

tchû nos les Sossons

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

SOSSONS D'ORVAULX



«Feyez touzjou l'bin l' t- autou d'vou
avu l'cûr l'ordge et amiteu.»

périodique trimestriel de la Confrérie des Sossons d'Orval asbl
Editeur responsable : Jean-Marie SINDIC, grand chancelier
Place Albert I^{er}, 63A - 6820 Florenville - ☎ 061/31 18 43

BUREAU DE DÉPOT : 6820 FLORENVILLE

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

N° 55
AVRIL 2007

Bergenhof à Alost

Un quart de siècle de passion pour l'Orval

Quand nous entrons dans le «Bergenhof» à la place de la Gare (Stationsplein) à Alost, il y a quelques clients qui y dégustent un Orval pendant que d'autres jouissent pleinement d'une bonne Gueuze Boon tendre, une Moinette ou une autre bière trappiste. Dans sa cave, François Verhofstadt stocke entre 150 et 200 casiers d'Orval. Un jour, il y avait aussi quelques bouteilles d'un certain âge, mais les membres du club de dégustation de bières local Frater Orvalitis Alost en ont bu déjà plusieurs. De temps en temps, François Verhofstadt sort encore un vieil Orval pour une dégustation. «Je les sors seulement quand ils ont mûri

pendant six mois», raconte-t-il. «J'aime bien une bière amère, mais si l'Orval est trop jeune, il est trop amer. Après six mois, la bière est suffisamment fermentée et elle atteint sa pleine maturité. Je le préfère entre 9 mois et un an après la date de la mise en bouteille. Après, la particularité et le caractère typique de l'Orval disparaissent petit à petit, même s'il y a des clients qui le préfèrent un peu plus vieux.»

Actuellement, François présente au «Bergenhof» des bières d'Orval de 2, 3, 6, 9, 28 et 44 mois ! «Après neuf mois, la bière est fermentée totalement et elle ne contient plus de sucres fermentescibles. Par conséquent, elle peut être bue par les diabétiques», poursuit le patron couronné de la grande distinction d'Orval. «Le caractère sec-amer a aussi un effet bienfaisant sur l'estomac et la digestion. C'est pourquoi c'est l'apéritif idéal. Je prends mon apéritif tous les jours à 18 heures. Voir boire donne envie de boire. Savez-vous que grâce à moi beaucoup de clients ont fait la connaissance de l'Orval ? De plus en plus de clients boivent un Orval d'autant plus qu'il s'agit d'une bière de caractère relativement légère de vol. 6,2%.»

Outre la clientèle fixe dont de nombreux amateurs d'Orval, le «Bergenhof» attire aussi des navetteurs fidèles grâce à son emplacement près de la gare. N'empêche que leur nombre diminue parce que ceux qui viennent en voiture à la gare craignent les alcootests.

Pour François Verhofstadt, la distinction d'Ambassadeur d'Orval 2007 «Magna cum Laude» est de toute façon une belle reconnaissance pour sa passion, la bière de la Gaume. D'ailleurs, ce n'est pas seulement la bière du sud du pays qui lui plaît. Souvent, il fait une petite sortie dans la région pour y faire une bonne promenade et pour boire un Orval vert unique en l'Auberge de l'Ange Gardien, proche de l'Abbaye. Qu'on l'ait couronné déjà plusieurs fois ces dernières années comme Ambassadeur d'Orval et comme Ambassadeur Magna cum Laude a été applaudi avec enthousiasme par ses clients. Ils étaient fous de joie ! Depuis ce moment, un Val Saint-Lambert unique en bleu cristal, créé par Jacques Mercier, artiste originaire des Ardennes françaises, proche de la Gaume, orne le comptoir du «Bergenhof» à côté d'un beau logo d'Orval en fonte et d'autres reliques de cette bière unique au monde. Parmi celles-ci, il y a aussi une petite sculpture d'un brasseur avec un tablier d'Orval, créée par François lui-même.

Geert Van Lierde

Article découvert par le Grand Chancelier dans *Café Revue*, février 2007

PROGRAMME DE NOTRE XXXI^e CHAPITRE

DIMANCHE 29 AVRIL 2007

- 09 h 45 Accueil des confréries amies, des participants et des futurs intronisés à l'Auberge de «L'Ange Gardien» à Orval. - Mise en habits
11 h 00 Formation du cortège et départ vers la Brasserie d'Orval
11 h 15 XXXI^e Grand Chapitre annuel - Intrônisations
12 h 30 Orval d'honneur
13 h 15 Rassemblement et départ vers le Centre Omnisports, rue de Carignan à Florenville
13 h 45 Dîner dansant - Animation «Orchestre Élégance»

En guise d'éditorial...

Bienvenue à notre 31^e chapitre !!! Signe de longévité, bien sûr, mais, nécessité aussi de renouvellement !

Nos Confrères du Maitrank soulignaient, voici peu, l'impérieuse nécessité de nos Confréries, d'un renouveau qui les pérennisera...

Bienvenue donc à nos nouveaux togés. Ils viennent grossir l'effectif du Chapitre... La Confrérie est en effet souvent sollicitée pour des représentations officielles à l'occasion d'événements locaux ou régionaux. Tant mieux : c'est une reconnaissance de notre titre... sans fausse modestie, d'ambassadeurs du plus beau coin de Gaume et de l'Orval à la réputation sans cesse grandissante.

Cette année spécialement, nous aurons besoin de bénévoles : présence à l'arrivée de la Mesa en juin et organisation de la Journée des Confréries wallonnes et bruxelloises en août, notamment.

En attendant, c'est avec un plaisir non dissimulé que nous accueillerons nos ami(e)s en ce haut lieu de la spiritualité qu'est l'Abbaye d'Orval, et de la qualité de vie, qu'est la Brasserie voisine.

En paraphrasant une formule publicitaire célèbre, nous dirons donc «A l'amitié avec Orval !!!»

G. THEODORE, Grand Maître

Nous avons constaté que parmi nos médaillés certains ne sont plus en règle de cotisation. Et ce, depuis plusieurs années. Dorénavant, les personnes concernées ne recevront plus le journal, ni autre information sur la Confrérie. Les retardataires qui voudraient s'acquitter au plus vite d'un montant de 8 € sont invités à le faire sur le compte CBC 732-6111406-69. Nous en tiendrons compte.

S. LALLOUETTE, Grand Argentier

DATES À RETENIR

Chapitres 2007

Les confréries de la province de Luxembourg

PURNALET	La Roche	Samedi 21 avril	09h00
SOSSONS D'ORVAULX	Orval	Dimanche 29 avril	10h00
MAITRANK	Arlon	Dimanche 13 mai	11h00
DJAYE DE TELLIN	Tellin	Samedi 2 juin	16h00
GODEFROY	Bouillon	Samedi 9 juin	16h00
MYRTILLE	Vielsalm	Samedi 1 septembre	16h00
CHEVALIERS DE MONTAIGU	Rendeux	Samedi 8 septembre	16h00
CARABINS	Herbeumont	Samedi 15 septembre	14h00
MAITRES DES FORGES	Athus	Dimanche 30 septembre	09h00
FANTOME	Erezée	Samedi 8 octobre	16h00
HERDIERS D'ARDENNE	Bastogne	Samedi 13 octobre	15h00
SAINT-ARNOUL	Chiny	Samedi 20 octobre	11h00
RULLES	Rulles	Samedi 27 octobre	16h30
GLORIEUX SAINT-HUBERT	Harre	Samedi 10 novembre	16h00
SCAILTONS	Bertrix	Samedi 17 novembre	14h00
CRASSE DJOTTE	Houffalize	Vendredi 23 novembre	17h00

Contact : Marcel Schutz, 061/21 36 31

Avec ou sans les Sossons

LA CONFRÉRIE AU SALON DE L'AGRICULTURE À PARIS

Dans le cadre des programmes «INTERREG», la province a été invitée à participer, avec la Lorraine, au salon international de l'agriculture à Paris. Il faut dire que la province développe une politique agricole de pointe, notamment par le Centre d'économie rurale de Marloie.

Son directeur, P. Schreder, avait ainsi proposé au Grand Maître de venir participer à cette grande exposition des produits régionaux... En fonction de la capacité de l'espace lorrain, il avait été demandé la présence de deux confrères accompagnant le Grand Maître. Tony Antoine, qui connaît Paris comme sa poche, accepta de prendre le volant (heureusement d'ailleurs, car je ne sais quand nous serions arrivés...), Camille acceptant lui d'être «le troisième homme».

Notre présence a été remarquée, et l'animation de l'après-midi attira du monde... surtout lors du chant final qui retentit très haut dans les travées du Salon !!!

Nous avons accueilli dans la Confrérie le président de la Chambre de l'Agriculture de Lorraine, M. Delfloraine, le président du Conseil régional, le sénateur Masseret, et l'ingénieur agronome P. Lambotte, ancien attaché à l'ambassade de Belgique à Paris.



Nous avons d'ailleurs été étonnés de la connaissance de plusieurs des exposants et visiteurs lorrains, qui connaissaient bien Orval. Le traiteur chargé de la restauration sur place proposait même, le 6 mars, du lapin à la bière d'Orval...

Bref, mission fatigante, mais bien remplie... Côté investissement, le C.E.R. prenait en charge les frais de logement et la Brasserie allouait une indemnité pour les frais de déplacements. Donc, opération blanche pour nos finances... C'était d'ailleurs la condition «sine qua non».

EN MARGE DU SALON... QU'EST-CE QUE LE C.E.R. ?

Il s'agit du Centre d'économie rurale, dont le siège est à Marloie (vous ne pouvez le «rater», quand vous passez au train : il jouxte la gare). Il s'agit d'un centre de recherches en agriculture, dans divers domaines : embryons, élevage, fourrage, secteur alimentaire... et est bien connu de nos agriculteurs. Etablissement public, il a été initié par la province qui le subside largement. Il était donc dans le «giron» des institutions provinciales dépendant de l'Inspection générale de Georges Théodore, et c'est ainsi que les deux hommes, le directeur, M. Schreder, et lui se connaissent de longue date et s'apprécient !!!

Telle est l'origine de l'invitation... Il faut aussi, en passant, relever que chaque année à la Foire de Libramont, le directeur commande 50 casiers d'Orval, redistribués sous forme de cadeaux... ou de libations !!! Nous lui passerons cette concurrence directe avec notre propre stand : finalement, la cause défendue est commune !!!

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU 23 FÉVRIER

Election de deux nouveaux administrateurs. Elle a réuni 26 togés. D'autres étaient excusés ? Nous y avons accueilli en outre des médaillés et des amis, et nous nous sommes retrouvés 55 autour du repas convivial.

Cette assemblée n'a pas soulevé de débats. Il faut dire que le trésorier, Sébastien, qui a parfaitement maîtrisé son sujet, a fait un exposé rassurant sur nos finances qui ne posent aucun problème, grâce, il faut le rappeler, au dévouement de celles et ceux qui gèrent nos activités «para-commerciales», que sont nos présences aux divers salons.

Les comptes sont à la disposition de qui veut les voir, chez le trésorier, qui a proposé leur envoi à tout qui était intéressé.

L'assemblée était appelée à voter le remplacement de deux administrateurs, Richard Lambert, en raison des charges nouvelles qui sont les siennes, et Joseph Pirlot, pour des raisons personnelles.

Deux candidats s'étaient présentés dans les formes et délais : Daniel GEIMER, dont on connaît le dévouement à la cause de la confrérie, ainsi d'ailleurs que son épouse, qui le seconde parfaitement, et Jos REYGAERTS, un ancien de la Confrérie, spécialiste des visites «ambassadeurs» et inamoviblement présent à la Foire de Libramont, également bien secondé par Marie-Louise, sans compter les autres prestations. Ils furent élus tous deux sans problème : nous les félicitons et

remercions encore de tout cœur les «sortants» pour le zèle qu'ils ont mis dans la défense de l'Orval et la promotion de notre confrérie.

LE RASSEMBLEMENT DES CONFRÉRIES À FLORENVILLE

L'assemblée fut une fois de plus l'occasion pour Marcel Schütz de rappeler l'investissement qui sera le nôtre, lors du rassemblement du 26 août.

L'équilibre financier devrait être trouvé, grâce aux «sponsorizations» attendues... Et de faire appel à toutes et tous, togé(s) et médaillé(s), pour «faire la chasse à ces sponsors». Il nous a déjà annoncé une bonne nouvelle : il a pu, avec le concours de J.L. Aubertin, négociant, au salon des mandataires, une aide financière importante de la Région et de la Province, grâce au ministre Lutgen et aux députés Collin et Ledent.

C'est encourageant... à nous maintenant de retrousser nos manches !!!

VISITE DE LA «LUX» DE LOUVAIN

Les étudiants de la Lux louvaniste étaient en visite ce 8 mars dans la région.

Ils avaient demandé à être reçu par la Commune... avec la participation de la Confrérie, qui a donc accepté d'offrir l'Orval d'honneur avant leur souper à la «Crombire».

Une ambiance «estudiantine» qui nous a rajeuni pendant quelques heures !!!

TOUJOURS LA «MESA»

On se souviendra des péripéties autour de l'arrivée de la première étape de la Marche du souvenir et de l'amitié, initialement prévue à Orval, et qui fut annulée pour des raisons techniques par ailleurs compréhensibles.

Le commandant Istace en charge de l'organisation nous confirme que l'arrivée se fera à Florenville le 20 juin... Sera prévu, sur place, un «village gaulois», spécialement consacré aux spécialités locales. Il confirme également que la Confrérie pourra se voir confier l'exclusivité de la vente d'Orval sur le site! Date à retenir donc pour toutes celles et ceux qui seront libres.

CONFRÈRES MÉDAILLÉS...

Vous vous plaignez, parfois à juste titre, que vous n'êtes pas suffisamment concernés par les activités de la Confrérie.

Nous vous rappelons donc que les aides sont toujours les bienvenues, exemples, le coup de main pour la journée des Confréries (contact : M. Schultz, tél. 061/21 36 31), participations aux divers salons, notamment foire de Libramont, la Mesa le 20 juin, sans compter l'accompagnement aux divers chapitres des Confréries amies (le calendrier se trouve sur le présent numéro).

Les articles pour la revue (actualités, régions, manifestations dignes d'intérêt... liés à Orval si possible...) : contact JM Sindic 061/31 18 43 ou 0472/695094, et bien entendu participation à notre chapitre du mois d'avril (préparation et remise en ordre) : contact : Georges Théodore 061/31 13 09.

Les occasions de rendre service ne manquent pas.

LA LONGÉVITÉ D'UN SOSSON

Notre ami Albert Noizet vent de voir son mandat d'administrateur du S.I. renouvelé. Il devient ainsi, après 50 ans de présence ininterrompue au conseil d'administration, le plus ancien administrateur de S.I. de la province... voire de Wallonie. Il aura bientôt sa place dans un Guinness book... en attendant le Musée Grévin ?

Un peu d'histoire régionale : Saint-Walfroy

Au cours des dernières vacances, Tony a organisé la visite du fort de la Ferté, haut lieu de l'histoire de la campagne de 1940, terminant cette matinée par une étape à St-Walfroy.

Qui était donc ce Walfroy... En voici l'image, tirée d'un petit livre de M. DEFLON, docteur es lettres et maître de recherches au Centre national de la recherche scientifique à Paris.

Si extraordinaire qu'elle paraisse, l'histoire de St-Walfroy ne relève en rien de la légende, mais repose sur le témoignage incontestable et contemporain de celui qu'on appelle «le Père de l'Histoire de France», Grégoire de Tours. On ne peut donc en aucun cas mettre en doute que, seul styliste connu en Occident, il ait vécu de longs mois sur sa haute colonne, au sommet de la montagne, qui porte aujourd'hui son nom.

On ne peut davantage contester qu'il ait accompli en Ardennes, une œuvre de christianisation aussi profonde que durable.

L'action du rude apôtre, lombard de naissance, et par vocation, cénobite, se révèle lié à tout un ensemble local et régional. Ascèse et zèle vont de pair.

Les siècles passeront, et malgré les guerres, qui ravagent continuellement cette zone frontalière, le pays gardera sa marque indélébile.

Après chaque désastre, le flot des pèlerins reprendra le chemin abrupt de la sainte montagne ; la révolution elle-même ne pourra arrêter cet irrésistible courant.

Généreuse et tenace, la population ardennaise relèvera les ruines du sanctuaire dédié à son protecteur.

L'histoire de ce haut lieu unit donc très étroitement celle du diacre Walfroy et de la contrée qui bénéficia de son fécond ministère.



On sait notre ami Tony Antoine collectionneur de cartes anciennes. Celle-ci provient donc de sa collection personnelle. Il faut noter que jusqu'en 1904, le dos des cartes postales était réservé à l'adresse, l'éditeur réservant donc une place sur le devant pour la correspondance.

Saint Walfroy, devenu «saint de chez nous» n'appartenait cependant ni à la race gauloise, ni à la race latine. Lombard de naissance, il était d'origine barbare, et né dans le nord de l'Italie, conquise alors par les Lombards, a-t-on logiquement pensé (la Lombardie leur doit son nom)... Or, les Lombards n'entrèrent dans la péninsule que vers les années 586 et le styliste se trouvait déjà dans les Ardennes depuis plusieurs années, son arrivée remontant à 565, soit vingt ans avant sa rencontre avec Grégoire de Tours !

On ignore donc en fait où il a vu le jour...

Laissons la parole à Grégoire de Tours lors de son «interview», dirions-nous aujourd'hui de Walfroy : «je me tenais avec grande souffrance sur cette colonne, sans aucune espèce de chaussures. Quand arrivait le temps de l'hiver, j'étais tellement brûlé des rigueurs de la gelée que, très souvent, elle faisait tomber les ongles de mes pieds, et l'eau glacée pendait à ma barbe, en forme de chandelles.»

La montagne sainte a connu ensuite bien des vicissitudes... Walfroy, lui, devait décéder à une date qui nous est inconnue, vers les années 600...

N.B. : si les Sossons sont intéressés, une visite peut à nouveau être organisée... Une occasion de plus pour les médaillés de retrouver les togés : à vous de vous faire connaître !

Exposition : Trappistes d'abbayes à l'abbaye de Stavelot du 10 février au 22 juillet 2007

LES TRAPPISTES : BIERES ET FROMAGES

S'il est un produit bien connu du public belge et même étranger, c'est certainement la bière trappiste.

Mais fait-il la différence entre une bière trappiste et une bière d'abbaye ?

Il ne faut pas confondre. Si la première est une appellation contrôlée, très stricte, la deuxième est bien souvent sans origine monastique, et vise simplement à donner une image à connotation religieuse, gage de qualité.

L'EXPOSITION s'articule en 3 parties :

1) Le monachisme bénédictin et la spécificité des pères trappistes.

2) L'explication détaillée des 6 abbayes belges qui produisent la trappiste, c'est-à-dire Orval, Rochefort, Chimay pour la partie francophone du pays et Achel, Wesvleteren et Westmalle pour le côté néerlandophone, ainsi que l'abbaye de Tilburg (Pays-Bas). Le fromage trappiste sera également évoqué.

3) L'élaboration d'une bière trappiste (matières premières, processus de concassage, brassage, filtration, ébullition...).

Ces textes traduits en français et néerlandais seront complétés par une riche collection d'objets trappistes mis en scène

dans notre salle d'exposition temporaire. Du matériel brassicole traduira le travail journalier du moine trappiste.

L'ambiance d'une brasserie donnera sans aucun doute l'envie de déguster, après la visite, une de ces bières de caractère dans notre «café des musées».

«Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse.»

