

## Renseignements pratiques

### Lieux

Brasserie « Caracole »  
Côte Marie-Thérèse, 86  
5500 Falmignoul (Dinant)  
(à 8 km de l'hôtel Ibis)

### Accueil, Chapitre et Repas gastronomique :

Salle « La Balnéaire » – Casino de Dinant  
Boulevard des Souverains, 6  
5500 Dinant

### Hébergement

Nous vous recommandons l'hôtel Ibis Dinant Centre qui jouxte le Casino  
Rempart d'Albeau, 16  
5500 Dinant  
Courriel : h3150@accor.com  
Tél. +32(0) 82 21 15 00  
Code pour la réservation « Maîtres Brasseurs »

Pour nos amis camping-caristes, aucun emplacement de stationnement n'est spécifiquement dédié aux camping-cars sur le territoire de la Ville de Dinant. Ce type de véhicule peut donc stationner à tout endroit où le stationnement est autorisé, mais il est interdit de loger ou dormir plus de 24 h.

### Parking

Emplacements réservés place d'Armes (juste en face du Casino)

### Contacts

Michel Forgeot : +32(0)475 435 756 – mifor@peket-biere.be  
Jean-Claude Michaux : +32(0)496 741 608 – jcmichaux@hotmail.com



Confrérie des Maîtres  
et Distillateurs de  
Brasseurs  
Wallonie



Association Sans But Lucratif

Membre du Conseil Noble des  
Confréries du Namurois asbl



Affiliée au Grand Conseil de la Tradition  
Gastronomique et Culturelle de Wallonie  
et de Bruxelles-Capitale asbl

# INVITATION

## XXXXV<sup>e</sup> Chapitre solennel

## Samedi 9 novembre 2024

## Dinant - Belgique

# PROGRAMME

## Vendredi 8 novembre

Pour les participants qui arriveront la veille nous proposons à 18 h la visite guidée de la Brasserie « Caracole » qui est la plus ancienne brasserie encore en activité (1765) qui brasse toujours dans des anciennes cuves en cuivre chauffées au feu de bois.

Après la dégustation de leurs bières, nous partagerons le « frichti » du brasseur dans l'enceinte même de la brasserie :

Une assiette ardennaise, composée de charcuteries artisanales (des Salaisons du Pont-d'Amour), crudités et confit d'oignon, puis la fameuse tarte aux macarons des Gentes Dames de la Confrérie éponyme.

## Samedi 9 novembre

09 h 15	Accueil à la salle « La Balnéaire » petit déjeuner avec les viennoiseries wallonnes
10 h 15	Mise en habit et appel des Confréries
10 h 30	Ouverture du chapitre et intronisations avec une animation musicale par l'excellent saxophoniste monsieur Bodart en l'honneur d'Adolphe Sax et notre traditionnel intermède "Pékêt en godin chocolat"
12 h 00	Photo de groupe le long de la Meuse
12 h 15	Dégustation de bières wallonnes pour le verre de l'Amitié
13 h 15	Apéritif (servi à table) et repas gastronomique élaboré par le Traiteur YVON (membre de l'Ordre des 33 Maîtres-Queux de Belgique)

*L'animation musicale est assurée par le dynamique chanteur animateur crooner disc-jockey Andréa Caltagirone*

Tenue de ville recommandée

La salle « La Balnéaire » est équipée d'un défibrillateur  
Si vous avez une allergie alimentaire à un produit proposé dans le menu merci de nous le signaler dans votre bulletin de participation

En aucun cas la C.M.B.D.W. asbl ne pourra être tenue responsable en cas d'infraction commise suite à un taux d'alcoolémie n'autorisant pas la conduite d'un véhicule automobile

N'oubliez pas de renvoyer votre bulletin de participation dûment rempli

## MENU

«Les produits wallons à l'honneur»  
76,00 euros TOUT COMPRIS

*Apéritif automnal spécial 45e  
et son assiette de six mises en bouche*

*Belle "Alouette" de Dinant façon plat d'anthologie  
du restaurant Bruno à Lorgues avec sa râpée de truffe*

*Sorbet groseilles décoiffé d'un vieux Pékêt*

*Pavé de cerf de nos Ardennes confit aux morilles  
à la bière Val-Dieu Triple Golden caramélisée et baies des Fagnes*

*Assiette de fromages sur mesclun à la vinaigrette de noisettes*

*Sabayon à la bière Val-Dieu brune et glace rhum raisin*

*Café et gougouilles servis à table*

*Cadeau du 45e à tous les participants*

*Durant tout le repas  
les vins sélectionnés par notre Dame Échansonne  
et les bières sélectionnées par notre Maître des Brassins  
en accord avec les mets seront servis à discrétion  
ainsi que les eaux minérales*



Jean-Marie  
Louis