent avec les plats tels que l'agneau aux olives, le chevreau au romarin ou un osso buco, ainsi qu'avec un plateau de charcuterie locale (figatellu, lonzu, prisuttu).

Alain Guillaume
Bailli Echanson Honoraire



Le meilleur vin rouge testé coûte à peine plus de 7€!

TEST CONSO

Nous avons demandé aux chaînes de supermarchés de nous donner une référence entre 5 et 10€. Voici les résultats.

Nouvel épisode de notre série de tests conso. Pour rappel, nous testons chaque semaine des produits en vente dans les six chaînes de supermarchés (Delhaize, Colruyt, Aldi, Lidl, Intermarché et Carrefour) en comparant les grandes marques aux "produits blancs" ou marques distributeurs. La note finale pour chaque produit est sur vingt points: 2,5 points pour l'aspect du packaging, l'aspect du produit, la valeur nutritionnelle et la lisibilité de l'étiquette, et 5 points pour le goût et le rapport qualité-prix. Pour le vin rouge, toujours le même principe: les grandes enseignes nous ont conseillé chacune une bouteille entre 5 € et 10 €.

Aspect du packaging: dans l'ensemble, toutes les étiquettes étaient plutôt jolies, avec des styles diffé-

rents. On a flashé sur l'étiquette assez originale du Minervois proposé par Colruyt. Chez Lidl, le Graves présentait une étiquette on ne peut plus traditionnelle, mais qui peut rassurer les acheteurs. Pour Intermarché, on était dans quelque chose de typiquement italien, avec un Nero d'Avola sicilien Vezzani. Pour Carrefour (Côtes du Rhône - Hommage au Rhône) et Delhaize (Fleurie La Madone), on était sur quelque chose de très épuré. C'était assez original chez Aldi, avec un côtes-du-rhône Villages, de Saint-Gervais.

Aspect du produit: la robe du Côtes-Du-Rhône de chez Carrefour était très claire, avec un nez fruité, mais un peu léger. Le Graves de chez Lidl présentait une robe rubis très élégante mais le nez était beaucoup trop léger. Pour le Minervois de chez



Le meilleur vin rouge pour trinquer à petit prix durant les fêtes. © ANSA

Colruyt, le nez était plus engagé, peut-être un rien trop puissant pour certains. Mais il y avait une certaine complexité. Chez Aldi, c'était beaucoup trop léger comme nez, idem pour Intermarché et Delhaize.

Valeur nutritionnelle: on va faire bref: boire de l'alcool n'est pas bon pour la santé.

Lisibilité de l'étiquette: chez Carrefour, il n'y avait

que très peu d'informations, même pas de référence sur le cépage. Chez Lidl, il n'y avait aucune indication en français sur cette bouteille de bordeaux, mais bien du hongrois ou du bulgare! C'était beaucoup mieux chez Colruyt, avec beaucoup d'infos, jusqu'à la date exacte des vendanges. Chez Aldi, on avait quelques infos sur la maison, la

bouche et le nez, pas mal. Delhaize était également un très bon élève avec des infos sur les assemblages à faire, les cépages, etc. Pour Intermarché, c'était écrit uniquement en italien et en anglais, mais on ne peut pas en vouloir au producteur.

Goût: on commence par Côtes du Rhône de Carrefour. On a retrouvé toutes les caractéristiques de l'appellation, sans que le vin ne soit trop fort. C'était assez fruité, mais la vigne mérite de vieillir un peu. Chez Lidl, on a aimé ce Graves qui ne paye pas de mine, mais qui plaira au plus grand nombre, même s'il manquait de longueur. Le Minervois de chez Colruyt nous a vraiment bien plu, avec des notes de violette, du fruit rouge. À ce prix-là, c'est une très belle surprise. Chez Aldi, ce n'était pas mauvais, mais passe-partout, dans le mauvais sens du terme. C'était encore plus fade chez Intermarché - mais avec une superbe robe - et Delhaize.

Rapport qualité-prix: dans l'ordre, on retrouve Colruyt (7,49€), Aldi (7,99€), Carrefour, Lidl et Delhaize (8,99€) et Intermarché (9,60€).

LE VIN ROUGE AU BANC D'ESSAI

	1 COLRUYT	2 CARREFOUR	3 ALDI	4 LIDL	5 DELHAIZE	6 INTERMARCHÉ
PACKAGING	2,5	1,5	2	1,5	1,5	1,5
ASPECT DU PRODUIT	2	1,5	1	1,5	0,5	1
ABC VALEUR NUTRITIONNELLE	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
LISIBILITE DE L'ETIQUETTE	2,5	1	1,5	0,5	2,5	1,5
GOÛT	4,5	3	2,5	3	2	2
QUALITE-PRIX	4,5	3	3	3	2	1
NOTE FINALE	16,5/20	10,5/20	10,5/20	10/20	9/20	7,5/20

IPM GRAPHICS

Thibaut Van Hool

Des membres à l'honneur : Jean Marie Goffin

Jean Marie est entré dans la cinquantaine il y a 3 ans.

Après des études primaires passées sans soucis, il intègre l'école d'hôtellerie et de tourisme de la ville de Liège. Pensait-il en passant la porte de l'école qu'un jour il y entrerait en professeur, sûrement pas.

Toujours est-il qu'il y décrocha son diplôme en 1993.

Cette année Jean Marie, qui dut être un très bon élève, voyez donc, reçoit le prix de la Courtoisie Française Internationale, excusez du peu.

Dans la foulée à 22 ans, il s'expatrie à Dinant où il intègre la brigade de cuisine de l'hôtel Mercure. Il va gravir les échelons du service en salle, vu sa taille cela ne dut pas être difficile de passer d'un échelon à l'autre.

Et le temps passe, même quand on est grand, de commis en 2003 à Maitre d'hôtel en 2011, ces 8 années lui auront permis de prendre du galon et de l'expérience, ce qui lui donna, peut-être l'envie de réorienter sa carrière, pour cela il reprit ses études afin d'obtenir un CAP qu'il décroche en 2004.

Diplôme en main, il débute par des remplacements dans cette école qui a vu ses débuts, et en 2009 le voici temporaire jusqu'en 2017 où il est nommé dans le degré supérieur, emploi qu'il occupe actuellement. Son emploi lui laisse de temps en temps l'occasion de pratiquer ses plusieurs hobbies. Vous l'aurez deviné le premier de ceux-ci est d'être un adepte d'Epicure convaincu, ensuite le théâtre, le cinéma, la mer du nord, les citytrips, le champagne et bien d'autres.

De caractère sincère, honnête, attentionné, courtois mais râleur, il faut bien un défaut !!!

Depuis peu, il a été promu comme Bailli Echanson au sein de notre Grande Commanderie.

Michel Cuipers
Lieutenant Roy d'Armes

Les dates à retenir

CHAPITRES 2025

AALST	Annuel (54)	Samedi 6 septembre 2025
BRUGGE	Magistral (25)	Samedi 26 avril 2025
LEUVEN	Magistral (60)	Samedi 8 novembre 2025
LIEGE-VERVIERS	Annuel (51)	Samedi 8 mars 2025
MOUSCRON	Magistral (55)	Lundi 2 juin 2025
SINT NIKLAAS	Annuel (59)	Dimanche 12 octobre 2025
WAREGEM	Annuel (52)	Samedi 17 mai 2025
ENGLAND	Wessex & Downland	Samedi 20 septembre 2025
FRANCE	Champagne	Samedi 18 octobre 2025
CONSEIL NATIONAL & LADIES EVENING		Samedi 6 ou 13 décembre 2025

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

Mars

07 Lecloux Carmen
10 Ziane Marie
21 Frantzen Dominique

Avril

07 Putzeys Evelyne
15 Doubels Pierre
22 Demey Marie-Jeanne
26 Delsupexhe Jean-Claude

Mai

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 Fabbriotti 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

5 Giuriato Jean-Luc
09 Brundseaux Guy
09 Rulot Nathalie
12 Gerits Ingrid
19 Paquin Marie-Paule

Décembre

09 Pirotte Lucy
12 Awouters Paulette
31 Brennenraedts Joseph

A vos agendas

Voici les activités de notre Grande Commanderie prévues en 2025.

Dimanche 12 janvier 2025 à 12h : Choucroute à la Scuderia

Samedi 8 mars 2025 à 19h : 51^{ème} Chapitre Annuel à La Goutte

Samedi 28 juin 2025 à 11h30 : Dégustation de vins à la Scudéria

Samedi 13 septembre 2025 à 10h30 : Barbecue à Bérinzenne

Dimanche 16 novembre 2025 à 12h : Repas d'Automne (à déterminer)

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

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.

Points d'attention du conseil National 2024

Intervention de la Grande Connétable au profit de ses “membres visiteurs”:

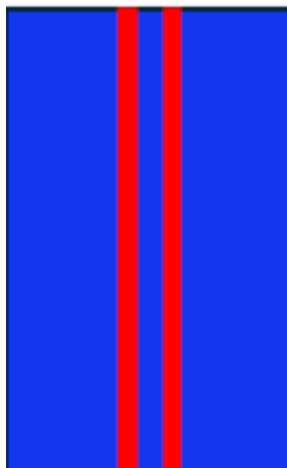
Le Grand Connétable rappelle que le Comité Magistral a voté, lors de la réunion du 2 décembre 2023, une intervention annuelle unique de 25 € par membre qui participe à un chapitre d'un autre Clan que le sien. Durant l'année 2024, le coût de cette intervention est de 2.025 €. Le système mis en place à titre d'essai en 2024 est prolongé pour l'année 2025. Celui-ci sera réévalué fin 2025.

Vacance du poste de Gonfalonier National :

Lors du Chapitre Magistral du 2 juin 2025, de la Grande Commanderie de Mouscron, Messire Georges DE BLEECKERE deviendra Gonfalonier National Honoraire. Appel est donc lancé aux différents Chefs de Clan s'ils ont un candidat à présenter, étant entendu que ce poste est accessible chez les hommes à partir du grade de Bailli et chez les femmes à partir du grade de Dame d'Atour. Il faut en outre être présent à tous les Chapitres Magistraux. Les candidatures seront déposées par les Chefs de Clan au Grand Connétable, au plus tard le 31 mars 2025. Si plusieurs candidats sont disponibles, le Comité Magistral prendra une décision finale sur la personne qui sera nommée. Il est également rappelé qu'en ce qui concerne le Gonfalonier local d'une Grande Commanderie, celui-ci ne doit pas avoir un grade particulier pour accéder à la fonction.

Création d'un nouveau grade Dame Chanoinesse Hospitalière :

Lorsqu'un Chevalier était promu Chevalier Hospitalier, sa compagne (dans le passé) restait Chanoinesse. Nous voulons exclure cette discrimination et désormais ces dames ont la possibilité d'être promues au grade de Dame Chanoinesse Hospitalière. Une Dame Chanoinesse célibataire aura également la possibilité de détenir le nouveau grade après avoir eu au moins 5 ans d'ancienneté dans l'Ordre. Le nouveau ruban ressemble à ceci :



Titre accordé au partenaire d'un Chef de Clan :

Lorsqu'un Commandeur est promu Commandeur / Chef de Clan, son partenaire continue de détenir le titre de Dame d'Atour jusqu'au moment prévu où il est promu Grand Commandeur. Elle est ensuite promue au grade de Grande Dame d'Atour. Désormais, nous donnerons immédiatement à la dame d'un Chef de Clan la possibilité de devenir Grande Dame d'Atour, que son partenaire soit Commandeur / Chef de Clan, ou Grand Commandeur. Rien ne change pour les partenaires d'un Commandeur «normal ». Elles restent Dame d'Atour.

Evolution des membres :

Au 30 avril 2024, la Grande Connétable de Belgique comptait 443 membres. En novembre 2024, le nombre estimé de membres est de 484. Le Grand Connétable espère atteindre les 500 membres l'année prochaine...

Cotisation annuelle 2025

Gente Dame, Messire,

L'année 2024 se termine et voici venu le moment de renouveler votre cotisation à l'Ordre Hospitalier Curieux et Courtois des Chevaliers de Saint-Bacchus pour 2025.

Notre Grande Commanderie de Liège-Verviers est tenue de respecter certains délais pour le versement de notre quote-part à la Grande Connétablie de Belgique.

C'est pour cette raison que nous vous demandons de bien vouloir verser le montant de votre cotisation pour le 31 janvier 2025 au plus tard.

La cotisation 2025 s'élève à 40,-€ pour une personne seule et à 55,-€ pour un couple, payable sur le compte de l'Ordre des Chevaliers de Saint-Bacchus de Liège-Verviers : BE13 7320 6459 1139 avec en communication « cotisation 2025 suivi de votre nom ».

Comme vous l'avez très certainement remarqué, le montant réclamé a augmenté suite à la majoration de notre quote-part à régler à la Grande Connétablie de Belgique, montant qui n'avait plus changé depuis 10 ans !!!

Merci pour votre compréhension.

Amitiés chevaleresques.

P.S.B.A.N.

Le Commandeur Chef de Clan
Guy Legros

Le Bailli Argentier
Evelyne Putzeys

Notre Comité



Messire Guy Legros, Commandeur Chef de Clan



Messire Dominique Frantzen, Lieutenant du Roy d'Armes Honoraire
Messire Michel Cuipers, Lieutenant du Roy d'Armes
Messire Jean-Marie Goffin, Bailli Echanson
Gente Dame Rika Knaepen, Dame d'Atour, Secrétaire
Gente Dame Evelyne Putzeys, Bailly Argentier

Le Commandeur Chef de Clan et le Comité de la Grande Commanderie de Liège-Verviers vous souhaitent une bonne et heureuse année 2025.

Visitez notre **NOUVEAU** site :

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



Par Saint Bacchus, Aymons Nous

Editeur responsable

Guy Legros, Commandeur Chef de Clan

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 Chef de Clan
Messire Alain Guillaume, Bailli Echanson Honoraire
Messire Daniel Schillings, Bailli
Messire Michel Cuipers, Lieutenant du Roy d'Armes