



Ordre International des Anyssetiers
Commanderie de la Principauté de Liège
Le Perron n° 144
Mars – Avril 2023



**Le propos du
Grand-Maître
Paul De Cooman**

En ce début d'année 2023, pendant que deux systèmes de gouvernance, c'est-à-dire les sociétés ouvertes et les sociétés

fermées, se livrent bataille pour asseoir leur domination sur le monde, notre civilisation risque de s'effondrer à cause de l'avancée inexorable du changement climatique. Je me rassure en réalisant que nos ancêtres ont dû faire face à de grandes tribulations. Avec leur résilience incroyable, ils se sont adaptés, ils se sont relevés et ont continué à avancer.

La crise du Covid nous aura permis de redécouvrir des choses essentielles telles que l'importance des contacts familiaux et amicaux, le bonheur de prendre quelqu'un dans ses bras et le plaisir des balades que nous offrent nos communes et celles avoisinantes. La pandémie a aussi provoqué un grand confinement et accéléré la numérisation totale de nos vies bouleversant nos interactions sociales.

Pourquoi aller boire un verre ou faire la fête alors qu'une application permet de rencontrer son âme sœur depuis son canapé.

Pourquoi faire ses courses alors qu'un livreur peut vous les déposer sur votre paillason ?

Pourquoi goûter au plaisir du cinéma alors qu'une plateforme permet de regarder un film dans son lit ? C'est à notre tour, chers Anyssetiers, de faire preuve de lucidité, d'imagination et de force intérieure afin de mettre en avant certaines des ressources qui se cachent en nous, afin de nous mobiliser pour un avenir meilleur.

Il est vrai que nous avons tous besoin de perspectives que malheureusement personne ne peut actuellement donner avec certitude. Quoique ...

Et si nous nous disions :« *Vis pour ce que demain a à t'offrir et non pour ce que hier t'a enlevé* »

Que diriez-vous d'indiquer chaque jour un élément qui vous rend heureux et un projet que vous souhaitez réaliser ?

Pratiquons l'art de trouver le positif dans tout ce qui nous entoure.

Notre association connaît un vieillissement de plus en plus préoccupant. Et aussi un écart de plus en plus marqué entre ceux, de plus en plus rares, qui s'investissent sans compter pour proposer des activités permettant de soutenir des associations sociales et culturelles et ceux qui profitent des évènements pour passer un bon moment.

Je faisais partie de la deuxième catégorie à mon entrée chez les Anyssetiers.

La prise de responsabilité m'a appris que plus on donne, plus on reçoit. Plus on s'investit dans les organisations, plus on apprend à apprécier ses collègues ; plus on comprend l'utilité de notre association ; plus on peut en parler avec enthousiasme.

Notre monde change mais **le futur est entre nos mains**. Notre association sera ce que nous voudrons en faire.

Chaque membre Anyssetier est important !

Nous avons toutes et tous un rôle essentiel à jouer pour assurer l'avenir de l'Ordre.

Plus que jamais, pratiquons nos préceptes avec courtoisie, fraternité et solidarité. Cette complicité positive est indispensable pour améliorer le recrutement, la communication et le prestige des Anyssetiers.

Aider et donner de l'Espoir



La pensée du jour

"L'art de vivre consiste en un subtil mélange entre lâcher-prise et tenir bon."

Henri Lewis



Pour sourire ...



La Commanderie d'Alsace sort d'hibernation.

Pour sa première sortie de l'année nous avons choisi le restaurant l'Apogée à Hegney

Quoi de plus convivial qu'un bon repas pour se retrouver entre amis après cette période hivernale. C'est ce que les Anyssetiers d'Alsace ont décidé en ce 25 février.



Un succulent repas préparé par le maître des lieux, Jean François Bangratz, a permis à nos amis de renouer en toute décontraction avec les habitudes

légendaires de convivialité et de bonne humeur des Anyssetiers.

Die Commanderie d'Alsace erwacht aus ihrem Winterschlaf

Für unseren ersten Ausflug des Jahres trafen wir uns im restaurant l'Apogée in Hegney

Was könnte geselliger sein als ein gutes Essen um sich nach dieser Winterzeit mit Freunden zu treffen. Dafür haben sich die Anyssetiers an diesem 25. Februar entschieden.

Ein herzhaftes Menü, zubereitet vom Hausherr Jean François Bangratz, war die Gelegenheit für die Anyssetiers, sich in einer legendären Geselligkeit und guten Laune entspannt wieder zu treffen.

Walter Steyer Grand-Maistre

Le site de l'Ordre

www.anyssetiers.org

Retrouvez toutes les publications de l'Ordre et des Commanderies en 3 clics !

- 02 La vie des Anyssetiers
- Communication
- Publications diverses
- ou
- Publications de l'Ordre

Facile et rapide



25 février 2023

Chapitre de la Commanderie du Bergeracois-Vallée du Dropt

Ce premier Chapitre de l'année fut à la fois chaleureux, amical et gastronomique ; le Chapitre qu'il ne fallait pas manquer !

Sur les terres de notre trésorier général, Michel Grimaud, c'est Jean-Paul Bautista, Grand-Maistre du Périgord et Chancelier de la région 9, qui présidait.



Gisèle Carrère, nouveau Grand-Maistre, orchestra cette cérémonie de main de Maistre.

Ce furent plusieurs centaines de kilomètres parcourus entre Liège et Monbazillac. Quelle joie de retrouver les amis, de faire de sympathiques connaissances, sans oublier, les musiciens belges originaires de Charleroi, qui amoureux de la Dordogne y ont pris souche.

CONGRES DU 18 MAI

au
20 MAI 2023
organisé par
la Commanderie de
Orléanais-Sologne

Assemblée générale vendredi 19 mai

Inscrivez-vous sans attendre

Tout le programme via le site : anyssetiers.org
en 3 clics

02 La vie des Anyssetiers
L'assemblée générale
Congrès



shutterstock.com · 1035845125

Dans son « Grand Dictionnaire de cuisine », Alexandre Dumas explique que « l'habitude de servir un agneau entier le jour de Pâques s'est conservée en France jusque sous Louis XIV et même Louis XV ». Et il décrit une « Pascaline d'agneau à la royale » venue « directement des agapes des premiers chrétiens ». Il s'agit d'un agneau entier désossé, farci et rôti. On retrouve ensuite le gigot, l'épaule ou le carré toujours rôti, piqué d'ail et souvent garnis de légumes nouveaux. Dans la cuisine dite « bourgeoise », le grand classique fut longtemps (et est encore dans certaines familles) le trio gigot/flageolets/haricots verts. Le choix ne manque pas pour cuisiner un gigot de façon plus originale : piqué d'anchois et au vin rouge, braisé pendant sept heures, et qui peut aussi se consommer à la cuillère, rôti et accompagné d'une galette de pommes de terre, ou d'une bouquetière de légumes, ou d'un ragoût d'abats et de haricots cocos mijotés à la tomate ou encore à la broche avec un jus parfumé à la sauge.

(Source :

https://www.academiedugout.fr/articles/paques-dou-vient-la-tradition-de-manger-de-lagneau_3220)



11 mars 2023

Chapitre du Dauphiné à Grenoble



Comme chaque année, c'est à l'hôtel Mercure Président que le Grand-Maître, Olivier Roux, nous reçut pour ce rendez-vous de la Région 5. C'est Jean-Michel Becuwe, vice-Chancelier, qui était délégué du Grand Conseil de l'Ordre et qui nous offrit une

brillante intervention.

Sophie et Jean-Michel Bouygues furent intronisés ensemble, portant sur leurs épaules une cape unique. Leur éloge, dit en duo, impressionna toute l'assistante.

Un grand moment Anyssetier assurément une « première » dans notre Ordre.

La souscription dotée d'une pluie de lots, permit à tout un chacun d'emporter de beaux souvenirs de cette soirée de gala.



Le Jumelage avec Le Havre de Grâce

Le Chapitre Magistral se tiendra le 13 mai au Havre au restaurant des Régates.

Jacques Lemonnier et son Chapitre vous attendent dans ce cadre exceptionnel où, vous pourrez suivre le départ des navires de commerce, des ferry et admirer le coucher de soleil exceptionnel sur la mer !

Les rendez-vous du mois dans notre Région

Val de Metz ... 15 avril
Visite de la mine de Petite-Rosselle

Alsace ... 23 avril
Déjeuner au Moulin de la Wantzenau

Prochain Chapitre de la Région 6

Euregio le 22 avril

à l'Atelier à Eupen



DAUPHINE

XXI^e Chapitre Magistral

C'est le samedi 14 mars 1998, que la Commanderie du Dauphiné procéda à sa XXI^e Cérémonie d'intronisation. Elle fut digne des précédentes, parfaitement organisée, dans une ambiance très digne et sympathique en même temps. Toutes les conditions étaient réunies pour assurer un plein succès à cette manifestation, élégance, gaieté, amitié, gastronomie et danse.

Cent quatre vingt quinze personnes, Anysetiers et amis, réunis à l'Hôtel Président Holiday-Inn, ont voulu honorer par leur présence, le Chapitre Magistral et le Grand Maître du Dauphiné.

La présidence d'Honneur était assurée par Messire Armand Morabin, Président Mondial de l'Ordre International des Anysetiers, accompagné de Messire Claude Bernard, Chancelier de la 5^e Région, Grand Maître du Lyonnais. 51 Dignitaires s'étaient déplacés et nous remercions les Dignitaires des Commanderies de: Autun la Romaine, Beaujolais, Bourgogne, Cannes Esterel, Cerdagne Roussillon, Forez - Velay, Franche Comté, Genève, Haute Savoie - Mont Blanc, Indre en Berry, Landes, Lyonnais, Nivernais, Paris - Isle de France, Pays de Vaud, Provence, Roannais - Brionnais, Savoie, Toulon la Royale, Yvelines et Essonne, pour leur présence.



LES NOUVEAUX MAISTRES

- Hélène Berthet**
Mère au foyer
- Michel Berthet**
Ingénieur
- Jean Bidault**
Directeur Service Développement
- Annie de Boer**
Artiste peintre
- Nicole Cafournelle**
Comptable
- Roberte Detraz**
PDG de Société
- Henri Ferre**
Consultant Financier
- Victor Franco**
Journaliste Ecrivain
- Henriette Gerente**
Secrétaire
- Gilbert Ghelfi**
Technicien-Chauffagiste
- Aimé Mazaud**
Assistante-Dentaire
- André Mazaud**
Ingénieur Electro-Mécanique
- Yves Mazingarbe**
Responsable Commercial
- Michel Pavloff**
Ingénieur Chimiste-Electronique
- Françoise Peyrie**
Secrétaire de Direction
- Emmanuel Reudet**
Comptable
- Monique Zumbrunn**
Mère au foyer

Le Grand Maître, Philippe Sornicle, éleva Liliane Kilmets à la dignité d'Hospitalière, et Giliane Soyet à la dignité de Chambellan.

Les éloges bien tournés et concis, ont été écoutés avec attention par les Dix-Sept intronisés.

Un repas succulent, l'Orchestre Gil très dynamique, entraîna l'élégante assistance sur la piste de danse jusqu'à une heure très avancée.

Les deux petits Pages Tristan et Loriane furent très admirés et très applaudis.

Un don de 6 000 F a été remis à l'association « Accueil CHU de Grenoble » pour l'achat de fauteuils roulants et trousse de toilette d'urgence.

