N°108 Janvier 2024

Fayez toudjou l'bin t't~autou d'vou avu l'cûr lôrdge èt amitieu

bpost
PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE

TCHÛ NOS LES SOSSONS

SOSSONS d'ORVAULX

EN GUISE D'

ÉDITORIAL

Chers Sossons d'Orvaulx,

C'est avec un grand plaisir que je vous présente le premier numéro de l'année 2024 de notre revue « *Tchû nos les Sossons* ».

Cette année encore, nous avons eu l'occasion de partager de nombreux moments de convivialité, de gourmandise et de solidarité autour de nos produits du terroir : la bière et le fromage d'Orval, ainsi que la Touffaye.

Nous avons aussi pu découvrir la richesse culturelle et historique de notre belle région de Gaume, ainsi que de nos amis italiens qui nous ont accueillis chaleureusement dans leur ambassade. En ce début d'année, je voudrais vous adresser mes meilleurs vœux de paix et de confraternité.

La paix, c'est le respect de la dignité humaine, de la diversité, du dialogue et de la coopération, tout le contraire de ce que vivent nos frères palestiniens ou israéliens. La confraternité, c'est le sentiment d'appartenance à une même famille, à une même communauté, à une même humanité. Ce sont ces valeurs qui nous animent au sein de notre confrérie, et que nous essayons de transmettre à travers nos actions.

Nous soutenons ainsi des associations qui œuvrent pour l'amélioration des conditions de vie des plus démunis et des moins favorisés de notre région, par la remise du Sossons Social que nous remettrons fin de cette année.

Je vous invite donc à continuer à faire vivre notre confrérie avec le cœur large et amitieux, comme le dit notre devise. Essayons de faire toujours le bien autour de nous, avec générosité, tolérance et bienveillance. Ensemble, nous pouvons contribuer à faire de ce monde un monde meilleur, plus juste, plus fraternel et plus pacifique.

Je vous souhaite à tous une très bonne année 2024, pleine de joie, de santé, de réussite et d'amour. Et bien sûr, de bière, de fromage et de touffaye !

Votre dévoué,
Louis-Marie KEMP
Grand Maître

VOTRE COTISATION 2024

Une nouvelle année commence, la confrérie reprend tout doucement ses habitudes et ses activités. Votre cotisation sera d'autant plus importante pour cette année 2024 afin de poursuivre nos différents projets avec vous Sossons.

- Garder une liaison confraternelle via notre journal.
- Appliquer notre devise :
  « Fayez toudjou l'bin t't~autou d'vou avu l'cûr lôrdge èt amitieû »
  « Faites toujours le bien autour de vous avec le cœur large et amitié »
- Continuer à alimenter notre Sosson Social nous permettra de soutenir des associations régionales qui en ont grandement besoin.
- Poursuivre notre action de promotion de notre belle région gaumaise, autour d'Orval bien sûr, sa bière, son fromage et son histoire.

Votre cotisation et vos participations à nos différentes manifestations sont gages d'une bonne relation confraternelle.
La cotisation est fixée à **30€** pour les médaillé(e)s, membres honoraires, **80€** pour les épitogé(e)s et de **160€** pour les membres togés.

Alors ne reportez pas à plus tard, ce que vous pouvez faire de suite. Merci.

Sébastien, *Grand Argentier*

Coordonnées bancaires de la Confrérie :
IBAN : BE71 7326 1114 0669 - **BIC :** CREGBEBB

CALENDRIER 2024 DES CONFRÉRIES

Les Disciples de Faustine	Goronne	Samedi 02 mars 2024
Les P'tits Loups	Gouvy	Samedi 06 avril 2024
Le Matoufé	Marche-en-Famenne	Samedi 13 avril 2024
Le Purnalet	La Roche-en-Ardenne	Samedi 20 avril 2024
Les Sossons d'Orvaulx	Orval	Dimanche 28 avril 2024
Le Maitrank	Arlon	Dimanche 12 mai 2024
La Djaye	Tellin	Samedi 01 juin 2024
Les Godefroid	Bouillon	Samedi 08 juin 2024
Les Arbalestriers	Neufchâteau	Samedi 29 juin 2024
La Myrtille de Salm	Vielsalm	Samedi 07 septembre 2024
Chevaliers de Montaigu	Rendeux	Samedi 14 septembre 2024
Les Carabins	Herbeumont	Samedi 21 septembre 2024
Les Maîtres des Forges	Athus	Dimanche 29 septembre 2024
Le Wandolino	Wellin	Dimanche 06 octobre 2024
Les Herdiers	Bastogne	Samedi 12 octobre 2024
Saint-Arnould	Chiny	Samedi 19 octobre 2024
La Rulles	Rulles	Samedi 26 octobre 2024
D'il Crâss Djotte	Houffalize	Dimanche 17 novembre 2024
Glorieux St Hubert	Harre-Manhay	Samedi 30 novembre 2024

Périodique de la Confrérie des Sossons d'Orvaulx asbl I Editeur responsable : Sébastien Lallouette I Esplanade du Panorama 1 - 6820 Florenville
061/31 12 29 - info@sossonsdorvaulx.be © Reproduction interdite, toute reproduction intégrale ou partielle est illicite.

MUNO... SA 45E FÊTE DE LA CHASSE !

Malgré une température peu clémente, plusieurs membres du Grand Conseil, des Togés, des Togés Honoraires, des Epitogés, des Médaillés et des représentants des Confréries Amies des environs sont venus, en force, à Muno pour souligner cette traditionnelle fête annuelle.
Cette année, Dame Nature s'était faite un peu priée. C'est une des rares fois où les parapluies ont dû être déployés pour la bénédiction des petits animaux et des pains précédant le traditionnel défilé dans les rues du centre de Muno.
La messe, bien réglée par le Comité de la Fabrique d'église, le célébrant, la chorale et l'organiste, étaient relevés encore cette année par les sonneurs du Royal Saint-Hubert.

Malgré la pluie, l'Harmonie Les Amis Réunis de Muno a bien guidé le cortège des dignitaires et des confréries, suivis selon la tradition, des petits animaux et des attelages. Malgré un temps maussade, de nombreuses personnes ont quand même assisté et apprécié le défilé avant d'être accueilli au Centre Sportif.
Au Centre Sportif, après de très brèves allocutions de circonstance de la Présidente du S.I., Jacqueline Bertaux, suivie par la Bourgmestre de Florenville, Caroline Godfrin l'apéro a été servi aux nombreux visiteurs venus fêter cette journée.

À la fin, notre joyeux drille Claude-Edouard, a convaincu les Sonneurs de nous jouer deux ou trois *« coups »* de leur cru pour clore leur très belle prestation. Mais, le tout a été précédé d'une leçon de solfège «expresse» de Claude-Edouard pour que les sonneurs puissent nous interpréter quelques mélodies chères aux gens du coin.
Prestation à refaire... Sans la pluie !

Jean-Jacques M.

CONFRÉRIE ROYALE DES ZIGOMARS

Fondée en 1923, dans une cave du Faubourg d'Arival par Hilaire Petit et Georges Behin, la Confrérie Royale des Zigomars a longtemps suscité bien des commérages virtonais...

Se réunissant un peu dans le style des réunions maçonniques, dans une atmosphère mystérieuse, à l'écart des regards indiscrets (particulièrement ceux provenant de la paroisse locale), les Pères fondateurs édifièrent les bases d'une organisation qui deviendra, un siècle plus tard, un haut lieu du folklore local. Armoiries marquées d'un "Z", costume faisant volontairement fi des traditionnels apparats, devise en patois Gaumais *(I vaut mieùs ète pauve èt viki coume in ritche què d'ète ritche èt viki coume in pauve)* et rites initiatiques vinrent nimber de secrets et de pittoresque cette organisation naissante.

En 1966 la cidrerie Munaut, entreprise familiale virtonaise bien connue, baptisa avec l'accord des Confrères, son nouvel apéritif *"Zigomar"*: une boisson à la recette proche du Maitrank arlonais, à la différence près que le cidre pur jus remplace le vin blanc.

Au fil des années, la Confrérie se déplaça, préférant la beauté naturelle du Site de la Mère-Dieu (au fond des bois de Rabais) à l'humidité de caves devenues trop étroites, tout en conservant sa discrétion vis-à-vis du Grand Virton. Celle-ci se développa, bâtissant et améliorant sans cesse son confortable repaire, tout en se démocratisant.
Faisant rayonner son amour pour les moments entre amis, autour d'un bon verre et de nombreux rires, la Confrérie organisa au cours des décennies d'innombrables guindailles et autres banquets, et plus particulièrement une journée en son repaire, qui deviendra progressivement la traditionnelle Fête du Printemps du 1er mai, où la population locale vient encourager l'impétrant dans ses épreuves publiques, avant d'être reconnu devant tous Zigomar, à son tour.

Au fil des années, le rôle de Grand Z, Président des Zigomars, passa de génération en génération : Hilaire Petit, puis son fils André Petit à l'actuel Grand Z, Claude Petit. Assisté dans sa tâche hautement, le Grand Z peut compter sur le Prieur, l'Orateur, le Maître des Cérémonies, les Quartiers Maîtres, le Héraut ou encore le Scribouillard.

Bernard V.

VOYAGE EN ITALIE DU 22 AU 25 SEPTEMBRE

Notre voyage en Italie a été cette année programmé du vendredi 22 au lundi 25 septembre et la ville hôte a été Ferrara à 50 km au nord - est de Bologne. Premier stress avant de décoller puisque toutes les autoroutes qui conduisent à l'aéroport de Luxembourg sont bloquées et obligent chacun à improviser un itinéraire bis. Seul Arthur qui viendra par les routes nationales n'aura pas de problèmes. Finalement tout rentre dans l'ordre et c'est une délégation forte de 19 personnes dont 11 togés qui prend l'avion de Luxembourg direction Bologne, Michel et Elisabeth nous rejoignant sur place.

Arrivée à Bologne vers 16h15, nous récupérons nos bagages et sommes accueillis par notre guide, une francophone au doux prénom de Nathalie (et oui y a pas qu'à Moscou que cela arrive !) qui nous fait dans le bus, une petite présentation de Ferrara. Ferrara est une ville italienne de la province de Ferrare en Émilie-Romagne. Située dans le delta du Pô sur le bras nommé Pô de Volano, la cité actuelle remonte au XIVe siècle, alors qu'elle était gouvernée par la famille d'Este. Son centre historique figure au patrimoine mondial.

Sur place, nous faisons une première visite guidée panoramique en bus des anciens remparts de la ville. Longs d'environ 9 kilomètres et praticables uniquement à pied ou à vélo, ils comptent parmi les plus importants d'Europe et constituent un véritable musée militaire à ciel ouvert. Entouré d'arbres centenaires et de prairies, ils sont un lieu de rencontre, de loisirs et de sport pour les citoyens. Arrivée à l'hôtel Touring 3* à 19h00, l'hôtel est situé à proximité de la zone piétonne et à quelques pas du château d'Este. Apéritif de bienvenue, enregistrement dans la chambre et vers 20h30, dîner dans un restaurant de la vieille ville.

Samedi matin après le petit déjeuner, rendez-vous avec Nathalie, la très érudite guide , qui nous emmène faire une visite insolite de la ville le *«Food Walking Tour»*. L'itinéraire comprend une visite guidée de la ville de la Renaissance le matin, *«Addizione Erculea»* qui est la zone d'extension urbaine créée en 1492 par l'élargissement des limites de la ville fortifiée. Petite halte à Museo di casa Romei pour déguster quelques produits solides et liquides locaux. Après la visite du site du Palio di Ferrara, site ouvert où se déroulent des courses de chevaux suivant des règles ancestrales, arrêt déjeuner dans l'abbaye toute proche où en guise d'apéritif nous avons droit à une démonstration de lanceur des drapeaux puis la visite du musée du palio pour terminer par la confection de tortelloni, depuis la fabrication de la pâte jusqu'à la réalisation des célèbres pâtes avec leur farce et la manière de les enrouler autour de son doigt pour leur donner leur aspect définitif.

Après s'être sustenté et hydraté, poursuite de la visite de la ville médiévale avec l'intérieur du château d'Estense l'après-midi. Au cours de la visite, outre la découverte de la ville et de ses monuments et bâtiments historiques, des jardins et des espaces verts, nous avons eu droit à de nombreuses haltes gastronomiques et vinicoles: Cappellacci di zucca, pasticcio ferrarese, coppia di pane, piade, pinzini, ciccioli, parmigiano, et Zia (salami à l'ail) ne sont que quelques-unes des spécialités que nous avons gouté, accompagnées à chaque fois d'un bon verre de vin. C'est dire si la journée fut dense tant du point de vue visite que dégustations.

L'itinéraire se terminera par une rencontre institutionnelle avec les responsables de la *«Strada dei Vini e dei Sapori»*, une association dont la mission est de promouvoir la production viticole et agricole, les activités agroalimentaires et les spécialités culinaires et vinicoles de la région. Dégustation avec un sommelier expert de 3 vins différents produits localement accompagnés d'un apéritif également de la région, de douceurs typiques produites par une boulangerie locale et d'une excellente liqueur produite localement à base de zabaglione appelé Zabov : quand on vous dit que la journée fut dense, trop peut-être !
On en avait pas fini avec les dégustations puisque la soirée se terminera par un dîner varié et copieux comme le furent toutes les dégustations réalisées ce jour. Le retour à l'hôtel fut pour certains un peu plus chaotique puisqu'ils ont eu à faire à un orage violent qui a inondé la cité.

Dimanche jour de chapitre, nous avons rendez-vous à 10h00 pour se rendre en transfert *« privé »* au château de Fossadalbero où se déroulera la cérémonie du Chapitre et le déjeuner.

Le château immergé dans la campagne de Ferrare est un ancien *«Delizia Estense»*. Un lieu de grand intérêt historique et culturel où, dans l'antiquité, la famille Este s'est installée pour mieux contrôler le territoire et ses possessions.

La cérémonie officielle débute à 12h30, à l'extérieur dans une petite cour - et oui on est en Italie - et Walter nous gratifiera d'une petite surprise, puisqu'outre l'intronisation du 10e togé, nous aurons droit aussi à la première épitoge de l'ambassade à savoir Dany, le sympathique tenancier de bistrot Lord Byron Pub près de Venise.
Suivra l'apéritif dans le jardin et le repas dans la magnifique *«Sala degli Scacchi»* avec les traditionnelles activités organisées par l'association.

Le retour et la fin de journée seront libres et chacun de son côté tentera avec plus ou moins de réussite de trouver un *«en-cas»* pour ne pas s'endormir le ventre creux !

Assurément un périple varié, intéressant et dense surtout sur le plan dégustations mais à trop vouloir en faire, les organismes humains ont leurs limites et un peu moins aurait certainement satisfait tout le monde.

Philippe Bro.

DES SOSSONS À PARIS !

C'est devenu une tradition, à la mi-octobre, les Sossons d'Orvaulx sont attendus aux abords du Sacré Coeur par « *La Commanderie du Clos Montmartre* ». Ce déplacement s'effectue dans le cadre de la « *Fête des Vendanges de Montmartre* », cette année la 90e du nom.

La République de Montmartre, république « *pour rire* » comme elle se définit, a pour devise : « *Faire le bien dans la joie* ». Créée en 1920 par le dessinateur José Bridge et quelques artistes ou amis des arts, son but n'a rien de politique, mais bien d'affirmer une identité communautaire distinctive centrée autour de l'entraide et de la sociabilité. Un siècle plus tard, elle reste fidèle aux vœux de ses fondateurs en œuvrant au profit de l'enfance défavorisée et à la création de liens de solidarité et d'amitié. En 1983, est créée La Commanderie du Clos Montmartre, confrérie vineuse dont les activités et objectifs sociaux sont, outre la promotion du vin produit sur la Butte, soutenir et faire connaître les actions de cette République particulière.
Arthur et Jean-Luc, deux petits nouveaux, avaient souhaité rejoindre la fine équipe franco-belge composée de Dany, Jean, Jacky, Claude-Édouard et Martine.

Partis tôt le matin, tous s'étaient donné rendez-vous à Pouru-Saint-Remy chez Jean, pour un déplacement en voiture vers la gare TGV de Reims.
Arrivés Gare de l'Est, deux taxis Uber, … et 30 minutes de bouchons plus tard, arrivée à l'hôtel. Le temps de déposer la valise et commence la Fête … de la bière tout d'abord, histoire de confirmer pour ceux qui en doutait encore, que la bière c'est plutôt une spécialité belge. On trouve sur place de l'Orval ; mais le prix fait plutôt penser à celui d'un six pack chez nous !

Le programme concocté par Dany, avec l'appui logistique de Jean, ne laissait aucune place à l'ennui. Tout y était minuté, réservé et prévu en ce compris le dress code, jusqu'au décapsuleur ! Et déjà conforme au futur ROI, anticipant son approbation prochaine.
Vendredi après-midi balade en bateau-mouche pour découvrir les ponts célèbres vus du dessous et les bords de Seine aux bâtiments prestigieux. Parmi ceux-ci, la célèbre Cathédrale Notre-Dame cerclée d'un impressionnant échafaudage. Les ouvriers y œuvrant, et pour lesquels le mot vertige ne fait pas partie de leur vocabulaire, préparaient la mise en place de la nouvelle flèche chargée de faire oublier l'originale victime de l'incendie de 2019.

Le soir repas au « *Procope* », le plus ancien café-restaurant de Paris, dont l'ouverture remonte à 1686. Retour à l'hôtel par des chemins divers et variés selon l'humeur et la fatigue de chacun.
Dimanche, lever tôt pour un petit-déjeuner (thé ou café) à la « *Taverne de Clichy* », bar à bières qui en revendique plus de 100 différentes. C'était notre point de chute quotidien, où nos amis Sossons y sont connus comme « le loup blanc ». Samedi, jour du grand défilé pour les différentes confréries et associations. Une cinquantaine, dont 3 belges (Les Maîtres Brasseurs et Distillateurs de Wallonie et la Confrérie du Coteau du Maillon), accompagnées des habitants ainsi que d'associations sportives et culturelles. 1.300 personnes composaient ce défilé. Les Sossons suivaient, parfois de trop près, le groupement « *Mariel la fille aux Santiags* », jeunes femmes amoureuses et porteuses des célèbres chaussures.

Arrivée à la Mairie du 18e arrondissement qui nous a reçus par un magnifique buffet – à boire et à manger à volonté ! Et pour suivre, c'est une question de volonté, repas au « *Moulin de La Galette* » !
Dimanche, jour des intronisations au cœur du vignoble suivies par un repas convivial au restaurant « *La Bonne Franquette* ». Bonne ambiance, et la rencontre aux tables voisines de belles personnes, Alain Gerard ministre, le chanteur Alain Turpan, et excusez du peu, le président Alain Coquard !

Sans oublier d'emprunter le « *parcours du goût* » aux abords et sur le parvis du Sacré Cœur sorte de grand marché. Y sont présents une centaine de stands offrant des produits de bouche de toute la France, DOM-TOM compris. À voir absolument !
Sur le chemin du retour à l'hôtel, une véritable découverte gastronomique, Tentazioni - cucina italiana, Rue Lepic - épicerie fine où il est possible d'acheter et surtout de déguster ce que l'Italie produit de mieux pour le boire et le manger. Nul doute qu'il constituera un incontournable pour nos participations futures.

L'ambiance de notre séjour, c'était aussi celle du sport, avec le championnat du monde de rugby durant lequel les supporters irlandais avaient choisi d'installer leur Fan Zone aux abords de notre lieu de résidence. Le rugby, un sport où les supporters permettent d'oublier, un trop court instant, ceux du foot par leur comportement irréprochable. Des milliers, certes bruyants, assoiffés jusqu'au lendemain matin pour oublier leur défaite, squattant rues et trottoirs, mais exemplaires !

Nous avons assisté devant un écran géant au match perdu par la France face à l'Afrique du Sud… Donnant à un Sosson l'occasion de refaire le match France-Belgique de foot de 2018… S'est posée la question de savoir qui sont les supporters les plus chauvins ? Difficile de les départager… Notre confrère luxembourgeois s'est refusé de prendre parti. Et avant le début du match, tous debout pour entonner la Marseillaise ! Mieux connue que « *Tchantan* » pour certains…
Lundi, retour au pays, après une promenade sur la plus belle Avenue du monde.
Beaucoup de découvertes pour les nouveaux, dont la grande instabilité des « *tables de terrasse parisiennes* » pour l'auteur de cet article !

Grand merci à Dany pour la préparation du périple et à Jean, notre guide local, pour sa connaissance de Paris, sa maitrise d'Uber, sa disponibilité et sa patience…
Sans oublier Martine, en charge de nos rapports avec la SNCF où les trains partent et arrivent à l'heure (seulement quand il n'y a pas grève …) et où l'usage du smartphone se fait hors de la présence des voyageurs. L'élève turbulant, pris sur le fait, se reconnaîtra !

Jean-Luc A.

PRÉSENTATION DE LA CONFRÉRIE DE LA CERISE ET DU KIRSCH DE FORBACH ET ENVIRONS

C'est sur un ancien site minier et précisément au lieu-dit « *la petite Roselle* » à Forbach que nous nous sommes retrouvés, Caroline, Corine, Olivier et moi-même pour répondre à l'invitation de cette charmante petite confrérie frontalière française. Digne représentante de la cerise et de ces dérivés gastronomiques.

Les intronisations se sont déroulées dans la salle de lavage du charbon devant une assistance nombreuse. Dégustation des produits de la confrérie et signature du livre d'or.

Née en 2004, la confrérie n'a cessé de croître tant en nombre de consœurs et confrères qu'en activité, ce qui traduit son dynamisme. Elle valorise les produits de qualité dans lesquels la cerise a une place de choix : foie gras, bière, tartes… Un régal pour les gourmets qui souvent en redemandent.
Elle participe à des marchés du terroir, organise des plantations de cerisiers avec la participation de scolaires et aime à rencontrer des confréries lors de chapitres. Tout un programme qui mélange habillement amitié, convivialité et goût.

Ont été intronisés dans cette confrérie, Daniel ainsi que Caroline de notre Confrérie Royale du Maitrank.
Les agapes se sont joyeusement déroulées dans la salle des fêtes accompagnées d'un petit trio qui a vite fait de remplir la piste de dance. Une madison et c'est parti. J'ai également retrouvé assis à nos cotés mes amis de Saint Dié, habillés en écossais à la demande de la Grande Maîtresse. Mes genoux ont subi les assauts du quart d'heure américain redécouvert pour la circonstance. Mais ce fut tout de même agréable.

Que dire du repas. Excellent, vin à volonté, bonne ambiance et retour tardif en Belgique. Sous la limite autorisée bien entendu.

Daniel G.

CONFRÉRIE ROYALE DES HERDIERS D'ARDENNE

Ce samedi 14 octobre 2023 à Bastogne, s'est déroulé le 64e chapitre de la confrérie royale des Herdiers d'Ardenne.

37 confréries étaient représentées et 290 personnes ont participé aux agapes. Pour notre confrérie, étaient présents, Philippe Brozak et Claudine, Fernand, Marie-Line et moi-même.

Les festivités ont débuté par l'accueil des confréries dans la belle salle vitrée de l'INDSE, où un buffet garni de mille viennoiseries maison nous attendait. Ensuite, sous un temps sec et lumineux, les confréries ont formé un cortège et se sont rendues à l'hôtel de ville pour la remise des clés par Monsieur Lutgen, le bourgmestre de la ville. De retour à l'école, c'est à l'Espace 23 que s'est déroulé le chapitre officiel des intronisations et des remises de médaille. C'est en tant que nouveau médaillé que je suis monté sur scène et ai goûté à leur succulent jambon. La cérémonie fut entrecoupée par un « *entracte* » où on présenta généreusement vin, jambon et saucisson.

Cette belle journée se termina par un très bon repas et une ambiance musicale festive, avec sur la piste, pas trois mais deux petits cochons pour emmener les gens jusqu'au bout de la nuit.

Philippe Bos.

CHAPITRE DE LA CONFRÉRIE DES COCHONEUX DE LA SEILLE

Nous arrivons, Corinne, Caroline et moi à 10 heures du matin à la salle Faber de Verny où le petit déjeuner est encore sur les tables. Les filles prennent un café et comme moi, je n'ai jamais bu de café de ma vie, un petit blanc s'impose, on est en France. Le cortège de la trentaine de confréries démarre à 11 heures pour rejoindre le petit kiosque qui est dans le parc du château (château qui n'existe plus !) à 5 minutes à pied. Les intronisations se déroulent dans la bonne humeur, il ne pleut pas, heureusement, car nous sommes tous à l'extérieur assis sur des bancs. La confrérie des Cochoneux fait la promotion du cochon de lait et le propose en gelée selon une ancienne recette messine, ou farci et cuit à la broche lors des fêtes d'été. Bien manger et bien boire et entretenir l'amitié, la convivialité, sont les principes qui les réunissent. Leur chanson est : « *Buvons un coup, Buvons en deux, à la santé des Cochoneux, à la santé des Confréries. Et merde à tous les grincheux qui mangent mal et boivent peu* ».

Caroline représente bien entendu la Royale Confrérie du Maitrank d'Arlon. Ils lui demandent de chanter la chanson de la confrérie, un petit gage en quelque sorte, initié par la secrétaire du Maitrank. Heureusement que papa était en même temps qu'elle sur le parvis pour lui donner un petit coup de main (et de voix).

Le repas fut excellent et les quantités fort copieuses. Et comme d'habitude, dès que la musique commence, les Français sont sur la piste. Nous quittons la noble assemblée vers 18 heures, Verny se situant un peu après Metz, il nous faudra une heure de route pour rentrer. Nous avons passé une bien belle journée avec de belles rencontres de confrères bien sympathiques.

Olivier G.

JOURNÉES AMBASSADEURS 2024

C'est avec un réel plaisir et beaucoup d'enthousiasme que la Confrérie a participé aux Journées Ambassadeurs 2024.

C'est l'établissement *«Les Mignées»* de Barvaux sur Ourthe, qui s'est vu attribué le titre de *«Magna Cum Laude»* pour l'année 2024, une très belle récompense pour cet établissement qui est Ambassadeur d'Orval sans interruption depuis déjà 10 ans.

La Confrérie a assuré le service durant les 3 jours dans une excellente ambiance, et a rencontré plus de 600 participants, avec un nouveau pays, l'Espagne, représenté par 4 établissements.
Rendez-vous est déjà pris pour 2024, MERCI à la Brasserie pour sa confiance.

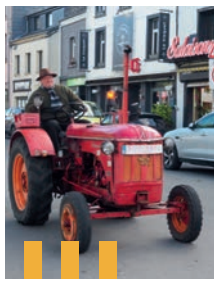
M. Dansart

Ambassadeur membre de la confrérie italienne

FÊTE DE LA POMME DE TERRE

La Fête de la pomme de terre, sous la houlette de la Confrérie, a connu un succès appréciable en ce dimanche d'octobre ensoleillé, dans une ambiance musicale et a bénéficié de la marche contre le cancer du sein *«Think Pink»* qui se déroulait ce même jour à Florenville et amène toujours beaucoup de participants !
Les orvaliflettes n'ont donc pas fait long feu avant de disparaître... Avant 13h, la réserve était épuisée... et il restait heureusement quand même des pâtés gaumais au stand des produits régionaux ! Bravo au stand Orval tenu et animé par les jeunes de la Confrérie, *«au four et au moulin»* toute la journée. Quant aux roustiquettes des Chamaillots ne demandaient qu'à être accompagnées d'un bon Orval.
Le *«patron de la patate»*, Pierre Emond était, lui, très heureux de cette journée, qui avait failli lui poser problème en raison d'une saison climatique difficile...
En résumé, satisfaction de tous les participants... qui ont déjà, quasi tous, promis d'être là l'année prochaine !

Thibaut T.



47E CHAPITRE DE LA CONFRÉRIE D'IL CRASS DJOTE D'HOUFFALIZE LE 19 NOVEMBRE 2023

En ce 47e chapitre de la Crass Djote à Houffalize, a-t-on connu un nouvel épisode de Don Camillo et Peppone ? Pour la petite histoire, le curé de la paroisse d'Houffalize n'a pas voulu déplacer sa messe de Te Deum de 11 heures et patatras, voilà la confrérie obligée de retirer le service religieux de l'organisation de la journée. C'est bien dommage car il me reste en tête une messe multicolore et ce curé mexicain qui avait bien du mal de prononcer le nom de la confrérie locale !

En conséquence, l'ordre des intronisations a été quelque peu chamboulé car les personnalités candidates à cette intronisation assistaient à cet office. Elles sont arrivées une bonne heure et demie plus tard et ont été intronisées en fin de chapitre. Quarante-six confréries représentantes de Wallonie et de France étaient présentes. C'est un gros chapitre et le Grand Maître André Malarme n'a pas manqué de rappeler la présence de sa confrérie dans 63 chapitres cette année. Les Sossons étaient représentés par Alain Clémentz et votre humble serviteur, Alain ayant demandé son intronisation. Il a d'ailleurs eu la belle surprise de rencontrer son supérieur hiérarchique Serge Devalet, membre de la confrérie des Arbalestriers de Neufchâteau. Ce dernier avait aussi demandé son intronisation et le Corps des Sapeurs-Pompiers de la Province de Luxembourg était ainsi bien représenté sur scène !

Comme les années précédentes, le chapitre et le repas se sont tenus au grand hôtel Vayamundo d'Houffalize qui se prête merveilleusement bien à ce genre de manifestation. C'est un repas de très grande qualité qui attendait les convives. Après l'apéritif et ses zakouskis, nage de scampis petits légumes au safran, puis une crème de potiron bienvenue à l'approche de l'hiver. Le plat principal atteignait des sommets avec une noisette de biche sauce grand veneur, copieuse et qui fondait en bouche. Fromage et génoise en dessert complétaient le repas. A remarquer que ce repas quasi gastronomique est proposé au prix de 50 EUR, une réelle performance. Cela fait déjà des années que la confrérie veut limiter les frais de participation à ce montant et c'est tout à son honneur.

L'après-midi s'est terminée en musique et une bonne Chouffe à la main. Leur prochain chapitre se tiendra le dimanche 24 novembre 2024.

Thierry B.

CONFRÉRIE DU JAMBON SEC D'ARDENNES

Depuis 1985, la Confrérie du Jambon sec d'Ardennes participe à la défense et à la Promotion du fleuron emblématique de la gastronomie ardennaise en France. Elle est présente sur de nombreuses animations tel que le salon de l'Agriculture, le Festival des Confréries en Ardennes, etc. Couverts de leurs grandes capes, ils arborent fièrement la devise de la confrérie.

C'est sur invitation de leur Grand-Maître présent à notre chapitre 2023 que nous avons répondu. D'abord Jacky, mais malheureusement, en raison des Fêtes de Wallonie à Liège, Claude et moi avons repris la relève. Dès notre arrivée, un accueil formidable avec un buffet de toute beauté. Et puis, la douche froide. C'est une confrérie sportive. Accompagné par un band écossais, les différents confrères ont eu droit à une petite marche de près de deux heures. Pas pour nos deux lascars qui se sont contentés d'attendre sagement leur retour.

Les intronisations se sont gentiment passées avec la dégustation d'un merveilleux morceau de jambon. Je peux vous le confirmer. Puis réception apéro. Super et ensuite tout le monde passe à table. J'aurais mieux fait de rester à la maison me dit mon confrère. Ne te tracasse pas, la soirée n'est pas finie. Entourés de gens connus et moins connus, l'ambiance commence à se dérider. L'eau faisant son effet. Et puis d'un coup, une lueur vive, un éclair, un spectacle inattendu nous attend.

Une célèbre troupe de cabaret vient nous proposer ses numéros plus beaux, plus lumineux, plus extraordinaires que jamais. Nous avons eu droit aux plus belles danseuses jamais rencontrées, une arrivée sur scène de Freddy Mercury, Patricia Kass avec un mini tour de chant. Une véritable féérie à réveiller les morts. Y compris mon voisin de table. Résultat, c'est à deux heures du matin que nous sommes repartis ravis comme pas deux mais tristes à la fois. En effet, ces belles danseuses, ou plutôt ces voltigeuses à hauts talons n'était que des hommes.
Jamais on ne revivra un tel chapitre. Il fallait l'oser, eux l'ont fait.

Dany G.

LE HOME SAINT JEAN-BAPTISTE A FÊTÉ SON 120E ANNIVERSAIRE

En 1903 fut créé l'hospice de Villers-devant-Orval grâce au mécénat d'un habitant, Jean-Baptiste Kaussen, qui légua tous ses biens à la Commission Administrative de Villers-devant-Orval afin d'y accueillir « *les vieillards, les orphelins, les estropiés, ...* ». Le bâtiment acquis était une grande maison construite en 1776 pour Santonello Antonelli, un stucateur italien engagé par l'abbaye d'Orval alors qu'une nouvelle construction néoclassique sous la direction de l'architecte Dewez était en cours. Établi dans le village, Antonelli acquit progressivement d'importantes fonctions et devint officier de Justice au nom de l'abbaye. Sa maison devint greffe de haute justice de l'abbaye d'Orval dont l'abbé était seigneur du village.
Par la suite, la maison fut un hôtel renommé où séjournèrent le prince Pierre Napoléon Bonaparte, neveu de l'empereur, Paul Féval alors qu'il rédigeait le roman « *Les Errants de nuit* », le Comte de Loën d'Enschedé durant les travaux de réfection du château d'Orval. La gestion de l'institution fut dès le départ confiée aux religieuses de la Doctrine chrétienne de Nancy. Elles s'acquitteront de cette tâche jusqu'en... 1992.

La maison connut de nombreux aménagements internes et de plusieurs extensions : En 1963 fut érigée une longue aile latérale qui sera elle-même reconditionnée en 2015 et qui occupe aujourd'hui 20 résidents.
En 1966, on démolit tout l'intérieur de la maison de maître. Il n'en subsista aujourd'hui que la façade. Depuis 2014, elle est désaffectée et attend une nouvelle destinée. En 1998, les dépendances furent converties en huit appartements. 2003 connaîtra les fastes du 100e anniversaire auquel participèrent les Sossons en tant que « *parrains* » du home. Chaque année, en effet, la confrérie y organise un goûter très apprécié par les résidents.
En avril 2008 débutèrent les plus importants travaux d'extensions : la construction de quatre « *cantous* » qui abriteront 60 personnes. La MR/MRS de Villers compte aujourd'hui 80 résidents dont 42 en MRS et occupe à temps pleins ou partiels plus de 75 personnes.
Bien intégrée dans le village qui en vécut toute l'évolution, cette maison a gagné, au fil des décennies, ses lettres de noblesse dans la province et au-delà. Elle est un havre de paix et son savoir-faire est indéniable. Son « *aura* » tient bien sûr dans la gestion rigoureuse dont firent preuve les religieuses et leurs nombreux successeurs mais également dans l'ambiance « *familiale* » qui en émane dès son seuil franchi.
Rendez-vous dès à présent fixé pour fêter le 125e.

Marc H.

FESTIVAL DU RIRE AU CHAPITRE DE LA RULLES DU 28 OCTOBRE 2023

Aux festivals du rire de Rochefort et de Bastogne, ne faudrait-il pas ajouter le chapitre de la Rulles ? La question n'est pas saugrenue car la bonne humeur et le rire étaient une nouvelle fois au programme de ce chapitre du 28 octobre dernier. Lors de son message de bienvenue, la Grande-Maîtresse Laurence a mis l'accent sur l'ambiance estudiantine de ce chapitre. Et qui dit étudiants dit amour des produits du terroir ! Ce chapitre n'a pas manqué de faire la part belle à La Rulles et au saucisson gaumais.

Faut-il aussi rappeler que cette guillerette confrérie de la Rulles est la filleule des Sossons d'Orvaulx ? Nous pouvons en être très fiers et les Sossons étaient nombreux à participer à ce chapitre. Etant le mari de la Grande-Maîtresse Laurence, Johan était notre fer de lance, bien assisté par Rudy, Luc, Jean-Claude, Olivier M., Dominique et Thierry B. Dominique avait demandé son intronisation et Emmanuelle, la future épouse de Rudy, également.

Voilà qui va renforcer encore un peu plus les liens étroits entre nos deux confréries, si besoin en était !
Le lieu est inchangé, la brasserie de la Rulles, et on ne s'en lasse pas ! Endroit plus que propice pour ce « *café-théâtre* », les confréries présentes avaient hâte de prendre place pour ce qui est chaque année un véritable spectacle. A la manœuvre, on retrouve les valeurs sûres comme Y-M. François, F. Quoirin, J. Wolf et C. Liblanc. À tour de rôle, ils nous prodigueront leurs beaux textes et la pluie de jeux de mots qui tiennent le public en haleine.
Les CV classiques n'ont plus lieu d'être et sont transformés en véritables sketches. Les candidats ne savent pas à quoi s'attendre et leurs mimiques médusées animent encore un peu plus la galerie.

Les thèmes sont multiples et il est impossible ici de les énumérer tous. Par exemple, Alain, de la confrérie des Maîtres des Forges, a eu le malheur d'insérer son signe zodiacal dans son CV. Le public a eu droit à une revue complète de l'horoscope, de l'énergie des astres et de l'alignement des planètes à son sujet ! Une véritable leçon d'astrologie au grand bonheur de tous.

Le CV de Françoise des P'tits Loups n'est pas arrivé à la Rulles ? Qu'à cela ne tienne, de l'énigme vivante jusqu'aux étoiles filantes dans un ciel sombre, nous avons eu droit à un beau texte sur le thème « *Car tout était éteint* » ! Je ne pourrais pas clore ces quelques extraits sans parler des titres des albums de Tintin habilement glissés dans un CV… Du grand art !

Après la traditionnelle Rulles dégustée sur place, un très bon repas nous attendait à l'école Saint Benoît. Vous l'aurez compris, il faut rire au minimum 6 minutes par jour. Après ce chapitre, nous étions en overdose jusqu'à la fin de l'année ! Grand merci à nos amis de la confrérie de la Rulles pour cette brillante prestation et à l'année prochaine.

Thierry B.

FÊTES DE WALLONIE À LIÈGE DU 15 AU 17 SEPTEMBRE

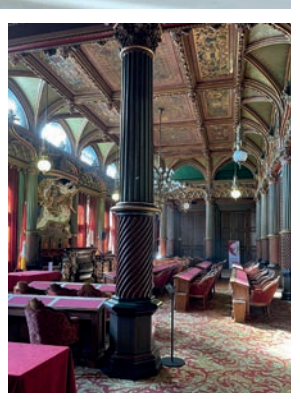
L'année dernière déjà nous avions fait l'objet d'une invitation à participer à ces réjouissances mais le délai imparti ne nous a pas permis d'y répondre favorablement. Cette année, la Province de Liège s'y est pris à l'avance et donc après examen du dossier dans les détails, le Grand Conseil a décidé de réserver une suite favorable à l'invitation.

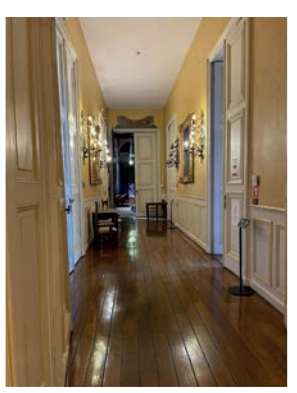
Il y a donc une représentation officielle de la Province durant les Fêtes de Wallonie à Liège et cela se déroule dans la cours du palais des Princes Evêques. Nous voilà donc partis pour une représentation de trois jours : un mini Libramont en somme mais plus loin et Il s'agissait pour tous d'une première, et donc pas mal d'inconnues subsistaient. L'accueil des organisateurs fut très bon et ils ont cherché à rencontrer tous nous besoins, puisque nous avons même été les seuls à bénéficier d'un emplacement réservé pour notre camion dans la cour du gouverneur.

Deux cérémonies officielles étaient à l'ordre du jour, le vendredi au début de soirée pour le lancement des activités et le dimanche à midi pour la mise à l'honneur de la confrérie. Le week-end a été dense, en tout cas du point de vue mobilisation des gens ; plusieurs d'entre nous ont d'ailleurs logé sur place ou à proximité.
Pour les deux premiers jours, on a du malheureusement constater que l'affluence au stand n'était pas de mise et il a été difficile d'évaluer les besoins en personnel. La journée de dimanche a été plus gratifiante vu le nombre de clients mais aussi lors de la mise à l'honneur de notre confrérie suivie de l'apéro qui était offert par les organisateurs et dont nous assurions le service. Heureusement que nous avions anticipé ce service car pour la photo de clôture de cette mise à l'honneur, nous étions plus sur le podium que dans le chapiteau, les spectateurs s'étant précipités vers le buffet qui venait de s'ouvrir.

Finalement on retiendra que ces trois jours se sont déroulés dans la bonne humeur, l'amitié et la convivialité.
Trois points particuliers sont à mettre en avant : en premier : l'aide apportée par les togés et médaillés locaux (de la région de Liège) qui pour certains sont venus plusieurs jours. En deuxième : l'accueil de Françoise et la belle sœur de Jean grâce auxquelles nous avons pu être présents ces trois jours et loger à proximité de Liège.
Et enfin, la présence ces trois jours de Jacky, Jean, Jean-Claude, Jean-Luc qui n'ont eu de cesse de veiller au bon déroulement des choses.

Philippe Bro.





SOSSONS SOCIAL 2022 L'ÉLAN GAUMAIS

Après la remise du Sossons Social 2022, la Commission Sociale a souhaité faire le point sur la réalisation des projets qui ont reçu l'aide de la Confrérie. Cet article s'intéresse à celui de l'association L'Élan Gaumais dont le siège est situé à Gérouville.

Ce club sportif, reconnu par l'ADEPS, a pour buts d'accueillir des personnes handicapées (physiques et/ou mentales) ainsi que des personnes atteintes d'une maladie invalidante ou évolutive, de propager parmi celles-ci l'idée de la pratique du sport et de les sociabiliser à partir de sports en équipe.

Les activités sont organisées hebdomadairement à Jamoigne (gymnastique, relaxation, natation, …) et à Habay-la-Vieille (asinothérapie) et mensuellement à Florenville (bowling). Elles sont encadrées par un moniteur sportif et par une quinzaine de volontaires. Les nombreux affiliés (une septantaine) viennent d'horizons divers comme de l'IMP d'Étalle, de La Ferme des Roses de Florenville, du centre de jour Altéo de Rossignol et de diverses familles de la région.

L'aide financière de la Confrérie avait déjà permis d'acheter en 2018 une première chaise roulante de douche spécifique pour descendre ou remonter une personne à mobilité réduite dans la piscine. Grâce au Sossons Social 2022, une deuxième chaise a pu être achetée. La spécificité de ces chaises réside notamment dans le fait qu'elles sont résistantes au chlore. Il y a quelques mois, Madame Béatrice Meert, présidente de l'association, a encore remercié la Confrérie et nous a communiqué des photos avec les deux chaises.

Christian L.

DÉCÈS D'ALFRED LEROY

On se doit d'évoquer la mémoire d'Alfred Leroy.
S'il fut fondateur de la Confrérie St Arnould, et de l'asbl « *Les Amis du Pays de Chiny* », il nous fut précieux, à Jean-Marie et à moi, lors de la création des Sossons d'Orvaulx.
Outre ses encouragements, il nous a aidés dans la mise en forme de notre projet, par ses conseils, et en nous faisant entrer dans le monde des Confréries, avec les devoirs et obligations qui y incombent.
Nous avons eu, avec lui, plusieurs réunions de préparation…
On l'a aussi côtoyé au cours de ses nombreuses activités: à l'origine des fêtes du 700e anniversaire du Comté de Chiny, et lors de manifestations culturelles importantes, telles que la participation à la création de l'École d'Art de Florenville, que nous avions lancée avec le regretté Henri Buchet, proposé à la toge de fondateur, mais disparu prématurément…
Historien, peintre, écrivain, Alfred, Fred pour les intimes était une personnalité aux multiples facettes, qui aura marqué la Gaume.
Il fit aussi une belle carrière militaire, passant notamment par la direction du «*Petit château*», où les plus anciens parmi nous firent leurs «*trois jours*», qui décidaient de leur affection au service militaire, voire la responsabilité de la caserne de Peutie, Q.G. à l'époque du matériel de l'armée.
Reconnaissons qu'il avait ses outrances… Surtout lorsqu'il fêtait un évènement, ce qui lui arrivait souvent, bien arrosé… Mais qui se terminaient par un vaste éclat de rire dont il avait le secret.

Allez, salut Fred… On gardera ton souvenir !

Georges T.

RENCONTRE AVEC VALTER QUISTINI

Photo de gauche à droite : Pierantonio Beretta, Valter Quistini et Luigi Ostricati

Bonjour Valter,
Vous êtes maintenant une dizaine de togés en Italie et tu composes avec Pierantonio et Luigi le Grand Conseil. Comme tu viens de me le dire, vous n'avez pas de siège précis, mais alors, comment choisissez-vous l'endroit pour vos chapitres ?

Quand on fait le chapitre, on va dans un terroir, dans une ville pour y découvrir les produits du terroir, pour voir ce qui est bon et après, on choisit une association du terroir à laquelle on fait une donation avec les bénéfices du Chapitre. C'est pour cela que l'on fait une tombola. On reçoit de la Brasserie, des cadeaux, des petites choses et cette année on fait encore comme l'année passée, il y a des cadeaux de Belgique et surtout d'Orval pour les Italiens et des cadeaux Italiens pour nos amis Belges.
L'année passée, on a donné 500€ à une association de Trento qui s'occupe de personnes trisomiques. Pour vous ce n'est pas beaucoup, mais pour nous si. On choisit toujours une association qui est proche d'un nouveau Togé et qu'il doit connaître. On veut que l'argent arrive dans une association sérieuse.
Si à la fin de l'année avec d'autres initiatives, comme des cours sur la bière ou d'autres soirées, et qu'il nous reste en caisse, on garde un peu d'argent pour faire vivre l'association et on donne le reste à une autre association.

Que faites-vous comme activités durant l'année ?
On fait soit des soirées dans un restaurant qui va nous faire un menu à base de bières et les gens qui viennent paient une participation. On fait aussi des cours de Zythologie qui sont donnés par des Togés. On participe également à des fêtes comme vous, vous avez la Fête de la pomme de terre, mais notre principale source de revenus reste le Chapitre. C'est pour cela que c'est important si la Brasserie nous donne un peu de bières et des articles publicitaires. Chez nous personne n'est payé. Chacun assume ses déplacements et tous ses frais même quand on vient en Belgique.

D'où proviennent les togés ?
Il y en a de Lombardie, il y en a de Trentino, de Rome, de tout le centre et le nord de l'Italie. C'est dans un rayon de combien de kilomètres 100, 150, … ? Non, c'est plus dans un rayon de 300, 350 kilomètres.

Où faites-vous vos réunions dans ce cadre-là ?
La place centrale, c'est Bergame, mais on a commencé autre chose, par exemple se retrouver au lac de Garde, mais on ne fait pas beaucoup de réunions, car il y a les longs déplacements.

Comment choisissez-vous vos intronisés ?
Dans les intronisés de ce jour, il y en a 3 ou 4 qui ont vraiment une très très grande connaissance de la bière. Il y a aussi le directeur de la plus grande revue brassicole d'Italie, par exemple. Il va d'ailleurs réaliser un article sur notre confrérie.
Je dis toujours que l'on a trois bases de raisonnement pour notre association : la première, c'est la convivialité, c'est quand même prépondérant !
Ensuite, il y a la connaissance de la bière, tant sa fabrication que sa dégustation. Et troisièmement et c'est le plus important, il y a la partie historique de l'Abbaye d'Orval et même un côté un peu spirituel. Tu ne peux pas être un Sosson d'Orvaulx, si tu n'as jamais assisté à un Chapitre en Belgique, jamais vu l'Abbaye, jamais vu la Brasserie et si tu n'as pas été à l'Ange Gardien. C'est pour cela que nous venons au mois d'avril avec les nouveaux intronisés pour qu'ils découvrent au moins une fois tout cela !

Buon giorno Valter
Non avendo una sede principale con quale criterio scegliete il luogo dove svolgere il capitolo annuale?
Quando facciamo il grande capitolo scegliamo una località per poterne scoprine il suo territorio la sua storia e i prodotti tipici locali. Scegliamo inoltre un'associazione benefica del posto alla quale donare i proventi della lotteria organizzata durante il capitolo con i premi massi a disposizione dalla brasserie e i premi messi a disposizione da AISDO. Durante la lotteria estraiamo i premi "di Orval" per gli ospiti italiani mentre i premi locali vengono estratti per gli amici provenienti dal Belgio.
Lo scorso anno sono stati donati 500€ ad una associazione del Trentino, dove è stato svolto il capitolo, che si occupa di persone affette da autismo, Casa Sebastiano. Il direttivo attraverso uno dei propri membri cerca di scegliere un'associazione sul territorio che agisce in modo trasparente nel fare del bene. Se alla fine dell'anno grazie alle nostre iniziative avanziamo del denaro ne teniamo una parte per gestire le spese dell'associazione e doniamo il rimanente ad un'altra associazione benefica.

Che attività svolgete durante l'anno?
Durante l'anno realizziamo dei percorsi di gusto abbinando i prodotti dal territorio alla birra. Alcuni cavalieri svolgono dei corsi di degustazione. Partecipiamo ad alcuni eventi come può essere la vostra festa del "pomme de terre". Le principali entrate sono al momento quelle derivanti dal capitolo ma ci tengo a dire che ciascun cavaliere non percepisce nessun compenso nemmeno per i viaggi o le trasferte, comprese quelle in Belgio. La birra che riceviamo dalla brasserie ci è utile per la realizzazione di eventi che ci permetteranno di crescere.

Da dove provengono i togati?
Gli attuali togati provengono dal centro nord Italia, dalla Lombardia, dall'Emilia Romagna, dal Veneto e dal Trentino Alto Adige. Si trovano nel raggio di 100 150 chilometri ? Direi piuttosto nel raggio di 300 350 chilometri.

Ma in questo caso come organizzate le vostre riunioni?
La nostra sede si trova a Bergamo ma abbiamo iniziato ad incontrarci di tanto in tanto sulle rive del lago di Garda che ha una posizione centrale. Facciamo poche riunioni in presenza perché gli spostamenti sono abbastanza impegnativi.

Come scegliete i vostri intronizzati?
Tra quelli che sono stati intronizzati di recente ci sono tre o quattro esperti di birra e l'editore di una rivista brassicola italiana che realizzerà un articolo sulla nostra confraternita. Vogliamo che chi viene a far parte della nostra associazione lo faccia per i tre nostri fondamenti, l'indispensabile convivialità; la conoscenza della birra e della sua produzione e degustazione; la terza e la più importante che è conoscere la storia e la parte spirituale della abbazia di Orval. Un vero Cavaliere di Orval deve inoltre secondo noi visitare almeno una volta l'abbazia, la brasserie, l'Ange Gardien, e soprattutto partecipare ad un capitolo in Belgio. Per questo ogni anno nel mese di aprile organizziamo una visita ad Orval ed invitiamo i Cavalieri che non ci sono mai stati a partecipare e vedere tutto questo con noi almeno una volta!

FÊTES DES GODEFROID À BERTRIX - SAMEDI 25 NOVEMBRE 2023

La cérémonie des Godefroid célèbre annuellement les personnes, sociétés ou associations qui par leur succès ou leurs innovations témoignent du dynamisme et de l'esprit battant de la province de Luxembourg. L'Orval représente assurément ces valeurs et ce dynamisme et donc tout naturellement y trouve sa place.

C'est pourquoi nous y participons depuis plusieurs années maintenant en assurant le service de l'Orval lors du drink qui clôture la cérémonie.
Un point important a cependant changé cette année puisque ce n'est plus Idelux mais les services du Gouverneur qui assurent l'organisation et qui dit changement d'organisation dit aussi innovation.

Les services du Gouverneur ont donc invité toutes les confréries de la Province à participer pour présenter leurs produits de bouche. Les confréries du Maitrank et des Herdiers ont accepté l'invitation et donc la haie d'honneur qui accueillera les invités sera colorée d'orange, de jaune et vert et de lie de vin. Pour les préparatifs, nous nous retrouvons Thierry, Philippe et moi-même au Centre culturel de Bertrix le vendredi fin d'après-midi pour l'installation du stand. Là il faut féliciter les organisateurs car le dispositif installé correspond parfaitement à nos attentes, il nous reste juste à remplir les frigos et décorer le stand.
Le lendemain, ce sont une dizaine de togés qui se retrouvent pour assurer l'accueil des invités avec nos confrères d'Arlon et de Bastogne.

La cérémonie est très bien rodée et les mises à l'honneur se succèdent sans anicroche, entrecoupées par quelques prestations musicales de qualité par des représentants de l'académie de musique de Bertrix.
Nous nous éclipsons avant le traditionnel Chant des Luxembourgeois de manière à être prêt pour le rush qui nous attend. Comme d'habitude, le service se fera dans les galopins de sorte qu'il nous sera donné l'occasion de voir à plusieurs reprises quelques amateurs ou amatrices inconditionnels de notre breuvage.

Le dispositif est bien rodé, chacun a trouvé sa place de sorte que les convives ont pu tout à leur aise déguster leur breuvage préféré en intercalant un Maitrank ou une tranche de jambon ou une rondelle de saucisson d'Ardenne .
On notera aussi le service de qualité du traiteur qui a à nouveau proposé un éventail de canapés de premier choix.
La soirée se termine, il nous reste à faire la vaisselle et à ranger le stand, ce qui se fera dans la bonne humeur comme tout le reste de la soirée.

Merci à Benoit, Claude-Edouard et Martine, Jacky, Jean, Jean-Yves, Philippe et Maryline, Stephan, Thierry et Claudine pour cette prestation impeccable et à l'année prochaine, on l'espère bien.

Philippe Bro.