

# *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 2022 n°95



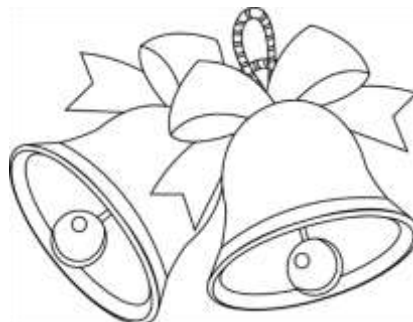
*Bacchus, Dieu de la Vigne*





## SOMMAIRE

- 1. Mot du Grand Commandeur**
- 2. La Choucroute 2022**
- 3. 48<sup>e</sup> Chapitre Magistral**
- 4. La lettre de notre Bailli Echanson**
- 5. Anniversaires à venir**
- 6. Dates à retenir**
- 7. Le Comité**





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

Chers Membres.

Bonne nouvelle ces dernières semaines, on enlève les masques. On était pourtant en période de carnaval mais la pandémie est paraît-il maîtrisée. Plus besoin de mesures sévères pour se rencontrer et on en profite largement (restons prudents quand même).

Aujourd'hui c'est une situation critique en Ukraine qui occupe nos pensées. Gageons que la diplomatie et la discussion viendront à bout de cette guerre fratricide.

Malgré cette situation plus que délicate, nous avons maintenu notre Chapitre Magistral du 12 mars. Vous en trouverez le compte rendu dans les pages suivantes.

Je tiens à souligner l'excellent travail de tout le Comité, de quelques membres motivés et bien sûr, les conseils avisés de notre Grand Connétable, Johny Algoet. Oui, la rigueur du protocole a été respectée, oui, la convivialité et la bonne humeur ont contribué au bon déroulement de cette agréable soirée, oui, les vins étaient de bon aloi.

Le Grand Maître de l'Ordre, Messire Bernard Pérot abandonnera sa charge pour raisons de santé au profit du Grand Connétable de Belgique, Messire Johny Algoet qui officiera dès la fin mai 2022.

Un petit moment d'émotion a salué le travail exemplaire fourni par Messire Bernard Pérot lors de la remise d'une corbeille remplie de produits locaux, sans oublier la charmante Première Grande Dame de l'Ordre qui s'est vue joliment fleurie.

Prochainement, les vacances de Pâques seront à notre porte. Vous serez peut-être tentés par la découverte des sommets enneigés ou par des destinations plus chaudes. Nous vous souhaitons donc de bons moments en famille ou entre amis et nous retrouverons avec grand plaisir pour nos prochaines activités.

Par Saint Bacchus Aymons Nous.

Pierre DOUBELS  
Grand Commandeur



## **2. La Choucroute 2022.**

**Repas Choucroute DU 15 JANVIER 2022**

**GRANDE COMMANDERIE DE LIEGE-VERVIERS**

---

Cette manifestation, comme vous le savez, se répète d'année en année. Elle est devenue, au fil du temps, un rituel incontournable. Pourquoi changer une formule qui, manifestement, recueille l'approbation générale ?

Pour la première fois, cette activité avait lieu au domaine du Bas Bois à Soumagne. Ce charbonnage exploité à partir de 1860 disposait de deux puits : un pour l'extraction et un autre pour l'aération. De nombreuses galeries ont été creusées jusqu'à 355 mètres de profondeur. L'activité déclina à partir de 1931 pour s'arrêter en 1970. La Belle Fleur est classée et la salle des machines peut être visitée sur rendez-vous.



Trente-deux personnes étaient inscrites, mais après désistement pour maladie, vingt-huit personnes seulement assistaient au repas. Etaient présents le comité, exceptés Messires Alain Guillaume et Dominique Frantzen empêchés, ainsi que de nombreux membres liégeois accompagnés de nombreux invités.

Une fois les convives à table, notre Grand Commandeur prenait la parole pour rappeler les activités marquantes de 2021 mais aussi pour énumérer celles prévues pour 2022 :

- Le repas choucroute de ce jour
- Le Chapitre Magistral du 12 mars à la Ferme des Beaux Monts
- Le barbecue en août à Berinzenne (Spa)
- Un repas de chasse en octobre ou novembre. T

Tout ceci bien sûr, si ce satané covid le veut bien !

Ensuite, deux Ecuyers étaient présentés : Messires Lambrechts et Petitbois.



Enfin, une nouvelle de taille nous était divulguée : Messire Bernard Pérot, pour raison de santé, cède sa charge de Grand Maître à Messire Johny Algoet !

A table, garnie pour la première fois de menus magnifiquement confectionnés par Rika et Guy Legros nous étions, Maryse et moi-même, en l'agréable compagnie de ces derniers ainsi que de Messire Robert Koelman.

D'abord un cidre Stassen rosé accompagné de zakouskis chauds et froids, ensuite le foie gras en terrine et son muscat des côtes catalanes ou, pour ceux qui préfèrent un sec, un chardonnay californien « Discovery Bay » (une surprise de dernière minute car il ne figurait pas au menu), puis la choucroute et un riesling Wolfberger 2019 Alsace, enfin la galette des rois puis le café.



Les recherches relatives aux commentaires sur les différents vins servis ont été réalisées avec la minutie propre à notre Echanson, Alain Guillaume. Compte tenu de son absence, c'est Messire Jean-Marie Goffin qui s'est fait talentueusement son interprète, il a même réussi à improviser sur le vin californien « surprise » ! Ces très intéressants commentaires ont manifestement retenu toute l'attention de l'assemblée.



Une petite tombola était organisée en cours de repas alors qu'un fond musical était assuré par notre ami Joseph et son synthétiseur.



Un gros souci que je ne peux passer sous silence : la déficience du chauffage dans la salle, il y faisait réellement froid !

Néanmoins, voici encore une bien sympathique journée que nous avons passée là entre liégeois !

Daniel Schillings  
Bailli - Officier du Lys d'Or





### **3. 48<sup>e</sup> Chapitre Magistral**

**48 ° CHAPITRE Magistral DU 12 MARS 2022**

**GRANDE COMMANDERIE DE LIEGE-VERVIERS**

-----

C'est ce samedi 12 mars 2022 sous un soleil radieux que nous nous sommes déplacés vers Charneux (commune de notre beau pays de Herve) pour participer au 48ème Chapitre Magistral de la Grande Commanderie de Liège-Verviers.



Les hostilités avaient lieu à La Ferme des Beaux-Monts, établissement magnifique, entouré de campagnes, vergers, arbres fruitiers : un paysage vallonné d'une beauté à couper le souffle.

A notre arrivée, quelques personnes en tenue d'apparat étaient déjà présentes. En fait 57 invités avaient répondu à l'appel. Nous avons été accueillis chaleureusement par le Comité au grand complet.

La cérémonie capitulaire débutait assez tôt car de nombreuses promotions et de nouvelles intronisations allaient meubler cette fin d'après-midi. Après avoir été invités à déguster une bière de Val Dieu, une flûte de Champagne ou un jus de fruits accompagnés de cochonnailles de toutes sortes, nous avons été conviés à prendre place dans la salle réservée au Chapitre, excepté bien sûr les dignitaires qui allaient défiler.

Cette fois, c'est mon épouse Maryse, Dame d'Atour qui était assignée à la tâche de « maître de cérémonie ».

#### Au programme :

- L'Argentier Michel Cuipers est élevé au rang de Bailli Argentier.
- La Dame Chanoinesse Evelyne Putzeys est promue Dame d'Atour.
- Les Chevaliers Claude Van Der Bracht, Joseph Brenneraeds et Jean-Marie Goffin sont promus Chevaliers Hospitaliers.
- Le Chevalier Hospitalier Robert Koelman accède à l'honorariat.
- Messire Claude Van Der Bracht se voyait octroyer la distinction du Lys d'Or et Gente Dame

Marie Ziane, le Lys bleu du mérite.

- Deux Ecuycers : Messires Jean- Louis Lambrechts et Eric Petitbois étaient adoubés Chevaliers et une Dame Ecuycer, Gente Dame Catherine Fayt était proclamée Dame Chanoinesse.

Une fois ce 48 ème Chapitre proclamé clos, les 57 convives étaient invités à passer dans la salle voisine afin d'y prendre l'apéritif.



Parmi ceux-ci, relevons la présence de Messire et Gente Dame Bernard Perot, Grand Maître mais aussi de Messires et Gentes Dames Johny Algoet, Grand Connétable, Alain Coutelier, Roy d'Armes, Jos Geyskens, Grand Sénéchal, Marina Fabbriotti, Grand Chancelier mais encore Messires et Gentes Dames Théo Peeters, Grand Connétable émérite, Roger Leclercq, Roy d'Armes émérite, Hugo Van Der Gucht, Grand Sénéchal émérite.

Également des représentations d'autres clans : Messires et Gentes Dames Yves Gassia, Grand Commandeur et Gustaaf Liekens, Bailli tous trois de Leuven, Karel Derijck, Grand Commandeur de Sint Niklaas, Claude Van Pottelsberghe de la Potterie, Commandeur de Brugge, Georges De Bleckere, Bailli Gonfalonier national et Messire Roger Mahieu, Commandeur de Mouscron. Sans oublier, bien sûr, les membres du comité liégeois.

A l'apéritif, un Champagne Chassenay d'Arce brut accompagné d'une suite impressionnante de zakouskis froids et chauds, les membres du personnel de l'établissement déambulant sans discontinuer parmi les convives avec des plateaux somptueusement garnis. Au bout d'un moment, il s'agissait de dire non afin de garder une place pour le menu prometteur qui allait suivre.

Une fois installés à table que nous partageons pour notre plus grand plaisir avec Gente Dame Marina Fabbriotti et Messires et Gentes Dames Legros : Guy, notre Bailli et ses invités Alain, son frère, Ingrid, sa belle-sœur, Alyssa, sa belle-fille ! Ainsi que Messire et Gente Dame Jespers.



Au menu : des mets unanimement appréciés d'une rare finesse !

Bavarois de homard, gelée de cerfeuil  
Coulis de tomate

Domaine de Vllargeau 2018  
Coteaux de Giennois

~~~~~

Ravioles de turbot, asperges vertes  
Petits légumes, fumet de poisson

Domaine Christophe 2019  
Chablis



~~~~~

Sorbet au mascarpone



~~~~~

Filet de perdreau, champignons  
Noisettes et palette de légumes

David Reynaud 2018  
Crozes Hermitage



~~~~

Pièce montée glacée



~~~~

Café, thé et mignardises

Tant le champagne de l'apéritif que les différents vins succulents servis pendant le repas ont été savamment commentés en français par notre Echanson Alain Guillaume et en néerlandais par notre Bailli Gonfalonier Guy Legros.



La soirée dansante commença dès le sorbet et était animée par Joseph et son synthétiseur ainsi que par Jean-Claude. La piste fut vite prise d'assaut par les danseurs de valse, de boogie et de twist : musique nous rappelant notre jeunesse. Mais à Saint-Bacchus, la convivialité et la bonne humeur nous gardent toujours jeunes !



En cours de soirée, signalons un fait particulièrement touchant : Messire et Gente Dame Pérot recevaient un panier garni de produits de notre plateau de Herve ainsi qu'un bouquet de fleurs. Comme vous le savez, notre Grand Maître est sur le point de céder sa charge à notre Grand Connétable Johny Algoet.

C'est après de nombreux pas de danse qu'il fallut bien penser à clore cette magnifique soirée.

Tous nos remerciements et surtout toutes nos félicitations aux organisateurs.

Daniel Schillings  
Bailli Officier du Lys d'Or



## **4. La lette de notre Bailli Echanson**

Voici le texte que notre Bailli Echanson a lu pour présenter un des vins servis lors de notre Chapitre Magistral suivi d'une présentation de l'appellation Crozes-Hermitage

### **Crozes hermitage. Cuvée Beaumont de David Reynaud 2018**

#### **Localisation**

Dans les Côtes du Rhône Nord, le domaine les Bruyères. Cuvée Beaumont est situé sur la commune de Beaumont-Monteux, à une quinzaine de kilomètres de Valence.

#### **Cépages**

Cette cuvée est produite à partir de vignes de 100% Syrah.

#### **Terroir**

Le Domaine des Bruyères de David Reynaud est situé en plein cœur de l'appellation AOP Crozes Hermitage, sur les « chassis », nom donné aux galets que l'on retrouve en nombre dans les parcelles. Le terroir se caractérise par des terrasses argilo-calcaires avec un sol drainé par des galets détritiques.

#### **Viticulture**

Rendement moyen : 45 hl/ha. La culture de la vigne est entièrement conduite en conversion vers l'agriculture biologique certifiée par Ecocert et en biodynamie.

Comme dit le producteur, David Reynaud : *« C'est par respect de la vigne et l'équilibre de la faune et de la flore que j'en suis arrivé à travailler en biodynamie. Elle se singularise par une prise en considération des influences astrales, du rythme de la nature et par l'utilisation de préparations végétales de type homéopathiques, visant à rééquilibrer et à revitaliser le végétal plus qu'à le soigner en cas de maladie. »*

De ce fait, tous les travaux de la vigne et les vendanges se font manuellement.

L'égrappage est à 100%. Vinification traditionnelle en cuves béton brut. Cuvaision avec pigeage, soutirage au clair, filtration et mise en bouteille à façon.

#### **Dégustation**

*A l'Œil.*

Robe grenat soutenu, avec des reflets mauves, ce vin possède un bel éclat.

*Au Nez*

Très aromatique, on est surpris par son nez explosif de violette, de litchi, de rose et de poivre.

*En Bouche.*

Des notes de cerise, de prune, d'épice. Il est fin et racé.

La bouche est longue, idéalement souple et gouleyante, nette et rafraîchissante.

### **Suggestions d'accompagnement**

Perdreau, agneau, canard aux morilles, Quasi de veau aux côtes de blettes, • Pintade fermière au romarin en cocotte • Fromages (Langres affiné par exemple). ...

En conclusion, un bien beau Crozes Hermitage, à déguster sur une cuisine de grand-mère, une belle pièce de viande ou tout simplement pour le plaisir !!

## **CROZES-HERMITAGE**

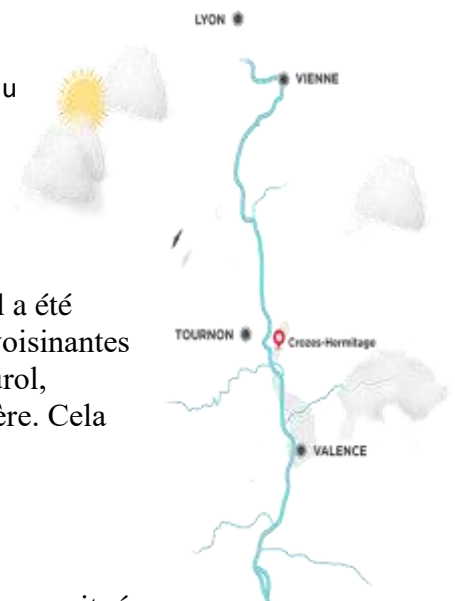
À cheval sur le 45<sup>e</sup> parallèle, située sur la rive gauche du Rhône, l'appellation Crozes-Hermitage s'étend sur 11 communes de la Drôme des Collines. Avec près de 1650 hectares, c'est en superficie la plus grande des appellations des crus des côtes du Rhône septentrionales. Sols et climats varient, amenant le dégustateur à jouer sur une gamme de vins sans que se perde, pour autant, la reconnaissance de l'appellation.

Avec près de 1650 hectares, l'appellation Crozes-Hermitage est le plus vaste des crus des côtes du Rhône septentrionales. Sur la rive gauche du Rhône, les terroirs s'expriment. Au nord, la vigne prend racine sur les coteaux granitiques faisant suite à ceux de la réputée colline de l'Hermitage. Au sud, l'histoire du fleuve se lit dans le terroir, avec ses alluvions fluvio-glaciaires, ou les cailloux roulés du Rhône.

AOC depuis 1937 sur la commune de Crozes-Hermitage, le décret initial a été élargi en 1952 avec l'extension de l'aire d'appellation aux communes avoisinantes : Erôme, Serves-sur-Rhône, Gervans, Larnage, Tain-l'Hermitage, Mercurol, Chanos-Curson, Beaumont-Montoux, La Roche-de-Glun et Pont-de-l'Isère. Cela porte à 11, le nombre de communes entrant dans l'aire d'appellation.

### **Climat**

Tempéré, le climat varie légèrement selon la situation géographique. La zone située au nord de Tain l'Hermitage (Erôme, Serves-sur-Rhône, Gervans, Crozes-Hermitage et Larnage) est un peu plus fraîche et plus humide. Cela est dû, d'une part, à l'altitude, à la situation des coteaux et, d'autre part, à la nature des sols granitiques, qui sont plus froids et conservent mieux l'humidité. La zone à l'est et au sud de Tain-l'Hermitage (Mercurol, Chanos-Curson, Beaumont-Montoux, Pont-de-l'Isère et la Roche-de-Glun) est souvent plus sèche, car les sols sont plus perméables et la ventilation, due au mistral, est plus forte. Le relief y est relativement plat.



## **Sols**

Avec un vignoble vaste, les sols de Crozes-Hermitage sont assez variés. La partie la plus importante, située au sud et à l'est de Tain-l'Hermitage, est composée de couches épaisses de cailloutis roulés de différentes époques glaciaires (riss et würm) mêlés à de l'argile rouge et formant des reliefs relativement plats, appelés plateaux ou terrasses comme les Châssis ou les Sept Chemins. Puis, en remontant vers le nord-ouest, on trouve des terroirs aux reliefs de coteaux assez accentués. Vers Larnage et Crozes-Hermitage, c'est une terrasse caillouteuse (glaciation de Mindel), recouverte de lœss ou de sables blancs kaoliniques. Les communes du nord (Serves-sur-Rhône, Érôme et Gervans) sont sur des sols granitiques recouverts également de lœss.

Fil conducteur d'une appellation qui peut paraître, pour le dégustateur, complexe de diversités, la Syrah est l'unique cépage des vins rouges de Crozes-Hermitage. Pour les blancs, la Marsanne et la Roussanne jouent la complémentarité. L'amateur y cherchera la fraîcheur et la délicatesse des arômes floraux.

## **Syrah**

Ici, la Syrah est reine. Ce noble cépage autochtone est le seul autorisé dans la vinification des vins rouges. Connue et travaillée depuis les romains, la Syrah s'exprime merveilleusement dans les conditions climatiques douces et peu contrastées du terroir de Crozes-Hermitage.

La Syrah est employée en cépage unique dans les Crozes-Hermitage rouges. Cependant, il est toléré un apport de 15 % maximum de cépages blancs autorisés dans le décret d'appellation.

Ce cépage expressif se plaît particulièrement sous le climat tempéré de Crozes-Hermitage.

Une belle palette aromatique sur les fruits rouges et la violette, doublée d'une bonne intensité colorante et de tanins bien présents, caractérise ce cépage. On peut y ajouter une bonne résistance à l'oxydation: les robes restent de nombreuses années avec de beaux reflets violets.

## **Marsanne**

La Marsanne est, dans la pratique, le cépage dominant des Crozes-Hermitage blancs. Cependant, le décret autorise aussi, et sur un même plan, le cépage Roussanne. Ces deux cépages jouent donc la complémentarité pour les vins blancs. La Marsanne est aujourd'hui majoritairement implantée. Sa générosité, alliée à la finesse de la Roussanne, donne les grands vins blancs, qui ne représentent que 8 % de l'appellation.

- Marsanne : c'est un cépage vigoureux qui arrive à maturité à la mi-septembre. Rustique, la Marsanne est souvent implantée sur des terrains peu fertiles en coteaux et se plaît particulièrement sur les sols chauds et caillouteux de l'appellation Crozes-Hermitage.
- Roussanne : présent également, mais plus rare, ce cépage est originaire de la région. Plus vulnérable aux maladies, il est aussi sensible à la sécheresse et au vent.



## **Vins Rouges**

La Syrah est ici chez elle. En majesté, elle s'exprime avec fougue. Elle confère à tous les vins cette marque de famille gourmande, robuste et envoûtante, retravaillée par le vigneron et le terroir. Vins d'équilibre, les Crozes-Hermitage rouges ont, quand ils sont jeunes, le croquant charmeur de la Syrah. L'élégance des tanins, les petits fruits rouges, la robe soutenue et brillante engagent au plaisir.

La palette des vins rouges offre une grande diversité. Par rapport à certaines appellations voisines comme Cornas et Hermitage, les Crozes-Hermitage vont plus vers la tendresse et développent des arômes floraux agréables. Cependant, certains vigneron jouent la carte de la robustesse charmeuse. Vins d'équilibre et de plaisir, les Crozes-Hermitage rouges sont un beau compromis entre le fruit et les tanins.

De garde moyenne, ces vins rouges donnent un plaisir frais dans leurs toutes premières années. Au bout de trois à cinq ans, les arômes prennent des notes animales et le vin accompagne des mets plus cuisinés. Quelques vins particulièrement robustes et bien élevés relèvent fièrement la garde pendant les années qui suivent.

### **Accords mets et vins**

Les Crozes-Hermitage accompagnent sereinement tout un repas. Dans leur première jeunesse, ils conviendront parfaitement avec les lapins et les volailles ou plus simplement sur les entrées charcutières. Ils partageront une fin de repas avec le saint-marcellin, roi des fromages locaux. Plus âgés, ils deviendront le compagnon parfait du canard, des viandes rouges et des gibiers. Ils devront être servis autour de 15 °C pour les vins jeunes et autour de 17 °C pour les millésimes plus anciens.

- Vinification : une belle palette aromatique sur les fruits rouges et la violette, doublée d'une bonne intensité colorante et de tanins bien présents, caractérise la Syrah. On peut y ajouter une bonne résistance à l'oxydation: les robes restent de nombreuses années avec de beaux reflets violets.

## **Vins Blancs**

La production des Crozes-Hermitage blancs mérite une attention particulière. Plus rares que les rouges, ils ne représentent que 8 % de la production. Mais la variété des sols, particulièrement riche, permet aux vigneron de concocter des cuvées à la personnalité affirmée. On en trouvera pour tous les goûts.

Le Crozes-Hermitage blanc est surtout recherché pour sa fraîcheur et ses arômes floraux. Les méthodes d'élevage dans l'appellation privilégient une mise précoce pour conserver ces qualités. Les Crozes-Hermitage blancs sont des vins secs, souvent heureusement rehaussés par un joli volume en bouche.

Dans les deux premières années, ils seront bus pour le plaisir du fruit. Puis, les années qui suivent, ils seront à attendre pour se laisser surprendre par des notes d'évolution autour des fruits secs.

### **Accords mets et vins**

À l'apéritif, le Crozes-Hermitage égayera délicatement les papilles. En vin blanc sec, il pourra être l'acolyte des poissons grillés, comme un filet de truite poêlé.

- Vinification : la Marsanne produit des vins avec une belle puissance, dotés d'une capacité au vieillissement. Les arômes floraux, comme l'aubépine et l'acacia évoluent vers les fruits secs comme la noisette. La Marsanne, donne, généralement, des vins avec une faible acidité.

- Vinification : la Roussanne, rarement utilisée en mono-cépage, apporte de la finesse avec des arômes floraux comme le chèvrefeuille, la racine d'iris et le thé vert. Elle apporte, associée à la Marsanne, un complément aromatique et une belle élégance.

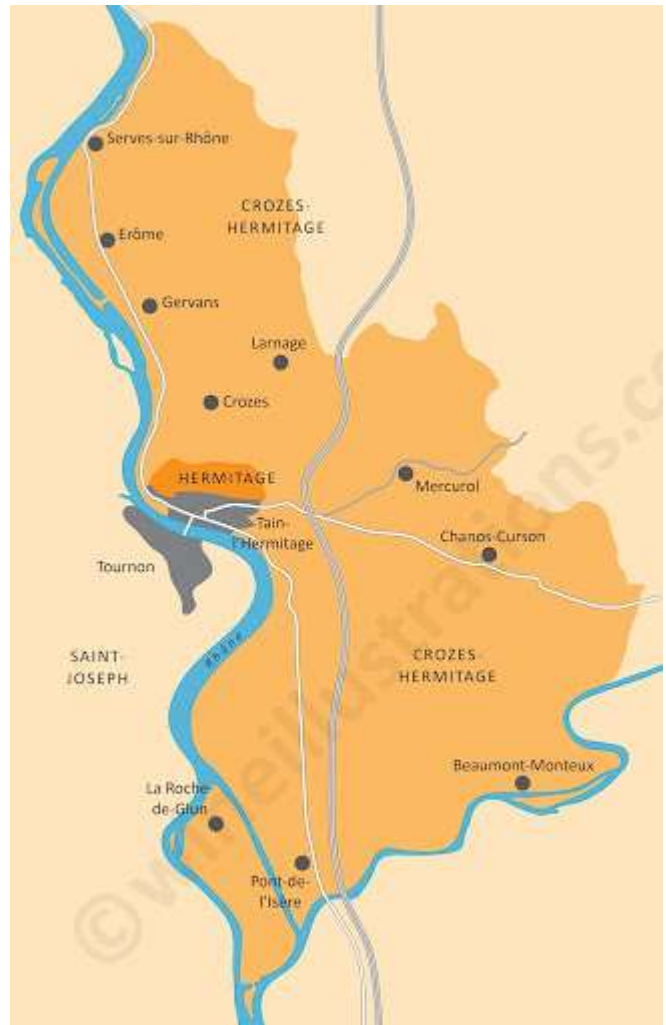
Les 50 caves particulières, caves coopératives et maisons de négoce, avec leur empreinte particulière, ont toutes un point commun qui résonne en étendard : l'AOC Crozes-Hermitage. Ce sont elles qui, au fil des décennies, de l'évolution des cultures et des méthodes de vinification, ont donné leurs lettres de noblesse et leur brillance aux vins de Crozes-Hermitage.

Les deux caves coopératives présentes sur l'appellation Crozes-Hermitage produisent près de 60 % du volume de l'appellation.

Ancré dans le paysage de l'appellation, le négoce local est également propriétaire. C'est le cas de la maison M.Chapoutier, de la maison Delas et de la maison Jaboulet.

Les deux tiers des transactions sur Crozes-Hermitage se font en bouteille. La France représente 55 % des ventes de l'AOC. L'export représente 45 % des parts de marché.

Références : <http://www.crozes-hermitage-vin.fr/>



## **5. Les anniversaires à venir.**

### **Avril:**

|                        |    |
|------------------------|----|
| Delsupexhe Jean-Claude | 26 |
| Demey Marie-Jeanne     | 22 |
| Doubels Pierre         | 15 |
| Frantzen Marie-France  | 21 |
| Koelman Robert         | 03 |
| Putzeys Evelyne        | 07 |
| Roche Eddy             | 21 |

### **Mai:**

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Coutelier Myriam      | 09 |
| Guillaume Alain       | 22 |
| Koerfer Evelyne       | 17 |
| Van der Bracht Claude | 14 |

### **Juin**

|                  |    |
|------------------|----|
| Legros Rika      | 20 |
| Peeters Alphonse | 22 |
| Peeters L        | 22 |

### **Juillet**

|                    |    |
|--------------------|----|
| Fabbricotti Marina | 04 |
|--------------------|----|

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



## 6.Dates à retenir

### Les Chapitres

---

#### National :

| Commanderie          | Type      | Date   |
|----------------------|-----------|--------|
| Brugge               | Magistral | 23-avr |
| Waregem              | Annuel    | 14-mai |
| Mouscron             | Magistral | 30-mai |
| Aalst                | Annuel    | 3-Sep  |
| Sint Niklaas         | Annuel    | 13-Oct |
| Antwerpen Metropolis | Annuel    | 23-Oct |
| Leuven               | Annuel    | 19-Nov |

#### International :

| Commanderie                 | Type      | Date  |
|-----------------------------|-----------|-------|
| Weald Chapitre - Angleterre | Magistral | 5-Nov |

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

---

BBQ au Domaine de Berinzenne

Samedi 27 août 2022

Repas de chasse

Octobre ou novembre 2022





## **7. Le Comité**



**Messire Pierre Doubels, Grand Commandeur**



**Gente Dames Bernadette Hemmeryckx,  
Grande Dame d'Honneur**



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



**Messire Michel Cuipers,  
Bailli Argentier**



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



**Messire Alain Guillaume,  
Bailli Echanson**



**Messire Guy Legros ,  
Bailli Gonfalonier**

**Visitez notre site :**

**<http://www.stbacchusliegeverviers.be/>**



**Editeur responsable**

Pierre DOUBELS, Grand Commandeur

bacchusdoubels@gmail.com

BNP PARIBAS FORTIS BE51 2400 2122 9462

Rue de Retinne, 75 – 4620 Fléron

Tél. +32 (0)4 358 77 23

GSM. +32 (0)471 69 59 65

**Comité de rédaction**

Messire Pierre Doubels, Grand Commandeur

Gente Dame Evelyne Putzeys, Dame d'Atour, Secrétaire

Messire Michel Cuipers, Bailli Argentier

Messire Alain Guillaume, Bailli Echanson

Messire Guy Legros, Bailli Gonfalonier

Messire Daniel Schillings, Bailli Officier de Lys d'Or

Adresse électronique : bacchusecretariat@gmail.com

