



Ordre International des Anyssetiers
Commanderie de la Principauté de Liège
Le Perron n° 149
Août 2023



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

*« Il n'y a pas de meilleur moment
que l'automne pour commencer à
oublier les choses qui nous
dérangent. Les laisser se détacher*

*de nous comme des feuilles sèches, penser à
retourner danser, profiter de chaque miette d'un
soleil qui brûle encore, se réchauffer le corps et
l'esprit à ses rayons, avant qu'il n'aille dormir et ne
soit plus qu'une faible lueur dans les cieux.*

Paul Coelho

Voici le contexte qui se présente à nous pour le dernier trimestre de l'année. Et celui-ci s'annonce très animé avec son cortège de Chapitres Magistraux et les fêtes de fin d'année qui se profilent à l'horizon.

Le nouveau Bureau de l'Ordre International des Anyssetiers a entamé un marathon visant à remettre notre association sur une nouvelle trajectoire. Et notre participation active y est sollicitée.

Des ateliers ont été définis avec des volontaires pour y participer. Pour ma part, je collaborerai à la révision du « Manuel du Grand Maître ». Le document actuel de 56 pages rassemble toutes les facettes de la fonction et est un guide important pour mener à bien la mission.

Les autres ateliers « Être grand Maître dans sa Commanderie », « le binôme Chanceliers et Vice-Chanceliers », « Accueillir de nouveaux membres », « La communication » démarrent également en octobre.

« Tous ensemble, bâtissons notre avenir » trouve ainsi une première phase de concrétisation.

Dans notre Commanderie, nous menons des démarches pour associer davantage de membres, extérieurs au Chapitre, à la vie de notre club. A la réunion mensuelle du Chapitre, dont le compte-rendu sera diffusé à l'ensemble des membres, s'ajoutera au moins une activité trimestrielle destinée à se réunir et attirer de nouveaux membres. Un tournoi de bowling en novembre et notre

traditionnel réveillon de *Noël avant Noël* en décembre sont au programme du dernier trimestre 2023.

Je vous souhaite trois mois passionnants et productifs.

Amicalement

Paul de Cooman – Grand-Maître



Région 6

Chapitre de la Lorraine

Samedi 18 novembre 2023

à Epinal

LA PENSÉE DU JOUR

***LES FOLIES SONT LES SEULES CHOSES
QUE L'ON NE REGRETTE JAMAIS***

OSCAR WILDE

Région 6

Les Grands-Maîtres
réunis en Inter-Commanderie
le 23 septembre 2023
ont élu à l'unanimité,
le Grand-Maître
de la Commanderie d'Alsace,
Walter-Joannes Steyer
Vice-Chancelier.

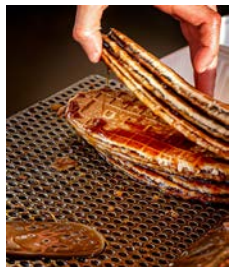
La Région 6

**4 pays
10 Commanderies**

La **foire de Liège** créée en 1594, est la plus ancienne kermesse belge toujours en activité. À l'origine organisée en novembre, elle se tient en octobre depuis 1871. Elle est aussi la plus grande fête foraine du pays quant au nombre de forains présents avec plus de 170 attractions et établissements de restauration. La longueur totale des exploitations, mises bout à bout, avoisine les deux kilomètres.

Il en va aussi de même quant à la fréquentation, avec un nombre annuel de visiteurs supérieur à 1 500 000 au XXI^e siècle. Depuis 2021, la foire est reprise parmi les chefs-d'œuvre du Patrimoine oral et immatériel de la Fédération Wallonie-Bruxelles sous l'intitulé : la culture vivante de la fête foraine...

La singularité vient des nombreux stands forains (*baracks* « petites boutiques », « échoppes » en wallon liégeois) qui permettent, non seulement, la dégustation de frites, hot-dogs, hamburgers, fruits de mer et autres marrons chauds mais aussi des plus typiques peket, croustillons, gaufres de Liège ou des emblématiques lacquemants.



Les lacquemants

L'inventeur du lacquemant, en 1903, est Désiré Smidts, plus connu sous le nom de Désiré de Lille, qui travaille alors aux Établissements Lacquemant, une friterie foraine lilloise, avant de s'établir à son compte à Liège.

Ses descendants poursuivent cette tradition culinaire qui est née dans le folklore des fêtes foraines et sont établis à Liège et Anvers.

Le nom de cette friandise est un hommage à Berthe Lacquemant, qui l'avait présentée pour la première fois dans la cité mosane. L'origine de la recette est inspirée de la gaufre fourrée lilloise mais accompagnée d'une composition sirupeuse créée par Désiré Smidts et non de vergeoise. La recette exacte de la gaufrette, et surtout du sirop qui l'accompagne, reste confidentielle de père en fils.

En 2010, le lacquemant fait son entrée au dictionnaire *Larousse*, grâce au linguiste liégeois Jean-Marie Klinkenberg, conseiller permanent chez Larousse.

Ils sont dégustés en très grande quantité dans toutes les fêtes foraines de la région liégeoise et plus particulièrement lors de la foire d'octobre. Les manger chauds ou froids et décider qui pourra prendre le dernier — celui qui trempe dans le sirop — est toujours un sujet de discussion qui déchaîne les passions.

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Lacquemant>



Samedi 26 août 2023 Chapitre de la Commanderie de Val de Metz

Une fin d'été en apothéose en compagnie des nombreux amis qui avaient répondu à l'invitation de Jean-Yves Mennechez, Grand-Maître de la Commanderie de Val de Metz et Chancelier de la Région 6.



Heureux homme que notre ami Jean-Yves, qui en présence de notre président, Jean-François Brébion, a intronisé quatre

femmes ;

Térésa,
Martine,
Joëlle et
Natacha.

La
générosité
de la



Commanderie de Val de Metz s'est manifestée par la remise de dons à trois associations ; Autisme 57, Rétinostope et Espoir Leucémie.

De beaux moments d'amitié qui seront renouvelés le 24 août 2024.



Retenez déjà cette date dans vos agendas !



Brasserie
*La Rive
Gauche*
Place des
Carmes
à Liège

BATTANTS

CONTRE PERDANTS

LE BATTANT apporte toujours une solution.

LE PERDANT _____ pose toujours un problème.

LE BATTANT a toujours un plan

LE PERDANT _____ a toujours des excuses.

LE BATTANT dit: "je le fais".

LE PERDANT _____ dit: "ce n'est pas mon affaire".

LE BATTANT voit une solution pour chaque problème.

LE PERDANT _____ voit un problème pour chaque solution

LE BATTANT pense que c'est sans doute difficile mais réalisable.

LE PERDANT _____ pense que c'est sans doute réalisable mais trop difficile.



**Soyez un
BATTANT**



Et si nous sortions de nos frontières ?

30 septembre... Anjou

30 septembre... Autun la Romaine

7 octobre... Varna Dobroudja-Maritime

7 octobre... Normandie Rouen Seine et Eure

7 octobre... Landes

7 octobre... Provence

7 octobre... Saint-Etienne en Forez

14 octobre... Savoie

14 octobre... Rome Lazio

14 octobre... Guyenne Occitane

14 octobre... Touraine

21 octobre... Bourgogne

21 octobre... Della Marche

21 octobre... Haute Bretagne

21 octobre... Bahia de Roses

28 octobre... Pays de Neuchâtel

28 octobre... Maine et Perche

T

Retrouvez
nos **Commanderies**,
nos **Régions**
sur le site

www.anysetiers.org

Si vous rencontrez des difficultés à vous connecter,
n'hésitez-pas à contacter
les membres de *Futursite*

Bernard Bretcheinder
Daniel Hamelin
Jean Le Grand
Mireille Maréchal
Claude Vélasco

Tous ensemble, bâtissons notre avenir !



L'automne

À l'automne,
l'ensoleillement diminue et le
contraste thermique entre
le pôle pointant à l'opposé du

Soleil et l'équateur augmente. La circulation
atmosphérique principale qui, en été, se situait surtout en
région polaire, commence à se décaler vers
les latitudes moyennes. Par conséquent, les dépressions
météorologiques passent plus au sud (pour l'hémisphère
Nord, plus au nord pour l'hémisphère Sud) et l'air froid
commence à entrer sur ces régions et à donner du gel.

Toutefois, dans certaines régions du globe (États-
Unis, Canada, Europe notamment), un redoux de
quelques jours à plusieurs semaines peut survenir pendant
la saison d'automne et la température s'élever au point de
rappeler l'été. Pour cette raison, cette courte période est
appelée « été de la Saint-Martin » en Europe ou « été
indien ou été des Indiens » au Canada. Elle se produit en
octobre ou au début de novembre dans l'hémisphère
nord, et en avril ou au début mai dans l'hémisphère sud.

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Automne>

Le calendrier de la Principauté de Liège

- 1er mardi du mois ... réunion de
Chapitre et dîner
- Novembre (date précise à suivre)
Tournoi de Bowling
- 16 décembre ... Noël Avant Noël

Rédaction et mise en page Martine Désirant