



Ordre International des Anysetiers
Commanderie de la Principauté de Liège
Le Perron n° 163
Octobre 2025



Le propos du Grand-Maître
Paul de Cooman

Demain ...

L'automne déploie son manteau de feu sur les collines, peignant chaque feuille d'or, de cuivre et de pourpre. L'air se fait plus frais, porteur d'une douce odeur de bois et de terre humide. Les journées raccourcissent, invitant à savourer la chaleur d'un thé fumant ou la lumière vacillante d'une bougie. C'est une saison de transition, où la nature s'endort lentement, offrant un dernier éclat avant le silence de l'hiver.

C'est aussi un temps de réflexion sur les années qui viennent, aux projets que l'on souhaite réaliser, aux objectifs que l'on va se fixer, aux résultats que l'on voudrait obtenir.

Pour notre commanderie, c'est aussi le temps de la transition qui se prépare. Après deux mandats, je vais passer le relais à Jeannine Degavre qui est déjà pleinement investie dans cette mission. Les défis sont nombreux avec au premier rang, le recrutement de nouveaux membres, de préférence plus jeunes pour perpétuer notre mission d'« aider et donner de l'espoir ». Mais aussi proposer des activités à des coûts supportables notamment pour les couples plus jeunes.

Faut-il perpétuer la tradition ou la bousculer ?

La tradition ne survit que si elle évolue. Qu'il s'agisse d'une entreprise familiale, d'une compagnie d'assurance ou d'un Service Club, aucun ne réussit en répétant le passé. Pour réussir il faut oser le réécrire. Le changement n'est pas une trahison, mais la plus haute forme de respect envers ce qui a précédé.

Je souhaite à l'équipe qui reprendra prochainement le flambeau d'être inspirée, courageuse et pragmatique. Il en va du rôle social éminemment respectable de notre Ordre.

Le perron de Liège est un perron-fontaine situé sur la place du Marché à Liège en face de l'hôtel de ville. Ce monument, représentant les libertés liégeoises, est le symbole de la ville de Liège.

Tout savoir sur le Perron :

https://fr.wikipedia.org/wiki/Perron_de_Li%C3%A8ge



Le 26 octobre retour à l'heure d'hiver



On reculera les aiguilles des horloges et des montres d'une heure



Les smartphones et les ordinateurs se mettront à jour seuls.



20 septembre 2025
Chapitre du Roannais-Brionnais

C'est par une belle soirée encore estivale, que le Grand-Maître Françoise Barret accompagnée de son Chapitre, nous reçurent à l'ExuBérands à Renaison.

Tout en profitant de la douceur, nous pûmes discuter durant l'apéritif qui se déroula sur la terrasse ombragée.

Au cours de la cérémonie protocolaire, la fidélité d'Huguette Cellier fut récompensée par la remise d'un Pin's indiquant à tous son appartenance à l'Ordre et à la Commanderie du Roannais-Brionnais depuis 50 ans !

La générosité de la Commanderie se concrétisa par la remise de 4.700 € de dons fruit d'activités intenses pour soutenir trois familles dont les enfants souffrent de graves maladies.

Le repas gastronomique était concocté par Cédric Vaginay, impétrant et à la tête du restaurant « l'ExuBérands ».

Interrogé par la presse locale Cédric a livré les raisons de son adhésion à l'Ordre International des Anysetiers : « Depuis trois ans les Anysetiers viennent régulièrement dans mon établissement pour leurs événements (assemblée générale, cérémonies...). J'ai découvert des gens formidables, généreux, unis et totalement investis dans leur mission d'entraide pour les plus faibles... et j'adhère totalement à leur respect des traditions ».

Connaissez-vous l'upcycling ? Réemploi, recyclage, upcycling

Si recyclage et réemploi se comprennent sans surprise, le terme anglais upcycling peut se traduire par « recycler par le haut ». Le produit est réutilisé et remis au goût du jour, amélioré. Une nouvelle vie, parfois haut de gamme, est donnée à l'objet, soit en le détournant (palettes transformées en meubles de jardin), soit en le réutilisant tel quel (vêtements de seconde mains confiées à des créateurs, etc.).

Le upcycling reste une opération plus artisanale, difficilement applicable de manière industrielle, mais qui permet à des artistes, artisans amateurs et

professionnels de participer avec inventivité à l'effort « anti-gaspi »...

C'est ce qui rend finalement cette tendance populaire, l'upcycling est accessible à toutes et à tous, à n'importe quel moment, pour autant que l'on trouve une idée. (Almanach dit de Liège 2025)



Le chicon

Appelé endive outre-Quévrain, le chicon fait partie du patrimoine culinaire et potager de la Belgique. Ce petit légume blanc, aux feuilles serrées et à l'amertume légère, fait le bonheur des tables du monde entier. On raconte que l'«endive de Bruxelles», « or belge » ou « chicon » serait née par hasard au XIX^{ème} siècle, dans une cave de la région de Schaerbeek. Durant les événements de 1830, un fermier abandonna sa ferme quelque temps. A son retour, il découvrit que les racines de chicorée entreposées à la cave avaient donné naissance à des petits bourgeons blancs à la saveur amère. Le chicon ou « witloof » était né (terme flamand signifiant « feuilles blanches »).

Tatin de chicons au fromage de chèvre

- 10 petits chicons
- 1 fromage de chèvre frais
- 1 paquet de pâte brisée
- 3-4 cuillères à soupe de miel liquide
- Beurre, sel, muscade, poivre

Laver et essuyer les chicons, les disposer dans une poêle chaude avec un peu de beurre ou d'huile, points vers le centre, saler, poivrer, ajouter un peu de muscade.

Couvrir, laisser braiser 15' en surveillant, si nécessaire ajouter un peu d'eau pour éviter que les légumes ne brûlent.

Verser le miel dans un moule à manqué ; disposer les chicons, répartir le fromage de chèvre coupé en tranche.

Couvrir avec la pâte brisée en rentrant les bords. Cuire 30 minutes à four préchauffé à 180°. Servir chaud ou tiède avec une salade verte.



29 août 2025 Chapitre de Savoie à Aix les Bains

Les festivités débutèrent le vendredi soir par un apéritif dînatoire sur la terrasse de l'*Aquarium*, face au lac du Bourget, dans une ambiance conviviale et de retrouvailles chaleureuses.

C'est avec une immense joie, que nous revîmes Eva et Horst Lechner ainsi que les amis ayant répondu à l'invite de Marie-Odile Faure, Grand-Maître de la Commanderie de Savoie.

Dans le respect de notre protocole, la cérémonie d'adoubement et d'intronisation, présidée par Martine Bertholon, vice-Chancelier de la Région 5, permit d'accueillir trois impétrants avant la remise des dons dans l'esprit de générosité de la Commanderie.



Le dimanche à midi nous étions attendu au Grand Port pour une croisière sur le lac du Bourget avec déjeuner sur le bateau et visite de la remarquable abbaye de Hautecombe.

Ce week-end Anysetiers et de surcroît estival fut grandement apprécié par tous les participants.



Le rendez-vous est fixé pour l'année prochaine au 22 août.

Et si nous sortions de nos frontières ?

25 octobre > Bourgogne
25 octobre > Maine & Perche
25 octobre > Bahia de Roses
08 novembre > Landes
08 novembre > Lorraine
15 novembre > Bas-Languedoc
15 novembre > Terres Picardes
15 novembre > Touraine
29 novembre > Haut-Languedoc
29 novembre > Indre en Berry
29 novembre > Lyonnais
13 décembre > Vallée d'Aoste

13 décembre
Principauté de Liège
Noël Avant Noël
au Golden Horse

29 octobre 1959



Ce jour-là sort le premier album d'*Astérix le Gaulois*. Les dessins sont d'Albert Uderzo, le scénario de René Goscinny. Le petit héros moustachu trouve illico la potion magique vers le succès. A ce jour, plus de 370 millions de BD ont été vendues dans le monde.



11 octobre 2025
Chapitre de Varna
Dobroudja-Maritime

Après 3 décollages et 3 atterrissages me voici à Varna !

Ivan, Sénéchal de la Commanderie, m'attend afin que je rejoigne le joyeux groupe qui a voyagé durant 5 jours de Sofia à Varna, sous la houlette d'un guide exceptionnel : notre ami Georges Rachev, Grand-Maître de la Commanderie de Varna Dobroudja-Maritime.

Les activités du week-end ont été à la fois ludiques, culturelles et gastronomiques.

Samedi matin, nous nous sommes recueillis devant le monument aux morts de Varna et celui du Souvenir Français en mémoire des soldats français tombés durant la guerre de Crimée.

Georges est Délégué Général du Souvenir Français pour la Bulgarie. Les Anysetiers de Varna et le Souvenir français ont participé à l'édification du monument.



Avant l'heure de la cérémonie protocolaire, nous avons pu échanger avec les membres de la Commanderie de Varna. La plupart sont bilingues.

Après l'intronisation, des danseurs accompagnés de deux musiciens, dont un joueur de Djura Gaïda, nous enchantèrent avec les rythmes joyeux de leur folklore.



Quelle belle surprise de découvrir, si loin de nos terres, un attachement profond à nos valeurs, au respect du protocole et à l'amitié Anysetière.

Dimanche, c'est sous le soleil, qu'un tournoi de pétanque, organisé par la fédération bulgare de pétanque, a opposé gaiement

français et bulgares.

Quand vint l'heure du déjeuner, nous prîrent place dans l'auberge d'un compatriote français, installé à quelques kilomètres de Varna, qui défend la viticulture de son pays d'adoption.

Il nous donna les explications des différents terroirs bulgares ainsi que les détails des accords des mets et des vins qu'il avait concocté pour notre plus grand plaisir.

Après la visite guidée de la cathédrale, nous avons flâné dans les rues piétonnes du centre-ville avant de partager le dîner dans le cadre cosy du restaurant de l'hôtel.



Et comme, tout à une fin, nous dûmes nous résoudre le lundi à nous séparer à l'aéroport de Varna pour rejoindre les uns et les autres nos régions, après nous être promis de nous retrouver l'année prochaine pour partager un nouveau voyage au pays des roses.

Rédaction et mise en page Martine Désirant