

Nous remercions

tous nos sponsors et partenaires qui ont contribué au succès
de nos concours et démonstrations.



ARTISAN 2025

TEXTE ET PHOTOS : CARINE VOS

UN GRAND MERCI À TOUS ...

Permettez-nous d'adresser nos plus sincères remerciements à toutes celles et à tous ceux qui se sont donnés à fond pour faire de cette édition d'ARTISAN un succès indiscutable.

Tout d'abord à nos membres de jury et collaborateurs dans et devant les coulisses, qui se sont levés au milieu de la nuit pour se rendre aux aurores et un saint dimanche à Kortrijk Xpo pour évaluer 700 produits.

Merci aussi à toutes les directions d'écoles, aux élèves et professeurs, qui ont participé aux concours que nous avons organisés dans le cadre du salon.

Sans les sponsors, nous ne serions évidemment nulle part :

nous adressons donc aussi un sincère mot de remerciement à tous les sponsors de tous les événements que nous avons organisés à ARTISAN.

Un merci tout particulier aux dames de l'équipe d'ARTISAN pour leur dévouement et leurs bons soins.

Nous remercions madame la Ministre Simonet d'avoir donné, par sa présence à la remise des prix du mardi 30 septembre, un cachet particulier à nos concours professionnels. Bref, merci à tous nos sponsors et partenaires, qui ont rendue possible l'organisation de nos concours et démonstrations ...



ARTISAN 2025



ARTISAN 2025



ARTISAN 2025



LE COUTEAU D'OR 2025

TEXTE ET PHOTOS : CARINE VOS

Ce prestigieux concours a été rendu possible grâce à la sympathique collaboration de la Province de Flandre occidentale, de l'Union provinciale des bouchers de Flandre occidentale, de l'Union royale des bouchers-charcutiers et des sponsors fidèles, que nous remercions chaleureusement.

« Le Couteau d'or » a été organisé pour la 18e fois cette année. Huit candidats issus de la 2e et 3e année (spécialisation) de boucherie en apprentissage/formation en alternance des centres de formation flamands Syntra y ont participé. Les candidats proviennent des centres de formation Syntra West et Syntra Midden Vlaanderen



Norbert Van Speybroeck, directeur du concours, a souligné dans son discours l'importance du concours et la qualité exceptionnelle des candidats.



MERCI À NOS SPONSORS

APAQ-W, Beenhouwersbond West-Vlaanderen,
Bocadillos, Dekeyzer-Ossaer, Dupont nv,
Duroc D'Olives, Duva Fruit, Evlier,
Ganda Ham, Glorius, Kortrijk Xpo,
Koninklijke Landsbond der Beenhouwers,
Spekslagers en Traiteurs van België,
Provincie West-Vlaanderen, PQA,
Realco, Rejo Specerijen, Renmans,
Syntra West, Verstegen,
VLAM/Lekker van bij ons



Un grand merci à nos jurés, à nos assistants et à toutes les personnes qui, de près ou de loin, ont participé à ce concours.

LE COUTEAU D'OR 2025



Louis Vandewielde, SYNTRA West, a été le grand gagnant de l'événement. Il a remporté le couteau d'or 2025. Il a immédiatement été interviewé par le service d'information de VTM.

Le couteau d'or, offert depuis le tout début par la société



Dupont, a été remis par M. Dupont, président du salon professionnel. M. Ivan Claeys, coprésident de la fédération nationale, président de la fédération provinciale de Flandre occidentale et président du concours, a également remis les prix en nature.



La deuxième place est revenue à Ibe Janssens, SYNTRA Midden-Vlaanderen. Il a également remporté le prix de la créativité.



Julien Crul, Syntra West, a obtenu une honorable troisième place.



Duroc d'Olives a récompensé le gagnant avec une œuvre d'art.

REMISE DES PRIX CONCOURS D'EXCELLENCE CONCOURS EUROBEEF ET JUNIORCUP 2025

C'est le mardi 30 septembre qu'a eu lieu, en présence du Ministre Simonet et d'une nombreuse assistance, la cérémonie officielle de remise des prix pour le CONCOURS D'EXCELLENCE PROFESSIONNELLE, le Concours EUROBEEF et la JUNIORCUP.

Monsieur Dirk Dupont, président d'ARTISAN, a eu l'honneur d'ouvrir cette cérémonie officielle. Après quelques mots de bienvenue, il a passé la parole aux présidents de la Fédération Nationale, Messieurs Ivan Claeys et Philippe Bouillon.

Le président du jury, Monsieur Stefaan Van Hee, a tenu à remercier pour leur travail tous les collaborateurs qui ont pendant des mois tout mis en œuvre pour faire de cette édition un succès. Il a également félicité tous les participants pour leur prestation. Ensuite, vu la tension qui régnait chez les candidats, il a donné le coup d'envoi de la proclamation des résultats.

La présence du Ministre Simonet a donné à cette remise de prix un cachet tout particulier.

Norbert Van Speybroeck a souligné dans son discours l'importance du concours et la qualité exceptionnelle des candidats.

Vainqueurs par rubrique

Rubrique 1 : jambon à l'os cuit artisanal	Filip Ceursters
Rubrique 2 : jambon à l'os cru artisanal	Filip Ceursters
Rubrique 3 : salami au diamètre min. de 75 mm	Cédric Mortier
Rubrique 4 : saucisson de Paris au diamètre min. de 75 mm et avec des morceaux de viande non moulus de min. 1cm x 1 cm	Cédric Mortier



Filip Ceursters



Cédric Mortier

La Ministre a remis en personne les diplômes du CONCOURS OFFICIEL D'EXCELLENCE PROFESSIONNELLE institué par la loi du 13 mai 2009



1^{er} Boucher de Belgique:

Cédric Mortier



2^{ème} Boucher de Belgique:

Filip Ceursters



3^{ème} Boucher de Belgique:

Bart Maertens

Finaliste du Concours Officiel d'Excellence pour Bouchers de Belgique 2025



Robby Vandewiele



Joran Delbaere



ARTISAN 2025

les vainqueurs dans chaque rubrique du concours EUROBEEF

Lauréat plat de tapas	Jeroen Decock
Lauréat jambon cuit artisanal	Pieter-Jan Hillewaere
Lauréat jambon salé artisanal	Stefaan De Smedt
Lauréat produit de viande artisanal	Jeroen Decock
Lauréat produit de viande artisanal	Joran Delbaere
Lauréat saucisson sec artisanale	Stefaan De Smedt
Lauréat produit à base de gelée	Guillaume Demarez



Jeroen Decock



Pieter-Jan Hillewaere



Stefaan De Smedt



Joran Delbaere



Guillaume Demarez



Dine Adriaensen

Les gagnants dans la catégorie juniors

Lauréat plat de tapas	Dine Adriaensen
Lauréat jambon cuit artisanal	Dine Adriaensen
Lauréat jambon salé artisanal	Sayaru Dils
Lauréat produit de viande artisanal	Dine Adriaensen
Lauréat produit de viande artisanal	Kyano Devroome
Lauréat saucisson sec artisanale	Tygo De Meirleir
Lauréat produit à base de gelée	Sayaru Dils



Sayaru Dils



Kyano Devroome



Tygo De Meirleir

ARTISAN 2025

TEXTE ET PHOTOS : CARINE VOS

La tension était à son comble quand on en est arrivé aux prix d'honneur nationaux pour les professionnels:



La coupe nationale de la Fédération nationale pour le lauréat dans le concours professionnel EUROBEEF, ayant obtenu le meilleur score total obtenu en additionnant les meilleurs résultats dans les 5 sections, est attribuée à **Jeroen Decock** par Jean-Luc Pottier, président d'honneur de la Fédération nationale.



La coupe du Grand Ordre des Bouchers Belges est décernée au candidat ayant obtenu le meilleur score dans la rubrique 5. Cette coupe est attribuée à **Joran Delbaere** par Monsieur Willy Verbust, Grand Maître du Grand Ordre des Bouchers Belges et Président d'honneur de la Fédération nationale.



La coupe de ARTISAN, est décernée au candidat ayant obtenu le meilleur score dans la rubrique 6. Cette coupe est attribuée à **Stefaan De Smedt** et attribué par Monsieur Dupont, président d'ARTISAN ;



Le Poum d'Or est décerné au candidat ayant obtenu les meilleurs résultats dans les charcuteries artisanales, dans les rubriques jambon cuit artisanal, jambon salé artisanal, produit de viande salé, produit de viande artisanal. Le prix est remis par Monsieur Norbert Van Speybroeck, protagoniste de nos concours professionnels à **Stefaan De Smedt**.



La Coupe Junior est remise à **Dine Adriaensen** par Philippe Bouillon, co-président de la Fédération nationale.



Le prix de la créativité est décerné à **Tibo Vandecasteele**.

ARTISAN 2025

Le point culminant de la soirée était la remise des prestigieux prix principaux du concours professionnel EUROBEEF. Les EUROBEEF d'or et d'argent sont décernés au participant qui, dans les catégories plat de



L'EUROBEEF D'ARGENT est pour Margaux et Arthur Blockeel et sera remis par notre co-président, Ivan Claeys.

tapas, jambon cuit artisanal, jambon salé artisanal, charcuterie salée artisanale, saucisson sec artisanal ont obtenu le plus grand nombre de points dans chacune des catégories.



L'EUROBEEF D'OR est pour Monsieur Jeroen Decock et sera remis par notre Président du jury Stefaan Van Hee.

Après cette apothéose passionnante, les présidents de la Fédération nationale ont rendu hommage au ministre Simonet. Les collaborateurs d'Artisan ont également reçu une gerbe de fleurs.



C'est l'heure de la photo de groupe



LISTE DES MEDAILLES EUROBEEF

Deelnemer Participant	Productnaam Nom du produit	Rubriek Rubrique	Medaille Médaille
Margaux en Arthur Blockeel	Tapas Belgisch Wit Blauw	1	GOUDEN MEDAILLE
Margaux en Arthur Blockeel	Oven gebakken ham van het huis	2	GOUDEN MEDAILLE
Margaux en Arthur Blockeel	Tuinkruiden ham	2	GOUDEN MEDAILLE
Margaux en Arthur Blockeel	Huis gedroogde ham	3	ZILVEREN MEDAILLE
Margaux en Arthur Blockeel	Culattelo	3	ZILVEREN MEDAILLE
Margaux en Arthur Blockeel	Pancetta	4	GOUDEN MEDAILLE
Margaux en Arthur Blockeel	Breugelworst met varkenswangetjes	5	GOUDEN MEDAILLE
Margaux en Arthur Blockeel	Droge Worst Broodje met 4 seizoenen peper	6	GOUDEN MEDAILLE
Margaux en Arthur Blockeel	Boere Breugel droge worst	6	GOUDEN MEDAILLE
Margaux en Arthur Blockeel	Droge worst met streekbier #korteketen	6	GOUDEN MEDAILLE
Margaux en Arthur Blockeel	Kalfskop natuur	7	BRONZEN MEDAILLE
Alexander Vanspeybrouck	Gerookt spek	4	ZILVEREN MEDAILLE
Alexander Vanspeybrouck	Gedroogd heupje	4	ZILVEREN MEDAILLE
Alexander Vanspeybrouck	Potjesvlees	7	BRONZEN MEDAILLE
Alexander Vanspeybrouck	Hespenworst	5	BRONZEN MEDAILLE
Alexander Vanspeybrouck	Droge worst	6	ZILVEREN MEDAILLE
Alexander Vanspeybrouck	Gerooke droge worst	6	ZILVEREN MEDAILLE
Alexander Vanspeybrouck	Pikante droge worst	6	ZILVEREN MEDAILLE
Alexander Vanspeybrouck	Droge worst maison	6	ZILVEREN MEDAILLE
Nicolas Lapaille	Saucisson aux tomates séchées	6	MÉDAILLE D'ARGENT
Nicolas Lapaille	Noix de jambon cuite	5	MÉDAILLE D'OR
Nicolas Lapaille	Tête de veau	7	MENTION HONORABLE
Nicolas Lapaille	Lard aromatisé	5	MÉDAILLE D'OR
Nicolas Lapaille	Saucisse sèche fumée	6	MÉDAILLE D'OR
Nicolas Lapaille	Cervelas au fromage	5	MÉDAILLE D'ARGENT
Michiel Willems	Tapas plank	1	ZILVEREN MEDAILLE
Michiel Willems	Natuurham	2	ZILVEREN MEDAILLE
Michiel Willems	Durockham	2	ZILVEREN MEDAILLE
Michiel Willems	Bourinnekesham	3	BRONZEN MEDAILLE
Michiel Willems	Cobourg ham	3	BRONZEN MEDAILLE
Michiel Willems	Nootje van het huis	4	BRONZEN MEDAILLE
Michiel Willems	Bacon	4	ZILVEREN MEDAILLE
Michiel Willems	Kalfsrol	5	GOUDEN MEDAILLE
Michiel Willems	Strasbourg	5	GOUDEN MEDAILLE
Michiel Willems	Kippenkoek	5	GOUDEN MEDAILLE
Michiel Willems	Droge worst	6	BRONZEN MEDAILLE
Michiel Willems	Droge worst chorizo	6	GOUDEN MEDAILLE
Michiel Willems	Droge worst truffel	6	BRONZEN MEDAILLE
Jean-Yves Cordewener	Saucisse fumée	4	MÉDAILLE D'ARGENT
Jean-Yves Cordewener	Petit salami	6	MÉDAILLE DE BRONZE
Jean-Yves Cordewener	Saucisson au jambon	5	MÉDAILLE D'ARGENT
Jean-Yves Cordewener	Saucisson de viande	5	MÉDAILLE D'ARGENT
Jean-Yves Cordewener	Jambon de dinde	5	MÉDAILLE DE BRONZE
Jean-Yves Cordewener	Lard au jambon fumée	4	MÉDAILLE D'OR
Familie Saerens-Lebbeke	Ovenham	2	GOUDEN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Pastrami	5	EERVOLLE VERMELDING
Familie Saerens-Lebbeke	Gerookt buikspek	4	GOUDEN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Gezouten spek	4	ZILVEREN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Fricandon	5	ZILVEREN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Kippenwit	5	GOUDEN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Kippenwit toscane	5	ZILVEREN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Kippenwit met curry	5	ZILVEREN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Kippenwit met asperge	5	ZILVEREN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Boterhamworst	5	ZILVEREN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Lunchworst	5	GOUDEN MEDAILLE

LISTE DES MEDAILLES EUROBEEF

Deelnemer Participant	Productnaam Nom du produit	Rubriek Rubrique	Medaille Médaille
Familie Saerens-Lebbeke	Strassbourg	5	GOUDEN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Droge worstjes van het huis	6	ZILVEREN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Gerookte droge worstjes	6	ZILVEREN MEDAILLE
Familie Saerens-Lebbeke	Toscaanse droge worstjes	6	ZILVEREN MEDAILLE
Rani Verheyen	Hespke van de chef	4	GOUDEN MEDAILLE
Rani Verheyen	Kippenwit met asperges	5	GOUDEN MEDAILLE
Rani Verheyen	Mosterdspek	5	GOUDEN MEDAILLE
Rani Verheyen	Gebraadje van de chef	5	ZILVEREN MEDAILLE
Rani Verheyen	Teutenworst	6	ZILVEREN MEDAILLE
Rani Verheyen	Kip Kap	7	BRONZEN MEDAILLE
Rani Verheyen	Jambon tomate	7	EERVOLLE VERMELDING
Pieter-Jan Hillewaere	Tapas deluxe	1	BRONZEN MEDAILLE
Pieter-Jan Hillewaere	Gekookte beenham v/h huis	2	GOUDEN MEDAILLE
Pieter-Jan Hillewaere	Hoeveham met kruiden	2	GOUDEN MEDAILLE
Pieter-Jan Hillewaere	Huisgemaakte boerenham	3	BRONZEN MEDAILLE
Pieter-Jan Hillewaere	Gerookt spek	4	ZILVEREN MEDAILLE
Pieter-Jan Hillewaere	Coppa van het huis	4	GOUDEN MEDAILLE
Pieter-Jan Hillewaere	Traaggegaard buikspek	5	GOUDEN MEDAILLE
Pieter-Jan Hillewaere	Ambachtelijk mosterdspek	5	GOUDEN MEDAILLE
Pieter-Jan Hillewaere	Parmigiano's	6	ZILVEREN MEDAILLE
Pieter-Jan Hillewaere	Hoofdvlees potteke	7	ZILVEREN MEDAILLE
Jeroen Decock	Jachtworst	5	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Tapasshotel "van kop tot staart"	1	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Ambachtelijke beenham van het huis	2	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Beenham met kruiden	2	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Gerookte Cobourg	3	EERVOLLE VERMELDING
Jeroen Decock	Gezouten Cobourg	3	ZILVEREN MEDAILLE
Jeroen Decock	Mediterraanse rauwe ham	3	BRONZEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Whisky beef	4	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Gezouten buikspek	4	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Ontbijtspek	4	ZILVEREN MEDAILLE
Jeroen Decock	Ambachtelijke gerookte kalkoenfilet	4	EERVOLLE VERMELDING
Jeroen Decock	Noothammetje met pepers	4	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Kippengrillworst	5	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Traag gegaard spek	5	ZILVEREN MEDAILLE
Jeroen Decock	Vleesbrood met kaas	5	BRONZEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Ambachtelijke champignonworst	5	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Hespenworst	5	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Spaanse fuet	6	GOUDEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Pur porc worstjes	6	BRONZEN MEDAILLE
Jeroen Decock	Breugelkop	7	EERVOLLE VERMELDING
Jeroen Decock	Hoofdvlees	7	BRONZEN MEDAILLE
Kristof Ranson	Filet d'Anvers	4	ZILVEREN MEDAILLE
Kristof Ranson	Vleesbrood	5	ZILVEREN MEDAILLE
Kristof Ranson	Kippenfilet	5	GOUDEN MEDAILLE
Kristof Ranson	Zuiderse kippenwit	5	GOUDEN MEDAILLE
Kristof Ranson	Beenham	2	ZILVEREN MEDAILLE
Kristof Ranson	Salami van het huis	6	GOUDEN MEDAILLE
Kristof Ranson	Pepersalami	6	GOUDEN MEDAILLE
Kristof Ranson	Duke of Berkshire salami	6	GOUDEN MEDAILLE
Kristof Ranson	Salami met look	6	ZILVEREN MEDAILLE
Kristof Ranson	Duke of Berkshire coppa	4	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Natuurham	2	BRONZEN MEDAILLE
Chris Vervaet	BBQ ham	2	ZILVEREN MEDAILLE
Chris Vervaet	Gebakken beenham	2	BRONZEN MEDAILLE

LISTE DES MEDAILLES EUROBEEF

Deelnemer Participant	Productnaam Nom du produit	Rubriek Rubrique	Medaille Médaille
Chris Vervaet	Kruidenham	2	ZILVEREN MEDAILLE
Chris Vervaet	Truffelham	2	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Osse gerookt	4	ZILVEREN MEDAILLE
Chris Vervaet	Entrecôte de luxe	4	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Coppa	4	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Guanciale	4	ZILVEREN MEDAILLE
Chris Vervaet	Kippenwit	5	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Italiaans kippenwit	5	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Kippenwit met broccoli	5	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Kippenwit met zongedroogde tomaatjes	5	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Boerenring	6	ZILVEREN MEDAILLE
Chris Vervaet	Droge worst	6	BRONZEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Toscaanse worstje	6	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Pancetta	4	EERVOLLE VERMELDING
Chris Vervaet	Kippenaspic	7	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Breughel worst	5	GOUDEN MEDAILLE
Chris Vervaet	Pastrami worst	5	ZILVEREN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Chili salami	6	GOUDEN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Chorizo zacht	6	GOUDEN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Peper salami	6	GOUDEN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Aperitief salami met kaas	6	ZILVEREN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Aperitief salami met peper	6	ZILVEREN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Gerookte Cobourg	3	GOUDEN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Coppa	4	ZILVEREN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Mortadella van het huis	5	GOUDEN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Spaanse salami met groene olijven	6	ZILVEREN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Italiaanse kippenfrikandon	5	ZILVEREN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Kippenfrikandon met bieslook	5	GOUDEN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Kalfsrol	5	GOUDEN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Lunchworst	5	ZILVEREN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Natuurham	2	GOUDEN MEDAILLE
Stefaan De Smedt	Tapasplank van het huis	1	BRONZEN MEDAILLE
Frédéric Lespagne	Cobourg fumé	3	MENTION HONORABLE
Frédéric Lespagne	Cobourg non fumé	3	MENTION HONORABLE
Frédéric Lespagne	Jambon à l'os fumé	3	MÉDAILLE D'ARGENT
Frédéric Lespagne	Jambon à l'os non fumé	3	MÉDAILLE DE BRONZE
Frédéric Lespagne	Noix jambon fumé	4	MÉDAILLE D'OR
Frédéric Lespagne	Bacon fumé	4	MÉDAILLE D'ARGENT
Frédéric Lespagne	Lard salé	4	MÉDAILLE D'OR
Frédéric Lespagne	Lard fumé	4	MÉDAILLE D'ARGENT
Frédéric Lespagne	Boudin blanc nature	5	MÉDAILLE DE BRONZE
Frédéric Lespagne	Boudin blanc campagne	5	MÉDAILLE D'ARGENT
Frédéric Lespagne	Boudin blanc fines herbes	5	MÉDAILLE D'ARGENT
Frédéric Lespagne	Collier d'Ardenne	6	MÉDAILLE D'OR
Frédéric Lespagne	Saucisson du chef	6	MÉDAILLE D'ARGENT
Frédéric Lespagne	Saucisson d'Ardenne	6	MÉDAILLE DE BRONZE
Frédéric Lespagne	Tête pressée aux petits légumes	7	MENTION HONORABLE
Frédéric Lespagne	Tête pressée à l'ancienne	7	MÉDAILLE DE BRONZE
Frédéric Lespagne	Flûte apéro	6	MÉDAILLE D'ARGENT
Frédéric Lespagne	saucisson sèche fumée	6	MÉDAILLE D'ARGENT
Frédéric Lespagne	Saucisson sèche non-fumée	6	MÉDAILLE DE BRONZE
Frédéric Lespagne	Plateau gourmand	1	MÉDAILLE DE BRONZE
Frédéric Lespagne	Jambon cuit maison	2	MÉDAILLE D'ARGENT
Ortwin Degroote	Vleesbrood van het huis	5	ZILVEREN MEDAILLE
Ortwin Degroote	Zuiderse kippenham	5	GOUDEN MEDAILLE

LISTE DES MEDAILLES EUROBEEF

Deelnemer Participant	Productnaam Nom du produit	Rubriek Rubrique	Medaille Médaille
Ortwin Degroote	Gerookte kippenham	5	BRONZEN MEDAILLE
Ortwin Degroote	Veurnse witte worsten	5	GOUDEN MEDAILLE
Ortwin Degroote	Potjesvlees van de Westhoek	7	BRONZEN MEDAILLE
Ortwin Degroote	Preskop in tomatensaus	7	BRONZEN MEDAILLE
Guillaume Demarez	Jambon cru fumé	3	MÉDAILLE D'ARGENT
Guillaume Demarez	Lard fumé	4	MÉDAILLE DE BRONZE
Guillaume Demarez	Bacon fumé	4	MÉDAILLE D'OR
Guillaume Demarez	Saucisson de jambon au hachoir	5	MÉDAILLE D'OR
Guillaume Demarez	Tête pressée campagnarde	7	MÉDAILLE D'OR
Guillaume Demarez	Jambon cuit nature	2	MÉDAILLE D'ARGENT
Guillaume Demarez	Jambon cuit BBQ	2	MÉDAILLE D'OR
Didier Felsch	Noix d'Ardenne IGP	4	MÉDAILLE D'OR
Joran Delbaere	Tapasplank deluxe	1	GOUDEN MEDAILLE
Joran Delbaere	Cobourg van het huis	3	EERVOLLE VERMELDING
Joran Delbaere	Tieltse ham	3	EERVOLLE VERMELDING
Joran Delbaere	Gerookte bacon	4	ZILVEREN MEDAILLE
Joran Delbaere	Coppa van het huis	4	ZILVEREN MEDAILLE
Joran Delbaere	Tielts kippenwit	5	ZILVEREN MEDAILLE
Joran Delbaere	Speenvarkentje	5	GOUDEN MEDAILLE
Joran Delbaere	Tieltse droge worst	6	BRONZEN MEDAILLE
Joran Delbaere	Hoofdvlees van het huis	7	ZILVEREN MEDAILLE
Joran Delbaere	Gekookte Tieltse ham	2	GOUDEN MEDAILLE
Joran Delbaere	Meesterlijke Tieltse ham	2	GOUDEN MEDAILLE
Koen Foulon	Tapasschotel van het huis	1	GOUDEN MEDAILLE
Koen Foulon	Gerookte boerenham	3	EERVOLLE VERMELDING
Koen Foulon	Filet de sax	4	ZILVEREN MEDAILLE
Koen Foulon	Gerookte bacon	4	ZILVEREN MEDAILLE
Koen Foulon	Gerookt spek	4	ZILVEREN MEDAILLE
Koen Foulon	Filet d'anvers	4	ZILVEREN MEDAILLE
Koen Foulon	Kippenwit	5	GOUDEN MEDAILLE
Koen Foulon	Kippenwit met tuinkruiden	5	BRONZEN MEDAILLE
Koen Foulon	Vleesbrood	5	ZILVEREN MEDAILLE
Koen Foulon	Lunchworst	5	GOUDEN MEDAILLE
Koen Foulon	Zilverbergse worstjes	6	GOUDEN MEDAILLE
Koen Foulon	Droge worstjes	6	BRONZEN MEDAILLE
Koen Foulon	Slagersworstjes	6	GOUDEN MEDAILLE
Koen Foulon	Natuurham	2	GOUDEN MEDAILLE
Koen Foulon	Ovengebakken ham	2	GOUDEN MEDAILLE
Thomas Revere	Tapasschotel	1	BRONZEN MEDAILLE
Thomas Revere	Achterhesp	2	GOUDEN MEDAILLE
Thomas Revere	Beenham	2	BRONZEN MEDAILLE
Thomas Revere	BBQham	2	BRONZEN MEDAILLE
Thomas Revere	Cobourg	3	BRONZEN MEDAILLE
Thomas Revere	Gerookt spek	4	ZILVEREN MEDAILLE
Thomas Revere	Gerookte bacon	4	GOUDEN MEDAILLE
Thomas Revere	Coppa	4	BRONZEN MEDAILLE
Thomas Revere	Kaasbroodje	5	BRONZEN MEDAILLE
Thomas Revere	Kipfilet natuur	5	GOUDEN MEDAILLE
Thomas Revere	Kipfilet peper	5	ZILVEREN MEDAILLE
Thomas Revere	Kippenbrood curry	5	ZILVEREN MEDAILLE
Thomas Revere	Hespenworst met look	5	GOUDEN MEDAILLE
Thomas Revere	Ovengebakken gebraad	5	GOUDEN MEDAILLE
Thomas Revere	Lange vinger	6	ZILVEREN MEDAILLE
Thomas Revere	Gerookte droge worst	6	GOUDEN MEDAILLE
Thomas Revere	Gewone droge worst	6	BRONZEN MEDAILLE

LISTE DES MEDAILLES EUROBEEF

Deelnemer Participant	Productnaam Nom du produit	Rubriek Rubrique	Medaille Médaille
Thomas Revere	Droge worst pikant	6	GOUDEN MEDAILLE
Patrick De Clercq	Jambon cuit	2	MÉDAILLE DE BRONZE
Patrick De Clercq	Poitrine salée et fumée	4	MÉDAILLE D'ARGENT
Patrick De Clercq	Saucisse fumée	6	MÉDAILLE D'ARGENT
Patrick De Clercq	Boudin blanc	5	MÉDAILLE D'OR
Patrick De Clercq	Lard cuit	5	MENTION HONORABLE
Huis Delies	Tapasplank	1	GOUDEN MEDAILLE
Huis Delies	Ovengebakken ham	2	ZILVEREN MEDAILLE
Huis Delies	Gerookte bacon	4	ZILVEREN MEDAILLE
Huis Delies	Coppa	4	ZILVEREN MEDAILLE
Huis Delies	Kippenwit met boschampion	5	ZILVEREN MEDAILLE
Huis Delies	Sobrie's paardenworst	5	BRONZEN MEDAILLE
Huis Delies	Mosterdspek	5	ZILVEREN MEDAILLE
Huis Delies	Kalkoenblok	5	GOUDEN MEDAILLE
Huis Delies	Piccoloworstje	6	BRONZEN MEDAILLE
Huis Delies	Gedroogde boerenworst	6	ZILVEREN MEDAILLE
Huis Delies	Hoofdvlees	7	ZILVEREN MEDAILLE
Emmanuel Antoine	Le plateau apéro Bohannais	1	MÉDAILLE DE BRONZE
Emmanuel Antoine	Le tomahawk ardennais	4	MÉDAILLE D'ARGENT
Emmanuel Antoine	La terrine du chef	5	MÉDAILLE D'ARGENT
Stephane Ramu	Lard fumé à l'ancienne	4	MÉDAILLE D'ARGENT
Stephane Ramu	Saucisses fumées à l'ancienne	6	MÉDAILLE D'OR
Stephane Ramu	Boudin blanc artisanal	5	MÉDAILLE D'ARGENT
Stephane Ramu	Jambon à l'os artisanal	2	MÉDAILLE D'OR
Erwin Dockx	Tapasschotel	1	GOUDEN MEDAILLE
Erwin Dockx	Boerenham	3	EERVOLLE VERMELDING
Erwin Dockx	Nootham	4	ZILVEREN MEDAILLE
Erwin Dockx	Kalfsworst	5	GOUDEN MEDAILLE
Erwin Dockx	Droge worst met noten	6	ZILVEREN MEDAILLE
Erwin Dockx	Corned beef	7	ZILVEREN MEDAILLE
Erwin Dockx	Ham van de chef	2	GOUDEN MEDAILLE
Didier Van De Casteele	Kippenham met zongedroogde Tomaat	5	GOUDEN MEDAILLE
Didier Van De Casteele	Hoofdvlees	7	ZILVEREN MEDAILLE
Didier Van De Casteele	Gentse Kop	7	GOUDEN MEDAILLE



EXPERT EN SOLS COULES

Votre sol coulé hygiénique installé en
1 jour et 100% chargeable après 2 heures.

INFO@DEWECO.BE
03/455.56.36
WWW.DEWECO.BE

ARTISAN – YOUNGSTERDEMO

TEXTE ET PHOTOS : CARINE VOS

Le mardi 30 septembre, nous avons reçu au stand de démonstration d'ARTISAN, les jeunes en formation de boucherie en Flandre pour la démonstration officielle de viande fraîche.

Cette démonstration était comme d'habitude organisée par la Fédération Nationale, en collaboration avec les sections boucherie des écoles de jour, sous la conduite de Norbert Van Speybroeck et Bertrand Van de Ginste.

Les étudiants étaient bien préparés par leurs professeurs, afin de s'acquitter sans faille de leur tâche. Très concentrés, ils se sont livrés à fond pendant deux heures, sous l'œil vigilant de Norbert et Bertrand et leur assistant Jan Verheyden.



Comme toujours, tous les élèves ont reçu les mêmes ingrédients, pour réaliser un plat de viande fraîche créatif. Les nombreux supporters présents ont manifestement apprécié la prestation de leur équipe.

A l'issue de la démonstration, les élèves ont exposé leurs petits chefs-d'œuvre.

Norbert Van Speybroeck : Chaque année, je suis étonné de voir tout ce dont ces élèves sont déjà capables à leur âge. Les profs font vraiment du bon boulot dans les différentes écoles. Et chapeau aux directions des écoles qui laissent les élèves participer à l'événement !

Merci de tout cœur aux écoles participantes, à nos présidents, Norbert, Bertrand et Jan et aux sponsors pour le sponsoring des prix en nature, que les élèves ont pu ramener chez eux ...



TEXTE : BERNARD MONTIGNY - PHOTOS : CARINE VOS

DÉMONSTRATION CE MERCREDI 1^{ER} OCTOBRE AU SALON ARTISAN

A défaut d'écoles participantes au concours du couteau d'or wallon, deux élèves motivés de l'ITGS (anciennement ITCA Suarlée) ce sont portés volontaires de faire une démonstration de préparation de viande de porc et de bœuf pour le plus grand plaisir des visiteurs du salon. Accompagnés de leur professeur Monsieur Olikier et sous le regard attentif de nos deux experts des concours de la Fédération Nationale, Messieurs Van Speybroeck et Verheyden qui n'ont pu que constater la finesse et la netteté de leur travail !

Ces deux jeunes passionnés par notre métier sont :

Martin Balfroid de Libramont qui dès son plus jeune âge a aimé le métier en participant à la découpe du cochon dans la ferme familiale de ses grands-parents avec son parrain boucher de formation. Il voit son avenir comme ouvrier chez un artisan boucher après avoir fait une 7ème année en traiteur à l'ITGS.

Ilan Bauwens de Braine le Comte Fils de boulanger indépendant il s'est rapproché du métier de boucher en fréquentant avec ses parents un collègue artisan boucher. Il fera également une 7ème année traiteur après son cursus de boucher-charcutier dans le but d'ouvrir plus tard sa propre boucherie.

Tous deux ont reçu de la Fédération Nationale et de la Corporation des Bouchers de la province de Namur de nombreux cadeaux pour les remercier de leur belle démonstration du métier. Encore toutes nos félicitations à eux et leurs professeurs et merci à nos sponsors!



Nous remercions Corinne Vanderbègue, vice-présidente de la Fédération nationale, pour tous ses efforts afin d'impliquer les écoles wallonnes dans ce projet. Cela n'a pas fonctionné cette fois, mais qui sait, peut-être en 2027.



DISCOURS DU MINISTRE SIMONET À L'OCCASION DE LA REMISE DES PRIX DU CONCOURS D' EXCELLENCE PROFESSIONNELLE 2025

Messieurs les Présidents,
Chers bouchers artisans,
Chers amateurs de gastronomie,

C'est un honneur d'être ici aujourd'hui à Kortrijk Expo, à l'occasion de la nouvelle édition du concours Premier Boucher de Belgique, Eurobeef et Junior Cup.

Au-delà de cette prestigieuse compétition, je tiens également à rendre hommage à tous les concours d'excellence qui font rayonner la gastronomie belge. Ces événements sont essentiels : ils mettent en avant les talents, valorisent un savoir-faire unique et renforcent la réputation de notre pays.

Aujourd'hui, nos bouchers sont à l'honneur. Mais à travers eux, les charcutiers et les traiteurs méritent également nos applaudissements. Votre travail est indispensable pour garantir une expérience culinaire de qualité supérieure et pour préserver un patrimoine gastronomique qui nous rassemble. Votre présence anime également nos quartiers et nos voisinages : vous êtes les visages familiers de nos magasins de quartier, vous assurez la cohésion sociale et la convivialité au cœur de nos villes et villages.

Nous ne pouvons en sous-estimer l'importance. Permettez-moi donc de commencer par un message fort : le gouvernement de l'Arizona croit en vous. Son ambition est claire : stimuler et récompenser l'esprit d'entreprise. Notre objectif central est de porter le taux d'emploi à 80 %. Cet objectif est bien sûr impossible à atteindre sans les PME et les indépendants, véritables moteurs de la création d'emplois dans notre pays.

Le contrat de gouvernement reconnaît que votre compétitivité est aujourd'hui mise sous pression : impôts élevés, règles complexes, coûts énergétiques, concurrence des grands groupes internationaux. C'est pourquoi nous voulons inverser la tendance grâce à des réformes fiscales et parafiscales et à une plus grande flexibilité sur le marché du travail. Travailler redeviendra la norme et sera plus rémunérateur.

Mais venons-en à votre secteur. La boucherie est aujourd'hui confrontée à une réalité difficile : d'après une analyse du SNI, près de 20 % des boucheries et épiceries fines indépendantes ont disparu en dix ans. Concrètement, cela équivaut à la fermeture d'un établissement quasiment chaque semaine. Et le constat est préoccupant lorsqu'on regarde l'avenir : seule 1 boucherie sur 10 est reprise lors d'un départ à la retraite, ce qui entraîne la fermeture des neuf autres.

Pourtant, au-delà des chiffres, vos métiers restent un pilier de notre société : un symbole de convivialité et surtout une histoire de passions. La passion des artisans pour les produits de qualité, la passion des chefs pour l'art de les sublimer, et la passion de transmettre un savoir-faire aux générations futures.

Vous le savez, les défis sont nombreux : le poids des coûts, le manque de main-d'œuvre qualifiée et fiable, l'évolution constante des

réglementations, ou encore l'adaptation aux nouvelles attentes des consommateurs.

Face à ces enjeux, notre Gouvernement a pris des mesures fortes pour soutenir l'Horeca et les métiers de bouche :

- Les flexi-jobs sont étendus à d'autres secteurs et le revenu annuel maximum des flexi-jobs a été relevé de 12.000 à 18.000 € ;
- le plafond du salaire horaire est passé de 17 à 21 € ;
- les heures supplémentaires volontaires sont passées à 360.

Ce gouvernement a également déjà pris plusieurs mesures avec un impact direct et positif pour les PME et les indépendants :

- la prime de reprise du travail pour les employeurs qui aident un travailleur en incapacité de longue durée à réintégrer son emploi est pérennisée ;
- le crédit d'impôt pour les indépendants est doublé ;
- certaines petites taxes ont été supprimées ;
- les indépendants qui continuent à travailler après l'âge de la pension peuvent encore acquérir des droits supplémentaires à la retraite ;
- le droit passerelle est désormais partiellement pris en compte dans le calcul du bonus de pension et pour atteindre la limite minimale de 42 années de carrière, permettant de prendre sa pension dès 60 ans.

Dans mon département des indépendants, je souhaite aller encore plus loin, avec :

- le renforcement du statut social des indépendants,
- la simplification administrative,
- le soutien au financement et à la croissance des indépendants et des PME,
- la revalorisation des métiers artisanaux,
- et bien d'autres mesures encore.

Mon objectif est clair et peut se résumer en une seule phrase : « plus d'opportunités, moins d'obstacles ».

Nous voulons vous permettre de vous consacrer pleinement à ce que vous faites le mieux : créer des saveurs, transformer, transformer des produits et ravir nos papilles, plutôt que de perdre du temps dans des formalités administratives.

Mesdames et Messieurs, cette journée vous est dédiée. Nous célébrons votre passion, votre motivation et votre savoir-faire. À travers ce concours, vous démontrez que le métier de boucher a un bel avenir devant lui.

Je tiens à féliciter chaleureusement tous les participants, et en particulier les lauréats 2025 du concours Premier Boucher de Belgique. Vous êtes les ambassadeurs d'un savoir-faire qui fait la fierté de tous.

Comme l'a dit Paul Bocuse : « Il n'y a pas de bonne cuisine si elle n'est pas d'abord faite par amitié pour celui à qui elle est destinée. » Cette citation illustre parfaitement votre métier : il ne s'agit pas seulement de nourrir, mais aussi de passion, de lien et de générosité.

Merci et félicitations !

