Partie V

Chapitre II.

Les soirées organisées par le vignoble

2. Soirées Contes, Rallye pédestre et jazz-wine sessions

Rédigé par André Schreiber

La fête de l'automne au vignoble: pour qui, pourquoi ?

Au milieu des années 1990, les pionniers du vignoble de l'Abbaye de Villers, ayant défriché et planté, décident de montrer le résultat au grand public. Que leur proposer de mieux, sinon de faire ensemble la fête au vignoble?

L'objectif est double: d'une part, attirer du monde dans notre clos et à l'Abbaye, en espérant au passage recruter de nouveaux membres. D'autre part, générer quelques bénéfices afin de financer l'équipement du vignoble et l'achat du matériel de vinification.

Les préliminaires: Soirées Contes et Rallye pédestre (1995 à 1997)

Première Soirée Contes, le 20 mai 1995
Ce premier événement se décline en 4 parties: découverte de l'Abbaye et du vignoble par petits groupes animés par un guide; barbecue-boudins dans la brasserie; rencontre avec 4 conteurs professionnels répartis dans l'Abbaye à la nuit tombée; vin de l'amitié. Avec 245 personnes au compteur, le succès dépasse largement les prévisions.

Rallye pédestre, le 14 septembre 1996
Là aussi, le programme est ambitieux. L'après-midi, les participants circulent dans l'Abbaye et les bois environnants, sur un parcours „émaillé d'épreuves et de questions d'observation, de déduction et de connaissance". La description des accessoires prévus pour équiper ces stands laisse perplexe: *„4 boules de pétanque; manche de brosse; épices; objets du vin dans boîtes noires".* Collation à mi-parcours, lots à gagner par les plus futés.
L'apéritif et le BBQ-brochettes-salades, 100 % faits maison, sont servis en soirée dans la brasserie de l'Abbaye.

Deuxième Soirée Contes, le 3 mai 1997

Comme les années précédentes, c'est l'ensemble des membres de la Confrérie - soit une vingtaine de personnes (M/F) – qui travaillent en comité de préparation et réalisation de l'événement. Avec près de 200 participants dont 30 enfants, le vignoble confirme sa vocation d'outil de promotion du tourisme en collaboration avec l'Abbaye …. et engrange des membres, puisqu'à l'automne 1997, le nombre total atteindra une quarantaine de „cotisants".

Jazz-Wine Session: les années pionnières

L'idée a germé: pimentons la découverte de notre vignoble en servant, outre notre classique BBQ fait-et-servi-maison,
des vins rouge et rosé sélectionnés chez un caviste de Genappe ...et surtout, une

animation musicale par les très Villersois musiciens de Camille Vanhaute. Conformément au contrat, les 5 infatigables compères joueront *„de 20 à 23 heures avec pause horaire d'environ un quart d'heure"*, la Confrérie s'étant chargée quant à elle de la *„mise en place d'une prise de courant et de deux projecteurs"*. Heureuse époque, tout en simplicité, mais quelle ambiance !!
N'empêche...comme l'indique la liste des tâches reprise dans le document ci-après, la mobilisation est générale.

ANNEXE 2

Jazz Wine Session 29 Août 98.
Programme 18 h accueil au vignoble
Billeterie pour entrées-repas-jazz, distribution des tickets à 18 h Guy et Monique
accompagnateurs : Jean, André St, Philippe L, Henri, tous ceux qui sont en verve
dès 19 h ***Caisse*** dans la Brasserie Jean, Richard
19 h apéritif
Service ***Bar*** : Paul Henri, André Sc, Jean-Louis, Dominique
Souper boudins grillés et accompagnements
BBQ Pascal et Mustafa
Buffet de ***Salades*** par les dames créatrices des plus belles blondes paresseuses, cucurbitacées et autres délices de la nature
à partir de 20 h jusqu'à 23 h, musique, nous laissons Camille Van Houte et ses boys nous animer
Matinée : récolte de ***Bois*** pour le feu ouvert à la Brasserie samedi dès 10h avec la remorque Schreiber
chez André Le., Guy, Dominique et André Sc, s'il y a une autre bonne adresse comuniquez la
réception des tables, bancs, boissons à la Brasserie : tous les gros bras de la Confrérie
Présence de tous dès 15 h !
~~allumage du feu ouvert à~~ 15 h au ~~plus tard~~
préparation des tables, tables-buffet, BBQ : tous les membres
installation Podium, électricité : Dominique, ...
Heure d'arrivée des musiciens et leur installation
Le contrat avec Camille Van Houte est signé, il lui faut 1 prise, 2 projecteurs, repas pour les 5 musiciens, une bâche pour obstruer la fenêtre pour empêcher les courants d'air et ne nous laisser que les airs de Jazz.
Dominique s'occupe de la logistique électricité : prises, micro, sono, projecteurs, bâche et autres
Contact avec le brasseur André St : bières, tables, verres pour bières spéciales
Henri : WC, sécurité dans le vignoble
BBQ : charbon de bois, boudins 250 blancs, 250 noirs : Pascal et Mustafa
Bougies APTCV, André
Sponsor Crédit Communal accordé 2.500,-BEF
Salades à prévoir dans un plat avec couverts et assaisonnement :
vertes pour 60 (3x20) personnes HEdwige, Chantal, Josane
tomates pour 60 personnes : Anne, Marie-Christiane
concombres 3 plats par Jacqueline
couscous-taboulé : Murielle, Claudine
carottes pour 60 (3x20) personnes : Monique, Marie-Hélène, Marianne
pomme de terre : Michèle et André
compote, café, lait, sucre, cassis : Juliette
pain : 6 pains spéciaux de Jacqueline
vin rouge : André (48 b.), ainsi que du vin Pirard en dépôt
apéritif : le vin blanc des Pouilles, les bouteilles sont dans les caves de Jean et Jean-Louis
assiettes, couverts, serviettes, gobelets à café, nappes, petites cuillères, cuillères à soupe, sacs poubelles :Richard
machine à café,congélateur, verres en plastique pour vin : André
verres en plastique pour eau, bière : Guy
soupe à l'oignon 40 l (4 x10) Chantal, Fabienne, Monique, Henri
fromage râpé Chantal
torchons de vaisselle, lavettes : un peu chacun
Cher(s) membre(s), n'oubliez pas de vous inscrire, les places sont comptées, ... et de payer bien sûr !
Tout le monde le sait mais cela va encore mieux en le faisant.
Les invités sont du Kiwani : Award card Lionel Leclercq 2 places
de l'APTCV : A. Baiwir (2 pl), G. Claes (2 pl), E. Vanherstraten (2 pl)

Il semble que les membres soient en pleine léthargie, les travaux du premier samedi du mois d'août n'ont pas attiré grand monde, sous la conduite de Jean, nous avons supprimé les gourmands, désherbé ...
Et puis nous avons vérifié la qualité du vin blanc des Pouilles, l'opération est concluante; donc comme prévu nous servirons ce breuvage à l'apéritif, avec ou sans cassis.
Pour le 29 il faut que le vignoble soit pimpant , il y va de la réputation de la Confrérie.

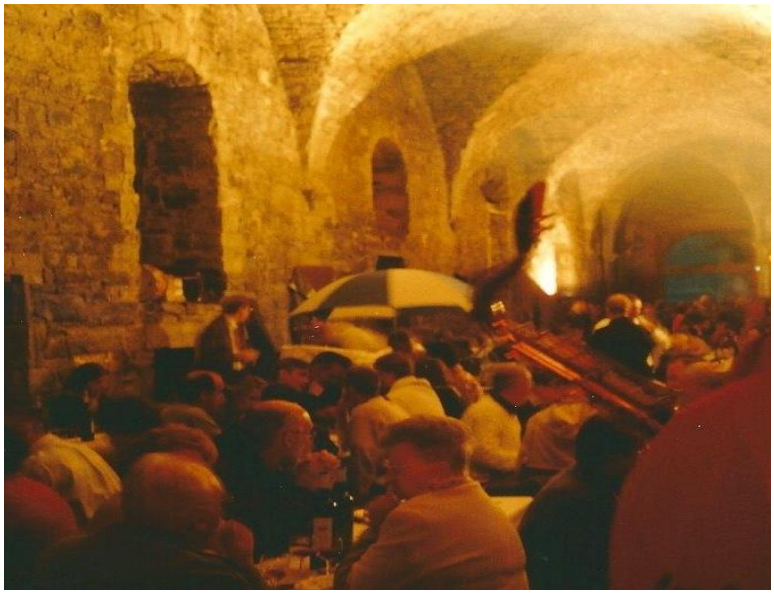
Juliette

Juliette Schreiber
Secrétaire

La Deuxième Jazz-Wine (1999)

...est celle d'une série de nouveautés, dont quelques-unes marqueront notre fête pour les vingt années suivantes:

- au vignoble, accueil des invités au son d'un premier groupe de jazz (Laurent Sprimont), qui ensuite traverse toute l'Abbaye jusqu'au cloître ou à la brasserie. Dîner en musique puis second groupe sur podium (Blue Note)
- occultation (coupe-courants d'air) des fenêtres de la brasserie...mais pas encore, pour couvrir les tables, de tonnelles aptes à empêcher l'eau de pluie de diluer la sauce dans les assiettes après avoir percolé à travers les voûtes romanes (voir parapluies ci-dessous!!)
- diversification des vins à déguster: en rouge, un flacon vin de soif et un autre plus „haut de gamme"
- fixation de la fête au premier samedi de septembre, que désormais l'abbaye nous réservera, sauf exception



source : R. Kermer

De la troisième à la septième Jazz-Wine (2000 – 2004)

A chaque Jazz-Wine son discours du président de la Confrérie.
Un extrait de l'édition 2000 nous confirme qu'après cinq années de réjouissances, le vignoble a réussi entre autres à attirer dans notre clos des dizaines d'amateurs de viticulture.

« Aujourd'hui, plus de 150 personnes ont « travaillé » au vignoble. Comme le disait récemment un ... barbu confrère vigneron, au début, c'était la « jungle ». Nous avons ensuite défriché, nettoyé, retourné, mesuré, planté des poteaux, tendu des câbles, renettoyé, ensuite, enfin, planté nos premiers cépages"
Et pourtant, ce n'est qu'en 2000 que la vendange livrera de quoi faire une première vinification !

Le déroulement des soirées a maintenant pris un régime de croisière, ou presque (voir ci-après!) :

- musique : accueil et promenade musicale par les Croq'Noires. Au podium dans la brasserie : Laurent Sprimont et ses groupes à géométrie et style variables
- plat de résistance à la morosité : dans la fosse à l'entrée de la brasserie, Muriel, Mouss, Pascal&co fristouillent des centaines de brochettes sur les BBQ faits de demi-fûts de 200 litres, à l'appui de quelques quarts de litre de Jupiler.

- salades : jusqu'à 8 types différents, confectionnées chez les vigneronnes, sont servies par elles-mêmes aux convives qui défilent, appelés table par table
- apéro : Quoi ? la sangria d'un administrateur que les anciens reconnaîtront...Où ? Dans le réfectoire des Moines, sauf un soir de pluie pénétrante, qui nous contraint à nous entasser dans les Convers
- service du vin : quelques irréductibles vignerons, dont un administrateur que les anciens...(voir plus haut), servent non seulement divers vins de France et de Navarre, mais aussi, à mesure que monte en flèche la production de nos propres vignes, notre exclusif Léon Millot vinifié en macération carbonique
- installation des tables dans la brasserie : le samedi PM, mais seulement après montage des tonnelles acquises par la Confrérie après l'épisode qui avait fait fuir prématurément les convives trempés. La décoration est assurée par d'expertes mains féminines.
-

- démontage et ramassage des mégots le dimanche matin : toujours trop tôt, par des membres parfois trop peu nombreux, mais la double récompense invariablement suivait. Sur un BBQ ranimé rôtissaient les brochettes ou boudins excédentaires de la fête, après quoi on lavait la vaisselle au Boulevard Neuf n°20. Même si, à partir de 2002, on s'adressera à des loueurs de vaisselle professionnels.

Toutefois, une mécanique de mieux en mieux huilée n'exclut pas quelques aléas et improvisations. Deux exemples.
Ayant, fort imprudemment, laissé les convives se servir eux-mêmes de salades, il a fallu cette année-là remonter précipitamment vers les maisons vigneronnes pour cueillir des laitues et ouvrir des bocaux de légumes en conserve, avant de poursuivre le service et, de toute manière, de renoncer à la part qui aurait été la nôtre.
Une autre soirée, les convives furent si assoiffés qu'il fallut aller acheter dare-dare quelques caisses de vins au Déli de Lillois, seul fournisseur ouvert à cette heure tardive !

De la huitième à la dixième Jazz-Wine (2005 – 2007)

Un comité des fêtes flambant neuf prend le relais en 2005, sous la houlette d'une consœur qui est aussi une authentique spécialiste de l'organisation d'événements. L'évolution est substantielle, jugeons-en :

- exit les saucisses grillées par les potes et les salades-maison. Un traiteur préparera le repas 3 services. Les convives seront servis à table par des escouades de membres bénévoles de la Confrérie, après avoir écouté à 17 heures le « briefing » de la coordinatrice. Désormais, la vaisselle est louée.
- tables, bancs et chaises ne proviennent plus des brasseurs ...ou de la cure de Villers, mais de la Province du BW et du CRIE
- apéro servi dans le cloître de l'abbaye, où le « marching band » clôture sa prestation ... juste avant le discours du président
- la législation belge nous donnant un coup de pouce, les fumeurs sont priés de se regrouper autour d'un coin fumeurs discrètement signalisé

De plus en plus nombreux – déjà une bonne trentaine dès 2005 - les bénévoles s'activent du vendredi au lundi pour transporter, monter les frigos, tables, tonnelles et guirlandes (le confrère-électricien ne change pas, les mètres de câbles si !), décorer, déboucher les flacons, distribuer les plats, passer le gravier de la brasserie au peigne fin après la fête ....

L'édition 2007 est doublement festive : c'est déjà la dixième soirée Jazz, et le discours du président dévoile que bientôt, la Confrérie pourrait aménager son chai dans la grange de l'Abbaye, face au vignoble. Les petits ballons flottent dans l'air de la brasserie, chaque convive trouve un mignon cadeau dans son assiette.

Et pourtant, au moment de l'évaluation post – Jazz, un air de blues paraît frapper l'équipe : on signale le faible renouvellement des groupes de convives et des orchestres, une diminution (qui ne sera que passagère, nous le verrons) de l'assistance, la charge de travail imposée aux bénévoles. En dépit des messages de satisfaction reçus des participants,
le rapport de debriefing évoque la perspective d'un changement de formule, et même *« on semble s'orienter vers la suppression de la Jazz-Wine » !*

De la onzième à la treizième Jazz-Wine (2008, 2009, 2011)

S'inspirant davantage de « We shall overcome » que de « Everyday I have the blues », un nouveau coordinateur surgit de l'équipe des trois éditions précédentes et encourage cette dernière à poursuivre avec lui. Il fait appel à son réseau de musiciens de jazz et réussit à inviter un groupe nouveau à chacune des soirées Jazz.
Qualité et variété de l'offre musicale sont très appréciées par les participants, qui reviennent nombreux.
On change de traiteur. La pratique du service à table, par des consœurs et confrères bénévoles, est désormais bien rodée.

Outre les innovations des années précédentes, on soigne l'accueil des visiteurs à leur arrivée au vignoble, en mettant en piste plusieurs guides de la Confrérie.
On cherche ...et on trouve des commerçants et artisans de la région qui acceptent de placer une annonce dans la brochure de sponsoring de la soirée.
On peaufine, on raffine : pour le pain à table, la consigne est de découper les baguettes en sections de 10 centimètres par convive. Au cloître, les bouteilles de vin d'apéro baignent dans des brouettes chargées de pains de glace et d'eau.

Votre chroniqueur relève ces deux passages éloquents dans un message interne rédigé par le président :
« Comme chaque année, on trime beaucoup mais le résultat est au rendez-vous » (plus de 40 bénévoles, en effet!) et d'ailleurs :
« Le maître de chai nous prépare en catimini une liste d'achat de matériel »

NB. En 2010 la fête de l'automne, organisée de bout en bout par notre chef de chorale, a été décrite dans l'article relatif à la chorale du vignoble.

De la quatorzième à la dix-huitième *Jazz au vignoble* (2013 - 2017)

Suite à une année 2012 sans vendange ni fête d'automne, la séance d'introspection collective du 12.12.12 permet de relancer la participation de nombreux membres à des activités thématiques de la Confrérie.
C'est ainsi qu'un tout nouveau comité – où l'on reconnaît toutefois l'un ou l'autre adepte ancien de la note bleue villersoise - se constitue pour préparer l'édition 2013 de « la Jazz », en saisissant l'occasion pour la rebaptiser en français.

Reconnaissons-le d'emblée : ce nouveau comité institue la fête permanente. Depuis octobre (ah ! Ces impitoyables debriefings) jusqu'au premier dimanche de septembre, les rencontres mensuelles sont le prétexte à des réjouissances de toutes espèces.

- n'est-il pas indispensable, par exemple, de procéder à des dégustations comparatives d'un nombre suffisant de flacons avant d'arrêter le choix des vins qui seront servis en septembre ?
- ne faut-il pas, en cas de doute gustatif, demander au traiteur (par ailleurs membre de la Confrérie) de nous préparer d'autres variantes du menu, avant le choix définitif ?
- n'est-ce pas un acte de prudente gestion que de faire des virées hivernales vers les lieux où se produisent les musiciens pressentis ?

Côté musique, dans un premier temps, il est fait appel aux groupes régionaux de l'étape, toujours ravis d'avoir le privilège de conduire le cortège festif depuis le vignoble jusqu'au cloître, ou d'endiabler la foule des dîneurs sous les voûtes illuminées de la brasserie.

Les années suivantes, les convives se trémoussent de rire – puis sur le gravier devant le podium - au spectacle truculent d'un chanteur « afro-américain » qui est aussi un redoutable mime, formé en son temps chez Marceau.

Un thème est fixé chaque année, fil rouge du repas, des vins et de la décoration des tables, et il est en lien direct avec le jazz (New Orleans) ou avec des voyages récents de la Confrérie (Sicile, Auvergne, Italie).

L'affiche, toujours peaufinée par notre consœur graphiste, et le travail cistercien de diffusion des invitations mené par le secrétariat, assurent à la Confrérie une affluence annuelle de quelque 300 participants, sans oublier que ceux-ci nous font le plaisir de consommer en moyenne trois quarts de bouteille de vin par personne.

De la dix-neuvième à la vingtième : *New Jazz Wine (*2018 - 2019)

Un changement radical s'opère en 2018, d'où la nouvelle dénomination.

Dans le but de réduire les travaux d'installation en salle et d'éviter le service à table, et donc d'alléger la charge des membres bénévoles :

- le cloître de l'Abbaye, prenant du galon, devient non seulement le lieu de l'apéro, mais aussi « la salle », où sont installées quelques grandes tonnelles ainsi que le podium musique. Superbe emplacement...et grand merci Citeaux, Clervaux et autres lieux protecteurs, il n'a pas plu !
- au lieu de places fixes désignées, les convives choisissent librement de s'asseoir à une des tables, et de circuler si autres affinités
- le vin est proposé sur le mode « Bar à vins », à la bouteille ou au verre : nous

appâtons notre public par un choix de vins qui sont en vente toute l'année à la boutique de l'Abbaye, sans oublier les vins de Villers-la-Vigne
- les participants vont chercher leur repas eux-mêmes au « Food Truck » (FT) situé dans l'abbatiale. L'opérateur de FT, plutôt fantasque, a calculé les pitances un peu juste. Plusieurs convives ont eu faim, caramba !

En 2019, l'incertitude sur la météo conduit le comité à réintégrer la brasserie.

Mais les nouvelles modalités *Food Truck* et *Bar à vins* restent d'application.

Nous visons environ 200 convives au lieu des 300 de la formule historique, et appelons deux roulottes-nourriture.
Questions vins, vu que le voyage de la Confrérie nous avait menés cette année en Palatinat, le service des vins se décline en Riesling et Spätburgunder de cette région d'Allemagne, sans négliger les Villers-la-Vigne, qu'inlassablement nous tenons à faire déguster à nos hôtes.

Buster and the Swing, toutes doubles croches dehors comme en 2008, met le feu à la salle...non sans avoir obligé l'un de nos comitards Jazz à passer la nuit en mode camping pour veiller sur leurs instruments et amplis déposés à l'Abbaye ...la veille.

Pour les adeptes de faits et chiffres (En un clin d'œil)

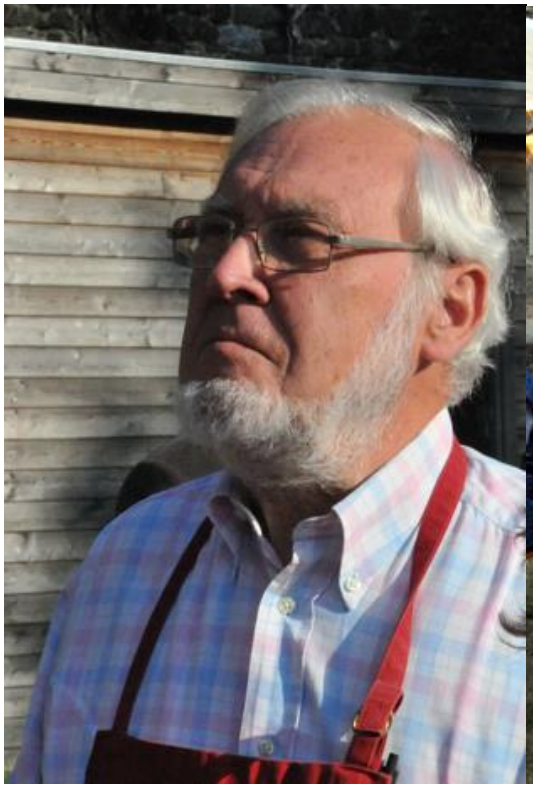
ANNEE	NOM	COORDINATION	NOMBRE	ORCHESTRE 1	ORCHESTRE 2
1995	1e Soirée Contes	André Sterckx	245	---	---
1996	Rallye pédestre	CA Confrérie	60	---	---
1997	2e Soirée Contes	CA Confrérie	189	---	---
1998	1e Jazz Wine Session	CA / Juliette	267	Laurent Sprimont	Blue Note
1999	2e Jazz Wine Session	Juliette	170	---	Blue Note
2000	3e Jazz Wine Session	Juliette	306	Croq'Noires	Six Steps
2001	4e Jazz Wine Session	Juliette	272		
2002	5e Jazz Wine Session	Juliette	292	Croq'Noires	Blue Monday
2003	6e Jazz Wine Session	Juliette	247	Croq'Noires	Les Soulagés
2004	7e Jazz Wine Session	Juliette	306	Croq'Noires	Les Soulagés
2005	8e Jazz Wine Session	Lea	269	Magic Band	Soul Ages
2006	9e Jazz Wine Session	Lea	270	Croq'Noires	Soul Ages
2007	10e Jazz Wine Session	Lea	220	Croq'Noires	The Thyle's Band
2008	11e Jazz Wine	Jean-Jacques	270	---	Buster & the Swing
2009	12e Jazz Wine	Jean-Jacques	230	---	Big bad Voodoo
2010	*20e anniv Confrérie*	*Bernard*		*chorale VLV*	*chorale Pont St Esprit*
2011	13e Jazz Wine	Jean-Jacques	225	---	Jazz Animation
2013	Jazz au vignoble	Juliette	314	Croq'Noires	Laurent Sprimont
2014	Jazz au vignoble	Juliette	270	Croq'Noires	The Thyle's Band
2015	Jazz au vignoble	Juliette	294	Pepper Jam	The Thyle's Band
2016	Jazz au vignoble	Juliette	301	The Jellodies & B. Ellison	...and guests
2017	Jazz au vignoble	Juliette	301	Pepper Jam	B. Ellison & The Jellodies
2018	New Jazz Wine	Paul V	214	---	The Thyle's Band
2019	20e Jazz Wine	JP Andris	212	---	Buster & the Swing

Album photos

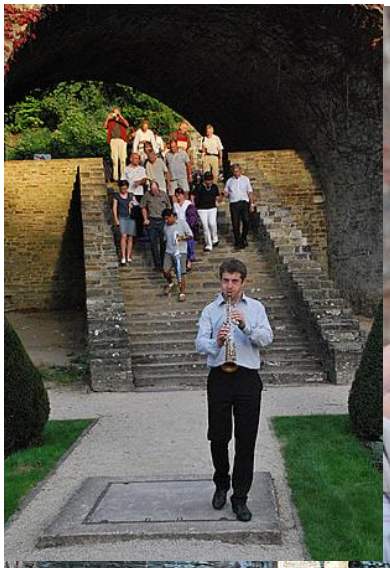
1.Préparatifs

2. Accueil

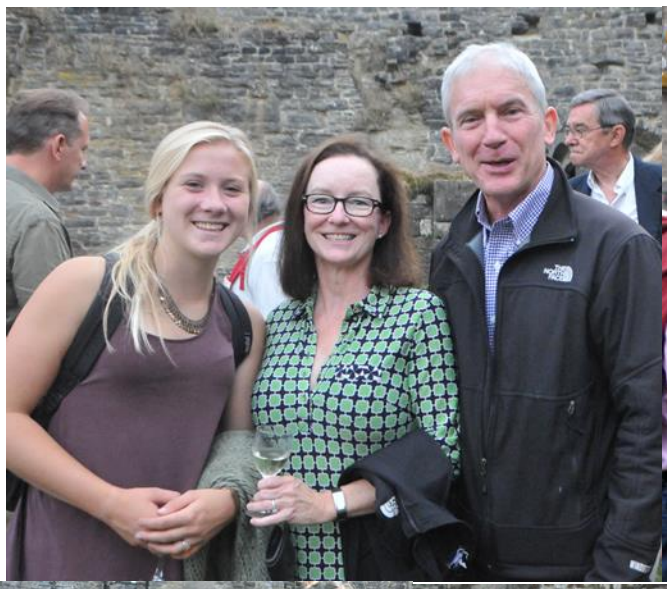
.



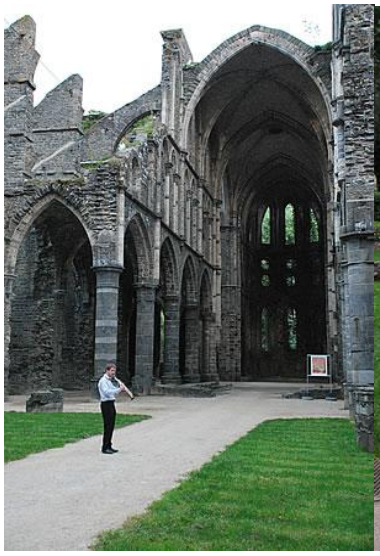
2. Apéro



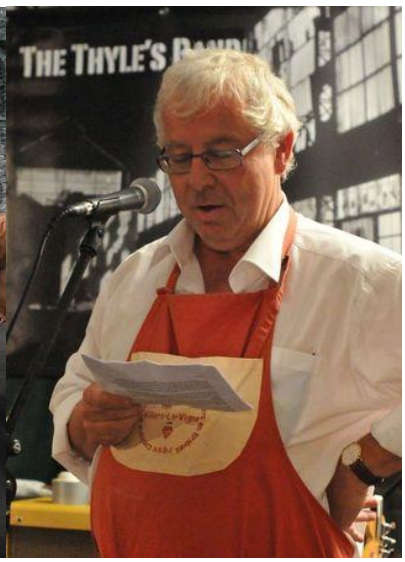
Apéro au cloitre



3. Abbaye



4. Briefing,Discours



4. La salle

MENU
Assiette de charcuteries et fromages siciliens
****
Braciolette ripieni
(escalopes de veau farcies)
Salade de pâtes siciliennes
****
Tiramisu au lemon curd et au limoncello
****

Vivre-la-Vie

5. Cuisine,Service

TOILETTES

5. Ambiance,Musique

10

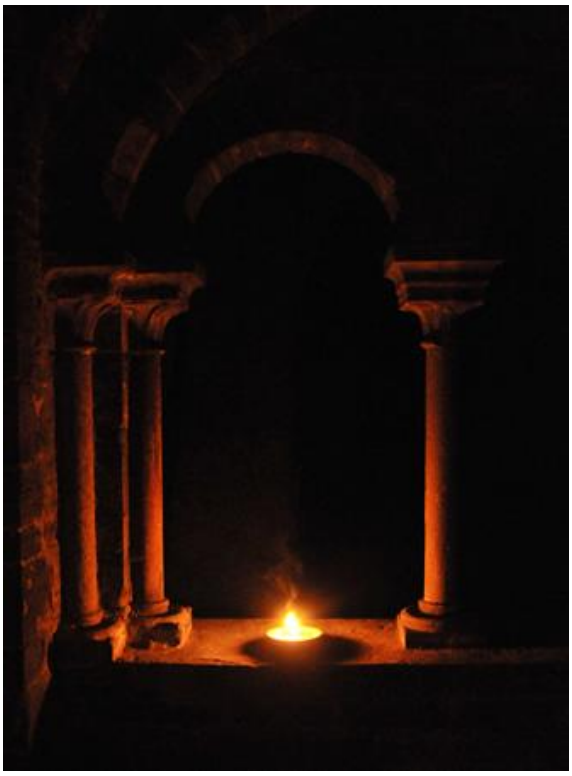
16

Villers-La-Vigne

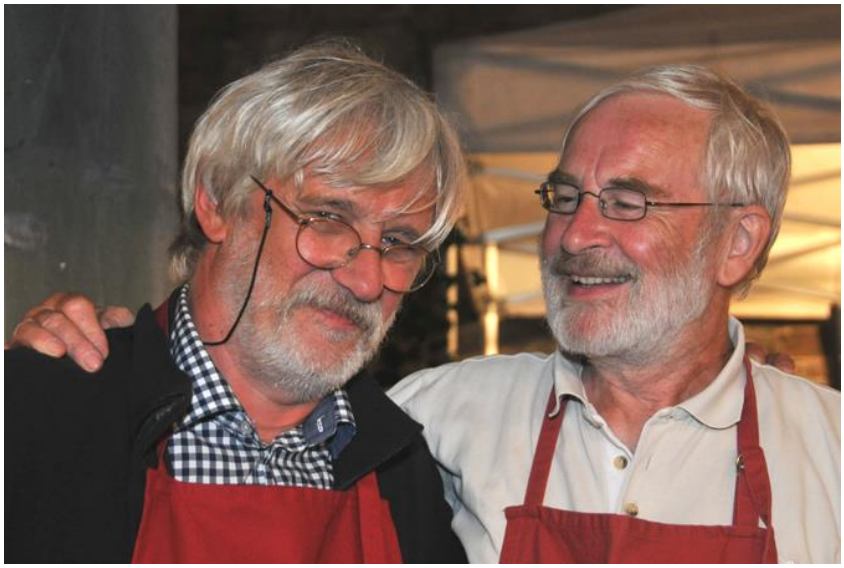
THE THYLE'S BAND
Confrérie

Villers-La-Vigne
www.villers-la-vigne.be

Roland



5. Les complices : l’auteur de cet article et notre photographe adoré



Fin de l’exposé