

la Boucherie Belge

Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 9 fév 2020 n°02



Paksoi : Légume du mois



★ BOUCHERIE CHRIS ET GERALDINE, MACHELEN-ZULTE ★ TAVOLA 2020 ★ HORECATEL 2020
★ ARTICLE TECHNIQUE : PLATS FUSION ... PLATS TENDANCE ★ LÉGUME DU MOIS ★

Editorial

Notre participation au salon professionnel "Saveurs & Métiers" a une nouvelle fois été couronnée de succès. Tant les participants au concours de saucissons secs que les élèves, les apprentis et les écoles ayant pris part au concours du COUTEAU D'OR se sont déclarés satisfaits d'être venus. Le programme d'animation fait sur mesure pour le chef d'entreprise indépendant a, tout comme nos concours, suscité beaucoup d'intérêt de la part des visiteurs et des média.

Les centres wallons de formation professionnelle en boucherie ont envoyé 9 excellents candidats au concours du COUTEAU D'OR. Nous n'aurions jamais osé rêver que ce concours remporterait un tel succès et nous remercions tous les centres, apprentis, jurys et sponsors pour leur engagement et leur collaboration.

Nous continuons plus que jamais à considérer l'organisation des concours comme une priorité absolue. Ils nous permettent de faire la promotion de l'artisanat en boucherie et de donner aux jeunes en formation la possibilité de se mesurer entre eux et d'acquérir de l'expérience.

Pendant toute la durée de "Saveurs & Métiers", nous avons été plongés dans une ambiance positive d'esprit artisanal. Il s'avère que la mise en réseau avec des collègues et avec la Fédération Nationale et les animations connexes à la mesure de l'artisan, restent des formules éprouvées pour mobiliser les bouchers.

Pour la Fédération Nationale aussi, ce salon représente une occasion unique d'avoir le plus efficacement possible un contact direct avec les bouchers artisanaux. Les contacts personnels que nous avons ces jours-là avec nos membres, constituent un élément vital de notre association professionnelle.

Nos membres ne se rendent que trop bien compte que, dans le climat très changeant de l'entrepreneuriat, ils doivent absolument suivre et donc se tenir au courant des dernières tendances et méthodes de travail. À l'occasion des salons auxquels nous participons, ils peuvent recevoir les informations nécessaires à ce sujet.

Entretemps, nous avons lancé les préparatifs pour MEAT EXPO 2021, la 1ère réunion du comité de pilotage ayant déjà eu lieu.

Dans cette édition

BOUCHERIE BELGE

Colophon - editorial - sommaire.....	2-3
Mot des présidents.....	4
Petites annonces.....	51
Fourchettes de prix - Que fait la Fédération ? -	
Carnet familiale	50

REPORTAGE

Boucherie Chris et Geraldine, Machelen-Zulte	6-8
--	-----

SALON

Tavola	10-15
Saveurs & Métiers	16-22
Horecatel	41-43

INFORMATIF/ACTUEL

Question et réponse	5
Formation.....	34

REGIONAL.....

23

ARTICLE TECHNIQUE

Plats fusion ... plats tendance	28-33
---------------------------------------	-------

INVITATION 125^{ÈME} ANNIVERSAIRE DE LA FÉDÉRATION NATIONALE ROYALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE : DINER SALONS DE WAERBOOM ET JOURNÉE EN FAMILLE PAIRI DAIZA.....

38-40

Du salon à l'atelier, il n'y a qu'un pas à franchir.
LA SEMAINE DU BOUCHER 2020 approche en effet à grands pas. Il s'agira, du 20 au 26 avril, de braquer les projecteurs sur le métier de boucher artisanal et de mettre un maximum d'écoliers de l'enseignement primaire en contact avec les ateliers de nos bouchers.

Vous trouverez toutes les informations nécessaires pour participer vous aussi à LA SEMAINE DU BOUCHER dans ce numéo et sur le site web www.bb-bb.be.

Je me rends bien compte que l'organisation de LA SEMAINE DU BOUCHER demande un effort tout particulier, mais cela vous donnera en retour la possibilité de lier tout votre village ou tout votre quartier à votre boucherie et de leur montrer tout ce que vous avez à leur offrir.

LA SEMAINE DU BOUCHER est le moment de promotion par excellence pour la profession de boucher artisanal. Nous vous incitons vivement à y participer et vous souhaitons beaucoup de succès !

Carine vos

VLAM

Légume du mois44-47

RECETTES

Rejo 24-27

Verstegen35-37

Duroc D'Olives48-49

CONCOURS

Gagnants concours Jambon de Bruges47

Colophon



WWW.BB-BB.BE

MOT DE PASSE : MEAT

FÉDÉRATION NATIONALE ROYALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE

Av. Houba de Strooper 784 bte 6

1020 Bruxelles

tél. 02-735 24 70

fax. 02/736 64 93

LA BOUCHERIE BELGE ASBL

TVA BE 0542 984 224

IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be

ÉDITEUR RESPONSABLE ET RÉDACTEUR EN CHEF:

Johan Cuypers

Av. Houba de Strooper 784 bte 6

1020 Bruxelles

johan.cuypers@federation-bouchers.be

RÉDACTION - PR-MARKETING

Carine Vos

carine.vos@federation-bouchers.be

ADMINISTRATION ET ABONNEMENTS

Marianne Vos

marianne.vos@federation-bouchers.be

MISE EN PAGE ET IMPRESSION

Graphius Group

Eekhoutdriesstraat 67

9041 Oostakker

SERVICE TECHNIQUE :

Divers collaborateurs scientifiques et techniques appartenant à plusieurs disciplines.

Nos correspondants des pays de l'U.E.

Reproduction autorisée avec citation d'origine.

Affiliée à l'Union de la Presse Périodique Belge.



MOT DES PRÉSIDENTS

Nous venons de terminer le salon Saveurs & Métiers 2020, en cette fin janvier à Namur. Un beau succès de l'organisation. Grand merci à nos partenaires et à nos sponsors, à nos confrères bénévoles, qui ont tenu notre stand et étaient présents dans les coulisses pour collaborer à nos concours, aux membres des différents jurys, à tous les concurrents des différents concours, bref à tous ceux qui ont fait de cet événement un succès.

Mention spéciale pour notre confrère Benjamin Lefebvre de Wellin pour sa brillante prestation dans le concours Boucherie Belge ayant comme thématique le saucisson sec. Il a remporté le 1er prix dans les 4 rubriques ainsi que le 1er prix général. Nathalie Van Der Straeten a aussi réalisé une excellente performance, remportant le prix de la créativité.

Pour le concours du « Couteau d'Or », nous remercions les différents sponsors pour les cadeaux, les 9 candidats et les centres de formation participants et surtout la gagnante du Couteau d'Or, Mademoiselle Lisa Verplancken, qui a aussi remporté le prix de la créativité. Le centre de formation de Tournai est reparti avec le trophée général. Réservez déjà la date du prochain salon Saveurs & Métiers de Namur, du dimanche 7 au mardi 9 février 2021.

Nous allons prochainement avoir le Salon Horecatel au Wex de Marche-en-Famenne et le Salon Tavola à Kortrijk Expo. Certes, ces Salons ne sont pas des salons exclusivement dédiés à la viande, mais ceux-ci méritent toutefois une visite pour certains produits plus spécifiques. Vous trouverez les informations nécessaires sur les 2 salons dans ce numéro.

Début mars, nous aurons également notre assemblée générale. Après le succès de l'édition de l'an passé, l'assemblée générale se déroulera à nouveau dans notre siège Avenue Houba de Strooper.

Nous allons doucement arriver à Pâques avec les agneaux nouvelles saisons, les volailles festives, les préparations à base d'agneau et celles à base de volailles. Vous trouverez certainement une série de recettes dans nos prochaines éditions.

Et après les vacances de Pâques commencera une nouvelle SEMAINE DU BOUCHER. Toutes les infos à ce sujet dans notre prochain numéro.

Bonne ventes à tous !

Les co-présidents,
Philippe Bouillon et Ivan Claeys



Philippe Bouillon, co-président



Ivan Claeys, co-président

Maurice



MATHIEU

*Mayonaise
Sausen
Salades*

Maurice Mathieu N.V. - Westpoort 41 - 2070 Zwijndrecht

03/216.01.11

www.mauricemathieu.be

QUESTION ET REPONSE

J'EXPLOITE MA BOUCHERIE SOUS FORME D'UNE SPRL. QU'EST-CE QUI CHANGE EN 2020 ?

Le code des sociétés et associations du 23 mars 2019 a considérablement modifié la législation en matière des sociétés. Le nombre de formes de sociétés a été diminué jusqu'à 4 formes de base (La société à responsabilité limitée (SRL), la société anonyme (SA), la société coopérative (SC) et la société simple avec comme variante avec personnalité juridique, la société en nom collectif (SNC) et la société en commandité simple (SCS).

Pour toutes ces sociétés, le nouveau code contient un certain nombre de dispositions impératives applicables à partir du 1er janvier 2020, même si les statuts de la société n'ont pas encore été modifiés. Pour cela, vous avez jusqu'au 31 décembre 2023.

Les statuts des sociétés nouvellement créées doivent, bien entendu, se conformer aux nouvelles dispositions à partir du moment où elles ont été créées.

Les sociétés existantes qui effectuent une modification des statuts devront, à cette occasion, les aligner conformément à la nouvelle législation et ne peuvent plus bénéficier de la période transitoire.

Une des modifications, déjà obligatoires depuis le 1er janvier 2020, concerne le nom SPRL qui devient SRL (Société à responsabilité limitée)

Cette dénomination doit à partir du 1 janvier 2020 obligatoirement être mentionnées sur tous les actes, factures, annonces, publications, lettres, notes de commande, sites internet et autres documents sous forme électronique ou non.

Une autre modification importante est la suppression du capital minimal obligatoire lors de la constitution. Bien sûr, d'autres garanties sont données aux créanciers.

Il en résulte que le capital et la réserve légale au 1 janvier 2020 des SPRL sont converties, de plein droit et sans accomplissement d'aucune formalité, en un compte de capitaux propres statutairement indisponible comme « fonds propre apportés ».

La distribution de bénéfices n'est possible que si le test de bilan et le test de liquidité le permet.

Ceci signifie que l'actif net de la société ne puisse devenir négatif par cette distribution et que la société soit capable de respecter ses obligations pendant une période d'au moins 12 mois.

Ceci n'est qu'un aperçu de la nouvelle législation.

Comme mentionnée ci-dessus vous avez jusqu'au 31/12/2023 pour adapter (par acte notarié) mais un bon conseil est de ne pas attendre jusqu'au dernier moment.

BOUCHERIE CHRIS ET GERALDINE, MACHELEN-ZULTE

C'est à Machelen-Zulte, en Flandre Orientale, que Chris et Geraldine Michels exploitent leur boucherie artisanale moderne. Celle-ci est une véritable entreprise familiale. Chris est responsable des activités à l'atelier, Geraldine sert les clients au magasin. Avec leur ferme, les parents de Chris veillent à ce qu'il y ait toujours de la viande bovine de qualité dans la boucherie. Kathy, la sœur cadette de Chris, aide à l'atelier et au magasin. Le beau-frère Kristof vient désosser et découper en indépendant. Hilde, la sœur aînée de Chris, soutient l'équipe dans le domaine informatique et Yvette, la maman de Geraldine, vient donner un coup de main en cas de besoin.

C'ÉTAIT ÉCRIT DANS LES ÉTOILES QUE CHRIS ALLAIT DEVENIR BOUCHER ...

Beaucoup de jeunes garçons rêvent de devenir astronaute ou pompier. Chris pas. À 9 ans, il a dit à ses parents qu'il voulait devenir boucher. Après l'école primaire, il est allé à l'école de boucherie de Dixmude. Ayant tout de suite eu la découpe et le désossage dans les doigts, il été désigné à l'époque « étudiant le plus méritant », ce qui lui a valu de recevoir une médaille d'or.

Après ses études, Chris est allé travailler chez quelques bouchers pour se perfectionner. En 1995, il a repris la boucherie avec Geraldine et le train était lancé. En 2014, le magasin a été complètement rénové, devenant plus moderne que jamais, mais Chris et Geraldine veillent à rester authentiques et à sauvegarder la tradition. Pour eux, la qualité et le savoir-faire sont primordiaux et ils sont là au quotidien pour donner aux clients le meilleur d'eux-mêmes.

LA VIANDE BOVINE VENDUE DANS CETTE BOUCHERIE VIENT DE L'ÉLEVAGE DES PARENTS DE CHRIS...

La viande bovine, des femelles de la race blanc-bleu belge, vient effectivement de l'élevage de la ferme parentale. La viande, moins maigre que celle des taureaux, a une belle couleur rouge. C'est justement le petit bord de lard qui lui donne sa saveur mûre et pleine. La ferme se trouve à peine à quelques centaines de mètres du magasin. Grâce aux parents de Chris, il y a toujours au magasin de la viande bovine de qualité et d'une grande saveur. Les vaches circulent librement dans les prés, avec le taureau reproducteur à pedigree. En hiver, on rentre les animaux, mais même alors, ils disposent de beaucoup d'espace dans de grands boxes. Les bovins sont élevés de façon naturelle et lente, de manière à pouvoir grossir à leur propre rythme. À la ferme, il y a en plus 3 vaches à lait, dont le lait sert à nourrir les petits veaux au biberon pendant les premières semaines. Pour la viande de porc, ils travaillent avec Brasvar. Ces porcs bénéficient encore d'un élevage et d'une alimentation traditionnels. Ils sont vraiment gâtés à la ferme : ils reçoivent une bouillie culinaire à base de pommes de terre cuites à la vapeur, d'huile d'olive, de drêche (Filliers), de petit-lait, de maïs et de céréales. 'Brasvar' ne travaille qu'avec des boucheries artisanales et de grands restaurants. Chris et Geraldine essaient de transmettre à leurs clients la passion des inspireurs de Brasvar, Kristof et Angélique (par hasard également originaires de Machelen). Chris utilise également Brasvar pour ses saucissons secs, ses jambonneaux, son lard, ...



Le poulet porte le label GALLUX. Les poulets Deli viennent aussi des environs. Les œufs fécondés peuvent éclore à la ferme de J. Lisabeth à Gottem. L'élevage se poursuit alors dans les étables spacieuses de Gottem ou chez des agriculteurs soigneusement sélectionnés. Ici aussi, il y a un lien avec la famille de Chris. À la ferme de ses parents, on élevait dans le temps des poulets pour la famille Lisabeth. Rigo et Bernice ont arrêté il y a quelques années, pour pouvoir se consacrer entièrement à l'élevage bovin.





CLIENTÈLE

Chez Chris et Geraldine, on rencontre aussi bien des cuisiniers amateurs qui veulent travailler avec un morceau de viande de 1ère qualité que des consommateurs qui optent plutôt pour des plats à emporter. Ils ont un public très mélangé, même s'ils pensent que les gens viennent surtout chez eux pour de véritables produits de qualité.

PERSONNEL

Comme nous l'avons vu plus haut, ils travaillent en grande partie

avec des membres de la famille. Il faut ajouter à l'équipe Celine, Jessica et Dimitri, ainsi que Marc, un boucher-désosseur indépendant supplémentaire. Pour les extras, il font appel à des flexi-jobs.

COMMANDER EN LIGNE

De plus en plus de clients veulent pouvoir commander en ligne. Chez Chris, c'est déjà possible depuis un certain temps. Si on commande en ligne avant 13 heures, on peut encore venir chercher la commande le jour-même. Le client peut aussi indiquer une heure pour venir chercher sa commande. Il est ainsi possible de planifier les commandes. Dès que sa commande est prête, le client reçoit un e-mail lui signalant qu'il peut venir la chercher.

ET LES VÉGÉTARIENS ?

La demande de produits végétariens est une tendance récente. Dans le temps, il y avait de temps en temps un client qui demandait s'il y avait quelque chose sans viande, mais maintenant il y a de plus en plus de clients qui recherchent des alternatives végé-



tariennes. Les enquêtes montrent que beaucoup de Belges mangent moins de viande que précédemment. D'où évidemment la demande croissante de produits végétaux. Le boucher doit tenir compte de ces nouvelles habitudes alimentaires. Chris propose quelques produits végétariens depuis 2012. Entretemps, le client espère beaucoup plus ...

Chris : Si dans le temps, nous ne devions jamais tenir compte des végétariens dans la boucherie, les clients d'aujourd'hui sont vraiment à la recherche d'alternatives à la viande. Depuis un an, nous misons encore davantage sur les produits végétariens dans notre gamme. Imperial a un nouvel assortiment de qualité de produits végétariens sous le nom 'Vegalia' et ils nous ont aussi donné quelques conseils

et suggestions. Nous avons opté pour leurs burgers de légumes. Je change mon assortiment dans le comptoir 2 fois par semaine, pour que les clients aient suffisamment de variation. Ils apprécient que nous proposons une alternative et le répètent à d'autres, ce qui nous amène de nouveaux clients. Les gens sont curieux et même des gens d'âge moyen osent de temps en temps goûter de nouvelles saveurs. Ils sont agréablement surpris par nos alternatives végétales.

En fait, il m'est vite apparu que je devais reprendre des options végétariennes dans mon assortiment. Peut-être le boucher du futur est-il un commerçant en protéines végétales et animales, ce qui est plus qu'un fournisseur de viande uniquement. En soi, nous ne changeons pas de « métier ». Si je continue à aimer la viande savoureuse, de qualité et honnête, je veux quand même proposer des alternatives à mes clients qui sont à la recherche de substituts de viande sains et de qualité pour quelqu'un de leur famille ou en visite, ou à ceux qui sont à la recherche de « quelque chose de nouveau ». Enfin, je veux réunir autour de la table tous les goûts et toutes les convictions. Dans ma boucherie, le consommateur peut tout trouver, quelle que soit sa préférence. C'est justement là qu'une opportunité se présente à nous. Les clients apprécient que nous allions pour eux à la recherche de produits de qualité. En outre, ils ne doivent plus passer au supermarché pour une alternative végétarienne, puisqu'ils trouvent toutes les possibilités chez nous. Et cela se traduit par une dépense moyenne plus élevée par client, qui est satisfait du service que nous lui offrons. Une opération win-win, donc ! Je suis donc convaincu que le boucher qui ne tient pas compte de cette tendance du marché rate une belle occasion.

TRUCS & astuces

COMMENT VENDRE LES PRODUITS VEGGIE À MES CLIENTS?

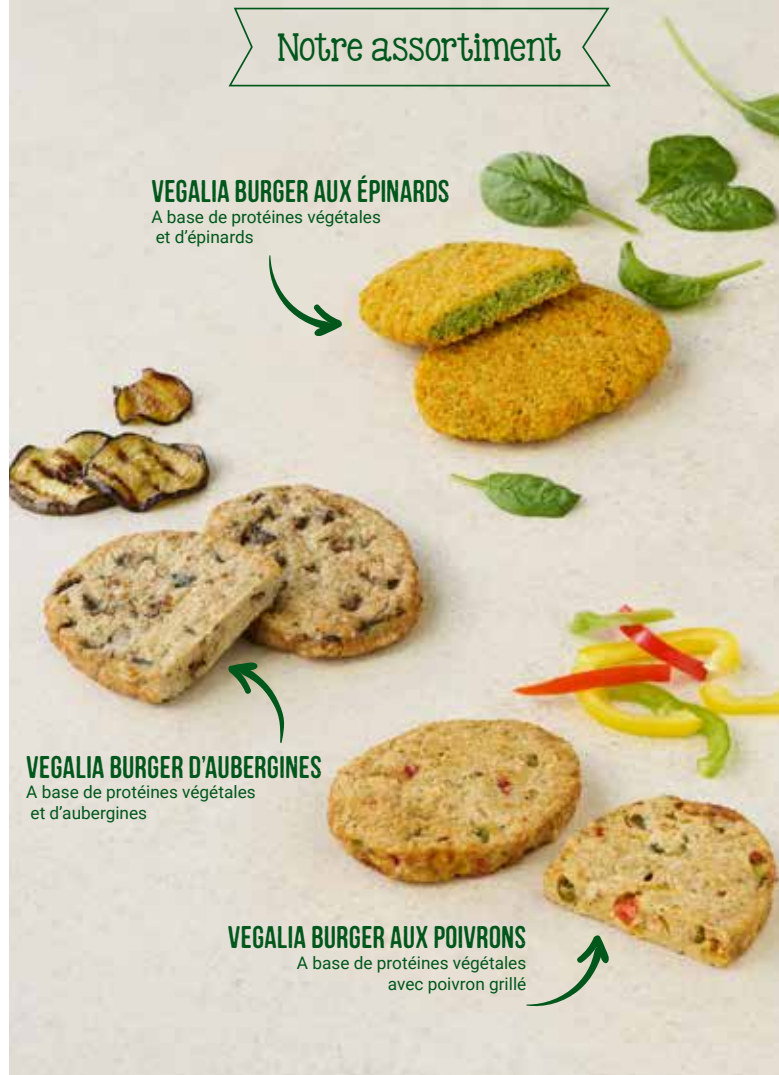
- > Faites savoir à vos clients que vous avez un assortiment végétarien ; présentez les produits de façon visible dans le magasin (pas à l'arrière) et prévoyez des piques-prix, une affiche, votre panneau de trottoir, ...
- > Présentez des produits végétariens dans votre commerce de la même façon que vous présentez vos viandes, par exemple des morceaux disposés sur un plat
- > Marinez un burger végétarien avec votre marinade maison
- > Informez les clients de la valeur nutritive des produits végétariens
- > Convincez vos clients avec des dégustations ou une promo
- > Présentez les produits pour des BBQ/fêtes ou pour d'autres événements
- > Partagez les informations et les suggestions sur les réseaux sociaux
- > Englobez les produits sur les formulaires de commande pour les fêtes de fin d'année
- > Utilisez les burgers aussi pour les alternatives végétariennes: plats cuisinés, sandwiches, hamburger, wraps, ...



Notre assortiment

VEGALIA BURGER AUX ÉPINARDS

A base de protéines végétales
et d'épinards



VEGALIA BURGER D'AUBERGINES

A base de protéines végétales
et d'aubergines

VEGALIA BURGER AUX POIVRONS

A base de protéines végétales
avec poivron grillé



taste the future

@ Tavola

15, 16 & 17 mars 2020

Kortrijk Xpo - stand 433

**Trouvez l'inspiration sur notre stand
Et goûtez l'avenir**

Au propre comme au figuré !



Imperial

PARTENAIRE DE L'ARTISAN

SÉLECTION DE METS FINS ET DE DÉLICIEUX PRODUITS DE PREMIÈRE QUALITÉ

Tavola est LE salon des professionnels de l'alimentation passionnés par l'alimentation et les boissons haut de gamme. De l'artisanat aux produits tendance, des grands volumes à la production à petite échelle, des entreprises leaders de marché aux start-ups, des marques renommées aux marques de distributeur, des produits classiques aux découvertes surprenantes. Grâce à un mix réfléchi de 500 leaders de marché et de producteurs artisanaux, vous découvrirez au salon un assortiment unique de mets fins rigoureusement sélectionnés et de savoureux produits haut de gamme. Tavola se distingue par son souci d'innovation et une expérience produit exceptionnelle, qui se traduit, tous les deux ans, par la tenue d'un des plus beaux salons alimentaires haut de gamme d'Europe. Qu'ils soient distributeurs, exploitants de magasins spécialisés ou restaurateurs, Tavola rassemblera les professionnels de l'alimentation et des boissons du 15 au 17 mars. .



UNE SÉLECTION QUALITATIVE DE 500 EXPOSANTS ET DE PRODUITS DE PRE- MIÈRE QUALITÉ

Tavola 2020 présentera, dans 5 halls d'exposition, un nombre record de 500 exposants triés sur le volet. Parmi eux, il y a de nombreuses entreprises fidèles à leur rendez-vous biennal, mais aussi toujours +/- un tiers d'exposants qui n'étaient pas présents à l'édition précédente. Garantie, s'il en est, de multiples découvertes, même pour les visiteurs fidèles. ntaire.

Nous notons, de nouveau, la participation de nombreux exposants étrangers, qu'il s'agisse de participations individuelles ou de pavillons internationaux créés par la France, le Luxembourg, les Pays-Bas, l'Allemagne, la Grande-Bretagne, l'Irlande, l'Italie, l'Espagne, la Pologne, la Bulgarie, la Lettonie, le Canada, l'Indonésie, le Thaïlande, le Japon, etc...

Cette année, des zones supplémentaires sont prévus pour les fabricants artisanaux et les jeunes entreprises, qui y présenteront des produits originaux et de qualité. Et pour la première fois, une Avenue de la Bière sera consacrée à des bières spéciales proposées par des brasseurs. Tavola présentera, dès lors, un assortiment unique de produits haut de gamme provenant de toutes les catégories alimentaires. Vous êtes à la recherche d'un fournisseur spécifique ou d'un produit unique? Les exposants de Tavola réunis-

sent un mélange unique de savoir, d'innovation et d'expérience. Consultez la liste et sélectionnez les participants et les groupes de produits sur www.tavola-xpo.be/exposants.

HAUT LIEU DE LA SAVEUR ET DES AFFAIRES

Tavola est le point de rencontre de référence pour les professionnels de l'alimentation haut de gamme de plus de 30 pays. Les acheteurs et responsables des centrales d'achat de la grande distribution, du commerce en gros, des magasins spécialisés, des boutiques en ligne, de la restauration, de la production et de la presse professionnelle s'y retrouvent dans des conditions optimales, prêts aux nouvelles impressions et aux possibilités d'affaires.

TAVOLA D'OR : LES INNOVATIONS CULINAIRES DE 2020

Dégustez et déterminez vous-même les tendances gastronomiques du futur. La Tavola d'Or couronne les innovations culinaires les plus remarquables de 2020 réparties en quatre catégories. Dans la galerie des innovations, vous découvrirez la sélection du jury professionnel et vous pourrez voter pour déterminer le gagnant du prix du public.

- Traiteur (produits vendus avec service traditionnel)
- Retail (produits offerts en libre-service)
- Épicerie Fine (produits pour épiceries fines et pour magasins spécialisés)
- Foodservice (produits pour organisations de restauration)

INFORMATIONS PRATIQUES

dimanche 15, lundi 16 & mardi 17 mars 2020

de 10h à 19h ; le mardi jusqu'à 18h
Kortrijk Xpo,

Doorniksesteenweg 216
8500 Courtrai / Kortrijk (Belgique)
Réservé aux professionnels du secteur de l'alimentation et de boissons

**RÉSERVEZ VOTRE BADGE VISITEUR
GRATUIT EN LIGNE:
VIA WWW.TAVOLA-XPO.BE ;
CODE KH435**

www.facebook.com/tavola-xpo
www.twitter.com/tavola_xpo
www.instagram.com/tavola_xpo
www.linkedin.com/showcase/tavola-xpo

**VISITE GRATUITE
POUR NOS MEMBRES :
enregistrement via
www.tavola-xpo.be
avec le code KH435**

QUELQUES CHIFFRES

11.500 m²

Une collection exceptionnellement vaste d'aliments fins réunis sous le même toit.

20 pays

Une sélection internationale de marques fortes, de marques distributeurs et de nouvelles découvertes.

500 entreprises

Des multinationales dynamiques aux PME créatives en passant par les fabricants artisanaux.

17.500 visiteurs

Professionnels alimentaires venant de 30 pays et actifs dans la vente au détail, les magasins spécialisés et la restauration

3 jours

Du 15 au 17 mars, Tavola sera l'épicentre des professionne



XPO ZUID
KENNEDY-
LAAN

XPO NOORD
PARKING 7

SOCIÉTÉ	COMMUNE	PAYS	NO. DE STAND	SOCIÉTÉ	COMMUNE	PAYS	NO. DE STAND
2VD	ANDENNE	BE	486	BOMMELS CONSERVEN	BARENDRECHT	NL	171
AANA - AGENCE DE L'ALIMENTATION NOUVELLE-AQUITAINE	BORDEAUX	FR	663	BONDUELLE EUROPE LONG LIFE	VILLENEUVE D'ASCQ CEDEX	FR	663A
- ANDESOL	VERGT	FR	663	BONRILL	IEPER	BE	204
- BIOLOKLOCK	MONTPEZAT	FR	663H	BORIMEX	WOMMELGEM	BE	406
- BIPIA	LARRESORO	FR	663E	BRASVAR	NEVELE	BE	608
- CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE	ARZACQ	FR	663G	BREYDEL	GAVERE	BE	503
- EDERKI	MOUGUERRE	FR	663F	BRITISH EMBASSY	BRUSSEL	BE	419 A-B
- LA BASSE-COUR DE CASTELNAU	CASTELNAU CHALOSSE	FR	663D	- AM BRANDS	UK	419 A-B	
ABRAMO	ZWEVEGEM	BE	506	- BAY'S KITCHEN	UK	419 A-B	
ADH QUALITY	LONDERZEEL	BE	1156	- BOTANIC LAB	UK	419 A-B	
AGROPOSTA/KG COMPANY	AMSTERDAM	NL	4207E	- CLEVER KOMBUCHA	UK	419 A-B	
AHDB	WARWICKSHIRE	UK	561	- FLAWSOME BRANDS	UK	419 A-B	
AIGREMONT	FLÉMALLE	BE	653	- FOOD STORIES	UK	419 A-B	
AKILEA	WATERLOO	BE	515	- GM MARKETING	UK	419 A-B	
AL MEAT	BRUXELLES	BE	579A	- GOLDEN POPCORN	UK	419 A-B	
ALBATROSS LIQUORS	OUTRIJVE	BE	417C	- GRAN LUCHITO	UK	419 A-B	
ALLNUTS	HERK DE STAD	BE	661	- ION DISTILLERY	UK	419 A-B	
ALTONI KELDERMAN	SCHOTEN	BE	423	- MARA SEAWEED	UK	419 A-B	
AMBASSADORS OF FINE MEAT	TEMSE	BE	424	- PURPLE MOOSE BREWERY	UK	419 A-B	
AMNIMEAT	BRUSSEL	BE	608	- RADNOR HILLS MINERAL WATER COMPANY	UK	419 A-B	
AMUSE CROQUE	HARELBEKE	BE	202	- SABOR DE AMOR	UK	419 A-B	
ANTIPASTI-OLIVES	BRUSSEL	BE	1137	- SIM'S FOODS	UK	419 A-B	
ANZCO FOODS EU BV	OUDENAARDE	BE	212	- SNOWDONIA CHEESE COMPANY	UK	419 A-B	
APAQ-W	NAMUR	BE	4113	- SUTHERLAND'S OF PORTSOY	UK	419 A-B	
ARTISAN GOURMET	MANAGE	BE	660	- TAYTO	UK	419 A-B	
ATELIER DU JARDIN BY DE BEAUVOORDER PATE	VEURNE	BE	638	- THE DRINKS BAKERY	UK	419 A-B	
AUWSTOOF CONFITS	SCHIMMERT	NL	4193	- THE PIE CINDERHILL FARM	UK	419 A-B	
AVENO	ANTWERPEN	BE	280	- THE WASABI COMPANY	UK	419 A-B	
AVO - SPECERIJEN BELGIE - D'HAESE-AVO	ZOTTEGEM	BE	614	- TOM'S TEAS	UK	419 A-B	
B2B FOOD HALL	DRONGEN	BE	1112	- TRAILHEAD FINE FOODS	UK	419 A-B	
BAKKERIJ JOERI	LOKEREN	BE	299C	BUONSENSO	AARTSELAAR	BE	670
BARBASILLE	IZEGEM	BE	4163	BUTCHER'S CRAFT BY DE LAET & VAN HAYER	AARTSELAAR	BE	538
BASIC BUSINESS	BLANDAIN	BE	4106	BUYSSSE FOOD SOLUTIONS	WETTEREN	BE	1101
BE FOOD	BRUGGE	BE	218	CALITISS	EKE	BE	407
BEAUVOORDS BAKHUIS	VEURNE (BEAUVOORDE)	BE	1138	CALLAS CONFITURE	GENT	BE	4207H
BEEEMSTER	BRECHT	BE	615	CAMELLIA S	DESSELGEM	BE	1148
BEGRO	ARDOOIE	BE	402	CAPRA	HALEN	BE	628
BELBERRY BV	MARKE	BE	177	CELKO	GULLEGEM	BE	299D
BELFOND	OOSTERZELE	BE	1104	CERVENA	WELLINGTON	NZ	4190
BELGIAN IMPORT SERVICE	LIEVEGEM	BE	6102	CHAMBELLAND	BRUXELLES	BE	4206C
BELORTA	SINT-KATELIJNE-WAVER	BE	116	CHARLES BRANDING	SINT-NIKLAAS	BE	295
BENOIT DECLERCQ - LA PRINCESA FOODS	TORHOUT	BE	497	CHARPENTIER	PIEDMONT (QUEBEC)	CA	4207C
BENS RETAIL	OUDENAARDE	BE	235	CHICKEN MASTERS OF BELGIUM	DEINZE	BE	4101
BERGFOOD	OOSTERHOUT NB	NL	125	CHIMAY FROMAGES	BAILEUX	BE	659
BERT MAES VLEESGROOTHANDEL WILD EN GEVOGELTE - KIPPENUITSNIJDERIJ UD 409	MEULEBEKE	BE	205	CHOCOLAT ESSENTIEL	JODOIGNE	BE	579M
BETTINEHOEVE	ETTEN-LEUR	NL	1110	CHOCOLATERIE CARRE	MOEN	BE	4206B
BETTY & ALBERT	HAACHT (TILDONK)	BE	690C	CIDERIS	DE PANNE	BE	1158
BIO BAKKERIJ DE TROG	IEPER	BE	174	CNUUDE	BEVEREN (LEIE)	BE	262
BIOFORUM VLAANDEREN - B.N.I.P.	ANTWERPEN	BE	547	COLOSSEUM	TIENEN	BE	605
- BIOLINE	OOSTENDE	BE	547G	CONFIDAS	GENT	BE	4206D
- BIOTAMRA	RUDDERVOORDE	BE	547I	CONFILETAS	LAS TORRES DE COTILLAS	ES	532
- DEOR FOODS	BRUXELLES	BE	547B	CONFISERIE DU CHAUDRON	GHISLENGHIEN	BE	624
- HET HINKELSPEL	GEEL	BE	547J	CONSERVAS ORTIZ	ONDARROA	ES	579J
- LA CONFIANCE	SLEIDINGE	BE	547F	CREA TASTE	ELVERSELE	BE	4206A
- LILALOU BISCUITS	DENDERMONDE	BE	547A	CREME DE LA CREME BELGIUM	HASSELT	BE	107
- NATURE FAVOURS	DILBEEK	BE	547H	CRISSTORY	VEENENDAAL	NL	299L
- PAJOTTENLANDER	OUDENAARDE	BE	547L	CRU'S DELICATESSEN	ROESELARE	BE	103
- PA'LAIS	PEPINGEN	BE	547D	DADDY COOL	SCHOTEN	BE	507
- THREE BY ONE EUROPE	BRUSSEL	BE	547E	DAILY DAIRY HOLLAND	BAARN	NL	6113
- VERS EN VEGGIE	ANTWERPEN	BE	547K	DANIS	ARDOOIE - KOOLSKAMP	BE	550
BLEUZE INTERFOOD	BALEGEM	BE	547C	DANISH CROWN FOODS	HAARLEM	NL	222
BLUE ELEPHANT FINE FOOD CATERING	KONTICH	BE	178	D'ARGIFRAL	CHAINEDUX	BE	220
	SAINTES	BE	6105	DAVAI	WICHELEN	BE	690G
				DAWN MEATS GROUP	WATERFORD	IE	4183
				DE BEAUVOORDER-TRADELIO	OUDENAARDE	BE	629
				DE KOEK	BRAKEL	BE	4207A
				DE KROES	ALMERE	NL	227
				DE NIL VLEESWAREN	HAMME	BE	203

SOCIÉTÉ	COMMUNE	PAYS	NO. DE STAND
DE NOTEKRAKER	SINT-ELOOIS-WINKEL	BE	224
DE STER	LUBBEEK	BE	299F
DE TROYER	AALST	BE	676
DEJONG CHEESE	ALPHEN NB	NL	617
DEJONGHE SALADS	WESTROZEBEKE	BE	299K
DELAVI	TIELT	BE	435
DELEMEAT	GULLEGEM	BE	269
DELEYE PRODUCTS	MOUSCRON	BE	148
DELI OSTRICH	WINGENE	BE	299H
DELIGOUT	MOESKROEN	BE	1157
DELIKIP	DEINZE	BE	4186
DELINO	KNOKKE-HEIST	BE	275
DELSAUCE	ZEEBRUGGE	BE	505
DELIVA	GENK	BE	6110
DELL'ORO - VINAL FOOD	WOMMELGEM	BE	157
DETRY	AUBEL	BE	245
DIDDEN	MOLENBEEK-SAINT-JEAN	BE	4109
DIDESS	GIERLE	BE	110
DIVERSI FOODS	ERPE-MERE	BE	4150
DOLCE WORLD	KNOKKE-HEIST	BE	4210
DOLCERIA ALBA	OOSTDUINKERKE	BE	652
DON GASTRONOM	BILBAO	ES	176
DON PEPE	AMSTERDAM	NL	488
DRINK EAT FRESH	BRUXELLES	BE	417B
DUROC D'OLIVES	LOCHRISTI	BE	620
DV FOODS	MEULEBEKE	BE	123
EAST POLAND HOUSE	BRUSSEL	BE	4164
- BIOTREM	PL	4164	
- BIOTREND	PIEKARY SLASKIE	PL	4164
- GOMAR PINCZOW SP.Z.O.O.	PINCZOW	PL	4164
- MAZURSKIE MIODY BOGDAN	STAWIGUDA	PL	4164
PIASECKI	WLOSZCZOWA	PL	4164
- OKREGOWA SPOLDZIELNIA	PIEKOSZOW		
MLECZARSKA WLOSZCZOWA			
- POLISH CHAMBER OF REGIONAL			
AND LOCAL PRODUCT /			
SWIETOKRZYSKIE BRANCH			
- POLSKA IZBA PRODUKTU			
REGIONALNEGO I LOKALNEGO/			
ODDZIAŁ ŚWIĘTOKRZYSKI		PL	4164
EDM FRANCE	LESTREM	FR	690I
EIPRO-VERMARKTUNG	LOHNE	DE	160
ELLEON	SAINT-JOSSE-TEN NOODE	BE	579G
ENRICO - ROOTS IN GOOD FOOD	AMSTERDAM	NL	185
ENTREPEÑAS	GERAS DE GORDÓN	ES	299J
ENZAFRUIT NEW ZEALAND CONTINENT	SINT-TRUIDEN	BE	542
EQUINOX	WIJNEGEM	BE	4111
ERMA VLEESWAREN	WAREGEM	BE	6108
EURO-DELICES DISTRIBUTION	VOTTEM	BE	531A,531B
EVLIER	SCHOTEN	BE	684
EVOLUTION MEDIA GROUP	WIELSBEKE	BE	471
EXOTIC FOOD THAILAND	CHONBURI	TH	292
EXTENDA	SEVILLA	ES	190A
- ARODEN		ES	180-190A-1111
- ATUN ROJO DEL ESTRECHO		ES	180-190A-1111
- BAIBOR RICE&FOOD		ES	180-190A-1111
- CORTIJO SPIRITU SANTO		ES	180-190A-1111
- IBERANDALUS		ES	180-190A-1111
- ICT		ES	180-190A-1111
- JAMONES SIERRA MORENA		ES	180-190A-1111
- JAMONES TARTESOS		ES	180-190A-1111
- LA JABUGUEÑA		ES	180-190A-1111
- LANDALUZ		ES	180-190A-1111
- LORUSSO Y SAEZ		ES	180-190A-1111
- OLEICOLA JAÉN		ES	180-190A-1111
- OLIVAR DE LA MONJA		ES	180-190A-1111
- OLVERO		ES	180-190A-1111
- OMEDOIL		ES	180-190A-1111
- PALACIO OLIAXI		ES	180-190A-1111
- THUELMA		ES	180-190A-1111
FABRIZIO & FRIENDS	BURGAS	BG	4145

SOCIÉTÉ	COMMUNE	PAYS	NO. DE STAND
FAMILLE MICHAUD APICULTEURS	GAN	FR	663K
FARNIENTE	SEILLES	BE	602
FERM KOMBUCHA	BRUGGE	BE	690B
FERMETTE - PERE LEJEUNE	OOSTENDE	BE	154
FISHERMAN'S CHOICE	DEN HAAG	NL	4184
FLANDRIEN	WERVIK	BE	152
FLORETTE BENELUX	LASNE	BE	628
FOOD IMPACT	BRUXELLES (WOLUWE-SAINT-LAMBERT)	BE	477
FOODELICIOUS WHOLESALE	ROTTERDAM	NL	155
FOODIMPULS	HEERENVEEN	NL	4197
FOREIGN TRADE INSTITUTE OF CASTILLA-LA MANCHA	TOLEDO	ES	516
- DERAZA IBERICO	TALAVERA DE LA REINA	ES	516
- MOLINO DEL AIRE	VILLAMANRIQUE	ES	516
- NICO JAMONES	CIUDAD REAL	ES	516
- NOVA INVES ACTIVIDADES	CIUDAD REAL	ES	516
- QUESOS VEGASOTUELAMOS	CHINCHILLA DE MONTE-ARAGON	ES	516
- TRUFAZERO	CIFUENTES	ES	516
FOURCHETTE	ERTVELDE-EVERGEM	BE	509
FRANKY FRESH FOOD	WORTEGEM-PETEGEM	BE	427
FRESH & SAUCY FOODS	HERENTALS	BE	4108
FROM-UN	SAINTES	BE	4127
FRUIT LAYER	ASSE	BE	579E
FRUITSAPPEN VERHOFSTEDE	EKSAARDE	BE	690F
FRUPECO	LENDELEDE	BE	1149
FRUTASTIC	GULLEGEM	BE	417D
GALANA - BELDESSERT - PAGOTINI	WAREGEM	BE	147
GALLINIS	VILVOORDE	BE	560
GANDA FINE FOODS	DESTELBERGEN	BE	610
GEELS KOFFIE EN THEE	HAARLEM	NL	646
GHL GROUPE	AUBEL	BE	4135
GHORBAN DELIKATESSEN MANUFAKTUR	WUPPERTAL	DE	1132
GILCO FISH	EVERGEM	BE	508
GIMBER	BUIZINGEN	BE	690A
GIN DE BINCHE	PERONNES-LEZ-BINCHE	BE	4207G
GLORIUS	HOUTHULST	BE	514
GOOD MEAT	AALTER	BE	413
GOURMET PROVENCE	ARLES	FR	663B
GOUT-GOE-GOOD	GEMBLOUX	BE	529
GRAINS NOIRS	MOLENBEEK-SAINT-JEAN	BE	502
GRANO LADIES	KOEKELARE	BE	543
GREEN MEAT	REKKEM	BE	4112
GREENOMIC DELIKATESSEN	ESSLINGEN	DE	522
GREENYARD FROZEN BELGIUM	WEST-ROZEBEKE	BE	114
GREGA	BUGGENHOUT	BE	400
GROOTMOEDERS KOFFIE	GULLEGEM	BE	121
GROUP OF BUTCHERS	TILBURG	NL	206
GRUPO CEREZO ALIMENTACIÓN	TERRASSA BARCELONA	ES	534
GUY TROCH IMPORT	WETTEREN	BE	612
HEIHOEF - HEYDE HOEVE	NUENEN	NL	523
HERITAGE FOOD BRANDS	LO	BE	118
HERMANO	SINT DENIJS WESTREM	BE	579C
HET ANKER	MECHELEN	BE	298G
HET GEEL GENOT - BUYS	TERNAT	BE	417E
HOEKSCHHE HOEVE	'S-GRAVENDEEL	NL	4206E
HOLEKI	WETTEREN	BE	280
HOLLAND PAVILJOEN	DEN HAAG	NL	4162
DANVO BAKERIES	RIEL	NL	4162
FLAMMKUCHEN.NL	OUDDORP	NL	4162
JACQUES' KRUIDENBOTER	DEN HELDER	NL	4162
KOOLEN CHAMPIGNONS	SLOOTDORP	NL	4162
SLANDSBESTE	BIDDINGHUIZEN	NL	4162
TORTILLERIA TAIYARI	UITHOORN	NL	4162
HOLLEBEEKHOEVE	KRUIBEKE	BE	535

SOCIÉTÉ	COMMUNE	PAYS	NO. DE STAND
HOUBLONESSE	POPERINGE	BE	1137A
HYBU CIG CYMRU - MEAT PROMOTION WALES	ABERYSTWYTH	UK	561
I JUST LOVE BREAKFAST	ANTWERPEN	BE	4207I
IJSTIJD L'O & HUG'O	OUDENBURG	BE	299E
IMAGOPACKGROUP	DEERLIJK	BE	207
IMPERIAL MEAT PRODUCTS	LIEVEGEM	BE	433
INTER-DRINKS	BRUSSEL	BE	4207F
ISFI SPICES	BRAINE L'ALLEUD	BE	1113
ISIGNY SAINTE MERE	ISIGNY SUR MER	FR	663 J
IWAN AND MORE	MECHELEN	BE	417A
J.F. LUITEN VLEESWAREN	ZOETERMEER	NL	4161
JACQUET BELGIUM	BRUXELLES (FOREST)	BE	412
JANISFARM	JURMALA	LV	579N
JERMAYO	LIER	BE	682
JIV TAILORMADE FOOD SOLUTIONS	WOMMELGEM	BE	4196
JOKA	BRUGGE	BE	541A-B, 578
JUCY	WORTEGEM-PETEGEM	BE	539
JUSRE	BEERNEM	BE	417H
K&F DE PAUW	ZELZATE	BE	182
KAASBOERDERIJ 'T GROENDAL	RUMBEKE	BE	4206F
KAASIMPORT JAN DUPONT	SINT-ANDRIES (BRUGGE)	BE	1118
KADE	OLEN	BE	197
KARMAKARMA	OPWIJK	BE	417G
KARRAS	FLEURUS	BE	601
KEMPENSE GEITENKAAS POLLE	LICHTAART	BE	163
KLINGELE CHOCOLADE	EVERGEM	BE	545
KOFFIE KAN	WENDUINE	BE	1139
KRIKET	ANDERLECHT	BE	579L
KUPERUS FOODS	LEEUWARDEN	NL	417N
L'AIL DE L'ILE	ILE D'ORLEANS (QUEBEC)	CA	4207C
L.D.C SABLE	SABLE SUR SARTHE	FR	618
LA FAVO	ANTWERPEN	BE	175
LA LORRAINE	ERPE-MERE	BE	1136
LA PETITE PROVENCE	ALKEN	BE	299G
LABEYRIE FINE FOODS BENELUX	SEILLES	BE	113
LAMBERT J.L. ETS.	HOEILAART	BE	153
L'ARTISANE	COURCELLES	BE	533
LATHOUWERS & CO	WOLVERTEM	BE	654
LC COMPANY	ZEEBRUGGE	BE	622
LEROY BREWERIES	WATOU	BE	298B
LEROY DELICATESSEN	IEPER	BE	1165
LEVONI	CASTELLUCCHIO (MN)	IT	658
LISIMO & MAÎTRE CUISINE	WIJCHEN	NL	261
LITTLE CHEESE FARM	AALTER	BE	570
LOBSTER FISH	DEERLIJK	BE	102
LODEWIJCKX	VEERLE-LAAKDAL	BE	655
LONKI	TEMSE	BE	4101
LUITEN FOOD	LEIDSCHEIDAM-VOORBURG	NL	4205
MADAME COCOS	ZWAAG	NL	645
MAISONIE	OUDENAARDE	BE	1114
MARBLO	WORTEGEM-PETEGEM	BE	427
MAZA MEDITERRANEAN DELICACIES	ZAANDAM	NL	454
MESTDAGH	VEURNE	BE	616
MIEFRESH - GHEER-AARD	LANGEMARK	BE	681
MIELS HÉDÈNE	PARIS	FR	4207D
MIGINO	HOVE	BE	417J
MILCOBEL	KALLO	BE	1145
MONSIEUR BOUDIN	GENT	BE	579F
MONTENAUER	AMEL	BE	4128
MR COOK	WAVRE	BE	656
MUSHROOM CITY	TIELT-WINGE	BE	690H
NATURA	TUBIZE	BE	1104
NATUURVLEES DOBBELAERE	MOERKERKE	BE	606

SOCIÉTÉ	COMMUNE	PAYS	NO. DE STAND
NEWBY TEAS - GERALT BENELUX	HAARLEM	NL	579I
NIEUWE VERSPREEUWEN	ANTWERPEN	BE	414
NINA BAKERY EUROPE	ECHT	NL	1163
NO MILK TODAY	BORNEM	BE	417F
NOBLE FOOD GROUP	VEURNE	BE	1144
NOLA ENJOY GOOD FOOD	LIEVEGEM	BE	417M
NORDIC BAKING & COOKING	DESTELBERGEN	BE	1160
NOVA FRESCO DELICATESSEN	ROOSENDAAL	NL	6107
NOYEN	EVERGEM	BE	657
OLIJCK SEAFOOD	HALFWEG	NL	579D
OLIO BOVO	RACALMUTO	IT	1154
OLIVA	MILLINGEN AAN DE RIJN	NL	518
OLYMPIA	HERFELINGEN	BE	109
ORESTO FOOD PARTNERS	HASSELT	BE	4153
OVI	OLEN	BE	276
PAB BENELUX	MECHELEN	BE	513
PASTATI	MELLE	BE	4170
PASTIFICIO DELLA MAMMA	HERSTAL	BE	291
PEKA KROEF	ODILIAPEEL	NL	4120
PERSIAN CAVIAR	DEN HAAG	NL	4203
PIDY	IEPER	BE	132
PIETERCIL GROUP	TERNAT	BE	662
PLANTIN	PUYMERAS	FR	282
PLUKON CONVENIENCE OLEN	OLEN	BE	643
POPPIES INTERNATIONAL	ZONNEBEKE	BE	1102
PROFESSOR GRUNSNABEL	ALKMAAR	NL	557
PUR NATUR	KRUISEM	BE	405
QUALITY MEAT SCOTLAND	EDINBURGH	UK	561
QUALITY NUTS	ZANDHOVEN	BE	179
QUANTU, CACAO ET CHOCOLAT	MONTREAL (QUEBEC)	CA	4207C
RAFINA - TRIPORTEUR	MENEN	BE	238
RANOBO	TURNHOUT	BE	115
RAPS BENELUX	BEST	NL	4154
RASCAL TASTEBUDDIES	AALTER	BE	690J
REO VEILING	ROESELARE	BE	627
RILLETES DE L'ERMITAGE	NESLE	FR	410
RITCHIE	HEVERLEE	BE	6112
ROUGIE - EURALIS GASTRONOMIE	LESCAR	FR	146
SABLÉ BRETON BAKERY	INGELMUNSTER	BE	1164
SADIE-TOAST	LENDELEDE	BE	1161
SAINT JEAN	ROMANS SUR ISERE	FR	149
SAINTE LUCIE	GOUVIEUX	FR	556
SALENTO	SITTINGBOURNE	UK	1135
SCHAAP HOLLAND- POLDERGOUW AARDAPPELPRODUCTEN	BIDDINGHUIZEN	NL	4156
SCHIETSE	GROOT-BIJGAARDEN	BE	201
SCHOONDERWOERD VLEES	BITHOVEN	NL	4165
SELEKT MEAT PRODUCTS	HARLINGEN	NL	571
SERVICE COUPE	ZELE	BE	299B
SIGNATURE FOODS BELGIUM	TURNHOUT	BE	249
SIMONE A SOIF	UCCLE	BE	690D
SITA	COURCELLES	BE	1115
SODIAL	JUMET (CHARLEROI)	BE	4166
SOLINA BELGIUM	EKE-NAZARETH	BE	128
SOPRACO	GEEL	BE	6101
SOPRALEX & VOSMARQUES	WATERLOO	BE	403
SPAASFOODS	WEMMEL	BE	101
ST. MICHEL BISCUITS	CONTRES	FR	1131
STEPHAN DESTROOPER	SINT IDESBALD	BE	4209
STOFFELS-TOMATEN	RIJKEVORSEL	BE	1134
SUBLIMIX	LOMMEL	BE	283
SYBARITE DISTILLERY	MECHELEN	BE	562
SYROS	JABBEKE	BE	1129
TERRA & TAVOLA	SINT-PIETERS-LEEUV	BE	418
THE BELGIAN CHOCOLATE FACTORY	WETTEREN	BE	579K

SOCIÉTÉ	COMMUNE	PAYS	NO. DE STAND
THE BIO VEGGIE COMPANY	TEMSE	BE	544
THE DRUNKEN HORSE GIN	ANTWERPEN	BE	6108A
THE HOLY BERRY	ASTENE-DEINZE	BE	175
THE NUTS AND DRIED FRUITS COMPANY	SINT-KATELIJNE-WAVER	BE	270
THE SPREADMAKER	HULSHOUT	BE	4134
THE TAPAS FACTORY	ROTTERDAM	NL	4110
THEO & BROM	GENT	BE	4208
TISZAI	PERWEZ	BE	579B
TREASURE TEA COMPANY	HOOGLAND	NL	512
TREUR KAAS	WOERDEN	NL	255
TRUFFEL.BE	DEERLIJK	BE	521
ULYSSE	PARIS	FR	290
UNILEVER FOOD SOLUTIONS	ANDERLECHT	BE	4144
V&S FOODSPECIALIST	LEIDEN	NL	221
VAN HOVE R.	LIER	BE	133
VANAFISH	PITTEM	BE	506
VANCOVIENNO	KOEKELARE	BE	511
VANDERSTERRE HOLLAND	BODEGRAVEN	NL	665
VEGABITES	LOKEREN	BE	510
VELDA	ZELE	BE	4195
VERLEYE CHOCOLATERIE	TURNHOUT	BE	186
VERSALOF	STEENHUFFEL	BE	4152
VERSTEGEN SPICES & SAUCES	MECHELEN	BE	483
VEWI	OBAIX	BE	4179
VILLAGE GOURMET FRANCO-BELGE	MONS	BE	487A-B-C-D
ADYA BIO	OOSTENDE	BE	487C O
BROUWERIJ MAENHOUT	PITTEM	BE	487A F
DE AARDAPPELHOEVE	TIELT	BE	487A E
DELY WAFELS	ESTAIMPUIS	BE	487C K
DES HOMMES ET DES BOEUF	AGUILCOURT	FR	487C N
EUROVANILLE	GOUEY-SAINT-ANDRÉ	FR	487A A
FROMAGERIE PECQUEREAU	VELAINES	BE	487D V
FROMAGERIE VASEDEL	VIELSALM	BE	487D R
HOVEA OLEUM	HOUDAIN	FR	487C M
IDEAL CROQUEMBOUCHE	LES ATTAQUES	FR	487A A
JCG COOKING	WAREGEM	BE	487A B
LA JOLIE CONFITURE	THORICOURT	BE	487D U
LES JARDINS DE CAPECURE	BOULOGNE-SUR-MER	FR	487C M
LOSFELD DISTRIBUTION	ROUBAIX	FR	487C P
MAURET	CAPPELLE-EN-PÉVÈLE	FR	487C N
NANUK	MOUSCRON	BE	487B G
NECTAR AND CO	FERNELMONT	BE	487B H
NONNA	GEMBLOUX	BE	487C L
RUBIS	FLERS EN ESCREBIEUX	FR	487A C
SAKÉ PASSION	FOUCHES	BE	487B I
SALAISONS DE LA SEMOIS	NOIREFONTAINE	BE	487D Q
SAS MACQUET	FRUGES	FR	487B J
SIGOJI	SCHALTIN	BE	487A D
SIX FUMAISON	MOUSCRON	BE	487D T
VITAL 1926	DEINZE	BE	4171
VLEESWAREN L. MICHIJLSEN	SCHOTEN	BE	548
VOETS SPECIALITEITEN	SCHIJNDEL	NL	1121
VOLYS	LENDELEDE	BE	119
WESTVLEES	WESTROZEBEKE	BE	4118
WIJNGAARD KAAS	WOERDEN	NL	4167
WILD&RUN	CEROUX	BE	690E
WILDIERS	TILDONK	BE	131
WILLY NAESSENS FOOD	WORTEGEM-PETEGEM	BE	427
YOGI & YOUSEF	HAARLEM	NL	417P
YUTOMI SOLUTIONS CO.	KAKEGAWA CITY, SHIZUOKA PREFECTURE	JP	299A
ZANDVLIET VLEESWAREN	DELFT	NL	481
ZOUTMAN	ROESELARE	BE	6106



Tavola

Salon professionnel
de l'alimentation fine
et des produits frais

15-16-17 mars 2020

Kortrijk Xpo

Découvrez un savant mélange d'aliments et de boissons de première qualité de 500 leaders de marché et producteurs artisanaux: un assortiment unique de mets fins et de délicieux produits sélectionnés avec le plus grand soin.

www.tavola-xpo.be



Visite gratuite :
enregistrement via
www.tavola-xpo.be
avec le code KH435



Kortrijk **Xpo**

SAVEURS & MÉTIERS

Le concours de la Boucherie Belge sur le thème des saucissons secs, le Couteau d'Or et les démonstrations attrayantes aux différents stands ont fait de cette édition de Saveurs & Métiers un succès indiscutable.



C'est le dimanche 26 janvier à 9 heures du matin qu'a débuté pour l'équipe de la Fédération et pour les participants au concours de la Boucherie Belge, l'édition 2020 du salon Saveurs & Métiers. La cotation de la soixantaine de saucissons secs s'est déroulée sans problèmes. Notre jury a vu des saucissons secs de toutes les tailles, couleurs et odeurs.

Benjamin Lefebvre a remporté le trophée dans les catégories saucissons secs fumés classiques, saucissons secs fumés originaux, saucissons secs non-fumés classiques et saucissons secs non-fumés originaux.

Puis est venu le tour du vainqueur avec le plus grand nombre de points remporté dans les 4 catégories. Le prix est évidemment revenu à Benjamin Lefebvre. Le prix de la créativité est allé à Nathalie Van Der Straeten.

Le lundi 27, il y avait une nouvelle édition du Couteau d'Or au programme. La barre était placée particulièrement haut pour les 9 candidats des divers centres de formation wallons. Ils ont tous donné le meilleur d'eux-mêmes pour convaincre le jury de leur savoir-faire.

Lise Verplancken a été couronnée vainqueur du concours, remportant le très convoité Couteau d'Or ainsi qu'une magnifique trancheuse Berkel. Celle-ci

lui a été remise par Madame MARSAL de la firme SitaSoft.

La 2ème place a été remportée par le très enthousiaste Sébastien Lejeune, alors qu'Emilien Warny a remporté le 3ème prix. Outre une planche à découper offerte par la Fédération, les numéros 2 et 3 ont reçu un thermomètre Testo.

Les 3 vainqueurs ont donc reçu des mains des présidents de la Fédération une planche à découper de luxe. Tous les participants sont repartis avec un goodie bag bien rempli.

Le Trophée général a été remporté par le centre de formation de Tournai.

Lise Verplancken a également reçu le Prix de la Créativité offert par Realco.

Nous avons pu une nouvelle fois compter sur un solide groupe de collaborateurs et de jurys qui, sous la conduite de

nos co-présidents Philippe Bouillon et Ivan Claeys et de superviseur Norbert Van Speybroeck, se sont donnés à fond pour un bon déroulement du concours.

Satisfaits de pouvoir considérer cette édition comme pleinement réussie, nous tenons à remercier tous ceux qui ont fait le maximum pour faire de cette édition une promotion du métier de boucher artisanal.

Au nom des présidents de la Fédération, je remercie tous les membres qui ont envoyé des produits et tous les apprentis qui ont participé au Couteau d'or : sans eux, il n'y aurait tout simplement pas de concours professionnels.

Merci aussi à tous les centres et écoles, aux jurys, aux sponsors et aux collaborateurs dans les coulisses pour leur collaboration très professionnelle.



INTÉRÊT RENOUVELÉ POUR LE CONCOURS DE LA BOUCHERIE BELGE, ORGANISÉ SUR LE THÈME DU SAUCISSON SEC



Dès 9 heures du matin, nos jurys et collaborateurs se tenaient prêts à réceptionner les produits envoyés par les participants au concours organisé par la Boucherie Belge.

Marc et Josée Landuyt étaient là pour s'assurer que les produits arrivent conformes au règlement chez les membres du jury. Notre co-président national, Philippe Bouillon, président du jury, tenait tout cela à l'œil.



Le jury, composé de Messieurs Bouillon, Dasnois, Montigny et Toussaint, a accompli sa tâche avec beaucoup d'engagement. Dans l'après-midi, tous les saucissons secs envoyés ayant été cotés, j'ai pu, avec Johan Cuypers, comptabiliser les points attribués.

Pendant son discours à la remise des prix, le président Bouillon a souligné une nouvelle fois toute l'importance des salons et des concours professionnels. Il a ensuite remercié tous ceux qui avaient participé à l'organisation de cette magnifique 4ème édition du concours.

Juste avant la proclamation des résultats, la tension était à son comble. Cela a été une agréable surprise de constater le grand nombre de médailles et de prix remportés par nos jeunes bouchers.



Benjamin Lefebvre a été le grand vainqueur du concours, remportant le 1er prix dans les 4 catégories et sacré fort logiquement vainqueur général.



Le prix de la créativité a été remporté par Nathalie Van Der Straeten.



Ter Groene Poorte a profité de l'occasion pour faire faire des saucissons secs par les élèves de la section boucherie. Ces produits ont été évalués par Norbert Van Speybroeck, membre du Service Technique de la Fédération Nationale et par le co-président Ivan Claeys. L'envoi avec le plus grand nombre de points et le score total le plus élevé pour la créativité reçoit un prix d'honneur. Ce prix est allé à Marco Van Hoecke. Tous les élèves ont reçu un diplôme et un goodie bag de Rejo-Degens.



CONCOURS SAUCISSONS SECS



LE COUTEAU D'OR, CONCOURS POUR JEUNES BOUCHERS

LUNDI 27 JANVIER 2020, NAMUR EXPO



Les gagnants accompagnés par les présidents de la Fédération nationale

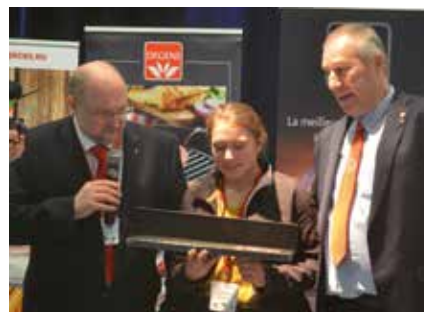
Ils ont reçu un thermomètre Testo, une planche à découper de la Fédération et divers prix en nature.



Le Trophée général a été remporté par le centre de formation de Tournai.



Tous les participants



La Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique organisait, en collaboration avec le salon "Saveurs & Métiers", le concours du « COUTEAU D'OR » pour les jeunes bouchers sous contrat d'apprentissage.

Le lundi 27 janvier, 9 apprentis suivant la formation de boucher-charcutier dans un centre IFAPME, un CEFA (Wallonie) ou le Centre EFP (Bruxelles), étaient en compétition pour remporter le 1er prix, le fameux « COUTEAU D'OR ».

Le jury était composé de Messieurs Jean-Luc Pottier, José Beaujean, Etienne De Vlemminck, Danny Toussaint, tous membres du Comité Directeur de la Fédération Nationale.

Messieurs Ivan Claeys (Co-président de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique) et Norbert Van Speybroeck (Conseiller Technique de la Fédération Nationale Royale des Bouchers) veillaient, en tant que superviseurs, au déroulement correct du concours.

La proclamation des résultats a eu lieu le

27 janvier, après les épreuves, dans l'espace démo du salon « Saveurs et Métiers » à Namur Expo.



Le 1er prix est allé à Lise Verplancken. Outre le très convoité Couteau d'Or, elle a reçu une trancheuse Berkel, une planche à découper de la Fédération Nationale et divers prix en nature. La magnifique trancheuse Berkel lui a été remise par Madame MARSAL de la firme Sitasoft.



Le 2ème prix est allé à Sébastien Lejeune, alors qu'Emilien Warny a terminé 3ème.

Le prix de la créativité, offert par Realco, a été remporté par Lise Verplancken et remis par les présidents de la Fédération Nationale.

Nous tenons à remercier de tout cœur les organisateurs du salon pour le sponsoring du Couteau d'Or et du Trophée général, la firme DUROC D'OLIVES pour le sponsoring de la viande de porc et les prix en nature, la firme Sitasoft pour la magnifique trancheuse Berkel, Testo pour les 2 thermomètres. Pour les goodie bags remis à tous les participants, nous remercions les firmes Rejo, Ganda, Realco, Brasvar/Andymeat et Verstegen. Merci de tout cœur à tous les membres de jury et collaborateurs qui ont soutenu ce concours et bravo à tous les apprentis et formateurs qui y ont participé et en ont fait une promotion pour la formation de boucher.



COUTEAU D'OR





**SAVEURS
&
MÉTIER**

COUTEAU D'OR

SAVEURS
&
MÉTIERS



REGIONAL BRUXELLES: DINER WAERBOOM 2020

Dans sa fonction de président de la Corporation de Bruxelles, Etienne De Vleminck, a souhaité la bienvenue à tous les invités à notre diner dansant au Waerboom. Il a exprimé au nom du comité ses meilleurs vœux pour la nouvelle année.

Le Comité a remercié Marc Landuyt pour son engagement et la responsabilité avec laquelle il fait toutes les tâches supplémentaires. D'année en année cet événement prend de plus en plus de succès.

Nous avons eu le plaisir d'accueillir parmi nous : Monsieur Ivan Claeys, co-président de la Fédération nationale et son partenaire Ilse, Monsieur et Madame Jean-Luc Pottier, vice-président de la Fédération nationale, Monsieur et Madame 'T Kint, Président de la Corporation des Bouches

d'Alost, Messieurs Vogels et Otten, président et secrétaire du province de Limbourg, Monsieur Eric Vandebossche, Président de la Corporation du Brabant Wallon, Monsieur Reinold Seffer, président de la Corporation de Verviers et Messieurs Hertay et Geurts de Verviers, Les Mangons, Messieurs Lebeau, Perrot, Cremer et Coonen.

Le tombola était de nouveau un succès et le jambon Brasvar a été gagné par la Boucherie Vannechel.

On remercie les firmes : Amnimeat, Havian, Equinox, De Vleminck, De Waerboom, Schietse et Evlier pour leur soutien.

La fête c'est terminé avec une piste pleine de danseurs !



100%
Régional
& équitable

ALIMENTATION
SANS
ANTIBIOTIQUE / OGM

PORC • QUALITÉ

Ardenne

P.Q.A.

Le goût du bien-être

Une **coopérative** unique en Belgique respectant le **bien-être animal** et garantissant une **rétribution décente du producteur.**

Avenue de Norvège, 14
B-4960 Malmedy

T. 080 77 03 72
F. 080 77 03 23

info@pqa.be
www.pqa.be



PAIN DE VIANDE FERMIER

Ingrédients:

- 3,75 kg de viande de porc
- 3,75 kg de lard de collier
- 1 l de lait
- 500 g d' oeufs (= 10 pièces)

= 10 kg de mélange total (sans compter la chapelure)

Produits REJO:

- 180 g (18 g/kg) S02847 **SAUMURE NITRITEE SEL**
- 1 kg de S02237 **CHAPELURE BLANCHE SPECIALE** Contient: gluten
- 20 g (2 g/kg) S01374 **FRISCH**
- 600 g de S04248 **MELANGE DE PAIN DE VIANDE FERMIER** Contient: soja, lait, gluten

Préparation et présentation:

1. Laissez d'abord un peu tremper le lait, les oeufs et la CHAPELURE BLANCHE SPECIALE.
2. Faites passer la viande de porc, le lard de collier et le mélange de lait, CHAPELURE et oeufs à travers une plaque de 4 mm ou 5 mm.
3. Très bien mélanger (ajoutez toujours le FRISCH comme dernier ingrédient).
4. Remplissez les moules souhaités.
5. Faites cuire à 95 °C, jusqu'à 45 °C au coeur, dans un four humide.
6. Retirez ensuite du moule et continuez la cuisson à une température de grille de 105 °C sans humidité, jusqu'au coeur de 68 °C.
7. Refroidissez au plus vite.

SALADE DE PAIN DE VIANDE FERMIER



Ingrédients:

- 1,15 kg de pain de viande, coupé en fine julienne
- 150 g de carottes, en fine brunoise
- 1 botte d' oignons de printemps, coupés en rondelles

Produits REJO:

- 700 g de AW06175-02 **REJONAISE** Contient: oeuf, lait, moutarde
- 150 g de S00941 **VINAIGRETTE MOUTARDE ET MIEL** Contient: oeuf, moutarde
- 300 g de S00914 **SAUCE CURRY A LA CREME** Contient: moutarde, lait

Préparation et présentation:

1. Mélangez bien la REJONAISE, la VINAIGRETTE MOUTARDE ET MIEL et la SAUCE AU CURRY A LA CREME.
2. Mélangez-y le reste des ingrédients.
3. Présentez dans un joli plat.

**Marinades,
assaisonnements,
sauces,
herbes et épices...**

Recettes, conseils, idées et astuces!

BOULETTES DE POULET A LA SAUCE AIGRE-DOUCE ET SESAME

Ingrédients:

- 4,5 kg de boulettes de poulet, assaisonnées et cuites

Produits REJO:

- 2 kg de S00967 **SAUCE CHINOISE ROUGE**
Contient: céleri
- 960 ml de S05981 **WOKSAUCE SESAME ORIENTALE APOLLO**
Contient: sésame, soja, gluten

Préparation et présentation:

1. Mélangez à froid la SAUCE CHINOISE ROUGE avec la WOKSAUCE SESAME ORIENTALE.
2. Mélangez avec les boulettes de poulet cuites et refroidies.
3. Présentez dans un joli plat, terminez par des graines de sésame grillées.



MAKING SENSE OF TASTE

Avez-vous une question pour nous?
Mail à rejo@solina-group.eu ou appelez +32(0)9 385 56 15



Rejo Spices est une marque du Groupe Solina
www.solina-group.be

Solina Belgium AG/NV
Rozenstraat 15
9810 Eke-Nazareth

T : 09 385 56 15
F : 09 385 81 06

BOULETTES DE POULET STYLE ORIENTAL

Ingrédients:

- 1 kg de chair de cuisses de poulet avec peau

Produits REJO:

- 25 g de S06820 **MIX SPECIAL ZK**
Contient: gluten, oeuf
- 20 g de S02701 **MIX SAUCISSE POULET A/S**
Contient: soja, moutarde, céleri
- 100 g de S05981 **WOKSAUCE SESAME ORIENTALE APOLLO**
Contient: sésame, soja, gluten
- 100 g de S00525 **CHAPELURE ORIENTALE CRUMBMIX** Contient: gluten

Préparation et présentation:

1. Broyez les cuisses de poulet à travers une plaque de 3 mm.
2. Incorporez le MIX SPECIAL ZK, le MIX SAUCISSE POULET A/S et la CHAPELURE ORIENTALE CRUMBMIX.
3. Mélangez ensuite la WOKSAUCE SESAME ORIENTALE.
4. Faites à nouveau passer à travers une plaque de 3 mm, préparez des boulettes.



PROMOTION

SOUPE AUX POIREAUX HUGLI

S00824
emballage de 2 kg

3 + 1 GRATUIT *

* Jusqu'à l'épuisement des stocks



MAKING SENSE OF TASTE

Avez-vous une question pour nous?
Mail à rejo@solina-group.eu ou appelez +32(0)9 385 56 15



Nouveau ! Découvrez nos

PUREE PARFAIT



Caractéristiques:

- A base de pommes de terre fraîches, finement assaisonnées avec des épices classiques.
- Conservation: entre 2 °C et 7 °C.
- Durée de conservation: 6 semaines après la date de production.
- Emballage: intestin artificiel 2kg, par 5 pcs dans une caisse.
- Facile à utiliser.
- S'utilise pour terminer vos plats de jour.

PUREE PARFAIT
POTAT1701-01 - 2 kg



Solina Belgium AG/NV
Rozenstraat 15 | 9810 Eke-Nazareth
T: 09 385 56 15 | F: 09 385 81 06
E: rejo@solina-group.eu

www.rejospices.eu

Boucherie Bjorn et Eline, Hulste



WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

PLATS FUSION ... PLATS TENDANCE

Plats prêts à cuire à la poêle, au four ou au barbecue



Le monde change vite et cela vaut évidemment aussi pour la viande. Il convient alors de suivre l'évolution. Et des changements, il y en a dans tous les domaines. Dans le domaine alimentaire en général, ils concernent l'utilisation de nouveaux ingrédients et matières premières, d'herbes et d'épices étrangères et exotiques, l'application de nouveaux modes de cuisson, le tout ramené par des personnes revenues de voyages à l'étranger ou repris des traditions des nombreuses personnes s'installant chez nous.

Des chefs créatifs ont permis l'adaptation de ces nombreuses nouveautés dans notre propre cuisine, très souvent sous la forme de combinaisons aussi surprenantes que réussies ! Le meilleur de deux (ou de plusieurs) mondes y sont combinés dans des plats entièrement nouveaux. C'est un style de cuisine qu'on appelle la cuisine fusion, généralement acceptée et faisant aujourd'hui partie intégrante de notre paysage culinaire. La manière de transformer la viande en est la conséquence logique : l'utilisation de nouvelles espèces de viande (e.a. Wagyu), l'application de nouvelles techniques de cuisson (e.a. wok) et l'assaisonnement avec des herbes et épices venues de tous les coins du monde en sont de beaux exemples, auxquels on

peut ajouter les nouvelles formes de présentation, souvent très décoratives et riches en couleurs.

Le boucher artisanal se doit bien évidemment de suivre le mouvement. Et là, la viande, une matière première extraordinairement polyvalente, lui offre des possibilités infinies, restant, quoi qu'il en soit, l'ingrédient nutritionnellement le plus important, riche en protéines de haute valeur, source unique de fer et, en tant que produit animal, source par excellence de vit. B12, vitale pour l'organisme. En outre, ces préparations sont généralement pauvres en graisse. Vous aurez ainsi dans votre assiette des mets riches en nutriments et en même temps pauvres en calories ! Bref, la viande dans ce qu'elle a de meilleur. Saine, délicieuse et facile à préparer par le boucher. Ce que vous allez découvrir en lisant les 6 recettes ci-après.

1. THE WAVE



MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg de filet de poulet
150 g de jambon cru fumé, en fines tranches
Le zeste d'1 orange
Ciboulette émincée

INGRÉDIENTS

20 g d'ÉPICES POULET GRILL
Allergènes : Céleri, Moutarde
50 g de TOP MARINADE INDIAN CURRY
Allergènes : Aucun
Bâtonnets à saté de 18 cm



MÉTHODE DE TRAVAIL



Couper le filet de poulet dans le sens de

la longueur en fines escalopes.



Assaisonner ces escalopes d'1 côté.



Mettre 2 petites escalopes avec le côté assaisonné l'une sur l'autre avec une fine tranche de jambon fumé entre les deux.



Plier le tout bien ensemble.



Enfiler ces escalopes sur un bâtonnet à saté en donnant à la brochette un effet de vague, d'où le nom de « wave ».



Badigeonner avec TOP MARINADE

INDIAN CURRY



Garnir de zeste d'orange.



Garnir d'un peu de ciboulette émincée.



Présenter sur un beau plat.

Suggestion : Cuire les brochettes de manière à ce qu'elles soient à point après 10 à 12 min.

2. BROCHETTE POULET-OIGNON (« BLIJE DIJE SPIES »)



MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg de chair de cuisse de poulet, sans peau
Oignon rouge, en quartiers
Oignon de printemps, en morceaux

INGRÉDIENTS

150 g de MARINOL TOSCANIA
Allergènes : Moutarde
Bâtonnets à saté de 18 cm



MÉTHODE DE TRAVAIL



Tailler la chair de cuisse de poulet (désossée et dégraissée) en gros cubes égaux.



Ajouter MARINOL TOSCANIA aux cubes de poulet.



Bien mélanger.



Enfiler les cubes de pouler sur les bâton-

nets à saté, en commençant par un cube de poulet, puis un quartier d'oignon rouge, puis un morceau d'oignon de printemps et en répétant l'opération jusqu'à la taille de brochette souhaitée.



Présenter sur un beau plat.

Suggestion : Cuire la brochette à point en 5 à 7 min.

3. INSIDE OUT



MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg de pilons de poulet (Belle Flamande)
Piments rouges, émincés
Ail frais, émincé
Oignon rouge, en fine brunoise
Barquettes rondes en aluminium

INGRÉDIENTS

150 g de TOP MARINADE JAIPUR
Allergènes : Moutarde
2 g de THYM ENTIER



MÉTHODE DE TRAVAIL



Couper les pilons de cuisses de poulet et y pratiquer quelques incisions.



Badigeonner les pilons de TOP MARINADE JAIPUR.



Garnir de piments rouges, d'ail et de thym entier.



Pour donner au plat un aspect encore plus attrayant, on peut saupoudrer le tout d'un peu de ciboulette émincée.



Mettre les pilons de poulet marinés avec l'os vers le haut dans une barquette ronde en alu.



Présenter avec des papillotes à manchon en papier sur un beau plat.

Suggestion : Mettre la barquette dans un four préchauffé à 180 °C et cuire 20 à 25 min.

4. ORANGERIE



MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg de bavette de bœuf, coupée en fines lanières de 10 cm de long et 2 x 2 cm d'épaisseur
Orange, zeste et quartiers
Oignon rouge, coupé en fins anneaux

INGRÉDIENTS

150 g de TOP MARINADE JAIPUR
Allergènes : Moutarde
Bâtonnets à saté de 18 cm



MÉTHODE DE TRAVAIL



Couper la bavette de bœuf en fines lanières de 10 cm de long et 2 x 2 cm d'épaisseur.



Les enfiler sur des bâtonnets à saté.



Badigeonner de tous côtés avec TOP MARINADE JAIPUR.



Mettre un morceau d'orange avec peau au bout de la brochette.



Garnir d'anneaux d'oignon rouge et de zeste d'orange.



Présenter sur un beau plat.

Suggestion : Cuire de tous côtés jusqu'au degré de cuisson souhaité.

5. FLÈCHE DE FEU



MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg de viande de bœuf moulue
Ciboulette

INGRÉDIENTS

150 g de MARIFIN PITA
Allergènes : Gluten, Céleri, Soja
50 g de PIRI PIRI MÉLANGE APOLLO
Allergènes : Aucun
Bâtonnets teppo gushi avec poignée de 18 cm



MÉTHODE DE TRAVAIL



Ajouter MARIFIN PITA à la viande de bœuf moulue.



Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une masse homogène.



Faire des boulettes de viande de \pm 125 g.



Rouler les boulettes de viande en saucisses longues et minces.



Tremper les extrémités des saucisses dans un peu de PIRI PIRI MÉLANGE APOLLO.



Enfiler les saucisses sur les bâtonnets teppo gushi.



Mettre à côté des bâtonnets quelques brins de ciboulette, fonctionnant comme mèches de la « flèche de feu ».



Donner un peu plus de piquant aux saucisses en y ajoutant un trait de MARIFIN PITA.



Garnir de ciboulette émincée et servir sur un beau plat.

Suggestion : Cuire à feu vif, en veillant à ce que l'intérieur du produit soit bien cuit.

6. SWEET HEARTS



MATIÈRES PREMIÈRES

10 chipolatas
500 g de filet mignon de porc
50 g de poivron rouge, émincé

INGREDIENTEN

100 g de TOP MARINADE JAIPUR
Allergènes : Moutarde
50 g de MARINADE DE MIEL
Allergènes : Soja, Gluten
2 g de thym entier
Bâtonnets à saté de 15 cm



MÉTHODE DE TRAVAIL



Couper le filet mignon de porc en médaillons d'1,5 cm d'épaisseur.



Mélanger la MARINADE DE MIEL avec la TOP MARINADE JAIPUR.



Badigeonner les médaillons de porc de tous côtés avec le mélange de marinades.



Mettre une chipolata autour d'un médaillon.



Enfiler sur un bâtonnet à saté.



Badigeonner encore une fois le tout avec le mélange de marinades.



Garnir le centre de la brochette (médaillon) de poivron rouge et de thym entier.



Présenter sur un beau plat.

Suggestion : Cuire la chipolata de manière à ce que l'intérieur soit également bien cuit.

SUGGESTIONS DE VENTE :

Le boucher dispose d'un énorme éventail de possibilités pour présenter ses produits dans le comptoir frigo. Malheureusement, il ne les exploite pas suffisamment. Certains bouchers artisanaux considèrent leur comptoir frigo comme un mal nécessaire. Ils ont payé très cher pour un beau comptoir : à lui de faire le reste.



Mais ... vous aurez beau avoir un magasin supermoderne avec un vrai petit bijou de comptoir, vous ne ferez pas rentrer plus d'argent dans la caisse si **vous**

n'appliquez pas suffisamment les règles de base !

QUALITÉ – ASSORTIMENT – PRÉSENTATION – SERVICE ... sont les principaux éléments pour bien vendre.

En ce qui concerne la question de la **PRÉSENTATION**, il faut partir du principe que le client recherche non seulement l'identification des produits, mais aussi la fiabilité de ces produits et de son boucher artisanal.

UNE BONNE PRÉSENTATION EST TOUT AUSSI IMPORTANTE QU'UNE BONNE QUALITÉ. Pour chaque forme de présentation, il y a une norme fixe à respecter. Essayez autant que possible de faire de la **PRÉSENTATION EN BLOCS**, de faire des séparations. Vous pouvez embellir les extrémités de votre comptoir frigo en y présentant massivement, en présentant un produit déterminé dans un large assortiment, de manière à transformer un coin mort en un point de vente attrayant et vivant. Réalisez une présentation originale en présentant vos meilleurs produits culinaires aux extrémités de votre comptoir.

Nous avons aussi signalé que le client recherchait **LA FIAIBILITÉ, L'ASSURANCE ET L'IDENTIFICATION** chez son boucher artisanal. Vous pouvez lui donner cette assurance **en lui montrant ce que vous proposez. Présentez donc aussi peu que possible de plats prêts à cuire ou d'autres articles cachés sous des garnitures excessives ... ce n'est plus avec cela que vous pourrez attirer le client.**

SI LA PRÉSENTATION DOIT ÊTRE UN DES GRANDS PILIERS DE VOTRE BOUCHERIE ARTISANALE, VOTRE PRÉSENTATION PERSONNELLE a également une grande importance ! Vous devez savoir que vous serez jugé sur votre présentation personnelle et vous voudrez certainement obtenir le meilleur score possible dans ce domaine. Soignez dès lors votre tenue professionnelle, votre aspect général, votre look. Sentez-vous, cher ami boucher, le lien que nous voulons établir avec votre comptoir frigo et surtout avec la présentation **de vos produits ? Soignez-les comme vous vous soignez vous-même :**

cela suscitera la confiance dans ce que vous présentez. La manière dont vous soignez votre comptoir et dont vous présentez vos produits, ainsi que la confiance que cela suscite, sont des éléments déterminants pour votre chiffre d'affaires et ... pour la survie de votre boucherie artisanale !

Nous vous souhaitons beaucoup de succès !

CONSIDÉRATIONS FINALES

1. Comme nous l'avons indiqué dans le titre, tous ces plats peuvent être cuits à la poêle, au four, au barbecue ou au grill.
2. Comme toujours quand il s'agit de viande, la cuisson du produit est très importante pour sa qualité de consommation. Veillez donc à ce que la viande soit encore juteuse après cuisson, mais aussi à ce que la cuisson soit suffisamment intense pour tuer toutes les bactéries nuisibles. Si vous piquez dans la viande avec une fourchette, le jus de viande doit être bien clair. Pour les plats contenant du haché, c'est très important !
3. Pour le reste, les précautions à prendre sont les mêmes que d'habitude pour la préparation de plats prêts à cuire. Utilisez de la viande fraîche réfrigérée. Limitez autant que possible la période où vous préparez les plats et mettez-les dans le frigo (le surgélateur) juste après leur préparation. Ce sera tout bénéfique pour la couleur du produit fini.
4. Comme toujours pour la transformation de viande, une hygiène très poussée est une exigence absolue pour garantir la sécurité bactériologique et obtenir une durée de conservation maximale des plats préparés.

Regardez aussi les petits films sur : www.bb-bb.be



Votre spécialiste en sols industriels

Vous êtes actif dans le secteur alimentaire ?

Deweco place un **sol Dewefloor AC** en un jour seulement. Facile d'entretien et conforme aux normes AFSCA, il **peut supporter les charges** chimiques et mécaniques en tous genres **après 2 heures** de séchage seulement! Un sol Dewefloor HT est en outre parfaitement **adapté aux températures élevées et aux contraintes chimiques!** Il est aisément combinable avec d'autres sols en fonction de l'aménagement de la pièce.

Nos références parlent d'elles-mêmes et témoignent d'un service personnalisé efficace et axé sur les moindres détails. Nous avons la solution idéale pour chaque activité d'entreprise. N'hésitez pas à nous demander conseil!



Herman De Nayerstraat 9D
2550 Kontich (Waarloos)
+32.3.455.56.36
info@deweco.be

www.deweco.be

Peut-on conditionner de la viande fraîche sous atmosphère modifiée ou protectrice dans un débit de viandes (boucherie) pour prolonger la durabilité initiale (date limite de consommation (DLC)) ?

Le règlement 853/2004 fournit à l'annexe I une définition de la « viande fraîche » : « les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée ». L'article 24 du règlement 1169/2011 stipule : « Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, la date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation.

Au-delà de la date limite de consommation, une denrée alimentaire est dite dangereuse conformément à l'article 14, paragraphes 2 à 5, du règlement 178/2002 ». Les viandes fraîches sont considérées comme des denrées microbiologiquement très périssables.

Une denrée alimentaire emballée sous atmosphère modifiée ou protectrice est conditionnée dans un emballage dans lequel l'air a été remplacé par un gaz ou un mélange de gaz autorisés. Ces gaz sont considérés comme des additifs. Ils sont soumis aux exigences du règlement 1333/2008.

L'irradiation ou l'ionisation ne sont pas des traitements en lien avec des gaz utilisés dans les conditionnements. Ils relèvent d'une autre réglementation.

L'air « ordinaire » se compose principalement d'azote et d'oxygène dans une proportion d'environ 4:1. L'oxygène est à l'origine de processus d'altération des aliments (oxydation, rancissement ...). Certains types de micro-organismes, dits aérobies, ont besoin d'oxygène pour se développer. En diminuant la proportion d'oxygène au contact de la denrée alimentaire, l'exploitant parvient à augmenter la durée de conservation. La plupart du temps, ces denrées doivent encore être conservées sous forme réfrigérée, ce qui ralentit le développement des micro-organismes.

Les dates limites de consommation (DLC) des denrées conditionnées sous atmosphère contrôlée sont donc souvent plus longues que celle non conditionnées. C'est au fabricant de déterminer la DLC, en fonction, par exemple, de tests de vieillissement ou de résultats d'analyses microbiologiques.

Cet exploitant garantit que le produit ne présente pas de risque pour le consommateur durant sa durée de vie s'il est conservé à la température prévue. Une fois la DLC dépassée, le produit ne peut plus être consommé et, par conséquent, il est interdit à la vente.

Concrètement, dans ce cas particulier, un débit de viandes (boucherie) est autorisé à conditionner des viandes fraîches sous atmosphère modifiée ou protectrice si cela répond au minimum aux conditions suivantes :

- Le matériel et la qualité des emballages (film, barquette...) doivent être adaptés aux performances souhaitées.
- La mise en œuvre de cette technique nécessite un savoir-faire spécifique. Une formation est nécessaire ou on doit se faire accompagner par un expert.
- La procédure (méthode utilisée) doit être couverte par le système d'autocontrôle de l'établissement.
- Les analyses nécessaires sur les produits doivent être réalisées dans le cadre de l'autocontrôle.
- La viande fraîche doit être conditionnée aussi fraîche que possible et immédiatement après la découpe (<24h).
- Toutes les exigences applicables en matière d'étiquetage doivent être respectées (entre autres, celles du règ. 1169/2011). Les denrées alimentaires dont la durée de conservation a été prolongée au moyen de gaz d'emballage autorisés sur base du règlement 1333/2008 doivent porter la mention « emballé sous atmosphère protectrice ».
- La nouvelle durabilité qui est déterminée pour le produit, doit être fondée scientifiquement. Ceci peut se faire sur base des données historiques de l'établissement, d'informations sectorielles, de données scientifiques, de normes réglementaires (règlement 2073/2005)... Si de telles données ne sont pas disponibles, une étude de durabilité doit être effectuée au moyen de tests de laboratoire.

Source : FAVV



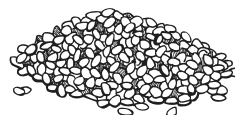
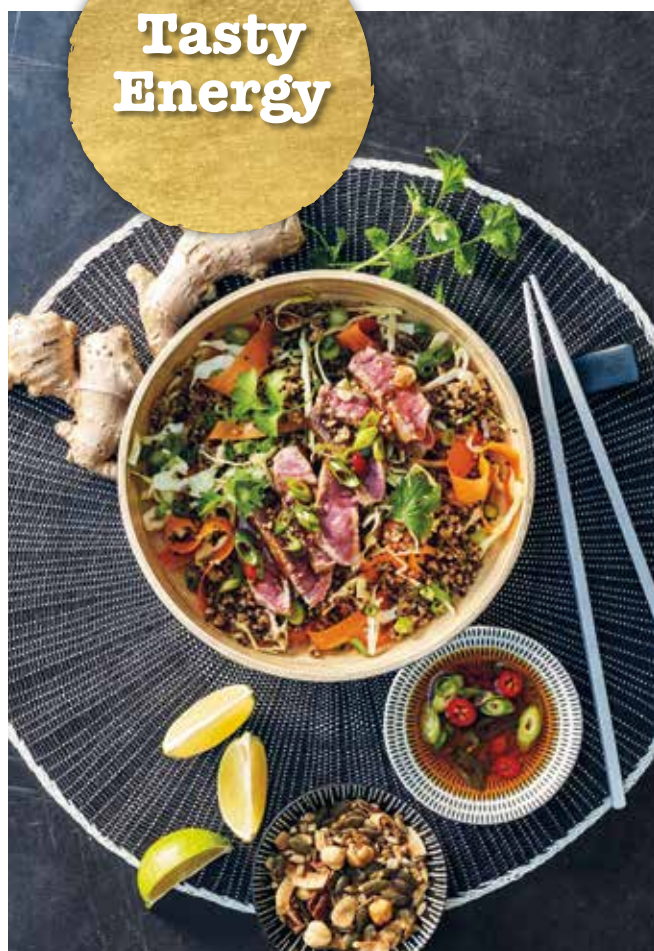
Bowls & Jars



THAI BEEF POKE BOWL/QUINOA

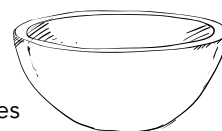
recette pour 20 personnes

Tasty
Energy



Quinoa
Low carb !

- 1 kg de steak
- 2 kg de quinoa cuit
- 1/2 kg de carottes finement râpées
- 1/2 kg de chou pointu en julienne
- 1/2 kg de concombre ou de papaye verte en julienne
- Platte persil



Gomasio Curry Verstegen

pour le dressing :

- 60 g **Kumar's Wokpaste Vietnam Verstegen**
- 40 ml de jus de citron vert
- 5 ml d'huile de sésame

Sambal Oelek Verstegen

Konstante Pezo Verstegen

Assaisonnez le steak avec le Selpo constant et faites-le cuire à la poêle (bleu/saignant).

Laissez refroidir. Préparez le dressing et mélangez avec la Kumar's Wokpaste Vietnam, le jus de citron vert, l'huile de sésame et le Sambal Oelek.

Détaillez le steak en fines tranches et mélangez avec les légumes et le dressing.

Décorez avec le persil plat et le mélange apéritif. Servez avec du Piment rouge ou du dressing.

Mélange apéritif : préparez un mélange de graines et/ou de noix, faites griller et ajoutez du Gomasio Curry.

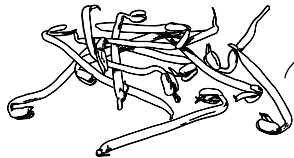
Pour les amateurs : proposez à chacun d'ajouter de la coriandre selon son goût.

En complément

Mélange apéritif épicé
Dressing ou Piment rouge
Coriandre ou tomates cerises

BOWL NASI GORENG - CHOU-FLEUR


recette pour 20 personnes



*Les germes de soja
sont un super aliment !
Vitaminebom !*

**Brain
Food**




- 2.5 kg de chou-fleur haché cru (riz de chou-fleur)
- 200 g d'échalotes
- ½ kg de petits pois surgelés
- ½ kg de carottes/céleri/poireaux taillés en brunoise
- 1 kg de germes de soja
- 250 g de chou pointu taillé en julienne
- 120 g **World Grill Indian Mystery**  **Verstegen**

Garnitures supplémentaires

Little gem kimchi fermenté **Verstegen**

Seroendeng  **Verstegen**

Oignons en pièces fraîchement cuits **Verstegen**

20 brochettes de cuisses de poulet assaisonnées
de **Mélange pour brochettes avec sel**  **Verstegen**
(grillées ou rôties)

Chauffez le World Grill Indian Mystery et faites suer les échalotes. Ajoutez le chou-fleur/ les carottes/les poireaux/le céleri/le chou et faites bien dorer le tout. Ajoutez les petits pois et poursuivez la cuisson quelques instants. Ajoutez les germes de soja et mélangez bien. Répartissez le tout dans les bols. Déposez les brochettes par-dessus (et éventuellement les scampis). Servez avec le Kimchi et le Seroendeng, et proposez des oignons rôties en accompagnement.

Extra

Ajoutez 40 scampis,
cuits et assaisonnés de

Spicemix del Mondo Takoyaki **Verstegen** ou
Épices pour poulet japonais **Verstegen** 

Bowls & Jars

Plus d'infos ou
de recettes ?

Contactez votre
représentant
Verstegen.



Enjoy great taste

Verstegen Spices & Sauces sa • Wayenborgstraat 12 • 2800 Mechelen • tél. +32 (0)15 21 09 75 • specerijen@verstegen.be • www.verstegen.eu

Visit us at **TAVOLA 15 > 17 MARS**
Kortrijk Expo • Stand n°. 483



125ÈME ANNIVERSAIRE DE LA FÉDÉRATION NATIONALE ROYALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE

A l'issue de notre année anniversaire, la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique organise deux événements de clôture pour ses membres.

Le dimanche 6 septembre 2020, nous organisons une journée en famille à Pairi Daiza et le dimanche 13 septembre 2020, il y aura un dîner de clôture au Waerboom à Grand-Bigard auquel tous les membres et leur partenaire sont invités.

Tout le monde est le bienvenu à ces événements.

Les dirigeants de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique ont décidé à l'unanimité à une intervention financière dans le coût des événements à raison de 20 euros pour la première personne ou 40 euros par couple.

Vous pouvez inviter la famille et des amis, mais ces personnes devront payer les frais d'entrée repris ci-dessous qui sont des tarifs préférentiels obtenus auprès de Pairi Daiza et Salons De Waerboom.

Ci-dessous vous trouverez le programme de ces événements.

Vous êtes bien évidemment le bienvenu aux deux événements mais l'intervention financière de la Fédération Nationale se limite à un événement. .

Si vous souhaitez participer aux deux événements il y lieu de payer le prix normal pour un des deux événements.



JOURNEE EN FAMILLE PAIRI DAIZA LE 6 SEPTEMBRE 2020

Programme :

9u30 : Accès au parc
11u00 - 11u30 : Les rapaces en vol libre dans l'amphithéâtre
14u30 - 15u30 : Les rapaces en vol libre dans l'amphithéâtre
16u30 - 18u00 : Pause gourmande
21u : Fin

Certains membres font la remarque que le prix d'entrée mentionné sur le site web de Pairi Daiza est moins cher que celui de notre journée en famille. Veuillez noter que notre droit d'entrée comprend l'accès au parking, l'accueil, l'accès au parc, 2 fois les rapaces en vol libre, buffet avec des friandises et des boissons durant 1h30, ouverture du parc jusqu'à 21 heures.

Inclus dans le prix sont l'accès à Pairi Daiza, le parking, accueil personnalisé avec hôtesse, une pause gourmande, 2 x les rapaces en vol libre, ...

La pause gourmande se compose de trois mini desserts, muffins, donuts, biscuits, gaufres liégeoises, crêpes, gâteaux, glaces, gaufres, boissons en libre-service au bar : vin blanc et rouge, bière, eau plate et pétillante, cola, jus de fruits, café, thé, lait chaud au chocolat.

Le prix pour le membre de la Fédération Nationale et son partenaire : 43,00 euros par personne

Le prix pour les enfants jusqu'à 11 ans : 57 euros par enfant

Le prix pour les membres de la famille et les amis : 63 euros par personne.

Enfants - 2 ans : gratuite

BULLETIN D'INSCRIPTION POUR LA PARTICIPATION A LA JOURNEE EN FAMILLE A PAIRI DAIZA LE 6/9/2020

A RENVoyer AVANT LE 1 JUIN 2020 à carine.vos@federation-bouchers.be

LA PARTICIPATION NE SERA CONFIRME QU'APRES VIREMENT DES FRAIS DE PARTICIPATION AVANT LE 1 JUIN 2020

NOM :

Adresse de l'affiliation :

sera présent avec personnes

et effectue le paiement pour le membre € 43

pour son partenaire € 43

Nombre d'enfantsx € 57 = €..... (Enfants - 2 ans : gratuite)

Nombre d'invitésx € 63 = €.....

Total: €

sur le numéro de compte BE 44 3630 4544 5045 de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique avec comme référence : participation journée en famille Pairi Daiza le 6/9/2020



PROGRAMME DINER SALONS DE WAERBOOM A GRAND BIGARD LE 13 SEPTEMBRE 2020



Programme:

13u00 : accueil et réception avec du vin mousseux et jus de fruit (1h30)

14u30 : à table

Tout cela pour un prix de € 73 p.p. pour le membre et son partenaire et € 93 par personne pour les personnes invitées.

MENU

Assortiment de Zakouskis avec du vin mousseux, Blanc de blanc et jus de fruit frais, eaux, softdrinks et bières



**Entrée chaude (servie à table):
Mignardise**

Entrée froid : buffet à gogo:

Carpaccio de saumon avec vinaigrette à l'aneth et orange
Carpaccio de bœuf aux pignons de pin
Crevettes grise au mosaïque de tomates
Ceviche de cabillaud avec une vinaigrette à la lime
Mozzarella avec des tomates sur un lit de laitue
Rilette d'oie avec du magret de canard fumé et du chutney
Pâté à la confiture de baies et julienne de Granny Smith
Saumon fumé aux oignons
Jambon de Parme avec melon
Homard et des huîtres



Entrecôte dry-aged Blanc Bleu, sauce Béarnaise, « jacket potato » et légumes de saison



Buffet de desserts

salades de fruits frais, différents types de bavaoises tels que chocolat à la noix de coco, framboises avec passion,...., gâteaux frangipane, tarte au riz, gâteau au fromage, gâteau aux fruits, mousse au chocolat, tiramisu, crème brûlée, crème glacée à la vanille faite maison avec un coulis de framboises, crêpes à la sauce d'oranges, ...



Café et mignardises

BULLETIN D'INSCRIPTION POUR LA PARTICIPATION AU DINER DANS LES SALONS DE WAERBOOM LE 13/9/2020 A RENVOYER AVANT LE 1 JUIN 2020 à carine.vos@federation-bouchers.be

LA PARTICIPATION NE SERA CONFIRME QU'APRES VIREMENT DES FRAIS DE PARTICIPATION AVANT LE 1 JUIN 2020

NOM :

Adresse de l'affiliation :

sera présent avec personnes

et effectue le paiement pour le membre € 73

pour son partenaire € 73

Nombre d'invités x € 93 = €.....

Total: €

sur le numéro de compte BE 44 3630 4544 5045 de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique

avec comme référence : **participation Diner Salons De Waerboom le 13/9/2020**



VENEZ NOURRIR VOTRE INSPIRATION À HORECATEL !

HORECATEL

et son palais **gastronomie**

Rendez-vous incontournable pour les professionnels de l'Horeca, de la gastronomie et des métiers de bouche. Horecatel s'apprête à accueillir la crème de la profession, du 08 au 11 mars prochains au WEX à Marche-en-Famenne.

Durant quatre jours, une mixité de produits gourmands et de matériel va s'animer entre les mains expertes des quelque 420 exposants présents pour offrir un festival de solutions créatives, adaptées à chaque professionnel des métiers de bouche !

Telle est l'essence même de l'attractivité du Salon Horecatel : proposer, au sein des six palais du WEX, soit 23.500 m², une sélection des plus importants fournisseurs en provenance des quatre coins du pays. Les 35.000 visiteurs attendus (34.634 visiteurs en 2019) sont certains d'y trouver les plus grandes marques de matériel, de produits alimentaires pour les chefs, traiteurs, collectivités et snacking mais aussi un palais entier dédié aux plus importantes brasseries du pays et autres boissons (cafés, vins, spiritueux et softs). À leurs côtés, ils auront aussi la surprise de repérer des producteurs plus modestes et des artisans heureux de partager leur passion pour des productions de proximité !

À quelques semaines de l'événement, tous les marqueurs sont au vert pour que cette édition 2020 soit à nouveau ce formidable vivier de rencontres, de contacts commerciaux et d'échanges entre collègues. L'occasion de nourrir votre inspiration gourmande, dans une ambiance professionnelle et conviviale.

UN VENT NOUVEAU SOUFFLE SUR LE PALAIS GASTRONOMIE !

Créé en 2012, la réputation du Palais 6 dédié à la gastronomie ne cesse de croître, rassemblant pas moins de **62 exposants**.

Le Palais Gastronomie s'organise autour de sa Master Stage mais aussi de plusieurs stands collectifs, autant de lieux d'échanges et de découvertes tels que :

- **Le stand collectif de l'Apag-W, une vitrine incontournable pour les producteurs wallons.** Grâce au soutien de l'Apag-W, ils bénéficient d'une visibilité accrue pour valoriser leur savoir-faire et leurs produits de qualité auprès des restaurateurs et des collectivités. L'occasion de rappeler l'importance de mettre les productions locales à leurs menus.
- **Le stand "Les Saveurs du Luxembourg belge" : chaque**

jour, rencontrez des producteurs différents pour une découverte de leurs productions artisanales : fromage, charcuterie, viande fraîche, chocolat, miel, maitrank...

- **Le stand "Horeca Magazine", plateau collectif regroupant une dizaine de partenaires et fournisseurs, à l'invitation du partenaire "Horeca Magazine".**
- **Le stand "Generation W", un collectif de chefs, de producteurs, d'artisans et de créateurs wallons engagés dans la mise en valeur du patrimoine culinaire wallon.**
- **Le restaurant gastronomique, géré par le chef Olivier Bauche, de La Gloriette à Marche-en-Famenne, et Jeune Restaurateur d'Europe (JRE).**

Citons quelques nouvelles sociétés qui font leur apparition :

- *Prétexte* : gamme de crèmes végétales
- *Châteaux Vini* : vins italiens et français
- *Dierendonck Butchery* : viande et charcuterie
- *Brasserie de Namur* : bières
- *Faune et Flore* : barbecues, chauffages de terrasse, déco, mobilier
- *Linvosges* : linge de maison et de lit
- *Deleye Products* : pâtisseries

Bien plus qu'une vitrine commerciale, le Palais 6 est aussi un lieu d'échanges et de partage entre les chefs et la jeune génération. C'est pourquoi, chaque année, un chef revêt la veste d'Ambassadeur pour porter haut les couleurs d'Horecatel et son programme de démonstrations culinaires, riche en découvertes axées sur l'amour des produits, le terroir, le circuit-court, le partage des connaissances...

ET L'AMBASSEUR 2020 EST...

... Le chef bruxellois Evan Triantopoulos, du restaurant Le Gril aux Herbes à Wemmel.

Evan, c'est avant tout un chef passionné par la cuisine, un fédérateur, un amoureux des produits ! Mais c'est aussi un chef passionné par la transmission de son amour pour la gastronomie, lui qui a formé bon nombre de jeunes talents qui ont désormais leur propre maison. Citons Stéphanie Thunus au Gré du Vent à Senefte, Laure Genonceaux au Brinz'1 à Uccle, Mélanie Englebin ou encore Cédric Cnudde au fourneau de la Maison du Cygne à Bruxelles.

Evan sera aux fourneaux de la Master Stage du Palais 6 le dimanche 08 mars de 12H30 à 13H45 et fera aussi partie du jury du Trophée Eric Martin.

IL Y A DU NEUF À LA WEXPROCUP !

Créé en 2012, ce concours propose aux jeunes chefs âgés de moins de 30 ans de s'affronter autour d'épreuves culinaires et d'être jugés par leurs pairs. Le succès de celui-ci a été possible grâce au collectif Génération W et à ses chefs qui ont à cœur de promouvoir la culture gastronomique et ses jeunes pousses. Parmi eux, nous avons voulu rendre hommage à un grand chef, un homme au grand cœur pour qui gastronomie rimait avec plaisir, convivialité, terroir... Désormais la WexProCup devient le "Trophée Éric Martin". Et qui mieux que son fils, Tristan Martin, Château de Grandvoir, pour endosser le rôle de Président lors de cette 9ème édition du concours ?

Sur base d'un dossier de candidature et de 2 recettes à envoyer pour le 31 janvier, 4 candidats seront sélectionnés pour participer à la finale qui aura lieu le lundi 09 mars. Durant 2H30, les candidats devront réaliser une entrée et un plat sur base d'un panier surprise de produits locaux. Pour les juger, Didier Galet (Didier Galet), Olivier Bourguignon (D'Arville) et Dany Lombart (Val d'Heure) prendront place à côté de Tristan Martin et d'Evan Triantopoulos. Les sélectionnés seront connus début février 2020.

À L'AFFICHE DE L'ÉDITION 2020

Master Stage du Palais Gastronomie - Palais 6

Dimanche 08 mars

12H30-13H45 : Démo culinaire par l'Ambassadeur 2020 Evan Triantopoulos - Le Gril aux Herbes (Wemmel)

14H30-15H30 : Démo culinaire par Tien-Chin Chi - L'Esprit Bouddha (Gosselies)

16H15-17H45 : Démo culinaire de NorthSeaChefs, par Thomas Troupin - La Menuiserie (Waimes) et Filip Claeys - De Jonkman (Bruges)

17H45 : Inauguration

Lundi 09 mars

Pour sa 9ème édition, le concours WexProCup, rebaptisé "Trophée Éric Martin", est ouvert aux jeunes de moins de 30 ans et actifs dans un restaurant. L'occasion de tester leur savoir-faire en live lors d'une épreuve de 2H30 riche en rebondissements et en surprises, au cours de laquelle ils devront préparer et servir une entrée et un plat.

4 finalistes s'affronteront sur base d'un panier surprise à découvrir le jour J.

Cette édition sera présidée par le chef Tristan Martin. Les autres membres du jury sont des chefs issus du collectif Génération W et l'Ambassadeur 2020 :

- Evan Triantopoulos - Le Gril aux Herbes (Wemmel)
- Olivier Bourguignon - D'Arville (Wierde)
- Didier Galet - Didier Galet (Sprimont)
- Dany Lombart - Val d'Heure (Montigny-le-Tilleul)
- Laure Genonceaux - Le Brinz'l (Uccle)

Organisation : Horecatel et Génération W

Mardi 10 mars

12H00-13H00 : Cuisine et cocktails botaniques par Nicolas Decloedt - Humus x Hortense (Bruxelles)

13H30-14H30 : Démo culinaire par Hendrik Dierendonck - Dierendonck (Sint-Idesbald)

15H00-16H00 : Démo culinaire à 4 mains par Florent Ladeyn - Le Vert Mont (Boeschepe) et Jean-Philippe Watteyne - iCook! (Mons)

16H30-17H30 : Démo de l'association de chefs luxembourgeoise "Foodamental" par René Mathieu - La Distillerie (Bourglinster), Paul Fourier - Pomme Cannelle (Luxembourgville) et Arnaud Magnier - Clairefontaine (Luxembourg)

Mercredi 11 mars

12H30-13H30 : Démo culinaire par Alessandro Ciriello - L'Horizon (Chaumont-Gistoux)

La Scène de demain - Palais 1

Dimanche 08 mars

14H00-15H00 : Démo culinaire avec "Les Sucrés du Lux"

15H30-16H30 : Démo culinaire "Oh Chef" par Corentin Rochez

17H00-18H00 : Démo culinaire "Oh Chef" par Kevin Moyson

Lundi 09 mars

12H30-13H30 : Beer Pairing - Association Mets/Bières Kevin Lhoest, zythologue professionnel et fondateur d'Hoptimalt, vous fera découvrir le "Beer-Pairing" selon une méthode reconnue internationalement. Il sera accompagné par le chef du Bistro Belgo Belge de Namur, Guy Barbiaux. Ce chef namurois bien connu a décidé de travailler en collaboration avec Hoptimalt afin de proposer à sa clientèle la combinaison parfaite entre les plats de sa carte et les bières disponibles dans son restaurant.

Organisation : Kevin Lhoest, zythologue

14H00-15H00 : Comment répondre aux nouvelles tendances brassicoles dans son établissement Horeca ?

Kevin Lhoest, zythologue professionnel et fondateur d'Hoptimalt, vous fera découvrir les nouvelles tendances des styles de bières dans l'Horeca. Les attentes de la clientèle Horeca évoluent et connaissent une révolution dans la manière de choisir et consommer sa bière dans les établissements. Découvrez pendant cette conférence les nouveaux styles tendances par saison et comment faire sa carte de bières version 2.0. En fin de présentation, Damien Baert, mixologue et patron de La Cuve et de l'Antidote à Namur, viendra expliquer comme il a établi sa nouvelle carte en collaboration avec Hoptimalt et proposera une démonstration de cocktail à la bière (autre nouvelle tendance brassicole).

Organisation : Kevin Lhoest, zythologue

15H30-17H00 : Incubateurs culinaires ou agricoles, restaurants éphémères, cuisines partagées : quels sont les besoins pour notre Province ?

Organisation : Luxembourg Creative et Green hub

Mardi 10 et mercredi 11 mars

11H00-17H00 : Présélection WorldSkills Belgium "salle et cuisine" pour les Européennes

WorldSkills Belgium est en charge de la promotion des métiers manuels et techniques, notamment par le biais des compétitions nationales de haut niveau (Startech's Days) organisées pour des centaines de jeunes, véritables ambassadeurs et ambassadrices de leur métier.

Pour la quatrième année consécutive, WorldSkills Belgium a choisi Horecatel pour organiser ses présélections "cuisine et salle" sur 2 jours, en vue de désigner les jeunes candidats qui

rejoindront la Belgian Team en route pour la finale européenne EuroSkills Graz 2020, qui se tiendra du 16 au 20 septembre en Autriche.

Organisation : WorldSkills Belgium – Horecatel

PROGRAMME DES CONFÉRENCES
SALLE DE CONFÉRENCE – PALAIS 6

Mardi 10 mars

10H00-12H30 : Conférence proposée par la Fédération HoReCa Wallonie

La Fédération HoReCa Wallonie consacrer sa conférence sectorielle aux deux thèmes suivants :

1. Le bilan de 5 années de système de caisse enregistreuse
Cela fait maintenant 5 ans que les systèmes de caisse enregistreuse sont utilisés dans le seul secteur Horeca. C'est donc l'occasion de dresser le bilan de ce dispositif lors d'une table ronde animée par un journaliste et rassemblant des représentants et des fournisseurs de l'administration fiscale et du secteur.
2. Le numérique, une présence indispensable dans la restauration
Aujourd'hui, le secteur de la restauration est concerné par l'usage intensif d'outils numériques. L'utilisation des réseaux sociaux, l'apparition de nombreuses "app" commerciales, la digitalisation des documents, etc. influent sur la gestion de l'entreprise mais peuvent aussi générer des opportunités pour augmenter ses ventes et atteindre ainsi une meilleure rentabilité.

Organisation : Fédération HoReCa Wallonie

Inscription obligatoire :
info@horecawallonie.be - +32 (0) 81/72.18.88

INFOS PRATIQUES

Dates :

Du dimanche 08 au mercredi 11 mars 2020

Heures d'ouverture :

- Du dimanche 08 au mardi 10 mars : de 11H00 à 19H00 (accès jusqu'à 18H30)
- Mercredi 11 mars : de 11H00 à 18H00 (accès jusqu'à 17H30)

Tarif : salon réservé aux professionnels

- Sur présentation d'une carte d'invitation : entrée gratuite
- Sans invitation : 70 €
- Groupe d'étudiants en hôtellerie (uniquement le mercredi 11/03 après-midi) : 6€/personne
- Enfants de moins de 12 ans : gratuit

Parking : 3.000 places disponibles sur le site
- 3€ /jour

Adresse : WEX, Rue des Deux Provinces, 1 à 6900 Marche-en-Famenne

www.horecatel.be

HORECATEL

et son palais **gastronomie**

Horecatel invite les lecteurs de la Boucherie Belge. Rendez-vous sur horecatel.be et enregistrez-vous avec votre Guest Code **JG9HVGH**



08 > 11
MARS
2020

www.horecatel.be

**BIEN
DE CHEZ
NOUS**
www.biendecheznous.be

PAK SOI
LÉGUMES DU MOIS

CARRÉ DE PORC À L'ÉTUVÉE DE PAK CHOÏ



Ingrédients

1 couronne de porc d'environ 800 g
Sel
1 c à s de thym haché
2 c à s d'huile d'olive
1 c à s de vinaigre de riz
1 c à s de beurre

Pour la sauce :
2 gousses d'ail

5 cm de gingembre frais
15 cl de sauce soja
5 cl de miel liquide
6 gouttes de tabasco
1 c à c d'huile de sésame

Pour le pak choï :

2 pak choïs
1 c à s d'huile d'olive
2 échalotes
400 g de champignons

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Entaillez en croix la graisse de la couronne de porc en prenant garde de ne pas couper dans la viande.

Mélangez le vinaigre de riz avec le thym, le sel marin et 2 c à s d'huile d'olive. Roulez-y la couronne de porc et laissez mariner 10 minutes. Faites chauffer 1 c à s de beurre et d'huile d'olive dans une sauteuse ou une poêle résistant au four et saisissez-y la couronne de porc jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Glissez la poêle au four et baissez la température à 150°C.

Pressez l'ail et le gingembre.

Mélangez la sauce soja, le miel, le tabasco et l'huile de sésame. Laissez reposer 20 minutes puis versez la moitié de la sauce soja sur la couronne de porc.

Au bout de 30 minutes, ajoutez l'autre moitié de la sauce et poursuivez encore la cuisson pendant 10 minutes.

Sortez la couronne de porc du four et laissez-la reposer sur une grille au-dessus d'une assiette creuse, le tout recouvert d'une feuille de papier aluminium simplement déposée dessus.

Émincez les pak choïs.

Dans une poêle, faites revenir les échalotes émincées à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient translucides.

Incorporez les pak choïs et les champignons.

Faites étuver le tout à feu vif, salez et poivrez. Servez les légumes à côté de la viande que vous nappez de jus de cuisson.

ÉCHINE DE PORC AUX LÉGUMES FRAIS ET CHAMPIGNONS DES BOIS



Ingrédients

1,5 kg d'échine de porc
 2 petits pakchoïs
 300 g de champignons mixtes
 1 radis noir
 1 botte de jeunes oignons
 400 g de riz blanc
 300 g de miso blanc
 3 noix de beurre
 1 L d'eau
 30 g de sel
 Coriandre fraîche
 Sel et poivre

Recept

3 jours avant :

Épluchez le radis noir et coupez-le en dés.

Mettez dans une grande casserole, sans couvercle.

Versez l'eau et délayez-y 30 g de sel.

Les dés de radis noir doivent être totalement immergés dans l'eau.

Tendez un morceau de papier ou de toile sur la casserole et laissez le tout saumurer pendant 3 jours à température ambiante.

Commandez l'échine de porc à l'avance chez votre boucher. Frottez la viande avec le miso, puis posez dans un plat avec une noix de beurre et glissez dans un four préchauffé à 220°C. Après 25 min, diminuez la température à 160°C et continuez à cuire 30 minutes.

Faites cuire le riz en suivant les instructions sur l'emballage. Coupez le pakchoï en deux dans le sens de la longueur. Éliminez les racines des jeunes oignons et coupez l'extrémité en deux dans la longueur.

Faites revenir le pakchoï et les jeunes oignons dans une poêle avec une noix de beurre.

Salez et poivrez.

Faites revenir les champignons des bois dans une noix de beurre, salez et poivrez.

Dressage :

Préparez un lit de riz dans l'assiette et dressez la viande coupée en grosses tranches.

Posez tous les légumes tout autour et finissez avec de la coriandre et quelques dés de radis noir saumuré.

Vous pouvez utiliser le jus de viande comme sauce.

Chef Yannick Van Aeken - restaurant Humphrey

CURRY DE POISSON AUX GRENAILLES ET AU PAK CHOÏ



Ingrédients

600 g de lieu noir
 400 g de pommes de terre grenaille
 2 échalotes
 4 gousses d'ail
 1 piment rouge d'Espagne
 500 g de tomates cerises
 Poivre et sel
 1 petite boîte de concentré de tomates
 200 ml de lait de coco

500 ml de fond de poisson

Beurre à cuire

1 pakchoï

Mélange d'épices

1 c à c de gingembre en poudre

½ c à c de fenugrec

1 c à c de coriandre

½ c à c de cumin

4 gousses de cardamome

2 c à c de garam masala

Pour la salsa

1 piment rouge d'Espagne

½ plant de coriandre

½ plant de persil plat

½ concombre

2 jeunes oignons

200 g de tomates cerises

2 citrons verts

Préparation

Faites griller les épices (gingembre, fenugrec, coriandre, cumin, cardamome et garam masala) dans une poêle sans matière grasse.

Transvasez les épices grillées dans un bol et réservez.

Coupez le poisson en gros morceaux que vous versez dans un grand bol mélangeur.

Ajoutez la moitié des épices et l'huile d'olive.

Salez et poivrez. Laissez le poisson mariner 10 minutes au réfrigérateur.

Pendant ce temps, nettoyez les grenailles et coupez-les en deux.

Réservez dans de l'eau froide. Pelez les échalotes et l'ail et émincez-les, de même que le piment d'Espagne.

Mettez un peu de beurre à chauffer dans une poêle et faites-y dorer brièvement le poisson sur toutes ses faces.

Ôtez le poisson de la poêle.

Faites revenir les échalotes, l'ail et le piment d'Espagne dans une casserole.

Coupez les tomates cerises en deux et incorporez-les à cette préparation, de même que le concentré de tomates et le reste des épices grillées.

Ajoutez le fond de poisson et le lait de coco, ainsi que les grenailles. Laissez encore mijoter 25 minutes à feu doux.

Ôtez la base dure du pak choï, nettoyez celui-ci et détaillez la partie blanche et les feuilles en tronçons.

Ajoutez les morceaux de poisson et de pak choï au curry et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes, de façon à ce que le poisson soit chaud et complètement cuit.

Préparez la salsa

Hachez le piment rouge, la coriandre et le persil.

Émincez le concombre, les jeunes oignons et les tomates cerises.

Mélangez les légumes et les aromates dans un bol et pressez les citrons verts par-dessus.

Servez le curry dans une assiette creuse ou un bol et ajoutez un peu de salsa. Décorez d'une pluche de coriandre et présentez aussitôt.

WOK DE VIANDE DE PORC



Ingrédients

600 g de spiringues de porc (désossé)

Huile d'arachide

1 botte de jeunes carottes

1 botte d'asperges blanches

100 g de pois mange-tout

1 jeune chou-fleur

1 dl de bouillon de légumes

1 botte de jeunes oignons

1 bouquet de coriandre

1 citron

100 g de noix de pecan

Huile

Pour la marinade

1 morceau de gingembre de la taille d'un pouce

1 gousse d'ail

1 branche de sarriette

Huile de sésame

Sauce soja

Poivre

Préparation

Coupez le porc en petits morceaux.

Pour la marinade : épluchez le gingembre et l'ail et coupez-les très finement.

Versez-les dans un plat avec le porc, la sarriette hachée, quelques gouttes d'huile de sésame, un filet de sauce soja et du

poivre.

Mélangez bien et laissez reposer une demi-heure.

Entre temps, épluchez les carottes et les asperges et coupez-les en petits morceaux.

Faites chauffer le wok et versez un filet d'huile.

Saisissez la viande, puis sortez-la du wok.

Ajoutez à nouveau un peu d'huile et faites-y sauter les carottes, le chou-fleur et les asperges pendant quelques minutes.

Déglacez au bouillon de légumes, puis ajoutez les mange-tout.

Continuez à faire cuire jusqu'à ce que l'humidité se soit évaporée.

Rajoutez la viande de porc pour la réchauffer. Servez votre wok dans des bols et finissez en parsemant des jeunes oignons en rondelle, de la coriandre ciselée, des noix de pecan et du zeste de citron.

SOUPE THAÏ AUX BOULETTES DE VIANDE

Ingrédients

Pour la soupe

1 L de bouillon de poule

1 paquet de nouilles de riz transparentes

1 petit piment rouge

1 bouquet de coriandre

1 pakchoï (ou des épinards)

200 g de champignons shiitake

1 botte de jeunes oignons

Sauce soja

Quelques gouttes de sauce de poisson thaï

Pour les boulettes

500 g de haché de porc

1 bouquet de coriandre

1 càs de chapelure

1 jaune d'œuf

½ petit piment rouge

1 gousse d'ail

Sauce soja

Préparation

Les boulettes

Ciselez finement le piment rouge, l'ail et la coriandre.

Mélangez avec les autres ingrédients et formez des boulettes de taille moyenne.

Portez le bouillon de poule à ébullition et pochez-y les boulettes.

Elles seront cuites lorsqu'elles flotteront à la surface.

Sortez-les du bouillon et réservez au chaud.

La soupe

Ciselez les légumes et faites-les cuire al-dente dans le bouillon. Préparez les nouilles en suivant les instructions sur l'emballage. Mélangez les nouilles, la soupe et les boulettes et assaisonnez en fonction de vos goûts avec la sauce soja et la sauce de poisson.

Beco[®]

POLYESTER & INOX

**Résiste à
la Rouille et la Corrosion**

Murs - Plafonds - Portes - Plinthes de Protection
Fournis et/ou Placés



PANELCO sprl

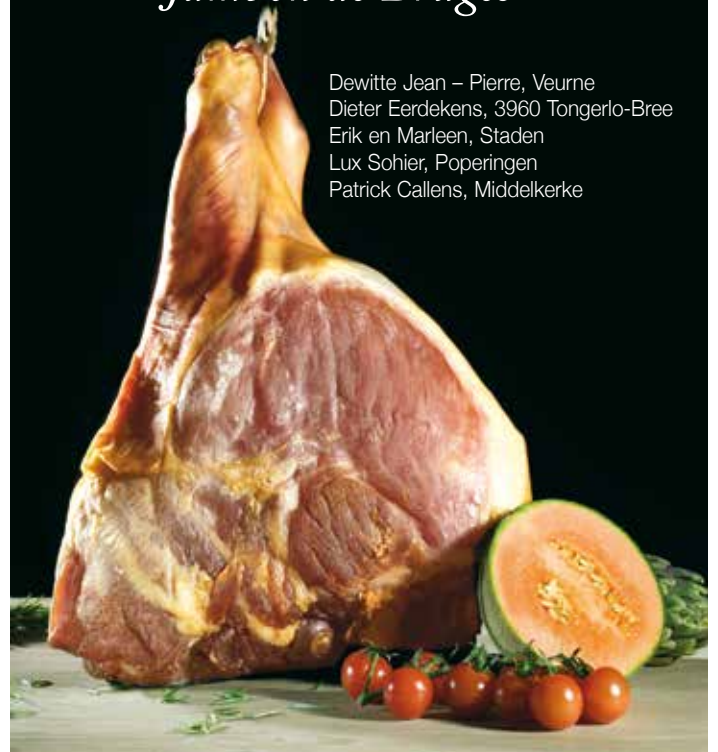
Tél. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • info@becopanel.be

www.becopanel.be

Gagnants concours BBO1

Brugse Ham

Jambon de Bruges



Dewitte Jean – Pierre, Veurne
Dieter Eerdeken, 3960 Tongerlo-Bree
Erik en Marleen, Staden
Lux Schier, Poperingen
Patrick Callens, Middelkerke

SAVEUR INOUBLIABLE DU PORC OUBLIÉ



Il y a moins d'un siècle, manger de la viande était un luxe. Dans de nombreuses familles, cela n'arrivait que le week-end. Lorsqu'un porc était abattu, chaque partie de l'animal élevé avec soin atterrissait dans la marmite. Des pieds aux oreilles, tout était consommé avec gourmandise. Aujourd'hui, nous pouvons gâter nos papilles chaque jour, en servant du filet de porc, des côtelettes, des carbonnades, de la saucisse ou du rôti. Mais qui se souvient encore des autres parties du porc? C'est pourquoi nous voulons remettre sur les tables ces morceaux de porc «oubliés», si tendres et tellement délicieux. Découvrez ou redécouvrez le goût savoureux du porc d'antan!

TOMAHAWK



Une côte qui a la cote! Cette côte de porc a la forme d'une hache indienne. D'où le nom de Tomahawk!

PLUMA



Ce morceau de viande marbré, issu de la pointe de l'échine, est tendre et pratiquement exempt de tendons. La forme de la Pluma évoque une ancienne plume à encre.

SECRETO



Situé entre l'épaule et le cou, le secreto est un morceau de viande à la structure fibreuse souple. Les fibres de la viande et son persillage lui donnent une incomparable saveur.

TRAVERS DE PORC ST-LOUIS



Ces travers, tranchés en beau rectangle, proviennent directement de St-Louis, aux États-Unis, où le barbecue est une fierté locale.

JOUES



Les joues sont les muscles de la mâchoire du porc et constituent une succulente viande à ragoût à la chair tendre et savoureuse.

LADY STEAK



Ce morceau de côte de porc offre une viande maigre, particulièrement tendre. Son goût est tellement fin et délicat qu'on l'a baptisé «Lady Steak», pour les dames à table.

MINI COURONNE



Cette couronne de porc est un morceau de côte avec son filet et un peu de graisse. Tout comme la couronne d'agneau, la Mini Couronne présente des côtes dont les extrémités ont été nettoyées.

ENEZ DÉGUSTER LA MINI COURONNE AU STAND DUROC D'OLIVES DE TAVOLA!

Le salon professionnel de l'alimentation fine et des produits frais de Courtrai est l'occasion idéale pour Duroc d'Olives de mettre en valeur la viande de porc oubliée. Rendez-vous à notre stand (620) où vous pourrez déguster la Mini Couronne, l'un de nos meilleurs produits.

www.tavola-xpo.be

L'ÉTERNELLE QUÊTE DU GOÛT



Les porcs Duroc d'Olives profitent d'une alimentation spécialement composée de céréales et d'huile d'olive. Et cela se goûte. Avec Duroc d'Olives, vous avez l'assurance de manger une viande de porc saine, tendre et savoureuse.

VOUS VOULEZ EN SAVOIR PLUS ?

Allez voir sur www.durocdolives.be.



PLUMA GRILLÉE AU GRATIN DE SALSIFIS

Ingrédients

800 grammes de pluma Duroc d'Olives
20 oignons grelots
50 grammes de beurre
50 grammes de farine
5 dl de lait
1 citron
1 kg de salsifis préculés
100 grammes d'emmental râpé
1 pincée de muscade
Poivre / Sel
1 pincée de fleur de sel
2 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives

Préparation

Videz le jus des salsifis et faites-les bien égoutter. Faites fondre le beurre, ajoutez la farine en remuant et laissez-la prendre sur le feu. Déglacez avec le lait et portez à ébullition tout en remuant. Assaisonnez de muscade, poivre et sel. Ajoutez les salsifis et quelques gouttes de jus de citron. Mélangez bien et versez dans un plat à four. Saupoudrez le tout de fromage et faites gratiner sous le gril jusqu'à ce qu'une belle croûte dorée apparaisse. Faites griller la pluma rapidement pour qu'elle reste bien rosée à cœur. Coupez-la en tranches et saupoudrez d'un peu de fleur de sel.





la Boucherie Belge

Av. Houba de Strooper,
784 bte 6 1020 Bruxelles

Pour toutes vos annonces vous pouvez
contacter

Carine au 02 735 24 70 ou e-mail:
carine.vos@federation-bouchers.be

TVA BE 0542 984 224

IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be

CARNET FAMILIALE

DÉCÉS

Nous avons le triste devoir de vous annoncer le décès de Monsieur Guy Mathays, époux de Madame Cécile Van Esbeen. ancien secrétaire de la Corporation des artisans bouchers – charcutiers -traiteurs du Brabant Wallonne.

**La rédaction de "La Boucherie Belge"
présente ses sincères condoléances au
famille éprouvée.**

AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue pour 08/03/2020. Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 25/02/2020 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés avril 2020.

NOUVELLES FOURCHETTES DE PRIX POUR UNE NOUVELLE PÉRIODE DE VENTE

N'oubliez pas : de calculer des nouveaux prix de vente pour cette période de vente au moyen des prix d'achat de la période de référence de 4 semaines mentionnée ci-dessous.

A PARTIR DE 10 FEB 2020

Fourchettes à utiliser

PERIODE DE REFERENCE

6/01/20 au 12/01/20

13/01/20 au 19/01/20

20/01/20 au 26/01/20

27/01/20 au 2/02/20

Fourchettes à utiliser

BŒUF

Cat	Demi-bête	Quart arrière	Quart avant
1	€ 6,23 et +	€ 7,94 et +	€ 3,68 et +
2	€ 5,61 à moins de € 6,23	€ 6,81 à moins de € 7,94	€ 3,23 à moins de € 3,68
3	€ 4,41 à moins de € 5,61	€ 6,03 à moins de € 6,81	€ 2,71 à moins de € 3,23
4	€ 3,56 à moins de € 4,41	€ 5,55 à moins de € 6,03	€ 2,47 à moins de € 2,71
5	moins de € 3,56	moins de € 5,55	moins de € 2,47

PORC

Cat	Demi-bête
1	€ 2,63 et +
2	€ 2,51 à moins de € 2,63
3	moins de € 2,51

QUE FAIT LA FÉDÉRATION ?

DATE	ACTIVITÉ	PRÉSENT
9/01/20	Evaluation Bibac Plus Fresh	I.Claeys, F.Vercruyssen, C.Vos
20/01/20	Bureau	Membres du Bureau
26-28/01/2020	Saveurs et Métiers	Délégation de la Fédération Nationale
28/01/20	Réunion APAQ-W Plan des promotions 2020	P. Bouillon, J.-L. Pottier
29/01/20	AFSCA: Comité Consultaif	J.-L. Pottier
29/01/20	Projet FUNC-I-MEAT : Utilisation efficace des ingrédients fonctionnels	I.Claeys
3/02/20	Bureau	Membres du Bureau



LE WAGYU BELGE

- Élevé pour le **boucher artisanal**.
- La haute **qualité japonaise** répondant au souhait du consommateur européen.
- La nouvelle **sensation gustative** en viande bovine.
- Convient parfaitement à la nouvelle culture en matière de viande « **moins mais meilleure** ».
- Devenez notre **nouvel ambassadeur** et distinguez-vous des autres.



Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

Filip Meysmans
+32 474 51 61 35
info@hofvanossel.be
www.hofvanossel.be