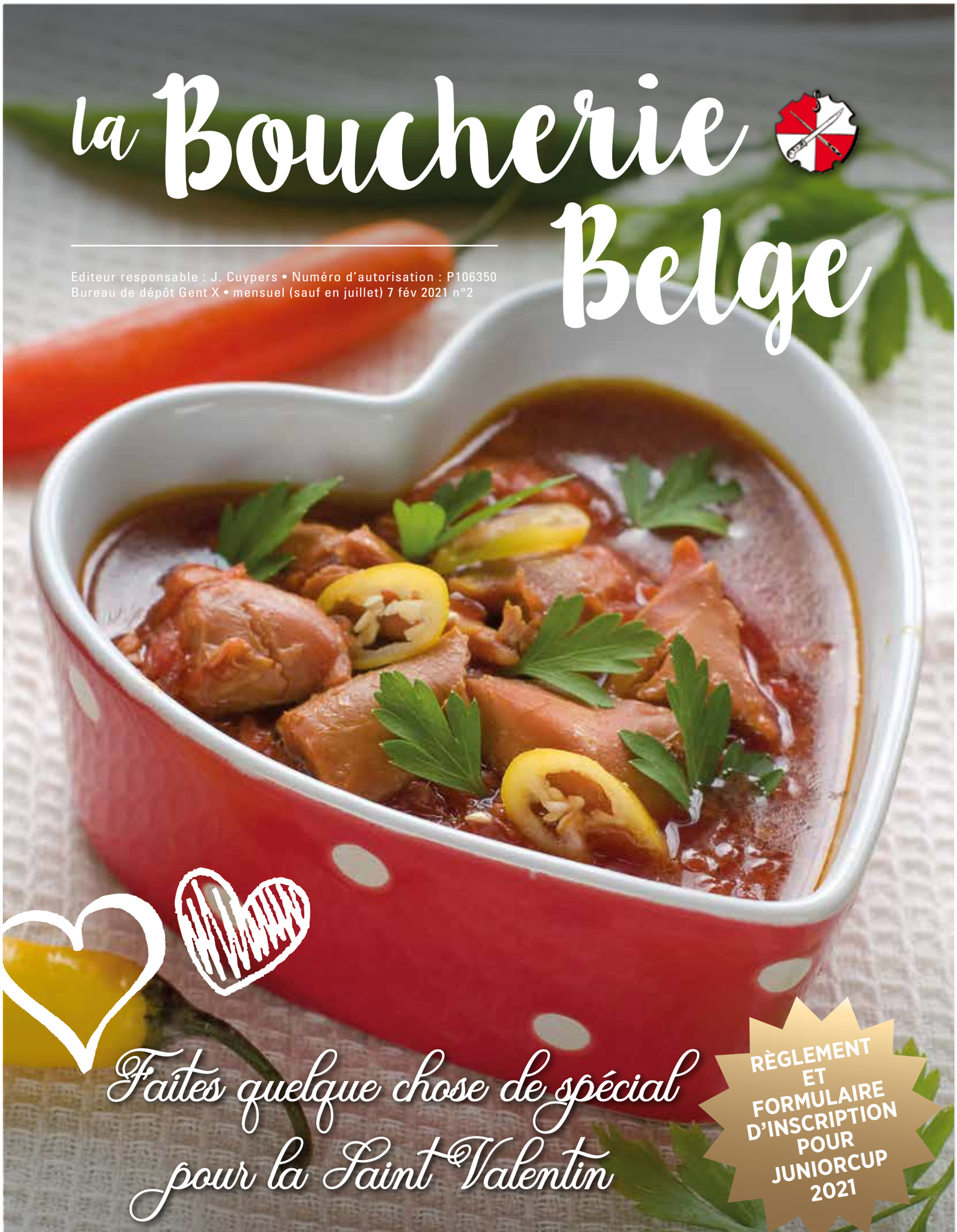
la Boucherie Belge

Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 7 fév 2021 n°2



Faites quelque chose de spécial pour la Saint Valentin

RÈGLEMENT ET FORMULAIRE D'INSCRIPTION POUR JUNIORCUP 2021

★ UPDATE DOSSIER CORONA ★ ARTICLE TECHNIQUE: LA VIANDE DE CHÈVRE ★ SOYEZ CRÉATIF AVEC LES PRODUITS RÉGIONAUX ! ★ JUNIORCUP ★ LÉGUMES DU MOIS ★ QUELQUES BONNES IDÉES POUR LES PARTICIPANTS À EUROBEEF

Editorial

Nous savons tous très bien que la lutte contre le Covid n'est pas terminée. Les mesures actuelles sont prolongées jusqu'en mars, entre autres à cause de l'arrivée du nouveau variant britannique, qui est très contagieux. Il ne faut donc pas s'attendre à des assouplissements dans les prochaines semaines. Et ce à juste titre : on n'est jamais trop prudent !

Partout, on lit et on voit que les gens commencent à s'énerver, à perdre patience. Les psychologues le prédisent également. J'entends beaucoup de bouchers dire qu'ils le remarquent aussi dans leur magasin. Les gens en ont marre du Covid, cela dure depuis beaucoup trop longtemps. Et pourtant, il faudra encore tenir le coup quelques temps, vous devrez continuer à faire bonne figure au magasin. Essayez de mettre les réactions négatives en perspective. N'oubliez pas que tout le monde peut avoir un mauvais jour.

On commence toutefois à voir la lumière au bout du tunnel ... Si tout se passe bien, tous ceux qui le souhaitent auront été vaccinés d'ici l'été et nous pourrons laisser cette période négative derrière nous.

Notre pays est en code rouge, ce qui veut dire : pas de sorties scolaires. LA SEMAINE DU BOUCHER doit donc être annulée pour la 2ème fois consécutive. C'est dommage, mais il y a pire dans la vie. Les membres qui pourraient quand même recevoir la visite de quelques élèves plus tard dans l'année, peuvent demander du matériel à la Fédération.

Ce numéro arrivera dans votre boîte aux lettres juste avant la Saint Valentin. J'ai rassemblé pour vous quelques chouettes exemples de choses que vos clients, obligés de rester à la maison, pourraient servir ce jour-là. J'espère que ces photos seront pour vous une source d'inspiration et que vous pourrez rapidement décorer votre comptoir avec des petits cœurs et tout ce qui rappelle la Saint Valentin. Un peu de chaleur humaine, ça fait du bien en cette période hivernale ...

À la Fédération, nous avons commencé les préparatifs pour MEAT EXPO. Je me réjouis déjà de tous pouvoir vous saluer au stand de la Fédération ou à l'occasion d'un des nombreux évènements que nous organisons.

MEAT EXPO sera probablement la première occasion de tous nous revoir en personne. J'attends donc beaucoup de ces rencontres !

Dans cette édition

BOUCHERIE BELGE

Colophon - editorial - sommaire 2-3
Mot des présidents 4
Petites annonces 48
Fourchettes de prix - Carnet familiale - Calendrier - Que fait la Fédération ? 49

UPDATE DOSSIER CORONAVIRUS 5-11

ARTICLE TECHNIQUE

La viande de chèvre 12-15
Quelques bonnes idées pour les participants à EUROBEEF 26-32

ACTUEEL/INFORMATIEF

Forfait provisoire en matiere de TVA 16-19
Faites quelque chose de spécial pour la Saint Valentin 20
APAQ-W : la semaine du Steak-frites ! 44
La semaine du boucher 2021 44

Nous espérons que les concours professionnels EUROBEEF, Concours d'EXCELLENCE, JUNIORCUP, COUTEAU D'OR, YOUNGSTERS DAY, ... rencontreront le même succès que lors de l'édition précédente, mais plus que tout, j'attends avec impatience le moment de réseautage que nous organisons au salon, en collaboration avec FENAVIAN, le mercredi 29 septembre.

La préparation n'en est encore qu'à ses premiers balbutiements, mais ce sera un véritable évènement VIP pour nos membres. Un orateur de renom viendra d'abord expliquer en langage clair pourquoi il est parfaitement sain de manger de la viande et ce sur base d'études fondées scientifiquement.

Après cela, il y aura du temps pour un débat, pour un moment de réseautage avec des producteurs et des collègues, et – cerise sur le gâteau – les présidents de la Fédération et les administrateurs de FENAVIAN vous inviteront à un walking lunch.

Comme ce sera la première fois que nous nous risquons à organiser un évènement d'une telle ampleur, j'espère qu'il bénéficiera de tout l'intérêt qu'il mérite. Notez déjà la date dans votre agenda. Vous en lirez plus à ce sujet dans les prochaines éditions de la Boucherie Belge.

Prenez bien soin de vous et au plaisir de vous retrouver en mars.

Carine Vos

CONCOURS

Règlement et formulaire d'inscription - Juniorcup 2021 21-25

RECETTES

Duroc D'Olives 33
Soyez créatif avec les produits régionaux ! 34-36
Légume du mois 38-43
Voilà comment réussir la cuisson du rôti de bœuf 46-47
Verstegen 50-52

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 IMRESSION
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

L'année dernière a été une année difficile, où nos contacts vitaux ont été fortement limités et où le port du masque et les files d'attente sont devenus la normalité.

Tout le monde a dû s'adapter aux règles du Covid-19, qui continuent encore à régir notre vie aujourd'hui.

Pourtant, on commence à entrevoir la fin du tunnel ...
D'ici l'été 2021, si tout se passe bien, nous serons vaccinés et nous pourrons tout doucement reprendre le fil d'une vie "normale".

Nous espérons qu'au cours de la seconde moitié de l'année, nous aurons tous l'occasion de savourer un festin BBQ en famille ou entre amis.

À la Fédération, la crise du coronavirus nous a fait perdre pas mal de contacts directs avec nos membres au cours de l'année écoulée.

Les journées de contact à la Nekkerhal de Malines ont été annulées, tout comme les soirées d'info nationales et Saveurs & Métiers à Namur. Pour nous, il s'agit des évènements les plus importants de l'année : ils nous permettent de débattre de questions importantes avec vous et de vous expliquer ce que nous faisons.

C'est pour cette raison que nous attendons avec impatience la tenue de MEAT EXPO (du 26 au 29 septembre), qui cette année, sera élargi aux exposants de Tavola et où se tiendront nos concours professionnels EUROBEEF, Concours d'EXCELLENCE et JUNIORCUP.
Vous avez bien entendu encore le temps de vous y inscrire mais notez déjà les dates dans vos agendas. Le salon aura en effet pas mal de choses à offrir et sera probablement votre premier contact avec les collègues.

Préservez-vous de toute spirale négative et regardez vers l'avant. Alors que jusqu'à présent, notre secteur professionnel s'en est bien tiré, nous entendons çà et là des membres se plaindre de ce que font d'autres groupes professionnels. Il n'y a aucune raison à cela. Nous avons eu la chance de pouvoir garder nos boucheries ouvertes et de pouvoir générer de bonnes ventes. Les efforts que cela nous a coûtés ne sont rien comparativement aux avantages que nous en avons retirés. Tout le monde veut gagner sa vie, y compris les collègues restaurateurs, qui proposent pour l'instant des plats à emporter.

Continuez à suivre les règles et tenez-vous prêts à affronter toutes les situations possibles.

Le congé de Carnaval et les vacances de Pâques ne nous permettront pas encore de nous lâcher complètement, mais il y aura probablement des assouplissements pendant les grandes vacances.

Nous nous en réjouissons déjà !
Les présidents

Ivan Claeys, co-président

Philippe Bouillon, co-président

OÙ PUIS-JE TROUVER DES INFORMATIONS SUR LA CRISE DU CORONAVIRUS ?

Vous pouvez bien sûr suivre l'évolution en ce qui concerne le coronavirus COVID-19 en détail via la presse. Personne ne doit plus été convaincu de la gravité de l'affaire.
L'impact sur les entreprises est énorme, c'est pourquoi des mesures d'aide sont prévues. Celles-ci peuvent être regroupées en aides fédérales qui s'appliquent à chaque entreprise et celles adoptées par les Régions (Flamande, Wallonne et Bruxelles-Capitale) dont vous ne pouvez bénéficier que si vous êtes actif dans la région concernée. Nous essayons de vous informer du mieux que nous pouvons, y compris en ce qui concerne les lignes directrices données par l'AFSCA et tout autre organisme. Consultez régulièrement notre site web www.bb-bb.be, en particulier la Section Corona et notre page facebook.

DOSSIER CORONA 9

Pour la mise à jour de notre dossier coronavirus, sauf pour les voyages, rien de neuf à signaler : les mesures actuelles restent d'application et il n'y a pas d'assouplissements prévus pour l'instant.

Restez au courant des dernières mesures liées au coronavirus dans le statut social des travailleurs indépendants en consultant les canaux officiels ou prenez contact avec votre caisse d'assurances sociales.

DROIT PASSERELLE EN CAS DE BAISSE DU CHIFFRE D'AFFAIRES – EN 2021

Si, pendant les mois de janvier, février et mars 2021, vous êtes confronté à une baisse significative de votre chiffre d'affaires, suite à la crise de la COVID-19, vous pouvez avoir droit à une prestation financière dans le cadre de la mesure temporaire de crise de droit passerelle en cas de baisse du chiffre d'affaires, et ce indépendamment du secteur dans lequel vous êtes actif.

Dans quelle situation?

Pendant les mois de janvier, février et mars 2021, vous entrez en considération pour la mesure temporaire de crise de droit passerelle en cas de baisse du chiffre d'affaires si vous pouvez démontrer que, pour le mois civil précédant le mois civil sur lequel porte la demande de la prestation financière, votre activité connait une baisse du chiffre d'affaires d'au moins 40% par rapport au même mois civil de l'année de référence 2019. Vous devez clairement motiver le lien entre la perte du chiffre d'affaires et la crise de la COVID-19.
Par exemple: si vous introduisez une demande pour le mois de février 2021, il doit y avoir une baisse du chiffre d'affaires de 40% pour le mois de janvier 2021 par rapport au mois de janvier 2019.
En ce qui concerne les travailleurs indépendants qui n'étaient pas encore actifs lors du mois civil concerné de 2019 ou dont le chiffres d'affaires semble anormalement bas en raison d'une force majeure (comme par exemple en raison d'une incapacité de travail ou d'un congé de maternité) pendant ce mois civil, le premier mois entier suivant le mois civil peut être pris en considération.
Sur le formulaire de demande, vous devez mentionner les chiffres d'affaires des mois à comparer (déclaration sur l'honneur). Joignez à votre demande les pièces justificatives objectives qui attestent de la baisse du chiffre d'affaires (comme par exemple une attestation définitive établie par le comptable, un livre journal, des extraits de compte, ...). Votre déclaration fera l'objet d'un contrôle a posteriori sur base des données officielles de TVA, dès que ces données seront disponibles. Vous devez par conséquent toujours disposer d'éléments objectifs qui démontrent clairement cette baisse de chiffre d'affaires (par exemple : déclaration TVA, estimation, ...).
Vous n'avez pas droit à la mesure temporaire de crise de droit passerelle en cas de baisse du chiffre si vous bénéficiez déjà, pour le même mois calendrier, de la prestation financière de la mesure temporaire de crise de droit passerelle en cas d'interruption forcée.

Pour quels travailleurs indépendants?

Vous devez être travailleur indépendant redevable de cotisations sociales en Belgique pendant le mois civil sur lequel porte votre demande.

Vous devez avoir effectivement payé vos cotisations provisoires légalement dues durant au moins quatre des seize trimestres précédant le trimestre qui suit le trimestre du mois civil auquel se rapporte la demande.
Une exception est prévue pour les travailleurs indépendants "débutants/starters". Si vous n'êtes assujetti dans le cadre du statut social des travailleurs indépendants que pendant douze trimestres antérieurs ou moins, il suffit d'avoir payé effectivement vos cotisations provisoires légalement dues pour deux trimestres.

Les travailleurs indépendants suivants peuvent bénéficier de la prestation financière intégrale:
- le travailleur indépendant à titre principal (aidants et conjoint aidants maxi statut inclus);
- le travailleur indépendant à titre complémentaire, redevable de cotisations sociales provisoires au moins égales à la cotisation minimale des travailleurs indépendants à titre principal;
- le travailleur indépendant à titre principal, assimilé à un travailleur indépendant à titre complémentaire (art. 37 RGS) et redevable de cotisations sociales provisoires au moins égales à la cotisation minimale des travailleurs indépendants à titre principal;
- l'étudiant-indépendant, redevable de cotisations sociales provisoires au moins égales à la cotisation minimale des travailleurs indépendants à titre principal;
- le travailleur indépendant après l'âge de la pension, sans bénéfice d'une pension ou qui bénéficie uniquement de la pension inconditionnelle et qui est redevable de cotisations sociales provisoires au moins égales à la cotisation minimale des travailleurs indépendants à titre principal.

Les travailleurs indépendants suivants peuvent bénéficier de la demi prestation financière:
- le travailleur indépendant à titre complémentaire, redevable de cotisations sociales provisoires calculées sur un revenu de référence entre 7.021,29 euros et 14.042,57 euros;
- le travailleur indépendant à titre principal, assimilé à un travailleur indépendant à titre complémentaire (art. 37 RGS) et redevable de cotisations sociales provisoires calculées sur un revenu de référence entre 7.021,29 euros et 7.356,08 euros;
- l'étudiant-indépendant, redevable de cotisations sociales provisoires calculées sur un revenu de référence entre 7.021,29 euros et 14.042,57 euros;
- le travailleur indépendant pensionné actif qui ne peut pas bénéficier de la prestation financière intégrale et qui est redevable de cotisations sociales provisoires calculées sur un revenu de référence supérieur à 7.021,29 euros.

La prestation financière de la mesure temporaire de crise de droit passerelle peut aussi être demandée par le travailleur indépendant qui a déjà bénéficié d'une prestation financière dans le droit passerelle classique pour la durée maximale de 12 ou 24 mois. La durée de l'octroi de la mesure temporaire de crise de droit passerelle n'est pas non plus prise en compte pour la durée maximale du droit passerelle classique.

Quelle prestation financière?
La prestation financière varie selon que vous ayez ou non des personnes à charge auprès de votre mutualité, dans le cadre de l'assurance soins de santé.

Pour les travailleurs indépendants qui peuvent bénéficier de la prestation financière intégrale, la prestation s'élève à:
- 1.291,69 EUR par mois si vous n'avez pas de charge de famille;
- 1.614,10 EUR par mois si vous avez une charge de famille.

Pour les travailleurs indépendants qui peuvent bénéficier de la demi prestation financière, la prestation s'élève à :
- 645,85 EUR par mois si vous n'avez pas de charge de famille;
- 807,05 EUR par mois si vous avez une charge de famille.

La prestation financière peut être cumulée avec un autre revenu de remplacement, jusqu'à un montant maximum. Par mois, l'addition de la prestation financière de la mesure temporaire de crise de droit passerelle et de l'autre revenu de remplacement ne peut pas dépasser le montant applicable de la prestation financière de la mesure temporaire de crise de droit passerelle. En cas de dépassement, le montant mensuel de la prestation financière de la mesure temporaire de crise de droit passerelle sera diminué.

Payer vos cotisations sociales?
Vous restez redevable de vos cotisations sociales, ce qui permet de maintenir vos droits à la sécurité sociale. Si vous avez des difficultés pour payer ces cotisations, vous pouvez faire appel aux mesures existantes concernant les cotisations sociales.

Comment demander?
La mesure temporaire de crise de droit passerelle doit être demandée à votre caisse d'assurances sociales, qui met un formulaire de demande à disposition.
La demande doit être introduite à nouveau pour chaque mois, avec l'indication des chiffres d'affaires nécessaires.
La demande doit être introduite au plus tard le 30 septembre 2021.
En cas d'octroi, la prestation financière de janvier 2021 sera payée début février 2021, celle de février 2021 début mars 2021 et celle de mars 2021 début avril 2021.

Plus d'infos?
Contactez votre caisse d'assurances sociales.

DROIT PASSERELLE EN CAS D'UNE MISE EN QUARANTAINE OU DE SOINS APPORTÉS À UN ENFANT – EN 2021

Si, pendant les mois de janvier, février et mars 2021, vous êtes contraint d'interrompre totalement votre activité indépendante parce que vous êtes placé en quarantaine ou en isolement à

cause du coronavirus COVID-19 ou parce que vous devez prendre soin de vos enfants dans des circonstances déterminées, vous pouvez avoir droit à une prestation financière dans le cadre de la mesure temporaire de crise de droit passerelle en cas d'une mise en quarantaine ou de soins apportés à un enfant.

Dans quelle situation?

Pendant les mois de janvier, février et mars 2021, vous entrez en considération pour la mesure temporaire de crise de droit passerelle en cas d'une mise en quarantaine ou de soins apportés à un enfant dans les situations suivantes:

- Vous interrompez complètement votre activité indépendante pendant au moins 7 jours civils consécutifs, parce que, bien que apte à travailler, vous êtes placé en quarantaine ou en isolement. Vous devez présenter un certificat de quarantaine à votre nom ou au nom d'une personne inscrite à la même adresse.
  Attention ! Vous n'entrez pas en considération si vous vous êtes rendu sciemment dans un pays ou une région se trouvant dans une zone rouge au moment de votre départ. Dans ce cas, vous ne remplissez pas la condition selon laquelle il doit s'agir d'une situation indépendante de votre volonté.
- Vous interrompez complètement votre activité indépendante pendant au moins 7 jours civils au cours d'un mois civil, parce que vous devez prendre soin de vos enfants dans des circonstances déterminées:
  - Soin pour un enfant de moins de 18 ans qui habite avec vous (situation de co-parenté inclus) qui ne peut pas fréquenter la crèche ou l'école, parce que:
    - l'enfant est placé en quarantaine ou en isolement ou;
    - la crèche, la classe ou l'école est complètement ou partiellement fermée en raison d'une mesure visant à limiter la propagation du coronavirus COVID-19 (cela implique que les périodes de vacances scolaires ordinaires ne soient pas prises en considération) ou
    - l'enfant est obligé de suivre des cours sous la forme d'un enseignement à distance en raison d'une décision de l'autorité compétente prise afin de limiter la propagation du coronavirus COVID-19;
  - Soin apporté à un enfant handicapé dont vous avez la charge, indépendamment de l'âge de cet enfant, parce que l'enfant ne peut pas se rendre dans un centre d'accueil pour personnes handicapées, parce que ce centre est fermé ou suite à l'interruption temporaire du service ou traitement intramural ou extramural organisé ou agréé par les Communautés à la suite d'une mesure prise pour limiter la propagation du coronavirus COVID-19.

Vous devez transmettre à votre caisse d'assurances sociales un certificat de quarantaine ou une attestation de la crèche, de l'école ou du centre d'accueil pour personnes handicapées, confirmant la fermeture de l'établissement concerné ou de la classe ou confirmant l'enseignement à distance obligatoire en raison d'une mesure visant à limiter la propagation du coronavirus COVID-19. Cette attestation précise période pendant laquelle la mesure est d'application.
Vous n'entrez pas en considération si vous pouvez organiser vos activités indépendantes à partir de votre maison. Vous devez motiver cette interruption de manière circonstanciée dans votre demande.

Pour quels travailleurs indépendants?

Vous devez être travailleur indépendant redevable de cotisations sociales en Belgique au moment de l'interruption de vos activités.
Les travailleurs indépendants suivants peuvent bénéficier de la prestation financière intégrale:

- le travailleur indépendant à titre principal (aidants, conjoint aidants maxi statut et (primo) starters inclus);
- le travailleur indépendant à titre complémentaire, redevable de cotisations sociales provisoires au moins égales à la cotisation minimale des travailleurs indépendants à titre principal;
- le travailleur indépendant à titre principal, assimilé à un travailleur indépendant à titre complémentaire (art. 37 RGS) et redevable de cotisations sociales provisoires au moins égales à la cotisation minimale des travailleurs indépendants à titre principal;
- l'étudiant-indépendant, redevable de cotisations sociales provisoires au moins égales à la cotisation minimale des travailleurs indépendants à titre principal;
- le travailleur indépendant après l'âge de la pension, sans bénéfice d'une pension ou qui bénéficie uniquement de la pension inconditionnelle et qui est redevable de cotisations sociales provisoires au moins égales à la cotisation minimale des travailleurs indépendants à titre principal.

Les travailleurs indépendants suivants peuvent bénéficier de la demi prestation financière:

- le travailleur indépendant à titre complémentaire, redevable de cotisations sociales provisoires calculées sur un revenu de référence entre 7.021,29 euros et 14.042,57 euros;
- le travailleur indépendant à titre principal, assimilé à un travailleur indépendant à titre complémentaire (art. 37 RGS) et redevable de cotisations sociales provisoires calculées sur un revenu de référence entre 7.021,29 euros et 7.356,08 euros;
- l'étudiant-indépendant, redevable de cotisations sociales provisoires calculées sur un revenu de référence entre 7.021,29 euros et 14.042,57 euros;
- le travailleur indépendant pensionné actif qui ne peut pas bénéficier de la prestation financière intégrale et qui est redevable de cotisations sociales provisoires calculées sur un revenu de référence supérieur à 7.021,29 euros.

La prestation financière de la mesure temporaire de crise de droit passerelle peut aussi être demandée par le travailleur indépendant qui a déjà bénéficié d'une prestation financière dans le droit passerelle classique pour la durée maximale de 12 ou 24 mois. La durée de l'octroi de la mesure temporaire de crise de droit passerelle n'est pas non plus prise en compte pour la durée maximale du droit passerelle classique.

Quelle prestation financière?
La prestation financière varie selon que vous ayez ou non des personnes à charge auprès de votre mutualité, dans le cadre de l'assurance soins de santé.
La prestation financière varie également selon la durée de l'interruption.
Pour les travailleurs indépendants qui peuvent bénéficier de la prestation financière intégrale, la prestation s'élève à:

	Sans charge de famille	Avec charge de famille
28 jours ou plus	1.291,69 euros	1.614,10 euro
Entre 21 et 27 jours	968,77 euros	1.210,58 euros
Entre 14 et 20 jours	645,85 euros	807,05 euros
Entre 7 et 13 jours	322,92 euros	403,53 euros
Moins de 7 jours	0 euros	0 euros

Pour les travailleurs indépendants qui peuvent bénéficier de la demi prestation financière, la prestation s'élève à:

	Sans charge de famille	Avec charge de famille
28 dagen of meer	645,85 euros	807,05 euros
Tussen 21 en 27 dagen	484,39 euros	605,29 euros
Tussen 14 en 20 dagen	322,92 euros	403,53 euros
Tussen 7 en 13 dagen	161,46 euros	201,77 euros
Minder dan 7 dagen	0 euros	0 euros

La prestation financière peut être cumulée avec un autre revenu de remplacement, jusqu'à un montant maximum. Par mois, l'addition de la prestation financière de la mesure temporaire de crise de droit passerelle et de l'autre revenu de remplacement ne peut pas dépasser le montant applicable par mois de la prestation financière de la mesure temporaire de crise de droit passerelle. En cas de dépassement, le montant mensuel de la prestation financière de la mesure temporaire de crise de droit passerelle sera diminué.

Payer vos cotisations sociales?
Vous restez redevable de vos cotisations sociales, ce qui permet de maintenir vos droits à la sécurité sociale. Si vous avez des difficultés pour payer ces cotisations, vous pouvez faire appel aux mesures existantes concernant les cotisations sociales.

Comment demander?
La mesure temporaire de crise de droit passerelle doit être demandée à votre caisse d'assurances sociales, qui met un formulaire de demande à disposition.
La demande doit être introduite au plus tard le 30 septembre 2021.
En cas d'octroi, la prestation financière de janvier 2021 sera payée début février 2021, celle de février 2021 début mars 2021 et celle de mars 2021 début avril 2021.

Plus d'infos?
Contactez votre caisse d'assurances sociales.

DROIT PASSERELLE DANS D'AUTRES SITUATIONS

Les travailleurs indépendants qui cessent ou interrompent leur activité peuvent faire appel au droit passerelle classique dans certaines situations. Le travailleur indépendant doit remplir certaines conditions.
Le droit passerelle consiste en une prestation financière pendant 12 mois au maximum et la sauvegarde des droits en matière de soins de santé et d'indemnités d'incapacité de travail durant 4 trimestres au maximum, sans paiement de cotisations.
Le droit passerelle peut être octroyé dans les situations suivantes :

- cessation en raison de faillite;
- cessation à cause de difficultés économiques;
- interruption ou cessation forcée, à cause d'une décision d'un acteur économique tiers ou un événement ayant un impact économique, qui touche directement et significativement l'activité
  Le coronavirus est considéré comme un événement ayant un impact économique. Le travailleur indépendant qui veut faire appel au droit passerelle dans cette situation, doit démontrer clairement qu'il existe un lien de causalité direct entre la crise du corona et l'interruption ou la cessation de son activité indépendante. Il peut le faire en présentant des pièces justificatives attestant d'une diminution de chiffre d'affaires, des preuves de diminution des commandes, etc. Une simple déclaration sur l'honneur ne suffit pas. L'interruption de l'activité indépendante doit être réelle et complète. Les travailleurs indépendants qui sont en mesure d'organiser leur activité indépendante à partir de leur domicile n'entrent pas en ligne de compte. Ils doivent le motiver en détail dans leur demande.

Le droit passerelle doit être demandé à votre caisse d'assurances sociales, qui met un formulaire de demande à disposition. La demande doit être faite avant la fin du deuxième trimestre qui suit celui de l'interruption ou de la cessation.
Certaines conditions sont assouplies pendant la période du 1er avril 2020 au 31 mars 2021 inclus.

Plus d'infos?
Callcenter Corona
Une question sur les mesures pour les indépendants suite au coronavirus? Appelez gratuitement le 0800 12 018 - Tous les jours ouvrables de 8h30 à 12h et de 13 à 17h (vendredi jusqu'à 16h).
Contactez votre caisse d'assurances sociales.

Source : INASTI

Pour éviter que l'arbre ne cache la forêt, voici un aperçu des mesures en vigueur.

LES RÈGLES D'OR

1. Les règles d'hygiène restent essentielles : se laver les mains, encore se laver les mains, toujours se laver les mains !
2. Gardez une distance d'1,5 m (exception : les personnes de votre ménage et votre contact rapproché).
3. Si vous ne pouvez pas garder les 1,5 m de distance, portez un masque.
4. En dehors de votre ménage, vous pouvez avoir au maximum 1 contact rapproché.
5. Les activités se déroulent de préférence à l'extérieur.
6. Aérez régulièrement.
7. Les rassemblements à l'extérieur sont limités à un maximum de 4 personnes, enfants jusqu'à 12 ans non compris.

COUVRE-FEU

En Flandre, il y a un couvre-feu de minuit à 5 h. du matin, à Bruxelles et en Wallonie de 22 h. à 6h. du matin. Cela signifie que pendant ces heures, vous ne pouvez sortir que pour des soins médicaux urgents ou pour aller travailler.

PORT DU MASQUE

Le port du masque est toujours obligatoire aux endroits très fréquentés où une distance de sécurité d'1,5 m ne peut pas être garantie, ainsi que dans les magasins et centres commerciaux, salles de conférence et auditoires, lieux de culte et de rassemblement philosophique, musées, bibliothèques, ludothèques et médiathèques, dans les transports en commun, lors des déplacements dans les parties publiques et non-publiques de tribunaux et dans les salles d'audience. Il y a également une obligation de port du masque dans les rues commerçantes, sur les marchés et en tout autre lieu privé ou public très fréquenté, déterminé par l'autorité locale. Le port du masque n'est jamais obligatoire pour les enfants jusqu'à 12 ans accomplis et il y a des dispositions particulières pour les gens qui ne peuvent pas en porter pour des raisons médicales.

CONTACT SOCIAL

- Vous pouvez avoir un contact rapproché avec max. 1 personne en dehors de votre ménage.
- Un ménage peut recevoir à la maison un maximum d'1 contact rapproché à la fois. Il n'y a plus d'autre visite autorisée à l'intérieur.
- Les isolés peuvent inviter chez eux 1 autre personne en plus de leur contact rapproché, mais pas en même temps et en respectant la distance de sécurité avec cette autre personne.

EXCURSIONS

- Tous les parcs d'attraction, jardins zoologiques et terrains de jeux intérieurs sont fermés.
- Se promener est toujours autorisé avec sa propre bulle, son contact rapproché ou d'autres personnes à distance de sécurité, à condition qu'il n'y ait jamais plus de 4 personnes ensemble.

VOYAGES

Jusqu'au 1er mars, les voyages non essentiels sont interdits.
Quelles sont les voyages considérés comme essentiels ?

- Les voyages pour des raisons professionnelles
- Les voyages pour des raisons familiales impératives
- Les voyages pour des raisons humanitaires
- Les voyages liés aux études ;
- Les voyages liés à la vie quotidienne des communes et régions frontalières.

Que dois-je faire ?

1. Etre en possession d'une déclaration sur l'honneur complétée. Cette déclaration sur l'honneur doit accompagner tous vos déplacements.
2. Vous avez séjourné plus de 48h à l'étranger ou vous revenez par avion, bus, train ou bateau? Remplissez le Formulaire de Localisation du Passager (PLF) au plus tôt 48 heures avant votre arrivée en Belgique.
3. En fonction de vos réponses, et du code couleur de la zone dont vous venez, le formulaire calculera si vous êtes un contact à haut risque.
   Si vous recevez un SMS, vous êtes un contact à haut risque. Vous devrez observer une quarantaine. Faites-vous tester le premier et le dixième jour de votre quarantaine. Vous recevrez un code par sms à cet effet.
   Si vous ne recevez pas de SMS, vous n'avez pas besoin de faire de quarantaine.
   Vous avez rempli le Formulaire de Localisation du Passager sur papier ? Un collaborateur prendra contact avec vous par téléphone.

MAGASINS, HORECA ET SERVICES

- Tous les magasins sont ouverts dans des conditions strictes : il faut faire ses courses individuellement (à moins d'avoir besoin d'aide ou d'être mineur d'âge) et brièvement (max. ½ h.).
- Dans les magasins, il peut y avoir max. 1 client par 10 m^2.
- Pour les night shops, l'heure de fermeture est encore toujours 22h.
- À partir de 20 h., on ne peut plus vendre d'alcool nulle part.
- Sur les marchés locaux, il faut suivre un plan de circulation et porter un masque. Sur place, on ne peut ni manger ni boire. Les marchés annuels, brocantes et marchés de Noël ne sont pas autorisés.
- Tous les restaurants et cafés sont fermés, mais peuvent, s'ils le souhaitent, proposer des repas à emporter jusqu'à 22h.
- Les hôtels sont ouverts et peuvent proposer des repas dans la chambre. Les restaurants et bars des hôtels sont fermés.
- Il peut y avoir jusqu'à 15 personnes présentes lors de célébrations religieuses, mariages, enterrements et crémations, avec obligation de port du masque et de respect de la distance de sécurité. Les réceptions et collations après les funérailles ne sont pas autorisées.

REPORTAGE JUMMI – TASTY AND LOCAL

Même en ces temps de crise sanitaire, nous restons, avec nos partenaires, à la recherche d'alternatives créatives pour rendre notre secteur encore plus attrayant pour les consommateurs. Jummi – Tasty and Local lance en collaboration avec la Fédération Nationale des Bouchers et avec le soutien de Bien de chez nous, un concept de repas mettant l'accent sur les produits locaux achetés chez les bouchers locaux.

JUMMI, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Sel Lambaerts (Fondateur de Jummi): Via la plate-forme en ligne, le client commande directement chez les bouchers locaux flamands des ingrédients ou des plats prêts à l'emploi. Toutes les recettes sont issues de la plate-forme culinaire biendecheznous.be. À l'heure actuelle, il y a 24 bouchers inscrits dans le projet, qui porte le nom "Jummi – Tasty and Local". Jummi vise l'objectif de 200 bouchers participants d'ici fin 2021 en Flandre. Après cela, le projet sera également étendu à la Wallonie.

COMMENT LE PROJET JUMMI FONCTIONNE-T-IL POUR LE BOUCHER ?

Sel Lambaerts : En tant que boucher, vous recevez votre propre webshop sur la plate-forme Jummi. Vous suivez hebdomadairement les 16 recettes nationales. Parallèlement, Jummi ajoute avec vous vos propres repas prêts à l'emploi.
Après avoir reçu les commandes via Jummi, vous avez 48 heures pour tout préparer. Un bel extra que vous planifiez pendant les heures creuses. Au plus tôt 2 jours après sa commande, le consommateur vient la chercher chez vous.

Y A-T-IL DES OBLIGATIONS LIÉES À CETTE NOUVELLE PLATE-FORME EN LIGNE ?

Sel Lambaerts : Il n'y a ni obligations ni formules d'abonnement, ni pour vous ni pour le client. Le grand avantage est que vous générez un chiffre d'affaires supplémentaire avec des commandes qui autrement iraient aux box repas populaires. À cela s'ajoutent des moments de vente supplémentaires avant et après vos heures d'ouverture. Enfin, vous bénéficiez du marketing national de Jummi et d'un soutien personnel en plus sur vos réseaux sociaux. C'est donc une opération win-win pour tout le monde.

COMMENT JUMMI FONCTIONNE-T-IL POUR LE CONSOMMATEUR ?

Sel Lambaerts : Le consommateur choisit une recette sur jummi.be. Après avoir choisi sa boucherie, il va y chercher ses ingrédients 48 heures plus tard, bien rassemblés. Avec chaque recette, il reçoit une entrée ou un dessert gratuit. Facile, délicieux et local.
Jummi réunit ce que les gens recherchent aujourd'hui : des repas délicieux et abordables, avec l'accent sur l'élément local : des ingrédients locaux, un savoir-faire local, à aller chercher près de chez soi. La facilité est en effet extrêmement importante. Le consommateur a également la possibilité de commander, à partir de la plate-forme, des repas à emporter spécifiques préparés par son boucher local. Chaque boucher peut en outre prévoir lui-même la livraison à domicile.

POUR CE TOUT NOUVEAU CONCEPT, JUMMI A CONCLU UN PARTENARIAT AVEC LA FÉDÉRATION NATIONALE DES BOUCHERS ET LE VLAM.

Ivan Claeys (co-président de la Fédération) : Quand Sel est venu nous présenter son projet et qu'il nous a demandé d'y collaborer, nous avons tout de suite été enthousiasmés. Cette nouvelle manière de travailler nous donne accès à un nouveau public. Les food box ont beaucoup de succès mais malheureusement, il y en a peu qui privilégient les produits locaux de qualité. Chez nos bouchers, ce sera tout à fait différent. Nous travaillons tous avec de la viande belge de qualité et de très nombreux membres travaillent en outre en étroite collaboration avec des producteurs locaux pour tout ce qu'ils proposent dans leur magasin. Ajoutons à cela que pouvoir ainsi vanter particulièrement les mérites de ses propres produits maison est un énorme atout.
Nous avons immédiatement mis notre partenaire le VLAM en contact avec Sel, parce que nous savons que Bien de chez nous est le déclencheur idéal pour la promotion des produits belges de qualité. C'est de cette manière que des campagnes comme la semaine du steak-frites ou la semaine du lapin, pour n'en citer que deux, bénéficient immédiatement d'une promotion à grande échelle, ce qui est bénéfique pour tout le monde. Bien de chez nous dispose en outre d'un trésor d'informations et de recettes

qui atteignent ainsi facilement le consommateur. Encore une opération win-win, tant pour les bouchers que pour les producteurs. Le fait que les recettes et l'éventail proposé soient adaptés mensuellement est également une bonne chose. Cela permet de suivre au maximum les saisons et de répondre au besoin de variation. Nous trouvons que c'est une excellente initiative et nous avons déjà reçu beaucoup de réactions positives de la part de nos membres. Je m'attends à ce qu'une fois le concept lancé, le nombre de bouchers participants augmente rapidement. Le grand avantage du projet est qu'il n'y a pas de charges administratives pour le boucher. Il n'y a ni abonnement obligatoire ni grand besoin d'un planning élaboré préalable.

ÉVENTAIL SAISONNIER PROPOSÉ

Sel Lambaerts: En effet. Tous les mois, l'éventail de recettes parmi lesquelles on peut choisir est adapté, ce qui permet de suivre les saisons et de satisfaire au besoin de variation.

Le VLAM est le fournisseur des recettes. Il ajoutera aussi régulièrement des infos sur les produits ou du matériel promotionnel à la food box.

Nous sommes impatients de voir les réactions des consommateurs. Sur notre plate-forme, nous proposons une inspiration culinaire liée aux saisons. Avec Jummi, nous ajoutons encore un atout en encourageant le consommateur à cuisiner avec des ingrédients frais de chez nous. La qualité et le service proposés par le boucher local sont un énorme atout dans cette histoire.

Jummi vient de lancer sa nouvelle identité, son nouveau style maison et son premier livre de menus. Vous pouvez découvrir tout cela sur www.jummi.be/menuboek.

Vous voulez déjà plus d'infos comme boucher ?
Alors prenez contact avec **sel@jummi.be.**

www.jummi.be
www.biendecheznous.be

Texte : Jummi & Carine Vos

Distinguez-vous : vendez de la viande de chevreau

Ne ménagez pas la chèvre et le chou !

La consommation de viande de chèvre n'est pas très courante en Belgique. Il y a pas mal de préjugés au sujet de cette viande : « Elle a un goût prononcé », « Elle est coriace », « La viande de chèvre, ce n'est pas bon », etc. Pourtant, il y a aussi de bonnes raisons d'en manger : en fait, elle est délicieuse et elle est maigre.

Les petites chèvres laitières mènent généralement une belle vie, mais pour les mâles, les perspectives sont moins agréables. C'est souvent un lointain transport qui les attend. Épargnons-leur donc une fin de vie misérable en les mangeant ici-même.

La viande de chèvre est consommée massivement dans des pays comme la Grèce, l'Espagne et d'autres pays du Sud de l'Europe. Comme les jeunes boucs ne peuvent pas servir à produire du lait, c'est vers ces pays qu'ils sont envoyés. Mais une petite partie de ces boucs est envoyée dans nos grandes villes. Et il y a des chefs belges qui mettent cette viande au menu, si bien que des efforts sont faits pour qu'il y ait un débouché durable pour les jeunes boucs. Pour l'instant, ils ne sont qu'un produit annexe de la production laitière, mais ce serait bien s'ils pouvaient avoir un bon rendement pour les fermes caprines.

Si la consommation d'agneau est bien établie chez nous, la viande de chevreau est encore très méconnue. Les préjugés jouent évidemment en sa défaveur. Nous mangeons de la viande de chevreau non seulement pour le goût mais aussi pour l'aspect durable. Mais il n'y a rien à faire : la moitié des chevreaux qui naissent sont des mâles. On peut comparer les jeunes boucs aux taurillons. Ce sont aussi les taurillons qui servent à l'élevage des veaux. Aux Pays-Bas, des boucs sont malheureusement incorporés à l'alimentation animale. Tout jeune bouc qui aboutit dans une entreprise d'engraissement est donc une victoire pour les éleveurs de chèvres laitières, comme chez Delilam à Arendonk, où tous les chevreaux mâles vont à l'engraissement.

Le lait et le fromage de chèvre gagnent de plus en plus de parts de marché. Récemment, il y a encore eux de sérieux investissements à Beverst près de Bilzen, où une toute nouvelle entreprise caprine avec 3300 chèvres laitières produit annuellement 2,5 millions de litres de lait. Une étude montre que pour 10 kg de fromage de chèvre, il y a environ 500 g de viande de chevreau mâle disponible.

Comme chez les moutons, la saillie se fait en automne, si bien que les petits chevreaux naissent entre février et mai, ce qui en fait un produit saisonnier.
La viande de chevreau est meilleur marché que la viande d'agneau. Elle est maigre, avec une part assez faible de graisse saturée, peu de cholestérol et une teneur élevée en fer et en protéine. La couleur est assez blanche à rose clair.

ÉNERGIE ET VALEUR NUTRITIVE

Par 100 g :

Énergie :	
Énergie (kcal)	150 kcal
Énergie (kJoule)	631 kJ

VALEUR NUTRITIVE DE LA VIANDE DE CHÈVRE :

Eau	71,4 g
Protéine	19,5 g
Acides gras	8,1 g
Acides gras saturés	2,2 g
Acides gras monoinsaturés	3,2 g
Acides gras polyinsaturés	0,7 g
Acides gras trans	- g
Cholestérol	60,0 mg
Glucides	0,0 g
dont sucres	0,0 g
polysaccharides	- g
Fibres alimentaires	0,0 g

Source : www.voedingswaardetabel.nl

DÉNOMINATIONS :

- Comme dénominations, on a la chèvre, le bouc qui est le mâle, et pour les jeunes, le chevreau et la chevrette. On parle aussi souvent de cabri.
- Capraselect : dénomination pour des chèvres femelles sélectionnées pour la qualité de leur viande et âgées de plus de 7 mois, mais de moins de 2 ans. Leur viande a un goût encore plus prononcé que les autres.

CARACTÉRISTIQUES :

Bien que la vente de viande de chevreau soit moins fréquente que la vente d'agneau, il peut être utile de reconnaître les caractéristiques du chevreau abattu :

- Maigre sur le dos et « dos d'âne » (pointu).
- Long cou.
- Longs jarrets.
- Gigots étroits.
- De longs poils raides collent généralement au cou (chez l'agneau parfois un peu de laine).

Source : www.vers-inspiratie.nl

LA DÉCOUPE :

En fait, la découpe de la viande de chèvre est identique à celle de la viande de mouton. Quand un animal a été bien engraissé, il n'y a pas d'excès de graisse. Il est dommage de couper du gras, car le gras permet d'éviter le dessèchement de la viande et lui donne du goût. Il va de soi que chaque boucher a sa propre manière de découper les morceaux, notamment pour l'ordre chronologique. On peut commencer par couper les deux épaules, en coupant entre les mem-

Maurice MATHIEU
Mayonaise
Sausen
Salades
Maurice Mathieu N.V. - Westpoort 41 - 2070 Zwijndrecht
03/216.01.11
www.mauricemathieu.be

branes, de manière à ce que la viande reste bien protégée et garde sa forme. Quand les épaules sont enlevées, on peut enlever les gigots, en coupant derrière l'os de la hanche et en détachant les gigots de la partie dorsale. Ensuite on scinde les gigots en deux, en sciant les os. Quand on scie le flanc, il faut d'abord veiller à ce que la viande soit coupée. Selon la destination des côtelettes, on scie les côtes courtes ou longues, sachant que pour une couronne de chevreau il faut de longues côtes. On scinde la partie dorsale en collier, petites côtelettes et selle.

Différence entre un gigot de chevreau et un gigot d'agneau.

TABLEAU DE DÉCOUPE DE LA VIANDE DE CHÈVRE :

	Chevreau 1	Chevreau 2
épaule sans os	585	541
gigot sans os	841	760
couronne	421	
selle	234	240
dos avec flanc		723
jarret	204	207
collier	394	221
parures	899	403
os	1000	1434
foie	256	
poumons/ cœur/rognons	467	
tête	497	483
	5798	**5012**

La découpe s'est déroulée comme suit :

- Les épaules ont été désossées et roulées en rôtis.
- Les jarrets ont été détachés des gigots. Les gigots ont été désossés.
- Pour un chevreau, le dos a été divisé en couronne et en selle. Pour l'autre, la selle a été détachée et le flanc laissé aux côtelettes et farci avec le haché des parures.
- Les jarrets ont été préparés à la vente pour être préparés en ragoût.
- Le collier a été scié en tranches pour être préparé en ragoût.
- Le foie sert à la fabrication d'un pâté.

CALCUL DE PRIX

DÉTERMINATION DE LA MARGE BÉNÉFICIAIRE AUTORISÉE D'UN CHEVREAU		
prix d'achat moyen : marge commerciale :	€ €	7.00 3.15 10.15
perte de poids (6% = x 1.0638): TVA (6% = x 1.06):	€ €	10.80 11.45
Prix de vente autorisé/kg par 100 kg de carcasse achetée :	€	1144.54

PRIX DE VENTE CHEVREAU					
épaule sans os	10.42	x	19.35	=	201.63
gigot sans os	14.81	x	24.20	=	358.40
couronne	3.89	x	25.90	=	100.75
selle	4.38	x	26.50	=	116.07
dos avec flanc	6.69	x	23.10	=	154.54
jarret	3.80	x	10.37	=	39.41
collier	5.69	x	9.75	=	55.48
parures	12.04	x	8.75	=	105.35
os	22.52	x	0.00	=	0.00
foie	2.37	x	5.45	=	12.92
poumons/ cœur/ rognons	4.32	x	0.00	=	0.00
tête	9.07	x	0.00	=	0.00
Total	100			=	1144.54
			Calcul du bénéfice		1144.54
			Vente autorisée		1144.54
			Différence		**0.00**

LA PRÉPARATION

Ici aussi, la préparation est quasi identique à celle de l'agneau. Il y a un mode de préparation différent en fonction de l'âge de l'animal. La viande d'un jeune chevreau étant tendre de structure et de goût, elle se prête moins bien à la préparation de ragoûts. Lorsqu'il s'agit d'un chevreau plus âgé, la viande a plus de structure et de goût, sans avoir un goût de chèvre trop prononcé. La viande de chèvre se prête aussi très bien à la préparation d'un tajine servi avec du couscous.

Attention : la viande de chèvre étant très maigre, quand on la cuit à haute température, elle devient vite coriace.

Autre possibilité : faire mariner la viande de chèvre avec du yaourt.

Des épices comme la coriandre, le cumin, le gingembre, le paprika et l'ail conviennent très bien à la préparation de la viande de chèvre. Essayez le mélange d'épices suivant :

20 gr de cumin
20 gr de coriandre en poudre
20 gr de gingembre en poudre
30 gr de paprika fumé en poudre
20 gr de curcuma
10 gr de chili en poudre

Préparation d'un ragoût :
Faire une marinade avec des carottes, du céleri et des oignons, saler et poivrer. Laisser mariner la viande 1 nuit dans le frigo.

Chauffer l'huile dans une casserole, ajouter la viande et faire dorer. Ajouter le bouillon et la pâte de tomates, bien remuer et laisser mijoter à feu doux. Si vous voulez un autre goût, vous pouvez ajouter du lait de coco avec du curry ou une sauce au poivre Scotch Bonnet.

Laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre. Veillez à ce qu'il reste toujours assez de sauce dans la casserole : la viande et les légumes doivent rester couverts. En cas de besoin, rajoutez un peu d'eau ou de bouillon.

Préparation d'un gigot de chevreau :
Saupoudrer le mélange d'herbes ci-dessus sur le gigot et laisser mariner 1 nuit au frigo.

Préchauffer le four à 150°C. Cette température permet une cuisson lente de la viande, qui a ainsi plus de temps pour devenir tendre.

Température à cœur max. : 60°C.

Ou essayez la marinade suivante :

Huile d'olive
Jus d'1 citron
3 branches de menthe
3 branches de persil
1 branche de sauge
6 à 10 gousses d'ail
1 échalote

Mixez ces ingrédients jusqu'à obtention d'un mélange onctueux, salez et poivrez. Frottez-en la cuisse et laissez mariner.

DÉLICIEUSES RECETTES À BASE DE CHEVREAU :

RISOTTO DE CHEVREAU

(www.ontdekdegeit.nl)

Essayez un risotto au lait de chèvre avec du parmesan et un carré de chevreau : un véritable régal ! C'est une recette du chef Samuel Levie, qui combine produits laitiers et viande. La recette prend du temps, mais cela en vaut la peine, croyez-moi!

Ingrédients pour 4 personnes :

carré de chevreau
1 branche de romarin
1 oignon
2 c à s d'huile d'olive
300 g de risotto

150 ml de vin blanc
½ l de bouillon (légumes, poulet, chèvre)
½ l de lait de chèvre
40 g de beurre
50 g de parmesan
huile ou beurre pour la cuisson

Préparation :
Préchauffer le four à 140°C.
Saler le carré de chevreau et le cuire de tous côtés. Mettre une belle noix de beurre et le romarin dans la casserole pour donner encore plus de goût. Glisser la viande dans le four et bien le surveiller. Il faut atteindre une température à cœur de ± 55°C.
Chauffer le bouillon et le lait de chèvre, en veillant à rester juste en-dessous du point d'ébullition. Émincer l'oignon et le faire revenir dans l'huile d'olive. Ajouter le riz et cuire 2 min.
Déglacer avec le vin et laisser complètement évaporer. Ajouter ensuite le bouillon petit à petit, de manière à ce que tout le riz se trouve juste couvert. Quand le bouillon est évaporé, ajouter un petit peu. Ajouter le dernier bouillon dans la casserole quand le riz est presque prêt. Ceci dure ± 18 min.
Enlever la casserole du feu et assaisonner le risotto avec du beurre, du parmesan râpé, poivre et sel.
Sortir le carré du four, détacher les côtelettes et les servir sur le risotto. Bon appétit !

Suggestion : remplacez le parmesan par un bon vieux fromage de chèvre !

GIGOT DE CHEVREAU FARCI AUX HERBES FRAÎCHES

(www.macsbbqpit.com)

Préparation en 3 étapes :
préparation de la pâte d'herbes, désossage du gigot et cuisson.

Pâte d'herbes :
1 tête de persil plat frais
¼ de tête de sauge
¾ de tête de basilic
6 à 8 gousses d'ail
Zeste d'1 citron
50 ml d'huile d'olive

La quantité d'huile d'olive dépend de l'onctuosité de pâte que vous voulez obtenir. Attention : elle ne doit pas être trop mouillée. Salez et poivrez-la.

Gigot :
Désosser le gigot en commençant par l'os de la hanche et du pubis dans son ensemble et sans enlever l'os du jarret. Bien ouvrir le gigot de manière à avoir une belle surface, puis enduire l'intérieur avec la pâte d'herbes. Rouler et ficeler le gigot.

Cuire le gigot de chevreau au BBQ sur un feu indirect à une température de ± 110°C et le cuire à point jusqu'à une température à cœur de 57°C.

FORFAIT PROVISOIRE EN MATIERE DE TVA

Les modifications en comparaison avec l'année passée sont indiquées en rouge.

Remarque : La rubrique X.d) sacs en plastique est ajoutée à la feuille de calcul

Nom et adresse du boucher :
.....
.....
.....

BOUCHERS ET CHARCUTIERS 1/3

FEUILLE DE CALCUL

du ☐ trimestre de l'année ☐☐☐☐

A CONSERVER COMME PIECE COMPTABLE.
NE PAS JOINDRE A LA DECLARATION T.V.A.

Opérations	Sommes sur lesquelles la T.V.A. est due
I. A. Vente de viande (achetée sur pied, à la cheville ou par morceaux découpés) (Viande de boeuf, veau, porc, mouton, cheval, poulain)	Taux de 6 p.c.
Prix d'achat :	.....
Marges bénéficiaires brutes :	
a) **Boeuf - veau - porc - mouton**	
achats sur pied : poids abattu (1) : ..... Kg x **3,15** EUR = ...	
achats à la cheville : Kg achetés : ..... Kg x **3,15** EUR = ...	
achats « par morceaux découpés » : Kg achetés : ..... Kg x **3,70** EUR = ...	
Total : ..... Kg (à reporter dans la rubrique IB ci-après)	
b) **Cheval - poulain**	
achats sur pied : poids abattu (1) : ..... Kg x **3,15** EUR = ...	
achats à la cheville : Kg achetés : ..... Kg x **3,15** EUR = ...	
achats « par morceaux découpés » : Kg achetés : ..... Kg x **3,28** EUR = ...	.....
I. B. Plus-value concernant les préparations de viande (2)	
Quantité totale : ..... kg x 18 pct. x 1,95 EUR = (voir rubrique IA, a))	.....
II. Vente d'abats achetés en supplément	
Abats de porcs : prix d'achat : ..... EUR x 2 =	.....
Autres abats : prix d'achat : ..... EUR x 1,6 =	.....
III. Plus-value résultant de la fabrication de produits à base de viande (3)	.....
.... Kg x **2,45** EUR =	
IV. Recettes de poulets rotis :	.....
nombre ..... x (supplément) ..... x $\frac{100}{106}$ =	
à reporter :	.....

N° 625 F/2008/2 Les notes explicatives de la feuille de calcul se trouvent à la fin de la réglementation forfaitaire.

QU'EST-CE QUI EST CONSIDERE COMME PREPARATIONS DE VIANDES :

Ceci couvre toutes les préparations que le boucher peut réaliser lui-même avec les viandes fraîches y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche à l'exception de la saucisse fraîche et le haché qui sont considérés comme de la viande fraîche et qui sont taxés forfaitairement conformément à la rubrique I.

Exemples de ces préparations sont les hamburgers, les escalopes, les brochettes, etc

NE PAS JOINDRE A LA DECLARATION T.V.A.

Report :	.....
V. Vente de plats préparés par le boucher lui-même (4)	
a) Recettes (T.V.A. comprise) suivant estimation (uniquement, si elles sont inférieures à 1/10 des recettes totales trimestrielles de la boucherie, sans dépasser 18.750 EUR par trimestre) : ..... EUR x 50 p.c. =	.....
b) Recettes (T.V.A. comprise) suivant journal de recettes (si les critères susmentionnés sont dépassés) : ..... EUR x 50 p.c. =	.....
VI. Vente de petits pains fourrés (5) :	
- Nombre de petits pains achetés : ..... (a) - Prix de vente moyen pondéré des petits pains, par unité : ..... (b) - Recettes imposable : (..... (a) x .....(b)) x 60 pct. =	.....
VII. Recette sur les marchandises achetées (Pour une énumération plus détaillée voir n° IV de la réglementation forfaitaire)	
11 A : Produits à base de viande et toutes sortes de salades, achetées telles quelles. Prix d'achat : ..... EUR x 1,68	.....
11 B1 : Gibier (gibier de saison) Prix d'achat : ..... EUR x 1,55	.....
11 B2 : Volaille, lapins et champignons frais. Prix d'achat : ..... EUR x 1,61	.....
11 C1 : Conserves, produits surgelés (autres que ceux visés sous 11 C3), épices, graisses, choucroute, etc. Prix d'achat : ..... EUR x 1,32 =	.....
11 C2 : Quiches, pizza's, toasts, lasagne, préparations de poissons et de poulet, etc. Prix d'achat : ..... EUR x 1,53	.....
11 C3 : Toutes préparations de pommes de terre (aussi bien fraîches que surgelées) comme frites, croquettes, pommes duchesses, etc. Prix d'achat : ..... EUR x 1,65	.....
11 D1 : Fromages. Prix d'achat : ..... EUR x 1,47	.....
11 D2 : Autres boissons que celles visées dans la rubrique A, c), 11F Prix d'achat : ..... EUR x 1,37	.....
Total à reporter :	.....

N° 625 F/2008/2

Report total : .....

VIII. Déduction

a) Livraisons de marchandises imposées forfaitairement, soumise à un taux supérieur à 6 % et pour lesquelles le boucher délivre une facture (peaux, os). .....

b) Livraisons d'abats imposés forfaitairement et destinés comme nourriture pour animaux (montant point X, b, hors TVA). .....

c) Livraisons de déchets et de matières de récupération pour lesquelles le boucher reçoit un bordereau d'achat (os, graisse, etc.). .....

d) Ristournes consenties par le boucher sur les prix de vente au bétail :
(6) ..... EUR x $\frac{100}{106}$ = ...

Total des montants à déduire : .....

.....

Montant sur lequel il est dû 6 % : ☐☐☐☐☐,☐☐ EUR (7)

IX. 11 E : Margarine

Taux de 12 %

Prix d'achat : ..... EUR x 1,26 =

.....

Montant sur lequel il est dû 12 % : ☐☐☐☐☐,☐☐ EUR (8)

X. a) Livraisons de marchandises provenant d'animaux achetés et soumises à un taux supérieur à 6 % (peaux, os)
(Montant de la facture sans TVA)

Taux de 21 %

.....

b) Abats vendus comme nourriture pour animaux
Estimation : ..... x $\frac{100}{121}$ = ...

.....

c) 11 F : - Charbon de bois, aliments pour animaux de compagnie et autres marchandises à 21 %

- Les bières d'un titre alcoométrique acquis supérieur à 0,5 % vol. et les autres boissons d'un titre alcoométrique acquis à 1,2 % vol.

Prix d'achat : ..... EUR x 1,28 =

d) Sacs en plastique (*)

- Nombre de sacs en plastique achetés ---------- (a)
- Somme payée par le client ---------- (b)
- Bénéfice imposable : (---------- (a) x ------- (b)) x $\frac{100}{121}$ = ----------

.....

Montant sur lequel il est dû 21 % : ☐☐☐☐☐,☐☐ EUR (10)

(*) Vente de sacs en plastique

Région wallonne et région de Bruxelles-Capitale : L'usage de sacs en plastique à usage unique est interdit dans l'espace de vente des détaillants (voir arrêté du Gouvernement wallon du 6/7/2017 relatif aux sacs de plastique et arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 1/12/2016 relatif à la gestion des déchets)

Région flamande : l'article 65 de l'arrêté du Gouvernement flamand du 22/3/2019 insère une sous-session 5.3.11 relative aux conditions de mise à disposition gratuite de sacs en plastique légers à usage unique . Le montant facturé à ce titre aux clients doit, conformément à la réglementation économique en vigueur, être clairement indiqué dans le commerce ou sur le ticket de caisse.
Il y a lieu d'indiquer à la rubrique X,d) de la feuille de calcul le nombre de sacs en plastique achetés au cours de période imposable pour lesquels une contribution est demandée au client (que cela soit ou non n conforme à une obligation légale)

XI. MODALITÉS D'APPLICATION. (MODIFICATION DU POINT 3°)

1° Les bases forfaitaires de taxation ne sont applicables qu'à l'égard des bouchers qui achètent leur viande et leurs marchandises sur le marché régulier et qui exercent leur activité dans des conditions normales.
Le boucher est réputé exercer son activité dans des conditions anormales :
a) lorsqu'il pratique, à l'occasion des livraisons qu'il effectue, des marges brutes qui dépassent de 10 % au moins celles qui ont été prises comme bases dans le présent règlement forfaitaire;
b) lorsqu'il agit en tant que traiteur lors du service à table de nourriture ou de boissons. Ce n'est qu'exceptionnellement et avec l'accord préalable du chef de service du centre PME-Gestion qu'il peut être dérogé à ce qui est prévu sous b.

2° La réglementation forfaitaire ne s'applique pas aux bouchers dont les achats ou les importations de viande de mouton ou d'agneau dépassent, pour l'année 2020, 15 % du total des achats et importations de viande fraîche ou congelée.
En pareil cas, l'administration peut toutefois, à la demande de l'intéressé, établir des bases forfaitaires individuelles de taxation.

3° L'opération effectuée par un boucher sur un marché annuel ou une braderie par exemple, peut être considérée sous certaines conditions comme une simple livraison de nourriture et de boissons (et donc pas comme un service de restaurant ou de restauration).
La circulaire n° 2017/C/70 du 06.11.2017 relative au système de caisses enregistreuses comporte un commentaire sur les conditions d'application de l'obligation pour les assujettis à la TVA qui effectuent des services de restaurant et de restauration, de disposer d'un système de caisse enregistreuse prévu à l'article 21bis de l'arrêté royal n° 1.
Pour la distinction entre livraison de biens et prestations de services de restaurant et de restauration, il y a lieu de se référer au n° 2.5.2. et suivants de la circulaire précitée.
Si les conditions en matière de livraison sont remplies, la nourriture et/ou les boissons faisant l'objet de la livraison doivent être taxées au taux de TVA applicable aux biens livrés 6 % ou 21 %).
Pour les services de restaurant et de restauration, à l'exclusion de la fourniture de boissons, le taux de 12 % est d'application. Les boissons qui font l'objet d'une prestation de services visée à l'article 18, § 1er, deuxième alinéa, 11°, du Code de la TVA, sont, sans distinction, soumises à la TVA au taux normal qui s'élève à 21 %.

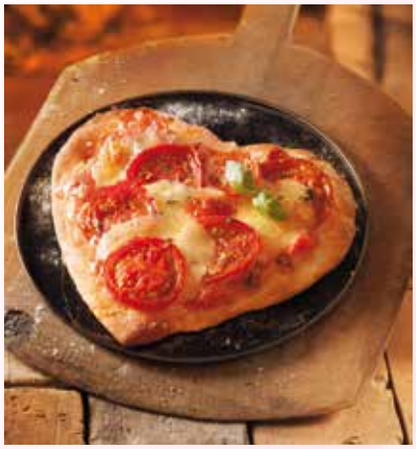
Il convient de remarquer que lorsqu'en raison des services de restaurant et de restauration, le système de caisse enregistreuse devient obligatoire (dépassement du seuil), le forfait ne peut plus être utilisé. C'est également le cas lorsque le système de caisse enregistreuse est utilisé sur une base volontaire.

Vous pouvez retrouver le texte complet du forfait provisoire TVA 2021 et la feuille de calcul sur notre site internet www.bb-bb.be dans les pages des membres sous la rubrique Nouvelles (avis de 05/02/2021)

Boucherie Bjorn et Eline, Hulste
Boucherie Peeters Goovers, Turnhout

Faites quelque chose de spécial pour la Saint Valentin

Si cette année, nous ne pourrons pas savourer de délicieux menu de St-Valentin dans notre restaurant favori, cela ne veut pas dire que nous ne pouvons pas faire quelque chose de convivial à la maison. Donnez à votre comptoir un look de St-Valentin : mettez-y des cœurs et mettez-y du cœur !



REGLEMENT ET FORMULAIRE D'INSCRIPTION
Concours Professionnels Nationaux pour bouchers, charcutiers et traiteurs - JUNIORCUP 2021

Meat Expo, P/a Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk
EUROBEEF@KORTIJKXPO.COM

REGLEMENT

1. ORGANISATION ET BUT

A l'occasion de Meat Expo Expo 2021 et dans le but de stimuler la boucherie-charcuterie artisanale belge et l'idée dans cette branche, Meat Expo, une division de Kortrijk Xpo, organise sous les auspices et avec la collaboration de la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique, un concours pour "Futurs Bouchers Indépendants ou leurs Collaborateurs". L'âge maximal du participant est fixé à 25 ans.

2. DATA VAN DE VAKWEDSTRIJDEN

Les concours se déroulera le dimanche 26 septembre 2021.

3. 3PARTICIPATION

Sont autorisés à participer aux concours: tous les élèves (filles/garçons) suivant la formation de boucher-charcutier: qu'ils soient membres du Junior Club ou non.
Les élèves qui ne sont pas membres du Junior-Club, peuvent s'inscrire.

4. DROIT D'INSCRIPTION

Le droit d'inscription pour les juniors, membres du Club Junior de la Fédération nationale est de 7 € par plat ou par produit. Ce droit d'inscription est facturé par Kortrijk Xpo (pour le compte de l'organisation Meat Expo). Les non-membres du club Junior payent 14 € par plat ou par produit .

Vous pouvez devenir membre du Junior Club pour le montant de 18 € par an. En plus d'une réduction sur le prix d'inscription à la coupe junior, vous recevrez tous les numéros de la Boucherie belge de l'année scolaire à laquelle vous vous inscrivez.

Les écoles peuvent également s'inscrire en groupe. Lors de l'enregistrement d'au moins 40 produits, le prix d'inscription est de 5 € / par produit.

Le droit d'inscription est payable au moment de la réception de la facture de Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216 – 8500 Kortrijk, par versement au compte en banque de Kortrijk Xpo avec men- tion du numéro de la facture et du nom de l'élève.

Ce droit d'inscription NE SERA PAS REMBOURSE en cas de non-participation.

5. INSCRIPTION

Les participants s'inscrivent directement à l'aide du formulaire d'inscription sur lequel ils doivent également mentionner la déno- mination de leur(s) plat(s) et/ou produit(s).

L'inscription des produits ne peut se faire qu'au nom du participant avec mention du nom de l'école.
Après la clôture des inscriptions, les candidats recevront :
1. les documents de participation nécessaires
2. les cartons qu'ils devront attacher au(x) plat(s) et/ou produit(s)
3. informations pratiques
4. confirmation de participation

La date limite d'inscription est fixée au 15 JUIN 2021.

6. EPREUVES

Rubrique 1 : Plats de viande fraîche. Plat de viande fraîche prêt à l'emploi, comme teppanyaki, fondue, pierrade, wok,... présenté sur de beaux plats dans les dimensions prévues au règlement.

Rubrique 2 : Plats de buffet froid à base de produits de viande. Plateau de tapas, plateau apéritif, ... prêts à l'emploi, présentés sur de beaux plats dans les dimensions prévues au règlement.

Rubrique 3 : Jambon cuit artisanal limités au jambon cuit entier sans os, jambon braisé et jambon rôti

Rubrique 4 : Jambon salé artisanal limités au jambon cru sans os, fumé ou non fumé,

Rubrique 5 : Produits de viande artisanale salée (sauf lejambon entier) limité aux parties de jambon sec telles que noix de jambon, filet de Saxe, bacon et poitrine de porc.

Rubrique 6 : Produits de viande artisanale : tous lesproduits de viande artisanale sauf le saucisson de Paris avec un diamètre d'au moins 75 mm.

Rubrique 7 : Charcuterie artisanale à base de foie

Rubrique 8 : Saucisson sec artisanal (fumé ou non fumé)sauf le salami avec un diamètre d'au moins 75 mm.

Rubrique 9 : Charcuterie artisanale à base de sang

Rubrique 10: Charcuterie artisanale à base de volaille (produits séchés, salés ou à chauffer)

Rubrique 11 : Produits à base de gelée

Rubrique 12 : Plats du jour à base de viande, avec produit(s) régional (régionaux), les plats du jour devant être présentés dans l'emballage tels qu'ils sont présentés au magasin.

Les plats et produits doivent répondre aux exigences de la législation belge en vigueur.

Ils doivent être préparés personnellement par le participant.
Les plats et produits restent la propriété des participants pour autant qu'ils soient retirés dans les délais impartis.

Rubriques 1, 2
Les dimensions des plats ne peuvent dépasser 60 cm x 120 cm.
Les participants veilleront à ce que chaque plat reste facilement

déplaçable, également après sa remise (pour les plats fragiles, il y a lieu de prévoir éventuellement un socle, de façon à pouvoir les exposer). Le poids maximum est fixé à 40 kg.
Les participants auront l'occasion d'effectuer de petites réparations éventuelles sur place.

Rubriques 12
A côté de chaque plat dans ces rubriques, il y a lieu de prévoir séparément une petite portion de dégustation (emballage à jeter), devant permettre aux jurys (4 membres) de coter le goût des principaux composants du plat. Il ne faut pas prévoir de garnitures pour les portions de dégusta- tion.

Par composants principaux l'on entend : la viande, la volaille ou autres éléments principaux, les éléments complémentaires éven- tuels, tels que mousse, aspics, farces ... et la (les) sauce(s) y afférente(s).

Rubrieken 3 tot en met 11
Les produits de charcuterie de ces rubriques doivent être présentés comme produits entiers, donc NON-ENTAMES. A l'exception des terrines, les charcuteries seront placées par les organisateurs sur des plateaux neutres.

7. NOMBRE DE PARTICIPATIONS

Il est permis de participer dans une, dans plusieurs ou dans chacune des rubriques, avec 1 plat ou produit par rubrique.

8. APPRECIATION

L'appréciation de chaque rubrique sera faite par un jury spécialisé composé de 4 professionnels.

Un commissaire indépendant suit en permanence les activités du jury et veille au déroulement régulier du concours.

Les activités des jurys seront coordonnées par un président.

En cas de doute ou pour des points non prévus au règlement, le président décidera souverainement.

Les plats et les produits ne seront présentés aux jurys qu'après avoir été rendus totalement anonymes et après avoir être contrôlés quant à leur conformité avec la législation en vigueur et avec le règlement.

En cas d'infraction grave au règlement du Junior-Cup ou à la législation en vigueur en la matière, la participation sera refusée et elle ne sera pas jugée par le jury. Le refus sera constaté par le président du jury.

Chaque membre du jury donne ses cotations individuellement.
DE PAR SA PARTICIPATION, LE CANDIDAT ACCEPTE LES DECISIONS DU JURY.

9. CRITERES D'APPRECIATION

pour la rubrique 1 & 2

- appréciation esthétique générale.....100 points
- composition (harmonisation des ingrédients et proportions) .....100 points
- finition et raffinement .....100 points
- promotion pour la viande (aspect commercial).....100 points
- originalité et créativité.....100 points

TOTAL: 500 points

pour chacune des rubriques 3 à 11

- aspect extérieur .....100 points
- aspect entamé.....100 points
- composition (choix viande et additifs, proportions, présence éventuelle d'éléments inconvenants, liaison, consistance...)...100 points
- goût.....100 points
- odeur .....100 points

TOTAL: 500 points

pour rubrique 12

- appréciation esthétique générale.....100 points
- composition (harmonisation des ingrédients et proportions).. .....100 points
- finition et raffinement .....100 points
- goût.....100 points
- originalité et créativité.....100 points

TOTAL: 500 points

10. PRIX ET DISTINCTIONS

a)INDIVIDUELS

- un diplôme avec une impression médaille d'or (minimum 90%)
- un diplôme avec une impression médaille d'argent (minimum 80%)
- un diplôme avec une impression médaille de bronze (minimum 70%)

B) LA JUNIOR-CUP

La JUNIOR-CUP ne peut exclusivement être décernée au candidat/à la candidate qui a participé(e) dans les rubriques 1,3,4 ou 5, 6,7 et 12

La JUNIOR-CUP est attribuée pour le total le plus élevé, obtenu par l'addition des résultats dans les rubriques.

11. REMISE ET REPRISE DES PLATS ET/OU PRODUITS

a) Remise des plats et/ou produits

dimanche 26 septembre 2021 : de 7h00 à 9h30

Le participant ou la participante veillera à ce que son (ses) plat(s) et/ou produit(s) soit (soient) délivré(s) à Kortrijk Xpo, le jour du concours, aux heures imparties - le lieu exact sera communiqué dans la lettre de confirmation.
Les plats et produits remis en dehors des horaires prévus, ne seront pas pris en compte par le jury.

b) Reprise des plats et/ou produits

Les plats et produits des rubriques 1.2.9.12 doivent être enlevés

le jour du concours à partir de 19h30 jusqu'à 20h30.

Les produits des autres catégories sont exposés pendant la foire. Ils peuvent être enlevés le mercredi 29/9/2021 à partir de 15 h.

Les produits seront repris par les participants, mais ne conviendront plus à la consommation humaine.

12. PRESENTATION

Il est prévu un espace d'exposition spécial. L'étalage et la présentation des produits et plats sont pris entièrement en charge par les organisateurs, en collaboration avec des professionnels et des spécialistes expérimentés.

Une carte comportant le nom et la localité du participant, ainsi que la distinction obtenue, sera placé auprès de chaque plat et produit. Les organisateurs se réservent le droit de décider de ne pas expo- ser certains plats ou produits.

Les organisateurs ne sont nullement responsables en cas de dégâts aux plats, produits ou décorations, ni en cas de pertes de ceux-ci.

13. DISTRIBUTION DES PRIX

A l'issue de l'appréciation, les diplômes avec une impression d'unemédaille seront remis à la réception.

Attention : Le participant est gratuitement inviter à la réception. Pour les membres de la famille, vous devez verser une participation de 15 € par personne. Inscription obligatoire !

Tous les lauréats seront invités personnellement à participer à la distribution solennelle des prix qui aura lieu le 28 septembre 2021 à 18h00.

Les diplômes non remis seront disponibles à l'école.

L'organisation se réserve le droit de ne pas octroyer de trophées en cas d'un nombre d'envois et/ou d'un niveau de qualité insuffisant.

PRIX Junior-Cup		
PRIX (TVA comprise):		
Prix par produit	Membres Junior-Club	Non-membres
Inscription individuelle	7 €	14 €
Inscriptions par l'école (avec un minimum de 40 produits)	5 €	5 €
PAIEMENT : après réception de la facture		

AFFILIEZ-VOUS AU JUNIORCLUB DE LA FÉDÉRATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE !

Les membres du Juniorclub reçoivent notre journal professionnel "LA BOUCHERIE BELGE" chez eux. C'est par le biais de cette revue que nous informons nos jeunes de l'enseignement en boucherie de tout ce qui concerne le métier de boucher. Être membre leur donne en outre la possibilité de participer à un prix fortement réduit à la prestigieuse Juniorcup que nous organisons à l'occasion du salon MEAT EXPO 2021. Participer au concours coûte 14 € par produit aux non-membres, seulement 7 € par produit aux membres du Juniorclub. Ne tardez donc pas à vous affilier ! Les étudiants de l'enseignement en boucherie peuvent souscrire à un abonnement annuel au Juniorclub au prix exceptionnel de 18 €. L'abonnement est accessible via l'école (demandez à votre professeur).

Up Monizze

Partnaire Monizze

En tant que membre de la Fédération Nationale vous bénéficiez, en plus des conditions avantageuses de Monizze, d'une réduction exclusive sur les éco-chèques (CP 201)! Les éco-chèques n'existent plus qu'en version électronique depuis 2021.

Eco-chèques électroniques
- ¬ Activation du compte client offerte
- ¬ 30% de réduction sur vos premières cartes Monizze par employé
- ¬ Pourquoi de plus en plus d'entreprises optent pour Monizze ?

Monizze propose:
- ¬ Une structure de coût fixe et durable
- ¬ Pas de menu téléphonique ou de files d'attente
- ¬ Une prise en charge complète de l'administration (incl. le changement vers Monizze)
- ¬ Plus d'avantages pour les employés grâce à notre APP innovante. Jetez-y un coup d'oeil sur: https://www.monizze.be/fr/app/

Afin de bénéficier de votre avantage, contactez Monizze via partner@monizze.be ou au 02/891.88.44.

FORMULAIRE D'INSCRIPTION JUNIOR-CUP A RENVOYER AVANT LE 15 JUIN À : MEAT EXPO - C/O KORTRIJK XPO

Meat Expo, P/a Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk
EUROBEEF@KORTIJKXPO.COM

REMPLIR EN CARACTERES D'IMPRIMERIE s.v.p.

Le/la soussignée: .....

Nom Préparateur + Rubrique (si différent du soussigné) :.....

.....

Rue et n° : .....

Code postal : ..... Ville : .....

n° tél : .....n°fax.....mail: .....

Nom et adresse du patron : .....

n° TVA .....

☐ est Membre-Junior affilié auprès de la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.
☐ n'est pas Membre-Junior
☐ n'est pas Membre-Junior et s'inscrit par la présente au Junior-Club de la Fédération au prix de 18,00 EUR (TVA comprise) – non obligatoire pour participer à cette épreuve

- s'inscrit par la présente à la JUNIOR-CUP 2021.
- a pris connaissance du Règlement et déclare se conformer aux dispositions de ce règlement
- déclare sur son honneur que les plats et/ou produits seront réalisés entièrement par lui/elle
- verse, après réception de la facture, le droit d'inscription au moyen d'un versement au compte en banque de Kortrijk Xpo, avec mention du nom de l'élève et du numéro de la facture.
- souhaite participer dans la/les rubrique(s) suivante(s) :

Rubrique 1:	plats de viande fraîche	avec..... .....plat(s) =	..... EUR
Rubrique 2:	plats de buffet froid à base de produits de viande	avec ..... plat(s) =	..... EUR
Rubrique 3 :	jambon cuit artisanal	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 4 :	jambon salé artisanal	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 5:	produits de viande artisanaux salées	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 6:	saucisson cuit artisanal	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 7 :	charcuterie artisanale à base de foie	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 8 :	saucisson sec artisanal	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 9 :	charcuterie artisanale à base de sang	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 10 :	charcuterie artisanale à base de volaille	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 11:	produits à base de gelée	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 12 :	plats du jour à base de viande, auxquels est incorporé un produit régional	avec ..... plat(s) =	..... EUR
		Total ..... produit(s) =	.....EUR
☐ n'est pas membre du Junior-Club et s'inscrit par la présente		+ 18,00 EUR TOTAL =	.....EUR

PARTICIPATIONS PAR RUBRIQUE

NOM: .....

N°	Dénomination du plat ou du produit	Rubrique	A remplir par Kortrijk Xpo
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

Date : .....Signature : .....

BULLETIN DE PARTICIPATION À LA RÉCEPTION JUNIORCUP LE 28 SEPTEMBRE 2021

Nom ..... prénom .....

rue .... n°.....

code postale ..... lieu ....

Tél : ..... e-mail: .....

Fax: .....

Participe à la réception qui se tiendra le 28 septembre 2021

..... x € 15 = € .....

Attention : Le participant est gratuitement inviter à la réception. Pour les membres de la famille, vous devez verser une participation de 15 € par personne. Inscription obligatoire !

Signature: .....

Quelques bonnes idées pour les participants à EUROBEEF ...

Dans cet article technique, nous allons nous pencher de plus près sur la réalisation des plats de viande fraîche, des plats de buffet froid et des plats du jour.

RUBRIQUE 1 : PLAT DE VIANDE FRAÎCHE (PRÊT À L'EMPLOI) GOURMET, FONDUE, BBQ, TEPPANYAKI, PIERRADE,... : AUTANT DE PRODUITS RÉCURRENTS AUX CONCOURS EUROBEEF.

Tenez compte des éléments suivants par rapport au concours :

- L'accent est mis sur la VIANDE FRAÎCHE (il n'y a plus de poisson).
- Les dimensions des plats ne peuvent pas dépasser 75 cm x 120 cm.
- Le participant veillera à ce que chaque plat reste facile à déplacer, y compris après sa remise (pour les plats délicats, il faut éventuellement prévoir un socle, de manière à ce que le plat puisse être exposé avec le socle).
- Le poids maximum est fixé à 40 kg.
- Une gelée de couverture est autorisée pour glacer les matières premières, garnitures, etc. (pour éviter que cela attache, ainsi qu'une altération de couleur et le dessèchement).
- Il y aura une possibilité d'effectuer sur place de petites réparations éventuelles aux plats.

Prescriptions importantes pour la réalisation du plat de viande :

- Plan du plat à réaliser.
- Produits et matières premières, ...
- Choix du plat décoratif.
- Garnitures, accroches à utiliser, ...
- Montage du plat.
- Ordre, propreté et bonnes pratiques d'hygiène (BPH).

Plan du plat à réaliser :

Lors du brainstorming et de la réalisation d'un plan (croquis), le professionnel a déjà une première impression des éléments suivants :

- Taille du plat.
- Forme du plat.
- Matériau du plat.
- Principale(s) matière(s) première(s) utilisée(s).
- Matières auxiliaires, garnitures et accroches utilisées.
- Première idée de la disposition.
- Première idée des chances de réussite (sens des réalités).

Produits et matières premières :

- Doivent être frais et de 1ère qualité.
- Ne peuvent pas présenter de défauts.
- Doivent être utilisées dans le respect de la réglementation en matière de réfrigération et de température ambiante.
- La principale caractéristique de la viande à gourmet, fondue, wok, teppanyaki est qu'il doit toujours s'agir de mini-portions tendres, susceptibles d'être cuites en un laps de temps très court. Le poids par portion ne peut pas dépasser 40 g, à l'exception de la viande BBQ.
- Ne pas utiliser de produits panés pour un plat BBQ, pour éviter qu'ils brûlent pendant le barbecue.
- Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de variation dans les espèces de viande utilisées.
- Coupez ou formez les portions de matière très régulière, sans quoi vous aurez un aspect général négligé.

Choix du plat (décoratif) :

- Un beau plat décoratif est un élément de base pour réussir un plat de concours.
- Le plat doit être en proportion avec les matières premières utilisées. Une trop grande pièce sur un petit plat donne une impression surchargée, ce qui n'est pas beau et l'inverse est également vrai.
- Ne sont pas autorisés : plats en bois, plats avec un cadre en bois, plats peints ou teintés, plats avec des défauts.

RÉDACTION ET PHOTOS : NORBERT VAN SPEYBROEK – R & D PILOTE REJO ET BERTRAND VANDE GINSTE – PROFESSEUR HONORAIRE ECOLE DE BOUCHERS-TRAITEURS DIXMUDE

- Matériaux autorisés : marbrite noire, marbrite blanche, miroir, aluminium, marbre, polyester, plastique, polystyrène et porcelaine.
- Formes possibles : rond, ovale, carré, rectangulaire, hexagonal, combiné, ...

Garniture et accroches à utiliser :

- Évitez un excès de garnitures et accroches : la viande doit rester l'élément principal.
- La quantité de garnitures dépend de la taille du plat et de la quantité de matières premières présentées sur le plat.
- Les garnitures doivent être fraîches, comestibles et de 1ère qualité.
- Le choix personnel de celui qui garnit déterminera évidemment le choix et la quantité des garnitures.
- Les garnitures utilisées sont là pour compléter la (les) matière(s) première(s) principale(s).
- Les garnitures assorties sont généralement des fruits ou des légumes ayant subi ou non une transformation.
- Veillez à choisir des légumes, sauces et autres éléments d'accompagnement assortis.
- Lors de la réalisation et la garniture de plats, il convient de respecter la réglementation en matière d'additifs interdits. Il s'agit en l'occurrence de produits ne satisfaisant pas aux exigences pour être utilisés dans l'alimentation et qui sont donc interdits par la législation, e.a. garnitures non comestibles, colorants, aromatisants et agents conservateurs non autorisés en boucherie.

Montage du plat :

- Disposition parfaite : il faut toujours tracer une ligne déterminée bien visible dans la pièce de travail. Restez à une certaine distance du bord du plat, pour ne pas donner une impression de surcharge. Veillez, dans le montage de l'assortiment de viande, à une délimitation bien nette entre les espèces présentées.
- Harmonie de couleurs de bon goût : le caractère attrayant d'un plat décoratif est déterminé d'une part par l'harmonie des différentes couleurs et d'autre part par l'intensité de ces nuances de couleurs. En d'autres termes, plus les contrastes de couleurs sont grands, plus le plat sera attrayant! Accordez donc une grande attention à ce point. Placez un maximum de variations de couleurs les unes à côté des autres sur votre plat.
- Forme attrayante : apportez du relief et/ou des différences de niveau (progressivement) au montage de votre plat. Il est souvent efficace de créer des différences de niveau sur un plat, en utilisant un ou plusieurs socles.

Un bon conseil : testez plusieurs fois le plat à réaliser : montage, évaluation et rectification.

Ordre, propreté et bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :

- Comme toujours quand il s'agit d'alimentation, l'ordre, la propreté et le respect des bonnes pratiques d'hygiène sont d'une importance capitale, la réglementation en vigueur devant être strictement respectée.
- - Veillez à avoir une finition fraîche et nette du plat, enlevez les marques de doigts et les taches de graisse, e.a. sur les bords des plats, ... Attention : les jurys professionnels regardent cela de très près !

<u>Idées pour vous inspirer...</u>

Gourmet

p.ex. plats décoratifs

p.ex. éléments de plats décoratifs

Fondue
p.ex. plats décoratifs

BBQ
p.ex. plats décoratifs

p.ex. éléments de plats décoratifs

Teppanyaki

p.ex. plats décoratifs

p.ex. éléments de plats décoratifs

RUBRIQUE 2: PLAT DE BUFFET FROID À BASE DE PRODUITS DE VIANDE IL S'AGIT DE PLATS À BASE DE PRODUITS DE VIANDE ARTISANAUX, PLATEAU DE TAPAS, PLATEAU APÉRITIF, ...

Il va de soi que le savoir-faire technique pour réaliser un plat de produits de viande est déterminant. Le savoir-faire du boucher artisanal apparaît clairement dans la créativité qu'il va montrer pour réaliser le plat. Laissez donc libre cours à votre créativité !

Tenez compte des éléments suivants par rapport au concours :

¬ L'accent est mis sur la VIANDE FRAÎCHE (il n'y a plus de poisson).
¬ Les dimensions des plats ne peuvent pas dépasser 75 cm x 120 cm.
¬ Le participant veillera à ce que chaque plat reste facile à déplacer, y compris après sa remise (pour les plats délicats, il faut éventuellement prévoir un socle, de manière à ce que le plat puisse être exposé avec le socle).
¬ Le poids maximum est fixé à 40 kg.
¬ Une gelée de couverture est autorisée pour glacer les matières premières, garnitures, etc. (pour éviter que cela attache, ainsi qu'une altération de couleur et le dessèchement).
¬ Il y aura une possibilité d'effectuer sur place de petites réparations éventuelles aux plats.

Prescriptions importantes (voir rubrique 1 ci-dessus)

Voici encore quelques idées et lignes de conduite importantes, à prendre en compte pour réaliser ces plats.

• Disposition parfaite :
¬ Utilisez de préférence des produits de viande artisanaux maison, qu'on ne trouve pas partout !
¬ Tous les produits utilisés doivent être placés à même distance.
¬ Ne prenez pas de trop grandes tranches de charcuteries.
¬ Groupez les charcuteries de manière à ce qu'elles soient clairement visibles sorte par sorte.
¬ Débarrassez toujours les charcuteries des couennes, boyaux et moyens d'emballage, qui sont difficiles à enlever par après, tranche par tranche.
¬ Placez les charcuteries à gros grain de viande ou à la surface de coupe grossière de telle manière sur le plateau que le dessin que cela forme courre de manière bien visible sur les différentes tranches.
¬ Restez bien à distance du bord du plat: les charcuteries ne doivent jamais dépasser du bord, cela donne une impression surchargée et négligée.
¬ Ne placez pas toujours les produits en ligne droite : osez de temps en temps changer de direction.
¬ Il faut toujours tracer une ligne déterminée, bien visible dans la pièce de travail.

• Variation dans la technique de pliage, de montage et de découpe :
¬ Un plat gagne sérieusement en attractivité quand on applique plus de variation dans le mode de pliage et de coupe des produits utilisés.
¬ Exemples de pliage de tranches : cornet, enveloppe 1 + 2, rouleau, nœud, éventail, rose, combinaisons...
¬ Pliez ou roulez les charcuteries de manière à ce qu'elles soient faciles à enlever du plat. Cette méthode de travail donnera en outre plus de relief au plat.
¬ Veillez, dans le montage de l'assortiment de viande, à une délimitation bien nette entre les espèces présentées.

• Harmonie des couleurs de bon goût :
¬ Le caractère attrayant d'un plat décoratif est déterminé d'une part par l'harmonie des différentes couleurs et d'autre part par l'intensité de ces nuances de couleurs. En d'autres termes, plus les contrastes de couleurs sont grands, plus le plat sera attrayant!

• Forme attrayante :
¬ Apportez du relief et/ou des différences de niveau (progressivement) au montage de votre plat. Il est souvent efficace de créer des différences de niveau sur un plat, en utilisant un ou plusieurs socles.

Un bon conseil : testez plusieurs fois le plat à réaliser : montage, évaluation et rectification.

CRITÈRES D'APPRÉCIATION – pour les rubriques 1 et 2

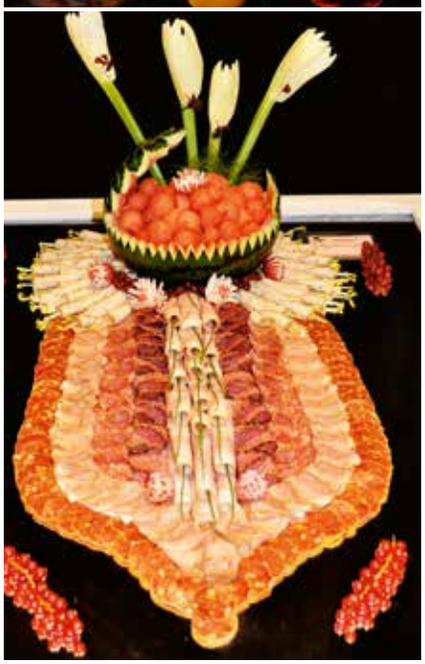
- appréciation esthétique générale..... .....100 points
- composition (harmonisation des ingrédients et proportions).....100 points
- finition et raffinement .....100 points
- promotion pour la viande..100 points
- originalité et créativité.....100 points

TOTAL: 500 points

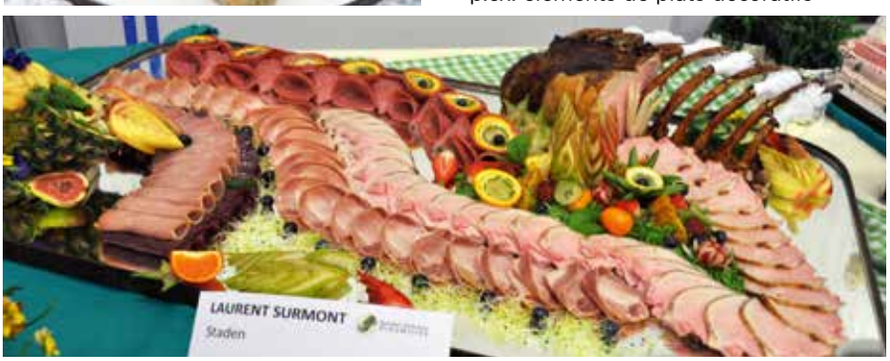
Idées pour vous inspirer...

Plat de buffet froid

p.ex. plats décoratifs



p.ex. éléments de plats décoratifs



RUBRIQUE 12: PLAT DU JOUR À BASE DE VIANDE COMPORTANT UN PRODUIT RÉGIONAL.

Il s'agit de plats prêts à l'emploi (plats prêts à enfourner).

Tenez compte des éléments suivants par rapport au concours :

- Il faut qu'il y ait au moins un produit régional dans le plat (liste sur www.streekproducten.be).
- Le produit régional doit être mentionné sur la liste d'ingrédients.
- Les plats seront présentés dans l'emballage que vous utilisez au magasin (pas de plats, d'assiettes, etc.) et pourvu d'un couvercle transparent ou scellé.
- Il faut prévoir une portion de dégustation séparée pour le jury (4 membres). Il ne faut pas de garnitures sur la portion de dégustation.
- Les desserts sont exclus.
- Dans cette rubrique, les points pour l'originalité et la créativité, la finition et le raffinement sont particulièrement importants.

Prescriptions importantes :

Il faut utiliser le bon emballage : résistant au four, convenant au four à micro-ondes, p.ex. assiette menu, ravier menu, 1, 2 ou 3 compartiments – noir-blanc – 227x178x40mm. Les raviers menus sont un des moyens les plus populaires pour emballer les plats du jour ou repas. Ils sont utilisés pour la vente au comptoir, la vente de plats à emporter, ... pourvus d'un couvercle transparent ou scellés avec une machine. Supportant une température de four jusqu'à 120 °C, ils permettent aussi une régénération au four à micro-ondes, au steamer ou sur une plaque à induction. Grâce aux compartiments, le contenu reste parfaitement séparé, ce qui permet de maintenir une saveur et un aspect optimaux. Veillez à avoir une finition soignée, une harmonie de couleurs de bon goût, des garnitures et une décoration appropriées, ...

CRITÈRES D'APPRÉCIATION – pour la rubrique 12

- appréciation esthétique générale..... .....100 points
- composition (harmonisation des ingrédients et proportions).....100 points
- finition et raffinement.....100 points
- goût.....100 points
- originalité et créativité.....100 points

TOTAL: 500 points

Idées pour vous inspirer...

p.ex. plats du jour

Regardez l'album photo et les petits films sur : **www.bb-bb.be**

Duroc d'Olives met le hamburger sous les feux des projecteurs !

Notre chef a une fois de plus fait parler son talent pour vous et votre communication. Résultat ? 12 recettes originales avec, en vedette, le hamburger à base de hachis de porc Duroc d'Olives. Et la démonstration éclatante que la restauration rapide peut proposer de délicieuses préparations, simples et rapides à réaliser. Cette campagne comprend des livres de recettes et un gadget amusant et pratique à offrir à vos clients : le presse-hamburger Duroc d'Olives.

Demandez-les chez votre grossiste
ou via info@durocdolives.be !

DUROC D'OLIVES

CÔTELETTES AU GRATIN DE CHOU-FLEUR ET BACON, POMMES PARISIENNES

Ingrédients

4 côtelettes de Duroc d'Olives - 1 chou-fleur - 8 tranches de bacon Duroc d'Olives - 50 g de beurre - 50 g de farine - 5 dl de lait - 100 g de fromage râpé - 50 g de fromage râpé pour la finition - 8 grosses pommes de terre - 2 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives - 1 botte de cresson fontaine - sel et poivre

Préparation

Coupez le chou-fleur en fleurettes, puis les fleurettes en tranches de 1 cm. Cuisez les tranches pendant 5 minutes (al dente) dans l'eau salée. Sortez-les de l'eau et égouttez-les sur du papier absorbant. Faites dorer les tranches dans une poêle avec un peu d'huile. Coupez les tranches de bacon en morceaux et ajoutez-les au chou-fleur. Faites frire pendant 2 minutes. Allumez le gril. Dans une casserole, préparez un beurre noisette. Éteignez le feu, ajoutez la farine au beurre et mélangez. Chauffez et ajoutez graduellement le lait. Portez à ébullition et incorporez le fromage. Disposez les tranches de chou-fleur avec le bacon et nappez de sauce. Saupoudrez de fromage et gratinez de 2 à 4 minutes sous le gril. Dans une poêle contenant un peu d'huile, faites revenir les côtelettes pendant 3 minutes des deux côtés. Couvrez la viande sous une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 5 minutes. À l'aide d'une cuillère parisienne, prélevez des pommes parisiennes et cuisez-les dans l'eau salée pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez les pommes parisiennes et réservez au chaud sous le couvercle. Dans chaque assiette, disposez une côtelette, ajoutez le gratin et les pommes parisiennes. Servir avec le cresson fontaine.

Soyez créatif avec les produits régionaux !

Pour la rubrique 12 de notre concours Eurobeef, nous avons adapté le règlement. Nous demandons aux participants de préparer un plat du jour à base de produits régionaux. Ce plat doit être présenté tel qu'il est vendu aux clients dans le magasin, donc sans assiettes ni plats. À chaque plat du jour ainsi présenté (ravier en plastique recouvert d'un film en plastique), il faut joindre une portion de dégustation pour que les membres du jury ne doivent pas ouvrir l'emballage pour goûter.
Voici quelques recettes à base de produits régionaux en guise d'inspiration. Le but n'est évidemment pas de copier ces plats mais bien de faire preuve de créativité dans l'utilisation des produits de votre propre région.

CRUMBLE DE BOUDIN NOIR, CHOU-FLEUR ET SPÉCULOOS

INGRÉDIENTS

Beurre de ferme
Boudins noirs du Brabant
100 g de rosettes de chou-fleur romanesco
Poivre et sel
Spéculoos de Bornem
Bière rouge foncé de Malines

PRÉPARATION

Enlever la peau des boudins et les couper en petit cubes.
Couper finement les rosettes de chou-fleur et les blanchir dans l'eau bouillante salée.
Émietter finement le spéculoos, de préférence dans un mortier.
Faire fondre le beurre et y cuire les cubes de boudin jusqu'à ce qu'ils soient croquants.
Ajouter le chou-fleur et bien le réchauffer.
Terminer avec du poivre noir et le spéculoos émietté.
Servir avec la bière rouge foncé de Malines.

THÉ DE TOMATE FROID AVEC DES CANELLONI AU FILET D'ANVERS ET AUX CREVETTES

Des tomates-crevettes dans un verre !
INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

Thé :
400 g de tomates bien mûres
75 g de céleri blanc
250 g de poireau
1 gousse d'ail
1 feuille de laurier
Sel et poivre blanc

Cannelloni :
6 tranches de filet d'Anvers
50 g de crevettes grises flamandes
2 œufs cuits durs
10 feuilles d'estragon
Poivre noir et sel

PRÉPARATION

Thé :

Couper les tomates en 4. Couper finement le céleri et le poireau. Cuire les légumes dans 1 litre d'eau portée à ébullition, ajouter l'ail, le laurier, poivre et sel et poursuivre la cuisson 1 petite heure. Tamiser et contrôler l'assaisonnement du thé. Mettre au frais.

Cannelloni :

Hacher ou cutterer finement 4 tranches de filet d'Anvers, les crevettes et les œufs durs. Émincer l'estragon, ajouter à la farce, poivrer et saler. Répartir la farce sur 2 tranches de filet d'Anvers et bien les rouler. Couper les petits rouleaux en bouchées de cannelloni.

Un thé et son accompagnement pour les chaudes journées d'été.

HOCHEPOT AUX BOUDINS, COUCOU DE MALINES ET BIÈRE DE NOËL

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

1 poulet fermier coupé en morceaux

1 boudin noir du Pajottenland

1 boudin blanc du Pajottenland

Beurre de ferme

Mélange de légumes d'hiver (navet beurre, navet blanc, chou de Bruxelles, panais, céleri rave)

Poivre et sel

½ litre de fond de volaille

1 bouteille de bière de Noël de Flandre orientale

PRÉPARATION

Mettre les morceaux de poulet dans une cocotte et y verser le fond et la bière de Noël. Poivrer et saler. Laisser mijoter ± 40 min. Tailler les légumes en cubes. Couper les boudins en 8 rondelles et les cuire au beurre fermier. Ajouter les légumes au poulet et laisser cuire ± 15 min. Ajouter les rondelles de boudin et réchauffer le tout.

Finition : Vérifier l'assaisonnement. Mettre un beau morceau de poulet avec un peu de boudin et de légumes dans une assiette profonde et napper de sauce.

KRIEK ET ESPROTS DE FLANDRE OCCIDENTALE ET JAMBON FERMIER FUMÉ

Des tapas accompagnant une bière, c'est aussi possible avec des produits régionaux flamands traditionnels : une vraie bière régionale avec des amuse-gueule régionaux. En l'occurrence, de

Flandre Occidentale : une Kriek, des esprots et du jambon fermier fumé.

INGRÉDIENTS

8 esprots en filets
2 tranches de jambon fermier fumé
3 c à s d'huile d'olive
1 c à s de vinaigre de vin blanc
1 c à c de moutarde de Torhout
Poivre du moulin
8 radis
1 tranche de pain de campagne
Beurre de ferme
100 g de mélange de roquette, ciboulette, persil plat, ...
100 g de salade de blé
8 belles feuilles de chicon
Kriek

PRÉPARATION

Couper le jambon en fines lamelles. Faire une vinaigrette avec la moutarde, l'huile d'olive et le vinaigre, bien poivrer. Couper les radis en 4. Cuire les croûtons de pain dans le beurre. Mélanger les herbes, la salade de blé, les radis et les lamelles de jambon avec la vinaigrette. Mettre sur chaque assiette 2 feuilles de chicon farcies de la salade et y disposer les esprots.

BIÈRE BRUNE ESKES, BOUCHÉE EN PÂTE FEUILLETÉE AUX LÉGUMES D'HIVER ET JAMBON FLAMAND CUIT AU FOUR

Nouvel exemple de tapas à la flamande, de Flandre Orientale cette fois : bière brune Eskes, bouchée en pâte feuilletée aux légumes d'hiver grillés et jambon flamand cuit au four.

INGRÉDIENTS

250 g de pâte feuilletée1 œuf
1 panais
2 carottes
¼ de céleri rave
Huile d'olive
Poivre noir et sel marin
Beurre de ferme
2 tranches de jambon flamand cuit au four

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200°C. Couper la pâte feuilletée en 8 portions égales. Piquer 4 morceaux de pâte avec une fourchette, badigeonner les 4 autres morceaux avec 1 œuf battu. Faire dorer les morceaux de pâte.
Éplucher les légumes et les tailler en dés de ± 1,5 cm. Disposer les dés dans un plat allant au four et mélanger avec l'huile d'olive, le poivre et le sel marin. Cuire à point dans un four bien chaud. Chauffer le beurre de ferme et y cuire brièvement le jambon. Faire un tom pouce chaud avec la pâte feuilletée, les légumes grillés et un morceau de jambon.

QUICHE AU CHICON BRABANÇON, COLLIER SEC ET FROMAGE DUR DE POSTEL

Une quiche 'light' avec beaucoup de chicon, de collier sec et de fromage de Postel.

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

800 g de chicon de pleine terre
50 g de beurre de ferme
Poivre noir et sel
Pâte feuilletée
250 g de saucisson sec en collier du Meetjesland
150 g de fromage dur de l'Abbaye de Postel

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 220°C. Tailler le chicon en lamelles de 3 cm. Chauffer le beurre, y faire revenir les lamelles de chicon, poivrer et saler, et bien faire brunir les chicons. Mettre la pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer le fond avec une fourchette, y verser un peu de haricots secs ou de pois, et cuire 10 min. Enlever les haricots. Couper le saucisson sec en rondelles et les mélanger avec le chicon. Remplir la tarte avec ce mélange et répartir les cubes de fromage sur la tarte. Cuire encore 15 min. et servir chaud.

www.streekproducten.be

TROUVEZ D'AUTRES
RECETTES ET PRODUITS
SURPRENANTS SUR

MY.IMPERIAL.BE

Imperial

TOUT POUR L'ARTISAN

GROTE BAAN 200, B-9920 LIEVEGEM
09 370 02 11 | DELI@IMPERIAL.BE

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK
POUR LES DERNIÈRES TENDANCES
ET UN TAS D'INSPIRATION :

IMPERIAL - HAMIGO'S

BIEN DE CHEZ NOUS

DU PANAIS

LÉGUMES DE MOIS

Cette carotte blanchâtre est le légume d'hiver par excellence. Sa saveur est un peu plus sucrée que les carottes classiques et sa structure est un peu plus molle. Soupe, purée, potée ou encore chips croustillants : avec ces astuces et recettes à base de panais, vous en surprendrez plus d'un !

PRÉPARATION DU PANAIS : PAR QUOI COMMENCER

Vous avez envie de cuisiner du panais ? Alors gardez bien ces conseils en tête :

- Choisissez de préférence des panais bien fermes lors de vos achats. Lorsqu'ils deviennent un peu plus mous, ils conviennent parfaitement pour la soupe ou la purée.
- Les panais s'épluchent comme les carottes, mais cette étape n'est pas indispensable. Rincez-les bien avant l'emploi et coupez les extrémités.
- Les panais se conservent idéalement au frais. Ils se gardent plus longtemps.

EN PLONGE DANS L'HIVER AVEC LA SOUPE DE PANAIS

Préparer une bonne soupe de panais est vraiment simple. Ajoutez une touche festive à cette soupe de panais et céleri-rave grâce à des chips de panais. Ceux qui aiment les plats relevés adopteront d'office la soupe de panais et gingembre. Vous préférez opter pour un repas complet ? La garnitures de légumes et panais apporte une touche de fraicheur à cette soupe-repas au poulet.

SOUPE DE PANAIS ET DE CÉLERI-RAVE AVEC CHIPS DE PANAIS

Ingrédients

200 g de céleri-rave
300 g de panais
1 panais pour les chips
2 petites pommes de terre
1 oignon doux
1 gousse d'ail
1 L de bouillon de légumes
Sel et poivre
50 g de beurre
1 càc de purée de truffe ou quelques gouttes d'huile de truffe

Préparation

Épluchez les panais et le céleri-rave et ciselez-les ainsi que l'oignon et l'ail.
Faites revenir dans le beurre à feu doux, puis arrosez de bouillon de légumes.
Coupez les pommes de terre en dés et ajoutez-les à la casserole.
Salez et poivrez et laissez sur le feu, avec le couvercle.
Mixez le tout pour obtenir une soupe lisse et finissez avec un peu de purée de truffe ou quelques gouttes d'huile de truffe.
Lavez le panais supplémentaire et coupez-le en tranches extrêmement fines.
Plongez les chips dans la friteuse et servez-les avec la soupe.

SOUPE-REPAS AU POULET

Ingrédients

1 poule à cuire
1 oignon
2 carottes
1 poireau
2 branches de céleri
Pâtes en forme de lettres
1 bouquet garni (laurier, thym et persil)
Quelques branches de persil
Sel et poivre

Pour la garniture de légumes
2 carottes
1 poireau
1 panais
2 branches de céleri à côtes

Préparation

Plongez la poule dans une casserole d'eau froide. Portez l'eau à ébullition et éliminez la mousse qui se forme.
Pendant ce temps, coupez les légumes grossièrement et versez-les dans la casserole. Assaisonnez de sel, poivre et ajoutez le bouquet garni. Laissez mijoter à feu très doux.
Coupez les légumes de la garniture en julienne.
Sortez la poule de la casserole, et versez le bouillon à travers un tamis sur les légumes en julienne.
Ajoutez la poule coupée en petits morceaux ainsi que les lettres. Faites cuire quelques minutes supplémentaires.
Servez la soupe dans des grandes assiettes creuses et parsemez de persil ciselé.

PURÉE DE PANAIS ONCTUEUSE

La saveur douce du panais accompagne parfaitement le poisson et la viande. Vos convives seront épatés lorsqu'ils dégusteront cette purée toute en finesse. Vous pouvez réaliser une simple purée de panais, mais vous pouvez également l'associer avec d'autres légumes ou des pommes de terre comme dans cette couronne de porc à la purée de panais et pommes au four.

SOUPE-REPAS AU POULET

Ingrédients

1 poule à cuire
1 oignon
2 carottes
1 poireau
2 branches de céleri
Pâtes en forme de lettres
1 bouquet garni (laurier, thym et persil)
Quelques branches de persil
Sel et poivre

Pour la garniture de légumes
2 carottes
1 poireau
1 panais
2 branches de céleri à côtes

Préparation

Plongez la poule dans une casserole d'eau froide. Portez l'eau à ébullition et éliminez la mousse qui se forme.
Pendant ce temps, coupez les légumes grossièrement et versez-les dans la casserole. Assaisonnez de sel, poivre et ajoutez le bouquet garni. Laissez mijoter à feu très doux.
Coupez les légumes de la garniture en julienne.
Sortez la poule de la casserole, et versez le bouillon à travers un tamis sur les légumes en julienne.
Ajoutez la poule coupée en petits morceaux ainsi que les lettres. Faites cuire quelques minutes supplémentaires.
Servez la soupe dans des grandes assiettes creuses et parsemez de persil ciselé.

CARRÉ DE PORC À LA PURÉE DE PANAIS ET POMMES AU FOUR

Ingrédients

couronne de porc de +/- 800 g (avec os)
6 pommes (pas trop grosses) de type Golden Delicious
1 noix de beurre et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
300 g de pommes de terre farineuses
400 g de panais
30 g de beurre
60 g de crème aigre
poivre et sel marin
thym

Pour une touche festive supplémentaire:
45 g de noix hachées
1 poignée de sauge finement hachée
2 cuillères à café de zeste de citron râpé
175 g de pain (de la veille) émietté
1 grosse gousse d'ail hachée
30 g de beurre
50 g de lard fumé en petits morceaux

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C.
Faites des entailles en croix dans le gras de la couronne de porc. Veillez à ne pas couper dans la viande. Les entailles permettront de bien humidifier la viande pendant la cuisson.
Frottez la couronne de porc avec du poivre, du sel marin et du thym.
Chauffez une cuillère à soupe de beurre et d'huile d'olive dans un plat ou une casserole allant au four, déposez-y la couronne de porc et saisissez-la jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur brune. Disposez la couronne de porc sur une grille dans un plat à four et enfournez-la. Réduisez tout de suite la température à 150 °C. Après 20 minutes de cuisson, posez les pommes près de la couronne de porc sur la grille et laissez la viande encore cuire pendant 40 minutes avec les pommes, jusqu'à ce qu'elle soit à point et les pommes tendres.

Pelez les pommes de terre et les panais, et cuisez-les séparément dans de l'eau légèrement salée. Égouttez les panais et hachez-les finement (au blender ou au mixeur). Égouttez les pommes de terre et passez-les au presse-purée pour obtenir une purée onctueuse. Mélangez ces deux purées et parachevez avec le beurre, la crème aigre, le poivre et le sel.

Laissez la couronne de porc reposer sur une grille au-dessus d'une assiette profonde en la couvrant légèrement de papier aluminium.
Pour une touche festive supplémentaire:
Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y revenir les lardons, les miettes de pain et l'ail. Déposez le tout dans un récipient et mélangez-y les zestes de citron râpés, la sauge et les noix.

EN POT-AU-FEU

Le panais est souvent employé avec d'autres légumes pour réaliser de délicieux pot-au-feu. Que penseriez-vous par exemple d'une explosion de légumes comme dans cette étuvée de chicons, chou et panais ? Cet accompagnement convient avec toutes sortes de plats.
Les amateurs de cuisine internationale auront l'embarras du choix avec le panais. Faites déguster à vos convives un cawl du Pays de Galle ou un tajine marocain au jarret de veau.
Conseil : Vous faites un pot-au-feu qui doit mijoter un moment sur le feu ? Découpez alors le panais en morceaux plus épais. Ils resteront ainsi plus fermes.

ETUVÉE DE CHICONS, CHOU ET PANAIS

Ingrédients

2 chicons
2 carottes
1 panais
150 g de chou vert
1 oignon nouveau
100 ml de bouillon de volaille
4 gousses d'ail épluchées et coupées en 2
3 brins de thym
2 brins de romarin
4 feuilles de marjolaine
le jus d'1/2 citron

Préparation

Détaillez tous les légumes en fines lanières et l'oignon en tranches.
Faites suer l'oignon et l'ail dans une poêle avec le thym, le romarin et la marjolaine.
Ajoutez ensuite les carottes et le panais.
Faites revenir puis ajoutez le chou vert et les chicons. Salez et poivrez.
Ajoutez le bouillon et laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient cuits à point.
Arrosez de jus de citron et servez en garniture.

HOCHEPOT DE LÉGUMES OUBLIÉS ET SAUCISSES FUMÉES

Ingrédients

1 chou vert
300 g de choux de Bruxelles
2 navets
5 carottes
2 oignons
1 gousse d'ail
1 grand panais
2 persils tubéreux
10 pommes de terre à chair ferme
2 brins de thym
1 feuille de laurier
3 grosses tranches de lard frais
1 grande càs de moutarde
100 g de haricots blancs en bocal
4 saucisses fumées
2 boudins blancs
Beurre
Sel et poivre
200 ml de bouillon de légumes
60 ml de vin blanc
1 pomme
1 càs de sucre
1 pincée d'épices pour spéculoos

Préparation

Lavez le chou vert et les choux de Bruxelles. Coupez le chou vert en lamelles et laissez les choux de Bruxelles entiers.
Épluchez les carottes, le panais et les persils tubéreux et coupez-les en morceaux identiques.
Épluchez les oignons et l'ail et coupez en morceaux identiques.
Nettoyez les navets, mais ne les épluchez pas. Coupez-les en rondelles.
Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés de tailles

égales.
Éliminez la graisse du lard et coupez-le en morceaux de 4 cm. Dans une cocotte, faites roussir 30 g de beurre puis faites-y revenir le lard.
Ajoutez les oignons et l'ail, puis les carottes, le panais et les persils tubéreux, ensuite les navets et laissez cuire le tout.
Versez le bouillon et le vin blanc, puis ajoutez le chou vert, les choux de Bruxelles, le laurier et le thym. Salez et poivrez.
Couvrez la casserole et laissez le tout mijoter pendant 1 heure à feu très doux. Mélangez de temps en temps et vérifiez si vous devez ajouter du liquide.
Au dernier moment, ajoutez les haricots blancs.
Coupez les saucisses fumées et les boudins blancs en grosses rondelles de tailles égales. Faites-les revenir brièvement dans un peu de beurre.
Épluchez la pomme, coupez-la en petits dés et faites-la également revenir dans un peu de beurre, puis parsemez de sucre.
Déposez un peu de mélange de pommes sur quelques tranches de saucisse fumée, puis saupoudrez d'épices pour spéculoos.
Servez les saucisses fumées et les boudins blancs avec le hochepot.

CAWL

Ingrédients

1 kg de viande de bœuf pour pot-au-feu, coupée en morceaux de 5 cm
1 gros oignon
3 blancs de poireaux
2 carottes
1 panais
1 chou-rave
2 c à s de persil haché
6 petites pommes de terre
Sel et poivre
2 litres d'eau

Préparation

Enlevez un maximum de la peau de la viande.
Mettez la viande dans une cocotte et versez de l'eau froide par-dessus de façon à ce que la viande soit entièrement recouverte.
Salez, poivrez et portez à ébullition. Laissez cuire à feu doux pendant 1 heure. Laissez refroidir le mélange (de préférence pendant la nuit) et enlevez ensuite la graisse qui surnage.
Ajoutez tous les légumes à l'exception de 1 poireau, les pommes de terre et la moitié du persil. Mettez le couvercle sur votre cocotte et faites cuire le tout à feu doux pendant 1 heure.
Ajoutez les pommes de terre coupées en deux et poursuivez la cuisson durant ½ heure supplémentaire.
Ajoutez le reste du persil, salez, poivrez et coupez le poireau restant en petits morceaux. Faites cuire pendant 5 minutes et servez avec du pain et du beurre.

TAJINE DE JARRET DE VEAU

Ingrédients

4 jarrets de veau
4 gousses d'ail
2 échalotes émincées
1 petit piment émincé (sans les graines)
1 c. à soupe de pulpe de citron confit
1 c. à café de ras el hanout (mélange d'épices marocaines)
500 g de carottes (en gros morceaux)
200 g d'oignons (en fines tranches)
400 g de pommes de terre (épluchées et coupées en morceaux)
450 g de panais, coupés en gros morceaux
1 c. à soupe de miel
1 l de bouillon de veau
3 feuilles de laurier
1 botte de coriandre
le zeste d'un citron
huile d'olive
sel et poivre

Préparation

Assaisonnez la viande de poivre et de sel. À l'aide d'un mixeur ou d'un mortier, mélangez les gousses d'ail, l'échalote, le piment et le citron confit pour réaliser une pâte épicée.

Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une cocotte (ou une tajine) et faites cuire la viande de chaque côté pour lui donner une belle couleur brune. Retirez la viande du plat utilisé pour la cuisson.
Ajoutez la pâte épicée dans la cocotte et faites cuire pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez ensuite le ras el hanout et laissez cuire pendant une minute. Ajoutez les carottes, les oignons, les pommes de terre et le panais. Mélangez le tout dans la pâte d'épices.
Ajoutez enfin la viande et recouvrez de bouillon. Ajoutez le laurier et un peu de sel. Portez à ébullition et laissez mijoter à feu doux pendant 1h30 à 2h pour que l'eau s'évapore et que la viande devienne tendre. Mélangez de temps en temps.
Parsemez de feuilles de coriandre et d'un zeste de citron juste avant de servir.

PANAIS AU FOUR ET CHIPS DE PANAIS

Envie d'une bouchée apéritive originale ? Alors ne cherchez plus : chips de panais à la sauce au chou-fleur. Le panais se grille également parfaitement au four : facile à préparer et vos légumes restent délicieusement croquants.

CHIPS DE PANAIS À LA SAUCE AU CHOU-FLEUR

ngrédients

1 grand panais
40 g de bouquets de chou-fleur
20 g de crème épaisse
20 g de ricotta
le jus d'¼ de citron

Préparation

Lavez le panais et coupez-le en tranches ultrafines.
Plongez-les dans une huile de friture propre et laissez-les égoutter sur du papier absorbant. Salez légèrement. Si les tranches de panais ne sont pas assez croustillantes, mettez-les une demi-heure au four à air chaud à 90° C.
Coupez finement les bouquets de chou-fleur et mélangez-les à la ricotta. Ajoutez-y ensuite le jus de citron et la crème épaisse. Poivrez et salez.
Servez les chips avec leur sauce dans un ravier séparé.

ACTUALITÉS – STATUT SOCIAL

Le congé de paternité et de naissance passe de 10 à 15 jours.

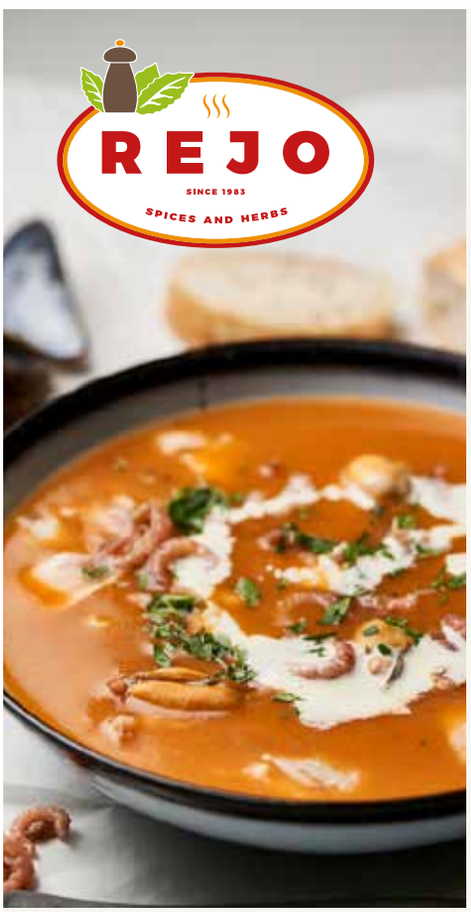
À partir de 2021, vous avez droit en tant qu'indépendant père ou co-parent à 15 jours de congé de naissance. L'allocation s'élève à 83,26 € par jour. En 2023, le congé de naissance sera à nouveau prolongé de 5 jours.
Concrètement, cela signifie qu'à partir du 12/1/2021, le congé de paternité et de naissance pour indépendants passe de 10 à 15 jours (ou 30 demi-jours) et qu'en 2023, il passera à 20 jours (ou 40 demi-jours).

LA SEMAINE DU STEAK-FRITES !

Comme ces dernières années, APAQ-W met à nouveau à l'honneur ce grand classique de la cuisine belge qu'est le steak-frites. Nous nous réjouissons déjà de cette 5ème édition, qui se déroulera du 8 au 15 octobre 2021. Poêlé, grillé ou quel que soit le mode de cuisson, optez pour de la viande bovine de chez nous : cela signifie moins d'impact sur l'environnement ET un maximum de soin pour l'animal.
Vous recevrez de plus amples informations sur cette campagne dans les prochains mois.
Nous vous remercions d'ores et déjà pour le soutien dont bénéficiera la semaine du steak-frites dans votre boucherie.

LA SEMAINE DU BOUCHER 2021

Étant donné que pendant cette phase de la pandémie, les autorités ont jusqu'à nouvel ordre interdit toute sortie scolaire aux élèves de primaire et de secondaire et que nous trouvons le risque d'infection trop grand, la direction de la Fédération nationale a décidé de ne pas organiser LA SEMAINE DU BOUCHER cette année. C'est avec regret que nous sommes contraints d'annuler LA SEMAINE DU BOUCHER et de la reporter à l'année prochaine. Les membres qui souhaitent quand même organiser LA SEMAINE DU BOUCHER en toute sécurité, peuvent évidemment compter sur notre soutien et demander leur matériel à la Fédération au moment opportun.



MAKING SENSE OF TASTE

Soupe rappelant l'été ...

Idée de recette

SOUPE DE POISSON A LA BRETONNE

Nos produits:

- 1 kg JX08470-01 **SOUPE DE POISSON A LA BRETONNE APOLLO PROFESSIONAL**
  Contient:
- 1 l S05689 **SOUPE A LA CREME DE BASE**
  Contient: oeuf, lait, gluten
- 20 g A133600-01 **EPICES POISSON A/S APOLLO**

Ingrédients:

- 10 l de l'eau
- 600 g de filets de poisson blanc
- 500 g de surimi, réduit
- 250 g de crevettes grises

Préparation & présentation:

1. Amenez l'eau à ébullition.
2. Juste avant le point d'ébullition, ajouter la SOUPE DE POISSON A LA BRETONNE et porter à ébullition.
3. Assaisonner le poisson blanc avec les EPICES POISSON A / S APOLLO et ajouter à la soupe, laisser bouillir un moment et couper en morceaux.
4. Pendant ce temps, placez le surimi et les crevettes dans les bocaux désirés et répartissez la soupe dessus.
5. Rafraîchissez-vous dès que possible.
   Astuce: Pour une soupe de poisson crémeuse, ajouter 1 kg de SOUPE A LA CREME DE BASE.

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

Inscrivez-vous via notre site Web à notre mailing bimensuelle et découvrez plus de reettes amusantes.

www.rejospices.eu

Miele

Les nouveaux Petit Géants

Machines à laver et sechoirs professionnels

- Programme de lavage de 49 min.
- Capacité de 7 à 8 kg
- 30.000 heures de travail testées
- Programmes speciàles pour nettoyer les graises et les huiles

Miele Professional. Immer Besser.

Contactez-nous

professional@miele.be | Tél: 02/451 15 40 | www.mieleprofessional.be

Voilà comment réussir la cuisson du rôti de bœuf

À quelle température devez-vous faire cuire votre rosbif (ou rosbeef) pour qu'il soit rouge ou rosé ? Suivez ces conseils pour servir le meilleur rôti de bœuf.

LA PARFAITE CUISSON DU ROSBIF EN 4 ÉTAPES

Faire cuire un rôti de bœuf au four n'est pas une science exacte. Le temps de cuisson indiqué ci-dessous correspond à un rosbif de 800 grammes.

- Sortez la viande du réfrigérateur environ 20 minutes à l'avance. En attendant, préchauffez votre four à 220 °C. Assaisonnez la viande et saisissez-la immédiatement dans du beurre brûlant afin de la cautériser pour qu'elle garde son jus. Mettez ensuite votre rôti de bœuf dans un plat allant au four, versez-y le reste du beurre fondu et ajoutez encore une noisette de beurre frais sur le dessus.
- Baissez la température à 200 °C et faites rôtir la viande pendant 12 minutes. Puis, pour obtenir le meilleur résultat, descendez encore le four à 180 °C et laissez cuire le rôti pendant 8 minutes pour une viande plutôt rouge avec une température à cœur de 48 à 51 °C, ou 16 minutes si vous la préférez rosée, avec une température à cœur de 51 à 54 °C.
- Si vous voulez éviter la formation d'une croûte grillée, il est recommandé d'arroser régulièrement le rosbif avec le jus de cuisson. Vous pouvez aussi enrouler au préalable la viande dans une tranche de barde.
- Une fois rôti, le rosbif doit avoir le temps de reposer. La chaleur, essentiellement concentrée à la surface, aura ainsi la possibilité de se propager jusqu'au cœur de la viande. Vous obtiendrez un rôti plus ferme, qui gardera mieux son jus lorsque vous le découperez. Pour un rosbif moyen d'environ 800 g, laissez reposer pendant au moins un quart d'heure sur un plat chaud couvert d'un film aluminium.

Rosbif, grenailles et tomates cerises grillées

Ingrédients

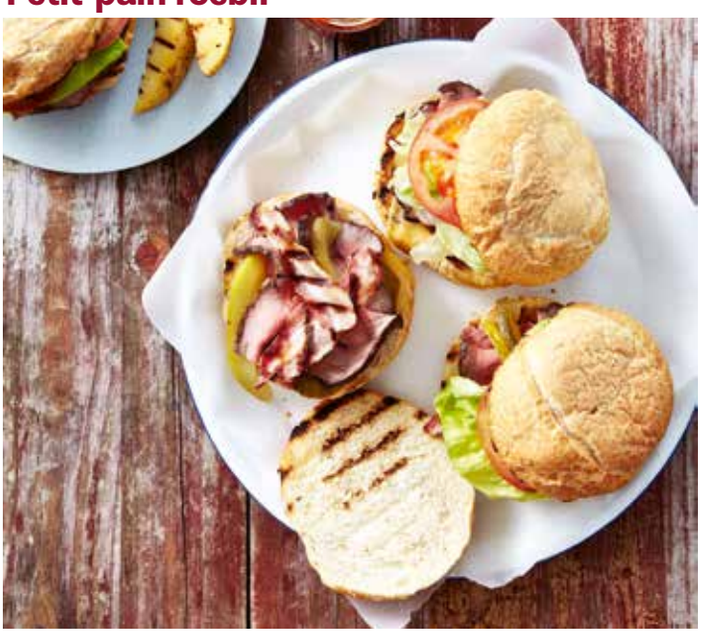
- 1 rosbif (+ 500 g)
- Beurre
- Huile d'olive
- Sel de mer et poivre
- 2 échalotes, pelées et coupées en deux
- 2 feuilles de laurier
- Poivre moulu
- 700 g de grenailles
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 2 branches de romarin
- 500 g de tomates cerises

Préparation

Préchauffez votre four à 220 °C. Faites dorer la viande de tous les côtés dans un mélange huile d'olive/beurre. Assaisonnez de sel de mer et poivre. Mettez la viande dans un plat à four avec les échalotes et les feuilles de laurier. Versez la graisse de cuisson sur la viande et déposez quelques cuillérées de beurre. Baissez la température du four à 200 °C et faites cuire pendant 12 minutes. Baissez ensuite la température à 180 °C et faites cuire 8 minutes pour un rosbif saignant ou 16 minutes pour qu'il soit un peu plus cuit. Sortez la viande du plat et laissez reposer 15 minutes sous une feuille d'aluminium. Assaisonnez généreusement de poivre.

Dans un saladier, mélangez les grenailles et de l'huile d'olive. Salez et poivrez, puis placez les grenailles dans un plat à four avec l'ail et le romarin. Enfournez pendant 20 minutes. Ajoutez les tomates cerises et continuez la cuisson pendant 10 minutes.

Petit-pain rosbif



Ingrédients

- 1 rosbif
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- poivre et sel
- 8 pistolets
- 8 tranches de fromage (fromage vieux)
- 8 tranches de lard petit déjeuner
- 4 cornichons, en 'spaghettis'
- 3 tomates, en tranches
- quelques feuilles de laitue

8 cuillères à soupe de compote de tomate, prête à l'emploi ou du ketchup

Quartiers de pommes de terre ou wedges:
4 grandes pommes de terre, en quartiers
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café d'origan sec
sel marin

Préparation
Sortez la viande du réfrigérateur 30 minutes avant de la cuire afin qu'elle puisse atteindre la température ambiante. Badigeonnez la viande d'huile d'olive. Saisissez bien la viande sur la grille du barbecue. Placez le rosbif sur le côté du barbecue. Mettez le couvercle et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes. Comptez environ 3 minutes par 100 grammes de viande. Retirez le rosbif du grill, retournez la viande et laissez reposer pendant 15 minutes sous une feuille d'aluminium. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
Entre-temps, faites cuire les petits pains sur la grille jusqu'à ce qu'ils soient bien croquants. Disposez une tranche de fromage sur la partie inférieure du pistolet et laissez fondre quelques instants sur le grill. Faites cuire le lard pendant une minute sur la grille. Découpez le rosbif en tranches fines. Placez en alternance sur les petits pains une tranche de rosbif, une tranche de lard et un spaghetti de cornichon. Parachevez avec quelques tranches de tomate, une feuille de laitue et de la compote de tomate. Servez avec les quartiers de pommes de terre.
Enfilez les quartiers de pommes de terre sur une brochette. Laissez cuire pendant 5 minutes. Badigeonnez d'huile d'olive et assaisonnez avec de l'origan. Faites griller les quartiers 2 à 3 minutes de chaque côté. Parachevez avec du sel marin.

Rôti de bœuf mariné, houmous de pois chiches et anchois, câpres et olives noires

Ingrédients
400 g de rosbif
Beurre

Houmous
200 g de pois chiches
Jus d'1/2 citron
1 gousse d'ail
1 brin de thym
Laurier
Poivre noir
Filet d'huile d'olive

Anchois
100 g d'anchois
Jus d'1/2 citron
Petit bouquet d'aneth
Poivre noir

Marinade
200 ml de Mei Kuei Lu Chiew (liqueur chinoise à base de roses)
200 ml d'huile d'arachide
50 ml de vinaigre balsamique
Poivre noir

Finition
20 câpres salées
10 olives noires
Ciboulette

Préparation
Attachez le rosbif avec de la ficelle de cuisine et saisissez la viande brièvement à feu vif dans du beurre. Mélangez tous les ingrédients de la marinade. Laissez la viande mariner pendant au moins 12 heures. Préparez le houmous : à feu doux, faites cuire les pois chiches, l'ail, le thym et le laurier. Laissez égoutter et refroidir, puis réduisez en purée avec l'huile d'olive, le jus d'1/2 citron et le poivre noir. Préparez le houmous : à feu doux, faites cuire les pois chiches, l'ail, le thym et le laurier. Laissez égoutter et refroidir, puis réduisez en purée avec l'huile d'olive, le jus d'1/2 citron et le poivre noir.

Petites annonce

IMMO

A REMETTRE : FONDS DE COMMERCE BOUCHERIE-CHARCUTERIE.
CH. AFF.INTER - PROV. LUXEMBOURG- FLORENVILLE
TÉL. : 0474676737

A REMETTRE BOUCHERIE-CHARCUTERIE BELGRADE.
TÉL. : 0479 29 09 65

A REMETTRE BOUCHERIE ET MATERIELS D'OCCASION
REGION DE MONS
CONTACT 0477181111

A REMETTRE – A VENDRE: BOUCHERIE-CHARCUTERIE – GRAND DÉBIT – BEAU PARKING
TÉL. : 0478/71 07 47

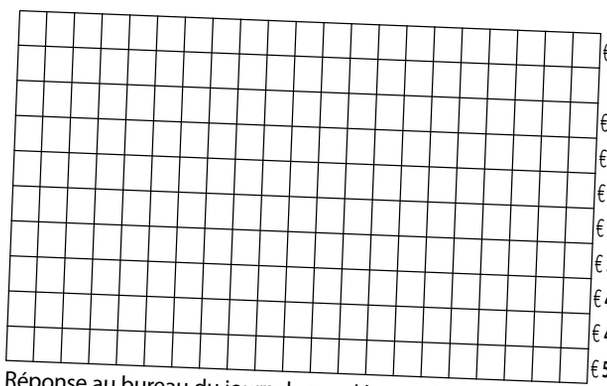
A REMETTRE RÉGION NAMUR SERVICE LIVRAISON DE REPAS DU JOUR SANS INTERRUPTION COVID, PAS DE LIVRAISON LE WEEK-END POSSIBILITÉ DE MAGASIN, PROXIMITÉ ÉCOLES, ZONING EQUIPE FIABLE, ATELIER EN ORDRE ET VÉHICULES FRIGOS RAISON FIN DE CARRIÈRE 0475/380168

A VENDRE : BELLE SURFACE COMMERCIALE A VENDRE
A HOUDENG-GOEGNIES
IDEALEMENT SITUEE POUR EPICERIE – BOUCHERIE – SANDWICHERIE - BUREAU - ETC... ETC.... CETTE BELLE SURFACE COMMERCIALE DE +/- 45 M2 (+ CAVE DE +/- 45 M² SERVANT DE RÉSERVE) SITUÉE SUR UN COIN, CONVIENT IDÉALEMENT POUR Y INSTALLER UN BUREAU – UNE ÉPICERIE – UNE BOUCHERIE OU TOUT AUTRE COMMERCE.
ACTUELLEMENT LA SURFACE COMMERCIALE EST EXPLOITÉE PAR UNE SANDWICHERIE DEPUIS 2010 AVEC CONSOMMATION SUR PLACE. L'EXPLOITANTE QUI EST PROPRIÉTAIRE DE LA SURFACE COMMERCIALE, SOUHAITE ARRÊTER SON ACTIVITÉ AFIN DE RETROUVER UNE FAMILIALE PLUS CALME.
NOUS VENDONS CETTE BELLE SURFACE COMMERCIALE, AVEC LE MATÉRIEL ET LE MOBILIER PROFESSIONNEL AU PRIX DE 77.000,00 EUR. (SEPTANTE-SEPT MILLE EUR.)
LE MATÉRIEL ET MOBILIER PROFESSIONNEL EN ÉTAT PARFAIT DE FONCTIONNEMENT FAISANT PARTIE DE LA VENTE DE LA SURFACE COMMERCIALE COMPREND : 5 TABLES + 10 CHAISES + COMPTOIR FRIGO + 1 FRIGO + 1 CONGÉLATEUR + GRILL + MEUBLES INOX + ÉVIER INOX + ÉTAGÈRES + 1 FOUR MICRO-ONDES + FOUR À 18 BAGUETTES + MACHINE À CAFÉ + TOUT LE PETIT MATÉRIEL ET L'INSTALLATION COMPLÈTE DE LA SURFACE COMMERCIALE.
VISITE SUR RENDEZ-VOUS
CE DOCUMENT EST INFORMATIF ET NON CONTRACTUEL, IL EST SUSCEPTIBLE DE MODIFICATION.
POUR TOUS RENSEIGNEMENTS : 0495 / 57 40 65 OU 0475 / 488 934 OU CAI@MICHTEN.BE

A REMETTRE :BOUCHERIE-CHARCUTERIE - CAUSE RETRAITE .
TÉL. : 0497 79 61 48

POUR VOS PETITES ANNONCES

Envoyez-nous votre petite annonce en utilisant cette grille. Une case par lettre, signe ou espace EN CARACTERES IMPRIMES. Utilisez des abréviations.
TARIF par insertion



Réponse au bureau du journal : supplément de € 1,24

Je verse au compte n° IBAN BE 74 0017 1573 6707..... €.

Nom:.....

Adresse : .....

N° postal :..... Localité :..... N° de TVA.....

.....

A renvoyer à LA BOUCHERIE BELGE, Houba de Strooper 784, 1020 Bruxelles

CARNET FAMILIALE

DÉCES

Nous avons le triste devoir de vous annoncer le décès de Monsieur Romain Avet. Romain était ancien vice-président de la Fédération Royale Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique, co-fondateur du Grand Ordre des Bouchers Belges et ancien Grand Maître du Grand Ordre des Bouchers Belges.

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

CARNET ROSE

Nous avons le plaisir de vous annoncer la naissance de Marius, petit fils de Monsieur et Madame Michel Paquet. Marius est né le jour de l'anniversaire de son Papy Michel..

Félicitations

CALENDRIER

26/09/2021 - 29/09/2021	Meat Expo 2021 Kortrijk Xpo

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 8 FÉV 2021

Fourchettes à utiliser

PERIODE DE REFERENCE
4/01/21 au 10/01/21
11/01/21 au 17/01/21
18/01/21 au 24/01/21
25/01/21 au 31/01/21

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	€ 1,99 et +
2	€ 1,87 à moins de € 1,99
3	moins de € 1,87

QUE FAIT LA FÉDÉRATION ?

DATE	ACTIVITÉ	PRÉSENT
14/01/21	Meat-Expo: Préparation Eurobeef	I.Claeys, C.Vos
14/01/21	Conseil Supérieur des Indépendants et PME : Vidéoconférence cabinet ministre Clarinval concernant la note de vision autocontrôle de l'AFSCA	J.Cuypers
27/01/21	AFSCA: Comité Consultatif	J.-L.Pottier
1/02/21	Bureau	Membres du Bureau
1/02/21	Comité Directeur	Membres du Comité Directeur

AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue 7 MARS 2021.
Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 23/02/2021 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés avril 2021.

Cordon bleu au bleu

320 Mélange pour escalope Cordon bleu Verstegen
1 sachet Batter & shake Verstegen
1 kg escalopes de veau
150 g choisissez une bon fromage bleu ou jeune affiné et du
200 g jambon à l'os.

Ouvrez les escalopes sur le plan de travail.
Garnissez de jambon puis de fromage, repliez soigneusement.
Passez dans le Batter & shake et ensuite dans le Mélange pour escalope Cordon bleu.

Cordon bleu terre & mer au saumon

320 g Mélange pour escalope Cordon bleu Verstegen
1 sachet Batter & shake Verstegen
1 kg escalopes de veau
200 g saumon fumé
120 g Gouda jeune affiné en tranches

Disposez les escalopes sur le plan de travail.
Garnissez de saumon fumé et ensuite de fromage.
Pliez soigneusement, passez dans le Batter & shake et ensuite dans le mélange pour escalope Cordon bleu.
Pour plus de caractère : Saupoudrez le saumon d'aneth et le fromage de graines de moutarde.

Escalope de Prague a la dinde

1 kg fines escalopes de dinde
320 g Mélange pour escalope de Prague Verstegen
1 sachet Batter & shake Verstegen

Passez les escalopes de dinde dans le Batter & Shake.
Panez avec le mélange pour escalope de Prague.
Variante végétarienne: Grillez des tranches d'aubergines coupées dans la longueur. Laissez les refroidir et procédez ensuite comme une escalope classique avec le fromage.

Salade de dinde de Prague

Sauce Connoisseur Yoghurt garlic Verstegen
escalope de dinde de Prague cuite et coupée en lanières
tranches de concombres
carottes râpées
roquette
salade mixte
betterave râpée
quartier de citron ou citron vert
ciboulette ou cerfeuil pour la garniture

Mélangez les légumes avec la salade mixte.
Disposez les lanières d'escalopes cuites.
Terminez avec la sauce Yoghurt garlic et saupoudrez de ciboulette ou de cerfeuil.

Variations délicieuses avec les **mélanges pour escalopes Verstegen !**

Verstegen
SPICES & SAUCES SINCE 1886

Enjoy great taste

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