

Communiqué de presse

Bastogne, le 19 juillet 2025

Le Festin des Origines : une quête initiatique sur les routes de nos confréries... bientôt disponible en livre !

À l'origine, ce n'était qu'un petit projet de communication. Une manière originale d'animer chaque semaine les réseaux sociaux de la Confrérie Royale des Herdiers d'Ardenne. Mais très vite, « Le Festin des Origines - Quête d'un jeune Herdier » a dépassé son cadre initial pour devenir une véritable épopée initiatique, mêlant récit d'aventure, patrimoine vivant et valorisation des confréries wallonnes.

Imaginée et écrite par Quentin Dal, Grand Prévôt en charge de la communication de la Confrérie Royale des Herdiers d'Ardenne, cette histoire raconte le parcours de Thibault, jeune Herdier nouvellement intronisé « Herdier en force », envoyé sur les routes à la rencontre des confréries amies, pour tenter de rassembler les éléments d'un mystérieux Festin oublié. À chaque étape, il découvre un terroir, un produit, une devise, un visage. Et peu à peu, il comprend qu'il ne s'agit pas seulement d'une quête gourmande... mais d'un véritable chemin de transmission et de fraternité.

En toile de fond, une figure trouble : l'Épicurien, personnage ambigu et manipulateur, qui tente de détourner Thibault de sa mission. Un antagoniste discret, mais puissant, qui incarne l'oubli, l'excès ou l'indifférence.

Dès sa conception, l'auteur a souhaité que cette aventure valorise bien plus que sa propre confrérie. Le Festin des Origines s'ouvre ainsi sur la rencontre des trois confréries filleules des Herdiers.

Ne sachant pas si le projet allait trouver son public, il s'était donné un cadre volontairement restreint, en limitant la quête à un nombre défini de confréries. L'histoire débute chez l'Ordre des Preux Compagnons de la Terre de Bry, confrérie filleule des Herdiers et seule située hors de la Province de Luxembourg. Elle se poursuit ensuite dans notre province, avec la rencontre des deux autres confréries filleules – la Confrérie de la Myrtille de Salm et les P'tits Loups de Gouvy – avant d'embrasser l'ensemble des confréries gastronomiques de la province du Luxembourg.

Un cadre volontairement resserré, mais porteur de sens : il permet d'honorer la fraternité confraternelle tout en mettant en lumière la richesse et la diversité de notre terroir.



Communiqué de presse

Bastogne, le 19 juillet 2025

Une fiction pour valoriser le réel

Thibault est un personnage fictif, mais ses pas le mènent dans des lieux bien réels, auprès de confréries authentiques et rigoureusement représentées. Le projet mêle ainsi imaginaire et fidélité documentaire, pour mieux faire découvrir – ou redécouvrir – un patrimoine vivant souvent méconnu du grand public. À travers lui, c'est toute la richesse humaine, culinaire et symbolique de nos confréries qui est mise en lumière.

Ce projet est aussi un clin d'œil à la jeunesse. En utilisant des codes inspirés du manga et de l'heroic fantasy créé avec l'aide de l'IA, il cherche à montrer qu'on peut parler de tradition de manière moderne, sans trahir les valeurs de fond. Et ça fonctionne : les publications hebdomadaires suscitent de nombreuses réactions, commentaires, partages... et une curiosité sincère.

Une édition imprimée en avant-première

Face au succès rencontré sur les réseaux, la Confrérie a décidé d'éditer une version imprimée du Festin des Origines. Ce livre illustré, relu et enrichi, rassemble l'ensemble des chapitres, avec une mise en page soignée et une couverture originale. Il sera proposé en avant-première sur le stand de la Confrérie Royale des Herdiers d'Ardenne lors de la JAC 2025 (Journée Annuelle des Confréries) à Maredsous, le 10 août prochain, puis officiellement présenté lors du Chapitre annuel des Herdiers, le deuxième samedi de octobre.

Un projet au cœur d'une stratégie plus large

Le Festin des Origines s'inscrit dans un travail de modernisation plus global de la communication des Herdiers. Nouvelles vidéos, lancement d'un compte Instagram, contenus pédagogiques et historiques, recettes, concours, retours d'événements, mise en lumière des artisans locaux... En quelques mois, la communauté a connu une croissance importante. Cette dynamique montre que lorsqu'on raconte avec sincérité, passion et originalité, le public répond présent. Et que le terroir, la tradition et la fraternité ont encore de belles histoires à raconter.

CONTACTS PRESSE

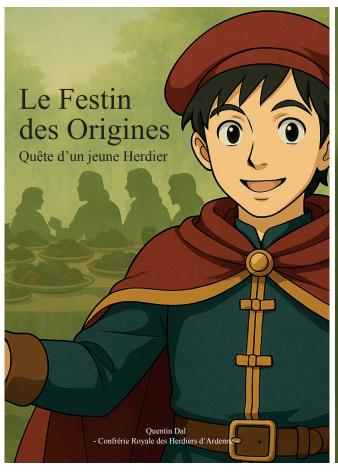
Pour la Confrérie Royale des Herdiers d'Ardenne :

Quentin DAL Grand Prévôt grandprevot@herdiers.be +32(0) 495 61 76 66 http://www.herdiers.be



Communiqué de presse

Bastogne, le 19 juillet 2025







L'Ordre des Preux Compagnons de la Terre de Br



Thibault n'avait pas encore pris la pleine mesure de ce que signifiait son intronisation dans la Confrérie Royale

Vêtu pour la première fois de l'habit rouge et bleules couleurs de Bassogne, bereuse de la confitier e la savair ressenti un frisson en enflant la toge. Dans s main, il tenuit la boulette : ce blion couronné d'un petite pelle, héritage des anciens Herdiers qui mensien judis les porces en fordi pour la plande. El houlette servait à tout : faire tombre les glands, guatter la terre la recherche de truffles ou... amassor des traces moin gloricuses du possage des bêtes. Un outil hamble, mai

Lors du dernier chapitre, Thibault avait reçu cet habit, prêté serment et partagé le verre de l'amitié avec ses

La cérémonie avait été à la fois solennelle c chaleureuse, baignée dans une atmosphère de fraternis et de transmission. Les visages bienveillants, les main tendues, les éclats de rire mêlés... Tout cela résonnai encore en lui comme une promesse. Mais c'est ai moment où son parrain, le Grand Bailly de la confréri l'avait pris à part que tout avait basculé.

en Chitagus, où se retrouvation autreffis le des Origines, où se retrouvation autreffis le cilibour l'allance des conferies et la rehess de la conferie de la rehesse de la rehess se est effect, ou prosque. Si ni veux comprendre le viriande essence des conférires, nouve ce festin e redouse-tui vie. »

marchait vers sa première destination : L'Ordre de Preux Compagnons de la Terre de Bry, confrérie filleu

Les paysages vallonnés du pays hennuyer, déroular sous ses yeux une mosatique de champs moissonnés, di terrils onblés et de toits d'ardoise scintillant sous cie changeant. Il avait quitté l'Ardesne avec un pincemer au cœur, mais aussi une étrange excitation. Ce qu'i pensait être un simple honneur devenait soudain un

Chanitra

La Confrérie de la Myrtille de Salm - Vielsalm -



Thibault poursuivait son voyage, emportant avec lui l'énergie des premiers instants.

Après avoir découvert l'Ordre des Preux Compagnons de la Terre de Bry, il se rendait maintenant dans une région qu'il connaissait bien: l'Ardenne. Là, au cœur de la vallée, il allait rencontrer la Confrèrie de la Myrtille de Salm

À son arrivée, une brise fralche s'engouffra dans ses cheveux, portant avec elle des arômes bot est survages. Il se retrouva face à une petite maison ou comme une forteresse nichée au cœur de la vallée. Comme une forteresse nichée au cœur de la vallée. C'endroit semblair trenferme des siècles els exercis estéles de socret, où chaque poutre, chaque fenêtre murmurait une histoire anoieme.

« Bienvenue, jeune Herdier »

Una voix firminina douca et chaleureura romnit.

Une voix féminine, douce et chaleureuse, rompit le silence de l'instant.

Thibault se tourna et aperçut une silhouette élégante une femme aux longs cheveux, vêtue d'une longue cap de velours myrtille, brodée de motifs raffinés et délicats.

« Je m'appelle Andrée, tu es venu goûter à nos produits, n'est-ce pas ? » dit-elle en tendant une coupe à Thibault, son sourire sincère illuminant le lieu.

coupe. Dès que le breuvage toucha le verre, un parfiur envoûtant de fruits frais se dégagea. Thibault observa fasciné, la couleur de l'élixir, comme une promesse d découverte.

« L'Elixir de Myrtille », continua-t-elle, «est bien plus qu'une simple boisson. Il incarne l'héritage de notre terroir. Il est l'âme de la forêt, de la terre et de l'artisanat. Chaque goutte que tu goûtes ici raconte l'histoire d'une rencontre entre la nature et les moim de ceux qui l'artis rencoche.

Thibault prit la coupe, la tint entre ses mains, et porta le liquide à ses lèvres. Dès qu'il en but une gorgée, un goût doux et légèrement sucré erwahit son palais, accompagné d'une subtile touche d'acidité, comme

Chapitre :

Confrérie des P'tits Loups - Gouvy -



Après sa rencontre avec la Confrérie de la Myrtille de Salm, Thibault poursuit son périple à travers l'Ardenne.

Il arrive cette fois à Gouvy, un village calme, aux ruelles étroites bordées de maisons en pierre, où les murmures du passé semblent encore flotter dans l'air. La Confrérie des P'itts Loups, jeune mais déjà bien ancrée dans les traditions locales. L'attend

Thibault se devait de rendre visite aux 3 confrèries filleules des Herdiers - que sont Les Preux Compagnons, La Myrtille et les P'tits Loups - ... avant de rendre visite

Il est accueilli par un homme au sourire chaleureur portant des hunettes et vêtu d'un habit inspiré du loup C'est Étienne fondateur de la confrérie, dont le regare pétillant semble en dire long sur le plaisir qu'il a di rencontrer Thibault.

— « Biervenue chez nous, Thibaulic», dit-il en le prenant dans les bras. « Prends place, nous avons beaucoup à partager ce soir, mais surtout un plat que tu n'oublieras pas de sitôt. » Etienne invite Thibault à s'installer à une grande tabli ronde marquée de l'emblème du canidé, blason de la confrérie. Tout autour, des membres parlent fort, rien et dégustent des « Vôtes al rapèye », ces crêpes au

Étienne remplit les verres avec attention, laissant la mousse ivoire se former lentement au sommet du liquide doré. Il tend un verre à Thibault avec un sourire

— « Prends ton temps ... La Lupulus se mérite.)

Thibault approche le verre de son nez et inspi doucement. Des notes frakhes et herbacées l parviennent en premier, comme une prairie après u nodde. Puis, une touche d'agrume delaire l'insemble vive et légèrement acidalée. Il prend une goegée. I biètre est d'abord douce et node, mais rapidement, un amertume délicate s'installe, nette sans être agressiv Une sensation de finkheur s'étre en bouche, releve par une pointe subtile de thym qui persiste en arrièr plan.

13