



Ordre International des Anysetiers
Commanderie de la Principauté de Liège
Le Perron n° 165
Février 2026



**Le propos du
Grand-Maître Honoraire
Paul de Cooman**

Au moment de passer le témoin à Jeannine, il m'est apparu évident d'évaluer les résultats de la conduite de notre Commanderie durant plus de six ans.

Les résultats sont contrastés. J'observe une réduction importante du nombre de membres, heureusement compensée par une permanence significative de dons. L'érosion du nombre de membres participe bien sûr à une tendance lourde de notre société.

Alors que l'engagement est perçu comme une évidence morale presque comme un devoir, j'ai le sentiment que les citoyens sont désengagés, fatigués, distants et moins mobilisables.

Il faut se demander pourquoi ?

Lorsqu'on répète inlassablement qu'il faut faire quelque chose, s'impliquer, agir, se mobiliser, il faut se demander pourquoi.

A quoi nous demande t'-on exactement de consacrer notre énergie ? Pour quel objectif ? Pour quelles perspectives ?

Notre Ordre fournit une réponse claire à ces interrogations : ***Aider et donner de l'Espoir.***

Et pourtant, nous ne parvenons pas à inverser la tendance lourde de l'érosion.

Le vieillissement du membership et l'éloignement progressif du monde actif m'apparaît comme une cause significative de cette évolution négative.

Consacrer notre énergie à recruter des membres toujours actifs professionnellement

en leur démontrant l'utilité de notre mission me paraît la réponse adéquate à cette question.

Je souhaite plein succès à Jeannine et son équipe pour mieux performer dans ces domaines.

En toute humilité,
Paul De Cooman

Facebook
Anysetiers Sans Frontières

Site
Anysetiers.com

Principauté de Liège

Chapitre Magistral

Du 20 au 22 mars 2026 à

Han sur Lesse

MARDI GRAS

La neige jamais n'oublie de faire Mardi Gras son habit.

Mardi Gras près du feu, Pâques auprès de la porte.
Quand Mardi Gras est de vert vêtu, Pâques mettra des habits blancs.

Le Havre de Grâce
Chapitre Magistral
le 23 mai 2026



Un fruit de saison Mandarine ou Clémentine ?

Mandarine : originaire d'Asie, la mandarine tire son nom de la région de la Mandchourie, en Chine. Cultivée depuis des siècles, elle a été introduite en Europe au XIXe siècle, rapidement adoptée pour sa douceur.

Clémentine : issue d'un croisement entre la mandarine et l'orange douce, la clémentine a été créée au début du XXe siècle par le Père Clément, un agronome vivant en Algérie. Elle est aujourd'hui largement cultivée dans le bassin méditerranéen.

Elles se ressemblent tellement qu'on les confond presque systématiquement. Même couleur, même taille... Les consommateurs ne font généralement pas la différence entre les clémentines et les mandarines. Seule leur appellation sur les étals des supermarchés permet de les différencier. A y regarder de plus près, ces deux variétés n'ont pas grand-chose en commun.

De nombreux détails ne sont pas les mêmes et influencent directement leur goût, leur parfum et leur manière d'être consommées.

Quelles sont les différences entre la clémentine ou la mandarine ?

À première vue, la confusion est compréhensible : la clémentine et la mandarine appartiennent toutes deux à la famille des agrumes et partagent une forme et une couleur très proches. Pourtant leur histoire et leurs caractéristiques diffèrent nettement. La clémentine est en réalité un fruit hybride.

La clémentine est née du croisement entre une mandarine et une orange. Celle-ci n'est pas le produit originel et est bien l'association de deux agrumes. Elle est réputée pour sa facilité d'épluchage.

Autre avantage majeur : elle contient très peu, voire aucun pépin.

La mandarine, quant à elle, est un fruit plus ancien et plus proche de l'agrumes d'origine. Elle se distingue par un parfum plus intense, immédiatement reconnaissable dès qu'on commence à l'éplucher. En bouche, son goût est généralement plus sucré et moins acide que celui de la clémentine.



La Commanderie du Havre de Grâce organise une conférence-repas le jeudi 26 février

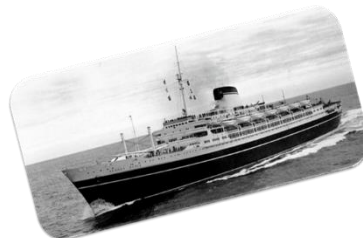
dans les salons de l'Hôtel Mercure du Havre

Le thème de la conférence :

" LE NAUFRAGE DE L'ANDREA DORIA "

Elle sera animée par notre ami Anysetier Jean-Luc Lapel, ancien Maître Mécanicien sur l'Abeille Flandre.

Cette conférence sera suivie de l'apéritif et du repas concocté par le Chef Fabrice Capel.



Le 25 juillet 1956

L'Andréa Doria entre collision avec le *Stockholm* au large des Etats-Unis.

46 victimes sur l'Andréa Doria sur 1706 passagers.

5 morts parmi les membres

d'équipage sur le Stockholm.

Plusieurs erreurs de règles de navigation impardonnables.

Ile de France, paquebot de la Transat, le Saint-Bernard des mers de l'époque, récupère les naufragés de l'Andréa Doria.

Détails et inscriptions auprès du Grand Maître Jacques Lemonnier lemonnierjacques@aol.com



Le terme Perce-neige fait référence à la floraison hivernale ou pré-vernale des plantes qu'il désigne et au fait qu'elles puissent se développer alors que la

neige est encore présente. Il a également été orthographié Perceneige, Percenege ou encore Perce-nège. Bien que de nombreux noms vernaculaires en langue régionale existent, le succès du terme perce-neige lui vaut des traductions locales. Il est notamment traduit en normand Broque-neige, en occitan Traucanèu, en breton Treuz-erc'h et en wallon Perch'-nège.



La Commanderie de la Principauté de Liège
organise le 21 février 2026,
la visite guidée de
l'exposition Doisneau

Le musée de la Boverie accueille une rétrospective d'envergure consacrée à l'un des plus grands maîtres de la photographie du XXe siècle. Près de 400 clichés allant de ses débuts dans les années 1930 jusqu'à la fin de sa carrière y sont présentés dans un parcours riche et sensible. L'exposition réunit aussi bien ses images les plus emblématiques que de nombreuses photographies inédites, offrant une vision complète et renouvelée de son œuvre. Après son grand succès à Paris, cette étape liégeoise marque le début d'une tournée internationale et s'enrichit d'une sélection belge. Inscription auprès de notre Sénéchal Jacques Magotteaux jacquesmagotteaux@gmail.com

Dans un parcours prodigieux de plus de 400 photographies, découvrez l'œuvre du célèbre photographe Robert Doisneau à Liège !

Chapitre de la Commanderie du Bergeracois – Vallée de Dropt
28 février

Chapitre de la Commanderie de Champagne
07 mars

Chapitre de la Commanderie de Pays de Léon & de Cornouaille
07 mars

Chapitre de la Commanderie de Gascogne
07 mars



Ordre International
des Anysetiers
Commanderie de Saint Étienne en Forez



LE SAMEDI 7 MARS 2026 À 12H

soupe aux choux

venez donc souper avec nous !

11€



hors boissons

8 rue Proudhon 42000 SAINT-ETIENNE
Merci de confirmer votre présence
avant le 28 février 2026 au 06 68 66 73 49



**Journée Internationale
des Anysetiers
18 avril 2026**

**Actions sociales et Culturelles
Deux évènements le samedi 18 avril 2026**

- ✓ Visite des infrastructures de « Rêves d'Enfants » au CHU de Liège
- ✓ Concert des lauréats de nos Prix Culturels à l'Académie Grétry

Horaires et détails à suivre



Pour nous faire connaître et recruter
participez avec vos
relations, vos amis et votre famille.

La générosité à l'honneur :
321.161 € remis en 2025 (toutes
Commanderies confondues)
4.379.805 € remis entre 2008 et 2025



**Du 20 au 22 mars 2026
Venez festoyer avec nous à
Han sur Lesse !**

Pour la première fois, nous organisons les festivités de notre Chapitre Magistral à Han sur Lesse en Province de Namur.

Célèbre pour ses grottes, Han sur Lesse, n'en est pas moins un village culturel, festif et gourmand qui font de lui un lieu incontournable à visiter en Ardenne.

Nous vous proposons également de visiter le samedi **l'Euro Space Center** situé à Libin pour plonger dans une aventure incroyable qui changera votre regard sur l'Univers qui vous entoure.



Le Chapitre Magistral déroulera ses fastes à l'Hôtel Mercure de Han sur Lesse.

La réservation des chambres à l'hôtel se fera individuellement.

Samedi matin, les Grands Maîtres seront réunis en inter-Commanderies sous la présidence de Jean-Yves Mennechez, Chancelier de la Région 6.

Dimanche matin, une visite guidée des grottes sera organisée. La grotte est accessible par des escaliers et des passerelles aménagées sur une longueur de deux kilomètres. Le parcours peut être effectué à



pied. La fraîcheur des lieux (10° à 12°) nécessitera une petite laine.

Le Jumelage avec Le Havre de Grâce



Jacques Lemonnier, Grand Maître du Havre de Grâce et les membres de son Chapitre, nous convient le samedi 23 mai 2026 dans les salons des *Régates* du Havre pour leur Chapitre Magistral. Les Principautaires quitteront Liège le vendredi matin pour une excursion de trois jours qui les mènera d'abord à Lens pour une visite du Louvre-Lens. Puis, ils partageront, au Lensotel de Lens, le dîner avec les membres de la Commanderie de l'Artois. Ils rejoindront Le Havre, le samedi, après une courte étape à Bergeroy, un des plus beaux villages de France et dimanche en route vers Dieppe. Demandez le programme auprès de desirantmartine@gmail.com

Mardi 27 janvier 2026 Assemblée générale de la Commanderie de la Principauté de Liège

C'est dans une ambiance chaleureuse que Paul De Cooman a passé le Pilon à Jeannine Degavre, après avoir assuré avec patience et bienveillance sa charge de Grand Maître durant 6 ans.

C'est particulièrement ému que Paul a remis à Jeannine le camail 3 étoiles et le petit Pilon

symboles de sa nouvelle charge.



Après les différentes interventions et les échanges de petits cadeaux, notre Sénéchal avait tout

prévu pour un apéritif festif.

Nous félicitons Marc Humblet pour son entrée au sein du Chapitre ainsi qu'Olivier Cypers pour sa nouvelle fonction de Sénéchal-Argentier.

Les membres du Chapitre : Jeanine Degavre, Marie-Jeanne Baron, Olivier Cypers, Frédéric Flémal, Thierry Fraiture, Marc Humblet, Jacques Magotteaux et Jean Mooten.

Rédaction et mise en page Martine Désirant