L'ECHO – BACHIQUE

DE LA GRANDE COMMANDERIE

DE LIEGE - VERVIERS

EDITION INTERNATIONALE

Revue trimestrielle, paraît en mars, juin, septembre et décembre
Edition du 30 Septembre 2026 n°11132



50 ANS

Table des matières

I. Le mot du Commandeur Chef de Clan, Messire Guy Legros 3
II. Grande Commanderie d'ALOST 5
III. Barbecue à Bérizenne le samedi 12 septembre 2026 11
IV. Le mot de notre Bailli Echanson, Messire Jean Marie Goffin ..... **Erreur ! Signet non défini.**
V. Un membre à l'honneur 22
VI. Lu dans la presse 23
VII. Dates à retenir en 2026 25
VIII. Dates à retenir en 2027 26
IX. Anniversaires à souhaiter 27
X. A vos agendas Liège Verviers 206 28
XI. Informations diverses 29
XII. Notre Comité 30

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

Gentes Dames, Messires,

L'été torride que nous avons traversé a heureusement laissé place à un mois de septembre particulièrement agréable, propice à la reprise des activités de notre bel Ordre.

Ainsi, le 5 septembre, accompagnés de notre Bailli Gonfalonier National, Messire Daniel Schillings, et de sa Gente Dame Maryse, mon épouse Rika et votre serviteur avons eu le plaisir d'assister au Chapitre Annuel d'Alost.

Quelle magnifique réception, organisée de main de maître par le Commandeur-Chef de Clan, Messire Thierry Bauwens, et son Comité ! Celle-ci fut rehaussée par la présence de quelque 75 convives, réunis dans une ambiance particulièrement chaleureuse et fraternelle.

Le 12 septembre, notre Clan organisait ensuite son désormais traditionnel barbecue au Domaine de Bérinzenne, heureusement épargné par les incendies qui ont ravagé les Fagnes.

Le Comité de la Grande Commanderie de Liège-Verviers est particulièrement fier de cette organisation puisque pas moins de 47 convives avaient répondu présents à notre invitation.

Un seul petit bémol cependant : seuls 16 membres de notre Grande Commanderie avaient fait le déplacement, soit à peine 30 % des personnes présentes.

Je profite de cette occasion pour souligner que nous avons bien pris en compte les remarques formulées dans l'enquête, notamment concernant le prix jugé trop élevé de certaines de nos activités. Ainsi, nous avons donc volontairement diminué le prix demandé pour notre barbecue gastronomique, acceptant d'enregistrer une perte. Notre traiteur a, lui aussi, consenti un effort significatif afin de nous permettre d'offrir un repas de qualité à un prix plancher.

Malgré ces efforts, nous n'avons malheureusement pas atteint l'objectif que nous nous étions fixés, à savoir susciter une participation plus importante des membres de notre Clan.

Par ailleurs, je tiens à souligner combien l'ensemble des convives a apprécié le remarquable travail réalisé par le Chef Thibault Granville. La qualité gastronomique du repas fut unanimement saluée et digne, à n'en pas douter, d'un Chef étoilé !

Enfin, ce dimanche 20 septembre, mon épouse Rika et moi-même avons eu le plaisir de participer à la dégustation gastronomique de vins organisée par nos amis de la Grande Commanderie de Louvain.

Quel festin !

Le Bailli Échanson Messire Marc Van Ryckel, nous a véritablement fait voyager à travers le Sud de l'Europe, de l'Italie à la France, en passant par l'Espagne et le Portugal. Pas moins de huit vins de très grande qualité nous furent proposés, chacun venant accompagner avec bonheur un repas gastronomique d'excellente facture.

Un grand bravo au Grand-Commandeur, Messire Yves Gasia, pour l'organisation de ce moment tout simplement inoubliable.

Pour conclure, je vous invite chaleureusement à participer aux derniers rendez-vous de notre Ordre pour cette année 2026 : le Chapitre Magistral de Saint-Nicolas, le Chapitre Magistral de France ou encore le Chapitre Annuel de Louvain, sans oublier, bien entendu, notre traditionnel repas d'automne du 08 novembre prochain.

Au plaisir de vous retrouver nombreux lors de ces prochaines manifestations !

Bonne lecture à toutes et à tous.

Amitiés chevaleresques,

P.S.B.A.N.

Guy Legros
Commandeur – Chef de Clan

II. Grande Commanderie d'ALOST

55° Chapitre Annuel – 5 septembre 2026

Ce samedi 05 septembre 2026, la Grande Commanderie d'Aalst nous conviait à son 55ème Chapitre Annuel. Un événement incontournable qu'il convenait de ne pas manquer !
Arrivés vers 17h00' à l'hôtel « De Lepelbed » à moins d'un kilomètre du lieu des festivités, cela nous laissait amplement le temps de nous installer et de nous apprêter avant de nous rendre aux salons « 't Groenhof » à Melle pour l'accueil fixé à 19h00'. Superbe établissement assez isolé et entouré d'un magnifique parc abondamment fleuri. Il semblerait qu'il figure parmi les établissements de prédilection du clan d'Alost car nous nous sommes souvenus l'avoir déjà souvent fréquenté par le passé.
D'emblée, nous nous devons de souligner l'extrême gentillesse avec laquelle nous avons été reçus par le Commandeur chef de clan Thierry Bauwens et son comité.
Mais déjà, un somptueux apéritif nous attendait à l'extérieur vu la météo particulièrement clémente. Un Champagne « Veuve Fourny et fils Premier cru » abondamment servi et accompagné de sa farandole de zakouskis chauds et froids.











Ceci avant que les septante-cinq convives soient invités à passer à table pour admirer le défilé des Hauts Dignitaires et Dignitaires présents, à savoir : Messires Johny Algoet, Grand Maître, Jos Geyskens, Grand Connétable, Staf Liekens, Grand Sénéchal et Marc Sallet, Grand Argentier. N'oublions pas les délégations de Brugge, Leuven, Sint Niklaas et Liège-Verviers et, bien sûr, les Dignitaires du comité d'Aalst.

Dans la salle à manger, la représentation louvaniste (Messires et Gentes Dames Gasia et Donkers) ainsi que la représentation liégeoise (Messire et Gente Dame Legros, Maryse et moi-même) avions le privilège d'occuper la table d'honneur en la charmante compagnie de Messires et Gentes Dames Algoet, Geyskens et Liekens.





Après un discours de bienvenue de Messire Thierry Bauwens, chef de clan, la Gente Dame Inge Nélis, Bailli Echanson nous décrivait les différents vins qui allaient être soumis à notre appréciation. Nous tenons à signaler qu'un parfait silence régnait dans l'assemblée qui écoutait attentivement les explications.

Au menu (Non traduit) :
Première entrée :





Vitello Tonnato
Sancerre H. Bourgeois Gde Réserve 2024

Deuxième entrée :





Raviolis au homard - courgettes
Epinard - sauce homardine

Pouilly-Fuissé - Domaine Mathias 2024

Plat :





Porc Iberico - Coeur de laitue poëlé
Chou fleur frit et pané
Côte du Rhône Coudoulet de Beaucastel 2016

Dessert :



Tarte Tatin d'ananas/Glace à la mangue
Suivie du café/thé et friandises
faites maison

Bref ! Une succession de mets des plus raffinés tant au goût qu'à la vue.
Ce festin terminé, un DJ prenait son service et récoltait immédiatement un franc succès : la piste de danse ne désemplissait pas et les amateurs de disco ont été comblés !
En outre, les convives se voyaient offrir gracieusement et à volonté vins, softs et bières : délicate attention unanimement appréciée !
Ce n'est qu'aux petites heures que les invités prenaient peu à peu congé.
Tous nos remerciements au personnel de « 'T Groenhof » particulièrement compétent et aimable ainsi qu'au Commandeur, chef de clan Thierry Bauwens et son comité. Leur savoir-faire a manifestement largement contribué au succès de cet événement.
Encore une superbe soirée que nous ne serons pas prêts d'oublier !

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

III. Barbecue à Bérizenne le samedi 12 septembre 2026

Ce 12 septembre, une belle journée s'annonce ! Une petite brume nous accompagne au départ de la balade dans les Fagnes, zone épargnée par les incendies de l'été, qui emmène 17 de nos membres accompagnés de notre guide Monsieur Le Bussy.

Un petit arrêt s'impose à la tour carrée pour reprendre un peu de force pour le final de cette promenade avec, à la clé, le petit remontant secret de notre guide, Poire William faite maison et porto.







De retour à la rotonde où doit se dérouler la réception de notre barbecue annuel, nous retrouvons quelques figures de notre Grande Connetablie en la personne de notre Grand Connetable Messire Jos Geyskens et sa charmante Dame Magi,nous observons également la présence du Grand Commandeur de Leuven, Messire Yves Gasia et sa Gente Dame Chantal et, en invités, le Grand Chambellan de la Confrérie les Mangons, Messire Paul Battistoni et sa Dame Jeannette ainsi que la

Grande Ambassadrice de l'Ambassade de Sainte Croix du Mont, Gente Dame Fabienne Wagniez et son époux Freddy.



Midi sonne et la rotonde prend vie. Les premiers invités se présentent à la porte et les premières bulles de la journée sont servies, un Prosecco MENESTRELLO en D.O.C (équivalent de A.O.C.), 100% GLERA, principal cépage de Vénétie, vinifié en méthode CHARMAT (seconde fermentation en cuve sous pression).



Tous les invités présents, et après un apéritif ensoleillé, le chef Thibaut, notre traiteur du jour, nous invite à prendre place pour entamer les réjouissances de la bouche, un barbecue de très bonne facture, proposition de viande de bœuf, poulet, agneau mais aussi de gambas et poisson, le tout accompagné de salades diverses.

Le Commandeur Guy Legros nous donne les dernières informations du jour pour notre Grande Commanderie, nous indiquant la participation de 47 convives, et passe la parole à notre Lieutenant du Roy d'Armes Honoraire Messire Dominique Frantzen qui nous fait la lecture de la lettre de notre Bailly Echanson absent pour l'occasion.

En accord avec les produits de la mer, nous retrouvons un Muscadet de Sèvres et Marne Plessis Duval, maison fondée en 2007. Le cépage est un Menetou Salon, typique de la région nantaise.

Pour ce qui est des viandes, l'accompagnement sera un Marquis de Tourny 2024, en cépage 100% Merlot en I.G.P. Du Pays d'Oc.



La journée se termine dans une excellente ambiance de retrouvaille et de détente.

Le souhait de notre Commandeur est de battre notre record de participation de 48 présences l'an prochain et nous invite, dès à présent, à la participation en novembre prochain au repas de chasse qui se prendra à La Goutte à Braives.



Au plaisir de se revoir.

Par Saint-Bacchus, Aymons Nous,

Dominique Frantzen
Lieutenant du Roy d'Armes Honoraire

IV. Grande Commanderie de Louvain

Le dimanche 20 septembre 202.

Une dégustation gastronomique des vins du Sud de l'Europe organisée à Louvain par la Grande Commanderie de Louvain, dans la salle Geertruihof.

Malgré une arrivée compliquée en raison de la Journée sans voiture, les participants ont été accueillis chaleureusement par le Grand Commandeur Yves Gasia et son comité.

Vingt-quatre convives ont pris part à l'événement, qui a débuté par un apéritif accompagné de Cava Flor de Raim Brut et de deux amuse-bouches raffinés préparés par le traiteur **Pastis & Pistou**.
Le repas gastronomique s'est ensuite déroulé en cinq services, chacun associé à un vin du Sud de l'Europe, présenté par le Bailli Échanson.

Le menu proposait notamment des tortelline de homard, du cabillaud mariné, du tataki de porc ibérique, des fromages affinés et un dessert au citron d'Amalfi.

Félicitations au Grand Commandeur, à son comité, au chef et à l'équipe du traiteur pour la qualité de l'organisation et du repas.

Guy Legros
Commandeur – Chef de Clan

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

Les vins sud-africains

Histoire :

Les origines de l'industrie vinicole sud-africaine remontent aux explorations de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales, qui établit un comptoir d'approvisionnement dans ce qui est aujourd'hui Le Cap. Un chirurgien néerlandais, Jan van Riebeeck, fut chargé de gérer ce comptoir et d'y créer des vignobles pour la production de vin.
Ancré dans l'histoire depuis plus de 350 ans, s'affirme aujourd'hui comme une place forte du Nouveau Monde viticole. Alliant traditions ancestrales du Cap et innovations écoresponsables, le pays séduit les amateurs grâce à des terroirs d'exception et des cépages uniques comme le Pinotage.
Pour plonger au cœur des paysages spectaculaires et découvrir le berceau de la vigne



Un terroir d'exception et une longue histoire :

La viticulture sud-africaine prend racine au XVIIe siècle, portée par l'influence européenne et un climat méditerranéen idéal. Les vignes s'épanouissent le long de la pointe sud du continent africain, rafraîchies par les brises combinées des océans

Atlantique et Indien. Cette situation unique permet une maturation lente des raisins, garantissant un équilibre grâce au **courant Benguela** provenant de l'Antarctique. L'ensoleillement est important et la pluviosité est courte mais violente.
Courant Benguela : courant rapide Océanique qui coule de l'Afrique du Sud et remontant vers la Namibie et l'Angola.

Géologie :

Le vignoble est essentiellement situe sur un ancien massif érode du **Cambrien**. Il est planté sur des zones de schiste et de granite.
Certaines régions sont constituées des sédiments argileux.
Cambrien : une des 6 périodes géologique les plus anciennes .

Baisse de la demande & crise du phylloxéra

En 1806, les Britanniques prirent le contrôle de la colonie du Cap pendant les guerres napoléoniennes. Les vignerons du Cap eurent soudainement accès à un réseau commercial lucratif, et la production de vin prospéra grâce à la demande croissante des marchés européens. Mais ces jours fastes furent écourtés par trois nouvelles menaces.
La première survint dans les années 1860, lorsque la Grande-Bretagne réduisit les droits de douane sur les vins français, les rendant bien plus attractifs que les vins d'Afrique du Sud. Ensuite, en 1886, la découverte du phylloxéra sur le Cap dévasta des domaines entiers. Le coup de grâce fut la guerre des Boers qui commença en 1899.

Les coopératives viticoles & la production de masse

L'industrie viticole du Cap commença lentement à se relever dans la première moitié du XXe siècle, alors que les domaines replantèrent leurs vignes et se tournèrent vers d'autres marchés. Cette reprise fut renforcée par la création de la KWV (Koöperatieve Wijnbouwers Vereniging) (Union cooperative des vignerons sud-africains) en 1918, une coopérative qui mit en place une réglementation viticole si stricte qu'on la surnomma la KGB.
Ces règles privilégiaient les rendements élevés au détriment de la qualité, entraînant l'industrie viticole sud-africaine dans la voie de la production de masse de vins bon marché. Cette tendance s'accentua encore durant l'Apartheid, lorsque les sanctions isolèrent l'Afrique du Sud des marchés internationaux.



Cépages Blancs : Fraîcheur et Complexité :

.Le Chenin blanc : Surnommé localement Steen, il constitue la star des cépages blancs. Il se distingue par sa grande polyvalence, allant de versions sèches et minérales à des vins riches et miellés.

.Le Colombard : une palette de fruits comme les agrumes et fruits exotiques. Les fleurs et le buis font partie également de ce cépage.

Cela procure à ce cépage de l'acidité et un équilibre agréable

.**Le Sauvignon Blanc** : Ce cépage apporte une vivacité une élégance ainsi qu' une palette aromatique. Ce cépage est sensible aussi a la pourriture noble ,il peut donner aussi des vins liquoreux.

.**Chardonnay** : Il allie la fraicheur minérale. Il offre un juste équilibre de rondeur beurrée et une vivacité acidulée avec une dominante de citron ,pêche blanche et des nuances de noisette et de vanille ce qui donne une fraicheur et des accents salins de la côte.

Cépages Rouges :

- **Le Pinotage** : Créé en 1925 par croisement entre le Pinot noir et le Cinsaut, c'est le cépage rouge emblématique du pays. Il offre des notes intenses de fruits noirs, de prunes et d'épices.
- **Les classiques internationaux** : Le Cabernet-Sauvignon, la Syrah trouvent également une expression remarquable, souvent comparée aux grands standards européens mais dotée d'une vibrante touche du Nouveau Monde.



Les Grandes régions viticoles

- **Stellenbosch** : Considéré comme le cœur historique et technique du vin sud-africain, réputé pour ses rouges charpentés et ses assemblages bordelais.
- **Swartland** : Une région plus sauvage et sèche, devenue le terrain de jeu de vignerons avant-gardistes qui produisent des vins de caractère et des Syrahs complexes.
- **Constantia** : L'un des plus anciens vignobles, mondialement célèbre pour son historique

Le vignoble de Constantia : En Afrique du Sud, a été fondé en 1685 par Simon van der Stel, gouverneur du Cap. Son vin liquoreux, le légendaire **Vin de Constance** à base de muscat, a conquis les cours royales européennes au XVIIIe siècle avant de disparaître à la fin du XIXe siècle à cause du phylloxéra, puis d'être brillamment ressuscité dans les années 80.Le vin liquoreux de Constantia surpasse les plus grands nectars européens (comme le Sauternes ou le Tokay) sur les tables de l'aristocratie.

. Paarl et Franschhoek : Situes au nord et à l'est du Cap. Produisant d'excellents chenins , chardonnay et des vins effervescents (méthode classique).

. Walker Bay : Climat plus frais au bord de l'eau idéal pour le chardonnay.



Accords vins et mets :

Cépages Blancs :

- **Chenin Blanc (Sec & Vif)** : Fruits de mer, tartares de poisson, sushis, salades estivales
- **Chenin Blanc (Élevé en fût de chêne)** : Poulet à la crème, poissons blancs charnus (lotte, saumon), risottos aux champignons
- **Sauvignon Blanc** : Fromages de chèvre frais, poissons grillés au citron, plats d'inspiration asiatique à la coriandre
- **Chardonnay** : Crustacés (homard, Saint-Jacques), volailles rôties, plats légèrement beurrés.

Cépages Rouges :

. Pinnotage , Syrah et Cabernet Sauvignon: Grillades ,barbecue et pièces de bœuf.

Nous pouvons retrouver certains vins blancs pour des grillades ou plats épicés vu leurs complexités aromatique.



VI. Un membre à l'honneur

VII. Lu dans la presse

DH - LES SPORTS+ 21/09/2026 www.dh.be



Malgré une consommation en recul, les foires aux vins gardent la cote en Belgique.

En Belgique, les foires aux vins ont-elles encore un avenir ?

VINS

Éric Boschman et Maxime Lebrun décryptent l'évolution des foires aux vins malgré une consommation en recul

Des catalogues bien remplis, des dégustations et des bouteilles offertes à l'achat : les foires aux vins continuent de rythmer la rentrée. Mais ces opérations peuvent-elles garder leur place alors que le secteur s'inquiète de la diminution de la consommation de vin au sein de la population ? Pour le sommelier Éric Boschman, il faut distinguer les difficultés mondiales de la situation belge.

Des caddies qui se remplissent encore

"Sur un marché comme la Belgique, on parle d'une perte de 3 % sur un an. Oui, c'est conséquent, mais il n'y a pas de quoi annoncer la fin du vin. Je ne nie pas ce qui se passe. Simplement, ce n'est pas aussi catastrophique ou tragique qu'on pourrait le croire", estime-t-il. À ses yeux, les difficultés des débouchés chinois et américains pèsent sur les producteurs, sans que cela signifie que les acheteurs belges désertent les rayons.

Le sommelier en veut pour illustration une soirée à laquelle il a participé pour lancer une foire aux vins. *"Il n'y avait pas énormément de monde parce qu'ils avaient raté leurs invitations mais les gens présents repartaient avec des caddies remplis à ras bord. Le responsable a récupéré sa soirée ! Et, à côté de cela, on nous dit que c'est la crise. On n'a manifestement pas tous la même notion de la crise"*, sourit-il.

Ces observations ponctuelles rejoignent les ambitions commerciales de l'enseigne. Maxime Lebrun, responsable de l'achat des vins chez Carrefour Belgique, annonce trois millions de bouteilles vendues en trois semaines. *"J'avais fait le calcul : cela représente presque 150 camions qui entrent en Belgique, uniquement pour Carrefour. Je vous laisse imaginer ce que cela représente à l'échelle de tout le pays."*

Derrière les offres, huit mois de préparation

Une telle opération se construit avant l'impression du catalogue. Le travail commence environ huit mois à l'avance. *"Sept mois avant, nous envoyons déjà des appels d'offres à nos fournisseurs. Ils nous proposent leurs pépites. Nous nous rendons aussi dans les salons professionnels, notamment à Paris et à Düsseldorf. Nous recevons les fournisseurs et nous dégustons les vins avec eux"*, explique l'acheteur.

L'assortiment est arrêté cinq mois avant la foire, puis les magasins sont invités à commander quatre mois avant. La sélection doit aussi tenir compte des capacités des producteurs. *"Évidemment, si nous voulons acheter 60 000 bouteilles à un petit vigneron, cela ne fonctionne pas. Mais nous avons aussi des pages spécialement consacrées à de petits vignerons et à des vins plus haut de gamme."*

Les bordeaux accessibles et les côtes-du-rhône gardent leur place

À côté des références habituelles, des vins n'apparaissent que le temps de l'opération. *"Avec les petits vignerons, nous discutons de ce que nous appelons les produits "in-out" : des vins proposés ponctuellement, uniquement pendant les trois semaines de la foire. Dans ce cas, nous nous mettons d'accord sur un volume qui peut varier entre 3 000 et 12 000 bouteilles."*

Qui paie les promotions ?

Autre évolution : l'attrait des offres "1+1". Selon Maxime Lebrun, les clients y sont de plus en plus sensibles. Mais leur financement varie selon les fournisseurs. Certains groupes prévoient ces opérations dans leur budget marketing, d'autres fonctionnent différemment.

"Les grandes sociétés peuvent intégrer ces opérations dans leur budget. Nous construisons alors un plan avec elles et nous négocions aussi la promotion. Mais, pour la majorité des vins, ce n'est pas ce fonctionnement-là : nous achetons un produit, nous fixons un prix intéressant et nous décidons nous-mêmes de la promotion à appliquer."

Septembre pour la rentrée, novembre pour les fêtes

Le calendrier évolue lui aussi. Carrefour a scindé son rendez-vous d'automne il y a six ans : à septembre s'ajoute une foire de quinze jours début novembre, avec plus de cent produits.

"Lorsque nous avons mis cela en place, nous avons constaté que beaucoup de clients achetaient déjà à ce moment-là pour les fêtes de fin d'année. Ils constituaient leurs stocks. Nous y proposons des produits un peu plus chers, davantage destinés aux achats en prévision des fêtes", poursuit Maxime Lebrun.

Pour Éric Boschman, ces adaptations ne bouleversent pas les préférences de fond. Les bordeaux accessibles et les côtes-du-rhône gardent leur place. *"Ce qui se vend à Bordeaux, ce sont les prix accessibles, les petits bordeaux. Mais cela a toujours été le cas. Les modes observées en restauration, comme l'intérêt pour le Jura ou la Savoie, ne se transposent pas automatiquement dans les rayons : les volumes disponibles comptent aussi. Et puis les Belges aiment garder leurs petites habitudes"*, conclut-il.

Thibaut Van Hoef

Les dates et promos à retenir

GRANDE DISTRIBUTION

Les enseignes multiplient les offres. Bouteilles gratuites, lots et petits prix : voici les principaux rendez-vous.

Les foires aux vins ont repris dans les supermarchés belges. Pour les consommateurs, les offres varient selon les enseignes, tant par leur durée que par les quantités à acheter pour bénéficier d'une réduction.

Chez Carrefour, l'opération se poursuit jusqu'au 28 septembre dans les Market et les hypermarchés. Plus de 30 vins sont proposés en "1+1 gratuit". Des dégustations sont également organisées en hypermarchés.

Dès 4,79 € chez Aldi

Colruyt mise sur le "2+1 gratuit" jusqu'au 22 septembre : plus de 60 vins participent à l'action, avec la possibilité de mélanger les références, y compris sans alcool. La réduction atteint 33,34 % sur les produits concernés. Une quarantaine d'autres vins bénéficient de prix promotionnels.

Chez Delhaize, le festival du vin proposera aussi son lot de surprises et exclusivité, avec la même mécanique de promotions en 1+1 ou 2+1 gratuit. Delhaize y mettre à l'honneur ses partenaires exclusifs, avec quelques pépites dénichées dans les vignobles étrangers, mais aussi une sélection des vins mis en bouteille dans ses propres chais.

Enfin, depuis le 16 septembre, Aldi propose 18 vins supplémentaires, jusqu'à épuisement des stocks. La plupart coûtent moins de 10 €, avec un entre-deux-mers blanc à 4,79 €. Quatre offres complètent la sélection, dont un "2 +1 gratuit" sur le Primitivo Nero di Troia et deux bouteilles de Grande Alberone blanc à 9,99 €.

Thibaut Van Hoof



Les foires aux vins ont repris dans les supermarchés belges. © JC GUILLAUME

7 bonnes affaires à ne pas louper

Parmi les centaines d'offres, nous avons sélectionné sept bouteilles qui méritent d'atterrir dans votre cave, à conserver ou tout simplement pour se faire plaisir.

1. Château Grand Tayac, Margaux (Aldi : 14,99 €). Un Margaux à 14,99 € mérite qu'on s'y intéresse sérieusement. Pour donner un ordre de grandeur, le millésime 2023 de Grand Tayac Les Origines a obtenu 92/100 chez Wine Enthusiast.



Le Château Grand Tayac, un vrai coup de coeur. © D.R.

2. Château Le Bourdieu, Médoc Cru Bourgeois (Aldi : 7,99 €) Très belle anomalie de prix. Wine Enthusiast a donné 89/100 au 2022 et 90/100 au 2023 ; le 2021 a obtenu 88/100. Probablement le meilleur rapport qualité/prix en rouge.

3.Gran Palas Cava Brut Nature Reserva (Carrefour : 11,99 €). Une Méthode traditionnelle, Brut Nature, proposée par Carrefour en 1+1 gratuitDifficile de faire mieux pour des bulles à l'apéritif, à moins de 6 € !

4. Vino Nobile di Montepulciano DOCG (Aldi : 7,99 €). L'appellation est nettement plus intéressante que ce que laisse supposer le prix. Aldi le propose actuellement à 7,99 €. Très bon choix avec une cuisine italienne, une viande mijotée ou des pâtes en sauce.

5. Primitivo Nero di Troia IGP (Aldi : 9,98 € les 3, Soit 3,33 € la bouteille avec l'offre 2+1). Un vin à boire entre copains plus qu'un grand cru à conserver, mais à ce prix, c'est difficile à ignorer.

6. Felix Solis Diego de Almagro Gran Reserva (Carrefour : 8,99 €). Actuellement en 1+1 gratuit, soit 4,50 € la bouteille, c'est un bon candidat pour acheter plusieurs bouteilles sans exploser le budget.

7. Bordeaux Haut-Médoc Château de Cach (Carrefour : 8,99 €). Là encore, le 1+1 est la bonne affaire. À privilégier si vous aimez le Bordeaux classique plutôt qu'un rouge très fruité.

Vincent Schmidt



VIII. 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**

IX. 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 3/5
SINT NIKLAAS	61 A/J - Dimanche 10/10
WAREGEM	54 A/J - Samedi 22/5

x. Anniversaires à souhaiter

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

Janvier
03 Dalbo Maryse
17 Goffin Jean-Marie
25 Legros Alain
30 Hemmeryckx Bernadette

Février
11 Koerfer Véronique
25 Vanden Meersche Huguette

Mars
07 Lecloux Carmen
10 Ziane Marie
21 Frantzen Dominique

Avril
07 Putzeys Evelyne
15 Doubels Pierre
26 Delsupexhe Jean-Claude

Mai
05 Demaret Anne-Marie
09 Thonnart Myriam
14 Van der Bracht Claude
17 Koerfer Evelyne
22 Guillaume Alain

Juin
12 Lambrechts Jean-Louis
20 Knaepen Rika
22 Peters Alphonse

Juillet
05 Fabbricotti Marina
10 Wuyard Freddy

Août
03 Coutelier Alain
04 Frisschen Guillaume
07 Ory Michel

Septembre
01 Castadot Jean
06 Woignez Fabienne
07 Cuipers Michel
09 Jacques Benoît
10 Marlier de Brabant Vincent
18 Legros Guy
18 Schillings Daniel

Octobre
10 Driessens Bernadette

Novembre
05 Giuriato Jean-Luc
09 Brundseaux Guy
09 Rulot Nathalie
12 Gerits Ingrid
19 Paquin Marie-Paule
30 Simonis Denis

Décembre
31 Brennenraedts Joseph

XI. A vos agendas Liège Verviers 206

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

Dimanche 8 novembre

Repas d'Automne au restaurant La Goutte - Braives

XII. 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.

XIII. 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 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