

# la Boucherie Belge



Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350  
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 3 avril 2022 n° 4



★ LA VIANDE ET LE BARBECUE : ILS SONT FAITS L'UN POUR L'AUTRE ★ TAVOLA D'OR ★  
★ IFFA 2022 + ENTRÉE GRATUITE ★ LA MATURATION À CHAUD ★ REPORTAGE FOOD'OR ★

# Editorial

Si j'avais émis l'hypothèse, il y a un an, qu'après la crise du covid, qui a gardé le monde sous son emprise pendant deux ans, nous serions confrontés à une guerre sur notre continent, on m'aurait prise pour une folle ...

Et pourtant, les faits sont là : nous devons tenir compte à la fois des séquelles de la pandémie et des conséquences d'un conflit armé se déroulant pas très loin de chez nous. Les conséquences directes de toute cette horreur, ce sont l'horrible violence et les souffrances inutiles sur le plan humain.

Égoïstes comme nous sommes, nous nous inquiétons aussi des lourdes conséquences que cette guerre entraîne sur le plan économique. La flambée des prix de l'énergie, des céréales, du pétrole, ... se répercute en effet sur nos finances à tous. Et c'est là que le bât blesse ...

De très nombreux bouchers n'osent pas compter aux clients les frais supplémentaires qu'ils doivent payer pour les matières premières, l'électricité, l'eau, l'indexation salariale, ..., avec toutes les conséquences que cela entraîne.

La Fédération Nationale incite tous les bouchers à réexaminer régulièrement leurs prix et à réagir rapidement : des ajustements de prix s'imposent réellement.

Soyez tranquilles : les grandes surfaces ont adapté leurs prix depuis longtemps ! Beaucoup de consommateurs ont déclaré aux média que leur panier était devenu sérieusement plus cher au cours de ces derniers mois. Si vous êtes à la traîne et que vous ne tenez pas compte de l'augmentation des frais, vous allez finir par vendre à perte et ça, ce n'est bon pour personne. Aux soirées d'info de printemps, nous présenterons un nouveau programme de calcul des prix très simple, vous permettant d'adapter facilement vos prix à la réalité du jour. Un outil qui mérite plus que jamais votre attention et qui vous aidera à actualiser régulièrement vos prix.

Dans le métier de boucher, nous avons besoin de milliers de mains pour nous aider : je ne dois pas vous expliquer pourquoi. C'est la réalité du quotidien. Que nous devons accueillir chaleureusement les gens qui fuient la guerre et la violence, c'est une évidence. Et cela réchauffe le cœur de voir comment nous ouvrons notre maison et notre cœur aux réfugiés ukrainiens. Malheureusement, le gîte, le couvert et la charité bienveillante offerts par beaucoup d'entre nous ne suffisent pas à rehausser l'estime de soi de ces victimes de la guerre.

La plupart d'entre eux ont déclaré dès leur arrivée dans notre pays qu'ils voulaient se remettre le plus rapidement possible au travail. Peut-être nos bouchers pourront-ils trouver parmi ces nouveaux arrivants la main-d'œuvre qu'ils cherchent de toute urgence pour faire tourner leurs entreprises.

## Dans cette édition

### BOUCHERIE BELGE

Colophon - Sommaire - Editorial.....	2-3
Mot des présidents.....	4
Petites annonces.....	36
Carnet familiale - Fourchettes de prix - Que fait la Fédération ?.....	37

### INFORMATIF

Quetsion et reponse.....	5
Heures d'ouverture et repos hebdomadaire dans le commerce de détail.....	24

### REPORTAGE

Food'OR.....	6-10
--------------	------

### ARTICLE TECHNIQUE

La viande et le barbecue : ils sont faits l'un pour l'autre.....	12-16
La maturation à chaud.....	18-19

### SALONS

Visitez gratuitement le salon IFFA 2022 et décou- vrez toutes les nouveautés du secteur de la viande et des protéines .....	11
Tavola d'Or.....	26-29

Comme ils entrent directement en ligne de compte pour l'obtention de la carte A, qui leur donne accès à notre marché du travail, la procédure ne doit pas durer très longtemps. La Ministre Crevits a pris les choses en mains avec le VDAB, créant une plate-forme où les chefs d'entreprise peuvent notifier leurs vacances d'emploi. Sur le site du VDAB, on peut trouver toutes les informations sur les soutiens proposés et des conseils et astuces sur le recrutement, la mise au travail et les moyens de surmonter la barrière de la langue.

La Région Bruxelloise n'est pas restée les bras croisés. Le Ministre bruxellois Clerfayt et Actiris se préparent à faire la même chose pour offrir un emploi à un maximum de personnes.

Quant au Forem, il se prépare à accompagner les ressortissants ukrainiens quand le moment sera venu. Afin d'organiser au mieux cet accompagnement, le Forem propose l'organisation de séances d'information au sein des pouvoirs locaux wallons. Avec le printemps qui est là et la saison des BBQ qui approche, toute aide est la bienvenue dans notre secteur. Allez jeter un coup d'œil sur les sites des régions et qui sait : peut-être trouverez-vous ainsi l'aide dont vous avez besoin.

Je vous souhaite beaucoup de succès.

**Carine Vos**

## RECETTES

Asperges .....	20-21
Duroc D'Olives .....	22
PQA.....	25
Légume du mois .....	30-34
Verstegen.....	38-40

# Colophon



**WWW.BB-BB.BE**

**MOT DE PASSE : MEAT**

## FÉDÉRATION NATIONALE ROYALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE

Av. Houba de Strooper 784 bte 6  
1020 Bruxelles  
tél. 02-735 24 70  
fax. 02/736 64 93

### LA BOUCHERIE BELGE ASBL

TVA BE 0542 984 224  
IBAN BE 74 0017 1573 6707  
www.bb-bb.be

### ÉDITEUR RESPONSABLE ET RÉDACTEUR EN CHEF:

Johan Cuypers  
Av. Houba de Strooper 784 bte 6  
1020 Bruxelles  
johan.cuypers@federation-bouchers.be

### RÉDACTION - PR-MARKETING

Carine Vos  
carine.vos@federation-bouchers.be

### ADMINISTRATION ET ABONNEMENTS

Marianne Vos  
marianne.vos@federation-bouchers.be

### MISE EN PAGE ET IMPRESSION

Graphius Group  
Eekhoutdriesstraat 67  
9041 Oostakker

### SERVICE TECHNIQUE :

Divers collaborateurs scientifiques et techniques appartenant à plusieurs disciplines.  
Nos correspondants des pays de l'U.E.  
Reproduction autorisée avec citation d'origine.  
Affiliée à l'Union de la Presse Périodique Belge.

## MOT DES PRÉSIDENTS

Petit à petit, nous pouvons espérer un retour à la normale, après 2 ans de crise sanitaire. Nous allons pouvoir reprendre pleinement nos activités professionnelles. Tout le monde se réjouit du retour du printemps et de l'été, dans la perspective de recevoir sans restrictions famille et amis et de passer de bons moments ensemble.

Il n'y a plus de restrictions pour l'organisation de banquets et de barbecues, ce qui nous facilite considérablement le travail et la vie professionnelle.

Maintenant que l'obligation de porter un masque a également été supprimée, nous voulons quand même encore vous inciter à une certaine prudence. Nous espérons que tout le monde s'en tiendra aux directives d'hygiène convenues, pour éviter que le virus ne redémarre et nous impose à nouveau des directives nous limitant dans nos activités journalières.

Malheureusement, après toutes les misères de la pandémie, nous sommes à présent confrontés aux conséquences tragiques d'une véritable guerre. Ce conflit se déroule sur notre continent, pas très loin de chez nous, avec de lourdes conséquences pour nous tous. Espérons qu'il n'y aura pas d'escalade du conflit et que tout le monde gardera son bon sens.

Si la pandémie a déjà donné lieu à une hausse sérieuse des prix des matières premières et à des problèmes d'approvisionnement dans certains secteurs, la guerre en Ukraine pousse les prix vers des hauteurs inédites.

Il est primordial que vous comptiez à vos clients les hausses de prix des matières premières que vous achetez, de l'énergie, de l'eau, des coûts salariaux, etc. Nous vous conseillons même de le faire toutes les semaines, vu les fortes fluctuations des prix. Si vous ne le faites pas, vous pouvez sans aucun doute vous attendre à des problèmes. Et ce n'est certainement pas le but. Au cours des soirées d'info, nous allons vous proposer un nouvel outil de calcul des prix, pour vous faciliter l'adaptation de vos prix et vous permettre d'enregistrer les bénéfices nécessaires.

En juin, nous organiserons à la Fédération Nationale, en collaboration avec l'AFSCA, une journée d'étude pour les chargés de cours de l'enseignement technique. Tous les chargés de cours sont les bienvenus, qu'ils viennent de l'enseignement secondaire, de l'enseignement aux adultes, de la formation en alter-

nance ou de l'apprentissage. En plus d'un exposé de l'AFSCA, toutes les facettes possibles de la formation de boucher y seront abordées, afin de pouvoir de manière fondée orienter cette formation dans la bonne direction.

Nous travaillons en outre avec une série d'instances gouvernementales à la revalorisation de notre métier en pénurie, afin d'améliorer le flux de main-d'œuvre dans notre secteur. Nous organiserons d'ailleurs un Job Day aux prochains salons, comme Bibac Plus et Meat Expo.

La question végétarienne reste une histoire difficile. Nous espérons que la guideline sera publiée le plus vite possible sur le site web du SPF Économie, afin qu'il existe une base pour pouvoir punir les abus contre l'utilisation de dénominations de viande pour des produits qui n'en sont pas. Le fait que cette guideline soit à présent officiellement disponible, est une victoire pour le secteur de la viande.

Nous travaillons dur dans les coulisses à l'interdiction d'utiliser des dénominations de viande comme nom de firme et d'abuser de notre dénomination professionnelle comme nom propre pour des firmes. Nous sommes en train d'examiner comment régler ce phénomène. Le combat n'est pas encore livré, mais cela viendra.

Nous n'avons rien contre l'alimentation végétarienne, mais nous ne tolérerons pas qu'en abusant de dénominations de viande, certains sèment la confusion dans l'esprit du consommateur à des fins lucratives. Comme il n'y a pas le moindre gramme de viande dans les produits végétariens, qu'on ne se serve pas de noms de viande pour les désigner !

Les Présidents,



Ivan Claeys, co-président



Philippe Bouillon, co-président

## QUESTION & REPONSE

**L'OBLIGATION d'adhérer à un service de prévention externe fait l'objet d'un débat parmi nos membres. Certaines organisations commerciales déclarent à tort que vous n'êtes pas du tout obligé d'adhérer, alors qu'il s'agit d'une OBLIGATION LÉGALE !**

L'affiliation à un service externe est-elle obligatoire ?

Dès que vous employez un salarié - même s'il ne travaille pas à temps plein - vous êtes légalement tenu de vous affilier à un service externe pour la Prévention et la Protection au Travail (SEPPT). Après tout, en tant qu'employeur, vous avez la responsabilité de veiller au bien-être de votre personnel.

En effet, la législation prévoit deux conditions dans lesquelles tout employeur doit s'affilier à un Service Externe pour la Prévention et la Protection au Travail (SEPPT).

1. Le service interne ne peut exécuter lui-même toutes les missions qui lui sont confiées par la législation

Tout employeur a l'obligation, à partir du moment où il occupe un travailleur, de désigner un « conseiller en prévention interne ». Cette personne représentera le service interne de prévention et de protection au travail (SIPP) au sein de l'entreprise. Ce service se voit attribuer un certain nombre de missions dans le cadre de la législation relative au bien-être au travail.

Si l'employeur ne dispose pas de spécialistes dans les cinq disciplines au sein de son service interne, il est tenu de s'affilier à un service externe.

Ces cinq disciplines sont :

- Sécurité
- Santé
- Ergonomie
- Hygiène industrielle
- Aspects psychosociaux

2. Il n'y a pas de département chargé de la surveillance de la santé au sein du service interne.

En d'autres mots, s'il n'y a pas de médecin du travail parmi le personnel de la société, l'employeur a l'obligation de s'affilier à un service externe.

Vous trouverez de plus amples informations dans le Livre II du Codex sur le bien-être au travail - Titre 1 et Titre 3.

Les membres de la Fédération nationale bénéficient d'une réduction intéressante lors de l'adhésion au Service externe de prévention et de protection sur le lieu de travail SECUREX et d'un tarif avantageux lors de l'adhésion au secrétariat social de Securex. Si vous souhaitez également bénéficier de ces avantages, veuillez contacter Claudine Declercq chez Securex : Numéro de GSM (0476) 96.52.14 - E-mail : [claudine.declercq@securex.be](mailto:claudine.declercq@securex.be)



**GLORY**

**CI-5 Solution compacte de recyclage des espèces**

CI-5 AUTOMATISE LE TRAITEMENT DES ESPÈCES AU POINT D'ENCAISSEMENT ET **S'INTÈGRE FACILEMENT DANS TOUS FORMATS DE MAGASIN**

**Pour de plus amples informations contactez-nous au 02 749 96 30**



**The Duke of Berkshire®**  
**The proof is in the taste.**

Une stimulation de tous les sens... Voilà la meilleure façon de décrire la sensation gustative de The Duke Of Berkshire®.

Une viande de porc juteuse, tendre et moelleuse...

On en veut toujours plus.



[www.dukeofberkshire.eu](http://www.dukeofberkshire.eu)

# Food'OR

En pleine crise sanitaire, Marie Desmet et Jarne Delbaere (tous deux 21 ans) ont repris le « Druivelaar », l'épicerie fine bien connue de Oostrozebeke pour créer un tout nouveau concept de magasin : un arrêt au « Food'OR » et vous trouvez tout ce qu'il vous faut pour composer un repas aussi sain que délicieux.



## Comment êtes-vous arrivés dans le monde de la boucherie ?

**Marie :** J'ai grandi à Oostrozebeke et fait la connaissance de Jarne à l'école. Après ma formation en boucherie à Ter Groene Poorte, j'ai encore suivi des cours de marketing, de communication, de consultance en réseaux sociaux et d'organisation d'événements au centre de Syntra-West.

**Jarne :** J'ai grandi dans une boucherie, ce qui m'a donné l'amour du métier dès mon enfance. Après mes études à Ter Groene Poorte, j'ai commencé à travailler dans la boucherie familiale.

**Marie :** Depuis mon enfance, j'ai une passion pour la bonne chère. Au fil des ans et pendant ma formation, cette passion n'a cessé de croître. J'ai acquis de l'expérience comme vendeuse et comme cuisinière pendant des jobs de vacances à la côte, chez Hendrik Dierendonck et à la boucherie Blockeel. Avec Jarne, nous avons relevé un défi supplémentaire à Bruxelles, plus précisément à Ixelles au Butchershop Roland.

**Jarne :** Je savais que plus tard, je deviendrais boucher et j'ai donc suivi mes études à Ter Groene Poorte, comme mon père et mon frère. La boucherie est ma passion. À tel point que pendant

mes vacances d'été, j'allais travailler chez d'autres bouchers, pour acquérir encore plus d'expérience et voir comment les autres travaillaient. Après mes études, il était évident que j'allais entrer dans la boucherie familiale.

## Food'OR est un rêve qui se réalise

**Jarne :** C'est avec beaucoup de plaisir que j'ai travaillé avec mon frère et mon père dans la boucherie familiale. Mais comme couple, nous avons le rêve de créer quelque chose nous-mêmes et c'est ce qui s'est passé de manière tout à fait inattendue avec la reprise du Druivelaar.

Des connaissances des parents de Marie nous ont dit que Petra (la dame à l'origine du succès du Druivelaar) voulait remettre son commerce. Nous sommes entrés de façon assez inattendue en contact avec elle. Le courant est tout de suite bien passé entre nous et nous avons alors su qu'une telle occasion ne se présenterait pas tous les jours. Nous avons bien réfléchi à tout et avec le soutien des deux couples de parents, nous avons franchi le pas. C'est peut-être fou, mais nous avons ouvert pendant la crise du covid, après que nous ayons reporté l'ouverture en raison de travaux de voirie. Cela a été une drôle de période, mais nous y sommes parvenus.



**Marie :** Avec Food'OR, nous réalisons en fait un rêve de jeunesse commun. Nous essayons de transmettre à nos clients notre passion pour les produits de qualité et la bonne chère. Les clients peuvent venir chez nous pour de délicieux produits maison. Nous choisissons délibérément des producteurs locaux, car c'est le seul moyen de garantir à nos clients ce qu'il y a de meilleur ... Au début, nous avons dû trouver nos marques, surtout pour le rayon fruits et légumes, parce que nous ne savions pas très bien quelles quantités acheter. Mais jusqu'à présent, cela a été un beau défi à relever. Tout se met tout doucement en place. Je suis

très contente que nous ayons persévéré et qu'avec ce commerce, nous ayons notre propre place. Nous habitons au-dessus du magasin, ce qui a beaucoup d'avantages.

**Jarne :** Nous parvenons à bien séparer travail et vie privée. Une fois en haut, nous sommes à la maison. Je ne dis pas qu'il ne m'arrive jamais de penser boutique, mais je fais quand même attention à privilégier notre vie privée une fois que nous sommes à l'étage.







### Qu'en est-il de la répartition des tâches ?

**Marie :** Moi, on me trouvera aussi bien au magasin, où je sers les clients avec plaisir, qu'aux fourneaux. J'aime proposer des alternatives, des variantes aux clients. Je vais surtout chercher mon inspiration dans les recettes de Petra, les sites web de recettes, Facebook, Instagram, etc.

À côté de cela, je suis aussi responsable du salad-bar, où les gens peuvent composer leur propre petite salade. Les salad-bowls sont très en vogue actuellement. Je m'occupe également du rayon fromages, où nous avons un large assortiment d'excellents fromages. Et comme le rayon desserts avait un énorme succès chez nos prédécesseurs, nous l'avons maintenu. Petra nous a donné sa sublime recette de la mousse au chocolat, ce qui était très attentionné de sa part. Et last but not least, je veille à ce qu'il y ait tous les jours un bel assortiment de tapas dans le comptoir frigo.

**Jarne :** La viande est ma passion, mais je donne aussi volontiers des conseils appropriés aux clients. Je veille à leur proposer un assortiment de qualité de viandes et de charcuteries. La viande de bœuf fraîche arrive ici en carcasses : elle est désossée et découpée dans notre propre atelier. Nous travaillons surtout avec du Blanc-Bleu Belge, mais avec l'engouement pour la viande maturée, il y a aussi du bœuf étranger dans notre armoire de présentation.

Pour la viande de porc, nous avons du Brasvar, qui est également désossé et découpé ici. Nous proposons en outre à la clientèle de l'agneau et du veau.

Outre la viande, nous avons aussi un beau service traiteur, avec une série de repas préparés du jour. Les sauces et les vinaigrettes

sont préparées dans notre propre cuisine, ce qui donne une saveur unique à chaque plat. Nous ne faisons pas de livraisons à domicile, mais nous veillons à ce que nos clients puissent tout venir chercher ici à l'heure convenue.

Nous ne fabriquons nous-mêmes qu'une partie des charcuteries. Comme on ne sait pas tout faire soi-même, il faut faire des choix. Une partie des charcuteries viennent de la boucherie familiale à Tiel.

### Que faites-vous de spécial pour l'environnement ?

**Jarne :** Nous avons des panneaux solaires et un chauffe-eau à récupération de chaleur, qui fournit l'eau chaude pour ici. Peut-être pourrions-nous encore faire d'autres investissements « verts » plus tard, mais nous devons d'abord veiller à ce que l'entreprise soit bien rentable.

**Marie :** Nous sommes affiliés à « Too good to go », un projet qui lutte contre le gaspillage alimentaire. Nous donnons ainsi aux gens la possibilité d'acheter de délicieux produits à des prix très réduits. Via l'app, ils peuvent voir ce que nous proposons et passer commande. C'est donc une opération win-win : le client peut avoir des produits de qualité pour deux fois rien et nous ne devons rien jeter. Je trouve que c'est une très bonne initiative, parce qu'elle nous donne l'occasion de faire découvrir notre assortiment à tout le monde et que rien ne se perd.

### Qu'est-ce que Food'OR a encore d'autre à offrir ?

**Marie :** Comme nous l'avons déjà dit, nous proposons à notre clientèle une large gamme de viandes et de charcuteries, de fruits et légumes, de fromages et de produits laitiers, de boissons, de mets raffinés sucrés et salés, de glaces et de desserts, de feelgood-boxes, de cadeaux et de pains. Il suffit d'un seul



arrêt pour trouver tout ce qu'il faut pour composer un repas sain. Jarne va lui-même deux fois par semaine au marché matinal, d'où il ramène une belle sélection de fruits et de légumes de qualité. Cette donnée locale est une chose avec laquelle nous voulons vraiment nous distinguer.

**Jarne :** La qualité est l'évidence même, mais pour nous, il est tout aussi important d'accueillir aimablement la clientèle et d'offrir un service valable. Un client satisfait revient !

#### **Quel est votre type de clientèle ?**

**Jarne :** Nous avons une clientèle très variée. Le magasin était connu comme épicerie fine et il l'est toujours. Nous avons beaucoup de clients qui savent très bien ce qu'ils veulent et qui paient pour la qualité que nous leur proposons. L'assortiment de viande maturée est une partie de l'entreprise à laquelle nous accordons beaucoup d'attention. Ceux qui cherchent une plus-value le savent et viennent vraiment pour cela chez nous.

**Marie :** Oostrozebeke est un village qui compte environ 8000 habitants. La vie associative y est florissante et il y a toujours quelque chose à y faire. Mais cela reste un village. Le récent réaménagement du cœur du village est une véritable amélioration. Avec le soin qui y est apporté, de nouveaux commerces commencent tout doucement à s'y installer. Nous avons la chance d'avoir du stationnement devant la porte, ce qui facilite les achats de notre clientèle. Nous attirons de nombreux gourmets, soucieux de qualité et de service.

#### **Comment voyez-vous l'avenir des bouchers artisans ?**

**Marie :** Pour garantir l'avenir des bouchers artisans, il faut absolument qu'il y ait plus de jeunes dans l'enseignement en boucherie et donc rendre cet enseignement plus attractif. Trop de jeunes quittant le secteur, toutes les boucheries ne trouvent pas un nouvel exploitant et en outre, les bouchers établis trouvent difficilement du personnel.

**Jarne :** Ce que nous avons appris à l'école était très bien, mais il nous manquait l'expérience pratique et celle-ci ne s'acquiert que sur le terrain. Heureusement, mes parents avaient une boucherie et j'ai été associé au travail de boucherie dès mon jeune âge.

**Marie :** Pour combler cette lacune, Jarne et moi faisons des stages chez des bouchers artisans pendant nos loisirs. Je trouve en outre qu'il y a encore du travail à faire pour le recyclage des professeurs : ils doivent absolument suivre les tendances d'aujourd'hui et ne pas aller puiser dans le passé. Il faut absolument apprendre aux jeunes à l'école comment et où trouver des informations sur les tendances de la profession.

#### **Comment voyez-vous votre avenir ?**

**Marie :** Il y aura toujours un public pour des produits artisans de qualité. Nous continuerons à investir dans la qualité et le service. Nous n'allons pas renoncer à notre rêve ...

**Jarne :** Je vois encore des possibilités d'extension. Pas tout de suite : nous devons d'abord bien nous roder à notre entreprise. Mais je voudrais par exemple à terme fournir davantage aux restaurants, afin d'encre accroître notre renommée.

# Visitez gratuitement le salon IFFA 2022 et découvrez toutes les nouveautés du secteur de la viande et des protéines

**Du 14 au 19 mai, le salon IFFA se tiendra à nouveau à Francfort-sur-le-Main : EN DIRECT et en personne !**

Après des mois de communication virtuelle, vous aurez à nouveau la possibilité de profiter de contacts en face à face et de conversations personnelles. Les exposants présents se feront un plaisir de répondre à toutes les questions des visiteurs sur l'automatisation, la numérisation, la sécurité alimentaire, la durabilité et la connaissance des aliments.

Un aperçu de tous les exposants internationaux est disponible via le LIEN suivant.

Outre les contacts avec les exposants présents, le vaste programme de conférences peut également représenter une grande valeur ajoutée aux visiteurs : <https://iffa.messefrankfurt.com/frankfurt/en/programme-events.html>

## 25 tickets d'entrée gratuits

Les lecteurs de la Boucherie Belge peuvent obtenir un ticket d'entrée gratuit pour le salon. Nous offrons un ticket gratuit journalier aux 25 premiers lecteurs qui enverront un e-mail à [kristof.nelis@belgium.messefrankfurt.com](mailto:kristof.nelis@belgium.messefrankfurt.com) avec pour objet : "Billet gratuit pour une journée IFFA 2022 - Boucherie belge". Les billets pour la journée coûtent normalement 25€ en pré-vente et les gagnants recevront leur billet gratuit sous forme numérique par e-mail.

**Visitez le salon en une journée grâce aux trains directs ICE au départ de Bruxelles-Midi ou de Liège.**

La salon peut désormais être visitée en une journée grâce aux trains directs ICE au départ de Bruxelles ou de Liège. Le premier train ICE quitte Bruxelles-Midi à 06h25 et arrive à Francfort-sur-le-Main trois heures plus tard. Le dernier aller-retour a lieu à 18h29 à Francfort-sur-le-Main et atteint Bruxelles-Midi à 21h35. L'utilisation des transports publics à Francfort-sur-le-Main est comprise dans votre billet journalier IFFA. Le trajet de 5 à 10 minutes entre le parc des expositions et la gare de Francfort-sur-le-Main peut donc être facilement franchi sans frais.

Toutes les informations sur les voyages en train sont disponibles sur [www.sncb.be](http://www.sncb.be)

Pour toute information ou questions concernant le salon IFFA, veuillez contacter le représentant officiel de Messe Frankfurt pour la Belgique et le Luxembourg à Bruxelles ([www.belgium.messefrankfurt.com](http://www.belgium.messefrankfurt.com)).

Toutes les informations concernant le salon, son programme péri-phérique et ses exposants sont également disponibles sur le site officiel de l'IFFA : [www.iffa.messefrankfurt.com](http://www.iffa.messefrankfurt.com) .

L'organisation se réjouit de votre visite en mail!



# IFFA

**14 – 19. 5. 2022**  
**Frankfurt am Main**

**Des technologies bien éprouvées pour des produits pionniers**

**IFFA, le salon leader mondial dédié à la transformation et à l'emballage des protéines depuis 1949**

[www.iffa.com](http://www.iffa.com)  
[info@belgium.messefrankfurt.com](mailto:info@belgium.messefrankfurt.com)  
Tél. +32 2 880 95 87

messe frankfurt



# LA VIANDE ET LE BARBECUE : ILS SONT FAITS L'UN POUR L'AUTRE

**Vous pouvez varier les plaisirs à volonté, comme vous le constaterez dans nos recettes de viande au barbecue originales. Et, grâce aux trucs et astuces que nous avons rassemblés pour vous, vous êtes sûr de toujours réussir votre cuisson au barbecue.**

## **QUELLES VIANDES CHOISIR POUR UN BARBECUE RÉUSSI ?**

Pour la viande de porc, vous obtiendrez les meilleurs résultats avec des côtes de porc au spiringue, des travers de porc, des côtelettes, des côtelettes au filet de porc (plus sèches), des tranches de jambon et du rôti (à découper en tranches). Les saucisses et le lard sont également une possibilité, mais ce sont des morceaux plus gras. Le carré de porc au barbecue est aussi un délice.

Pour la viande de bœuf, si vous souhaitez servir des steaks, conseillez plutôt à vos clients des morceaux venant de l'obus, la grosse cuisse, le contrefilet, la petite tête, le filet et, bien sûr, les entrecôtes. Pour des brochettes, les morceaux issus de la plate-cuisse et de la balle d'épaule sont les plus adaptés.

Pour la viande de veau, ce sont les morceaux suivants qui se prêtent le mieux à la cuisson au barbecue : côtelette de veau, contrefilet sans os/carré d'agneau, onglet/ hampe et spare-ribs.

Pour l'agneau, préférez les côtelettes et le gigot (pour les brochettes ou en gros morceaux) : ce sont les meilleurs morceaux de viande pour le barbecue.

Vous pouvez également préparer du haché avec de l'oignon finement haché, du persil et de la coriandre, puis former des boulettes que vous ferez griller lentement : c'est délicieux à l'apéritif! Vous pouvez utiliser aussi bien du haché de porc que du haché de veau ou mixte.

## **FAIRE UN BARBECUE VA BIEN PLUS LOIN QUE DE SE BORNER À DÉPOSER DES MORCEAUX DE VIANDE SUR LA GRILLE. 10 ASTUCES POUR LE CONSOMMATEUR**

- Travaillez avec des mains propres  
Lavez-vous toujours les mains avant de faire cuire de la viande au barbecue, et après avoir touché de la viande crue.
- Conservez la viande au frais le plus longtemps possible  
Ne sortez les produits frais du réfrigérateur qu'une fois qu'ils peuvent effectivement aller sur le barbecue.
- Séparez les aliments crus et grillés  
Ne disposez pas la viande crue dans le même plat ou sur la même planche que la viande cuite. Utilisez aussi un couteau différent pour les aliments crus et préparés.
- Évitez les flammes  
Ne laissez jamais la viande entrer en contact direct avec les flammes. Placez la grille suffisamment haut et ne posez la viande sur le barbecue que lorsque les flammes sont éteintes et qu'une fine couche de cendres se forme sur le charbon de bois incandescent.
- Graissez la viande préalablement  
Enduisez toujours votre viande d'un peu d'huile : vous la protégez ainsi de la chaleur. Si la viande est marinée, ce n'est bien sûr pas nécessaire.
- Ne piquez pas la viande lors de la cuisson  
Ne faites pas de trous dans la viande. Elle y perdrait son jus et donc, une partie de sa saveur naturelle. Utilisez une pince à viande ou une spatule pour la retourner.
- Attendez pour saler  
Salez la viande juste au moment de la déposer sur la grille de



votre barbecue. En effet, le sel fait ressortir son humidité. Voyez un peu plus loin que le sel et le poivre : soyez créatif avec des herbes fraîches du jardin.

- Commencez par saisir, puis laissez cuire  
Saisissez d'abord la viande des deux côtés sur la zone la plus chaude du barbecue. Déplacez-la ensuite vers la zone la moins chaude ou placez la grille un peu plus haut. La viande pourra ainsi continuer de cuire à son rythme.
- Laissez cuire doucement  
Saisissez directement la viande de bœuf ou de veau, puis laissez-la cuire doucement de manière à ce qu'elle ne perde pas de jus. Pour obtenir un joli « damier » sur la viande, tournez-la chaque fois d'un quart. Laissez la viande de porc cuire longtemps. En revanche, placez les morceaux vite prêts (comme le bifteck) juste au-dessus du feu. Une viande qui a besoin de plus de temps – par exemple des boulettes ou des saucisses – a intérêt à être disposée un peu plus haut.
- Ce n'est prêt que lorsque c'est tout à fait cuit  
Veillez à ce que la viande soit bien cuite lorsque vous la servez (c'est bien sûr également vrai pour le poisson, la volaille et le lapin). Pour cela, placez la viande qui nécessite la cuisson la plus longue en premier sur le barbecue. Vous pouvez aussi précuire les morceaux plus épais au four à micro-ondes ou dans un four préchauffé.

#### LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- On fait des barbecues parce qu'ils allient la bonne nourriture et l'amusement. Vous êtes l'hôte(sse) du prochain barbecue au programme ? Alors ne loupez pas ces règles de sécurité pour que tout se passe à merveille.
- Un barbecue à charbon s'allume 30 à 45 minutes à l'avance. Ce n'est que lorsque le charbon s'est transformé en braises blanches que vous pouvez commencer à cuire vos aliments.
- N'utilisez que du charbon qui convient au barbecue. En plus du charbon traditionnel, il existe aussi des briquettes de charbon de bois ou du charbon de bambou. Allumez le charbon uniquement avec des cubes ou de l'allume-feu liquide. N'utilisez jamais de pétrole ou d'alcool à brûler. Une alternative sûre et rapide est l'allume-barbecue électrique.
- Créez deux zones : une zone chaude avec plus de charbon et

une zone moins chaude avec moins de charbon. La zone la plus chaude servira à saisir la viande et le poisson. Ainsi tous les jus restent à l'intérieur du morceau, ce qui le rend juteux et gouteux. Après l'avoir saisi, placez-le sur la deuxième zone. Si la cuisson de vos ingrédients est trop rapide en zone 1, placez-les en zone 2. Si nécessaire, pensez à ravitailler votre barbecue en charbon à temps.

- La graisse de chaque morceau de viande posée sur la grille va fondre. Les gouttelettes de graisse tombent sur le charbon qui va se mettre à grésiller. Si vous voulez éviter cela, munissez-vous de barquettes en aluminium faites pour le barbecue. Mettez votre viande dedans avant de mettre la barquette sur le barbecue. La graisse fondue sera récupérée alors que les bons arômes continuent de se répandre.
- Votre barbecue doit être stable et à l'abri du vent. Il ne doit rien se trouver dans un rayon de 3 mètres autour du barbecue : loin des invités et d'objets inflammables tels que des parasols, des meubles de jardin ou les buissons.
- De préférence, ne portez pas de vêtements trop amples. Éloignez les enfants et les animaux domestiques du barbecue.
- La grille doit être propre avant l'utilisation. Elle doit être placée suffisamment en hauteur. Laissez-la chauffer un peu et ne posez vos aliments que lorsqu'il n'y a plus de flammes.
- Conservez vos ingrédients le plus longtemps possible au réfrigérateur avant de les mettre sur le barbecue : la viande et le poisson crus résistent mal à la chaleur extérieure.
- Tous les plats contenant des grillades, mais aussi des salades et des sauces ne peuvent jamais rester au soleil. Tout ce qui est chaud doit être maintenu au chaud, et tout ce qui est froid, au frais. Ce qui est plus facile à faire si vous divisez la viande, les salades et les sauces en plus petites portions.

#### RECETTES

### PAPILLOTE DE POMMES DE TERRE, TOPINAMBOURS ET BIFTECK AU BARBECUE

Tout le monde connaît la classique papillote de poisson. Mais on peut aussi emballer un tas d'autres ingrédients dans du papier aluminium. Cette papillote de bifteck, pommes de terre et topi-



nambours maintient la viande délicieusement tendre et permet aux autres saveurs de se mélanger.

### Ingrédients

500 g de topinambours

500 g de pommes de terre à chair ferme

3 c à s d'huile d'olive

gros sel

1 c à s de d'ail haché

2 c à s de thym frais

4 c à s de persil haché

poivre

estragon

600 g d'entrecôtes de bœuf

### Brochettes de champignons

250 g de champignons bruns

1 gousse d'ail

3 c à s d'huile d'olive

1 c à s de miel

4 brins de thym

### Préparation

Pelez et lavez les topinambours. Coupez-les en quarts. Lavez les pommes de terre et détaillez-les en gros dés de 2 cm.

Mélangez les morceaux de topinambours et les dés de pommes de terre avec 3 c à s d'huile d'olive, l'ail, le thym et le persil haché. Salez et poivrez.

Coupez le bœuf en dés et ajoutez ceux-ci à la marinade. Placez au réfrigérateur et laissez mariner une demi-heure.

Répartissez cette préparation dans 4 papillotes en papier aluminium que vous déposez sur le BBQ. Laissez cuire 20 à 30 minutes jusqu'à ce que la viande soit à point.

Hachez l'ail et mélangez-le avec l'huile d'olive et le miel dans un saladier. Relevez de poivre et d'un peu de sel. Ajoutez les champignons et mélangez intimement pour recouvrir totalement ces derniers de marinade. Effeuiliez les branches de thym et répandez leurs feuilles sur les champignons. Laissez mariner les champignons. Pendant ce temps, faites tremper les piques à saté dans l'eau.

Sortez les champignons de leur marinade et enfiler-les sur les brochettes en bois. Faites griller les brochettes environ 3 minutes sur le barbecue bien chaud. Retournez-les et poursuivez la grillade pendant 3 minutes.

Servez la papillote avec les champignons.

## ROULADES DE LARD AUX ASPERGES ET BERLOUMI, PESTO DE PERSIL



Asperges + BBQ : le mariage ne peut être qu'heureux. Épatez vos convives avec une bouchée apéritive composée de lard grillé aux asperges, Berloumi et pesto.

### Ingrédients

16 asperges vertes

1 botte de persil

1 gousse d'ail

8 brins de romarin

½ citron

60 g de pignons de pin

8 tranches de lard fumé

200 g de Berloumi

huile d'olive

poivre

sel

### Préparation

#### Les roulades :

Débarrassez les asperges de leur extrémité dure et faites-les blanchir 3 minutes dans l'eau bouillante légèrement salée. Égouttez soigneusement. Coupez le Berloumi en tranches et épongez-le à l'aide de papier essuie-tout. Coupez les asperges en deux. Prenez une tranche de Berloumi, deux asperges coupées en deux et un brin de romarin et enroulez-les dans une tranche de lard. Répétez ces opérations jusqu'à réaliser 8 roulades.

#### Au BBQ :

Badigeonnez les roulades d'huile d'olive et faites-les griller 5 à 8 minutes sur le barbecue en les retournant régulièrement.

#### Le pesto :

Dans un blender, réunissez le persil, l'ail, les pignons de pin et le jus du demi-citron. Ajoutez un généreux trait d'huile d'olive, salez et poivrez. Mixez jusqu'à obtention d'un pesto bien homogène.

Servez ce pesto en accompagnement des roulades aux asperges.

## ROSBIF GRILLÉ ET SALADE DE CHOU RAFRAICHISSANTE



### Ingrédients

500 g de rosbif

1 ciabatta

### Pour la marinade

2 gousses d'ail

3 feuilles de laurier

thym citron

2 c à s de jus de citron

4 c à s d'huile d'olive

3 clous de girofle

1 c à c de graines de moutarde

½ c à c de grains de poivre

½ c à c de sel

### Pour la salade de chou

300 g de chou blanc

2 carottes

### Pour la vinaigrette au yaourt

150 g de yaourt entier

1 c à c de crème de raifort (ou de raifort râpé)

1 c à s de jus de citron

2 c à c rases de miel

poivre

sel

### Préparation

Si possible, faites mariner la viande un jour à l'avance.

### La marinade

Pour la marinade, mixez finement les gousses d'ail, les clous de girofle, les graines de moutarde, le poivre et le sel marin.

Ajoutez les feuilles de laurier, le thym, le jus de citron et l'huile d'olive. Badigeonnez bien la viande de la marinade, couvrez et réservez au frais.

### La salade

Pour la salade de chou, coupez le chou blanc et les carottes en julienne (fines lamelles).

### La vinaigrette

Pour la vinaigrette au yaourt, mélangez le yaourt et le raifort. Assaisonnez avec le jus de citron, le miel, le sel et le poivre. Juste avant de servir, mélangez quelques cuillères à soupe de la vinaigrette avec les légumes.

Sortez le rosbif du réfrigérateur 30 minutes avant de le travailler en le laissant à température ambiante.

Sortez le rosbif de sa marinade et égouttez brièvement.

Attendez que les braises incandescentes du barbecue soient blanches (pour un barbecue au gaz : 250°C). Si possible, utilisez un barbecue avec couvercle.

Faire cuire la viande uniformément de chaque côté, juste au-dessus des braises.

Placez le rosbif sur le côté de la grille, là où il n'y a pas ou très peu de charbon.

Fermez le couvercle et laissez cuire 15 à 20 minutes. Calculez environ 3 minutes par 100 g de viande.

Pour un rosbif de 500 g, comptez donc environ 15 minutes.

Retirez le rosbif du barbecue, retournez-le, couvrez-le et laissez-le reposer 15 minutes.

Servez le rosbif avec la salade de chou et la ciabatta.

## CÔTELETTE DE VEAU MARINÉE ET SA SALADE DE NOUILLES



Faites mariner votre côtelette de veau dans une sauce asiatique piquante. Grillez-la ensuite au BBQ et servez-la avec une salade de nouilles.

### Ingrédients

4 côtelettes de veau

1 c à s de graines de sésame

1 c à s d'oignons de printemps coupés finement

### Marinade :

100 ml de sauce hoisin

50 ml de sauce aux pruneaux

1 c à s de vinaigre de riz

1 c à s de jus de citron vert

1 c à s de sauce soja

1 c à s d'huile de sésame

2 gousses d'ail

1 c à s de gingembre

1 c à s de pâte de chili

### Nouilles :

250 g de nouilles

2 carottes

¼ de concombre

1 courgette

coriandre

menthe, coupée finement

jus de citron vert

### Préparation :

Mélangez la sauce hoisin, la sauce aux pruneaux, le vinaigre de riz, le jus de citron vert, la sauce soja, l'huile de sésame, les gousses d'ail pressées et le gingembre avec la pâte de chili. Remuez bien le tout jusqu'à obtention d'une marinade. Mettez les côtelettes de veau dans la marinade et laissez-les mariner de quelques heures à une journée.

Mettez les côtelettes dans un four préchauffé à 220°C pendant 5 à 6 minutes ou mettez-les emballées sous vide dans le steamer, jusqu'à ce qu'elles aient atteint  $\pm 60^\circ$ .

Grillez-les alors brièvement,  $\pm 2$  min. des 2 côtés, au BBQ ou dans une poêle à griller.

Cuisez les nouilles en suivant les instructions sur l'emballage. Coupez finement le concombre, les carottes et la courgette. Mélangez les nouilles avec les légumes. Ajoutez quelques c à s de la marinade de la viande. Terminez avec la coriandre et la menthe coupées finement. Aspergez à volonté avec un peu de jus de citron vert.

Servez les côtelettes de veau avec la salade de nouilles.

Décorez avec des oignons de printemps émincés et des graines de sésame grillées.

## BROCHETTE DE POMMES DE TERRE ET SA SALSA DE CÂPRES



Pas de BBQ sans pommes de terre. Que vous les intégrez dans une délicieuse salade ou que vous les exposiez aux braises du BBQ, elles auront toujours leur petit succès. Servez-les avec la salsa pour un festival de saveurs 100% réussi.

### Ingrédients

1 kg  $\frac{1}{2}$  de pommes de terre à chair ferme

6 c à s d'huile d'olive

5 c à s de persil haché

2 brins de romarin

4 feuilles de sauge

1 piment

2 gousses d'ail

gros sel

poivre

### Pour la salsa :

6 c à s d'huile d'olive

$\frac{1}{2}$  citron

2 gousses d'ail

4 c à s de basilic

2 c à s de câpres

3 anchois hachés

1 c à s de moutarde

12 câpres

### Préparation

Mélangez le persil avec le basilic, la menthe, l'ail, les câpres et les anchois.

Ajoutez le jus de citron, 6 c à s d'huile d'olive et la moutarde.

Travaillez intimement le tout. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Réservez cette salsa au frais.

Coupez les pommes de terre en deux.

Préparez une marinade d'huile d'olive avec le persil, le romarin et la sauge hachés, le piment émincé et l'ail pressé. Salez et poivrez selon le goût.

Faites tremper les brochettes une dizaine de minutes dans l'eau.

Enfilez les pommes de terre sur les brochettes et badigeonnez-les de marinade. Placez-les sur la grille du BBQ et faites-les griller environ 7 à 10 minutes de chaque côté.

Servez les brochettes de pommes de terre avec la salsa et les câpres.

## POIVRONS SUR LE BARBECUE

### Ingrédients

4 poivrons rouges

1 courgette

250 g de champignons

1 gousse d'ail

2 échalotes

thym

persil

huile d'olive

1 noix de beurre

### Préparation

Coupez le chapeau des poivrons et éliminez les graines.

Faites brièvement cuire les poivrons de tous les côtés dans de l'huile d'olive et du thym frais. Salez et poivrez.

Coupez la courgette en petites lamelles. Coupez les champignons en rondelles. Pelez les échalotes et l'ail et ciselez finement.

Faites revenir la courgette et les champignons dans le beurre avec les échalotes et l'ail.

Assaisonnez de sel, poivre et persil haché.

Remplissez les poivrons de la farce et faites-les rôtir un instant au barbecue.







# Délicieuse viande de porc produite avec amour

Viande de porc pure et durable, produite en Flandre occidentale.

**Et l'amour ? Il se retrouve dans le goût !**

**[WWW.GLORIUS.BE](http://WWW.GLORIUS.BE)**



# La maturation à chaud

## WHAT'S IN A NAME?

Cela fait maintenant quelques années qu'on parle de viande "dry-aged" (maturée à sec). C'est quelque chose qui a indiscutablement donné à tous les amateurs de viande une tout autre vision de l'expérience de la consommation de viande. Ce sont peut-être de plus petites portions par personne, mais il y a aussi des normes de qualité plus élevées et certainement une expression de pureté au niveau des sensations gustatives. Une tendance qui dans le contexte de l'hystérie climatique actuelle, offre sans aucun doute une réponse au boucher et à l'agriculteur.

Cette pureté de goût et l'attendrissement naturel de la viande sont des éléments favorisant l'inclusion de cette viande dans l'assortiment de commodité du boucher.

En fait, la maturation à chaud ("warm aged") n'est rien d'autre qu'une maturation accélérée du morceau de viande que nous connaissons depuis très longtemps. Cette méthode de travail ne se prête par contre pas aux produits à vendre frais (crus). La maturation/mortification se produit au moyen d'enzymes, les calpaïnes et les cathepsines, présentes naturellement dans la viande, qui font lentement leur travail dans le frigo. Les calpaïnes découpent en quelque sorte les longues chaînes protéiques en courtes chaînes protéiques. Si même dans un environnement pauvre en oxygène (vide), elles font tranquillement leur travail, nous ne pouvons les laisser fonctionner de manière optimale qu'entre 39°C et 60°C. Une fois au-dessus de 60°C, leur fonctionnement est nul. Il va de soi que cette fourchette de température comporte un risque énorme pour la sécurité alimentaire. Nous pouvons partir du principe que les morceaux de viande non transformés sont exempts de bactéries à l'intérieur, que donc seul l'extérieur peut contenir des germes pathogènes.

**Et là, nous pouvons/devons anticiper en tuant les bactéries à l'extérieur en plongeant quelques instants l'emballage sous vide dans l'eau très chaude (+80°C) jusqu'à ce que la couleur crue ait disparu ou en saisissant déjà le produit avant l'emballage sous vide.** Pour prolonger la durée de conservation de notre produit, nous pouvons aussi pasteuriser après notre processus de maturation, en sachant que 99,999% des bactéries seront tuées tant sur que dans la viande. Attention : après la

pasteurisation, il faut ramener la température le plus rapidement possible <4°C, afin de minimiser les possibilités de développement des spores présentes. Il convient donc de travailler de manière bien pensée et consciencieuse si on veut vendre des produits sûrs et de longue conservation. Le tableau ci-contre indique la durée de pasteurisation nécessaire en fonction de la température à cœur réglée. Après pasteurisation, la durée de conservation se situe, en fonction du produit, entre 6 et 21 jour.

L'immersion dans l'eau chaude (processus de désinfection) a comme avantage supplémentaire l'absence de l'odeur désagréable due à la longue cuisson sous vide. Cette odeur provient des lactobacilles présents, qui sont totalement inoffensifs et ne se développent plus au-dessus de 59°C. Grâce à cela, les petites bulles d'air (fermentation) n'apparaîtront pas non plus dans l'emballage sous vide.

En ce qui concerne le porc ou le poulet, nous voyons qu'ils semblent encore avoir une couleur crue lorsqu'ils sont cuits à basse température (vide). Cette couleur crue provient de la myoglobine, la substance rouge permettant le transport de l'oxygène dans les muscles. Au-dessus de 65°C, la myoglobine se décompose rapidement, entre 60 et 65°C, lentement, et en-dessous presque pas. Traditionnellement, le client souhaite que pour le poulet et le porc, la couleur rouge ou rose soit tout à fait partie. De cette manière, nous avons alors la certitude que la température à cœur a atteint 70°C ou plus. Ce qui est évidemment tout à fait sûr, car avec une température de 70°C, la plupart des bactéries sont tuées dans les 11 secondes. Dans le tableau ci-dessus, on peut voir qu'une température inférieure est aussi très bien, à condition d'être maintenue suffisamment longtemps. De cette manière, la viande rosée est quand même parfaitement sûre.

## LA CUISSON SOUS VIDE APRÈS LA MATURATION À CHAUD : UNE FACILITÉ POUR LE BOUCHER ET POUR LE CLIENT

Après la maturation à chaud (entre 39 et 60°C), nous passons à la cuisson/pasteurisation de notre produit. La cuisson sous vide est un procédé assez simple, qui moyennant une exécution correcte, n'a que des avantages, le plus grand étant qu'avec la cuisson sous vide, les saveurs, les arômes, les liquides et autres aromatisants ne peuvent pas s'échapper du sac. Combinée avec la maturation à chaud, cela donne une amélioration directe du produit. Les vitamines et les sels minéraux sont également mieux préservés dans le produit, contrairement à ce qui se passe avec une cuisson à la poêle, à la casserole ou au four.

Par contre, avec la cuisson sous vide, pas de formation d'une





belle croûte brune, pas de réaction de Maillard. Pendant la cuisson, les aliments brunissent : c'est ce qu'on appelle la réaction de Maillard. Ce brunissement est une réaction chimique entre les sucres réducteurs et les acides aminés, ce qui dégage une large palette de saveurs. C'est pour cela qu'après la cuisson sous vide, nous allons brièvement saisir la viande avant l'obtention du produit final. En le faisant avant, on a un extérieur exempt de bactéries, mais on risque d'influencer le goût pendant la cuisson sous vide.

Grâce à la plus longue durée de conservation, cette méthode de travail offre plus de possibilités au boucher pour son rayon traiteur et/ou pour les événements, BBQ, etc.

L'attendrissement naturel de la viande est un autre plus de cette méthode.

**POINTS D'ATTENTION**

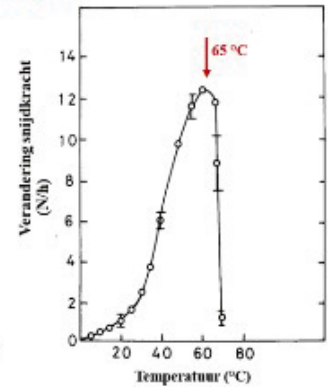
- Ne cuisez jamais de produits plus de 4 heures à une température inférieure à 54°C.
- Faites attention à toujours atteindre le rapport durée/température pour pasteuriser.
- Réfrigérez le plus rapidement possible jusqu'à <4°C
- L'utilisation de sel est proscrite avec la maturation à chaud, en raison de l'extraction de liquide. Pour les produits de viande, la maturation à chaud est inutile, étant donné que pendant le processus de cuisson ou de pasteurisation, on obtient déjà la tendreté requise. Pour un plat total, l'adjonction de sel est



**2. Toestand myofibrillair complex**

**Verhitten**

— bij lage temperatuur



Inwerking van vleeseigen enzymen (calpaines)

- toutefois nécessaire.
- Faites attention au dosage des épices et herbes : comme il n'y a pas de perte de goût et d'arôme, il faut en utiliser moins.
- Ne mettez jamais sous vide des produits chauds : la soudure ne sera pas complètement étanche en raison de l'humidité (vapeur). Pour la même raison, l'endroit de la soudure (sac et appareil) doit être propre.
- Les sauces liées, les légumes, etc. peuvent parfaitement être cuits sous vide avec la viande. Faites toutefois attention à la durée et à la température de cuisson des différents ingrédients.
- La réfrigération rapide après le temps de cuisson requis est le facteur déterminant pour prolonger la durée de conservation et obtenir un produit de 1ère qualité.
- Utilisez toujours des emballages résistant à la chaleur, pour contrecarrer la migration.
- Il est important de commencer par prévoir la durée et la température nécessaires pour la maturation à chaud, avant de pasteuriser. La durée de maturation dépend de la qualité du produit.
- Les morceaux de viande tendres doivent seulement être amenés à bonne température, avant de commencer à pasteuriser. Cuire bleu ou bleu-chaud est évidemment impossible à réaliser.
- Pour les viandes effilochées, il faut compter un temps de cuisson de 24 h. à 74°C.
- Une idée pour l'été ? Des short-ribs, tendres comme du beurre et savoureuses !

Tempér. à cœur	Temps
52°C	5h 14m
53°C	3h 28m
54°C	2h 17
55°C	1h 31m
56°C	1h
57°C	39m 51s
58°C	26m 23s
59°C	17m 28s
60°C	11m 34s
61°C	7m 39s
62°C	5m 4s
63°C	3m 21s
64°C	2m 13s
65°C	1m 28s
66°C	58s
67°C	39s
68°C	26s
70°C	11s
75°C	1,4s
77°C	>1s



# Asperges

Les asperges annoncent le printemps. Vous pouvez profiter de cet or blanc pendant trois mois environ, d'avril à juin... Ce qui est trop court pour les vrais amateurs ! Les asperges ont une saveur douce et un arôme délicieux.



## QUALITÉ

Lors de l'achat, les asperges blanches ne peuvent pas être rosées ou bleutées. Leur pointe doit être ferme et intacte. Ne les achetez pas si elles ont une odeur rance. Leur pied ne doit pas être raide, creux ou sec. Les asperges vertes ne peuvent pas être fibreuses. Comptez 300 à 350 grammes par personne. Vous doutez de la fraîcheur ? Frottez les asperges les unes contre les autres. Si elles crissent, c'est bon !

## PRÉPARATION

Cassez délicatement le pied des asperges. Epluchez-les de haut en bas avec un économiseur en les tenant délicatement par la pointe. Il est important de ne pas laisser de fibres, car elles sont amères et se coincent entre les dents.

La peau de l'asperge verte est plus fine, il ne faut donc pas l'éplucher. Si vous voulez l'éplucher malgré tout, faites-les d'abord tremper 30 minutes dans de l'eau froide, afin de vous faciliter la tâche.

En fonction de leur grosseur, le temps de cuisson sera de 8 à 10 minutes dans de l'eau salée. Lorsqu'elles se posent au fond de la casserole, elles sont cuites. Faites-les alors égoutter sur un essuie de vaisselle.

## SANTÉ

Les asperges sont riches en fibres et en vitamine C. Avez-vous déjà remarqué que votre urine avait une odeur particulière et plus forte après avoir consommé des asperges ? Cela est dû au fait que des liaisons soufrées volatiles se retrouvent dans l'urine après avoir mangé des asperges. Cela n'est pas le cas chez tout le monde, car l'odorat de chacun est différent. Ce phénomène n'enlève rien à la valeur nutritive et saine des asperges... Heureusement !

## PRÉSERVATION

Conservez vos asperges dans un linge humide, au frais et à l'abri de la lumière. Vous pourrez dès lors les conserver trois jours environ. Vous voulez les congeler ? Il vous suffit alors de les blanchir au préalable. Laissez-les ensuite refroidir et congélez-les idéalement dans leur jus. Vous pourrez les conserver congelées neuf mois environ.

## PETITE TOUR D'ASPERGES AU JAMBON CUIT AU FOUR



On peut réaliser les plats les plus délicieux avec les meilleurs produits belges ... sans être un chef ! La preuve ? Ces petites tours d'asperges au jambon flamand cuit au four.

### Ingrédients

2 bottes d'asperges blanches

6 œufs

1 bouquet de persil plat

poivre

sel

4 tranches de jambon cuit au four

beurre

noix de muscade

### Préparation

Cuisez les asperges al dente dans de l'eau légèrement salée.

Tapissez des anneaux de cuisson en inox avec les tranches de jambon.

Coupez les asperges à la même longueur et placez les pointes debout dans l'anneau, contre le jambon.

Cuisez des œufs durs, écrasez-les, mélangez-les avec le beurre clarifié et le persil haché, poivrez et salez et ajoutez de la noix de muscade.

Chauffez les anneaux quelques instants dans le four et remplissez-les alors avec une partie du mélange d'œufs.

Démoulez sur des assiettes chaudes et disposez le restant de la garniture tout autour.

## JAMBON, ASPERGES GRILLÉES ET VINAIGRETTE DE TOMATES



### Ingrédients

12 tranches de jambon sec  
1 kg d'asperge blanche  
6 tomates Roma  
1 échalote  
1 gousse d'ail  
½ botte de basilic  
2 c à s de vinaigre de vin  
huile d'olive  
piment d'Espelette  
fleur de sel  
1 botte de roquette  
4 tranches de pain gris

### Préparation

Épluchez les asperges et faites-les cuire al dente dans de l'eau salée.

Épluchez les tomates, coupez-les en quartiers et épépinez-les. Faites revenir l'échalote et l'ail dans de l'huile d'olive sans les faire colorer. Ajoutez les tomates et laissez mijoter 5 minutes. Ajoutez le basilic, de l'huile d'olive, le vinaigre de vin, du sel et du piment d'Espelette et mixez le tout pour obtenir une belle émulsion.

Émiettez le pain et parsemez sur une plaque de cuisson. Salez, poivrez et humectez les miettes à l'huile d'olive. Enfourez à 200°C.

Badigeonnez les asperges d'un peu d'huile d'olive, faites-les brièvement griller et salez.

Servez les asperges, superposez-les de tranches de jambon sec. Arrosez de vinaigrette de tomates, puis parsemez de roquette et de mie de pain grillée.

## CRÈME DE POMMES DE TERRE ET D'ASPERGES AUX CREVETTES



Réunies, les asperges et les crevettes forment un duo délicieux. Ajoutez-y des pommes de terre et réalisez une crème de pommes de terre et d'asperges.

### Ingrédients

4 pommes de terre farineuses  
100 g de crevettes  
500 g d'asperges blanches  
2 oignons  
500 ml de bouillon de poisson  
100 ml d'huile de pépins de raisin  
50 g de beurre salé  
½ bouquet de persil  
poivre  
sel

### Préparation

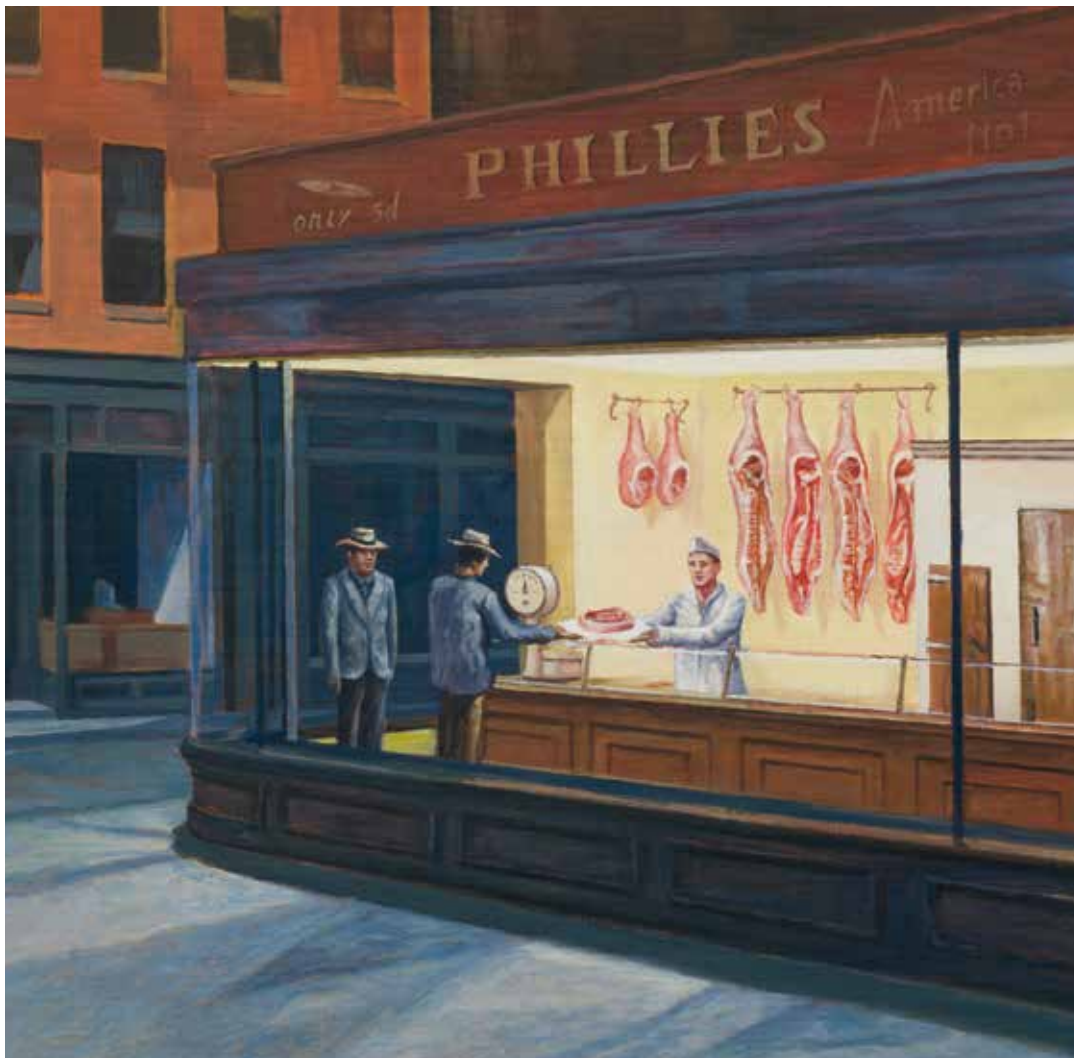
Coupez les oignons et les asperges épluchées en tronçons. Cuisez-les dans un peu de beurre, à feu modéré, dans une grande cocotte.

Coupez les pommes de terre épluchées en dés de 3 cm sur 3. Ajoutez-les aux légumes et poursuivez la cuisson pendant quelques minutes. Ajoutez le bouillon, couvrez la cocotte et poursuivez la cuisson.

Entretemps, mélangez le persil et l'huile de pépins de raisin avec un blender. Salez.

Mixez la soupe quand les légumes sont cuits à point, salez et poivrez. Passez la soupe à travers un fin tamis.

Ajoutez un peu de mélange persil-huile et quelques crevettes fraîches.



## Le porc Duroc d'Olives, du pur art.

De l'art dans le délicieux porc Duroc d'Olives? Certes. À commencer par la sélection réfléchie de la race. C'est une pure œuvre d'art ! Car le porc Duroc, au pelage brun-rouge caractéristique, présente davantage de graisse intramusculaire, ce qui donne une viande bien plus juteuse. La science de l'art se retrouve dans l'alimentation : le mélange équilibré de grains purs et d'huile d'olive joue sur la tendreté de la viande. Et enfin, quand vous cuisez le porc Duroc d'Olives à la poêle, la saveur est telle qu'un seul mot vous vient à la bouche : c'est du pur art!

Vous trouverez tous les détails sur [www.durocdolives.be](http://www.durocdolives.be).



## PAELLA AUX LÉGUMES, LARD DE POITRINE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, SAFRAN

### Ingrédients

8 tranches de lard de poitrine Duroc d'Olives cuit à basse température  
200 g de riz pour paella  
1 g de poudre de safran  
1 l d'oignon  
1 courgette  
1 aubergine

2 dl de tomate passata  
2 gousses d'ail  
1 cuillère d'herbes de Provence  
1 botte de basilic  
1 pincée de poivre  
1 pincée de sel  
1 cuillère d'huile d'olive Duroc d'Olives

### Méthode

Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une casserole. Faites cuire le riz à l'étouffée, saupoudrez de safran en poudre et déglecez avec le bouillon. Laissez mijoter le riz pendant 10 minutes à feu doux jusqu'à ce que le riz soit cuit et que le bouillon se soit évaporé.  
Coupez l'oignon, la courgette, l'aubergine et l'ail en brunoise. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et cuisez la brunoise pendant 5 minutes. Salez, poivrez et ajoutez les herbes de Provence. Ajoutez la passata, couvrez et laissez mijoter pendant 5 minutes.  
Terminez avec du basilic frais. Pour finir, cuisez le lard cuit à la poêle : 2 minutes de chaque côté. Salez et poivrez à votre goût.



**FOOD  
TALENTS**



## BESOIN D'UN TALENT DANS VOTRE BOUCHERIE?

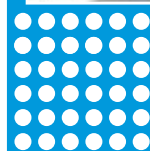
Bouchers, vendeu(se)rs, opérateurs,...

T. 04/277 45 10  
info@foodtalents.be  
www.foodtalents.be

**Beco**<sup>®</sup>

**POLYESTER & INOX**  
Résiste à  
la Rouille et la Corrosion

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



PANELCO sprl

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

[www.becopanel.be](http://www.becopanel.be)

## Renforcez votre équipe

Trancheuse gravitaire manuelle GSP H



### Optimisez vos processus

Gagnez du temps et de l'argent avec chaque tranche, grâce à notre trancheuse équipée d'un moteur à économie d'énergie Emotion<sup>®</sup> et d'une balance de contrôle intégrée. Le revêtement Ceraclean<sup>®</sup> et un levier pratique assurent un nettoyage facile, tandis que la technologie Illumination garantit une sécurité optimale.

[makes-you-better.com/  
be/smarterslicing](http://makes-you-better.com/be/smarterslicing)



### Plus d'informations?

Découvrez ici, plus d'avantages et caractéristiques du SmarterSlicing.

**BIZERBA**

# Heures d'ouverture et repos hebdomadaire dans le commerce de détail

Le commerce de détail est soumis à une législation qui impose des heures de fermeture et un jour de repos hebdomadaire. Ce principe général est assorti de dérogations. Les services (Horeca, coiffeurs ...) n'y sont pas soumis.

## EN QUOI CONSISTE LE JOUR DE REPOS HEBDOMADAIRE ?

Tous les commerçants sont soumis au jour de repos hebdomadaire.

On entend par jour de repos hebdomadaire : une période de fermeture ininterrompue de 24 heures commençant le dimanche soit à 5 heures, soit à 13 heures et prenant fin le lendemain à la même heure.

Pendant cette journée, l'accès du consommateur à l'unité d'établissement est interdit de même que la vente directe de produits au consommateur. Les livraisons à domicile sont également interdites.

Le jour de repos hebdomadaire doit rester le même pendant minimum 6 mois.

## LE DIMANCHE OU UN AUTRE JOUR ?

Un commerçant peut choisir un autre jour que le dimanche comme jour de repos hebdomadaire. Dans ce cas, il doit afficher de façon claire et visible le jour de repos hebdomadaire choisi ainsi que l'heure du début.

## EN QUOI CONSISTENT LES HEURES DE FERMETURE ?

Les commerçants sont également soumis à des heures de fermeture. La majorité des magasins (ceux qui sont ouverts durant la journée de manière classique), doivent être fermés :

- avant 5 heures et après 20 heures ;
- avant 5 heures et après 21 heures le vendredi et les jours

ouvrables qui précèdent un jour férié légal. Si le jour férié légal est un lundi, la prolongation jusqu'à 21 heures est accordée pour le samedi qui précède.

## DÉROGATIONS LORS DE CIRCONSTANCES PARTICULIÈRES OU DE FOIRES ET MARCHÉS

A l'initiative d'un ou de plusieurs commerçants agissant en leur nom personnel ou à la demande d'un groupement de commerçants, le Collège des bourgmestres et échevins peut, dans certains cas, accorder des dérogations :

1. à l'occasion de circonstances particulières et passagères (jours fériés, soldes, fêtes, etc.) ;
2. à l'occasion de foires et marchés.

## LE NOMBRE DE JOURS DE DÉROGATION EST LIMITÉ À 15 PAR AN

Ces dérogations sont valables pour tout le territoire de la commune ou pour une partie de celle-ci. En aucun cas, le Collège des bourgmestres et échevins ne peut accorder de dérogations individuelles.

## DÉROGATIONS DANS LES COMMUNES TOURISTIQUES

Des dérogations sont également prévues pour les stations balnéaires et les communes ou parties de communes reconnues comme centres touristiques. (Centres touristiques et stations balnéaires | SPF Economie (fgov.be))

Palinghandel Borremans, Berlare

WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



**b** | FOOD SHOP  
**BOSSUYT**  
CONCEPT DESIGN CREATION





Porc Qualité Ardenne répond aux **attentes des consommateurs** : bien-être animal, porcs élevés sans antibiotique et sans OGM, rémunération juste des producteurs, recettes naturelles..

Une filière locale regroupant des fermes familiales **belges**

Une viande de qualité supérieure : **persillée et savoureuse** !

Le **Porc Fermier**, Le **Porc Bio** et le **Porc Plein Air**



*De la Fourche à la Fourchette*



*PQA, une coopérative  
unique au coeur des  
Ardennes*



avec le soutien de  
Aspiq-W

WWW.PQA.BE -  

## Tapas de Chorizo à la bière et sauce tomate

### Ingrédients : Pour 4 personnes

10 cm de chorizo « Porc Qualité Ardenne »

½ verre de bière blonde

10 feuilles de basilic

1 verre de pulpe de tomates

1 petit oignon rouge

Cannelle, sel et poivre, huile d'olive

1 c. à s. de sucre

### Préparation (00h20) :

Quand le soleil revient, on a envie de chaleur, de voyages et de découvertes. Les tapas, c'est une super façon de voyager dans son assiette en se faisant plaisir. Et sachez qu'en général, les tapas c'est une cuisine super rapide de valoriser les restes ou les fonds de frigo !

Dans une petite casserole, faites revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile. Quand ils sont bien translucides, faites-y dorer le chorizo « Porc Qualité Ardenne » préalablement coupé en morceaux. Vous pouvez alors y verser la bière blonde et la sauce tomate et laissez le tout mijoter pendant 10-15 minutes. Ajoutez quelques épices, le sucre ainsi que les feuilles de basilic déchirées.

Servez avec d'autres tapas et un peu de pain.

Bon appétit...





# Le concours des Tavola d'Or a récompensé les sociétés DRINK iT FReSH, Food Revolution by Didess (2x) et Little Cheese Farm

Que veulent les consommateurs conscients d'aujourd'hui dans leur assiette ? Voilà une question clairement intéressante, mais à laquelle il n'est pas si facile de répondre. L'alimentation végétarienne, végane, locale, bio, ou encore le clean label, la prise en compte des allergènes... tout cela ne relève plus de simples modes éphémères, mais bien de véritables tendances que les fabricants ont tout intérêt à ne pas ignorer. Ce qui est en tout cas certain, c'est que les fabricants doivent absolument tenir compte des consommateurs critiques. Ces derniers ont en effet plus que jamais leur mot à dire dans le processus de développement et de production des produits, qu'ils soient nouveaux ou non. Les candidatures soumises dans le cadre du concours des Tavola d'Or 2022 illustrent d'ailleurs parfaitement ce constat.

Le concours des Tavola d'Or est organisé tous les 2 ans dans le cadre de Tavola, le salon de l'alimentation fine et fraîche qui se tient à Kortrijk Xpo. Tavola a été lancé en 1982 et célébrera cette année sa 20ème édition. À chacune de ses éditions, le salon accueille quelque 17.000 professionnels provenant de plus de 30 pays, actifs dans le commerce de détail, le commerce de gros, les magasins spécialisés et les entreprises offrant des services de restauration. Cela fait de Tavola l'un des meilleurs salons consacrés à l'alimentation en Europe continentale. La cérémonie de remise des Tavola d'Or est sans aucun doute l'un des temps forts du salon.

L'innovation est et reste un élément déterminant dans le cadre des Tavola d'Or. Et cette innovation se manifeste à plusieurs niveaux : des produits totalement nouveaux, d'autres moments de consommation, des utilisations originales, de nouveaux groupes cibles, etc.

*"Édition après édition, les candidatures à ce concours sont toujours très excitantes à découvrir. Quelles sont les tendances actuelles qui se dégagent à travers les produits présentés ? Ce que l'on constate avec grand plaisir, c'est que les entreprises misent à fond sur l'innovation. Pour le concours des Tavola d'Or 2022, pas moins de 68 entreprises se sont portées candidates, représentant un total de 92 produits. Le jury professionnel de ce concours se retrouve toujours face à une sérieuse quantité de produits, et cette année n'a pas fait exception. Le déroulement et le concept du concours sont restés inchangés. En ces temps difficiles marqués par la pandémie de COVID-19 et après le report de l'édition de 2020 qui en a découlé, nous avons donc tous été fort soulagés de pouvoir reprendre nos activités de manière 'normale'. Il a été très agréable de constater que l'équipe de Tavola a été chaleureusement accueillie par tous les juges", a confirmé Isabelle Fruy de Kortrijk Xpo.*

## UNE SÉLECTION TRÈS STRICTE EN 2 TOURS

Le concours des Tavola d'Or se déroule en deux phases. Tout d'abord, un minimum de 3 acheteurs différents évaluent le potentiel d'innovation sur la base d'une présentation écrite et d'un échantillon de produit. Cette étape est suivie par une évaluation approfondie et une dégustation, où tous les aspects du produit ou du concept sont soigneusement évalués. Après le premier tour de sélection, 62 produits ont été retenus pour se disputer les très convoités Tavola d'Or.

Le jury final est composé d'acheteurs, de responsables des secteurs de la gastronomie, de la publicité, du développement de produits et de marques, ainsi que de critiques de la presse spécialisée. Pour l'évaluation finale de 2022, Tavola a pu compter sur l'avis professionnel et la coopération enthousiaste de : Thierry Cattoir - Remarkable & président du jury, Rosario Butera - Belgocatering, Regis d'Haenens - Compass Group, Dirk De Schrijver, Peter Coucquyt - Foodpairing, Remi Gautier - Auchan, Mieke Koch - Slagerij Aula, Anne Françoise Laurent - Delitrateur, Pieter Meeuwesen - Sligro, Bérénice Orban - Rob The Gourmets' Market, Jonny Peeters - ISS Catering, Jan Prinsen - Belgian Fresh Food Institute, Jeroen Vaes - Colruyt, Sven Van De Voorde - Delhaize Belgium, Luc Van der Rasieren - Sligro/ISPC, Luc Van Rensbergen - Koresto, Stefan Van Rompaey - RetailDetail et Eldrid Vindevogel - Cru.

Ce sont donc eux qui ont sélectionné les gagnants et les nominés du concours des Tavola d'Or dans quatre catégories. Le goût n'était pas le seul critère déterminant, puisque des critères tels que l'innovation, l'emballage, le marketing, le respect de l'environnement et la durabilité sont également entrés en ligne de compte dans l'évaluation.

## 4 CATÉGORIES

Les produits alimentaires arrivent dans nos assiettes par différents canaux. Et chaque canal de vente va de pair avec ses propres critères en matière d'innovation. Un supermarché utilise en effet des normes différentes de celles d'une épicerie fine ou d'une entreprise de restauration, par exemple. Le concours des Tavola d'Or tient compte de cette réalité en distinguant quatre catégories différentes, à savoir : Épiceries Fines, Retail, Food Service et Traiteur/Service traditionnel. Cela se traduit, bien sûr, par ceux qui remportent les prix !

## 14 LAURÉATS : 4 GAGNANTS ET 10 NOMINÉS

Plusieurs nouveaux produits remarquables seront lancés prochainement. Les 14 lauréats sont en effet tous des produits absolument nouveaux qui atteignent les consommateurs par différents canaux. Pour le Tavola d'Or Épiceries Fines, le canal concerné est, comme son nom l'indique, celui des épiceries fines. Le gagnant et les nominés du Tavola d'Or Retail seront quant à eux proposés aux consommateurs en libre-service dans les supermarchés. Le Tavola d'Or Food Service concerne les produits destinés au secteur de la restauration, qu'ils soient prêts à consommer, préparés ou davan-

tage transformés. Et enfin, les lauréats du Tavola d'Or Traiteur/Service traditionnel sont des produits proposés aux consommateurs par des vendeurs, par exemple chez les bouchers ou les traiteurs, ou encore aux comptoirs réfrigérés des supermarchés. Tous les produits qui sont parvenus à se qualifier pour le deuxième tour de sélection seront exposés sur la Rambla centrale durant Tavola et constitueront le point de départ idéal pour les visiteurs désireux de découvrir les nouveautés les plus prometteuses du salon. Tous les produits gagnants et nominés seront présentés dans le Hall 5, où des dégustations auront également lieu. Les visiteurs du salon pourront également voter pour l'un de ces produits primés. Le produit le plus apprécié des visiteurs se verra ainsi décerner le Tavola d'Or du Public à l'issue de Tavola 2022.

### LES GAGNANTS DES TAVOLA D'OR 2022 SONT : TAVOLA D'OR RETAIL 2022

= produits disponibles en libre-service

### GAGNANT DU TAVOLA D'OR RETAIL 2022 READY-MADE COCKTAIL OR MOCKTAIL



Vous avez envie d'un délicieux cocktail ou mocktail mais vous n'avez ni le temps ni l'expérience nécessaire pour en préparer un ? Grâce à un sachet surgelé artisanal, vous pouvez préparer un délicieux apéritif en à peine quelques secondes!

Plus besoin d'acheter d'innombrables ingrédients, ni de laver, découper, presser, piler, doser... et fini aussi les alternatives chimiques. DRINK IT FRESH sont des sachets surgelés artisanaux permettant de préparer des cocktails frais et 100 % naturels. Chaque sachet contient toutes les garnitures nécessaires (feuilles de menthe, tranches de citron, concombre, etc.).

Les ingrédients sont 100 % biologiques, artisanaux, fraîchement découpés et pressés, et immédiatement congelés afin de préserver toutes leurs saveurs.

Pour plus d'infos : DRINK IT FRESH, Bruxelles – stand 417b

Tél. : 0032(0) 473 59 33 37 - [www.drinkitfresh.com](http://www.drinkitfresh.com)

### 1ère nomination pour les Tavola d'Or Retail 2022 : Fond de Pinsa de Guy Troch Import



La pâte à pinsa est composée d'un mélange exclusif de farine de blé, de farine de riz, de farine de soja, de levain et d'eau.

La combinaison du mélange exclusif de la pâte à pinsa, du temps de levage long (48 h),

du pétrissage manuel et du pourcentage élevé d'eau permet d'obtenir une croûte croustillante et un intérieur moelleux et aéré. Le Fond de Pinsa est très digeste et moins calorique (Nutriscore A et B) que la pâte à pizza traditionnelle.

La garniture peut être salée ou sucrée. Le produit peut également être dégusté nature, avec un filet d'huile d'olive et une pincée de

sel. Disponible en 2 saveurs (Classica et Complète) et différents formats.

Pour plus d'infos : Guy Troch Import, Wetteren – stand 612

Tél. : +32 (0)9 369 00 03 - [www.pinsachef.eu](http://www.pinsachef.eu)

### 2ème nomination pour les Tavola d'Or Retail 2022 : Vylmer Spritz Provençal



Vylmer Spritz Provençal est un apéritif au goût totalement nouveau. Il s'agit d'un mélange entre le Pastis et l'Aperol Spritz. Son objectif ? Donner un coup de jeune au buveur de boissons alcoolisées à l'anis et apporter un goût innovant dans le monde du Spritz. Son goût est très équilibré : amer, doux, épicé et floral, avec une touche fruitée d'agrumes, et une

légère note d'anis.

Mélangez le Vylmer Spritz Provençal avec du vin mousseux (brut) et obtenez un cocktail Spritz à l'identité provençale.

Pour plus d'infos : Vylmer – stand 690K

Tél. : +32(0)488 365 939 [www.vylmer.com](http://www.vylmer.com)

### TAVOLA D'OR ÉPICERIES FINES 2022

#### GAGNANT DU TAVOLA D'OR ÉPICERIES FINES 2022 : MERX GEKRUUD DE LITTLE CHEESE FARM



Le Merx Gekruud est un fromage à râper en forme de boule, fabriqué à partir de lait de jersiaise entier. Au moment où ils sont roulés, ces fromages sont recouverts d'un mélange de fleurs séchées, ce qui leur confère un aspect très attrayant. Les fromages

sont ensuite affinés pendant encore 8 semaines pour atteindre leur pleine saveur et être suffisamment secs pour être râpés. Ils ont un goût intense et épicé de sel, de poivre, d'ail et de bouillon (umami).

Ces petits fromages sont idéaux pour assaisonner toutes sortes de plats, ce qui peut se faire en les râpant ou en les tranchant. Vous pouvez donc les utiliser comme touche finale dans une salade ou une soupe, ou encore sur un steak, des pâtes, une omelette, un poisson cuit, etc.

Pour plus d'infos : Little Cheese Farm, Aalter – stand 570

Tél. : +32 (0)485 32 79 21 - [www.littlecheesefarm.be](http://www.littlecheesefarm.be)

### 1ère nomination pour les Tavola d'Or Épiceries Fines 2022 : Toppings croquants de Topp'd



Ces brisures permettent d'apporter une touche finale à un plat, créant ainsi une explosion de saveurs croustillantes. Elles sont donc utilisées lors de la toute dernière étape en cuisine avant de servir les plats.

Grâce au mélange d'épices ajouté, elles apportent également une saveur supplémentaire.

Les 5 saveurs salées peuvent être utilisées dans les pâtes, les salades, le poisson, les trempettes à base de houmous, etc. Les 3

variétés sucrées sont quant à elles idéales lorsqu'on les associe à des crêpes, du tiramisu, de la crème glacée, etc.

Les brisures sucrées sont réalisées avec du chocolat belge et du spéculoos.

Pour plus d'infos : Topp'd, Zoersel – stand 1148

Tél. : +32 (0)476 28 43 45 – www.toppd.be

### 2ème nomination (ex-aequo) pour les Tavola d'Or Épicerie Fines 2022 – Croquette à la viande de Mestdagh Artisan



La croquette de viande est une toute nouvelle sorte de croquette.

La base de cette croquette est le marbré de bœuf, élaboré à partir

d'une succulente viande de Rouge de Belgique, une spécialité de Dierendonck.

Cette viande sublime est cuite lentement dans un savoureux bouillon de bœuf à la bière Gulden Draak, au beurre de ferme et à la moutarde.

Cette croquette richement garnie est recouverte d'une chapelure naturelle qui garantit une parfaite croustillance.

Pour plus d'infos : Mestdagh Artisan, Furnes – stand 506

Tél. : +32 (0)58 28 00 90 – www.mestdagh-artisan.be

### 2ème nomination (ex-aequo) pour les Tavola d'Or Épicerie Fines 2022 – Le Gourmet de Chimay Fromages



Le Gourmet est un fromage trapiste à pâte pressée semi-cuite, produit avec du lait de pâturage de la région de Chimay. Le fromage est fabriqué de façon artisanale en utilisant une toile à fromage.

Après un affinage de six mois en cave, ce fromage libère tous ses arômes. On y reconnaît des notes de fruits secs, d'abricot et de pêche. Une première note acide en début de dégustation lui confère une certaine fraîcheur. Le Gourmet est un fromage qui évolue parfaitement au fil des mois et qui se bonifie avec le temps.

Pour plus d'infos : Chimay Fromages, Baileux – stand 659

Tél. : +32 (0)60 21 03 11 – www.chimay.com

## TAVOLA D'OR FOOD SERVICE 2022

### Gagnant du Tavola d'Or Food Service 2022 : Crunchy Grains & Seeds de Food Revolution by Didess



Cette gamme se compose de délicieuses céréales et graines telles que les lentilles rôties, le boul-

gour, le quinoa et le sarrasin.

Toutes sont grillées d'une manière unique, ce qui leur confère une texture particulièrement croustillante. Aucune huile ni aucune autre matière grasse n'est utilisée au cours du processus de production, de manière à préserver le goût délicieusement torréfié et pur, sans risque de rancissement. La pointe de sel apporte une dimension gustative supplémentaire aux céréales et aux graines. Ces produits sont excellents pour la santé et sont idéaux pour

garnir et aromatiser tout type de plat.

Pour plus d'infos : Food Revolution by Didess, Gierle – stand 110

Tél. : +32 (0) 14 55 35 20 – www.didess.be

### 1ère nomination pour les Tavola d'Or Food Service 2022 : Vegan Viennoiserie de Nordic Baking & Cooking



Ce qu'il y a de nouveau dans le rayon boulangerie, c'est que le vegan (en tant que revendication au niveau des ingrédients) va désormais de pair avec la gourmandise.

Grâce à leur faible teneur en sucre et à des garnitures tendance (superfruits, carotte-pamplemousse, gingembre-citron

vert, etc.), sans oublier de sympathiques décorations (sarrasin, quinoa blanc, etc.), ces viennoiseries véganes deviennent également attrayantes pour les consommateurs non véganes.

Ces viennoiseries sont différentes des viennoiseries classiques que nous connaissons tous, avec d'une part des garnitures à base de crème jaune, de chocolat, de frangipane, etc., et d'autre part des pâtisseries américaines (donuts, muffins, etc.). Cet assortiment permet d'apporter un nouveau souffle à la palette de viennoiseries et ainsi de s'adapter aux nouvelles habitudes des consommateurs de la génération Vegan, celle des Milléniaux.

Pour plus d'infos : Nordic Baking & Cooking – Stand 1160

Tél. : +32 (0)9 324 77 39 – <https://www.nordicbc.com>

### 2ème nomination (ex-aequo) pour les Tavola d'Or Food Service 2022 : Crème Brûlée Vegan de Didess



La crème brûlée, c'est une fine couche de sucre que l'on brise lorsque l'on veut découvrir la délicieuse crème qui se trouve juste en dessous. Mais que faire si vous devez suivre un régime pauvre en sucre ou sans lactose, ou si vous avez opté pour un mode de vie vegan ?

Cette crème brûlée est entièrement vegan, sans sucres ajoutés, et convient donc parfaitement aux diabétiques.

Elle présente le goût crémeux caractéristique de la variante classique et est aromatisée à la véritable vanille de Madagascar (Bourbon).

Sweetess, l'édulcorant à saupoudrer sur la Crème Brûlée et à brûler est peu calorique et riche en fibres. Vous pourrez l'utiliser pour remplacer le sucre en respectant les mêmes proportions qu'avec ce dernier. La crème brûlée est cuite au four dans un ramequin en terre cuite marron et résiste au congélateur, ce qui permet au produit de ne pas devenir aqueux après décongélation et de conserver sa structure crémeuse. Son utilisation est extrêmement simple : décongeler, brûler et servir ! Après décongélation, le produit peut être conservé au réfrigérateur pendant 3 jours.

Pour plus d'infos : Food Revolution by Didess, Gierle – stand 110

Tél. : +32 (0) 14 55 35 20 – www.didess.be

## 2ème nomination (ex-aequo) pour les Tavola d'Or Food Service 2022 : Petites tranches d'omelette d'Imperial Meat Products



Voici une nouvelle garniture pour sandwich unique en son genre, à base d'omelette et d'œufs de poules élevées en plein air, disponible en quatre saveurs différentes. Il s'agit d'une délicieuse alternative aux charcuteries, agrémentée d'ingrédients très savoureux. Il existe 4 saveurs, dont 2 sont végétariennes : 1. Nature, 2. Omelette italienne au fromage et épices pesto, 3. Omelette fermière au lardons frits avec oignon, poivron rouge, champignons et ciboulette, 4. Omelette espagnole avec chorizo, pomme de terre, oignon, poivron rouge et ail.

Disponible au format prédécoupé ou en bloc, le produit présente un aspect artisanal du fait que les légumes, les herbes et la délicieuse croûte qui se forme lors de l'étape finale du grillage sont parfaitement visibles.

Ces petites tranches peuvent être utilisées de multiples façons et servir de garniture dans des wraps, par exemple, ou être transformées en amuse-gueules pour l'apéritif. Idéales pour les flexitariens !

Pour plus d'infos : Imperial Meat Products, Lovendegem – stand 433

Tél. : +32(0)9 370 02 11 - [www.imperial.be](http://www.imperial.be)

## TAVOLA D'OR TRAITEUR 2022

### GAGNANT DU TAVOLA D'OR TRAITEUR 2022 : NATURAL SAUCES DE FOOD REVOLUTION BY DIDESS



En tant que vegan, vous ne devrez plus vous priver, puisque la gamme de sauces de Food Revolution est élaborée à partir d'ingrédients d'origine végétale.

Ce que ces sauces ont d'unique, c'est qu'elles contiennent des fibres et des protéines végétales, ce qui leur confère une texture similaire à celle de la mayonnaise traditionnelle à base d'œufs. Les sauces contiennent moins de 60 % d'huile (= 40 % de moins que dans la mayonnaise traditionnelle), sont labellisées 'clean label' et ne contiennent de surcroît pas de sucres ajoutés.

Les différentes saveurs sont à la fois traditionnelles et connues et nouvelles et surprenantes : Vionnaise, Cocktail, Wasabi, Basilic, Ras el Hanout, Salsa Brava et Aji Amarillo.

Les personnes qui ne sont pas adeptes du véganisme peuvent également apprécier ces sauces en accompagnement d'un délicieux morceau de viande ou de poisson.

Pour plus d'infos : Food Revolution by Didess, Gierle – stand 110

Tél. : +32 (0) 14 55 35 20 – [www.didess.be](http://www.didess.be)

## 1ère nomination pour les Tavola d'Or Traiteur 2022 : Corn Panko's de Food Revolution by Didess



Le panko est connu sous le nom de chapelure japonaise et est fabriqué à partir de pain.

La particularité de ces panko est qu'ils sont fabriqués à partir de farine de maïs. Ils présentent l'avantage d'être sans gluten et d'être plus croustillants et légers que les panko à base de blé.

Le panko de maïs est disponible nature mais aussi aromatisé aux herbes vertes, au curry, au kimchi et au soja. Ces produits sont idéaux pour paner du poisson, de la viande, des snacks ou pour être utilisés comme crumble. Le panko est facile à transformer en plats chauds et froids, et a l'avantage de conserver sa saveur et sa couleur après cuisson.

Pour plus d'infos : Food Revolution by Didess, Gierle – stand 110  
Tél. : +32 (0) 14 55 35 20 – [www.didess.be](http://www.didess.be)

## 2ème nomination pour les Tavola d'Or Traiteur 2022 : Pepino Ail Noir d'Imperial Meat Products



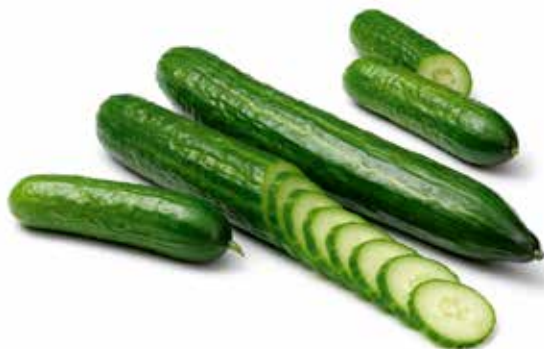
Le Pepino, un des grands classiques de l'assortiment de saucissons à base de dinde, de porc et de lard de porc, est enrichi du goût délicat de l'ail noir. L'ail noir n'est pas une autre sorte d'ail, mais bien de l'ail blanc fermenté.

L'ail noir est originaire de Corée et a été développé en tant que produit de santé destiné à renforcer le système immunitaire. Le bulbe d'ail est fermenté pendant 30 à 40 jours dans une pièce à humidité contrôlée, à une température comprise entre 60 et 90 °C.

Le processus de fermentation rend la texture de l'ail noir molle et visqueuse, et son goût légèrement salé. Il ressemble à un bouillon ou à une sauce soja avec une légère saveur d'ail. L'ail fermenté a également un goût plus doux et plus sucré que l'ail cru et est moins puissant.

Pour plus d'infos : Imperial Meat Products, Lovendegem – stand 433

Tél. : +32(0)9 370 02 11 - [www.imperial.be](http://www.imperial.be)



# LE CONCOMBRE

## LÉGUME DU MOIS

**Qui ne connaît pas le concombre ! Ce légume-fruit charnu, tout en longueur, à la peau verte croquante et à la chair juteuse et fraîche... Ce légume fait partie de la même famille que le cornichon et la courgette. Saviez-vous qu'il existait également des concombres blancs, en plus des concombres verts ?**

Un concombre frais est ferme, d'un beau vert brillant, avec une tige ferme.

Il n'est pas nécessaire d'éplucher un concombre, qui se consomme surtout cru, comme en-cas ou en salade. En soupe également, le concombre est un délice.

A l'instar des autres légumes-fruits, ne conservez pas vos

concombres au réfrigérateur, mais plutôt à la cave. Recouvrez-les pour éviter qu'ils ne se dessèchent. Les concombres fermes se conservent une semaine. Un concombre qui jaunit et se flétrit n'est plus frais.

Un concombre se compose à 94% d'eau. Il est riche en fibres et en vitamine K.



## BOULETTES D'AGNEAU HACHÉ, SALADE DE CONCOMBRE, YAOURT ET PAIN PLAT

Dans cette recette, tout est fait maison : les boulettes hachées, la salade fraîche et même le pain plat. Le tout sans passer des heures derrière les fourneaux. Coup double !

### Ingrédients

400 g d'agneau haché

1 œuf

3 c à s de chapelure

1 c à c de ras el-hanout

400 ml de yaourt

1 botte d'aneth

persil plat

1 concombre

4 c à c de raisins secs

4 c à c d'huile d'olive

3 c à s d'huile végétale

poivre

sel

### Pour le pain plat :

300 g de farine fermentante

170 g de yaourt

¼ de c à c de sel

1 c à c d'herbes de Provence

huile d'olive

### Préparation

Préparez le pain plat

Mélangez la farine fermentante avec le yaourt, le sel et les herbes de Provence. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien souple.

Divisez-la en 4 à 6 pâtons que vous aplatissez.

Faites cuire les petits pains des deux côtés dans une poêle à griller avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.

### Préparez les boulettes

Mélangez le hachis d'agneau avec l'œuf battu et la chapelure. Relevez de sel, poivre et ras el-hanout. Faites cuire les boulettes d'agneau dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et dorées.

### Préparez la vinaigrette au yaourt

Hachez la moitié de l'aneth avec le persil plat et incorporez ces herbes au yaourt. Salez et poivrez.

### Présentation

Versez la vinaigrette à la cuillère dans les ravers. Coupez le concombre en lanières à l'aide d'un économe et disposez les lanières sur la vinaigrette. Présentez également les boulettes hachées sur la vinaigrette et parsemez de raisins secs. Terminez par un peu d'aneth restant et humectez d'huile d'olive. Servez avec le pain plat.

## SOUPE DE CONCOMBRE



Cette recette de base de la soupe de concombre fera merveille un jour d'été frisquet, ou en automne.

### Ingrédients

2 concombres

2 oignons

250 g de pommes de terre

1 l de bouillon de légumes

poivre

sel

beurre de cuisson

### Présentation :

ciboulette

4 rondelles de concombres

1 c à s d'huile d'olive

### Préparation

Coupez les concombres en deux dans la longueur, épépinez-les et coupez-les en petits cubes. Épluchez les pommes de terre et détaillez-les en dés.

Émincez les oignons et faites-les revenir dans le beurre ou l'huile d'olive. Ajoutez les concombres et les pommes de terre et laissez mijoter le tout quelques instants.

Ajoutez le bouillon, laissez bouillir 20 minutes.

Mixez la soupe. Salez et poivrez selon le goût.

Versez la soupe dans les assiettes. Ajoutez un trait d'huile d'olive, quelques rondelles de concombres et quelques brins de ciboulette.

## BOULETTES GLACÉES À LA SALADE DE CONCOMBRE THAÏE



Sublimez la saveur de vos boulettes hachées en les glaçant avec une sauce asiatique. Et servez-les accompagnées d'une salade fraîche au concombre.

### Ingrédients

#### Pour les boulettes

500 g de porc haché

5 jeunes oignons

5 g de persil plat

1 œuf

4 c à s de chapelure

2 cm de gingembre

1 c à c de sambal oelek

2 gousses d'ail

1 c à s d'huile d'olive

poivre

sel

#### Pour la sauce

50 ml d'eau

50 ml de sauce soja

1 citron vert

2 c à s de vinaigre de riz

2 c à s de miel

2 c à s de sambal oelek

1 c à c de cassonade de candi

1 c à c de fécule de maïs

#### Pour la salade

1 concombre

1 oignon rouge

10 g de coriandre

1 gousse d'ail

50 g de noix de cajou

1 c à s de graines de sésame

coriandre

#### Pour la vinaigrette

1 c à s de sauce de poisson

3 c à s de jus de citron vert

1 c à s d'huile de sésame

1 c à s d'huile d'olive

1 c à c de miel

2 c à s de vinaigre de riz

#### Préparation

Préparez la sauce pour la viande

Mélangez l'eau avec la sauce soja, le jus de citron vert, le vinaigre de riz, le miel, la pâte de piment, le sucre brun et la maïzena pour obtenir une sauce. Réservez.

#### Préparez la salade

Coupez le concombre en deux dans la longueur et épépinez-le. Détaillez-le en fines demi-lunes.

Pelez l'oignon rouge, coupez-le en deux puis en fines rondelles. Émincez l'ail et la coriandre et mélangez-les au concombre. Mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette et incorporez-les à la salade.

Hachez les noix de cajou et parsemez-en la salade de concombre. Garnissez de graines de sésame et de coriandre ciselée.

Préparez les boulettes

Pelez la gousse d'ail et le gingembre et émincez-les finement. Mettez la viande hachée dans un grand récipient et ajoutez l'œuf, la chapelure, le gingembre, l'ail et le sambal. Mélangez pour obtenir une préparation bien homogène.

Émincez les jeunes oignons et faites-les revenir brièvement dans un trait d'huile d'olive. Incorporez-les à la viande hachée. Façonnez des boulettes de viande hachée de la taille de balles de ping-pong.

Mettez une poêle à chauffer avec de la matière grasse et saisissez-y les boulettes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Versez la sauce dans la poêle. Laissez-la réduire en y faisant cuire les boulettes.



## KEFTA DE BŒUF AU CÉLERI-RAVE ET SAMBAL DE CONCOMBRE



### Ingrédients

500 g de haché de bœuf

1 oignon

2 c à c de cumin moulu

2 c à c de coriandre moulue

2 c à c de paprika

¾ de c à c de piment de Cayenne

1 c à c de sel

persil plat

coriandre

½ céleri-rave

225 g de petits pois (bocal)

yaourt grec

2 c à s de tahini

50 ml d'huile d'olive

1 concombre

1 c à s de sucre

2 gousses d'ail

piment vert

1 c à s de vinaigre de vin

### Préparation

Dans un saladier, mélangez le haché de bœuf, l'oignon, le cumin, le paprika et le piment de Cayenne. Hachez finement le persil plat et la coriandre, incorporez-les au mélange et laissez reposer le tout 2 heures. Prélevez une partie du mélange à l'aide d'une grande cuillère et créez un boudin autour d'une brochette. Grillez-la au barbecue ou dans une poêle-grill.

Mélangez le yaourt grec, le tahini et l'huile d'olive.

Incorporez délicatement les petits pois et mélangez au fouet.

Coupez le concombre et le piment (épépiné) en petits dés et ajoutez-y le sucre, l'ail et le vinaigre afin de créer un sambal de concombre.

Épluchez le céleri-rave et coupez-le en cubes. Faites-les revenir dans de l'huile d'olive et assaisonnez de sel et de poivre.

## SALADE DE CONCOMBRE, ÉCHALOTE, POIVRON, CIBOULETTE ET HUILE DE NOIX



### Ingrédients

concombre

échalote

poivron

ciboulette

huile de noix

### Préparation

Les légumes

Coupez le concombre en larges et fines lamelles dans le sens de la longueur à l'aide d'un économe.

Coupez le poivron en deux, enlevez soigneusement ses graines puis taillez-le en petits dés.

Pelez l'échalote et ciselez-la très finement.

Hachez finement la ciboulette.

Dernières touches et dressage

Mélangez le concombre et le poivron.

Parsemez le tout de l'échalote finement ciselée et de la ciboulette finement hachée.

Ajoutez un filet d'huile de noix.

## SOUPE DE CONCOMBRE FROIDE BULGARE

Vous aimez les soupes froides comme le gazpacho ? Alors cette soupe de concombre froide, aussi appelée tarator, est faite pour vous !

### Ingrédients

2 concombres

500 g de yaourt



3 gousses d'ail

2 ½ c à s de noix hachées

1 botte d'aneth

sel

poivre

huile d'olive

jus de citron

### Préparation

Coupez quelques rondelles de concombre et gardez-les pour la finition.

Râpez le reste des concombres (ou coupez-les en très petit dés) et versez-le tout dans un saladier.

Versez le yaourt sur les concombres.

Ajoutez l'ail, les noix hachées et l'aneth finement hachée.

Mélangez bien et assaisonnez de sel, poivre, huile d'olive et jus de citron.

Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau pour obtenir une soupe moins épaisse.

Laissez la soupe refroidir au réfrigérateur.

Versez la soupe dans des bols et finissez avec quelques rondelles de concombre, un peu de noix hachées et des feuilles d'aneth.

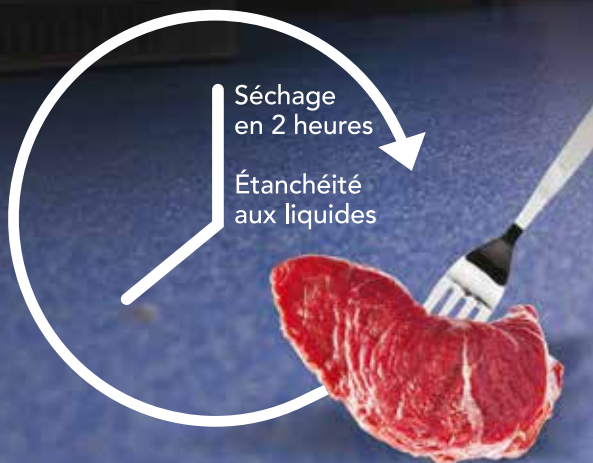
Servez (très) froid.

**BIEN  
DÉCHEZ  
NOUS**

LA RÈGLE DES  
**5** SECONDES  
EST  
UN MYTHE



Nos sols coulés  
en 1 jour  
ne le sont pas !



En conformité avec les conditions d'hygiène et de sécurité les plus strictes (HACCP)

Pour en savoir plus : +32 3 455 56 36 info@deweco.be  
www.deweco.be

# KEBAB PARTY

## DE L'INSPIRATION POUR AUJOURD'HUI ET DEMAIN



### ESSAYEZ CES COMBINAISONS IRRÉSISTIBLES !



Agneau et MARINADE HERBES VERTES DEGENS (D7041260) ou DRY GLAZE DONER KEBAB DEGENS (JX08013-01) et HUILE D'ÉPICES DEGENS (D7033157)



Poulet et TOP MARINADE CURRY INDIEN (S06963) ou DRY GLAZE HOISIN (D7049125) et HUILE D'ÉPICES DEGENS (D7033157)



Porc et MARINADE EXTRA (S02800) + SOUVLAKI SEASONING (JX07772-01) ou DRY GLAZE INDIAN CURRY (D7048571) et HUILE D'ÉPICES DEGENS (D7033157)



Dinde et MARINADE DE VOLAILLE (S04329) ou DRY GLAZE HERBES VERTES ET AIL (D7048572) et HUILE D'ÉPICES DEGENS (D7033157)



Bœuf et MARINADE SÈCHE GLAÇURE (S12654) et HUILE D'ÉPICES DEGENS (D703315)



**Piques à kebab  
(1 boîte de  
100 pièces)  
SKEWE0036-02**



PROUD MEMBER OF

**SOLINA**

SOLINA BELGIUM NV  
Rozenstraat 15  
9810 Eke-Nazareth

T: 09 385 56 15  
E: rejo@solina-group.eu  
W: www.rejospices.eu

# Petites annonces

## MATERIEL

**A VENDRE:** AVIERS POUR BARCOPER RAVIERS DISPONIBLES : 375 G,  
500 GR, 750 GR, 1000 GR ET 1500 GR.  
INTÉRESSÉ : CONTACTEZ 04/379 08 63

## IMMO

**RECHERCHONS** MAGASIN D'ALIMENTATION GÉNÉRALE À CÉDER  
EN INTENSE ACTIVITÉ AVEC OU SANS ACHAT IMMEUBLE.  
DISCRÉTION ASSURÉE.  
TEL 0495/57 40 65 ET 0475/48 89 34

**A VENDRE:** BOUCHERIE - B. SIT. À LIEGE (GARE, ÉCOLES, ADM.) -  
BATIMENT & COMMERCE EN EXPANSION - SMILEY -  
VÉH FRIGO (2018) - CSE FIN DE CARRIÈRE -  
OUVERT 5 J/SEM. - 100% PARTS SOCIÉTÉ.  
TÉL.: 0495/81 37 88

**A LOUER:** 1030 SCHAERBEEK - BOUCHERIE ÉQUIPÉ 72M<sup>2</sup>. COMPTOIR,  
2 CHAMBRES FROIDES, 2 NOUVELLES CLIMATISATIONS, FRIGO,  
CONGÉLATEUR, FUMOIR, FOUR, HACHOIR ET TRANCHEUSE.  
WWW.HELMETLOUER.BE 0456/41 12 71

**A REMETTRE :** BOUCHERIE - IDÉAL POUR COUPLE.TÉL.:  
TÉL. : 0497/79 61 46

**A VENDRE:** SPLENDIDE BOUCHERIE SITUÉE EN BW ARTISAN  
CREATEUR DU FAIT MAISON VIANDE MATUREE ET DE KOBE 5  
EMPLYES  
CA DE + DE 1.200.000 €  
PRIX 320.000 € NEGOCIABLE  
DIRECTION@CLAESCREMER.BE - TÉL. : 02/478 96 58

**À VENDRE :** EXCEPTIONNELLE PROPRIÉTÉ À THUIN AVEC REVENU  
LOCATIF ANNUEL NET DE 6,52 % SUR 5 NIVEAUX DE CHACUN +/- 110  
M<sup>2</sup> ET JARDIN, À VENDRE JOLIMENT MEUBLÉE À THUIN. VUE PLON-  
GEANTE SUR LES SUPERBES JARDINS SUSPENDUS REPRIS AU PATRI-  
MOINE EXCEPTIONNEL DE LA RÉGION WALLONNE. POUR TOUS  
AUTRES RENSEIGNEMENTS  
TEL 0495/57 40 65 OU 0475/48 89 34



**A LOUER:** YVOIR : BOUCHERIE ET LOGEMENT  
AVEC ÉQUIPEMENT COMPLET.  
TEL. : 082/61 10 75

**A REMETTRE :** BOUCHERIE À HAINAUT - CA. + 1M.  
TÉL. : 0496/86 44 70

VENTE DE L'IMMEUBLE A USAGE COMMERCIAL ET D'HABITATION  
EN PERIPHERIE DE CHARLEROI  
POUR CAUSE DE RETRAITE, CET IMMEUBLE À USAGE DE BOULANGERIE-PÂTI-  
SERIE AVEC ATELIER, EST À VENDRE POUR Y INSTALLER LE COMMERCE OU  
L'ACTIVITÉ DE VOTRE CHOIX ET COMPREND :  
-SUPERFICIE DE LA PROPRIÉTÉ = 04 ARES 40 CA  
-AU REZ-DE-CHAUSSÉE : MAGASIN + CUISINE + BUREAU + LIVING + SALLE DE  
BAIN + ATELIER + JARDINET + COUR + GRAND GARAGE.  
-AU 1ER. ÉTAGE : 4 BELLES CHAMBRES  
-AU SECOND ÉTAGE : GRAND GRENIER  
-AU SOUS-SOL : CAVES ET CHAUFFERIE AVEC CHAUDIÈRE AU GAZ NATUREL EN  
PARFAIT ÉTAT DE FONCTIONNEMENT.  
-CHÂSSIS DOUBLE VITRAGE EN PVC ET TOITURE EN PARFAIT ÉTAT.  
- PEB : E : 410 KWH/M<sup>2</sup>. AN (N° 20190703021382)  
-LES PRÉDITS LOCAUX À USAGE PRIVÉ ET CEUX À USAGE PROFESSIONNEL,  
SONT EN PARFAIT ÉTAT.  
- CE BEL IMMEUBLE SE VEND AU PRIX DE 215.000,00 EUR. ( DEUX CENT  
QUINZE MILLE EUR. )  
VISITE DES LIEUX SUR RENDEZ-VOUS : 0495/57 40 65 ET 0475/48 89 34 Y  
COMPRIS LE WEEK-END OU CAI@MICHTEN.BE  
CE DOCUMENT EST INFORMATIF ET NON CONTRACTUEL, IL EST SUSCEPTIBLE  
DE MODIFICATION.  
BUREAUX: UNIQUEMENT SUR RENDEZ-VOUS: 42, RUE ANDRÉ VÉSALE - 6001  
MARCINELLE ( BELGIQUE)  
IPI: 104371- RPM. CHARLEROI – NUMÉRO D'ENTREPRISE : BE 0455.883.865 - CIE.  
D'ASSURANCE AXA POLICE N° 730.390.160  
BANQUE CLIENTS: 979.9654869.76 - COMPTE DE TIERS: BE72 1030 6133 7616

**A VENDRE :** IMMEUBLE MIXTE - COMMERCE BOUCHERIE EN ACTIVITÉ ET  
APPARTEMENT - LEUZE - EN -HAUT - À PARTIR DE 220.000 €  
INFO ET PHOTOS: CATHY.CRETEUR@GMAIL.COM - 0496/95 25 82

**A CÉDER:** BOUCHERIE – CHARCUTERIE – TOUTE MATÉRIEL - - CLIENTÈLE FIDÈLE  
– SANS CONCURRENCE – IDÉALEMENT SITUÉE RÉGION CHARLEROI – PARKING  
– AISÉ POUR TOUTE - INFO : 0475/57 87 54

**A LOUER À BASECLES:** ATELIER AGREE 200M<sup>2</sup> AVEC SURF. COMMERCIAL DANS  
RUE COMMERCIALE - POUR TOUS MÉTIERS DE BOUCHES.  
INFO : TÉL. : 0478641024

**Av. Houba de Strooper, 784 bte 6 1020 Bruxelles**  
Pour toutes vos annonces vous pouvez contacter :  
Carine au 02 735 24 70 ou e-mail: carine.vos@federation-bouchers.be  
TVA BE 0542 984 224 - IBAN BE 74 0017 1573 6707  
www.bb-bb.be

# Boucherie Belge



Av. Houba de Strooper,  
784 bte 6 1020 Bruxelles  
Pour toutes vos annonces  
vous pouvez contacter :  
Carine au 02 735 24 70 ou e-mail:  
carine.vos@federation-bouchers.be  
TVA BE 0542 984 224  
IBAN BE 74 0017 1573 6707  
www.bb-bb.be

## CARNET FAMILIALE

### DÉCES

Nous avons le triste devoir de vous annoncer le décès de Madame Barras, pendant des années membre de la Fédération nationale et du Grand Ordre.

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

### AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue 1 mai 2022.

Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 19 avril 2022 prochain.

Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés juin 2022.

## 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 4 AVRIL 2022

#### Fourchettes à utiliser

##### PÉRIODE DE RÉFÉRENCE

28/02/2022 au 6/03/2022

7/03/2022 au 13/03/2022

14/03/2022 au 20/03/2022

21/03/2022 au 27/03/2022

#### Fourchettes à utiliser

##### BŒUF

Cat	Demi-bête	Quart arrière	Quart avant
1	€ 7,34 et +	€ 8,68 et +	€ 4,05 et +
2	€ 6,84 à moins de € 7,34	€ 7,55 à moins de € 8,68	€ 3,60 à moins de € 4,05
3	€ 5,61 à moins de € 6,84	€ 6,77 à moins de € 7,55	€ 3,08 à moins de € 3,60
4	€ 4,57 à moins de € 5,61	€ 6,29 à moins de € 6,77	€ 2,84 à moins de € 3,08
5	moins de € 4,57	moins de € 6,29	moins de € 2,84

##### PORC

Cat	Demi-bête
1	€ 2,69 et +
2	€ 2,57 à moins de € 2,69
3	moins de € 2,57

## QUE FAIT LA FÉDÉRATION ?

DATE	ACTIVITÉ	PRÉSENT
10 mars	réunion préparatoire Meat Expo 2023	I. Claeys
17 mars	réunion de concertation Unizo	I. Claeys, PH. Vercruyssen, J. Cuypers, C.Vos
18 mars	réunion de concertation cabinet Clarinval	I. Claeys, J. Cuypers
24 mars	Conseil du Grand Ordre	C.Vos
24 mars	réunion préparatoire Bibac Plus	I. Claeys
30 mars	AFSCA: Comité Consultatif	J.-L. Pottier



# Moink balls



Moink est la combinaison de moo et oink, les sons d'une vache et d'un cochon enroulés ensemble dans une boule.

Boeuf haché assaisonné / MOOO roulé au bacon OINK.

## INGRÉDIENTS

1 kg de bœuf haché (pâte à hamburger = 12 g **Mélange pour hamburger Belgique Verstegen**)

10 g **Spicemix del Mondo la spezia Verstegen**

50 g de Vieux Bruges râpé ou 50 g de Parmesan moulu

14 tranches de bacon (coupé en deux pour 28 morceaux)

50 g d'oignons nouveaux hachés finement

28 bâtons décoratifs

4 x 70 g de **sauce Classic smokey bbq Verstegen**

## PRÉPARATION

• Préparer le haché.

• Ajouter les oignons nouveaux, le fromage et le **Spicemix del Mondo la spezia**.

• Rouler des boules de 35 g.

• Rouler dans le bacon et fixer avec un cure-dent.

• Vendre en lot de 7 Moinkballs avec

un pot de sauce à laquer (60 g) = **Verstegen Classic Smokey bbq sauce**

## ASTUCE

20 g de **Stabilisateur de couleur liquide Verstegen**

## ASTUCE POUR LE CLIENT

Cuire les Moink balls sur le BBQ. Enrober avec la sauce barbecue **Classic Smokey** et remettre sur le BBQ pendant encore 5 minutes.

Délicieux avec une salade de chou.

**Idéal pour expérimenter la cuisson lente au BBQ.**

# Chipolata de poulet latino

## SPICEMIX DEL MONDO GUADALAJARA

Guadalajara est la troisième plus grande ville du Mexique.

Mais aussi l'une des plus belles villes du Mexique et berceau de la Tequila et de la musique Mariachi.

Parmi les connaisseurs, Guadalajara est également connue comme la ville la plus authentique du Mexique.

### INGRÉDIENTS

1 kg de poulet haché assaisonné

(= 15 g de **Mélange pour saucisse fraîches de volaille** ou de **Mélange d'épices pour poulet Verstegen**)

15 g **Spicemix del Mondo Guadalajara Verstegen**

2 g **Paprika liquide Verstegen**

morceaux d'ananas

piments frais ou sweet bites

boyaux de mouton 22

### PRÉPARATION

• Mélanger le poulet haché assaisonné avec le **Spicemix del Mondo Guadalajara** et le **paprika liquide**.

• Remplir les boyaux de mouton en saucisses de +/- 18 cm.

• Rouler les saucisses et enfilez-les sur des brochettes décoratives.

• Garnir la brochette d'ananas et de piments frais ou de sweet bites.

### CONSEIL DE PRO

Remplacer le **Spicemix del Mondo Guadalajara** par notre **Taste Extension Chili & Paprika fumé** ou par le **Taste Extension Jalapeño & Habanero**.



## Spicemix del Mondo Guadalajara

Ce mélange d'épices se caractérise par les saveurs profondes de l'ail rôti, paprika fumé / piments / coriandre / cumin / jalapeño / origan / zeste de citron. Un vrai gagnant, également délicieux pour le chili con carne et les joues de porc mexicaines. Délicieux avec des wraps, idéal pour donner du peps au guacamole, des pommes de terre au four et de la patate douce.





# Saucisses Salsiccia

SPECIALITE ITALIENNE

La salsiccia est un vrai classique italien : à base de porc haché, de fenouil et d'écorces d'orange. Il existe des versions douces et piquantes.

Pour la version douce, suivez la recette ci-dessous. Pour la version piquante, ajouter 10 g supplémentaires de Season Pepper Arabiatta ou de Season Pepper harissa.

## INGRÉDIENTS

1 kg de porc haché assaisonné  
(= 15 g d'Herbes pour viande hachée Verstegen) de préférence 1 x à 5 mm  
10 g Taste Extension fenouil & orange Verstegen  
boyaux de porc 32/35

## PRÉPARATION

- Mélanger la viande hachée avec le Taste extension fenouil & orange.
- Remplir les boyaux de porc.
- Rouler des boudins de 7 à 8 cm, présenter en chaîne.

## ASTUCE

Pour un effet extra juteux, ajouter 10 g Budget Liant vero Pure Verstegen.

## ASTUCE POUR LE CLIENT

La saucisse est également largement utilisée pour faire de la sauce pour pâtes. À la maison, pressez la pâte des saucisses et faites-la frire pour la sauce.

Ces saucisses sont une garniture authentique en combinaison avec des haricots cannellini dans une sauce tomate fraîche épicée. = DÉLICIEUX

# Coquelets de printemps Gingembre citron

BEL ÉTÉ

## INGRÉDIENTS

10 coquelets de printemps  
World Grill ginger lemon & chili Verstegen  
échalotes  
brins de thym et de romarin  
gousses d'ail  
citron vert  
poivrons  
chili

## PRÉPARATION

- Badigeonner généreusement l'extérieur des coquelets de World Grill ginger lemon & chili.
- Placer les coquelets dans des plats résistants à la chaleur.
- Garnir l'intérieur d'échalote, d'ail, de thym et de romarin.
- Garnir de thym et de citron vert, de poivrons ou de chili.

## ASTUCE

Vous pouvez également ajouter dans le plat 200 g de pommes de terre grenailles mélangées à 10 g de World Grill ginger lemon & chili. Si vous préférez un peu de contraste dans le plat, mélangez les pommes de terre avec le World Grill ginger lemon & chili.

NEW

## VARIANTE

### Coquelets tandoori

Remplacez le World Grill ginger lemon & chili par notre tout nouveau World Grill indian tandoori. Épicé et très aromatique, il contient du gingembre, du cumin, du piment, de la cardamome, de l'anis, du poivre, du curcuma, des graines de nigelle, du paprika et de la tomate.



# Taste the world



India

## World Grill Indian Tandoori

Ce World Grill donne vie au "tandoor".  
C'est un four indien en argile où principalement on cuit le poulet. Le poulet est enrobé d'un mélange de poivre, cumin, garam masala et de yaourt.

Belle couleur rouge profond typique pour la cuisine tandoori. Epicé et très aromatique.  
Riche en dessin d'épices et d'herbes.

Convient parfaitement au four,  
au barbecue et ragouts.

*Se marie parfaitement avec  
du yaourt, le lait de coco et  
la crème ou dans la mayonnaise.*



Louisiana

## World Grill Cajun Louisiana

Le Cajun est un style de cuisine développé par les Acadiens du Cajun. Les Acadiens sont des colons français qui vivaient dans l'actuel Canada et ont été déportés par les Britanniques en Louisiane au 18<sup>e</sup> siècle. Ils y mélangent leurs techniques culinaires traditionnelles avec des influences espagnoles, françaises et ouest-africaines.

De délicieuses saveurs fraîches et épicées.

Convient parfaitement au grill, au bbq et au four.

*Délicieux dans les plats typiquement  
cajuns : Jambalaya, plat de riz,  
ragoût de Gumbo, haricots et riz,  
sandwich Po'boys.*

