



## BARONNIE DE LIÈGE COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

# Liège au fil du Rhône - N°3

« Au fond du vin se cache une âme » Théodore de Banville

### L'EDITO DU CONSUL

*Chers amis des Costes du Rhône,*

Notre bulletin de liaison « **Liège au Fil du Rhône** » trace son chemin... Voici déjà le troisième numéro, assez copieux ma foi, consacré en grande partie au récit coloré du voyage en Costes du Rhône, en février dernier, d'une valeureuse délégation de la Baronnie... Ses participants vous présentent ici le récit de quelques épisodes du voyage, pour vous donner l'envie de découvrir des restaurants, des vigneronns ou des attractions gastro-culturelles, qui enchanteront votre prochain séjour en Provence... Et ce d'autant plus si vous avez adhéré (il n'est pas trop tard) à notre action 'Carte de membre cotisant 2017', qui vous donne droit notamment à de belles réductions et à des avantages dans plusieurs adresses citées...

Découvrez également quelques annonces de bon aloi, à commencer par



le prochain **Rallye gastro-cénologique** de la Commission des Jeunes de la Baronnie, en passant par les **salons de Bergilers et de Tülf**, où les vins de Costes du Rhône seront bien présents. Rappelons que

ces salons sont d'excellentes opportunités d'acquérir des bouteilles originales de vos vins préférés, entre deux passages dans les vignobles rhodaniens...

Enfin saluons la mémoire de notre ami José Henry, membre fondateur de la Baronnie, et ensemble, trinquons au souvenir indélébile qu'il laissera parmi nous !

**Pierre Luthers**





## IN MEMORIAM

Notre Baronnies vient de perdre l'un de ses plus fidèles membres : notre ami et Commandeur José Henry nous a en effet quittés ce jeudi 16 février ; triste coïncidence, certains d'entre nous ont appris la triste nouvelle sur la route de la Provence...



José HENRY, membre fondateur de la Baronnies

José était membre fondateur de la Baronnies... Ami de longue date du Grand Maître fondateur Jean May, José a fait partie du premier carré de Commandeurs,

mis en place pour lancer la Baronnies à Liège, et ce dès 1990. José fut nommé Chevalier dans un premier temps au chapitre de matricule 1, sur les hauteurs du Sart Tilman, avant d'être adoubé Commandeur au chapitre suivant, avec des personnalités comme Luc Baiwir, Jean-Marcel Evrard et Emile Thiry, rejoignant ainsi Pierre Luthers, Christian Vandersanden et Valdy Bay pour former le premier groupe de Commandeurs, chargés de lancer l'organisation de chapitres, banquets et autres dégustations...

Ancien cadre de la Fabrique Nationale, José était un homme droit, de confiance. Lors des réunions, son avis de « sage » était souvent sollicité, et toujours écouté. Avec son épouse Fernande, José a longtemps été à la barre pour accueillir les invités lors des soirées de gala, et pendant plus de vingt-cinq ans, il n'a pas manqué un seul chapitre, sauf ces dernières années où son dos le faisant trop souffrir, José a eu le geste élégant de remettre sa robe de Commandeur à un nouvel



## IN MEMORIAM



*impétrant, tout en restant actif  
au sein de la Baronnie...*

*Aujourd'hui, les Commandeurs  
pleurent un ami très cher, dont  
l'humanisme, l'entregent et la  
sympathie étaient appréciés de  
tous. Mais José n'aurait pas  
aimé qu'on le pleure trop  
longtemps : c'est le verre à la*

*main, un verre de l'un des  
meilleurs Côtes du Rhône d'un  
ami vigneron, que les  
Commandeurs lui ont rendu un  
joyeux hommage lors de la  
dernière réunion de Baronnie.  
Le sourire complice et malicieux  
de José vivra longtemps encore  
dans les mémoires et les  
souvenirs de la Baronnie...*

*Pierre Luthers*



*La photo du 1er Chapitre. On y reconnaît notre ami José au 1er rang (3ème à gauche)*

**Rappel :** N'oubliez pas notre action 'Carte de Membre 2017' et bénéficiez de nombreux avantages... Recevez votre carte en versant le montant de 50 € (75 pour les couples) au numéro de compte de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône : BE29 0013 4894 6664





*samedi 29 avril 2017*

## *Rallye Oeno- gastronomique*

*La troisième édition du Rallye des Jeunes de la Commanderie des Côtes du Rhône aura lieu ce samedi 29 avril. Nous retournons cette année dans le quartier de notre première édition mais avec du changement dans le parcours ! Ce sera donc le quartier historique de Hors Château qui sera mis à l'honneur !*

*Le départ du Rallye se donnera autour d'un apéro dans la cour du Musée de la Vie Wallonne. Les participants découvriront ensuite un menu 3 services dans trois*

*restaurants différents : Le XVIIIème, Le Danielli et Le Thème. Seul ce dernier était déjà présent lors du 1<sup>er</sup> Rallye mais il revient cette fois avec un thème qui a complètement changé !*

*Enfin, les convives se retrouveront à la Brasserie Curtius pour un petit dessert et un verre de clôture.*

*Informations et réservations auprès de Sébastien Luthers ([seb.luthers@gmail.com](mailto:seb.luthers@gmail.com)).*

*Participation aux frais : 60€ (apéro, repas et vins inclus).*

*Activité réservée prioritairement aux toujours jeunes de moins de 45 ans*



*En passant par le vignoble septentrional...*



*Récit de voyage*

## **AU CŒUR DU VIGNOBLE MÉRIDIONAL**

*C'est par un matin de février que 4 Commandeurs (Le consul Pierre Luthers, Richard Bonnechère, Denis Coolen, Sébastien Luthers et 3 Officiers (Thierry Hosay, Bernard Gillet et Didier Maes) ont pris la route direction : la Provence et le vignoble rhodanien afin d'assister au 458<sup>ème</sup> chapitre de*

*la Commanderie et de préparer le prochain chapitre de juin.*

*Voici le compte-rendu de ce voyage épique, étape par étape mais en omettant quelques unes, rédigé par les joyeux participants à cette escapade méridionale..*

*1<sup>ère</sup> étape : Ampuis et le Cercle des Vignerons : Porte d'entrée des Côtes du Rhône septentrionales*



*Le Cercle des Vignerons - Ampuis La Commanderie des Côtes du Rhône est chargée de représenter les vins de l'ensemble des terroirs des Côtes du Rhône. Il est vrai que nous avons plus pour habitude d'aller « travailler » dans les vignobles méridionaux*

*(en dessous de Valence) et que nous accueillons plus souvent à Liège des vignerons représentant les appellations les plus au sud. Mais n'oubliez pas de faire une petite escale en descendant par les vignobles aussi prestigieux que ceux de Côte-Rôtie, Condrieu, Cornas ou Hermitage...*



En passant par le vignoble septentrional..



Récit de voyage

En partant à 5h du matin de Liège, nous ne manquons jamais notre repas de midi à Ampuis, à peine passé Lyon et le Rhône. Deux adresses à conseiller pour une pause gourmande : soit à L'Auberge de la Source, à Tupin-Semons, perchée au sommet des coteaux des Côtes-Rôties avec une vue imprenable sur les vignes et le Rhône, soit au Cercle de Vignerons, notre table lors de notre escale.



Au pied des coteaux, dans le village d'Ampuis, ce restaurant propose des plats savoureux et gourmands. L'endroit est aussi un cellier proposant, à la vente à emporter ou à la consommation sur place, les meilleurs vins de la région. C'est ainsi que nous avons accompagné nos plats de viognier et de syrah du pays, d'un Brézème, petite appellation du Rhône peu connue, mais aussi d'un Condrieu et d'un Côte-Rôtie !

Parmi ces excellents vins, nous avons été particulièrement séduits par les viogniers du Domaine Aurélien Chatagnier. Un domaine à suivre assurément !

### 2<sup>ème</sup> étape : Le Domaine Habrard

Enfin, nous avons encore le temps de nous permettre une petite halte à Gervans au Domaine Laurent Habrard. C'était l'occasion de rencontrer ce sympathique vigneron très apprécié de nos confrères de la baronnie suisse. Et effet, nous n'avons pas été déçus par les Saint-Joseph, les Croze-Hermitage et même par un Hermitage blanc de très belles qualités !



Laurent Habrard, en pleine promotion..



*En passant par le vignoble septentrional..*



*Récit de voyage*

*N'hésitez donc pas lors de votre prochaine descente dans le sud, quittez l'autoroute pour découvrir ces vins prestigieux et peut-être même pour goûter cette*

*fameuse Rigotte de Condrieu, petit fromage de chèvre, qui se marie à merveille avec son homonyme, le seigneur des Côtes du Rhône blanc.*

*Sébastien Luthers*



*Un superbe paysage provençal*





### 3<sup>ème</sup> étape : Saint-Roman de Malegarde,

Faites le détour,

En venant de Tulette, vous passez le petit pont de l'Eygues et, ainsi, quittez la Drôme pour entrer dans le Haut Vaucluse, terroir de vin Rhodanien exceptionnel, typé et de qualité.

#### Le Domaine Fond Croze

C'est là que vous découvrirez, à l'entrée du village, à votre droite, le «Domaine Fond Croze ».

Vous y serez accueilli par les frères Long, Bruno et Daniel, qui gèrent un domaine de plus de 70 hectares. L'un est à la cave et l'autre dans les vignes et ce, depuis bientôt 20 ans.



Lors de notre dernière descente

en Provence, une visite au Domaine Fond Croze s'imposait et une belle gamme de vins nous a été présentée en dégustation.

Un Rosé bien provençal et du chardonnay sur toute sa fraîcheur pour l'apéro.

Un grenache blanc - viognier et un 100% viognier, tous deux passés en barrique pour les amateurs.



Daniel LONG

Puis, les choses sérieuses commencent, on s'attaque au rouge....

On attaque par la cuvée, puis le Village, la Romanaise 100%

Grenache, la cuvée Shyrus 100% Syrah et la cuvée Les Vieux Cèpes de Raymond, vieilles vignes du Père 100% Carignan.

Là, on pense en avoir fait le tour mais non, vient ensuite un super Rasteau à majorité Grenache et







*un vin doux naturel pour accompagner nos desserts et chocolats.*

*Puis, juste avant de quitter (il va quand même y avoir la question de manger, hein Chef ! ) Bruno nous invite à déguster les barriques de grenache pour la future Cuvée Romanaise et, surtout, déguster à la cuve sa première récolte de vin de Cairanne, parcelles acquises il y a 2ans. N.B. : Cairanne est passé en Cru avec effet pour 2015.*

*4<sup>ème</sup> étape: « Chez Claudette »*



*Voilà... Mais, après l'effort, le réconfort et il faut bien damer tout ça. C'est pourquoi, en sortant de la cave je vous invite à vous diriger 50 mètres plus haut vers le village et là, un Bar tabac, point Poste et restaurant vous attend: "Chez Claudette".*

*Convivial, familial, ce restaurant " bistrot de pays " propose un buffet pour l'entrée et, pour le plat principal, deux menus du jour dont un issu des plats typiques de la région tels que daube, tête de veau, tripes et pieds-paquets etc... . Très bons produits, une atmosphère typique et authentique. Le personnel, très sympa et avenant, fait de ce restaurant un très bon choix. Le tout, entrée, plat, fromage, dessert et vin compris pour 13€.*

*Il est conseillé de réserver si même il y a deux services au +33 4 90 28 92 23 (midi uniquement).*

*Voici le récit d'un bon moment passé entre amis épicuriens.*

*Bernard Gillet.*



*Les Commandeurs Richard Bonnechère (gauche) et Denis Coolen discutent... très sérieusement.*





## 5<sup>ème</sup> étape : SAINTE-CECILE-LES-VIGNES

Entre terroirs de là-bas et d'ici..

*Voici pour cent francs du thym de la garrigue  
Un peu de safran et un kilo de figues  
Voulez-vous, pas vrai, un beau plateau de pêches  
Ou bien d'abricots ?  
Voici l'estragon et la belle échalote  
Le joli poisson de la Marie-Charlotte  
Voulez-vous, pas vrai, un bouquet de lavande  
Ou bien quelques ceillecs ?  
Et par-dessus tout ça on vous donne en étrenne  
L'accent qui se promène et qui n'en finit pas*

Rien qu'à l'écoute de ces quelques paroles immortalisées par Gilbert Bécaud, c'est toute cette Provence que nous aimons, et cette région qui nous donne les Costes du Rhône, qui refait surface.

Il est au cœur de celle-ci, une cité dont la première mention date de 1177, à travers son église dédiée à Sainte-Cécile ; j'ai nommé Santo-Ceio, Sainte-Cécile-les Vignes.

Cette petite cité ancestrale de 2.400 habitants, située en Région de Provence-Alpes-Côte d'Azur, dans le Département du

Vaucluse, fait partie du canton de Bollène, dans l'arrondissement d'Avignon. Elle est rattachée à la Communauté de communes Aygues Ouvèze en Provence (NDLR : J'aime bien les français, mais parfois, ils exagèrent et compliquent tout...).

Mais point n'est besoin d'être féru de géopolitique et de géographie... Lorsque vos pas vous mèneront à l'approche de cette humble Cité, vous y serez attiré par une force puissante, à laquelle vous ne pourrez résister.





*Vous prétexterez la nécessité de rejoindre votre logement, ou de vous rendre chez l'un ou l'autre vigneron de vos amis. Rien n'y fera !*

*Vous aboutirez inexorablement, comme happé par un trou noir, dans cet antre appelé "Le Café Restaurant du Casino".*

*Et là, rien n'y fera. Même les plus endurcis, les plus combattifs d'entre nous, les plus grands défenseurs de l'esprit rhodanien, oserais-je même dire les "Incurables", ne pourront résister à l'appel... d'une bonne jup nationale.*



*SACRILEGE ! Crieront les uns... Simple faiblesse humaine, diront les autres. Que ceux qui ont toujours résistés à cette tentation leur jettent le premier sous-boc ! (NDLR : Ne visez pas les yeux).*

*Mais revenons à notre propos initial, les marchés de Provence. On y trouve tout, mais surtout cette convivialité que nous aimons et que nous recherchons. Un petit tour au marché, histoire de pouvoir dire "Moi Monsieur, j'y étais, j'y étais !". Et puis, puisque le samedi à Santo-Ceio, à l'heure de l'apéro (bizarre, je pense qu'on a dû y arriver vers 10 h), la patronne "du Casino" offre ses frites, nos frites, devrions-nous à nouveau tenter de résister. Et force de crier "Nous y étions" et nous avons fait honneur aux produits du terroir. Notre rédemption sera enfin accordée ; nous goûtons ces frites de chez nous, avec le petit rosé de là-bas !*



SAINTE-CECILE-LES-VIGNES



*Récit de voyage*



Les bouteilles  
sont vides !! 😊

*Nous avons à nouveau pu réconcilier le terroir de là-bas, avec le terroir d'ici ! Ou peut-être l'inverse ? Peu importe. Nous sommes cependant certains que la prochaine fois nous succomberons à nouveau à cette tradition. Et si vous passez par-là,*

*n'hésitez pas, entrez, vous serez comme chez vous.*

*Les gars, moi, maintenant, je vais m'en jeter une. Bière ou vin rosé ? Vous ne le saurez pas. Je garde ce secret pour moi.*

*Santé !*

*Café du Casino - avenue Charles de Gaulle, 2 à F-84290 Sainte-Cécile-les-Vignes  
+33 4 90 30 80 19*

*Thierry HOSAY*





## *6<sup>ème</sup> étape : RENDEZ-VOUS A ROCHEGUDE*

### *Le 458<sup>ème</sup> Chapitre*

Le 458<sup>ème</sup> chapitre de la Commanderie des Costes du Rhône a eu lieu le 17 février dernier au Château de RocheGude, lieu historique pour la Commanderie, puisque c'est dans ce château qu'elle a eu son siège jusqu'en 1978. A cette date, le siège de la Commanderie a été transféré au château de Suze-la-Rousse.

Historiquement, pendant la période des Papes en Avignon (1309-1378), le château fut choisi pour rendre la justice. Sa localisation, à la limite du Dauphiné (la France de l'époque) et du Comtat Venaissin a motivé ce choix.

C'est sous l'autorité du Grand Maître, Messire Patrick Galant que s'est déroulé le chapitre.



Château de RocheGude - cour intérieure

Il est à noter que notre baronnie était la seule représentée, et en plus, en nombre. 4 Commandeurs, dont notre consul, accompagnés de 3 Officiers ont représenté les baronnies étrangères lors de ce Chapitre. Le rôle tenu par nos commandeurs Luthers et l'Officier, Messire Bernard Gillet, a contribué à la réussite des intronisations. Ainsi, lors de chaque intronisation, la médaille étant présentée sur un coussin,



## Le 458ème Chapitre



## Récit de voyage

nos amis Sébastien et Bernard ont fait œuvre d'un très gros travail puisqu'ils étaient chargés de passer la médaille afin que le Grand Maître la reçoive lors de l'intronisation. Mission très délicate et de confiance..

Une fois ces 5 intronisations effectuées, le Grand Maître a clos le 458ème Chapitre et nos amis commandeurs ont chacun rejoint leur table. Chaque convive a pu apprécier les saveurs du repas provençal, et évidemment des vins des Côtes du Rhône. Belle soirée !

Rendez-vous est déjà pris le 1<sup>er</sup> juillet prochain pour le 459ème Chapitre au château de Suzer-la-Rousse !

Didier Maes



Le placement pour la photo: tout un art maîtrisé par le Grand Maître..



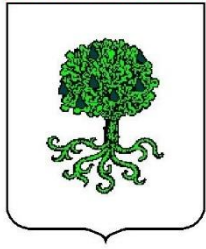
Moment de complicité avec le Grand Maître





## 7ème étape : RICHERENCHES, PARADIS DE LA TRUFFE

### RICHERENCHES



*Richerenches, paradis de la truffe (« rabasse », en provençal), mais aussi dernière*

*étape de notre périple à sept amis, Commandeurs et Officiers de la Baronnie, partis en mission de reconnaissance pour diverses activités de la Baronnie...*

*Richerenches est un petit village niché dans l'Enclave des Papes, îlot historique du Vaucluse enchâssé dans ce joyau de la nature qu'est la Drôme provençale... Mais aussi le siège de l'un des plus importants (avec Carpentras) marchés de la truffe en France. Qui sait par ailleurs que la fameuse 'truffe du Périgord', c'est surtout en Drôme et en Vaucluse que l'on peut la trouver, à côté des vignes de Costes du Rhône ? Le marché de Richerenches est un marché*



*particulier : la truffe, on l'y voit très peu, mais son odeur, omniprésente, flotte partout. Ce marché aux truffes est un peu un marché à l'envers, où les particuliers, chasseurs de truffes, revendent leur précieux trésor aux grossistes et revendeurs, nombreux sur le cours principal de Richerenches, avec le coffre de leur voiture ouvert, à acheter à*

*prix d'or la truffe qui sera envoyée dans les plus grands restaurants de France et de Navarre. Les sacs et sachets passent discrètement d'un coffre à l'autre,*

*une fois que sur le coup de 11 heures et après moult échanges*





d'apparence anodins, le cours de la truffe est fixé, selon son abondance, sa qualité, la météo de la semaine... Un vrai marché, où le cours de la truffe peut se fixer entre 300 et 800 euros du kilo, et plus encore à la veille de Noël ! Et le tout sous la surveillance des gendarmes, non pas pour vérifier les montants des transactions en vue d'une belle taxation (la loi prévoit en effet une exception et laisse libre ce marché 'souterrain' !) mais pour protéger acheteurs et vendeurs de la convoitise de personnes mal intentionnées...

Et caché au fond d'un jardin secret de Richerenches, avenue de la Rabasse (qui porte bien son nom !) se cache le restaurant de notre ami Nicolas Pailhes et de sa compagne Sandrine. Un



endroit que nous aimons fréquenter, et que nous avons investi le samedi soir lors de notre périple de février, pour découvrir un menu tout à la truffe d'excellente facture ! L'accueil, comme de tradition, fut convivial, avec la découverte au bar du salon d'accueil des vins gouleyants d'un vigneron de la région. Le menu, autour d'une belle brouillade truffée et



Le Chef, Nicolas Pailhes, dans ses œuvres..

d'une volaille qui l'était tout autant, fut excellent, et la truffe, fraîche du jour, issue du marché matinal... Nicolas est homme de passion, et d'ambition : sa







*cuisine est raffinée et généreuse, franche et directe. De plus, il n'est pas égoïste, puisque durant tout l'hiver il invite des confrères grands chefs de restaurants réputés pour proposer des menus à quatre mains autour de la truffe : un régal, et des découvertes sublimes... Notre petit doigt nous dit que Stéphane Jego, l'invité d'honneur des Epicuriales de Liège, sera l'un des invités la saison prochaine (c'était l'un des objets de notre visite...) : nous vous tiendrons au courant de la date !*

*Enfin, un repas chez Nicolas et Sandrine ne se termine jamais sans un petit 'pousse', avec le chef enfin sorti de sa cuisine... L'occasion de se rappeler les souvenirs de sa visite à Liège en*

***L'Escapade***, 247, avenue de la Rabasse à F-84600 Richerenches - Tél : 00.33.490.28.01.46 - [www.alescapade.com](http://www.alescapade.com)

**Pierre LUTHERS**

*mars dernier, durant lequel Nicolas nous avait proposé, à la Maison de la Métallurgie et avec Thomas Mordant, chef du Cheverny à Liège, un superbe menu bien sûr consacré à la truffe, et dont nos palais conservent encore le doux souvenir... Une belle soirée, relevée par les excellents vins de notre ami François Busi, du Domaine Allois : ceci pour vous signaler que François sera présent au salon des vins de Bergilers, ces 24, 25 et 26 mars (info :*

*<http://www.clapbergilers.be>) : si vous voulez retrouver les vins de ce sympathique et jeune vigneron, ne manquez pas cette occasion !*



LE CARNET DES  
BONNES ADRESSES...



Récit de voyage

## LE CARNET DE VOYAGE

Ce voyage vous a donné des envies... Alors, ne boudons pas notre plaisir... Voici les bonnes adresses :

- **Cercle des Vignerons** 98 Boulevard des Allées, 69420 Ampuis, France [+33 4 74 56 72 29](tel:+33474567229) [cercle-des-vignerons.com](http://cercle-des-vignerons.com)
- **Domaine Habrard** 7 Route des Blancs, 26600 Gervans, France [+33 6 60 61 60 26](tel:+33660616026) [laurenthabrard.com](http://laurenthabrard.com)
- **Domaine Fond Croze** Le Village, 84290 Saint-Roman-de-Malegarde [+33 4 90 28 97 07](tel:+33490289707) [domaine-fondcroze.com](http://domaine-fondcroze.com)
- **Bistro de pays « Chez Claudette »** Route de Buisson, 84290 Saint-Roman-de-Malegarde [+33 4 90 28 92 23](tel:+33490289223)
- **Café Restaurant** 2 Cours Maurice Trintignant, 84290 Sainte-Cécile-les-Vignes [+33 4 90 30 80 19](tel:+33490308019)
- **Château de Rochemade** Place du Château, 26790 Rochemade [+33 4 75 97 21 10](tel:+33475972110) [chateauderochemade.com](http://chateauderochemade.com)
- **Marché aux Truffes de Richerenches** : [www.richerenches.fr/le-marche-aux-truffes-de-richerenches.html](http://www.richerenches.fr/le-marche-aux-truffes-de-richerenches.html)
- **Escapade** : 247, avenue de la Rabasse à F-84600 Richerenches - Tél : 00.33.490.28.01.46 - [www.alescapade.com](http://www.alescapade.com)



« Liège au fil du Rhône »©, Bulletin d'information de la Baronnies de Liège des Costes du Rhône

Editeur responsable : Pierre Luthers ([pl@enjeu.be](mailto:pl@enjeu.be))

Rédaction : Didier Maes ([didier.maes@belgacom.net](mailto:didier.maes@belgacom.net))

Ont collaboré à l'élaboration de ce numéro : Pierre Luthers, Sébastien Luthers, Thierry Hosay, Bernard Gillet, Richard Bonnechère et Denis Coolen.

Périodique – numéro 3 - MARS 2017©





## AGENDA

### 17<sup>ème</sup> édition Week-end du Vin au Château - Tilff Les 7, 8 et 9 avril 2017

Aux portes des Ardennes belges, à 10 km de Liège

(Autoroute Liège-Luxembourg E 25 - Sortie 41 : Tilff - Itinéraire fleché)

Une organisation du Royal Basket de Tilff

Notre ami Patrice André, vigneron et propriétaire du Domaine des Banquettes à Rasteau, sera présent à la 17<sup>ème</sup> édition du salon des vins de Tilff qui se tiendra du 07 au 09 avril 2017 au Château de Tilff.

Patrice André se fera un plaisir de vous faire déguster et de vous commenter ses cuvées suivantes :

- Côtes du Rhône en blanc, en rosé et en rouge
- Plan de Dieu
- Rasteau
- Rasteau - Cuvée Anaïs
- Rasteau - Vin doux naturel.
- 



Vendredi 7 avril de 17 h à 22 h 30

Samedi 8 avril de 15 à 21 h

Dimanche 9 avril de 12 h à 19 h

P.A.F. : 5 € - Verre INAO gravé et catalogue de la foire : 2,00 €.

**Vente directe aux particuliers**

Ne manquez pas l'occasion de découvrir ou de redécouvrir les vins de cet excellent vigneron ! »





**LE VIGNOBLE MERIDIONAL**



2 Commandeurs  
en action..



..théâtrale !

### *Tel est pris qui croyait prendre...*

Notre ami Commandeur, Pierre Martin, est un vrai passionné de la scène. Les soirées de Chapitre sont notamment l'occasion d'apprécier ses nombreux talents théâtraux.

Pierre, en homme passionné qu'il est, met en scène la pièce écrite par René Rommer : « Ça a bougé dans le placard ». Dans cette pièce, on y retrouvera, outre Pierre, un autre Commandeur, Messire Jacques Wolfs. Nos deux Commandeurs assurent ainsi une belle représentation de notre Baronnie dans une pièce où les imbroglios et quiproquos ne se comptent plus.. Jugez plutôt.

**L'histoire :** Armand Guéluron, rentier aisé, est un coureur de jupons impénitent qui ne se pose pas trop de questions jusqu'au jour où Cupidon débarque.. sous les traits de Françoise, professeur d'anglais.

Désormais, en proie aux affres de l'amour, Armand cherche à se séparer de ses maîtresses..



2 Commandeurs  
en action..



..théâtrale !



### Réservations

[www.lepetittheatredesneux.be](http://www.lepetittheatredesneux.be) (souhaitée)  
theatre.esneux@gmail.com  
0476 28 75 39 (répondeur)

Mais voilà, tout n'est pas aussi simple ! « Tel est pris qui croyait prendre »..

La suite sur scène..

Le lieu : Salle de l'Amirauté, Quai de l'Ourthe, 2 à 4130 TILFF.

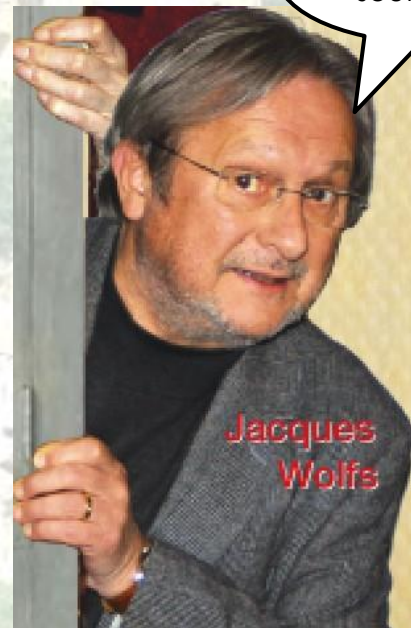
Une excellente soirée en perspective !

Au plaisir  
de vous  
voir !



Le metteur en scène, Pierre MARTIN

Il est où le souffleur ?



Le Commandeur et acteur,  
Jacques WOLFS

