

L'ECHO – BACHIQUE

DE LA GRANDE COMMANDERIE

DE LIEGE - VERVIERS

EDITION INTERNATIONALE



**Revue trimestrielle, paraît en mars, juin,
septembre et décembre
Edition du 31 Mars 2026 n°111**

Bacchus, Dieu de la Vigne



Table des matières

I.	Le mot du Commandeur Chef de Clan, Messire Guy Legros	3
II.	Repas Choucroute du dimanche 11 janvier 2026 au Convivium	5
III.	52° Chapitre Annuel de la Grande Commanderie de Liège - Verviers	10
IV.	Le mot de notre Bailli Echanson, Messire Jean Marie Goffin	17
V.	Un membre à l'honneur	20
VI.	Lu dans la presse	21
VII.	Dates à retenir en 2026	23
VIII.	Anniversaires à souhaiter	25
IX.	A vos agendas Liège-Verviers 2026	26
X.	Informations diverses	27
XI.	In memoriam	28
XII.	Notre Comité	29

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

Gentes Dames, Messires,

L'année 2026 a démarré sur les chapeaux de roues pour notre Grande Commanderie de Liège-Verviers.

Tout d'abord, notre traditionnelle choucroute de l'An neuf, organisée le 11 janvier dernier au restaurant Le Convivium à Flémalle, a rencontré un franc succès. Après l'apéritif, j'ai eu le plaisir de présenter notre nouvel Écuyer, Messire Éric Flamend. Les 48 convives, parmi lesquels le Roy d'Armes de Belgique, Messire Alain Coutelier et sa Gente Dame Myriam, notre Grand Chancelier de Belgique, Gente Dame Marina Fabbriotti, ainsi que notre Bailli Gonfalonier National, Messire Daniel Schillings et sa Gente Dame Maryse, ont pleinement apprécié un excellent repas, accompagné de vins soigneusement sélectionnés et servi par un personnel particulièrement attentionné. Comme de coutume, la tombola, richement dotée, a rencontré un vif succès. Fort de cette réussite, les membres du Comité ont décidé, dès ce jour, de renouveler l'expérience en réservant à nouveau Le Convivium pour notre prochaine choucroute, le dimanche 10 janvier 2027.

Que dire ensuite de notre 52^e Chapitre, organisé le 14 mars à la Hoeve Dewalleff à Riemst ? Nous avons été particulièrement honorés d'accueillir, parmi les 56 convives, notre Grand Maître de l'Ordre, Messire Johny Algoet et sa Gente Dame Jeanny, notre Grand Connétable de Belgique, Messire Jos Geyskens et sa Gente Dame Magi, notre Grand Sénéchal de Belgique, Messire Staf Liekens et sa Gente Dame Jenny, ainsi que notre Bailli Gonfalonier National, Messire Daniel Schillings et sa Gente Dame Maryse. Nous avons également eu le plaisir de compter parmi nous le Grand Commandeur de Waregem, Messire Jan Herman et sa Gente Dame Maryse, le Grand Commandeur de Brugge, Messire Claude van Pottelsberghe de la Potterie et sa Gente Dame Carine, ainsi que le Grand Commandeur de Leuven, Messire Yves Gasia et sa Gente Dame Chantal.

Après l'apéritif, j'ai eu le plaisir de présenter une nouvelle Dame Écuyer, Gente Dame Fabienne Woignez, ainsi qu'un nouvel Écuyer, Messire Freddy Wuyard. Le repas gastronomique en quatre services, élaboré par le Chef Herman Dewalleff, a enchanté les papilles de l'ensemble des invités. À cette occasion, un excellent Lalande-de-Pomerol 2019 a également été servi, à la grande satisfaction de tous. La soirée dansante fut animée avec talent par notre Chevalier Hospitalier, Joseph Brennenreadts, au synthétiseur. À l'issue de la soirée, les participants ont unanimement salué la qualité et le cadre de ce magnifique établissement.

Notre prochaine activité se tiendra le samedi 20 juin et marquera une innovation dans notre programme : une dégustation de vins organisée au Domaine viticole de la Bouhouille à Blegny. Nous aurons le plaisir d'y découvrir cinq vins — un moussoux, trois blancs et un rouge — chacun accompagné d'une assiette dégustation. J'espère vous y retrouver nombreux.

Malgré ces belles réussites, je me dois toutefois de déplorer la faible participation des membres de notre Clan à nos activités. Lors de notre choucroute, seuls 27 des 48 convives étaient membres de notre Grande Commanderie. Plus préoccupant encore, lors de notre Chapitre annuel — notre événement majeur — seuls 19 des 56 participants étaient issus de notre Clan. Afin de mieux comprendre cette désaffection, je vous adresserai dans les prochains jours un sondage. Mon objectif est clair : proposer des activités bachiques en adéquation avec les attentes du plus grand nombre d'entre vous.

Pour conclure, je vous souhaite d'excellentes fêtes de Pâques.

Amitiés chevaleresques,

P.S.B.A.N.

Guy Legros
Commandeur – Chef de Clan

II. Repas Choucroute du dimanche 11 janvier 2026 au Convivium

Une fois de plus, une page se tourne : le restaurant La Scuderia 2.0 à Fléron auquel nous nous étions habitués depuis quelques années vient de cesser ses activités. Il convenait donc au Comité liégeois de relever le défi afin de trouver l'établissement, la perle rare, apte à convenir à notre Saint Bacchus, une tâche pas toujours aisée ! **Objectif atteint** puisque c'est au magnifique restaurant « Le Convivium » à Flémalle (au bord de la Meuse) que les membres liégeois étaient invités à se retrouver ce dimanche 11 janvier.

Ce lieu de ralliement réunissait tous les ingrédients pour faire de cette après-midi festive une pleine réussite : décoration luxueuse, ambiance chaleureuse et un personnel qui l'était tout autant.

Alors que le restaurant était toujours accessible à la clientèle habituelle, un local adjacent nous était réservé. Un espace plus que suffisant pour les quarante-huit personnes ayant répondu à l'appel.

Après avoir été accueillis par Messire et Gente Dame Legros et leur Comité, l'apéritif nous était servi : *un Crémant d'Alsace Bio Kuehn accompagné de mises en bouche froides et chaudes.*



Ceci avant de passer à table pour écouter le discours annuel de notre Chef de clan. Celui-ci soulignait la présence de Messire Alain Coutelier, Roy d'Armes et sa Grande Dame d'Honneur Myriam, de Gente Dame Marina Fabbriotti, Grand Chancelier et de Messire Daniel Schillings, Bailli Gonfalonier National et sa Dame d'Atour Maryse. Il saluait également la présence de Messire Paul Battistoni, Grand Chambellan et sa Gente Dame Jeannette de la Confrérie des Mangons mais aussi de Gente Dame Fabienne Woignez, Grande Ambassadrice accompagnée de quatre membres de la Confrérie de Sainte-Croix-du-Mont. Il énumérait ensuite les activités de 2025, rappelant que la Grande Commanderie de Liège-Verviers avait été présente à tous les Chapitres belges ainsi qu'au Chapitral Magistral français en Champagne où Gente Dame Carmen Lecloux a été promue Bailli Gonfalonier et Messire Denis Simonis adoubé Chevalier. Ensuite, il passait aux perspectives pour 2026 : notre repas choucroute de ce onze janvier, notre Chapitre Annuel le quatorze mars à la « Hoeve Dewalleff » à Riemst, notre dégustation au domaine viticole « La Bouhouille » à Blégny le vingt juin, notre barbecue à Berinzenne le douze septembre et, enfin, notre repas d'automne à « La Goutte » à Latinne le huit novembre, **à vos agendas** ! Enfin, il présentait un nouvel Écuyer Messire Eric Flamend, ceci avant de céder la parole à Gente Dame Evelyne Putzeys, Bailli Argentier qui nous présentait la situation financière de notre clan.



Maryse et moi-même partageons la table en l'agréable compagnie de quatre Gentes Dames, toutes émanant de l'élite de notre club de fitness « Evolution ».

En entrée : une terrine de marcassin et son duo de confits arrosée d'un Gewürztraminer Bio Kuehn 2020.



En plat : la choucroute royale, saucisse de Francfort, saucisson polonais, jambonnette, lard fumé et sa purée de pommes de terre maison, accompagnée d'un Pinot Gris Bio Kuehn 2022.

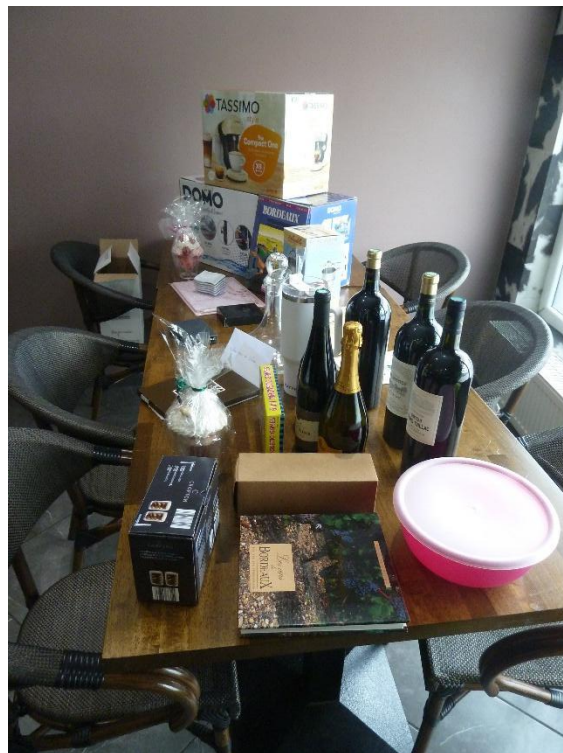


En dessert : *la galette des Rois à la pistache.*



Comme d'habitude, notre Bailli Echanson Jean-Marie Goffin nous a savamment commenté les vins qui nous étaient servis.

Ajoutons que la traditionnelle tombola figurait, cette fois encore, au programme et que de nombreux lots ont été remis aux heureux gagnants par les bons soins de Gente Dame Jacqueline Arnold.



Bien sûr, il est inutile de préciser que durant le dessert des Reines et Rois ont été élus !



Nous avons encore une fois passé un très bon moment en agréable compagnie.



Tous nos remerciements et félicitations aux organisateurs de cette belle journée ainsi que, bien sûr au personnel du restaurant « Le Convivium ».

Notre prochain rendez-vous est fixé au quatorze mars : notre Chapitre Annuel !

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

III. 52° Chapitre Annuel de la Grande Commanderie de Liège - Verviers

14 mars 2026

Cette fois, on innove : cap vers le nord dans le Limbourg plus précisément à Millen (Riemst). Après tout, pourquoi pas ? Profitons de l'occasion pour rappeler que Riemst est historiquement lié au Comté de Loos et à la Principauté de Liège dont elle faisait partie en tant que territoire hesbignon sous l'ancien régime. Ses armoiries sont d'ailleurs celles de la Principauté (un aigle).

C'est donc dans ce charmant petit village, plus exactement dans le magnifique établissement « Hoeve Dewalleff » qu'étaient conviés les cinquante-six personnes ayant répondu à l'appel.

Doté d'un restaurant, de salles pour banquets et, cerise sur le gâteau, d'un hôtel ***supérieur « De twee broeders » situé juste en face, en fait un ancien presbytère, dont l'intérieur a été profondément rénové pour en faire un ensemble de chambres résolument modernes, mais dont l'extérieur a été préservé afin de conserver le caractère de ce bâtiment du 19^{ème} siècle. Bref, tous les ingrédients étaient réunis pour faire de ce Chapitre une pleine réussite !

Après avoir été chaleureusement accueillis vers 19 heures, un apéritif nous était directement proposé : un **Cava Pupitre brut reserva** accompagné d'une suite de zakouskis chauds et froids.





Une heure plus tard, les convives étaient invités à s'installer à leur table respective, ces dernières magnifiquement décorées par la Gente Dame Rika.



Ensuite comme l'usage le veut, les Hauts Dignitaires et Dignitaires présents défilent, ceci avant que notre Chef de Clan Guy Legros ne prenne la parole et souhaite la bienvenue à la noble assemblée. Après avoir énuméré les activités passées et futures de notre clan, il profitait de l'occasion pour nous présenter une nouvelle Dame Ecuyer Fabienne Woignez et un nouvel Ecuyer Freddy Wuyard.



Parmi les personnes présentes, relevons : au niveau international : Messire et Gente Dame Algoet, Grand Maître. Au niveau national : Messires et Gentes Dames Geyskens, Grand Connétable, Coutelier, Roy d'Armes et Liekens, Grand Sénéchal. De plus, trois Grandes Commanderies étaient présentes : la Grande Commanderie de Brugge était représentée par Messires et Gente Dames Van Pottelsberghe de la Potterie, Grand Commandeur et Segaert, Bailli Honoraire. La Grande Commanderie de Leuven était représentée par Messire et Gente Dame Gasia, Grand Commandeur. Enfin, la Grande Commanderie de Waregem avait dépêché une imposante délégation de huit personnes amenées par le Grand Commandeur Jan Herman.

Remarquons également la présence d'une représentation de la Commanderie du Bontemps de Sainte-Croix-du-Mont (neuf personnes !) amenée par la Grande Ambassadrice Fabienne Woignez.

Enfin, Messire et Gente Dame Pleyers représentaient les « Mangons ».

N'oublions pas, bien sûr, le comité liégeois ainsi que les membres de la Grande Commanderie de Liège-Verviers et leurs nombreux invités.

A l'issue de ce moment protocolaire, le temps était venu de passer aux réjouissances culinaires.

Une table nous était réservée pour nous et nos accompagnants : Messire Alphonse Decallut et son amie Any Résimont ainsi que Messire et Gente Dame Wileur avec qui nous avons passé une très agréable soirée.

Au menu (traduit en néerlandais) :

En première entrée :

Vitello tonnato accompagné d'un Rueda 2024 « Vinaldena – Vendemia nocturna »



En première entrée :
Vitello tonnato

En deuxième entrée :

La création du pêcheur (saumon, cabillaud, langoustines) accompagné du même Rueda.



La création du pêcheur



En plat principal :

Filet de veau au champagne, croquette de ris de veau, palette de légumes, gratin, soufflé de pomme de terre accompagné d'un Lalande-de-Pomerol 2019 « Château des Cerfs »



Une succession de saveurs les unes plus raffinées que les autres ! Le tout arrosé de crus unanimement appréciés et savamment commentés par notre Bailli Echanson Jean-Marie Goffin (traduction en néerlandais assurée par notre Dame d'Atour Rika Legros).



Ensuite, la piste de danse était ouverte, l'animation musicale étant assurée par le Chevalier Hospitalier Joseph Brenneraeds. C'est notre Chef de Clan et sa charmante épouse qui ouvraient le bal, suivis rapidement par les amateurs.



Ceci alors qu'un somptueux assortiment de desserts maison ainsi que café, thé et mignardises étaient mis à la disposition des convives sous forme de buffet.



Quelle superbe et inoubliable soirée !

Tous nos remerciements et nos plus sincères félicitations tant au personnel de la «Hoeve Dewalleff» qu'à notre comité liégeois !

Une salle voûtée au sous-sol de cet ancien presbytère était réservée au service des petits déjeuners.

Nous y avons, évidemment, rencontré les nombreux logeurs : Messires et Gentes Dames Algoet, Geyskens, Liekens, Herman et bien d'autres encore... Que d'éloges de leur part qui donnent, bien sûr, chaud au cœur ! Le cadre, la qualité de la table, le logement sur place sont les atouts qui étaient le plus souvent cités. Bref, l'endroit idéal pour y organiser d'autres Chapitres !

Les plus belles choses ayant toujours une fin, le moment était venu de saluer nos voisins de table que nous reverrons (du moins la plupart) au Chapitre Annuel de Brugge le vingt-cinq avril prochain.

**Maryse et Daniel Schillings
Dame D'Atour et Bailli Gonfalonier National.**

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

La production de vins en Belgique connaît un essor remarquable, particulièrement en Wallonie et dans la région liégeoise, qui s'impose comme un pôle viticole dynamique et respectueux de l'environnement.

Le Vignoble Liégeois

La région de Liège est le théâtre d'une véritable renaissance viticole, portée par des projets coopératifs et une volonté de valoriser le terroir local.

- **Vin de Liège (Heure-le-Romain)** : C'est le domaine emblématique de la région. Cette coopérative cultive environ 18 hectares en **bio** et produit des vins blancs, rouges et des bulles (méthode traditionnelle). Ses cuvées sont régulièrement primées par le [Guide des Vins Belges](#).
- **Domaine Tour de Tilice** : Situé également en région liégeoise, ce domaine s'est distingué récemment avec sa cuvée *Osé Brut*, médaillée d'or.
- **Château de Fumal** : Localisé dans la vallée de la Meuse, il propose notamment le *Pré-En-Bulle Brut* (médaille d'argent).
- **Vignoble de Vivegnis** : Un site historique au nord de Liège, dont la réputation remonte au Moyen Âge.

Panorama des Vins Belges

La Belgique compte désormais plusieurs appellations d'origine protégée (AOP) et indications géographiques protégées (IGP).

- **Appellations majeures** :
 - **AOP Côtes de Sambre et Meuse** (Wallonie).
 - **AOP Haspengouwse Wijn** (Hesbaye flamande, célèbre pour ses blancs).
 - **Crémant de Wallonie** : Appellation spécifique pour les vins mousseux de qualité.

- **Domaines reconnus :**
 - [Chant d'Éole \(Quévy\)](#) : Elu plusieurs fois meilleur Chardonnay effervescent au monde.
 - **Genoels-Elderen (Riemst)** : Le plus grand domaine du pays, réputé pour ses Chardonnays élevés en fûts de chêne.
 - **Domaine du Chapitre (Baulers)** : Très actif dans les vins effervescents et les vins tranquilles.

Vin de Liège +4

Où les trouver ?

Pour découvrir ces vins, vous pouvez consulter des plateformes spécialisées, qui proposent une large sélection de vigneronns locaux.

LES VINS LIEGEOIS

Une idée tout droit sortie de terre !

L'idée de créer une activité viticole en région liégeoise a vu le jour au départ des activités de l'ASBL La Bourrache, une entreprise de formation par le travail qui exploite des terrains sur les hauteurs de Liège. En effet, les coteaux de la Citadelle, ainsi que les terrains situés dans la vallée de la Meuse, ont été historiquement consacrés à la production de vin.

Une fois lancé, le projet a rapidement dépassé le cadre de cette ASBL pour devenir un réel projet économique d'envergure. Les initiateurs du projet se sont alors entourés de conseillers (viticulteurs, pépiniéristes et consultants, belges, allemands et français) en vue de créer un domaine viticole sur Liège.

Entamée en **septembre 2009**, une étude de faisabilité approfondie s'est successivement penchée sur :

- *la faisabilité technique d'une production de vin de qualité en Belgique,*
- *l'existence d'un marché pour écouler les produits belges,*
- *la disponibilité de terrains adéquats pour la production de vin,*
- *la faisabilité économique du projet qui fait l'objet d'un plan d'affaires complet,*
- *la possibilité de produire un vin issu de l'agriculture biologique.*

Sur base de cette expertise, le projet a été jugé réalisable et économiquement rentable. Les statuts de la société ont alors été rédigés et un premier appel à coopérateurs a permis de rassembler un capital initial. La coopérative à finalité sociale Vin de Liège a été créée le 21 décembre 2010.

En 2011 et 2012, les membres actifs de Vin de Liège ont déployé leur énergie autour de deux axes :

- *La définition des **choix techniques** du vignoble, des vins et du chai*
- *La **promotion** de Vin de Liège afin d'accroître sa notoriété et de convaincre de nouveaux coopérateurs privés et institutionnels*

Les premières vendanges ont été réalisées à l'automne 2014. Elles ont permis l'élaboration de plus de 25 000 bouteilles qui ont été principalement commercialisées à partir du 23 mai 2014 lors de l'inauguration du chai. À terme, Vin de Liège compte produire plus de 100 000 bouteilles par an.

Jean-Marie Goffin
Bailli Echanson

V. Un membre à l'honneur

Messire Dominique Frantzen Lieutenant du Roy d'Armes honoraire

Dominique a entamé des études en électronique à l'Institut Technique Don Bosco du Val d'Or mais les obligations nationales l'ont appelé au service militaire en 1975. Études interrompues mais désireux de poursuivre cette formation, il s'engage comme candidat sous-officier et L'École Technique de la Force Aérienne lui offre la possibilité de poursuivre ses études.

Chose faite, il est orienté vers le domaine technique et gravit les échelons pour devenir technicien en électronique sur avion de combat et poursuivre comme manager technique et atteindre une fonction qui lui permettra de relever un nombre impressionnant de défis pour une base militaire complète avec la collaboration de trois autres collègues. Ses diverses fonctions l'amènent à exercer à l'étranger à plusieurs reprises malgré les cinq enfants à la maison.

Aguerri à la rigueur de par son emploi et le respect d'autrui de par sa fonction, c'est tout naturellement que son frère de Coeur, le Lieutenant du Roy d'Armes honoraire Messire Vincent Marlier le propose comme successeur à cette fonction au sein de la Grande Commanderie de Liège-Verviers.

Il lui tient à coeur de faire respecter les codes et protocoles mis en place au sein de l'Ordre des Chevaliers de Saint-Bacchus. Depuis deux ans maintenant, il a transmis le flambeau à l'éminent Lieutenant du Roy d'Armes Messire Michel Cuypers, Dominique a rejoint la Grande Commanderie en 2013.

Philatéliste à la suite de son papa, il poursuit cette idée de collectionner. Ses passions, outre les timbres, sont les échecs et de servir une bière dans le verre qui lui correspond.

Son attrait pour le vin lui vient de son papa également. Très jeune, son papa lui laissait l'opportunité de choisir le vin correspondant au menu choisi par les convives. Il est donc tout à fait normal pour Dominique de s'orienter vers une communauté qui rend hommage à ce divin breuvage, toujours très apprécié en excellente compagnie.

Tout le monde se souviendra de sa voix perçante qui pouvait surmonter le brouhaha d'un chapitre par son « Gentes Dames, Messire, verre en main, ,,,, Par Saint-Bacchus, Aymons nous »

VI. Lu dans la presse

"Fluide et rond avec une technique parfaitement maîtrisée..." La DH a goûté en avant-première les vins signés Eden Hazard !

Cette semaine, l'ancien capitaine des Diables rouges était dans les Pouilles, en Italie, pour y présenter "son vin". Eden Hazard rejoint en effet les "Wines of the Champions". En rouge, rosé et blanc, les amateurs auront le choix pour inviter leur idole à leur... table !



"Ce n'est vraiment pas une légende. Eden est terriblement humble, humain, accessible, ouvert... Nous avons passé plusieurs journées avec lui en Italie, c'est un vrai champion qui se comporte en monsieur tout le monde. Il avait du temps pour toutes les sollicitations. Dieu sait s'il est encore populaire. Et son coup de fourchette n'est pas un mythe non plus !" C'est avec des étoiles encore plein les yeux que Vincent Linet nous raconte sa rencontre avec la star lors d'une présentation à Ransart ce samedi.

Lui et ses deux associés, Michele Carbonaro et Geoffrey Goval, sont les importateurs officiels des vins Eden Hazard pour la Belgique via leur société Gusto Club. Ces trois jeunes entrepreneurs carolos sont arrivés à leur fin avec Fabio Cordella qui est le patron du domaine viticole à la base de l'appellation "The Wines of the Champions" situé dans la région des Pouilles, à Copertino et à Arnesano. Parmi ces "champions", on retrouve notamment Roberto Carlos, Marco Materazzi, Kevin Kuryani et à présent aussi notre Eden Hazard national !

"Franchement, on ne l'a pas lâché Fabio Cordella" s'amuse Michele. "Il a vu des jeunes qui en voulaient à mort et passionnés par les bonnes choses comme le vin, l'huile d'olive, etc. Il nous a fait confiance. Nous sommes très heureux d'avoir cette exclusivité et de proposer ces vins aux particuliers mais aussi aux restaurateurs qui souhaiteraient mettre cette gamme à leur carte des vins".



Penser que l'ex-Madrilène n'est qu'un simple prête-nom pour ce projet serait comme imaginer Eden Hazard non décisif sur une pelouse. Si l'on en croit les importateurs, son rôle a même été offensif. *"Le lien entre Hazard et Cordella fut Ronaldhino et John Terry son ancien coéquipier de Chelsea. En confiance, Eden, qui adore les vins de cette région, a participé à la confection des vins qui portent son nom. C'est lui qui a choisi les cépages de qualité et qui a proposé des assemblages. Une série de tests ont été réalisés jusqu'à la validation finale du champion"* explique Vincent.

Vins Eden Hazard : des "blends" qui tiennent la route

Les trois vins Eden Hazard seront donc proposés à la vente dès la semaine prochaine sur la boutique en ligne de Gusto Club. Rien n'est exclu mais l'idée est plutôt de rester sur ce modèle de vente. Il ne faudra donc pas chercher ce vin sélecte dans les rayons de votre supermarché...

La DH a plutôt l'habitude de coter les prestations des joueurs après un match, moins celles de leurs vins. Un aspect se détache néanmoins : les vins proposés en rouge, rosé et blanc sont de qualité et tiennent tout à fait la route. Eden ne se fiche pas des consommateurs.

Pour le rouge "Eden Hazard", l'amateur goûtera donc un mélange de cépages de negroamaro, susumanielo et de cabernet. Les deux premiers étant typiques de la région du Salento dans le sud-est des Pouilles. *"Assez rond, cohérent, fluide... Il a vraiment été cherché un vin à l'image de ce qu'il était. C'est une bouteille qui peut se garder longtemps et arriver à sa pleine maturité entre six et neuf ans. Celles-ci sont de 2022"* nous décrit Vincent. On lui donne raison sur la description !

Le blanc est quant à lui composé de pinot gris et de malvoisie. Ici aussi le résultat est d'un grand équilibre avec un vin légèrement fruité, doté d'une petite touche d'acidité avec une robe

pâle presque argentée. Un vin fait pour les longues et belles soirées estivales. Enfin, le rosé de Salento est également une composition de negroamaro et de cabernet.



Dribbler pour la galerie et faire étalage de sa technique, c'est bien... Mais à un moment, il faut aller droit au but ! On est dans quelle gamme de prix pour ces fameux 'vins de champions' ? Le rouge s'annonce à 29,99 euros et les deux autres à 25,99 euros. *"Les prix sont contrôlés par The Wines of the Champions. On ne peut pas exploser les montants"* nous rassure Michele. Heureusement serait-on tenté de répliquer...

Il faut reconnaître que les trois vins sont bien faits et de qualité, c'est indéniable. Il est tout aussi vrai que le consommateur payera une bonne partie pour avoir la chance d'inviter Eden Hazard à sa table. En tous les cas, selon nos jeunes entrepreneurs, une bonne centaine de pré-commandes auraient déjà été réalisées sur leur site. Encourageant.

Le trio, qui a commandé quelques 2 800 bouteilles Eden Hazard pour la Belgique, a de l'ambition et des projets plein la besace ! *"On peut déjà vous annoncer l'arrivée toute prochaine d'une huile d'olive de la région de Salento 'brandée' aussi Eden Hazard ainsi qu'un champagne ! Nous avons déjà un deal avec la maison Harlin située près d'Épernay"* conclut Vincent.

Une chose est certaine, ces trois amis carolorégiens ont fait une belle rencontre au-delà de leur projet commercial.

VII. 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 10 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
-----------------------------------	------------------------

VIII. 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 Dômitique	06 Bernardin Michel 07 Putzeys Evelyne 26 Delsupexhe Jean-Claude
Mai	Juin
05 Demaret Anne-Marie 09 Thonnart Myriam 14 Vanderbracht Claude 17 Koerfer Claudine	12 Lambrechts Jean-Louis 20 Knaepen Rika 22 Peters Alphone
Juillet	Aout
05 Fabbriotti Marina 07 Wuyard Frédérique	01 Freyens Roger 03 Coutelier Alain 07 Ory Michel 27 Claudine Ramaekers
Septembre	Octobre
06 Woigniez 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 Brundseau Guy 09 Rulot Nathalie 12 Gerits Ingrid 19 Paquin Marie-Paule 30 Simonis Denis	09 Pirotte Lucy 28 Awouters Paulette 31 Brennenraedts Joseph

IV. A vos agendas Liège Verviers 2026

Notez déjà ces dates dans votre agenda.

Vous recevrez plus de détails prochainement.

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

X. 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.

XI. In memoriam

C'est avec une grande tristesse que je vous fais part du décès de notre Grand Commandeur Honoraire Messire Paul Leclercq survenu le samedi 28 mars 2026 à l'âge de 89 ans.

Avis de décès de Monsieur Paul LECLERCQ

21 févr. 1937 - 28 mars 2026



Monsieur Paul LECLERCQ

Domicilié à Liège (4020, Belgique)
Né à Hasselt (3500, Belgique) le dimanche 21 février 1937
Décédé à Liège (4020, Belgique) le samedi 28 mars 2026 à l'âge de 89 ans
Veuf de Madame Huguette LANDROUX

Je participe...

Chère famille, chers amis,

Nous avons la grande tristesse de vous faire part du décès de

Monsieur Paul LECLERCQ

survenu le samedi 28 mars 2026, à l'âge de 89 ans.

La cérémonie aura lieu le mardi 7 avril 2026 à 10:00 à l'adresse suivante :

église Saint-Remy
rue Reine Astrid
4432 Alleur

La crémation aura lieu le mardi 7 avril 2026 à 12:10 à l'adresse suivante :

crématorium de Robermont
Rue des Coquelicots 1
4020 Robermont

Cette page vous permet de présenter vos condoléances à la famille et de partager l'avis de décès de Monsieur Paul LECLERCQ.

Avec toute notre affection.

XII. 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 Ciplet

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

bacchussecreariat.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

