tchû nos les Sossons

Périodique trimestriel de la Confrérie des Sossons d'Orvaulx asbl
Editeur responsable : Jean-Marie SINDIC, grand maître
Place Albert 1er, 63A - 6820 Florenville - ☎ 061/31 18 43 - E-mail : sindic.jm@skynet.be
mdtsemois@skynet.be - info@sossonsdorvaulx.be
n° d'agrément : P001689

bpost
PB-PP | B-6820
BELGIE(N) - BELGIQUE

BUREAU DE DÉPOT : 6820 FLORENVILLE

© Reproduction interdite
Loi du 11-03-1957 : toute reproduction intégrale ou partielle est illicite.

SOSSONS d'ORVAULX

«fayez toudjou l'bin t't~ autou d'vou avu l'cûr lôrdge et amitieu»

N° 93
OCTOBRE - NOVEMBRE 2017

Notre « livre - souvenir » est toujours disponible
Pensez-y pour les fêtes de fin d'année !

A l'occasion de son 40e anniversaire

La Confrérie
Les SOSSONS d'ORVAULX

vous propose son livre-souvenir

Le montant total de cette vente est dédié aux œuvres sociales

Prix : 27€

Frais d'envoi Belgique : 10€

Vous y découvrirez :

Chapitre 1 : Les 40 ans de la Confrérie
Chapitre 2 : L'ORVAL et sa bière
Chapitre 3 : L'Histoire d'ORVAL

Format 25x21cm
108 pages
Couverture cartonnée

Renseignements et vente :

www.sossonsdorvaulx.be

En guise d'éditorial

Avec l'automne, certes la Confrérie n'entre pas en léthargie, mais ses activités sont tout de même réduites !!!

Vient alors le temps de la réflexion et d'un petit bilan de l'année écoulée. Notre Chapitre d'avril fut à nouveau une belle réussite... Entendons-nous bien, notre objectif n'est pas de "battre des records" de participation, mais bon gré, mal gré, nous connaissons un succès qui ne varie pas.

Restons cependant modestes : c'est à cette bière mondialement appréciée que nous le devons. Grand merci à l'Abbaye et à la brasserie ...Nous essayons d'en être dignes, et sans fausse modestie, je crois que nous y parvenons !

Un autre grand moment de la vie confraternelle, est la fête de la Pomme de terre...On nous a longtemps gentiment reproché qu'une fête de la pomme de terre sans la touffaye n'était pas une vraie fête.

Il ne suffisait pas de la faire rejoindre la bière et le fromage parmi nos produits de choix, encore fallait-il trouver le moyen de la mettre en valeur ...ce qui n'est pas une mince affaire, pour tout "cuisinier"... ou cuisinière gaumais(e) qui en fait toujours l'une ou l'autre fois en hiver !

L'imagination au pouvoir...et la chance d'avoir dans nos rangs, le "maître de Chamleux" : une réunion de travail initiée par le grand conseil ,Dany en tête, nous a permis de trouver le chemin du succès : le 15 octobre, la touffaye était là...et ne le fut pas longtemps, les convives se chargeant de la déguster sitôt annoncée !

Merci à tous les bénévoles qui ont assuré ce succès: je me plais notamment à féliciter nos médaillés et parmi ceux-ci nos jeunes, qui nous ont permis cette manifestation qui prend de l'envergure d'année en année !

Et le livre...Après l'engouement des premiers mois, la vente s'est bien ralentie. Le Grand conseil étudie les moyens de la relancer.

En attendant, je fais appel à tous nos sossons : avec la fin de l'année et les fêtes, le moment est venu pour tous de se porter acquéreur ...

N'oublions pas que le sosson social doit en être le grand bénéficiaire.

Bonne fin d'année à toutes et à tous ...et déjà joyeuses fêtes !

Georges THEODORE, *Grand maître*

IN MEMORIAM

André, "dédé" Kawka nous a quittés...

Il était, bien sûr, l'époux de notre consœur togée Raymonde, mais il l'accompagnait à toutes nos réunions et manifestations.
Nous avions noué de solides amitiés avec nos amis français, de Carignan, dont Denis Chartier et lui étaient les piliers... Ensemble, avec eux, côté français, et avec le FAF côté belge, mené par notre sosson et grand argentier de l'époque, Richard, nous avons réussi quelques belles "semaines franco-belges"...
Il a souhaité partir dans la plus grande discrétion... Dans le respect de ce vœu, nous avons Jean-Marie et moi, assuré la représentation de la Confrérie lors de la cérémonie d'adieu au cimetière de Carignan, le 20 octobre.
Nous avons assuré Raymonde et ses filles, de nos confraternelles amitiés.

Au revoir Paul

C'est avec consternation que nous avons appris le décès de Paul Lambert. Artisan de la naissance de "sa" confrérie du Purnalet, il présida le Conseil noble des Confréries luxembourgeoises pendant 10 ans.
Homme de convivialité, nous étions très proches, et c'était toujours une fête de le rencontrer.
La Confrérie lui a adressé une gerbe en guise de souvenir. Empêchés d'aller à l'enterrement, Alain et moi sommes allés rendre visite à la famille mardi.
Comme je le disais à un confrère, à la sortie de la mortuaire, il est certainement des absences qui se ressentent plus que d'autres...
Nos condoléances confraternelles à sa famille et à la Confrérie.

JOYEUSE ENTREE DE LA TOUFFAYE

Notre plat national gaumais
à fait une entrée remarquée au Conseil
noble de nos Confréries

Avec ou sans les Sossons

Dopage au Tour de France

Extrait de l'interview de Thomas DE GENDT dans la DH Sports de ce samedi 22 juillet
De Gendt songe toujours au prix du Super Combattif. "J'ai pris part à onze échappées et vendredi, j'ai décroché ma première place d'honneur. C'est seulement la cinquième. J'espérais plus, mais c'est mieux que rien. Je dois tenir compte que je ne vais pas gagner ce prix du Super Combatif. Si je l'ai, ce sera très beau. Je ne pouvais quand même pas faire plus que ce que j'ai montré au cours de ces semaines. Je le mérite, d'accord. Barguil aussi. Et les Français restent des Français (NDLR- le jury est principalement composé de Français). Je ne vais pas me montrer très dur avec tout le monde. ***Ce vendredi soir, je boirai quelques Orval. J'en ai huit et je me demande encore si je vais en offrir quelques-unes.*** *Ce soir, je célèbre la fin du Tour. Oui, ce soir. Cela peut se faire une fois".*

Article envoyé par notre médaillé
JACQMIN Daniel

!!!!!!!!!!!! ATTENTION !!!!!!!!!!!
Les images qui suivent sont très dures...
Certains adeptes pourraient en subir quelques séquelles !!!!!!!!!!!!!!!!!

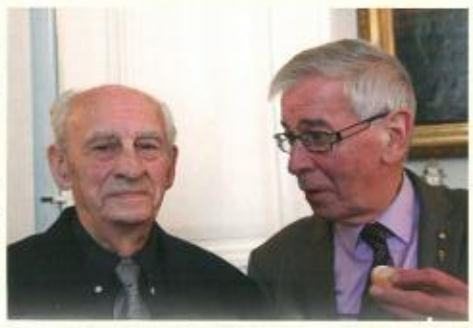
Eric

C'est triste mais pas mortel,
si chacun participe en ne buvant
qu'un Orval par jour !!

Ce n'est pas le premier accident du genre.
Il y a plusieurs années, j'avais suggéré à J.M. ROCK de changer la toile de part et d'autre de la remorque par des portes.
Au moindre mouvement du camion, les palettes s'affaissent et cette toile ne peut les retenir.

Richard

Un bel anniversaire...



Le Cercle gaumais de Bruxelles vient de fêter ses 100 ans, sous la présidence toujours active de note confrère Jean-Marie FOX.

C'est en effet le 1er avril 1917, que les luxembourgeois de Bruxelles, coupés des relations ferroviaires et postales d'avec leur Province, décidèrent de s'unir pour rompre cette solitude.
Ernest SCHOEREN, (prononcez Cherin), chef de l'école communale de la rue de la Cambre à Ixelles, par ailleurs auteur patoisant, en assura la première présidence.
La devise « Mieux s'couneut', pou mieux s'âdi » , dit clairement le but philanthropique qui fut le sien...
Au lendemain de la première guerre, ses aides se multiplièrent, visites dans les hôpitaux, assistance aux étudiants arrivant à Bruxelles etc...
L'argent fut trouvé par diverses manifestations festives, et le Cercle fut bien entendu autorisé à porter le titre de "royal".
Actuellement, les membres visitent encore chaque année, les homes pour personnes âgées de Florenville et Virton, les bras chargés de cadeaux.
Un journal vit le jour. C'est actuellement le bulletin trimestriel « Not'Gaume » qui en est à son 222è numéro...
...mais jean-Marie, largement nonagénaire, crie au secours et demande instamment qu'on lui trouve un successeur...
Appel aux candidats, qui tout en étant gaumais, ne doit pas nécessairement habiter la Capitale.
Tout qui est intéressé à rejoindre le comité, peut entrer en contact avec Any Dedecker-Clement, Bd des Invalides à Bruxelles, 186/9 - tél. 02/673.54.50
Merci en tout cas à un sosson dont on est fier... et proficiat Jean-Marie !!!

La Foire agricole à Libramont
Nous y étions...

Merci à Marc pour son investissement.

Le BBQ familial ...

La ferme des Roses étant occupée par les festivités de son 20e anniversaire, c'est donc la salle de Williers qui nous reçut en ce samedi 9 septembre, copieusement arrosé par des averses diluviennes.
On a regretté l'absence des togés, plusieurs étant très valablement excusés, mais pas tous. Nous étions donc 13 togés.
Petite parenthèse : il nous faudra réfléchir à l'implication dans nos activités. La présence à nos réunions chapitrales n'est pas suffisante.
Bref, nous étions tout de même une cinquantaine, car alliant le caractère familial au but social, nous avions invité les résidents de la Ferme de Roses, leur accompagnateur, et le staff de direction, tous enchantés de ce bel après-midi !!
On a apprécié le jambon braisé et son accompagnement... alors que l'apéritif fut agrémenté par les jeux de société dont Bernard a le secret : les lauréats, et ils étaient nombreux, furent récompensés par une belle médaille...
Si l'extérieur était arrosé de flotte, les convives s'arrosèrent d'Orval, et c'est un peu chancelants que plusieurs d'entr'eux quittèrent le sympathique village de Williers... alors que la nuit était déjà tombée !
Merci à tous les bénévoles qui ont permis ces quelques belles heures de convivialité

Le 50è anniversaire de la Confrérie St Arnould du Pays de Chiny

Beaucoup de confréries présentes en ce samedi 19 octobre, pour le 50è chapitre de nos amis de Chiny. Afin de marquer notre sympathie à nos voisins, nous étions en bonne délégation à ce Chapitre, Sébastien, Eric et Laurence, Bruno, Marc et Georges. Le grand maître Jean-Marie Martin, seul rescapé du comité fondateur, rappela les grandes étapes de la Confrérie... Il répondit à l'attente des amis, de savoir pourquoi, après 50 ans, la Confrérie n'avait pas le titre de royale... Il lui fut refusé par les services du Palais, parce qu'il avait déjà été attribué à l'asbl "Les amis du pays de Chiny" !!! Je pense que nos confrères auraient dû inviter le Roi à ce Chapitre, pour qu'il revienne sur sa décision... Mais après tout, a conclu le grand maître, " on s'en ... " Cela n'a pas empêché la pleine réussite du Chapitre !!!

En marge du Chapitre : un nouveau couple ...
Retenu par des noces d'or, le maîeur est arrivé en cours de cérémonie, accompagné de l'échevine, Christine, l'épouse notre Confrère Marc... Elle fut saluée par le maître de cérémonie par un " bienvenue à Mme-Christine Schoppak"... ce qui a fait sursauter Marc qui était en train de "m'en raconter une", histoire de faire passer le temps. Ayant été salué par un bonjour Monsieur Gilson, il lui a fallu un bon bout de temps ... et quelques hotteuses, à défaut d'Orval, avant de s'en remettre !!!

La journée de la Pomme de terre ...

Ce fut un sacré succès, et des milliers de visiteurs ont arpenté la place Albert 1er en ce dimanche 15 octobre, sous un soleil quasi estival !!! Un sacré succès aussi pour notre "étuvée" concoctée par Laurence et Olivier, en leur domaine de Chameleux... Les 120 préparations furent vendues en un clin d'œil, et les 100 floriflettes ont subi le même sort ! Orval, Gen goulf, Rulles désaltérèrent les convives, tandis qu'au stand d'à côté, pâtés gaumais, boudins, fromages et pâtés d'Adelin donnaient fort à faire à José, Bernard, Jos etc... pour faire face à la clientèle ! Unanimité en tout cas pour les exposants... car aux environs de 18h, il y avait pénurie générale...
Il ne restait plus qu'aux vaillant(e)s présent(e)s à démonter dans un dernier effort, car la journée avait été longue...et assoiffante !
Il nous reste à dire merci à toutes et tous les bénévoles, nombreux, qui firent le succès... On a été particulièrement heureux de voir plusieurs médaillés se joindre à nous...On ne les oubliera pas !

Déjà des projets pour 2018 ...
Suggérée par le représentant de l'APAQW, on pourrait prévoir l'installation d'un vaste chapiteau avec tous les produits AOP et IGP de Wallonie !!!

A la une de l'Ardennais

Sedan

UN TOUR À FLORENVILLE...
Fête de la pomme de terre

CARIGNAN Orvaliflette, floriflette, roustiquette... si ces noms ne vous disent rien, c'est que vous n'êtes jamais allé à la fête de la pomme de terre.

C'est une tradition maintenant : le 3e dimanche d'octobre, Florenville accueille la fête de la pomme de terre. La « plate de Florenville », la pomme de terre du terroir, possède le label IGP (identification géographique protégée). Elle est mise à l'honneur tout le week-end, dans le cadre d'un marché des saveurs qui accueille 20 autres stands de produits de bouche et artisanat.

Si la pomme de terre était en fête, il ne fallait pas oublier les nombreuses animations culinaires qui étaient proposées. De plus en cette période de couleurs automnales, les étalages étaient éblouissants et, dès le matin, les visiteurs étaient nombreux. Beaucoup de Français avaient traversé l'ancienne frontière pour s'approvisionner en pommes de terre, d'autres pour passer une journée agréable dans une ambiance conviviale.

Les Sossons d'Orvaulx, la confrérie de la bière d'Orval, étaient les organisateurs de cette fête.

LES PRODUITS DU TERROIR À L'HONNEUR

Le stand des producteurs de pommes de terre, où la France étaient représentée par le « GAEC des Montants de Margny » avec la famille Braconnier, était accompagné cette année d'une vingtaine d'exposants de produits du terroir. Durant les promenades vous pouviez déguster diverses bières locales et régionales. C'était aussi l'occasion de se rassasier avec des roustiquettes ou de la bonne floriflette, orvaliflette des spécialités de pommes de terre qui étaient proposées et cuisinées sur place, du producteur au consommateur. Un doux parfum d'odeurs alléchantes se faisait sentir dans les allées : de quoi réveiller les papilles.
À côté de cela, il y avait des animations musicales ainsi que des promenades en calèche. La Confrérie des Sossons d'Orvaux (Confrérie de la Bière d'Orval) et le F.A.F. (Festivités Animations Florenville) étaient les organisateurs de cette manifestation gourmande et conviviale, couronnée de succès.

Les Sossons nous écrivent

Rassemblement des Confréries de Wallonie Bruxelles à La Roche-en-Ardenne

C'est dans le cadre particulièrement accueillant de La Roche-en-Ardenne que s'est tenue ce dimanche 20 août la 34è journée annuelle des confréries gastronomiques de Wallonie et de Bruxelles.
Cette journée peut être qualifiée de mémorable et réussie, à l'image des 104 confréries participantes sur les 132 actives que comptent la Wallonie et Bruxelles Capitale, des 60 bénévoles souriants et disponibles et des 70 stands dressés sur le Quai de l'Ourthe. Ce véritable village des saveurs était une magnifique vitrine de nos produits, de notre savoir et de nos traditions. Des milliers de visiteurs ont dégusté les quelque 150 produits proposés et passé ainsi une journée conviviale.
Mais comment ne pas mettre en avant le dévouement et l'énergie folle dépensés par les Confréries du Purnalet de La Roche et d'Ill Crass D'Jotte d'Houffalize représentées respectivement par Nicolas Dalaidenne et André Malarme, eux-mêmes membres du Grand Conseil Noble de la province de Luxembourg ?

Toutes ces personnes ont été les principaux artisans de ce succès et chapeau bas à elles pour l'organisation sans faille de cet évènement important dans notre province. Ces deux confréries et leurs représentants ont été capables de trouver les soutiens nécessaires auprès des politiques et partenaires média et financiers. Lors de la séance académique, les orateurs ne s'y sont d'ailleurs pas trompés et n'ont pas manqué de les féliciter et les remercier pour tout le travail accompli. Pour un tel rassemblement, il ne manquait plus que le beau temps, et les œufs à Sainte Claire ont fait le reste. Le ciel bien clair et le soleil généreux ont largement contribué au succès de cette journée. Notre confrérie était particulièrement bien représentée et nous étions plus d'une vingtaine à y participer. Dès potron minet, l'équipe de choc Marcel, Dany, Claude et Eric montaient le 'chapiteau' particulièrement bien placé sur la place du Marché. C'était ensuite le classique rassemblement des confréries pour la séance académique à 10 heures. Lors de celle-ci, Nicolas Dalaidenne appella les 104 confréries non sans quelques soucis de coupure de micro, seul petit couac technique de toute la journée.
En guise d'introduction, le Président du Grand Conseil de la Tradition gastronomique et culturelle de Wallonie – Bruxelles, M. Guy Baivier, a logiquement remercié les deux confréries organisatrices ainsi que les pouvoirs locaux et l'établissement scolaire qui a mis à disposition ce grand hall pour la séance. Associé ensuite à la présentation de cette journée, le bourgmestre local Guy Gilloteaux n'a pas tari d'éloges sur l'organisation : « C'est un bonheur de vous accueillir dans la vallée de l'Ourthe. Nous sommes demandeurs de telles vitrines, de tels évènements de qualité ». Avec le premier ministre du gouvernement wallon M. Willy Borsu, ils recevront un magnifique cadre avec l'affiche de l'évènement dessinée par Stedo. Une véritable œuvre d'art ! Suivront ensuite les discours de la représentante du cabinet du ministre Collin et M. Borsu en personne pour souligner l'éclatante démonstration du savoir-faire des artisans. Nouveaux remerciements à l'organisation et aux ambassadeurs du patrimoine historique, culturel, gastronomique et des traditions qui rappellent nos racines. Les couleurs de la tradition sont les couleurs de la vie. Les gens recherchent la proximité, l'authenticité, le bien-vivre et le bien manger conclura le ministre Borsu.
L'un des organisateurs M. André Malarme apportera également ses remerciements et souhaitera une excellente journée à tous. Sur le plan musical, les Sonneurs de Trompes du Bien Aller Val de l'Ourthe étaient présents à l'athénée royal.
Viendra ensuite le point d'orgue de la journée : quelques 450 personnes issues des différentes confréries et emmenées par l'harmonie du Hérou ont arpenté les rues de la ville pour un défilé qui ne manquait pas de couleurs. C'est pendant presque 10 minutes qu'elles ont défilé à la grande satisfaction du public présent. C'était ensuite l'ouverture officielle du marché par le ministre Collin qui revenait en droite ligne de la cérémonie du 50è anniversaire de la catastrophe de Martelange.

Tout l'après-midi, les Sossons se sont relayés pour la tenue du stand et nous ne devons pas être loin des meilleurs chiffres de vente de notre divin breuvage pour cet évènement. Les festivités se sont clôturées à 19h.
Pour info, le Grand Conseil de la Tradition Gastronomique et Culturelle de Wallonie et de Bruxelles Capitale a confié l'organisation de la 35è Journée annuelle des confréries au Conseil Noble des confréries du Namurois. Cette 35è journée aura lieu à Maredsous le dimanche 12 août 2018.

Thierry B

Confrérie de la Myrtille de Salm

Ce samedi 2 septembre 2017, c'est à Vielsalm, en terre de Salm, que se sont rendues 28 confréries dont 25 belges, 1 française et 2 portugaises. Notons déjà une présence imposante des Parrains de la confrérie locale, les Herdiers d'Ardenne de Bastogne, mais notre confrérie des Sossons n'était pas en reste avec 7 togés, 2 épitogés et 1 médaillé. En effet, Dany Geimer, Jean Latreille, Eric Materne, Marc Dansart, Claude Pethe, Fernand Macaux, Jacky Chauvaux, Benoit Renier, Roland Englebert, votre humble serviteur sans oublier Laurence Materne pour la confrérie de l'Image d'Epinal avaient répondu positivement à l'invitation du Scribe Juré de la Myrtille, Mme Raymonde Gester, une invitation qui nous avait été adressée lors du chapitre du Purnalet de La Roche en avril dernier. Créée en l'an 2000, la Confrérie de La Myrtille de Salm est une confrérie gastronomique qui comprend actuellement 24 membres. Elle a pour but de promouvoir le Val de Salm, pays de l'eau, de la pierre et du bois, ainsi que défendre les produits dérivés de la noble Myrtille de Salm : le pâté à la myrtille, l'élixir de myrtille, la confiture aux myrtilles, les myrtilles dragéifiées, etc. Le produit de bouche de la Confrérie est d'ailleurs le célèbre pâté d'Ardennes aux myrtilles, arrosé de sa liqueur, l'Elixir de Myrtille ou accompagné de la bière locale, la Vieille Salme. La Confrérie est une ambassadrice incontournable pour Vielsalm et sa région qui, au temps jadis, formaient le Comté de Salm. Après la cueillette des myrtilles et la Fête des Myrtilles à Vielsalm chaque 21 juillet, la Confrérie tient son Chapitre annuel dans le Val de Salm le premier samedi de septembre. Le chapitre s'est tenu dans les locaux de l'Athénée Royal et il y avait cette année un air de renouveau pour cette confrérie. Outre la présence de 5 représentants des Conseils Nobles dont nous retiendrons ceux de la province de Luxembourg, André Malarme, André De Leener et Pascal Georis, il faut également savoir que l'ancien Grand Maître Freddy THONUS a démissionné de ses fonctions et quitté la Confrérie fin 2016, tout en ayant prédit la fin de la Confrérie s'il venait à partir. C'est tout le contraire qui s'est produit. Le nouveau Grand Maître, Mr Alain Hanson, disposant déjà d'une longue expérience de Maître du temps a dirigé ce chapitre … d'une main de maître ! Mais le secret de la réussite de ce chapitre peut également être attribué à tous les membres de la Haute Cour qui n'ont pas ménagé leurs efforts pour faire face au défi qui leur était proposé. Du côté de notre confrérie, Fernand Macaux et Jacky Chauvaux ont été intronisés en tant que Compagnons Cueilleurs. Deux intronisés car les Sossons ont en effet pu bénéficier des nouvelles dispositions de la Myrtille: par tranche de 5 Membres présents en habit aux Chapitre et banquet, une intronisation gratuite supplémentaire était offerte. Cette cérémonie était également agrémentée par les Sonneurs de Trompe de Chasse du Débuché de la Salm, une tradition bien ancrée dans le Nord de notre province. A l'entracte, une bière Vieille Salme accompagnée de toasts de pâté ardennais à la myrtille a été servie à l'ensemble des personnes présentes au Chapitre. Petit déplacement ensuite dans le sympathique petit village de Neuville, à deux pas de Vielsalm, pour une soirée tout en décontraction, convivialité et amitié. Nous retiendrons le record battu avec 163 participants. Tous ont pu apprécier l'excellent repas concocté par un traiteur de la région liégeoise. Bravo ainsi à cette confrérie pour la réussite de cette journée et pour avoir relevé si brillamment le grand défi de la succession du Grand Maître.

Thierry Barras

Chapitre des Maîtres de Forges Athusiens

Il faut être un bon sportif pour participer à ce chapitre car le défilé est particulièrement long. On aurait pu chanter : « Et allongeons la jambe et la jambe car la route est longue » Chanson bien connue de ceux ayant effectué de longues marches à l'armée. Partis de l'Hôtel de ville direction le pont du chemin de fer, traversée d'Athus par la Grand rue pour remonter par l'Athénée Royal vers l'Eglise. Messe puis direction Monument aux morts et puis chapitre au Centre culturel. C'est notre ami Claude qui a été adoubé lors de la séance académique. Cette séance académique est toujours bien orchestrée et haute en couleur. Il a pu avant nous faire gouter de la « Hausbier » bière des Métallos que les parents de notre confrère Philippe ont servie durant de nombreuses années dans leur bistrot en face de l'usine qui n'existe plus maintenant. A mon avis, Philippe a dû apprendre à nager dedans.
Lors de cette cérémonie, une de leur action est la remise du Mérite Athusien. Le trophée, qui représente une lingotière (un moule dans lequel était versé l'acier avant d'aller vers les laminoirs) a été remis à la bibliothèque Hubert Juin. C'est pour l'augmentation du nombre de fréquentations ainsi que pour leurs diverses manifestations que les membres du jury leur ont attribué ce prix. Bravo pour ces jeunes.C'est au Clémarais que le repas eut lieu dans une ambiance très conviviale et chaleureuse. Apéritif à l'extérieur, repas délicieux, rien n'a manqué. Toutefois l'après-midi se termina fort tôt. Vers 17h00. Moment choisi par les quelques Sossons présents de se rendre à Aix-sur-Cloie. Là, quelques Orval ont été dégustés avec la modération qui s'impose.

Dany

Herdiers, 60 ans et toujours plus jeunes

Etre une Confrérie Royale c'est déjà très bien mais fêter 60 années, c'est formidable. Et pour être formidable, les Herdiers ont fait les choses en grand. Plus d'une quarantaine de confréries présentées dont une d'Amérique du Sud et des confréries de France. Toutes ces confréries se sont réunies « Espace 23 » au Séminaire de Bastogne. 470 convives attendus. Accueil chaleureux. Mais comme à Athus, l'après-midi démarre par une longue marche. Remise des clés de la ville au Syndicat d'initiative par Mr Lutgen Bourgmestre au Grand Maître des Herdiers Mr JM Lutgen, puis retour au Monument aux morts. Après le dépôt de fleurs, entrée dans la salle Espace 23 pour un long moment. Plus de quatre heures, heureusement avec un entracte permettant de gouter la bière (Vieil Salm) de la Confrérie de la Myrtilles de Salm ainsi que leur produit phare le jambon d'Ardenne. Plus tard dans la soirée, la bière Lupulus de la Confrérie des Petits Loups fut servie. Et bien sûr l'Orval. Lors de la partie officielle, la Confrérie accueille trois nouveaux membres de droit ainsi que dix nouveaux impétrants. Neufs personnalités connues ont été faites « Chevalier Honoris Causa » dont Messieurs Olivier Schmitz Gouverneur, Armel Job Ecrivain, JP Jutgen Ice Watch pour ne citer qu'eux. Sur trois ans, la confrérie a recruté plus de 25 membres. Remise également de barrettes d'ancienneté et puis appel des Confréries. Remise également du prix du meilleur apprenti charcutier à Jason Scheffen d'Arlon de la boucherie-charcuterie Matgen de Schoppach. Tandis que les Sossons, ont été appelés en dernier dans les confréries ne présentant personne à la médaille !!!!! Alors, avec Jean-Yves, une petite chlipette de jambon, un morceau de saucisson et une lapée de vin.

La soirée continua dans une ambiance des plus amicale et joyeuse dans une salle décorée de parapluies qui n'ont pas eu à souffrir de la tempête.

Une soirée bien orchestrée, un repas excellent et un retour aux petites heures mais clean. Merci à Jean-Yves et Benoît.

Dany

Voyage en Italie, octobre 2017
IVè chapitre de la confrérie Sossons d'Orvaulx Italie

Après beaucoup d'appréhension quant à notre vol Ryanair, nous décollons à 14hrs10 précises pour Bergame. Cesare et nos amis nous conduisent à l'hôtel Excecutive à San Paolo d'Argon où sont déjà là des Sossons venus en voiture. Le souper se déroule au restaurant Abbazia, à 800 mètres à pied de l'hôtel. Antipasti, raviolis de veau farcis et « frites ! », carré glacé sont au menu. Samedi, nous allons en bus au lac de Come, où l'on visite la ville de Varenna. En fait, nous buvons un verre sur une terrasse en attendant le bateau qui nous amènera à la petite ville de Bellagio. Petite promenade dans la superbe ville et puis dîner au restaurant le Punta (la pointe), où nous dégustons des poissons du lac en entrée et en plat, le tout agrémenté d'un excellent vin blanc. Nous montons dans le petit train touristique (était-ce prévu?) qui nous déposera devant les jardins de la villa Melzi. Cette ancienne demeure de style néoclassique fut construite par Francesco Melzi d'Eril, vice-président de la République italienne fondée par Napoléon. La promenade dans le parc permet la vision de la partie centrale du lac de Come. Des arbres séculaires, des groupes de pins sauvages, des rhododendrons géants, des azalées,...entourent l'orangerie, transformée en musée. Musée qui contient de remarquables pièces archéologiques, des vestiges napoléoniens et des fresques de la Renaissance. Si vous passez par-là, n'hésitez-pas à visiter ce jardin magnifique qui est Monument National classé et un des plus beaux d'Italie. Deux confrères ratent le bateau du retour, ce qui nous permet de boire une bonne bière bien méritée en les attendant. Le repas du soir se fait au restaurant La Faraona, à 5 mètres de l'hôtel. Et là, c'est l'Italie, une succession de plats à n'en plus finir : pizze, tartare de poissons, espadon, scampis frits, saumon fumé, risotto aux fruits de mer, raviolis aux Saint-Jacques, polenta au poisson au four, gâteau au citron. Ouf! Il faudra bien une petite grappa pour digérer tout cela. Dimanche est bien entendu le jour du chapitre. Nous attendons devant l'hôtel les voitures pour nous amener au monastère, mais, organisation italienne, ils nous avaient oubliés. Les intronisations se déroulent dans la cour de l'abbaye, heureusement le temps est clément, le soleil brille. Après l'apéro, le repas est servi dans une salle richement décorée de peintures et sculptures, c'est splendide. Pour les curieux, voici le menu : salami, jambon, lard gras, vol au vent, soufflé au fromage, parmesan, haricots, châtaignes constituent l'entrée « bienvenue du chef ». Des macaronis al dente sauce tomate précèdent des joues de porcs à la polenta et au gorgonzola Grand Reserve. Le dessert se compose d'une tarte au miel à la chantilly, d'une trilogie de pralines à l'Orval et de macarons à l'Orval. Nous avons eu le plaisir de déguster une praline au thym, un vrai régal rafraîchissant. Tombola, café, grappa terminent ce délicieux repas. Cesare présentera ensuite son livre : « Orval da canassa alla birra trappiste » et se terminera par un petit récital de harpe. Retour à l'hôtel où chacun digère à sa façon. Le souper se déroule dans le même resto que vendredi soir, et là chacun mange ce qu'il veut (pizza, scampis, steak, pâtes...). D'aucuns rentrent, d'autres prolongent la soirée. Une bien belle journée en tout cas. Avant de prendre l'avion le lundi, nous allons à Carobbio degli Angeli pour visiter une hacienda qui fabrique de l'huile d'olives, du vinaigre balsamique, du vin, le tout dans une ancienne villa mais à la décoration intérieure moderne. Le repas-buffet est précédé d'un prosciuto bien frais, c'est vrai qu'il fait chaud. Les foudres de vin sont au rez-de-chaussée tandis que les tonneaux de vinaigre sont au grenier, pour la chaleur et l'aération. Conçus en mûrier ou châtaignier, ils contiennent du balsamique de 12, 35, 45 ans ! Il est devenu sirupeux et on le déguste à la petite cuillère : un régal ! Du pain, de l'huile d'olives et différents fromages arrosés d'acéto nous calent l'estomac. Je ne vous dis pas le prix de certains flacons mais tout le monde en a ramené en Belgique, cela aurait été dommage de rater cette occasion. Les uns rentrent en voiture (par l'Alsace), les autres en avion et en bus jusqu'à destination finale. Nous avons donc passé un excellent séjour durant lequel nous retiendrons encore une fois l'accueil chaleureux de nos amis italiens et leur organisation parfaite en tout point, surtout la ponctualité....

Olivier G

Messe de la Chasse à Muno

40è anniversaire de la messe de la chasse à Muno... On aurait pu y rappeler le souvenir des fondateurs, d'abord Albert Darville, ancien échevin de Fontenoille et conseiller communal à Florenville suite aux fusions. Décédé très vite, c'est Joseph Braconnier, dernier maire de Muno, président du SI local, et membre du grand conseil de la Confrérie qui reprit le flambeau. C'est lui qui nous proposa de venir rehausser la cérémonie de notre présence...

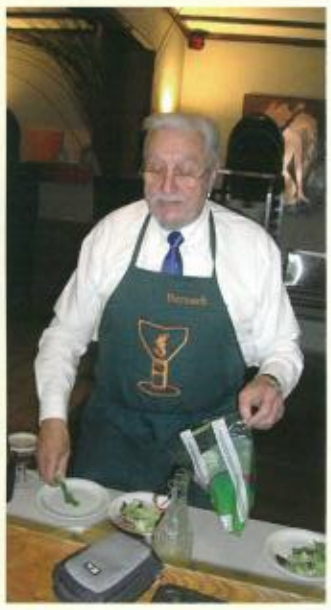
C'est donc un peu dans son souvenir que nous avons poursuivi ce "pélérinage". Je me devais de rappeler ces explications ... Cette cérémonie eut pour cadre la nouvelle Eglise de Muno, dont on a pu admirer la réalisation et notamment l'acoustique, car les sonneurs de cors de St Hubert, sans doute parmi les meilleurs, si ce n'est les meilleurs sonneurs de cors donnèrent quelques sonneries appréciées !!! Avant l'apéro, l'assemblée était invitée à s'incliner devant le monument aux morts, où les Amis réunis jouèrent la Brabançonne, mais aussi une vibrante Marseillaise, pour le plus grand plaisir de Jean !!! Le rendez-vous final était à la salle du foot, où les Amis réunis nous régalèrent encore de quelques morceaux choisis. Nous étions quand même 7 sossons, merci à eux, ils furent d'ailleurs applaudis à l'issue du discours de la présidente. Mais nous dûmes boire l'Orval dans des verres de Ciney, la dizaine de verres de la buvette ayant mystérieusement disparu depuis le début de la cérémonie !!! Signalons aussi l'habituelle présence de nos Confrères carabins et confrères du pays de Chiny... S'était jointe à nous, la grande maîtresse... je me risque à lui donner ce grade de la Confrérie des Arbalestriers de Neufchâteau !

Georges

Dégustation de la Touffaye au Conseil Noble Lux

C'est fait : la Touffaye a passé haut la main le test de dégustation auprès des membres du Conseil Noble Luxembourgeois. Il faut dire que les Sossons présents avaient sorti le grand jeu. Chemise blanche avec cravate bleue sossons et tablier de la confrérie. C'est ainsi que Eric, Marc, Alain, Bernard, Sébastien et moi-même avons servi les confrères en fin de réunion. Cette touffaye, minutieusement préparée par notre confrère Olivier, sut ravir le palais des confrères. Accompagnée de sa salade ainsi que d'un Orval, Elle remporta un énorme succès. Bravo et merci à Laurence et Olivier « Le Chameleux ». Prépare-toi à souvent servir de ta touffaye si délicieuse. Merci aux Sossons présents ainsi qu'au Restaurant « Le Chalet Royal » pour la mise à disposition du matériel nécessaire au service. Ce fut un grand moment de partage et de convivialité. Que du bonheur. Les confrères sont repartis avec le sourire et leurs remerciements nous ont fait beaucoup de bien. Un bon point pour nous les Sossons. Soyons fiers de cet excellent produit régional proposé.

Dany



En cas de changement d'adresses, veuillez également l'envoyer au bureau d'édition du journal des Sossons :
Jean-Marie SINDIC, Place Albert 1er 63a - B - 6820 FLORENVILLE - 0032(0)61 31 18 43