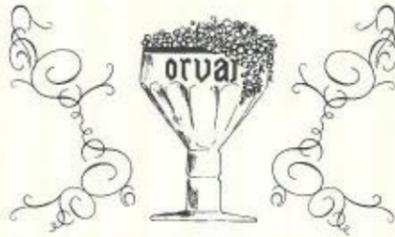


tchû nos les Sossons

BELGIQUE - BELGIË
P.P.
6820 FLORENVILLE
11/518

SOSSONS D'ORVAUX



«fayez touzjou l'bin t'-autou d'vou
avu l'cûr l'ordge et amitié»

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

BUREAU DE DÉPÔT : 6820 FLORENVILLE

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

N° 71
JUILLET / AOÛT 2011

Nos intronisés 2011

Togés

CORNEROTTE Olivier DANSART Marc

Epitogés

HUSSON Philippe MACAUX Fernand LELEU Charles TINANT Michel

Intronisés d'honneur

DEBLIRE Elie MICHEL Christian GREISCH Philippe VAN DEN ENDE Annick

JAVAUX Marcel WILLEMS Frédéric

Intronisés

ADAM Jean Claude	DIEZ Pascal	BARRAS Benoit	ETIENNE Donia
BAUWENS William	FABER Etienne	COINTRE Jean	FASBENDER
CULOT Philippe	GALANTINI Christian	DEVILLET Olivier	GENGLER Dany
GERARD Didier	LEJEUNE Bertrand	GOFFLOT Bruno	MANDY Jacques
GRANDJEAN Quentin	MERLOT Freddy	JORDAN Roxane	PECHEUR Béatrice
LAMOTTE Brandon	PIRARD Pierre	LECLAIR Michaël	POINT Angélique
RENAULD Michel	SCHMIT Arthur	RICHARD Bruno	SWANPOEL Sarel
ROBERT Michel	THEODORE Thibaut	SAUBOIN Pierre	WOLWERTZ Marc
SCHAEFER Marie-Pierre	ZIMMER Baudoin	CATELLANI Romeo	CERAOLO Giovanni
FONTANA Stefano	MAROSLI Livio		

Nous tenons à remercier les Confréries qui nous ont rejoints :
Les Confréries luxembourgeoises, hennuyère, namuroises, françaises, sans oublier notre confrérie de la péninsule, nos amis italiens.

Autour du chapitre ...

Le Grand maître a excusé les chaînes de TV qui n'étaient pas encore revenues du mariage en Angleterre... Dommage a-t-il dit, car elles auraient vu ici tenues et chapeaux dignes de rivaliser avec ce qu'on a vu à la T.V. !

Dans son discours le Grand maître a tenu à se montrer prudent en prononçant quelques phrases en néerlandais "... dans la conjoncture actuelle, a-t-il dit, on ne sait jamais ce qui peut se passer... Déjà que des rumeurs avaient parlé d'une délocalisation de la brasserie... en Flandre !!! Il faut donc être prudent !"

"Nous avons 35 ans" a-t-il dit dans ses propos d'entrée... On ne nous les donnerait pas... enfin, pour certains, on ne leur donnerait plus ... Ceci était évidemment dit sans aucune arrière-pensée et ces propos ne visaient évidemment aucun des togé(e)s sur l'estrade !!!

Chapitre réussi, et bien maîtrisé. Le Grand maître a redit ses remerciements à toutes celles et ceux, confrères, qui ont apporté leur aide à cette réussite... tant la veille que le lendemain. Ce dimanche, ce fut une grande fête : le repas, une fois de plus, fut au centre de cette fête, Moustache et son épouse reçurent d'ailleurs une longue et "standing ovation". C'était mérité.

420 convives... et une bonne soixantaine de candidats inscrits tardivement à qui on a bien dû adresser quelques mots polis d'excuses... bien, ou moins acceptés, mais ceux-ci furent une large minorité. Cela veut dire que d'une année à l'autre, on est « sur le fil », le moindre dérapage pouvant amener le "clash"... Il n'en fut rien, chacun resta à sa place, remplit ses missions et on clôtura vers 22h par un Orval bien mérité !

Cette année, sur une idée que Marcel "tuse" depuis longtemps, on avait confié la gestion du bar aux patros de Florenville, moyennant un défraiement (voilà d'ailleurs un complément à notre action sociale, en plus de l'accueil confié au club de gym de Villers). Ces jeunes firent preuve d'une parfaite conscience professionnelle et accomplirent leur boulot avec brio et sobriété !

L'animation musicale des "Petits Sucres" pour la 3^e année... Qu'en penser ? Certains n'aiment pas la musique et se passeraient bien d'une animation sonore... d'autres n'aiment pas l'accordéon... d'autre trouvent que "cela va trop fort" et j'en passe.

Le mérite de ce groupe, c'est qu'il fait le spectacle... Dès lors, j'ai été assez agréablement surpris d'entendre certains échos à la fin de la journée : on ne danse pas, mais on s'est bien plus à regarder et écouter... C'est vrai que le choix "musical" est difficile : on en reparlera !

Très apprécié, fut le numéro spécial édité à l'occasion de l'anniversaire. Chacun se plut à remarquer le travail "pro" de Jean-Marie, notre maître-imprimeur... texte, et "pêle-mêle" de photos harmonieusement réparties donnèrent lieu aux commentaires "historiques" et au rappel des moments de bon temps passés avec nos confrères disparus.

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

En guise d'éditorial

Un anniversaire prête toujours à réfléchir, et c'est le cas plus on avance en âge, car si le jubilaire, souvent ne change pas, enfin, pas trop, par contre le monde qui l'entoure, lui, change souvent ...

Les circonstances qui ont entouré la création, puis les premiers pas de la Confrérie, ne sont plus les mêmes aujourd'hui. Elle a évolué, s'est diversifiée dans ses activités, est confrontée à de nouvelles situations.

Le grand conseil a donc, fort légitimement, estimé que le moment de la réflexion était venu.

Afin d'en débattre et de débroussailler le terrain, le grand conseil se réunira donc un après-midi de vacances afin de se prononcer sur l'avenir de la Confrérie... On pourrait intituler ce travail, tant le temps passe vite : "tempus breve", disait Virgile, ou "fugaces labuntur anni", elles s'enfuient à tire d'ailes, les années", pour reprendre Horace : "la Confrérie à l'aube de son demi-siècle d'existence"

Le travail de synthèse terminé, il sera soumis pour discussion à l'ensemble des confrères et consœurs du chapitre, et tout le monde aura la parole. Nous sommes pour la transparence et la démocratie.

En attendant bonnes vacances, bon été... pas trop chaud, pas trop sec, mais pour la soif, il y a bien entendu l'Orval bien frais !

Georges Théodore, grand maître

Ré-ouverture de l'Ange Gardien, à Orval

Ce 1er juillet, l'Ange Gardien « nouveau » ouvrait ses portes à un public étonné de l'ampleur des changements intervenus dans le vénérable bâtiment... Outre la partie restauration, des salles équipées permettront l'organisation de conférences, séminaires etc... De la terrasse, on peut à son aise admirer le panorama qui s'ouvre sur l'Abbaye.



Il est bien évident que la Confrérie des Sossons, issue en ces nobles lieux, n'a pas été oubliée.

A nous y revoir toutes et tous très bientôt.

En ce coin de Gaume, quasi millénaire, nous nous devons de saluer ce travail de la communauté d'Orval et de la remercier.

ITALIE 2011

Sur les traces de Mathilde de Canossa.

La Comtesse Mathilde de Canossa, suzeraine du comté de Chiny, tante de Godefroid de Bouillon, personnage historique et aussi légendaire, mieux connue sous le nom de Comtesse Mathilde de Toscane, celle de la légende d'Orval qui, après avoir perdu son anneau dans l'eau de la source d'Orval le recouvra grâce à une truite sortie de l'onde.

Pour la huitième fois (je crois !), une délégation de Sossons a traversé les Alpes pour rejoindre la très belle région d'Emilie-Romagne, plus précisément la province de Reggio Emilia, située au nord-est de l'Italie, quelque part entre Modène et Parme.

Le vendredi 4 juin, au lever du jour, Marcel Schutz et Chantale, Philippe Brozak et Claudine, Charles Leleu et Renée, Louis-Marie Kemp, Stéphane Georis, Georgie et votre serviteur avions rendez-vous à l'aéroport de Charleroi pour embarquer dans un « aérobus » de Ryanair. Une heure et demie plus tard, atterrissage à Bologne où nous retrouvons notre ami Cesare Assolari accompagné de Romeo Castellani, intronisé lors de notre dernier chapitre à Orval.



A quelques dizaines de kilomètres de Modène, notre minibus s'arrêtait à Maranello, célèbre petite ville édifiée autour des usines Ferrari.

Après une brève visite du musée Ferrari et de sa boutique où Marcel fit l'acquisition d'une superbe casquette aux couleurs du « Cavalino », nous reprenions la route en direction de Reggio Emilia où un premier repas servi au restaurant « La Gnoccheria » nous fit découvrir la richesse et l'abondance des spécialités gastronomiques du terroir : croquettes de polenta à la viande de porc ; bouchées au parmesan, aux épinards, à la viande, etc. ; ravioli aux oignons, aux carottes, au fromage ; risotto ; charcuteries et salaisons fines ; fromages ; pâtisseries variées ; le tout copieusement arrosé du vin préféré de Marcel, le fameux « Lambrusco » (un vin rouge gazeux au goût surprenant), spécialité régionale dont raffolent nos hôtes.





De g. à dr. : Philippe, Marcel, Cesare, Jacques

Une bonne part... Je l'après-midi fut consacrée à la visite de Reggio Emilia et à une séance de dégustation de différents produits régionaux bénéficiant d'une appellation protégée et/ou contrôlée (aceto balsamico, parmigiano reggiano et lambrusco). Cette dégustation était organisée dans les locaux de la province et dirigée par notre sympathique œnologue professionnel Romeo Castellani.

En début de soirée, nous débarquons à l'hôtel « La Maddalena » dans la petite ville de Quattro Castella où nous retrouvons Bernard Van Espen et Josée, arrivés avec leur propre voiture, ainsi que des amis belges de l'Ambassade de Belgique et de l'Académie de Belgique à Rome.

Le repas du soir au restaurant de l'hôtel fut agréable et convivial. Au menu : jambon et charcuteries locales suivis de pâtes fraîches délicieusement accommodées aux épinards, aux cèpes et à la sauce chevreuil. Sorbets, café espresso et grappa.

Samedi 4 juin.

Après un petit-déjeuner à l'hôtel (très léger), le groupe emmené par Romeo fut invité à visiter l'Aceteria Ricci (vinaigrerie) appartenant à M. et Mme Piccirilli, producteurs du fameux Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio-Emilia (appellation d'origine protégée). Une visite passionnante, suivie d'une dégustation intéressante dans la cour de l'exploitation.



Bref, un accueil mémorable digne de la qualité exceptionnelle des produits élaborés dans cette entreprise artisanale de très haut niveau. (voir encadré). Nombre de participants ont ramené de précieux flacons qui feront l'admiration des parents et amis. En fin de matinée, nous nous arrêtons pour la visite du Castello Matildici de Canossa surplombant une superbe vallée. Vers 13h00, nous arrivons à Casaglia, où nous sommes reçus à dîner dans un gîte rural (agriturismo) appelé « La Ripa ». Excellent repas et ambiance agréable. Au menu : soupe de lentilles, tagliatelles fraîches à la bolognaise, salaisons accompagnées de légumes grillés et pâtisseries maison.



Après-midi, visite du Castello di Rossena, un des nombreux châteaux de cette très riche région sur le plan historique et culturel. A 18h00, visite très intéressante de la laiterie-fromagerie « Latteria Moderna » à Bibbiano, une des très nombreuses fromageries (+/- 400), productrice du célèbre Parmigiano Reggiano authentique. (voir encadré). Dégustation et achats à la boutique de la fromagerie.

La journée n'est pas finie. Retour vers 19h30 à l'hôtel de ville (salle du conseil municipal) de Quattro Castella où nous retrouvons M. et Mme de Harenne, venus spécialement pour une séance académique ayant pour thème « Mathilde de Canossa et l'abbaye d'Orval ».



de g. à dr. : Prof. Morini, F. de Harenne, G. Assolani, Prof. Geerts

Après un accueil des adjoints au maire chargés du tourisme et de la culture, la parole est donnée successivement aux professeurs Morini, spécialiste d'histoire régionale, et Geerts, directeur de l'Académie de Belgique à Rome. Je dois vous avouer ne pas avoir tout compris, les orateurs s'exprimant en italien pour un auditoire majoritairement italien. Monsieur de Harenne, quant à lui, fit un exposé sur Orval et sa bière trappiste. Sa brillante allocution, pour partie en italien, fut très applaudie par l'assemblée. L'apéritif à l'Orval

accompagné de Parmigiano Reggiano devait être également très apprécié. Bravo à nos confrères Stefano, Romeo et Cesare pour ce très bon programme historico-culturel. La soirée devait se clôturer par un agréable souper (22h00) à l'Osteria « Palazzo Ducale ».

Dimanche 5 juin, après un repos bien mérité et un petit-déjeuner toujours aussi frugal, nous nous rendons à l'hôtel de ville. Sur place, nous bénéficions d'une solide collation composée d'Orval et de Parmigiano Reggiano. Vers 11h00, mise en habits et formation du cortège qui parcourra les rues (plutôt désertes) de la ville de Quattro Castella. Pour accéder au Castello di Bianello surplombant la ville, nous profitons (Dieu merci !) de navettes motorisées. Sossons, candidats à l'intronisation, accompagnants et invités se retrouvent un peu plus tard dans la superbe salle du château, située au premier étage. Commence alors le chapitre extraordinaire au cours duquel seront intronisés une douzaine de personnalités issues des milieux culturel et économique du nord de l'Italie, sans oublier une charmante citoyenne belge Mme Marleen Lievens.

Après l'Orval d'honneur au son d'une troupe de trompettes et tambours, retour en ville pour partager un plantureux repas aux allures médiévales, préparé et servi par les membres d'une association locale dénommée « Contrada della Porte ». Au menu : soupe de champignons des bois, macaroni au lapin, risotto à la saucisse, travers de porc grillé, légumes, saucisses de campagne sauce tomate et beignets aux pommes. Le tout accompagné de Lambrusco bien sûr, pour le plus grand bonheur de Marcel. En fin de repas, nous participons au tirage d'une tombola dotée de produits et objets d'Orval. La soirée du dimanche se poursuivra à Bibbiano, dans le superbe pub « METHEGLIN » tenu de main de maître par notre confrère Stefano Fontana. Un véritable temple dédié à la bière, belge surtout et à l'Orval en particulier. Le service des bières en bouteille et au fût (Stella Artois, Leffe, Blanche de Hoegaarden,...) y est remarquable et c'est un spécialiste qui vous le dit. Avec sa compagne, Andrea, au service à table, sa mère en cuisine et son personnel très bien formé, Stefano dispose d'un établissement de référence pour toute la région de Reggio Emilia.



Sur la Grand-Place de Quattro Castella, avant le cortège



Crépitre Mme Lievens

Pour information, Stefano vient d'épouser sa charmante compagne. Ils sont par ailleurs parents d'une gentille petite fille. Nous leur adressons nos plus sincères félicitations et nos vœux de bonheur.

Nous y avons dégusté différents amuse-gueule, des gnocchis à l'Orval et au parmesan et la spécialité de la « mama », un émincé de lapereau aux herbes et à la tomate, le tout accompagné de notre trappiste préférée. Ce fut une soirée très agréable et très conviviale.



Lundi 6 juin

Après une courte nuit réparatrice, le minibus nous ramena à Bologne où le 727 de Ryanair nous attendait pour le retour à Charleroi airport.

Une fois de plus, cette escapade transalpine fut un succès pour notre confrérie. Nous adressons nos plus vifs remerciements à Cesare et à nos amis italiens dont l'hospitalité est exemplaire.

Merci à Marcel et à la brasserie qui ont contribué à la réussite de ce pèlerinage sur



les terres ancestrales de la comtesse Mathilde de Canossa.

N.B : J'espère obtenir la traduction française des exposés historiques des professeurs Morini et Geerts afin de les publier dans un prochain numéro de notre revue.

Jacques LAVIGNE

Liste des intronisés à Quattro Castella

Marina Prampolini - Andrea Iori - Enrico Bini - Nicola Cotti
 Enrica Cattaneo - Marleen Lievens - Emanuele Padovani
 Alberto Sebastiani - Nicola Trabuio - Fabrizio Carletti - Corrado Scaglione
 Paolo Cocconi - Matteo Gatti

Parmigiano reggiano, le célèbre parmesan (le vrai de vrai)

Ce roi des fromages est élaboré à partir de laits récoltés sur un territoire délimité correspondant au diocèse de Parme (d'où son nom). Il s'agit évidemment d'une appellation d'origine protégée. Les races de vaches, leur alimentation et la qualité de leur lait font l'objet d'un cahier des charges contraignant. La fabrication est également réglementée et contrôlée de manière très stricte par le Consortium pour le fromage Parmesan. La recette multiséculaire semble assez simple mais requiert un savoir-faire et un travail précis et long. Le lait demi-écrémé est chauffé à 35 °C afin d'être présuré. Mélangé au petit lait de la veille, la chauffe est ensuite portée à 55 °C. Le caillé est ensuite pressé, moulu et salé dans des formes cylindriques bombées typiques. Le moulage assure également le marquage qui permettra une identification précise. Chaque fromage représente 600 litres de lait (1 kg de fromage = 16 litres de lait), soit un poids de +/- 37,5 kg. L'affinage est très long. Les fromages sont stockés dans d'immenses entrepôts (impressionnant !) climatisés, durant 12 mois minimum pour bénéficier du label. Les meilleurs sont affinés beaucoup plus longtemps, trente à quarante mois et plus. Je vous conseille de goûter à ces « vieux » parmesan, c'est un véritable délice, une sorte de friandise gourmande, un chef d'œuvre gastronomique. Parfait à l'apéritif avec un grand vin blanc sec ou encore un grand Lambrusco fruité et aromatique, n'en déplaise à notre confrère Marcello.



Lambrusco AOP

Ces vins rouges et rosés très mousseux étonnent et interpellent surtout les Belges et les Français peu habitués à ce type de vins, pourtant très appréciés par nos amis italiens. Issus de cépages Lambrusco provenant de vignobles situés dans la région de Emilia-Romagna, ils font l'objet d'une appellation d'origine protégée et font la fierté de ses producteurs. Au cours de notre séjour, nous avons eu l'occasion de goûter nombre de crus différents et je dois reconnaître que, malgré ma faible attirance pour ce genre de vin, certains d'entre eux sont très agréables à déguster. Ils se distinguent par un fruité très prononcé, typique du cépage Lambrusco, un bouquet aromatique complexe et une fraîcheur particulière, exacerbée par leur pétillance plus ou moins marquée : frizzante ou spumante.

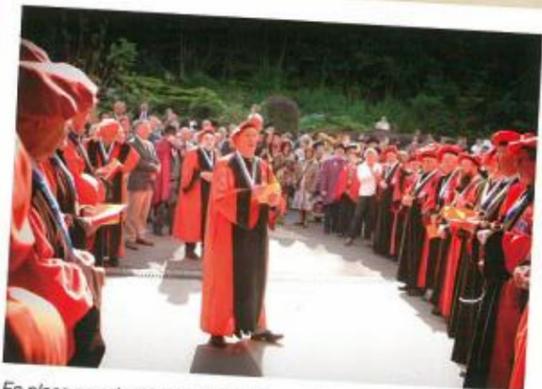
Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia AOP

Ce vinaigre balsamique traditionnel est vraiment exceptionnel par ses qualités gustatives. Ce produit de luxe fait l'objet de soins attentifs à tous les stades de son élaboration. Le moût de raisins issus du cépage Trebbiano est chauffé lentement durant plusieurs heures afin de concentrer sa teneur en sucres et en substances diverses. Commence alors un très long processus de vieillissement (jusqu'à vingt-cinq ans) en fûts fabriqués localement dans des essences de bois divers qui va permettre une lente métamorphose ; jusqu'à l'obtention d'un nectar foncé, épais au goût délicieux (doux et légèrement acide) et aux arômes complexes. Rien à voir avec le vinaigre balsamique de Modène que l'on trouve dans toutes les boutiques d'alimentation et dans les rayons de supermarchés. Ici, il s'agit d'un produit noble, rare et cher, de très haute qualité, réputé dans le monde entier et réservé à l'élite de la restauration gastronomique. Les plus précieux balsamiques traditionnels sont commercialisés en flacons de 10cl, à plus de mille euro le litre (étiquette d'or). Inutile de préciser que ce noble produit n'est pas destiné à la préparation d'une vinaigrette pour la salade. Tel un condiment, (quelques gouttes suffisent). Il accompagne des mets raffinés : poissons crus (sashimi sushi), cru cuit, jambons secs, carpaccio, parmesan, pâtes ou risotto, etc...



Aceto balsamico en fûts de vieillissement

Pêle-mêle du 35^e



En place pour le départ des entrées au chapitre... écoutez Jules !



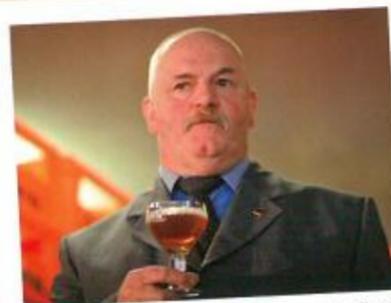
Marcel... maître de cérémonie, orateur, appariteur, lecteur, organisateur... « en aret' pas qu'en è swa ! »



Fidèles parmi les fidèles de la Confrérie, nos amis français de Cosnes-et-Romain.



Une vue (partielle...) de l'assistance, attentive.



Sérieux comme un pape, sapé comme un milord ! On ne reconnaîtrait pas notre Michel, auxiliaire indispensable de la mise en place de la salle « omnisport ».



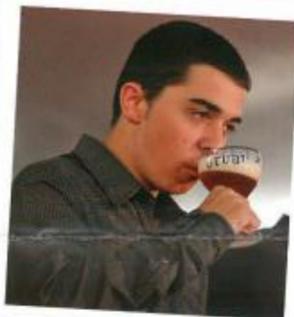
Jean-Marie et Sébastien « aux manettes »... l'un a un verre et l'autre pas ; curieux ?



Olivier et Marc, stressés, avant d'entrer dans la grande famille des togés !



Quelques éminents confrères parmi les invités. Reconnaissez-vous les Confréries ?



« Wai, c'est l'pitiit fi du Georges ! I luv' dégdé bin l'coud, lu verrat ! »



Ils ne se regardent pas de travers ! Camille et Louis-Marie sont au service d'un Orval... qu'ils « bédivent » de boire ! « On y va Camille ? »



Jules, notre « homme orchestre » entonne le chant des gaumais, notre « hymne national »



Les épitogés... Philippe dit « la sauterelle », Charles un ancien sosson de la toute première heure et notre fidèle Fernand !



Salle accueillante...



Table agréablement décorée...



Tombola... spéciale Orval due à la complicité de Martine et Jean-Marie



Anne, Jean-Louis et une partie de leur équipe ! Encore bravo au « Team Moustache »



Quelle belle famille ! Impressionnant...

Avec ou sans les Sossons...

Autour de l'Orval ...

Un article de l'Avenir du Luxembourg du 18 mai était consacré à l'humoriste flamand bien connu au nord, Bert Kruismans... Il trouvait les wallons moins stressés que les flamands"... et avouait que chaque soir en rentrant chez lui, il prend un Orval !!! Voilà le secret de cette sérénité !!!

Le 19 mai, toujours dans l'Avenir, la photo d'une jolie sélangeoise savourant un Orval, à la santé de l'entente locale qui chaque année réunit les mouvements associatifs locaux dans un week-end festif... Sélange étant la patrie de notre ami Dany, il est certainement pour une grande part dans cette mise à l'honneur de notre Orval !

Activités du printemps...

Nous avons fait face à quelques demandes de participation en ce printemps ensoleillé.

Carignan, le jour de l'Ascension

Nous nous sommes retrouvés autour de Tony, à la foire commerciale de Carignan. Un stand avait été monté près de la collégiale. Nous y avons reçu les autorités communales entourées du député des Ardennes Jean-Luc Warsman, du maire de Carignan... qui, ma foi, apprécieraient l'Orval ! Il est vrai que le soleil était déjà généreux, même s'il était tempéré par un vent qui menaçait la toile du toit du stand... Petite anecdote : le cortège s'était ébranlé alors que nous arrivions la toile. Nous nous mimas alors en route, guidé par ce qu'on croyait être la musique... mais qui était en fait celle d'un manège !!! Il ne nous restait alors qu'à rebrousser chemin, pour rentrer au stand !



Lion's Club Arlon

Le samedi précédent à l'invitation du Lion's qui organisait cette année, la convention wallonne, Dany, Alex, André et Rudy avaient accepté de tenir le stand Orval à la maison de la culture d'Arlon. 300 personnes se pressaient à cette manifestation, c'est dire que nos sossons n'ont pas chômé pour servir notre bière fort appréciée, autant que Maitrank dans le stand voisin !

Belle opération publicitaire pour nos produits de qualité !

Dimanche 21 juin, 50^e chapitre de la Confrérie du Franc-Thour Nostre-Damme de Ciney

Nous partons, Corinne et moi, de bonne heure pour arriver à Ciney sans encombre à 9h. Le temps est super beau. Malheureusement la grand-messe en wallon est annulée car le curé avait oublié qu'il y avait des communions. Si j'avais su nous aurions pu dormir une heure de plus ! Nous patientons à l'extérieur, accompagnés du Royal Cercle Instrumental de Ciney et nous prenons le café en compagnie de nos amis du Maitrank d'Arlon.

Les intronisations se font dans la salle du Centre culturel à côté. Il y a 85 confréries présentes dont 31 françaises. C'est Corinne qui se fait introniser, je le suis déjà depuis 1996. Pensant la dégustation de la Cubée de Ciney et de la tourte, le Grand Maître présente le candidat et raconte quelques blagues (sur les blondes, les policiers, les politiciens...) qui nous font bien rire.

Le menu de fête, proposé par le traiteur Stienon, est tout simplement divin : des mises en bouche chaudes et froides, un demi homard et scampis, velouté Argenteuil et crevettes grises et le filet pur BBB. Fromages et pièce montée du 40^e anniversaire terminent ce repas en beauté. L'ambiance est assurée par un orchestre local et agrémentée de danses style cabaret de très bonne facture.

Les hommes reçoivent comme cadeau un coffret comprenant un sommelier et un bouchon à vin, les dames un bic de marque Parker. Servie dans un galopin gravé, que nous pouvons emporter également, la mirabelle est offerte par le Grand maître de la confrérie française de Seichamps.

Nous avons donc passé une excellente journée cinacienne, je leur ai même envoyé un e-mail pour les féliciter encore une fois. Retour sans problème dans notre bonne ville d'Arlon vers 20h30.

Olivier Guillaume

Un beau dimanche avec les "ancêtres"...

Ce 03 juillet à Florenville. Défilé majestueux de voitures qui eurent leur moment de gloire... et fameux succès pour le stand "Orval" où les sossons de service eurent fort à faire pour proposer Orval et fromage à la dégustation de centaines de participants.

Beau succès de foule, la place étant noire de monde. Merci à nos dévoués : Jos et Alain furent sur pied de guerre depuis le matin 8h, à la réception des boissons jusque 18h... Ils avaient bien gagné le repos autour d'un bon Orval bien frais en compagnie de celles et ceux qui les avaient épaulés !

La Halle de Han

Le 10 juin, répondant à l'invitation de l'Abbé Wenquin, via Richard, nous étions en délégation imposante à la Halle de Han, où est organisé chaque vendredi, un marché des produits régionaux qui recueille un fameux succès (invitation à ceux qui ne le connaissent pas d'aller y faire un tour).

Nous avons présenté la Confrérie... et intronisé l'organisateur, l'abbé André Wenquin, pour qui ce fut une surprise.

Richard se chargea de sa présentation, rappelant son parcours, ses mérites et sa polyvalence !



Record battu à la foire de Libramont

Record d'entrées, la presse s'en est faite l'écho, record aussi pour notre stand, avec la vente de plus de 100 casiers de notre bonne bière. Félicitations aux bénévoles, autour de Jos qui fut, une fois de plus l'homme-orchestre de ces 4 jours. La qualité de leur service, la gentillesse et le sens de l'accueil ont été vantés par le directeur de la Brasserie, Mr de Harenne, qui n'a pas hésité à déclarer que nous avions montré une parfaite vitrine de l'Orval.

La soirée de lundi fut que... peu assombrie par le vol d'un panneau émaillé accroché à l'extérieur du stand : il y a des salauds partout... Souhaitons que ce vol ne leur porte pas bonheur.

Je ne résiste pas au plaisir de transcrire ici le mail, d'une médaillée 2011, bénévole du dimanche, Angélique Point :

« j'ai travaillé avec certains d'entre vous dimanche et j'ai passé, grâce à vous, une merveilleuse journée. J'ai ainsi pu vous connaître un peu plus et je suis vraiment heureuse d'avoir pu faire votre connaissance et découvrir une partie de vos personnalités. Sachez que je suis enthousiaste à l'idée de réitérer l'expérience. Merci donc à Jos, Jean-Claude, Michel, Dany, Monique, Danielle, Sébastien, babeth... et les autres. Merci également aux membres du Grand Conseil de m'avoir permis d'intégrer un groupe aussi formidable... »

...et merci Angélique... Cela prouve qu'il nous faut absolument faire tout pour intégrer mieux nos médaillés à nos actions.



Cérémonie au monument du Banel...

C'est par un temps exécrable comme on en a connu tout le mois de juillet que s'est déroulée la traditionnelle messe du souvenir aux martyrs du Banel, ce 19 juin. Malgré ces conditions difficiles, il y avait foule au pied du mémorial.

Suite au décès de Joseph Crélot, c'est un nouveau comité qui s'est mis en place. On y retrouve le Grand Chancelier Jean-Marie et la Confrérie a modestement contribué à son refinancement pour permettre la relance des invitations.



La Roumanie : présence des sossons



Une cérémonie officielle s'est tenue le lundi, après la très longue bénédiction de l'église (cérémonie entamée à 9h pour se terminer...aux environs de 13 h 30'...). Nous avons remis la médaille de la Confrérie au Pope Bazil, au Maire, Vasile et à Martha, une des pionnières de cette action humanitaire.

Cérémonie très simple, mais très émouvante, dans la nouvelle salle locale, où a retenti le chant des Sossons et où notre bière a coulé accompagné du fromage très apprécié.

Ce coin des Carpates, assez semblables aux Vosges et au Jura, tout de même à plus de 1000 mètres d'altitude, que je n'avais plus visité depuis 10 ans connaît un souffle nouveau, notamment au point de vue touristique.

Ses promenades, ses sites naturels préservés sont à visiter... malgré le handicap de la distance... Par la route, il faut deux jours. La famille Cominelli, par exemple, qui faisait partie de l'expédition et venait en voiture a fait escale à Budapest. Mais la route est bonne et pas trop chargée.

Avis donc à celles et ceux qui aiment le tourisme hors des sentiers battus...

Quelques péripéties du voyage...

Arrêt d'urgence peu avant l'arrivée à Dortmund... c'est souvent nécessaire... Les "lieux" sont pris d'assaut et voilà que l'épouse du Dr Heyde y a trouvé une enveloppe contenant les billets d'avion d'Annie et Jules !!! Un oubli qui aurait pu abrégé le voyage de notre sosson et de son épouse si une coéquipière n'était pas, heureusement, passée par là !

Nous sommes à Cluj... en route pour les formalités destinées à nous procurer des voitures de location... Après une petite heure de palabres et d'échanges de documents, nous partons enfin... Les passagers de la voiture de queue se plaignant d'une soif dévorante, la voiture de tête emmenée par Marc Heyde, virevoltant autour des nids de poules, fait halte dans une bourgade... et c'est là qu'on constate que deux valises avaient été oubliées à l'aéroport !!! Le lendemain, Marc et son épouse reprenaient la direction de Cluj pour aller récupérer les bagages (150 kms d'une route qui n'a rien à envier à nos routes wallonnes...) heureusement, ceux-ci avaient été mis soigneusement de côté par la direction de l'aéroport... un bon point pour les roumains !!!



Sossons endeuillés...

Philippe Brozak a perdu sa maman en ce mois de mai. Nous avons été une dizaine de confrères à partager sa peine lors des obsèques à Athus.

Ce même mois, c'est Michel Jamar qui perdait brutalement son épouse Maggy, fortement impliquée dans la vie associative franco-belge, comme il l'a été rappelé lors des funérailles à Williers, notamment au niveau du tourisme, de la course cycliste des trois frontières etc....

Là aussi la Confrérie était bien représentée pour soutenir Michel et sa famille dans une épreuve aussi douloureuse que brutale.

Le papa de notre nouvel épitogé Fernand Macaux est décédé en ce début juin. Les sossons disponibles accompagnèrent Fernand le 9 juin à l'enterrement en l'église de Ste-Marie-Chevigny. La Confrérie s'associe évidemment de tout cœur au deuil de Fernand et Patricia .

En ce mois de juillet, un décès a frappé à nouveau un confrère : c'est le frère de Willy qui s'en est allé. Nous fûmes en délégation au cimetière de Meix-dvt-Virton, où se pressait une foule considérable et avons ainsi présenté nos condolences à notre confrère.



Maggy, que nous avons côtoyée lors de notre après-midi festif à Williers.