

L'ECHO – BACHIQUE

DE LA GRANDE COMMANDERIE

DE LIEGE - VERVIERS

EDITION INTERNATIONALE



**Revue trimestrielle, paraît en mars, juin,
septembre et décembre
Edition du 31 Décembre 2025 n°110**

Bacchus, Dieu de la Vigne



Table des matières

I. Les vœux 2026 de notre Grand Maître Johny Algoet.....	3
II. Le mot du Commandeur Chef de Clan, Messire Guy Legros	4
III. Chapitre Annuel de la Grande Commanderie de Saint-Nicolas	6
IV. La France – Chapitre Magistral de Champagne.....	10
V. 60° Chapitre Magistral Grande Commanderie Leuven	16
VI. Le mot de notre Bailli Echanson, Messire Jean Marie Goffin.....	22
VII. Repas d’Automne	29
VIII. Invitation à notre Choucroute 2026	33
IX. Un membre à l’honneur	36
X. Lu dans la presse	38
XI. Dates à retenir en 2026	40
XII. Anniversaires à souhaiter	41
XIII. A vos agendas Liège Verviers 2026.....	42
XIV. Le mot de notre Bailli Argentier	43
XV. Informations diverses	44
XVI. Notre Comité	45

I. Les vœux 2026 de notre Grand Maître Johnny Algoet

Cher Grand Maître de l'Ordre Émérite,
Gentes Dames et Messire Grands Connétables,
Gentes Dames et Messires Officiers Magistralx,
Gentes Dames et Messires Grands Commandeurs et Commandeurs,
Chers membres et amis, dear members and friends, beste leden en vrienden,



Par la présente, la 1^{ère} Grande Dame de l'Ordre Jeanny et moi-même, avons le plaisir de vous présenter nos meilleurs vœux de joie, santé et bonheur pour 2026. Que cette année soit constellée de belles rencontres bachiques et d'échanges amicaux et fraternels.

Courant 2025, nous avons malheureusement perdu de fidèles membres que nous n'oublierons pas, mais nous avons également eu le plaisir d'en accueillir de nouveaux.

Je forme le vœu que notre bel Ordre, grâce à son réseau de membres « actifs » puisse assurer sa pérennité.

En effet s'il n'y pas d'âge pour entrer et faire partie de notre Ordre, je suis persuadé que notre effort de recrutement doit se concentrer sur des membres sensiblement plus jeunes que notre moyenne actuelle. J'entends parfois dire que cela n'intéresse pas les « jeunes », je n'en suis pas persuadé.

Sachez que certaines Commanderies, qui avaient, comme beaucoup, une moyenne d'âge élevée, ont aujourd'hui trois générations parmi leurs membres, des « actifs » au bord de la trentaine, et qui s'impliquent réellement dans la vie de la Commanderie, et avec tout le respect que nous accordons à nos chapitres et cérémonial.

Il n'y a pas de réel secret pour séduire ces « jeunes », il faut seulement prendre la peine de leur en parler, et « semer la graine ». Sur dix tentatives, il y aura peut-être une réussite, mais celle-là sera très précieuse.

Je souhaiterais dès lors, qu'au-delà des superbes organisations « habituelles » qui ont lieu chaque année, notre effort pour 2026 se concentre en priorité sur notre besoin de membres jeunes et disposés à s'impliquer dans la vie de notre Ordre. Sachez que c'est possible, ce qui réussit pour une Commanderie peut sourire à une autre.

En attendant le plaisir de vous revoir avec beaucoup de plaisir lors de nos joyeuses rencontres, Jeanny et moi vous souhaitons à toutes et tous, une fin d'année douce et heureuse en famille ou entre amis, et une année 2026 scintillante dans la chaude ambiance de notre bel Ordre. A très bientôt.

Par Saint Bacchus, aymons-nous !

Ordre fondé en 1947 par le Comte Jean-Paul Mariage Eudes de Saint Pierre

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

Gentes Dames, Messires,

Le dernier trimestre de l'année 2025 s'est révélé particulièrement riche en rencontres d'exception pour les membres de notre Grande Commanderie de Liège-Verviers.

Tout d'abord, notre barbecue gastronomique du 13 septembre au Domaine de Bérinzenne fut un **véritable succès**. Outre la balade dans les Fagnes, toujours très appréciée et brillamment commentée par notre guide Michel Le Bussy, le Chef Thibault Granville a su sublimer les papilles des 39 convives. Quel festin !

Le 18 octobre, notre Clan fut ensuite dignement représenté par pas moins de dix membres lors du Chapitre Magistral de Champagne, organisé dans les prestigieuses caves de la Maison Mumm à Reims. À cette occasion, notre Dame d'Atour, Carmen Lecloux, a été promue au grade de **Bailli Gonfalonier**, tandis que notre Écuyer Denis Simonis a été adoubé **Chevalier** dans ce lieu d'exception. Hélas, ce Chapitre marquait le dernier de la Commanderie de Champagne, malgré le dévouement exemplaire de son Commandeur, Hubert Dauvergne, et de sa Gente Dame Éliane.

De même, le 8 novembre, dix membres de notre Grande Commanderie se sont retrouvés au **Kasteel van Nieuwland** à Aarschot pour participer au Chapitre Magistral de Louvain, organisé de main de maître par le Grand Commandeur Yves Gasia et son Comité.

Le 22 novembre, en revanche, seuls vingt convives avaient répondu présents à notre repas d'Automne au restaurant *La Goutte* à Braives. Ce fut regrettable, tant le restaurateur nous avait, comme l'an passé, proposé deux menus — « Terre » et « Mer » — d'une excellente facture.

Nous avons conclu cette année bachique par le **Conseil National**, qui s'est tenu le 13 décembre au restaurant *d'Artagnan* à Louvain. Cette réunion du Comité Magistral et des Chefs de Clan s'est avérée particulièrement instructive. À cette occasion, une main innocente a tiré au sort notre Grande Commanderie de Liège-Verviers pour l'octroi d'une prime de **1 000 EUR**, destinée à être offerte à une association. Nous en sommes, bien évidemment, très heureux.

L'année 2026 s'annonce tout aussi active pour notre Clan. Nous débuterons par notre traditionnelle **choucroute de l'An Neuf**, le 11 janvier au restaurant *Le Convivium* à Flémalle. Notre **Chapitre Annuel** se déroulera ensuite le 14 mars dans un cadre magnifique : la **Hoeve Dewalleff** à Riemst. En guise d'originalité, notre dégustation de vins aura lieu le 20 juin au **Domaine viticole de la Bouhouille** à Blegny. Comme de coutume, notre barbecue se tiendra au Domaine de Bérinzenne le 12 septembre, avec le Chef Thibault Granville à nouveau aux fourneaux. Nous clôturerons l'année par notre menu d'Automne au restaurant *La Goutte*, le 8 novembre.

Par ailleurs, je vous encourage vivement à participer aux Chapitres organisés par les autres Clans, tant en Belgique qu'à l'étranger. Vous ne serez pas déçus ! À noter que la Grande Connétablie de Belgique soutiendra à nouveau la première participation d'un membre à un Chapitre d'un autre Clan à hauteur de **25 EUR**.

Pour conclure, je vous souhaite une excellente année 2026, placée sous le signe de la joie, du bonheur et, surtout, d'une bonne santé. Je me réjouis de vous revoir nombreux lors de nos activités à venir.

Amitiés chevaleresques,

P.S.B.A.N.

Guy Legros
Commandeur – Chef de Clan

III. Chapitre Annuel de la Grande Commanderie de Saint-Nicolas

C'est traditionnellement un dimanche à midi que la Grande Commanderie de Saint-Nicolas organise son Chapitre Annuel.

Cette année encore, 54 convives avaient rendez-vous dans le magnifique domaine Hof ten Damme à Beveren le 12 octobre.

Après un accueil chaleureux du Commandeur Johan Grooten et de son Comité, un Crémant de Bourgogne Brut accompagné d'une farandole d'amuse-bouche chauds et froids nous furent servis dans les salons.

Ensuite, les Hauts Dignitaires et Dignitaires présents furent conviés à participer au défilé emmené par le Bailli Gonfalonier Hugo Joos.

Sans support, le Commandeur Johan Grooten a longuement remercié les participants de ce 59ème Chapitre Annuel et a annoncé que le 60ème Chapitre Magistral de l'année prochaine aura également lieu dans les Salons du Hof ten Damme.

A noter la présence du Grand Maître de l'Ordre Messire Johny Algoet et de sa Gente Dame Jeanny, du Grand Connétable de Belgique Messire Jos Geyskens et de sa Gente Dame Magi, du Grand Sénéchal de Belgique Messire Staf Liekens et de sa Gente Dame Jenny, du Grand Commandeur Honoraire de Saint-Nicolas Messire Carl Derycke et de sa Gente Dame Marianne, du Grand Commandeur de Louvain Messire Yves Gasia et de sa Gente Dame Chantal, du Grand Commandeur de Bruges Messire Claude van Pottelsberghe de la Potterie et de sa Gente Dame Carine, du Grand Commandeur de Waregem Messire Jan Herman et de sa Gente Dame Maryse mais également du Grand Sénéchal Emérite Messire Hugo Van der Gucht et de sa Gente Dame Nele.

La Dame d'Atour Rika Knaepen et votre serviteur étions les seuls représentants de la Grande Commanderie de Liège-Verviers. Nous avons le plaisir de partager la table du Grand Maître de l'Ordre et de sa Gente Dame, du Lieutenant du Roy d'Armes Messire Roger De Vos et de sa Gente Dame Martine, du Bailli Echanson Gente Dame Simonne Piessens et de la Dame Chanoinesse Nicole Dehoorne.

Un excellent menu 4 services concocté par le Chef Rudi Van Beylen nous fut servi par une brigade parfaitement organisée et orchestrée par la patronne des lieux Dominique Cocquyt.

Apéritif Crémant de Bourgogne Dampt-Frères
Amuse-bouche chauds et froids



Amuse-bouche royale
Brandage de filet de plie, calamars et parmesan



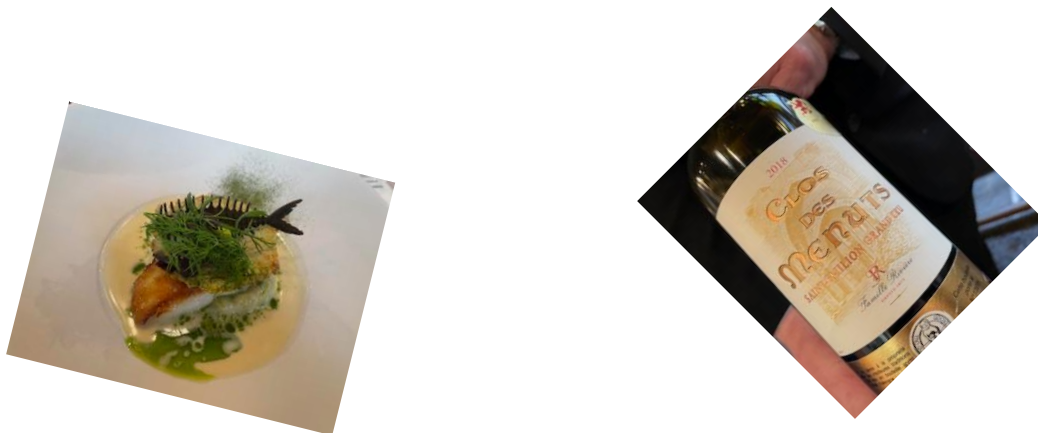
Saint Véran 2024 – Domaine de la Denante Les Maillettes

Une surprenante assiette de l'or de la Mer du Nord



Saint Véran 2024 – Domaine de la Denante Les Maillettes

Canard sauvage accompagné de garnitures d'automne



Saint-Emilion 2018 – Clos Menuts Grand Cru

Café et mignardises



Après cet excellent repas, il nous fut à nouveau proposé des boissons au choix.



Pour conclure, je ne peux que féliciter le Commandeur Johan Grooten et son Comité pour l'organisation de ce très agréable Chapitre Annuel sans oublier le Chef, la patronne et l'ensemble du personnel de la Hof ten Damme pour la réalisation de ce menu.

Guy Legros
Commandeur-Chef de Clan.

IV. La France – Chapitre Magistral de Champagne

C'est le samedi 18 octobre 2026 que le Commandeur de la Commanderie de Champagne, Messire Hubert Dauvergne, et son Comité organisaient le Chapitre Magistral de France dans le cadre prestigieux de la Maison Mumm à Reims.



Fondée en 1827, cette illustre Maison possède un vignoble de 218 hectares, principalement planté en Pinot Noir. Sa devise : « **Seulement le meilleur** ».

À 16h30, nous étions conviés à rejoindre les caves Mumm. Pas moins de **154 convives** avaient répondu à l'appel du Commandeur de Champagne, dont **48 Belges** !

La Grande Commanderie de Liège-Verviers était représentée par notre Roy d'Armes de Belgique, Messire Alain Coutelier, et sa Gente Dame Myriam ; par votre serviteur et sa Gente Dame Rika ; par notre Bailli-Échanson, Messire Jean-Marie Goffin ; par notre Dame d'Atour, Gente Dame Carmen Lecloux ; par notre Dame Chanoinesse, Gente Dame Nathalie Rulot ; ainsi que par notre Écuyer, Messire Denis Simonis.

Quel honneur pour notre Dame d'Atour, Gente Dame Carmen Lecloux, d'être promue au grade de **Bailli Gonfalonier**, et pour notre Écuyer, Messire Denis Simonis, d'être **adoubé Chevalier** dans cet endroit d'exception.



En raison du nombre important de Hauts Dignitaires et de Dignitaires présents, il fut décidé que les Lieutenants du Roy d'Armes ainsi que les Baillis ne participeraient pas au défilé.

Le Chapitre Magistral débuta, comme de coutume, par de nombreuses promotions. Parmi celles-ci, citons celle de la Gente Dame Paule-Henriette Champagnat, Grand Sénéchal de France, élevée au

grade de **Grand Argentier du Comité International de l'Ordre**, mais aussi **Grand Argentier de la Grande Connétablie de France**. Par ailleurs, le Grand Connétable de France, Gente Dame Chantal Josse, remet l'insigne du Mérite à six personnes et le Lys d'Or à quatre membres de la Commanderie de Champagne. Enfin, le Grand Maître adouba cinq nouveaux Chevaliers – dont deux membres de la Grande Commanderie de Louvain et Messire Denis Simonis de notre Clan – ainsi que quatre Dames Chanoinesses.

Après la traditionnelle photo des Hauts Dignitaires et des Dignitaires, prise sur les marches du splendide escalier de la Maison Mumm, nous rejoignîmes le Musée pour y savourer un apéritif au **Champagne Cordon Rouge**, accompagné d'amuse-bouche chauds et froids.



Le dîner de gala, réalisé par le Chef étoilé **Victor Mercier**, se déroula dans le Caveau de la Maison Mumm.



Menu

Noix de Saint-Jacques rôties

Céleri, salin, lard de la Forêt Noire,

Eau de mer safranée

Champagne Mumm Millésime 2019



Veau basse température

Polenta, crémeux butternut, laitue braisée

Champagne Mumm 4 ans



Crèmeux de Chaource Noisettes et Purple Cress
Champagne Mumm 4 Ans



Pavlova au citron de Sicile
Gel d'estragon et Melissa Cress
Champagne Mumm Cordon Rouge

Un DJ anima ensuite la soirée dansante, fort appréciée par de nombreux convives. Ce n'est qu'aux alentours d'1h30 que nous avons regagné notre hôtel.



Le dimanche, nous avons rendez-vous au pressoir de la famille Dauvergne, à Bouzy. Un apéritif au **Champagne Baron Dauvergne Fine Fleur de Bouzy Grand Cru** nous y fut servi, accompagné d'amuse-bouche. Pour les plus courageux, une visite des vignes était organisée.



Après le discours de bienvenue du Commandeur, Messire Hubert Dauvergne, nous avons pu déguster un **buffet froid pantagruélique**, suivi d'un généreux buffet de desserts pour clore ce magnifique Chapitre Magistral de Champagne.



Malheureusement, malgré la réussite totale de ce Chapitre, il s'agissait du **dernier** événement organisé par la Commanderie de Champagne. Espérons toutefois que quelques courageux Champenois reprendront le flambeau.

Toutes nos félicitations à Messire Hubert Dauvergne, à sa Gente Dame Éliane, ainsi qu'au Comité de la Commanderie de Champagne pour l'organisation parfaite de ce Chapitre Magistral de France.

Messire Guy Legros
Commandeur – Chef de Clan

V. 60° Chapitre Magistral Grande Commanderie Leuven

C'est encore avec beaucoup de plaisir que nous nous sommes inscrits cette année à ce Chapitre Magistral. Quelle joie de se retrouver à nouveau réunis parmi les nonante-six personnes ayant répondu à l'invitation !

Pour célébrer dignement cet événement, c'est le « Kasteel van Nieuwland » à Aarschot qui a été retenu : un superbe établissement serti dans un parc tout aussi magnifique. Deux bâtiments situés l'un en face de l'autre composent ce domaine. L'un où se trouvent la salle du petit-déjeuner, le bar et des chambres et l'autre avec une vaste salle pour banquets et aussi des chambres à l'étage. Cerise sur le gâteau : la météo nous était plutôt favorable : de la douceur et même de fréquents rayons de soleil.



D'abord, bien sûr, le traditionnel (et somptueux) défilé ! Y figuraient le Grand Maître Johny Algoet ainsi que le Grand Connétable Jos Geyskens entouré du Roy d'Armes Alain Coutelier, du Grand Chancelier Marina Fabbricotti et du Grand Sénéchal Staf Liekens mais aussi de Messires Théo Peeters, Grand Connétable émérite et Hugo Van Der Gucht, Grand Sénéchal émérite. Ajoutons que la totalité des Grandes Commanderies belges était représentée. La délégation d'Aalst était amenée par le Commandeur Thierry Bauwens, celle de Brugge par le Grand Commandeur Claude van Pottelsberghe de la Potterie, celle de Liège-Verviers par le Commandeur Guy Legros, celle de Mouscron par le Grand Commandeur Franck Algoet, celle de Sint Niklaas par le Commandeur Johan Grooten et celle de Waregem par le Grand Commandeur Jan Herman. Sans oublier le Commandeur Hubert Dauvergne de la Commanderie de Champagne ! Après ce défilé, la toute aussi somptueuse cérémonie orchestrée par Messire Johny Algoet. Ce Chapitre était ponctué de nombreuses promotions et de confirmations d'ancienneté, croix du mérite mais aussi le Lys d'or. Enfin, un Ecuyer était adoubé Chevalier et deux Dames Ecuyers étaient proclamées Dames Chanoinesses.

A cette occasion, la noble assemblée était invitée à déguster un délicieux vin d'honneur : un « Première Côte de Bordeaux ».



Dès la clôture de la cérémonie, les convives étaient invités à prendre l'apéritif pour y déguster un Champagne Gobillard Hautvillers accompagné de ses zakouskis.



Ceci avant de regagner la salle à manger, en fait dans la même salle où s'est déroulée la cérémonie. Un ensemble de tables magnifiquement dressées nous y attendait. La délégation liégeoise était réunie autour de la table « Nuits Saint Georges » : Messires et Gentes Dames Legros, Cuipers et Schillings ainsi que Gente Dame Lecloux et Messire Goffin.



Un menu quatre services digne de Saint Bacchus, comme d'habitude :

Première entrée :

**Carpaccio de saumon rose écossais et de flétan
accompagné d'un Graves blanc - Bordeaux
Grande Réserve 2022 - Kressman**



Deuxième entrée :

**Cabillaud en origami
Mini coquilles St-Jacques
Queues d'écrevisses
Sauce au Porto blanc
Accompagné de
Chardonnay OPI 2024
Mascota Vineyards Mendoza
Argentine**



Plat :

**Filet de dos de chevreuil "Nievenlandt"
champignons-chicons-croquettes
pomme aux airelles
Accompagné d'un
Château David 2015
Médoc AOP - Bordeaux**



Dessert :

**En dessert : surprise du Chef
Accompagné d'un
Sauternes Kressman
Grande Réserve 2021
Appellation Sauternes contrôlée**



Un délicieux menu de nature à satisfaire les plus exigeants ! Quant aux vins servis qui étaient savamment commentés par Messire Marc Van Ryckel, Echanson, ils étaient manifestement dignes d'arroser un tel festin !

En outre, après le plat de résistance, quatre couples de danseurs, parmi lesquels figurait un membre du clan de Leuven nous faisaient une démonstration de danse de salon qui a su captiver notre plus grande attention !



Ensuite, la piste animée par un DJ particulièrement talentueux était accessible aux nombreux amateurs.

Signalons également, qu'à notre agréable surprise, différentes boissons (vins, bières, softs) étaient proposées gracieusement à la noble assemblée dès l'issue du repas.

Une touchante attention : un petit coffret de pralines était offert à chaque convive.

Une fois de plus, voici encore une magnifique soirée passée en bien agréable compagnie. Nous n'avons pas vu le temps filer !

Toute notre reconnaissance envers Yves Gasia et son équipe ainsi qu'envers le personnel qui nous a choyés avec un professionnalisme hors du commun.

Le lendemain matin, après avoir pris le petit-déjeuner en compagnie des nombreux logeurs, départ vers le centre de Leuven pour une visite guidée du Palais de Justice (commentée par un guide professionnel néerlandophone) suivie d'une promenade vers l'Hôtel de Ville et l'église Saint Pierre (commentée tant en français qu'en néerlandais par Jos et Magi Geyskens). Une vingtaine de personnes suivaient attentivement les explications.



Palais de Justice : Plafond



Eglise Saint Pierre

Vers 12H30, d'autres amis non marcheurs nous rejoignaient en direction du restaurant « La Stanza », un bien sympathique établissement. Au total, trente-deux personnes y étaient attendues. Au menu : une entrée et un plat (large choix) accompagnés d'un prosecco et d'un vin rouge des Pouilles et pour terminer : un café.



Voici une façon bien sympathique et conviviale de clore cet inoubliable week-end !

Maryse Schillings, Dame d'Atour
Daniel Schillings, Bailli Gonfalonier National

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

La Suisse

Les fêtes sont présentes et pourquoi pas les continuer en découvrant les vins de Suisse.

Nous connaissons un d'eux qui est le Fendant mais la Suisse regorge de vins blancs et rouges tout à fait agréable.

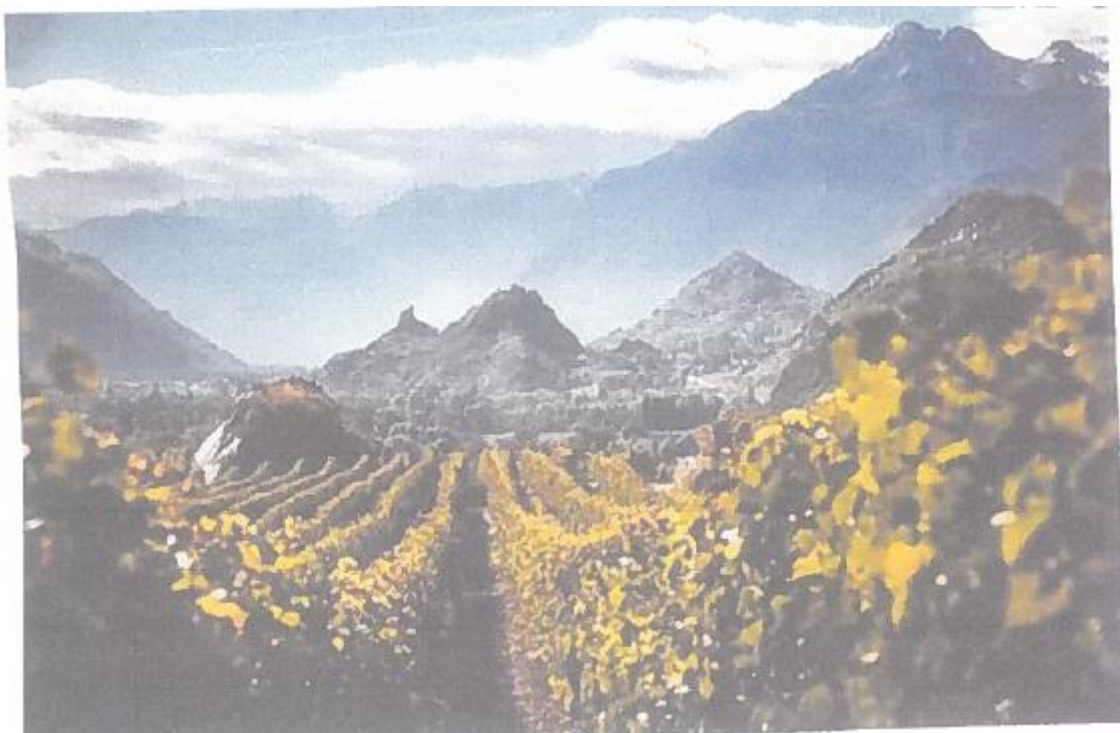
Historique :

On retrouve déjà à l'époque celtique des bouteilles en céramique que l'on mettait dans les tombes.

Par la suite l'époque romaine a développé comme de nombreux pays la culture de la vigne.

Dans les années 2000, on retrouve l'étendue du vignoble +- 14269 hectares principalement sur la longueur du Rhône au sud (Valais, Vaud, Genève) et dans la suisse alémanique (allemande) au nord avec le Tessin et la région des 3 lacs.

Dans beaucoup de pays dont la France la viticulture est faite par le milieu ecclésiastique mais en suisse c'est les propriétaires qui revendiquaient la plus grande partie de la viticulture avec des parcelles individuelles.



La Production :

Elle représente 100 millions de litre pour les années de très bonne récolte. La proportion est égale dans les blancs et les rouges.

1/3 de la production est pour l'export et le reste est consommé localement.

Les cépages :

Les cépages indigènes constituent la richesse des vins suisses comme le Chasselas, le Gamaret, La petite arvine.

Il y a des cépages traditionnels qui eux viennent de l'autre côté des alpes comme le Gamay, Pinot noir ou le Pinot gris.

Il y a aussi des cépages allogènes (cépage introduit après le 20-ème siècle suite à la crise du phylloxera. Ils permettent de démontrer la qualité du terroir et de savoir-faire lors des concours.

En blanc on trouve Massane, Solaris en rouge, Galotta Mara, Malbec, Diolinoir.

Les régions vinicoles :

L interprofessionnel de la vigne a défini 6 grandes régions.

-Le Valais

-Vaud

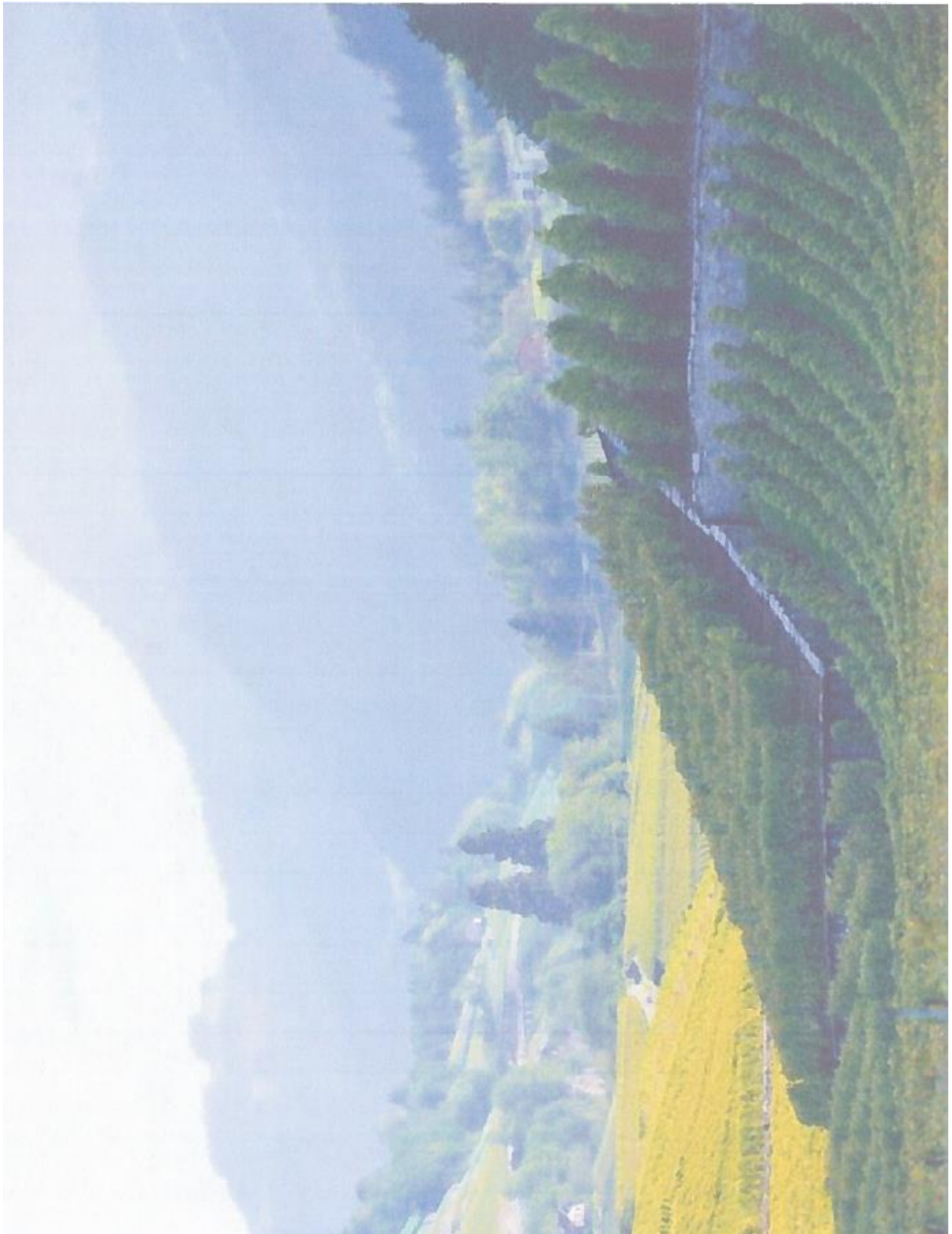
-Suisse alémanique

-Genève

-Le Tessin

-Les 3 Lacs.

Le pays est peut être petit mais la topographie des lieux, des climats et des sols sont bien distinguent.



On retrouve le vignoble de la plus basse altitude 270m dans le Tessin jusqu' à 1100 m pour le plus haut dans le Valais. Ce qui donne à ce vignoble lors de salons ou de concours une palette avec des caractéristiques alpines.

Nous allons un peu décrire ces régions

Le Valais :

Il fait 4976 hectares et il s'étend sur 100km le long du Rhône. Les vignes sont protégées par les Alpes. Le climat est plus sec et on retrouve des vins robustes et fins avec le pinot noir.

On retrouve des AOC comme le Saxon, Ardon, Sion ...

Vaud :

On retrouve les vignes sur des pentes abruptes de chablais et par les vallons de la cote

Les AOC comme la cote, l'avaux ou les cépages chasselas viognier, merlot sont là pour élaborer des vins de grandes qualités.

Genève :

Ce canton à la particularité d'être frontalier avec la France. Les AOC sont divisés en 2 catégories :

AOC 1^{er} crus et AOC Genève.

Les cépages sont Chasselas, Muller Thurgau, Pinot blanc pour les blancs et Gamay, Pinot noir, Gamaret pour les rouges.

Le Tessin :

Le canton le plus méridional. Il compte 1076 hectares de vignobles. On retrouve les cépages le Chasselas, le pinot gris, Merlot Gamaret, Bondola ,...

Les 3 Lacs:

On nomme cette région car elle est entourées de 3 lacs celui de Neuchâtel, Morat, Bienne

Les cépages sont le Chasselas, le pinot gris, le Garanoir et le Gamaret. Il y a aussi les vignobles zurichois, les grisons, Schaffhouse .

Ils rassemblent les mêmes cépages comme le pinot gris, Chardonnay, Pinot noir et Gamaret.

Les accords vins et mets :

Les vins blancs :

Ils ont une fraîcheur comme le chasselas qui est le plus utilisé.

Il s'accorde avec raclette, fondues, les poissons grillés et les fromages.

Pour les vins du valais ils vont bien avec les viandes blanches et plats épicés

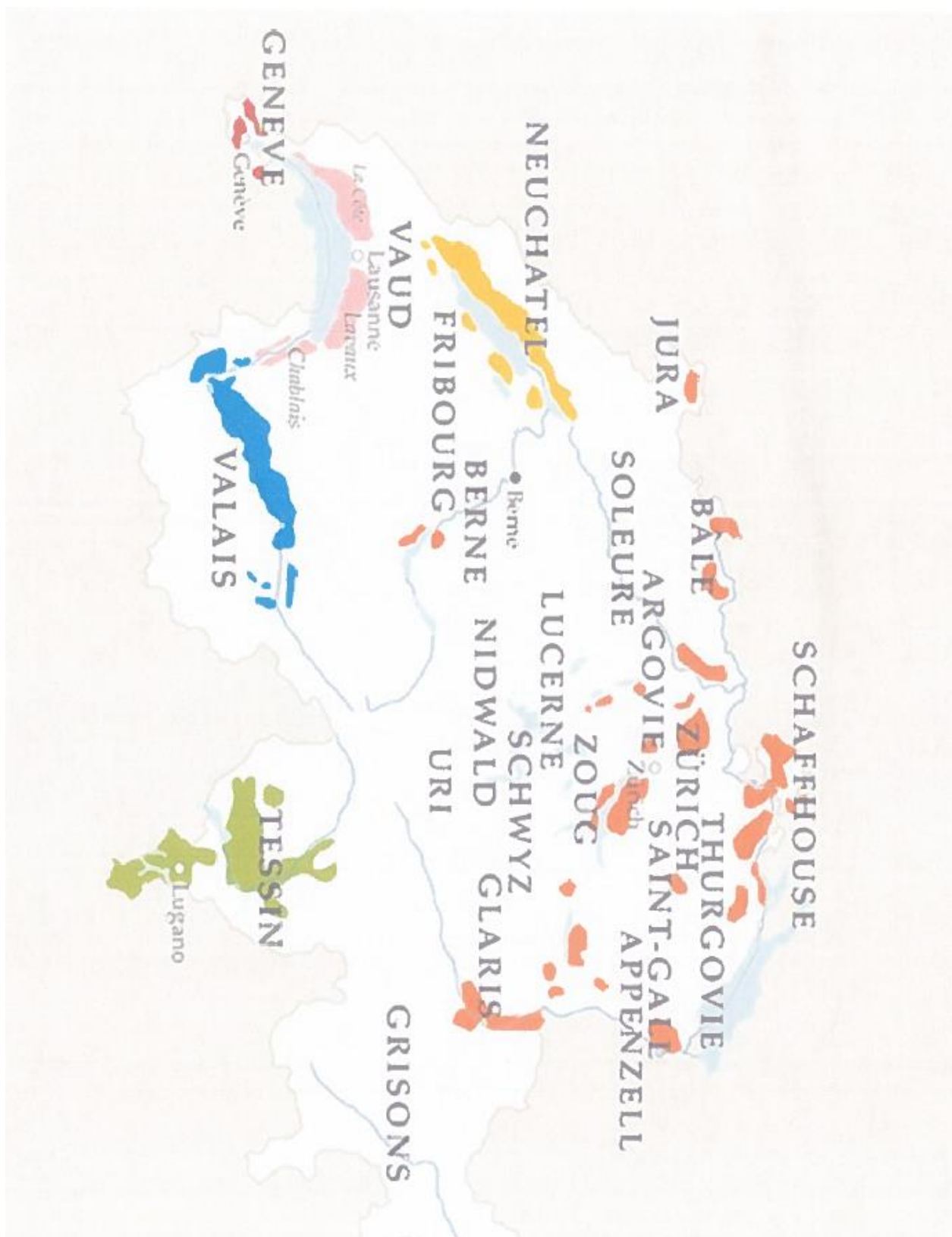
Les vins rouges:

Ils ont des arômes de fruits rouges avec une belle structure et certains robustes. Ils iront bien avec des viandes rouges fromages. Une particularité pour le Gamaret qui est plus charpenté, il va bien avec le gigot d'agneau ou étonnamment avec les tartares de viandes qui met en valeur la texture de la viande.

Ces vins sont bien entendu en accords avec les spécialités suisses.

Jean-Marie Goffin

Bailli Echanson



Jean-Marie Goffin
Bailli Echanson

VII. Repas d'Automne

Ce samedi 22 novembre notre Commandeur Messire Guy Legros et le Comité de la Grande Commanderie de Liège-Verviers nous avaient donné rendez-vous au restaurant La Goutte à Latinne pour notre traditionnel repas d'automne.

C'est donc par une journée fraîche mais ensoleillée que vingt amateurs de Vin Vray se sont retrouvés pour un moment apprécié de tous. Et tout de suite les convives, heureux de se revoir, ont commencé à discuter entre eux tout en dégustant un Cava Mistinguett servi généreusement par une jeune dame fort souriante, accompagné de diverses mises en bouche froides puis chaudes.

Ensuite, nous avons été invités à prendre place et le Commandeur a remercié Gente Dame Marina Fabbriotti, Grand Chancelier de la Grande Connétablie de Belgique d'avoir accepté de faire le déplacement. De son côté le Comité était représenté en plus de Messire Guy Legros par Gente Dame Rika Knaepen, Gente Dame Evelyne Putzeys, Messire Michel Cuipers, Messire Jean-Marie Goffin.

Pour plaire aux papilles de tout le monde, le Comité avait proposé le choix entre 2 menus, La Terre ou la Mer.

Que nous offrait la Terre ?

Une déclinaison de foie gras en terrine, chaud au balsamique et sucette aux éclats de fruits secs



Côtes de Gascogne Elisabeth



Filet de gibier, sauce Banyuls, croquettes aux amandes et légumes d'hiver

Château des Gravières graves



Brownies au chocolat/noisette, glace caramel beurre salé.



Et pour les amateurs de la Mer ?

Croquettes de crevettes sur salade composé et wakamé, mayonnaise bisqué



Pietri blanc Ile de Beauté

Filet de sébaste cuit sur peau, stoemp au potimarron et sabayon au vin blanc et noix



Pietri blanc Ile de Beauté



Poire cuite au sirop et éclat de meringue

Ensuite le café fut servi pour tous les convives.

Hélas, toutes les bonnes choses ayant toujours une fin, il était temps de se séparer heureux d'avoir passé un instant de bonne humeur et de convivialité avec la promesse de se revoir.

Toutefois, pendant le repas le Commandeur a tenu à nous communiquer le calendrier des activités pour l'année 2026.

On commencera par la festive choucroute qui ravira nos palais le dimanche 11 janvier à midi au restaurant Convivium à Flémalle.

Le Chapitre Annuel se tiendra le 14 mars à Riemst, à La Hoeve Dewalleff à Riemst.

Une dégustation de vins est aussi au programme, celle-ci se déroulera le samedi 20 juin au Domaine de la Bouhouille à Blegny.

Et le samedi 12 septembre nous nous retrouverons à La Rotonde au Domaine de Berinzenne pour un barbecue gastronomique, avec balade pour les plus sportifs et amateurs des Fagnes.

Enfin, comme cette année, nous clôturerons l'année par notre repas d'automne le dimanche 08 novembre au restaurant La Goutte à Latinne.

J'espère que vous avez pris le même plaisir que moi et que nous nous reverrons bientôt pour célébrer le Vin Vray tous ensemble.



**Le Bailli Gonfalonier,
Carmen Lecloux.**

VIII. Invitation à notre Choucroute 2026

Gentes Dames,
Messires,

Le Commandeur et le Comité de la Grande Commanderie de Liège-Verviers de l'Ordre des Chevaliers de Saint Bacchus ont le plaisir de vous inviter à la traditionnelle choucroute de l'an neuf, **le dimanche 11 janvier 2026**, à partir de **12 heures** au restaurant **Le Convivium**, rue Ferrer 1 à 4400 Flemalle.

La réception débutera par la présentation des vœux du Commandeur et un rappel des événements de l'année écoulée avec une brève présentation de la situation financière par notre Bailli Argentier.

De même, nous aurons le plaisir d'introniser les impétrants qui souhaitent rejoindre notre Ordre.

Ensuite, nous aurons le temps de savourer le menu dont vous trouverez le détail ci-dessous. Durant le repas, nous organiserons notre traditionnelle tombola dotée de très beaux lots.

Dans l'attente de vous retrouver pour cette première rencontre de 2026, je vous prie de croire, Gentes Dames, Messires, en l'assurance de mes amitiés chevaleresques.

Par Saint-Bacchus, Aymons-Nous.

Pour le Comité,
Guy Legros
Commandeur

MENU CHOUCROUTE 2026

Apéritif

Crémant d'Alsace + ses mises en bouche

Entrée

Terrine de marcassin, pain bucheron et duo de confits

Gewürztraminer

Plat

Choucroute Royale,
Saucisse de Francfort, saucisson polonais, jambonnette, lard fumé et sa purée de
pommes de terre maison.

Pinot Gris

Dessert



La Galette des Rois à la pistache
Nous couronnerons les reines et rois 2026

Café, eaux et softs

Formulaire d'inscription choucroute 2026

La date limite des inscriptions est fixée au dimanche 4 janvier 2026.

Nom :

Prénom :

Je participerai à la choucroute accompagnée depersonne(s)

Je verse le montant de : X 70 € = € sur le compte

BE13 7320 6459 1139 au nom de l'Ordre des Chevaliers de Saint-Bacchus Liège-Verviers avec en communication votre nom et prénom.

Formulaire à renvoyer par E-mail à : bacchussecretariat.liege@gmail.com

Nous ne pourrons pas vous rembourser la réservation au-delà du 4 janvier 2026 et ce en fonction des engagements pris envers le traiteur.

Dress code :

Membres de Saint-Bacchus : tenue de ville avec croix de Saint-Bacchus

Non-membres : tenue de ville

Si vous souffrez d'allergies ou intolérances à certains types de mets, merci de le préciser lors de la réservation – le traiteur mettra tout en oeuvre afin d'adapter ce menu au mieux pour vous.

Le comité décline toute responsabilité en cas d'abus d'alcool.

IX. Un membre à l'honneur

Gente Dame Carmen Lecloux Bailli Gonfalonier

Diplômée de l'Université de Liège, Carmen a consacré plus de trente années de sa vie à l'enseignement des langues germaniques auprès de jeunes adolescents âgés de 16 à 18 ans et bien souvent jusqu'à 19 ans. Une carrière menée avec passion, rigueur et un profond attachement à la transmission du savoir.

Curieuse et éclectique, Carmen cultive de nombreux centres d'intérêt : la lecture, les films policiers et catastrophes, les mots fléchés, les sorties conviviales au restaurant entre amis, les balades en forêt, la musique classique et les comédies musicales. Elle apprécie également les manèges dans les parcs d'attractions, même si, à chaque fois, elle est persuadée qu'elle n'en ressortira pas vivante ! 🍷 📈

Dotée d'une véritable main verte, Carmen trouve aussi un grand plaisir à soigner ses parterres et à s'occuper de ses fleurs, auxquelles elle apporte une attention toute particulière.

Notre Bailli Gonfalonier nourrit depuis longtemps un vif intérêt pour le monde des confréries. C'est d'ailleurs par l'entremise de l'ancien directeur de son mari, fondateur de la confrérie du « **Foie gras aux fruits rouges de nos forêts** », que Carmen et son époux ont fait leurs premiers pas dans cet univers. Carmen en deviendra par la suite la présidente, preuve de son engagement et de son sens des responsabilités.

Elle rejoint l'Ordre de Saint-Bacchus grâce aux liens d'amitié tissés avec Huguette et Paul Leclercq, Grand Commandeur Honoraire de la Grande Commanderie de Liège-Verviers, son mari ayant été le premier à intégrer l'Ordre. Depuis 2008, Carmen participe avec assiduité à tous les Chapitres organisés par la Grande Commanderie de Liège-Verviers.

Adoubée **Dame Chanoinesse en 2011**, elle est immédiatement séduite par la convivialité et l'esprit fraternel qui règnent au sein de l'Ordre. Toujours enthousiaste et curieuse de rencontres, Carmen n'hésite jamais à répondre présente aux Chapitres organisés par d'autres Clans, tant en Belgique (Waregem, Mouscron, Sint-Niklaas, Leuven) qu'à l'étranger : en Angleterre dans les deux Commanderies, à Paris, en Champagne à plusieurs reprises, et même jusqu'à la Narbonnaise !

Très investie, Carmen participe également activement à toutes les activités *intra-muros* de son Clan. Cette implication constante est reconnue en **2019** par l'attribution de la distinction de **Dame du Mérite**, puis en **2024**, lors du Chapitre Magistral célébrant le 50^e anniversaire de la Grande Commanderie de Liège-Verviers, par sa promotion au rang de **Dame d'Atour**.

Grande amatrice de vins français, Carmen admet toutefois que certains vins étrangers méritent une attention croissante, démarche qu'elle entreprend progressivement avec curiosité et ouverture d'esprit. Elle affiche une préférence marquée pour les vins blancs secs, tout en étant membre de l'Ambassade de **Sainte-Croix-du-Mont**, dont les vins moelleux, plus doux, révèlent une richesse gustative indéniable.

Sa devise en matière de vin est claire : « La qualité avant la quantité ».

Carmen privilégie les crus qui laissent de merveilleux souvenirs... y compris le lendemain matin !

Enfin, en cette fin d'année **2025**, la cerise sur le gâteau vient couronner ce magnifique parcours : Carmen est promue **Bailli Gonfalonier de la Grande Commanderie de Liège-Verviers** lors du Chapitre Magistral de Champagne, organisé dans un cadre prestigieux, les caves de la Maison de Champagne **Mumm à Reims**, le **18 octobre**.

Un moment d'émotion et de fierté qui restera à jamais gravé dans la mémoire de Carmen... et dans celle de l'Ordre.

Guy Legros
Commandeur Chef de Clan

X. Lu dans la presse



Après les étoiles, les “grappes”: le guide Michelin lance une nouvelle distinction dédiée au vin.

Après les étoiles pour les restaurants et les clefs pour les hôtels, le guide Michelin étend son influence au monde du vin avec le lancement des “grappes”, une nouvelle distinction destinée aux domaines viticoles, a annoncé mardi son directeur, Gwendal Poullennec.

“Nous ouvrons un nouveau chapitre pour proposer aux amateurs de bonnes tables un nouveau repère pour célébrer les talents viticoles”, a-t-il déclaré lors d’un événement presse.

Une, deux ou trois “grappes”

Cette distinction reposera sur trois niveaux: une grappe pour les producteurs de “grande qualité”, deux grappes pour les domaines d’“excellence” et trois grappes pour les producteurs d’“exception”. Comme pour les restaurants et les hôtels, une mention “recommandé”, pour des vignobles qui n’auraient pas atteint la grappe, complétera le dispositif.

Cinq critères pris en considération

Pour établir cette hiérarchie, cinq critères seront évalués: la qualité de l’agronomie, reflet “du travail dans la vigne”, la maîtrise technique en cave, l’identité du vin, mesurant son caractère “inimitable”, son équilibre, “promesse d’harmonie”, et enfin sa constance à travers plusieurs millésimes. Les visites et évaluations seront réalisées par une équipe d’experts salariés, pour garantir “l’indépendance”, a précisé le dirigeant.

Premières “grappes” en 2026

Les toutes premières grappes concerneront le Bordelais et la Bourgogne et seront dévoilées en 2026 lors de deux événements distincts dont les dates ne sont pas encore connues. Le guide prévoit ensuite d’étendre la sélection à d’autres régions viticoles de France et du monde dans les prochaines années. Ce contenu sera disponible sur les plateformes numériques Michelin.

Pas une totale nouveauté

Cette incursion dans l'univers viticole n'est pas totalement nouvelle, a rappelé M. Poullennec. Dès 1900, les premières recommandations du guide rouge prenaient en compte la qualité du vin servi. Plus tard, les restaurants étoilés étaient associés à des suggestions de vins locaux. Depuis 2004, un pictogramme signale les cartes des vins remarquables, complété en 2019 par un prix de la sommellerie.

Le groupe Michelin a par ailleurs fait l'acquisition en 2016 du guide Parker, référence mondiale de la critique de vins, qui lui a permis d'acquérir "un savoir-faire complémentaire à ceux de nos équipes", a précisé Gwendal Poullennec.

XI. 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
-----------------------------------	------------------------

XII. Anniversaires à souhaiter

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

Janvier				Juillet	
03	Dalbo Maryse			05	Fabbriotti Marina
07	Flament Eric				
17	Goffin Jean-Marie				
25	Legros Alain				
30	Hemmerickx Bernadette				
Février				Août	
11	Koerfer Véronique			03	Coutelier Alain
25	Vandek Meersche Huguette			04	Frisschen Guillaume
				07	Ory Michel
Mars				Septembre	
07	Lecloux Carmen			01	Castadot Jean
10	Ziane Marie			07	Cuipers Michel
21	Frantzen Dominique			09	Jacques Benoît
				10	Marlier de Brabant Vincent
				18	Legros Guy
				18	Schillings Daniel
Avril				Octobre	
07	Putzeys Evelyne			23	Driessens Bernadette
15	Doubels Pierre				
26	Delsupexhe Jean-Claude				
Mai				Novembre	
05	Demaret Anne-Marie			05	Giuriato Jean-Luc
09	Thonnart Myriam			09	Brundseaux Guy
14	Van der Bracht Claude			09	Rulot Nathalie
17	Koerfer Evelyne			12	Gerits Ingrid
22	Guillaume Alain			19	Paquin Marie-Paule
				30	Simonis Denis
Juin				Décembre	
12	Lambrechts Jean-Louis			31	Brennenraedts Joseph
20	Knaepen Rika				
22	Peters Alphonse				

XIII. A vos agendas Liège Verviers 2026

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

Dimanche 11 janvier

Repas Choucroute au restaurant Convivium – Flémalle

Samedi 14 mars

52ème Chapitre Annuel au restaurant Hoeve Dewalleff – Riemst

Samedi 20 juin

Dégustation de vins au Domaine de la Bouhouille - Blégny

Samedi 12 septembre

Barbecue au Domaine de Bérinzenne – Spa

Dimanche 8 novembre

Repas d'Automne au restaurant La Goutte - Braives

XIV. Le mot de notre Bailli Argentier

COTISATION ANNUELLE 2026

Gente Dame, Messire,

L'année 2025 se termine et voici venu le moment de renouveler votre cotisation à l'Ordre Hospitalier Curieux et Courtois des Chevaliers de Saint-Bacchus pour 2026.

Notre Grande Commanderie de Liège-Verviers est tenue de respecter certains délais pour le versement de notre quote-part à la Grande Connétablie de Belgique.

C'est pour cette raison que nous vous demandons de bien vouloir verser le montant de votre cotisation pour le 31 janvier 2026 au plus tard.

La cotisation 2026 s'élève à

40,-€ pour une personne seule

55,-€ pour un couple

payable sur le compte de l'Ordre des Chevaliers de Saint-Bacchus de Liège-Verviers :

BE13 7320 6459 1139 avec en communication « cotisation 2026 suivi de votre nom ».

Vous remarquerez que le montant des cotisations reste inchangé par rapport à l'année 2025.

Merci pour votre compréhension.

Amitiés chevaleresques.

P.S.B.A.N.

Le Commandeur Chef de Clan
Guy Legros

Le Bailli Argentier
Evelyne Putzeys

XV. 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 : bacchussecretariat.liege@gmail.com

Merci d'avance.

XVI. Notre Comité



Gente Dame Rika Knaepen, Dame d'Atour Secrétaire

Messire Guy Legros, Commandeur Chef de Clan

Gente Dame Evelyn 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 Ciptet

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
Gente Dame Evelyne Putzeys, Bailli Argentier
Gente Dame Carmen Lecloux, Bailli Gonfalonier
Messire Guy Legros, Commandeur
Messire Jean-Marie Goffin, Bailli Echanson
Messire Daniel Schillings, Bailli Gonfalonier National
Messire Michel Cuipers, Lieutenant du Roy d'Armes