

L'ECHO – BACHIQUE

DE LA GRANDE COMMANDERIE

DE LIEGE - VERVIERS

EDITION INTERNATIONALE



**Revue trimestrielle, paraît en mars, juin,
septembre et décembre
Edition du 30 Juin 2026 n°112**



Table des matières

I.	Le mot du Commandeur Chef de Clan, Messire Guy Legros.....	3
II.	26° Chapitre Annuel de la Grande Commanderie de Brugge.....	4
III.	53 ° Chapitre Magistral de la Grande Commanderie de Waregem.....	10
IV.	Chapitre annuel de la Keizerlijke Commanderie van de Edele Haspengouwse ruyteniers.....	16
V.	56° Chapitre Annuel de la Grande Commanderie de Mouscron.....	22
VI.	Le mot de notre Bailli Echanson, Messire Jean-Marie Goffin	25
VII.	Un membre à l'honneur	31
VIII.	Lu dans la presse	33
IX.	Dates à retenir en 2026	35
X.	Dates à retenir en 2027	36
XI.	Anniversaires à souhaiter	37
XII.	A vos agendas Liège-Verviers 2026	38
XIII.	Informations diverses	39
XIV.	Notre Comité.....	40

I. Le mot du Commandeur Chef de Clan, Messire Guy Legros

Gentes Dames, Messires,

Le printemps 2026 nous a offert de merveilleux moments bachiques.

Tout d'abord, le dimanche 19 avril, une belle délégation de notre Clan s'est rendue au Dîner de l'Ambassade de Sainte-Croix-du-Mont, organisé à la Maison Pal'Ange à Durbuy. Nous y avons été chaleureusement accueillis par la Grande Ambassadrice, Gente Dame Fabienne Woignez, également Dame Écuyer de notre Grande Commanderie de Liège-Verviers. Rika et moi-même avons eu l'honneur de partager notre table avec notre Grand Connétable, Messire Jos Geyskens, notre Grand Sénéchal, Messire Staf Liekens, ainsi que leurs charmantes épouses. Dans une ambiance particulièrement conviviale, nous avons savouré un excellent repas qui a pleinement contribué à la réussite de cette belle rencontre.

La semaine suivante, accompagnés de notre Bailli Gonfalonier National, Messire Daniel Schillings, et de sa Gente Dame Maryse, nous nous sommes rendus à Maldegem pour le Chapitre annuel de la Grande Commanderie de Bruges. Pas moins de 67 convives avaient répondu à l'invitation, parmi lesquels notre Grand Maître de l'Ordre, Messire Johnny Algoet, et sa Gente Dame Jeanny, ainsi que le Grand Argentier de France, Gente Dame Paule-Henriette Champagnat. Il convient également de souligner que toutes les Grandes Commanderies de Belgique étaient représentées. Le Chef du « Huyze De Baere » nous a régalés d'un repas digne de Sant-Bacchus.

Le samedi 9 mai, nous avons ensuite eu le plaisir d'assister au Chapitre Magistral de Waregem, organisé dans le magnifique établissement « Huis van Wonterghem » à Kuurne. Outre la présence de nombreux Hauts Dignitaires belges et étrangers, notre délégation liégeoise s'est distinguée par une participation particulièrement remarquable. En effet, dix représentants de notre Clan avaient répondu présents. Au cours de ce Chapitre, de nombreuses promotions et cérémonies d'adoubement ont été prononcées. Il convient également de saluer la gestion exemplaire de cette manifestation par le Grand Commandeur de Waregem, Messire Jan Herman, qui a su captiver l'assemblée tout en agrémentant son intervention de quelques touches d'humour fort appréciées.

Je tiens également à remercier chaleureusement nos cinq membres liégeois — Messires Coutelier et Cuipers, leurs charmantes épouses ainsi que Gente Dame Marie-Paule Paquin — qui ont participé, le samedi 30 mai, au Chapitre de la *Keizerlijke Commanderie Edele Haspengouwse Fruyteniers en hun Gastronomie*.

Le lundi 1er juin, nous avons eu le plaisir d'accompagner notre Bailli Gonfalonier National, Messire Daniel Schillings, et sa Gente Dame Maryse au Chapitre annuel de Mouscron, organisé à la salle « La Renaissance » à Dottignies. Outre notre Grand Maître, notre Grand Connétable et notre Grand Sénéchal, accompagnés de leurs épouses, la majorité des Grandes Commanderies étaient représentées. Le Chef Guido a su émerveiller nos papilles grâce à un repas somptueux, tandis que DJ Jordan a animé la soirée avec brio, contribuant largement à son succès.

Après toutes ces réjouissances, une note plus décevante est toutefois venue assombrir ce printemps particulièrement riche en événements. En effet, nous avons été contraints d'annuler la dégustation de vins prévue au Domaine de la Bouhouille à Blegny le samedi 20 juin. Seules quinze personnes ont répondu favorablement à notre invitation, alors que le vignoble exigeait un minimum de quarante participants.

Cette situation nous invite naturellement à nous interroger sur les raisons de cette faible mobilisation. C'est pourquoi je vous ai adressé un questionnaire destiné à mieux cerner vos attentes en matière d'activités et d'événements organisés par notre Grande Commanderie. Soyez assurés que vos remarques et suggestions seront prises en considération afin de répondre au mieux à vos souhaits lors de nos futures organisations.

Pour conclure, je vous souhaite une excellente lecture de cet **Écho Bachique** ainsi que de très agréables vacances.

Amitiés chevaleresques,

P.S.B.A.N.

Guy Legros
Commandeur – Chef de Clan

II. 26° Chapitre Annuel de la Grande Commanderie de Brugge 25 avril 2026

C'est, à nouveau, avec grand plaisir que nous participions à ce Chapitre brugeois qui avait lieu dans le magnifique établissement « Huyze De Baere » à Maldegem. Pas moins de soixante-sept personnes avaient répondu à l'appel. Soulignons la présence de Messire et Gente Dame Algoet, Grand Maître ainsi que Gente Dame Champagnat, Grand Argentier de France et du CIO. Au niveau national, Messires et Gentes Dames Geyskens, Grand Connétable et Liekens, Grand Sénéchal étaient également sur place. Ajoutons aussi la présence de Messire et Gente Dame Van der Gucht, Grand Sénéchal Honoraire. De plus, toutes les Grandes Commanderies de Belgique étaient représentées. N'oublions pas, bien entendu, Messire et Gente Dame van Pottelsberghe de la Potterie, Grand Commandeur de Bruges entourés de leur comité.

L'accueil était prévu à 18h45' et d'emblée, l'apéritif nous était servi : Un champagne Demilly de Baere, maison fondée au XVIIème siècle à Bligny dans l'Aube. Ce divin breuvage étant issu d'un assemblage de pinot noir, pinot meunier, chardonnay auxquels vient s'ajouter du pinot blanc.

L'apéritif :



***Champagne
Demilly De Baere
Or Brut
et ses délicieux
zakouskis***



Durant cet apéritif, nous avons le loisir de déambuler entre les mange-debout et de saluer nos différents amis.



Dès vingt heures, les Hauts Dignitaires et Dignitaires étaient invités à défiler, ceci suivi d'un discours de bienvenue du Grand Commandeur de Bruges.



Le cadre romantique de la salle à manger est réellement époustoufflant et les tables étaient dressées avec une vaisselle raffinée, à la lueur des bougies.



Nous étions en l'agréable compagnie de Messire et Gente Dame Legros, Commandeur Chef de clan avec qui nous formions la délégation liégeoise mais aussi de Messires et Gentes Dames Herman, Grand Commandeur, Lescauwaet, Commandeur et De Wachter, Chevalier Hospitalier, la délégation de Waregem. De grands vins et des plats authentiques et savoureux qui font la réputation sans faille de cet établissement ont ravi nos papilles.

En première entrée :



***Asperges, artichauts
Coquilles St-Jacques tièdes
Vinaigrette aux herbes.
Saint Véran, Auvigue
Chênes 2023***

***Une deuxième entrée "surprise"
non prévue au menu***



***Filet de bar, roquette
dans son émulsion
accompagné du même vin
Saint Véran - Chênes 2023***

***En plat principal
(avec repasse)***



***Filet de veau, légumes printaniers
pomme de terre rissolée à la
truffe et sauce au porto vieilli
Château Cambon La Pérouse
Haut-Médoc 2018***

***Autre surprise avant le dessert
distribution de gaufres***



Le dessert



***Meringue glacée vanille
fruits rouges
crème mousseline***

Les succulents vins qui ont agrémenté notre repas faisait, bien sûr, l'objet d'un commentaire fouillé de la part du Bailli Argentier Marleen Dobbels et traduit en français par le Bailli Honoraire Francky Segært.

Ajoutons que cette superbe soirée était, en outre, enjolivée par la prestation d'un très talentueux DJ qui semblait beaucoup apprécier la variété française, la piste de danse n'a jamais désempilé !

Toutes nos félicitations et notre reconnaissance au personnel du « Huyze De Baere » ainsi qu'à Messire et Gente Dame van Pottelsberghe de la Potterie et leur comité. Un événement assurément digne de Saint Bacchus !

Maryse Schillings Dame d'Atour
Daniel Schillings Bailli Gonfalonier National

III. 53 ° Chapitre Magistral de la Grande Commanderie de Waregem

09 mai 2026

Pour ce Chapitre, de nombreux Chevaliers de Saint Bacchus et notamment la délégation liégeoise logeaient à l'hôtel **** « Messeyne » dans la belle ville de Courtrai.



Après s'y être installés, nous nous sommes dirigés vers le lieu de ralliement à Kuurne à savoir « Huis van Wonterghem », magnifique établissement sis dans un cadre bucolique.

Chaleureusement accueillis par Messire et Gente Dame Herman, Grand Commandeur et son sympathique comité, nous étions, d'emblée, invités à nous mettre en place pour défiler. Un ensemble tout simplement imposant de Hauts Dignitaires et Dignitaires : notre Grand Maître Johny Algoet et notre Grand Connétable Jos Geyskens entouré du Grand Chancelier Marina Fabbricotti, du Grand Argentier Marc Sallet et du Roy d'Armes Alain Coutelier, auxquels il convient d'ajouter le Grand Argentier de France et du CIO Paule-Henriette Champagnat et les Grand Chancelier et Grand Sénéchal d'Angleterre Phil et Jenny Smith. De plus, insistons aussi sur le fait que toutes les Grandes

Commanderies belges (sauf Alost) avaient dépêché une délégation. En outre, le Commandeur et le Bailli Hubert et Eliane Dauvergne représentaient la Commanderie de Champagne.

Messire et Gente Dame Liekens, Grand Sénéchal et Gente Dame Chantal Josse, Grand Connétable de France étaient excusés pour raisons de santé.

Le programme de ce Chapitre était tout aussi imposant :

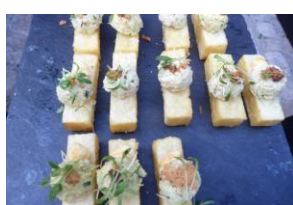
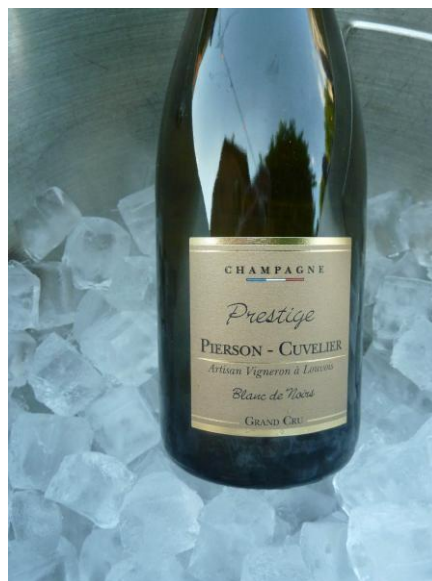
Deux Chevaliers Hospitaliers étaient promus Bailli et une Dame Chanoinesse Dame d'Atour. Cinq Chevaliers étaient promus Chevaliers Hospitaliers et cinq Dames Chanoinesse Dames Chanoinesse Hospitalières. Ensuite, deux distinctions du mérite et quatre du Lys d'Or étaient décernées. Enfin, trois Ecuyers et trois Dames Ecuyers rejoignaient notre Ordre.



Dégustation d'un délicieux vin d'honneur (un Primitivo) avant que le Grand Maître ne déclare ce Chapitre clos.



Nous étions ensuite conviés à prendre l'apéritif dans le magnifique jardin ensoleillé : Zakouskis variés arrosés d'un succulent Champagne blanc de noir.



Ceci avant de passer à table que nous partageons entre liégeois : Gente Dame Marina Fabbricotti, Grand Chancelier, Messire et Gente Dame Coutelier, Roy d'Armes de Belgique, Messires et Gentes Dames Legros, Commandeur Chef de clan, Cuipers, Lieutenant du Roy d'Armes, Schillings, Bailli Gonfalonier National et Messire Goffin, Bailli Echanson.



Pas moins de quatre-vingts convives étaient présents pour jouir de ce somptueux menu !

Messire Steven Desmet, Bailli Echanson commentait les différents vins soumis à notre appréciation et ce dans les deux langues.

En 1^{ère} entrée :

Maquereau rôti mariné au ponzu, chibouste de citron vert, pomme verte et quinoa soufflé

Accompagné d'une Touraine ATC – Sauvignon blanc 2024

Domaine François Cartier – Loire



En 2^{ème} entrée :

Lotte au four avec sauce béarnaise aux moules, épinards, huile d'estragon et cerfeuil romain

Accompagnée d'un Bourgogne Laforêt – Chardonnay 2022

Maison Joseph Drouhin – Bourgogne



En plat :

Filet de pintade fine, légumes de saison et petites pommes de terre au thym et à la fleur de sel

Accompagné d'un Château Fontarêche – Cuvée Pierre Mignard

Corbières AOP 2022 – Languedoc- Roussillon



Le dessert



Moka ou thé et ses mignardises

Ajoutons que dès la fin du repas, des boissons (vins, bières, soft ...) nous étaient proposées gracieusement !

La dernière partie de la soirée était réservée à la danse.

Soirée qui devait se terminer bien tard et ce, pour notre plus grande joie !

Nous nous permettons, ici, de paraphraser notre Grand Maître lors de son discours de clôture : « Dans un monde où la politique du plus fort s'est développée en contre-vérités et en mensonges, où les actes de violence vont de pair avec les discours belliqueux, où le respect d'autrui a cédé la place aux insultes, aux menaces, à la haine, à la brutalité et à la trahison ; dans un monde où la diplomatie n'est plus qu'un mot vide de sens, cédant la place au fracas des armes et au massacre des populations prises au piège ; dans un monde où le seul intérêt est celui du

capital, nous avons la grande chance de pouvoir profiter de notre Ordre de Saint Bacchus...où nos valeurs de tolérance, d'amitié, de collégialité et de respect d'autrui sont inlassablement réaffirmées ».

Nous félicitons chaleureusement le Grand Commandeur Jan Herman et son comité ainsi que le personnel de « Huis Van Wonterghem » pour ce merveilleux moment passé chez eux.

Maryse et Daniel SCHILLINGS
Dame d'Atour et Bailli Gonfalonier National

IV. Chapitre annuel de la Keizerlijke Commanderie van de Edele Haspengouwse Fruyteniers du 30 mai 2026.

Le samedi 30 mai 2026 à Saint-Trond, en Province voisine du Limbourg où nous étions conviés par la Keizerlijke Commanderie van de Edele Haspengouwse Fruyteniers en hun Gastronomie à participer à leur Chapitre annuel. Cette Commanderie Impériale a été fondée en 1975 par le Grand Maréchal d'Honneur Firmin Aerts.

Elle s'engage :

- 1) à promouvoir la fraternité et le respect entre ses membres.
- 2) à faire vivre les riches traditions de notre région fruitière.
- 3) à encourager la créativité et l'art inspirés par nos fruits.
- 4) et à promouvoir avec fierté les fruits de Hesbaye, sous toutes leurs saveurs et formes.

Elle est l'une des quatre principales Confréries gastronomiques locales (Hasseltse Jenever, Hasseltse Speculaas et Kortessemse Fruit) présentes à ce rendez-vous parmi 16 autres Confréries flamandes, wallonnes et françaises confondues.

Participaient parmi les membres de notre Grande Commanderie de Liège-Verviers de notre Ordre : Lieutenant du Roy d'Armes Michel Cuipers accompagné de sa Gente Dame Bailli Argentier Evelyne Putzeys, Dame Chanoinesse Marie-Paule Boinem-Paquin emmenés pour la circonstance par la Grande Dame d'Honneur Myriam et le Roy d'Armes Alain Coutelier de notre Grande Connétablie de Belgique.

Accueil par le Praesidium dans l'église des Frères Mineurs



où eut lieu le Chapitre au sein du chœur équipé de stalles latérales où prirent places les représentants des Confréries invitées.

Les impétrants furent présentés et accueillis tour à tour sous la description des buts de leur Confrérie au pied de l'autel surélevé afin d'y recevoir l'intronisation en prêtant le serment "Voor Haspengouw en het Fruit" et la Croix d'Honneur de la Fraternité des mains du Grand Maréchal Président Ronald Giuseppe Ilsbroux.

C'est notre Lieutenant Roy d'Armes Michel Cuipers qui fut choisi pour recevoir les honneurs et cette distinction en signe de respect et de passion partagée, symbole visible d'amitié durable, en signe d'attachement à la Commanderie Impériale trudonnaire. Notre Roy d'Armes Alain Coutelier avait déjà été intronisé Maarschalk précédemment dans cette Commanderie en recevant la médaille d'honneur.





L'apéritif et le banquet, Sauvignon blanc et Cabernet-Sauvignon Pays d'Oc compris à discrétion pour le tarif de 80€ (Menu composé par le Chef Luc Stiennon) servis aux tables au sein de la nef à l'assistance de quelques 154 participants dans un cadre magnifique ont été appréciés. Nous côtoyions à table des membres des Confréries namuroises de la Houlette de Florennes et de la Prévôté de Poilvache très loquaces.



A noter l'agréable bienveillance reçue de la part des membres entourant la Commanderie Impériale et la parfaite organisation de cette rencontre conviviale et amicale en terres limbourgeoises. Et chacun(e) des convives a reçu 500 gr de fraises locales en guise de cadeau.

Nous avons toutes et tous vécu une agréable journée et soirée en villégiature à Sint-Truiden.





Alain Coutelier
Roy d'Armes de Belgique

v. 56° Chapitre Annuel de la Grande Commanderie de Mouscron 1 juin 2026

Ce lundi 01 juin 2026, 89 nobles Chevaliers s'étaient inscrits pour fêter majestueusement ce 56° Chapitre Annuel.

Arrivés dans l'après-midi, en compagnie de notre Commandeur chef de clan Guy Legros et de sa Dame d'Atour Rika à Rollegem où nous logions, nous avons amplement le temps de nous apprêter avant de nous rendre à quelques kilomètres de là pour 19h00' à « La Renaissance » à Dottignies. Magnifique établissement bien connu des mouscronnois et de nombreux autres Chevaliers habitués à se déplacer.

Vu le temps particulièrement clément, c'est sur la pelouse que nous avons été chaleureusement accueillis et invités à prendre l'apéritif.



Un apéritif tout simplement somptueux avec pas moins de huit passages de plateaux de zakouskis froids et chauds tous aussi savoureux les uns que les autres accompagnés d'un Champagne du restaurant la Renaissance servi en abondance.



Ensuite, alors que la plupart des convives étaient invités à se rendre à la salle à manger, les Hauts Dignitaires et Dignitaires se mettaient en place pour le traditionnel défilé. Y figuraient : notre Grand Maître Johny Algoet ainsi que notre Grand Connétable Jos Geyskens et notre Grand Sénéchal Staf Liekens. Soulignons que toutes les Grandes Commanderies de Belgique étaient représentées (sauf Alost). Différentes délégations amenées par Messires Claude van Pottelsberghe de la Potterie pour Brugge, Yves Gasia pour Leuven, Guy Legros pour Liège-Verviers, Johan Grooten pour Sint Niklaas et Jan Herman pour Waregem. Enfin, n'oublions pas les membres du comité mouscronnois encadré par son toujours aussi sympathique Grand Commandeur Franck Algoet.

C'est, après un petit discours de bienvenue du Grand Commandeur et la remise d'un bouquet de fleurs à la maîtresse des lieux que les Officiers rejoignent leur table.

Rika et Guy et nous-mêmes avons le plaisir de partager la table de Messires et Gentes Dames De Bleeckere, Bailli Gonfalonier National Honoraire, Liégeois, Chevalier Hospitalier et Messires Mahieu, Commandeur et Wuylens, Chevalier.

Table autour de laquelle nous n'allions pas manquer d'être plus qu'agréablement surpris par le menu ci-dessous.





Les succulents vins étaient commentés par Francky Segaert qui suppléait l'absence d'un Echanson à Mouscron.

Après la deuxième entrée, la sensationnelle animation musicale était assurée par le talentueux D.J. Jordan qui maintenait une superbe ambiance durant toute la soirée.

Malheureusement et une fois de plus, nous ne pouvons passer sous silence la présence d'un trop grand nombre de personnes (Chevaliers de Saint Bacchus et invités) qui ne se conformaient pas aux règles vestimentaires en vigueur au sein de notre Ordre, règles pourtant systématiquement rappelées sur les invitations. Nous déplorons sincèrement que ces manquements se répètent beaucoup trop fréquemment.

Cela étant, nous avons encore passé une inoubliable soirée que nous devons au dynamisme du comité mouscronnois et au professionnalisme du personnel de « La Renaissance ». Un tout grand merci à eux !

Maryse et Daniel SCHILLINGS
Dame d'Atour et Bailli Gonfalonier National

VI. Le mot de notre Bailli Echanson, Messire Jean Marie Goffin

L'Eldorado du Nouveau Monde

Au cœur du vignoble californien

Les vins californiens sont réputés pour leur puissance, leur générosité aromatique et leur remarquable diversité. Issus principalement de cépages tels que le Cabernet Sauvignon, le Chardonnay, le Zinfandel ou encore le Pinot Noir, ils proviennent de régions emblématiques comme la Napa Valley, Sonoma County, Paso Robles ou Santa Barbara.

À elle seule, la Californie incarne la puissance, l'innovation et la diversité de la viticulture américaine. Représentant plus de 80 % de la production vinicole des États-Unis, le « Golden State » s'est imposé en quelques décennies parmi les plus grands producteurs mondiaux, rivalisant désormais avec les régions historiques d'Europe. Des brumes fraîches de Sonoma aux vallées ensoleillées de Paso Robles, le vignoble californien forme une mosaïque de terroirs où la rigueur scientifique rencontre une nature généreuse.

Les racines historiques

Des missions espagnoles à la ruée vers l'or

L'histoire de la viticulture californienne débute au XVIII^e siècle sous l'impulsion des missionnaires franciscains espagnols. Menés par le père Junípero Serra, ils plantent les premières vignes du cépage Mission (ou Criolla) destinées à la production du vin de messe.

Au XIX^e siècle, la ruée vers l'or attire de nombreux immigrants européens — Français, Italiens et Allemands notamment — qui apportent leur savoir-faire et introduisent des cépages de qualité. Cette période marque les véritables débuts de la viticulture moderne en Californie.



Les crises et la renaissance

Le vignoble subit ensuite deux épreuves majeures : l'épidémie de phylloxéra à la fin du XIXe siècle puis la Prohibition (1920-1933), qui provoque l'effondrement de l'industrie viticole. Seules quelques exploitations survivent grâce à la production de vin de messe ou de jus de raisin.

La renaissance intervient dans les années 1960 sous l'impulsion de pionniers comme Robert Mondavi. Grâce à la modernisation des techniques de vinification et à la valorisation des cépages nobles, la Californie entre dans une nouvelle ère.

Le Jugement de Paris (1976)

Le véritable tournant survient en 1976 lors du célèbre « Jugement de Paris ». Au cours d'une dégustation à l'aveugle organisée dans la capitale française, des vins californiens surpassent plusieurs grands crus bordelais et bourguignons. Cet événement historique bouleverse la hiérarchie mondiale du vin et révèle au monde entier le potentiel exceptionnel des vignobles californiens.

Un terroir façonné par les microclimats

La singularité du vignoble californien repose largement sur l'influence de l'océan Pacifique. La côte est bordée par un courant marin froid qui génère des brouillards et des masses d'air frais.

Durant l'été, l'échauffement des terres intérieures crée un appel d'air qui aspire les brumes marines à travers les ouvertures naturelles de la chaîne côtière, notamment la baie de San Francisco ou le Petaluma Gap.

Les zones côtières, comme Los Carneros ou Russian River Valley, bénéficient ainsi d'un climat frais particulièrement favorable aux cépages délicats tels que le Pinot Noir et le Chardonnay.

À l'inverse, les régions plus éloignées de l'océan profitent d'un ensoleillement maximal et de températures élevées, idéales pour la maturation du Cabernet Sauvignon, du Zinfandel ou de la Syrah.

La diversité des sols constitue également une richesse majeure. Située sur une zone de forte activité tectonique marquée par la faille de San Andreas, la Californie présente une remarquable variété géologique : sols volcaniques, alluviaux, argileux, calcaires ou graveleux contribuent à la complexité des terroirs.

Les grandes régions viticoles (AVA)

Aux États-Unis, les terroirs sont délimités par les AVA (American Viticultural Areas). Contrairement aux AOC françaises, elles définissent uniquement une origine géographique sans imposer de règles concernant les cépages ou les rendements.

North Coast : le berceau du prestige

Située au nord de San Francisco, cette région est la plus célèbre du pays.

Napa Valley

Véritable temple du Cabernet Sauvignon, la Napa Valley est une vallée étroite bordée de montagnes. Ses sols volcaniques et la diversité de ses microclimats permettent la production de vins parmi les plus prestigieux du monde. Le nord, autour de Calistoga, est chaud et sec tandis que le sud, notamment Los Carneros, bénéficie d'influences maritimes rafraîchissantes.

Sonoma County

Plus vaste et plus diversifiée que Napa, Sonoma profite fortement de l'influence océanique. La Russian River Valley produit des Chardonnays et des Pinots Noirs d'une grande élégance, tandis qu'Alexander Valley se distingue par ses Cabernets plus souples et accessibles.

Central Coast : innovation et diversité

S'étendant de San Francisco à Los Angeles, cette région est devenue l'un des moteurs de l'innovation viticole américaine.

Paso Robles

Réputée pour ses Zinfandels riches et ses assemblages inspirés de la vallée du Rhône, elle accueille également de superbes Syrahs et Grenaches.

Santa Barbara

Grâce à ses vallées orientées d'ouest en est, l'air frais du Pacifique pénètre profondément dans les terres. Les appellations comme Sta. Rita Hills produisent des Pinots Noirs d'une grande pureté et d'une remarquable finesse.

Central Valley : le moteur économique

Cette immense plaine agricole assure l'essentiel des volumes de vin de table américains. Son climat chaud et sec nécessite une irrigation importante. La région de Lodi se distingue toutefois par ses très vieilles vignes de Zinfandel, parfois non greffées, qui produisent des vins particulièrement concentrés.

South Coast : le vignoble historique

Berceau des premières plantations près de Los Angeles et San Diego, cette région demeure plus confidentielle aujourd'hui. Des zones comme Temecula Valley témoignent cependant d'un dynamisme croissant.



Les cépages rois de la West Coast

La réglementation américaine impose qu'un vin portant le nom d'un cépage en contienne au minimum 75 %.

Cabernet Sauvignon

Cépage emblématique de Napa Valley, il produit des vins puissants et structurés aux notes de cassis, de cèdre et de vanille provenant de l'élevage en fût.

Chardonnay

Selon les styles, il peut offrir des arômes de beurre, de vanille et de fruits tropicaux, ou au contraire une expression plus tendue, minérale et fraîche. Il s'épanouit particulièrement à Los Carneros et dans la Russian River Valley.

Zinfandel

Considéré comme le cépage signature de la Californie, il correspond au Primitivo italien. Il donne des vins généreux, épicés et riches en alcool, particulièrement réputés à Lodi, Dry Creek Valley et Paso Robles.

Pinot Noir

Plus charnu et fruité que son homologue bourguignon, il révèle néanmoins une grande finesse dans les régions fraîches soumises aux influences maritimes.

Innovation, évolution et défis futurs

Une nouvelle vision du style californien

Pendant longtemps, les vins californiens ont été associés à des styles très concentrés, riches en alcool et fortement marqués par le bois neuf, sous l'influence de la critique internationale et notamment du goût dit « Parker ».

Aujourd'hui, une nouvelle génération de vignerons privilégie davantage la fraîcheur, les vendanges précoces, les élevages plus discrets et une expression plus fidèle du terroir.

Le défi climatique

La Californie se trouve en première ligne face au changement climatique. Les incendies de forêt, devenus récurrents, menacent les infrastructures viticoles et peuvent altérer la qualité des raisins en leur conférant un goût de fumée (« smoke taint »).

La sécheresse chronique constitue également un enjeu majeur et pousse les producteurs à repenser leurs pratiques d'irrigation et leur gestion de l'eau.

Une viticulture plus durable

Face à ces défis, la majorité des domaines s'engagent dans des démarches environnementales ambitieuses. Le programme « Certified California Sustainable Winegrowing » encourage notamment les pratiques durables, la réduction de l'empreinte environnementale, l'agriculture biologique et la préservation des ressources naturelles.

Conclusion

Le vignoble californien n'est plus seulement la terre des vins de cépages standardisés ou des cuvées de luxe inaccessibles. Il est devenu un véritable laboratoire à ciel ouvert où se rencontrent liberté de création, excellence technique et conscience environnementale.

Déguster un grand vin de Californie, c'est découvrir comment un esprit pionnier a su tirer parti du soleil, de l'océan et de terroirs d'une exceptionnelle diversité pour redessiner la carte mondiale du vin.



VII. Un membre à l'honneur

Messire Alphonse Peters Chevalier Hospitalier

Gente Dame Lucy Pirottte Dame Chanoinesse

Naissance d'une passion

Été 1973. Lucy étant enceinte, je me posais des questions quant à nos futures vacances : que faire ? C'est alors que l'envie me prit de m'essayer à la voile.

Ni une ni deux, je m'inscrivis à des cours pratiques à l'Adeps de Monsin. À 28 ans, me voilà assis dans un petit « Optimist », prêt à entamer un stage sur la Meuse. Cette étape fut de courte durée, car je passai rapidement sur une « Caravelle ».

Le bébé naquit en janvier. En février, lors du salon du bateau à Bruxelles, nous faisons notre premier achat : un petit cabinier de 6 mètres, équipé d'une cabine pour y faire dormir les enfants.

Le bateau sur la remorque, nous partons pour un premier essai au lac de Butgenbach... sous la neige ! Pas idéal pour débiter, mais tout se passa bien. L'inconscience de la jeunesse, sans doute. Ce fut le début d'une passion qui allait durer près de 50 ans.

Dès le premier été, direction l'Espagne, bateau tracté derrière nous. Mise à l'eau à Cambrils, où nous naviguons des journées entières. Les enfants, bercés par les vagues, dormaient paisiblement. Bien sûr, nous avons loué un appartement : le bateau était trop petit pour y vivre en permanence.

Au fil des années, le bateau grandissait... tout comme les enfants.

Nous avons passé quelques années à Ostende, au Ryco, profitant des week-ends pour naviguer en Zélande. Magnifique région où nous avons aussi passé de nombreuses vacances, découvrant ses îles et ses villages typiques. Mais la pluie, souvent présente, finit par nous pousser vers les rivages ensoleillés de la Méditerranée française.

Notre premier port d'attache fut La Ciotat. Puis, avec un bateau encore plus grand, nous installâmes définitivement à Martigues. De là, nous explorions les côtes françaises, italiennes et espagnoles.

Nous avons largement profité des îles françaises : le Frioul, Porquerolles, Port-Cros, les îles Sainte-Marguerite... autant de points de départ pour de magnifiques traversées.

Nous avons aussi navigué vers l'île d'Elbe, sur les traces de Napoléon, et l'île Capraia qui était encore une île-prison à l'époque. Là-bas, impossible de laisser le moteur sur le zodiac, par crainte d'évasion des détenus ! Nous étions d'ailleurs sous surveillance policière, tant au port qu'en mer.

En Corse, escale à Macinaggio et tour du Cap Corse. Puis direction Centuri, où l'entrée du port — réservée aux petits bateaux de pêche — nous donna du fil à retordre. Ensuite, Saint-Florent, avant un retour vers Menton, accompagné de baleines et de dauphins : un spectacle inoubliable.

En Italie, les Cinque Terre nous ont émerveillés, même si leurs petits ports, très touristiques, sont difficiles d'accès. Une autre année, cap sur Ibiza : mouillage à l'ancre, soirées en zodiac jusqu'à la crique, et barbecues sur la plage.

Les enfants ont grandi en passant chaque année près de deux mois en mer. Une troisième est venue agrandir la famille : un nouveau petit moussaillon à bord.

Avec le temps, les aînés ont quitté le bateau... parfois remplacés par leurs propres enfants, venus partager de courts séjours avec nous.

Mais les années passant, l'équilibre n'était plus le même, et un voilier reste en perpétuel mouvement. Après un incident, heureusement sans gravité, nous avons pris la décision de vendre notre fidèle compagnon de voyage et de nous retirer à l'intérieur des terres, entourés de vignes.

Ce fut la fin de plus de 45 années d'aventures, faites de joie... mais aussi de stress, notamment lors des coups de mistral parfois violents.

Car derrière ce récit aux teintes rosées se cachent aussi quelques péripéties : des affalages de voiles catastrophiques sous la force du vent, des pannes moteurs à l'entrée d'Ostende sous le regard peu patient des cargos, ou encore une tempête de gravier dans le port industriel de Livourne, qui nous offrit un véritable « peeling » naturel.

Sans oublier les chaînes d'ancres emmêlées à Portoferraio — un nom qui semble bien choisi — au point de se demander si certains plongeurs ne provoquaient pas ces situations pour proposer ensuite leurs services... bien entendu payants.

Ou encore ce chat, venu d'un bateau voisin aux Saintes-Maries-de-la-Mer, qui eut la mauvaise idée de s'aventurer à bord, réveillant un berger allemand peu enclin à partager son territoire. Le propriétaire du chat, furieux, nous obligea finalement à changer de place... faute de savoir manœuvrer seul.

Toutes ces petites mésaventures donnaient finalement encore plus de saveur à nos journées en mer.

Et bien d'autres souvenirs encore...

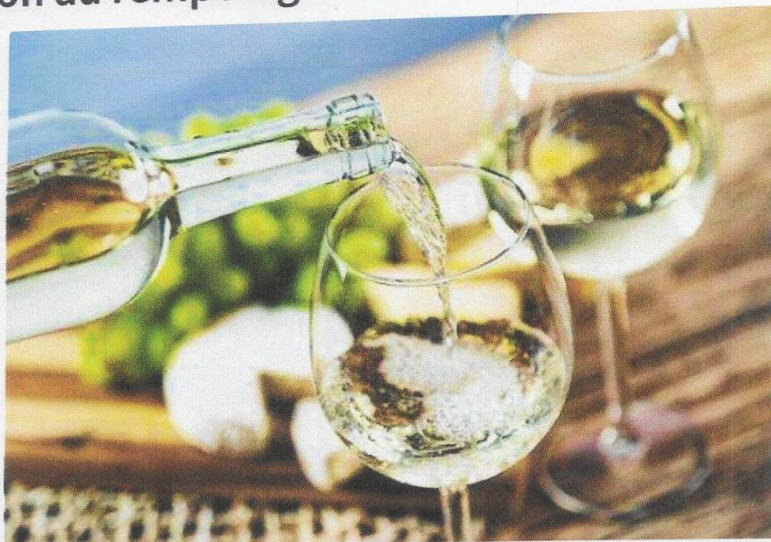
Lucy Pirotte, Dame Chanoinesse
Alphonse Peters, Chevalier Hospitalier

VIII. Lu dans la presse

04/06/2026, 12:31

La Dernière Heure

Attention au rempotage...



Le rempotage, c'est vous servir un vin de moindre qualité et faire payer le prix fort. (© SHUTTERSTOCK)

ARNAQUE

La pratique est de plus en plus courante dans les restaurants et sur les terrasses parisiennes.

L'arnaque est simple et vieille comme le monde, mais elle semble sévir sur de nombreuses terrasses à Paris et ailleurs en France. Le "rempotage" est une fraude discrète qui permet à certains restaurateurs d'augmenter leurs marges au détriment des consommateurs.

Concrètement, lorsqu'un client commande un vin précis, un établissement peu scrupuleux peut lui servir un vin de qualité ou d'origine inférieure tout en le facturant au prix demandé. Ainsi, un chablis peut se transformer en simple sauvignon, sans que le consommateur ne s'en aperçoive nécessairement.

Cette pratique a récemment été mise en lumière par le journaliste Mathieu Hennequin, du quotidien *Le Parisien*. Accompagné d'un sommelier, il a testé plusieurs établissements afin de vérifier si le vin servi correspondait à celui annoncé sur la carte. Dans l'un des cas observés, l'expert a vite relevé des incohérences visuelles. La couleur du vin, sa brillance et ses reflets ne correspondaient pas aux caractéristiques habituelles d'un chablis.

La dégustation a confirmé ses soupçons. Après quelques gorgées, le verdict tombe : le vin servi n'était pas celui commandé. Pour le sommelier, il ne faisait aucun doute que le client avait été trompé.

Fonds de bouteilles

Selon plusieurs témoignages recueillis dans le secteur de la restauration par *Le Parisien*, le rempotage ne se limite pas au remplacement d'un vin par un autre moins coûteux. Certains professionnels récupéreraient également les fonds de bouteilles laissés après le service pour les regrouper dans un même contenant avant de les revendre ultérieurement au verre. Cette pratique serait particulièrement fréquente lors des périodes de forte affluence, lorsque les clients sont moins attentifs ou ont déjà consommé plusieurs boissons.

L'intérêt financier est évident : quelques euros économisés sur chaque verre peuvent représenter des centaines, voire des milliers d'euros de bénéfices sur une saison. Et dans la majorité des cas, les consommateurs ne disposent pas des connaissances nécessaires pour identifier la supercherie.

Des signes pour déceler la tromperie

Que faire lorsqu'un vin semble ne pas correspondre à la commande ? Dans un restaurant, le client est en droit de signaler le problème. Le professionnel doit normalement présenter le vin et s'assurer qu'il convient avant de le servir. Si le produit présente un défaut ou ne correspond manifestement pas à ce qui a été commandé, le consommateur peut demander son remplacement. Méfiez-vous aussi si le serveur ne débouche pas la bouteille devant vous, cela peut vous mettre la puce à l'oreille.

Vincent Schmidt

IX. Dates à retenir en 2026

CHAPITRES 2026		
Liège-Verviers	Annuel (52)	Samedi 14 mars 2026
Brugge	Annuel (26)	Samedi 25 avril 2026
Waregem	Magistral (53)	Samedi 9 mai 2026
Mouscron	Annuel (56)	Lundi 1 juin 2026
Aalst	Annuel (55)	Samedi 5 septembre 2026
Sint Niklaas	Magistral (60)	Samedi 12 octobre 2026
Leuven	Annuel (61)	Samedi 14 novembre 2026
England	Pas de chapitre	
France	Hauts de France	Samedi 24 octobre 2026
Conseil National & Ladies Evening		Samedi 5 décembre 2026

x. Dates à retenir en 2027

CHAPITRES 2027

AALST	56 Magistral - Samedi 4/9
BRUGGE	27 A/J - Samedi 24/4
LEUVEN	62 A/J - Samedi 13/11
LIEGE-VERVIERS	53 Magistral - Samedi 13/3
MOUSCRON	57 A/J - Lundi 7/6
SINT NIKLAAS	61 A/J - Dimanche 10/10
WAREGEM	54 A/J - Samedi 22/5

XI. Anniversaires à souhaiter

A toutes et tous, nous vous souhaitons un joyeux anniversaire.

Janvier	Février
03 Dalbo Maryse 07 Flamend Eric 17 Goffin Jean-Marie 25 Legros Alain	11 Koerfer Véronique 25 Vanden Meersche Huguette
Mars	Avril
07 Lecloux Carmen 10 Ziane Marie 21 Frantzen Dominique 21 Bosard Christiane	06 Bernardin Michel 07 Putzeys Evelyne 26 Delsupexhe Jean-Claude
Mai	Juin
05 Demaret Anne-Marie 09 Thonnart Myriam 14 Vanderbracht Claude 17 Koerfer Evelyne	12 Lambrechts Jean-Louis 20 Knaepen Rika 22 Peters Alphone
Juillet	Aout
05 Fabbriotti Marina 07 Wuyard Freddy	01 Freyens Roger 03 Coutelier Alain 07 Ory Michel 27 Ramaekers Claudine
Septembre	Octobre
06 Woignez Fabienne 07 Cuipers Michel 10 Marlier de Brabant Vincent 18 Legros Guy 18 Schillings Daniel	23 Driessens Bernadette

Novembre	Décembre
05 Giuriato Jean-Luc 09 Brundseaux Guy 09 Rulot Nathalie 12 Gerits Ingrid 19 Paquin Marie-Paule 30 Simonis Denis	04 Leclercq Germaine 09 Pirotte Lucy 28 Awouters Paulette 31 Brennenraedts Joseph

XII. A vos agendas Liège Verviers 2026

**Notez déjà ces dates dans votre agenda.
 Vous recevrez plus de détails prochainement.**

Samedi 12 septembre

Barbecue au Domaine de Bérinzenne – Spa

Dimanche 8 novembre

Repas d'Automne au restaurant La Goutte - Braives

XIII. Informations diverses

- Nous recevons régulièrement des invitations de la part de confréries amies. Ceux qui seraient intéressés à les recevoir peuvent le signaler au secrétariat.
- Si vous remarquez des informations erronées ou manquantes (p.ex. date d'anniversaire), n'hésitez pas à le signaler par mail au secrétariat.
- Si vous souhaitez apporter votre contribution à la rédaction de cette revue, envoyez vos projets au secrétariat.

Adresse électronique du secrétariat : bacchusecretariat.liege@gmail.com

Merci d'avance.

XIV. Notre Comité



Gente Dame Rika Knaepen, Dame d'Atour Secrétaire

Messire Guy Legros, Commandeur Chef de Clan

Gente Dame Evelyne Putzeys, Bailli Argentier

Messire Jean-Marie Goffin, Bailli Echanson

Messire Michel Cuipers, Lieutenant du Roy d'Armes

Visitez notre **NOUVEAU** site :

<https://www.chevaliers-saint-bacchus-liegeverviers.be/>



Par Saint Bacchus, Aymons Nous

Editeur responsable

Guy Legros, Commandeur Chef de Clan

Rue Havée, 23A
4260 Ciplèt

Tél. +32 (0)19 67 71 69
GSM. +32 (0)477 50 05 89
legros.guy0@gmail.com

CBC Banque : **BE13 7320 6459 1139**

Secrétariat

Gente Dame Rika Knaepen, Dame d'Atour

bacchussecretariat.liege@gmail.com

Comité de rédaction

Gente Dame Maryse Schillings, Dame d'Atour
Messire Guy Legros, Commandeur
Messire Jean-Marie Goffin, Bailli Echanson
Messire Daniel Schillings, Bailli Gonfalonier National
Messire Michel Cuipers, Lieutenant du Roy d'Armes
Messire Alain Coutelier, Roy d'Armes de Belgique