

la Boucherie Belge



Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 21 Septembre 2022 n° 8

**BOULANGER
BOUCHER**

**POISSONNIER
FROMAGIER**

journées
de contact

**ÉVÉNEMENT DÉDIÉ AUX COMMERCES DE DÉTAIL ALIMENTAIRES
NEKKERHAL MECHELEN**

23-24 OCTOBRE 2022

Plus d'informations:
www.contactdagen.be

 **bakkers
vlaanderen**
de bakkerijfederatie



★ DOSSIER LAPIN ★ PLATEAUX TEPPANYAKI ★ SEMAINE DU STEAK-FRITES
★ LA VIANDE D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN ★ JOURS DE CONTACTE MALINES

Editorial

L'inflation, qui a atteint son plus haut niveau depuis 45 ans (mars 1976), suscite la plus grande inquiétude dans toutes les couches de la population.

Il est à peine croyable qu'au moment où l'être humain va, pour la 1ère fois depuis un demi-siècle, retourner sur la lune, nous soyons à ce point déstabilisés par une crise énergétique ...

Et ce ne sont pas seulement les prix de l'électricité, du gaz naturel, des vêtements, du logement, ... qui sont touchés par la crise : le prix de nos denrées alimentaires de base a également connu une énorme hausse au cours de ces derniers mois.

Selon les journaux, l'inflation a atteint 10,2% pour la viande au mois d'août, par rapport aux 0,8% en novembre de l'année dernière.

Cela signifie que nos clients, dans le mois traditionnel du « porte-monnaie vide », vont devoir, bon gré mal gré, surveiller leurs sous de très près. La rentrée des classes est une période difficile pour beaucoup de ménages. À cela s'ajoutent à présent le souci de la facture énergétique et le coût supplémentaire de la nourriture.

Aujourd'hui, en un rien de temps, la viande est, comme le gaz et l'électricité, passée du statut de produit de base à celui de produit de luxe. Le consommateur va devoir « cracher » plus pour un bon morceau de viande et nous remarquons que beaucoup de bouchers ont peur de compter tous les frais à leurs clients.

Il ressort d'une analyse de monenergie.be faite au mois d'août qu'un ménage moyen va dépenser ± 6.000€ en gaz et en électricité cette année. Pour une boucherie moyenne, ceci est dans beaucoup de cas le montant qui devra être dépensé par mois en frais énergétiques.

Une situation difficile s'il en est et personne ne semble pourtant se sentir responsable de ce malaise. Selon les fournisseurs d'énergie, ce sont les parties productrices qui s'enrichissent en dormant parce que les frais de production réels n'ont pas augmenté. Ils affirment que des pays comme la Norvège, le Qatar ou l'Arabie Saoudite sont les grands gagnants de cette crise. Selon les producteurs, ce sont les fournisseurs d'énergie qui vont partir avec un joli bénéfice. Le gouvernement pointe l'Europe du doigt, alors que pour les consommateurs et les entreprises, c'est la faute au gouvernement. Mais en fin de compte, il ne se passe rien pour rectifier cette situation intenable !

La question que je me pose, c'est combien de temps les entreprises et les consommateurs vont tenir la tête hors de l'eau avec de tels prix ? Nous entendons que çà et là,

Dans cette édition

LA BOUCHERIE BELGE

Colophon-Sommaire-Editorial	2-3
Mot des Présidents.....	4
Fourchettes de prix - que fait la Fédération ?- calendrier	57

INFOMATIF	19-23, 53
-----------------	-----------

REGIONAL

Saint-Hubert	42-43
--------------------	-------

REPORTAGE

La Viande d'aujourd'hui et de demain	5-7
Le jambon Ganda	24-25

DOSSIER LAPIN	36-40
---------------------	-------

ARTICLE TECHNIQUE TEPPANYAKI	8-13
------------------------------------	------

LA SEMAINE DU STEAK-FRITES + AFFICHE	32-33
--	-------

des bouchers et des boulangers sont tout doucement en train de craquer et veulent fermer boutique ...

Je crains déjà le pire pour les mois d'hiver ...

Et que lit-on dans les médias ? Les directions d'écoles déclarent qu'elles vont sérieusement baisser le chauffage, les travailleurs retourneraient sur leur lieu de travail pour économiser les frais de chauffage à la maison, les entreprises doivent fermer parce qu'elles ne peuvent plus continuer à payer la facture énergétique, ...

On éteindrait la lumière pour moins que ça !

Mais nous ne nous laisserons pas abattre. Après la pluie vient le beau temps. Espérons que tout le monde va vite retrouver son bon sens mais aussi que cette situation catastrophique va nous inciter à trouver de nouvelles technologies, de manière à en rester à un seul hiver coûteux et à pouvoir réaliser ensemble la transition énergétique à un rythme accéléré ...

Carine Vos

ENSEIGNEMENT	26, 27, 29
CONCOURS	46-47, 48
SALONS	
Journées de Contact	15-17
RECETTES	
Duroc d'Olives	14
PQA.....	28
Légumes du mois	49-52
Verstegen	58-60

Colofon



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
Eekhoudriesstraat 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

Mot des Présidents

L'été se termine, la rentrée des classes est là ... En Wallonie et dans l'Enseignement francophone à Bruxelles, il y a eu un changement important dans le rythme scolaire : un allongement des congés d'automne (Toussaint) et de détente (Carnaval) à 2 semaines, l'introduction de 2 semaines de vacances de printemps début mai (au lieu des vacances de Pâques traditionnelles) et une réduction des vacances d'été de 2 semaines. Pour la région Flamande par contre, rien ne change ... Cela aura-t-il un impact sur nos commerces et sur la disponibilité des étudiants en Wallonie, l'avenir nous le dira ... ?

L'Avenir ... Nous vous avouons être très circonspects actuellement ...

L'hyperinflation que nous rencontrons actuellement et qui va sans doute perdurer encore de nombreux mois, la hausse des coûts salariaux due à l'indexation des salaires, la hausse du prix de nos matières premières, le prix de l'énergie croissant qui va impacter la rentabilité de nos boucheries et le pouvoir d'achat de nos clients ... autant de facteurs qui vont influencer notre avenir.

Avec Unizo et l'Organisation des Boulangers, nous avons insisté auprès des instances compétentes pour élaborer des mesures de soutien pendant la concertation du 30 août, afin de donner un peu d'oxygène à nos petites entreprises et d'éviter qu'elles ne soient entraînées dans la faillite. Car attention : sans pouvoir d'achat, pas d'entreprises, mais sans entreprises, pas non plus de pouvoir d'achat !

Tout cela doit nous inciter à la plus grande prudence et à la réflexion : il vaut mieux un peu reporter les investissements non-essentiels et effectuer ceux qui nous permettraient de réduire notre dépendance aux énergies fossiles et leur coût financier et environnemental.

La transition écologique se fera, mais à marche forcée ... avec au-dessus de nos têtes, l'épée de Damoclès du coût de l'énergie et de l'urgence face à des événements climatiques de plus en plus préoccupants.

Nous espérons également que l'automne ne verra pas ressurgir une nouvelle variante de la Covid 19 avec, à nouveau, la mise en place de restrictions sanitaires.

Mais terminons par une note positive. La plus belle saison de l'année est à notre porte. Les forêts d'Ardenne et du reste du pays vont se couvrir de couleurs vives et nous allons pouvoir nous régaler de tous les délices de l'automne. Nous allons

entamer une nouvelle saison de chasse et festoyer en l'honneur de notre Saint Patron Hubert le dernier dimanche de septembre. Vous y êtes bien sûr invités.

Nous insistons aussi pour que vous soyez présents à une des nombreuses soirées d'info que la Fédération organise. Restons bien au courant des réglementations en vigueur et des nouveautés concernant notre profession. Et échanger des idées avec des collègues peut être très enrichissant.

Passez donc le 23 ou le 24 octobre aux Journées de Contact à Malines, et entre le 15 et le 17 janvier, à Saveurs & Métiers à Namur.

Nous nous préparons déjà à Meat Expo 2023. Comme les organisateurs du salon ont choisi d'organiser dorénavant Meat Expo tous les 3 ans, et que nous ne trouvons pas correct vis-à-vis des vainqueurs du Concours d'Excellence 2021, de raccourcir leur titre d'un an sans concertation, nous avons décidé, par respect pour eux, de ne pas organiser de Concours d'Excellence pendant l'édition 2023 de Meat Expo.

À la demande de beaucoup, nous y organiserons par contre un concours Eurobeef à 5 rubriques (plus d'infos dans nos prochaines éditions).

En 2025, il y aura alors à coup sûr une nouvelle édition du Concours d'Excellence, comme convenu avec le Ministre, et un concours Eurobeef complet. Ensuite, nous suivrons à nouveau la périodicité du salon professionnel.

Nous espérons que tous les enfants ont pris un bon départ à l'école et que les ventes d'automne seront couronnées de succès dans nos boucheries...

Les Présidents



Ivan Claeys, co-président



Philippe Bouillon, co-président

LA VIANDE D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN

La viande et les produits de viande font partie intégrante d'un modèle alimentaire sain. Malgré cela, de plus en plus de personnes plaident pour une diminution de la consommation de viande.



Ilse Fraeye fait partie du groupe de recherche « Meat Technology & Science of Protein-rich Foods » à la KU-Leuven : nous lui avons demandé comment elle voyait l'évolution de notre consommation de viande. Elle nous a parlé abondamment de ce qui se passait sur le marché.

J'AIMERAI BIEN ENTENDRE DE LA BOUCHE D'UNE SCIENTIFIQUE LES RAISONS DU SUCCÈS DE LA VIANDE ET DES PRODUITS DE VIANDE PARMIS LES PRODUITS ALIMENTAIRES ?

Ilse : Sa saveur est pour beaucoup de consommateurs la principale raison d'opter pour la viande. La viande et les produits de viande sont en outre des aliments très nourrissants, contenant des protéines de la plus haute valeur. Ils sont très digestes, ont un profil d'acides aminés intéressant et sont une bonne source de vitamines, dont la vitamine B12, qu'on ne trouve naturellement que dans les produits animaux. La viande fournit en outre des sels minéraux, comme le zinc et le fer, et bien qu'une alimentation végétale puisse aussi contenir une quantité considérable de fer, le fer contenu dans la viande est bien mieux assimilable par notre organisme.

UNE FOIS POUR TOUTES ... YA-T-IL, D'APRÈS VOUS, UN LIEN ENTRE LA CONSOMMATION DE VIANDE ET LE CANCER ?

Ilse : La viande rouge et les produits de viande rouge seraient cancérigènes. Il est toutefois important de nuancer ce message : les chances que la consom-

mation de (quantités excessives) de viande donne effectivement lieu à l'apparition d'un cancer, sont très petites.

QUAND ON ANALYSE DE PRÈS L'ASPECT SANTÉ DE LA VIANDE, SES ADVERSAIRES AIMENT SOULIGNER LES HAUTES TENEURS EN SEL ET EN GRAISSE PRÉSENTES DANS LA VIANDE. QU'EN EST-IL ?

Ilse : C'est peut-être vrai pour certains produits de viande, certainement pas pour tous. Il est en outre très important de souligner les énormes efforts déjà faits par les bouchers artisanaux et les producteurs de charcuteries pour abaisser les teneurs en sel et en graisse dans leur production.

QUAND ON PÈSE LE POUR, C.À.D. LES AVANTAGES IMPORTANTS DE LA VIANDE ET DES PRODUITS DE VIANDE POUR LA SANTÉ GRÂCE À LEUR COMPOSITION NUTRITIONNELLE PRÉCIEUSE, ET LE CONTRE, C.À.D. CERTAINES PRÉOCCUPATIONS QU'ILS SUSCITENT, ON PEUT QUAND MÊME CONCLURE QUE LA VIANDE FAIT À JUSTE TITRE PARTIE D'UN MODÈLE ALIMENTAIRE SAIN.

Ilse : Les préoccupations des consommateurs pour leur santé peuvent tout au plus les conduire à modérer leur consommation de viande et de charcuteries, mais certainement pas à les supprimer complètement. Un modèle végétarien et certainement un modèle végétarien exigent un suivi minutieux des nutriments absorbés, afin de minimaliser les problèmes de santé dus à certaines carences, en particulier chez les enfants et les personnes âgées.

D'UN AUTRE CÔTÉ, IL Y A LE CLIMAT ?

Ilse : En effet, beaucoup de consommateurs s'inquiètent de l'impact de la production animale sur le climat. Le

réchauffement global de notre planète inquiète tout le monde et les gaz à effet de serre sont un véritable problème. Mais les émissions des gaz à effet de serre proviennent en premier lieu de la production d'énergie, des secteurs industriels et des transports.

ET L'AGRICULTURE ?

Ilse : On ne peut pas nier que l'agriculture, et notamment la production animale, laisse une certaine empreinte écologique. Un remplacement partiel de la production animale par des produits végétaux pourrait avoir un effet positif (limité). Pour certains consommateurs soucieux de l'environnement, ceci constitue un argument important pour limiter leur consommation de viande.

LES VÉGÉTARIENS ET LES VÉGANS DÉCLARENT SOUVENT NE PAS VOULOIR CONSOMMER DE VIANDE OU DE PRODUITS ANIMAUX POUR DES RAISONS ÉTHIQUES. QU'EN PENSEZ-VOUS ?

Ilse : Certains veulent à tout prix éviter la souffrance animale. Des préférences religieuses ou gustatives sont aussi parfois citées comme motifs pour limiter la consommation de viande.

LES SONDAGES EFFECTUÉS AUPRÈS DES CONSOMMATEURS INDIQUENT POURTANT QUE LA MAJORITÉ D'ENTRE EUX CONTINUENT À MANGER RÉGULIÈREMENT DE LA VIANDE.

Ilse : S'il n'y a qu'une petite fraction de notre population belge qui ne mange pas de viande, il se dessine quand même depuis quelques années une nette tendance à en réduire la consommation. Un nombre croissant de consommateurs peuvent être considérés comme « flexitariens », des personnes qui abaissent délibérément leur consommation de viande et préparent régulièrement une alternative.

Note de la rédaction : Le flexitarien est un concept lancé il y a quelques années par la chaîne de la viande elle-même. Plusieurs campagnes médiatiques ont été menées sur ce thème, en collaboration avec le VLAM. Dans ce domaine-là aussi donc, le secteur de la viande a fourni beaucoup d'efforts.

QUELLES SONT LES ALTERNATIVES À LA VIANDE DISPONIBLES SUR LE MARCHÉ POUR LES CONSOMMATEURS QUI VEULENT DE TEMPS EN TEMPS VARIER LEUR ALIMENTATION ?

Ilse : Les charcuteries hybrides sont une alternative valable. C'est un nom difficile pour désigner un principe très simple. Dans ces produits, on remplace simplement une partie de la viande par, par exemple, des légumes ou des protéines végétales : le saucisson aux champignons classique en est un bon exemple. Ces produits ont une image de marque saine, qui plaît au consommateur. Les « analogues de viande » sont une catégorie plus récente d'alternatives. Il s'agit de produits végétariens ou végans, visant à imiter les produits de viande classiques. Cette tendance est née en Amérique, avec des entreprises cotées en bourse comme Impossible Foods et Beyond Meat, qui ont mis sur le marché des produits imitant les hamburgers.

ENTRETEMPS, IL Y A AUSSI DE NOMBREUX PRODUITS COMPARABLES DISPONIBLES SUR LE MARCHÉ BELGE.

Ilse : Effectivement, même s'il est loin d'être évident d'imiter la texture caractéristique, le goût et la composition nutritionnelle de la viande et des produits de viande. Avec comme résultat une liste interminable d'ingrédients sur les étiquettes de ces substituts de viande. Les propriétés finales, tant du point de vue de la qualité que de la composition nutritionnelle, restent pour beaucoup de ces produits (aux yeux du mangeur de viande) inférieures à celles de produits de viande qu'ils essaient d'imiter. C'est un sacré défi pour les producteurs, qui exigera encore beaucoup de recherches à l'avenir. Dans notre labo aussi, nous effectuons des recherches pour trouver une manière d'améliorer les propriétés des analogues de viande, avec le soutien de la VLAIO.

ÉTUDIIONS D'UN PEU PLUS PRÈS CES DÉFIS.

Ilse : Imiter la texture de la viande et des

produits de viande est un 1er obstacle à surmonter. La viande contient des fibres et des protéines fibriformes, qui lui donnent son mordant et sa sensation en bouche typiques et sont à l'origine du dégagement caractéristique d'eau et d'aromatisants pendant la mastication. Les protéines végétales donnent une tout autre structure et lient l'eau d'une autre manière. La technologie la plus courante pour donner à ces protéines une structure plus proche de la structure souhaitée, est l'extrusion. Avec ce procédé, une protéine est pressée en présence d'eau, à travers une structure à vis chauffée, ce qui donne lieu à la formation de structures sèches ou humides, qui peuvent ensuite être transformées en alternatives pour p.ex. des hamburgers, des boulettes ou des nuggets. Pour relever le 2ème défi important, à savoir l'imitation du goût et de l'arôme de la viande, il n'y a pas encore de solutions toutes prêtes disponibles. De nombreuses sources de protéines végétales, dont le soja, ont un arrière-goût intense et gênant. Des recherches sont en cours pour optimiser les procédés de production des protéines de soja et permettre d'éliminer cet arrière-goût, jusqu'à présent avec un succès mitigé. De tels arrière-goûts sont généralement masqués en ajoutant des épices et des additifs.

LA VÉRITABLE IMITATION DU GOÛT DE LA VIANDE RESTE UNE AFFAIRE COMPLEXE ?

Ilse : Le goût vient de l'interaction complexe de processus biologiques se déroulant après l'abattage et de réactions en cours de cuisson, donnant lieu à la formation de nombreux composés volatils, qui ensemble forment le délicieux arôme de la viande et des produits de viande. L'imitation de ces processus extrêmement complexes n'est pas pour demain !

Y A-T-IL ENCORE D'AUTRES TECHNIQUES PLUS RÉCENTES EN COURS DE DÉVELOPPEMENT ?

Ilse : La technologie de la *shear cell* (cellule de cisaillement) est une technique assez récente : il s'agit du cisaillement de suspensions de protéines à haute température entre deux cylindres concentriques tournants. Cette technique a été développée par l'Université de Wageningen et fonctionne bien à petite échelle. On essaie actuellement

de la développer à plus grande échelle. Mais la technique la plus innovante pour imiter la texture de la viande est **l'impression 3D d'ingrédients** : tous les ingrédients (protéines, graisses et liants) sont superposés en fines couches, pour arriver à des structures 3D. Diverses entreprises internationales travaillent actuellement à cette technologie. Leur rêve ultime est de développer un produit végétarien imitant un steak. Bien qu'ils affirment avoir très bien progressé dans leurs travaux, les produits ne sont pas encore sur le marché et il n'est donc pas encore possible de vérifier d'éventuelles allégations concernant le succès de cette technologie. Des recherches académiques ouvertes suggèrent d'ores et déjà qu'il y a encore pas mal d'obstacles à surmonter...

N'Y A-T-IL PAS BEAUCOUP DE RÉSERVES À ÉMETTRE CONCERNANT LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE DES SUBSTITUTS DE VIANDE ?

Ilse : La seule protéine végétale qui se rapproche des protéines animales sur le plan de la qualité protéique est le soja. Toutes les autres ont une digestibilité plus basse et une teneur trop basse en certains acides aminés essentiels. Les vitamines et les sels minéraux typiques pour les produits de viande, sont à peine ou ne sont pas du tout présents naturellement dans les matières premières utilisées traditionnellement pour la production d'analogues de viande. Ils doivent donc y être ajoutés comme additifs. De nombreux substituts de viande semblent en outre présenter des teneurs élevées en graisse et en sel. Ils ne sont donc par définition pas plus sains que des produits de viande, même si comme pour la viande, il y a beaucoup de différences d'un produit à l'autre.

QUE NOUS RÉSERVE L'AVENIR DANS CE DOMAINE ?

Ilse : La plupart des produits végétariens ou végans riches en protéines, disponibles actuellement sur le marché, se composent de protéines végétales venant notamment du soja, du pois ou du blé. À l'avenir, d'autres sources de protéines seront probablement utilisées de manière croissante. Une catégorie très prometteuse de protéines est celle des « *single cell proteins* », protéines d'origine unicellulaire. Il s'agit de protéines provenant de

micro-organismes. En fait, les mycoprotéines (p.ex. Quorn), depuis longtemps sur le marché, tombent dans cette catégorie. Diverses entreprises belges et étrangères misant actuellement à fond sur cette technologie, on peut s'attendre à une augmentation du nombre de produits à base de mycoprotéines au cours de ces prochaines années.

Les microalgues forment une 2ème source de protéines d'origine unicellulaire. À l'heure actuelle, elles sont surtout connues sous la forme de Spiruline et de Chlorelle, disponibles comme suppléments alimentaires. Grâce à la possibilité de cultiver les microalgues de manière durable et à la composition nutritionnelle de haute valeur de certaines espèces, elles constituent une source alimentaire très prometteuse pour l'avenir. Le prix de revient de la production constitue toutefois un obstacle important pour l'instant.

Enfin, il y a aussi des bactéries et des levures, qui pourraient produire des protéines. Diverses stratégies sont envisageables pour consommer des protéines d'origine unicellulaire. Ainsi, toute la biomasse pourrait être transformée en produits alimentaires, ou les protéines pourraient être isolées, pour pouvoir ensuite en faire des analogues de viande ou d'autres produits alimentaires. Une approche alternative est l'application d'une fermentation de précision : avec cette méthode, l'ADN de protéines spécifiques comme la gélatine, les protéines musculaires ou les composés hémiques est introduit dans des levures, ce qui permettra ensuite de synthétiser ces composés protéiques. Ces protéines peuvent ensuite être épurées, pour être utilisées dans diverses applications. De cette manière, on pourrait produire des protéines d'origine animale, sans qu'un processus d'abattage soit nécessaire. Ici aussi, la faisabilité technologique et commerciale du processus est encore incertaine pour l'instant.

DANS CERTAINES PARTIES DU MONDE, ON MANGE RÉGULIÈREMENT DES INSECTES. OÙ EN EST L'ÉVOLUTION CHEZ NOUS ?

Ilse : Dans certaines parties du monde, c'est effectivement tout à fait habituel. Dans certains pays d'Afrique, d'Asie et d'Amérique du Sud, il y a régulièrement des insectes comestibles au menu. Les insectes offrent une série d'avantages : ils ont une composition nutrition-

nelle de haute valeur (ce sont aussi des animaux), et ils peuvent être produits de manière durable.

Mais la plus grande pierre d'achoppement pour l'instant est que la plupart des consommateurs de chez nous sont réticents à l'idée de consommer des insectes, qui sont considérés comme répugnants. Une solution possible serait de les rendre non-identifiables, en les incorporant à des denrées alimentaires existantes, comme p.ex. des saucissons ou des burgers, d'où la création de produits « hybrides ». Mais avant d'aller chercher votre tapette à mouches pour en attraper, sachez qu'actuellement, seul un nombre limité d'espèces d'insectes sont considérées comme propres à la consommation humaine.

LAST BUT NOT LEAST : NOUS DEVONS ENCORE PARLER DE LA VIANDE CULTIVÉE

Ilse : Ces dernières années, de nombreuses start-ups, installées principalement en Israël, aux USA et aux Pays-Bas, ont consacré d'énormes budgets au développement de « viande » cultivée dans des laboratoires. En 2013, le Prof. Mark Post a présenté le 1er hamburger à base de viande cultivée. Depuis lors, il est apparu en tout et pour tout sur le marché un produit alimentaire qui contiendrait une petite part de telles cellules cultivées. Il a été disponible pendant un temps assez bref dans un restaurant à Singapour, mais a entre-temps disparu des radars. Pourtant des entreprises prétendent depuis des années que les premiers produits apparaîtront « bientôt » sur le marché. Mais les défis technologiques sont vraiment énormes, ce qui explique pourquoi les dates d'introduction sur le marché sont sans cesse repoussées ...

QUELS SONT LES OBSTACLES À L'ARRIVÉE DE LA VIANDE CULTIVÉE DANS LES RAYONS DES MAGASINS ?

Ilse : Il y a tout d'abord des défis à relever au niveau de la culture elle-même. Pour faire de la viande cultivée, les cellules doivent être multipliées dans l'environnement d'un laboratoire. À petite échelle, cela semble possible. Mais augmenter la production jusqu'à des quantités significatives pour une introduction sur le marché, semble poser d'innombrables problèmes. De plus, on peut se poser de sérieuses questions sur les propriétés des cellules ainsi obtenues.

On s'attend à ce qu'elles ne ressemblent en aucune manière à de la viande, que ce soit sur le plan de la texture, du goût, de la couleur ou de la composition nutritionnelle. Il faudra donc vraisemblablement ajouter d'innombrables ingrédients supplémentaires (liants, colorants, arômes, vitamines, sels minéraux, etc.), pour obtenir un produit se rapprochant des propriétés d'un produit de viande. Le « burger cultivé » présenté par Mark Post, contenait d'ailleurs bon nombre de tels ingrédients. Je suis curieuse de voir comment cette technologie va continuer à évoluer au cours des prochaines années ...

Sources :

- Bratosin, B.C.; Darjan, S.; Vodnar, D.C. (2021). Single Cell Protein: A Potential Substitute in Human and Animal Nutrition. Sustainability, 13, 9284.
- Dekkers, B.L., Boom, R.M., van der Goot, A.J. (2018). Structuring processes for meat analogues. Trends Food Sci. Technol. 81: 25-36.
- Fraeye, I., Kratka, M., Vandeburgh, H., Thorrez, L. (2020). Sensorial and Nutritional Aspects of Cultured Meat in Comparison to Traditional Meat: Much to Be Inferred. Frontiers in Nutrition, 7, Art.No. 35.
- Loveday, S.M. (2019). Food Proteins: Technological, Nutritional, and Sustainability Attributes of Traditional and Emerging Proteins. Annual Review of Food Science and Technology, 10: 311-339
- Malav, O. P., Talukder, S., Gokulakrishnan, P., Chand, S. (2015). Meat Analog: A Review. Crit. Rev. Food Sci. Nutr. 55: 1241-1245.
- Ramachandraiah, K. (2021) Potential Development of Sustainable 3D-Printed Meat Analogues: A Review. Sustainability, 13, 938.
- Thorrez, L., Vandeburgh, H. (2021). Challenges in the quest for 'clean meat'. Nature Biotechnology Correspondence, 37: 215-226.
- VLAIO TETRA project MeatMimicMatrix (2020-2022, HBC.2020.2087)
- Vlam (2022). Vlees blijft vaste plek op het bord van de Belg behouden. Onderzoek van GfK Belgium en iVox in opdracht van VLAM. <https://www.vlaanderen.be/vlam/press/vlees-blijft-vaste-plek-op-het-bord-van-de-belg-behouden>.

PLATEAUX TEPPANYAKI

Savoureux et conviviaux



Courtney Reynaert, de la Boucherie Mortier à Nevele, présente quelques idées de teppanyaki

Nous l'avons déjà affirmé plusieurs fois dans ces colonnes : la viande est une matière première extraordinairement polyvalente. Un produit extrêmement sain, qui peut être cuisiné d'un nombre illimité de manières en un mets délicieux, dans toutes les formes, saveurs et couleurs possibles.

Les préparations Teppanyaki combinent toutes ces qualités en un seul plat. Il n'y a rien de surprenant à cela. Presque toutes les espèces de viande (porc, bœuf, veau, agneau, volaille) peuvent y être incorporées, en tant que tel ou comme produit de viande (salé, séché et/ou cuit), et avec toutes les combinaisons possibles d'herbes et d'épices et tout un choix de légumes, de fruits et de fromages comme ingrédients complémentaires. Même ajouter un petit morceau de poisson est possible. Le point commun entre les plateaux teppanyaki, c'est qu'ils sont composés d'une dizaine de petits plats (± 30 g chacun), consommés ensemble, après avoir été cuits par le consommateur lui-même sur une plaque teppanyaki.

Pour le boucher artisanal, les plateaux Teppanyaki sont donc des préparations où il peut faire jouer à fond toute sa créativité. Pour en témoigner, le plateau teppanyaki composé pour nous par Cédric Mortier, 'Premier Boucher de Belgique' (2021) de Nevele. Un bel échantillon de savoir-faire !

Un élément non-négligeable de ces plats, c'est qu'ils sont préparés à table par le convive lui-même. À sa manière. Et l'expérience nous apprend qu'un produit (presque prêt), terminé (de manière minimale) par quelqu'un, donne une satisfaction supplémentaire. Et si c'est dans un groupe, c'est encore mieux.

Donc saveur et convivialité garanties !

IDÉES DE RECETTES

Pour la préparation de différents plats teppanyaki, on part de portions **pour 2 personnes de chaque fois ± 30 g**.

1. SATÉS DE VIANDE DE PORC MAIGRE BRASVAR



COMPOSITION

- Petits morceaux de viande de porc maigre BRASVAR.
- Tranches d'oignon.
- MARINADE BARBECUE, épices Jobo. Huile végétale, épices, sel, exhausteur de goût E621, arôme, colorant E160c, antioxydant E385, émulsifiant E471
- Bâtonnets saté (12 cm).

PRÉPARATION



- Badigeonner les morceaux de viande de porc BRASVAR de tous côtés avec la MARINADE BARBECUE.



- Enfiler les morceaux de viande sur un bâtonnet saté de 12 cm, en les alternant avec une tranche d'oignon.



- Mettre immédiatement le produit terminé en réfrigération profonde.

2. BURGER 'ENTRECÔTE'



COMPOSITION

- Petits morceaux de viande de porc BRASVAR.
- Petits morceaux de viande de bœuf.
- MARINADE ESPAGNOLE, Degens. Huiles et graisses végétales (huile de colza, entièrement durcie), herbes et épices (poudre d'ail, poudre de paprika, poudre d'oignon, poivre noir, persil, poudre de chili, cumin), sel, maltodextrine, extrait de levure, extraits d'épices (paprika, romarin).
- HERBES POTAGÈRES PAN, Épices Rejo. Chapelure (farine de BLÉ, sel, levure) ; épices et herbes (contiennent CÉLERI, MOUTARDE) ; sel ; exhausteur de goût E 621 ; CÉLERI ; huile de palme durcie ; poudre de zeste de citron.

Allergènes: Gluten, Céleri, Moutarde

PRÉPARATION



- Moudre la viande de bœuf et la viande de porc par une plaque de 5 mm.
- Ajouter la MARINADE ESPAGNOLE.
- Bien mélanger et passer le mélange par une plaque de 3 mm.
- Former des boulettes de ± 30 g.



- Leur donner la forme de mini-hamburgers.



- Rouler les mini-hamburgers dans les HERBES PAN, en laissant le dessus et le dessous des mini-hamburgers sans herbes, afin de pouvoir bien présenter l'aspect de viande' des mini-hamburgers terminés.



- Mettre immédiatement le produit terminé en réfrigération profonde.

3. PETIT BIFTECK AU BEURRE D'AIL



COMPOSITION

- Tranches de bœuf de ± 30 g.
- Poivre du moulin.
- Gros sel (enrobé).
- Beurre d'ail.

PRÉPARATION



- Moudre un peu de poivre sur les petites tranches de bœuf soigneusement découpées.



- Saupoudrer les tranches de bœuf de quelques grains de gros sel (enrobé).



- Diviser les tranches de beurre d'ail en 4 et en mettre deux de manière artistique sur chaque tranche de bœuf.



- Mettre immédiatement le produit terminé en réfrigération profonde.

4. ESCALOPE DE VEAU AUX GRAINS DE POIVRE ROSE



COMPOSITION

- Tranches de veau de ± 30 g.
- MIX DE LÉGUMES, Épices Rejo. Légumes (carotte, oignon, poireau) ; persil.
- GRAINS DE POIVRE ROSE, Épices Rejo.

PRÉPARATION



- Enrober les tranches de veau soigneusement découpées des 4 côtés avec le MIX DE LÉGUMES, en laissant le dessus et le dessous des tranches sans MIX, afin de bien mettre en valeur l'aspect de viande rose.



- Mettre quelques grains de poivre rose sur les petites escalopes.



- Mettre immédiatement le produit terminé en réfrigération rapide.

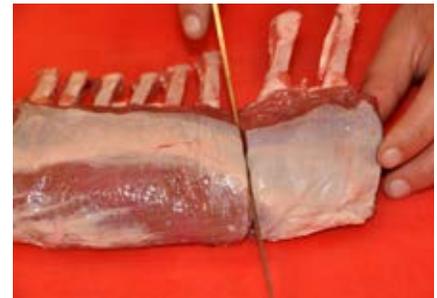
5. COURONNE D'AGNEAU MARINÉE



COMPOSITION

- Petite couronne d'agneau.
- WORLD GRILL, SPANISH HARBOUR, Verstegen. Huiles végétales (73%) (huile de navette, de tournesol), légumes (ail, poivron), sel, huile d'olive, arômes naturels, herbes, dextrose, poivre.
- GRAINS DE POIVRE ROSE, Épices Rejo.

PRÉPARATION



- Diviser la couronne d'agneau en morceaux de viande avec 2 petites côtes.



- Badigeonner les morceaux de viande de tous côtés avec la marinade WORLD GRILL, SPANISH HARBOUR.



- Couper les morceaux de viande en deux entre les petites côtes.



- Présenter les petites côtelettes avec le côté viande vers le haut.
- Mettre immédiatement le produit terminé en réfrigération profonde.

6. PETIT WOK DE BŒUF



COMPOSITION

- MViande de bœuf maigre découpée en dés de $\pm 1 \times 1 \times 1$ cm.
 - Marinade MARINOL TOSCANIA, Épices Rejo.
- Graisses végétales (huile de tournesol, graisse de palme hydrolysée), épices (contiennent MOUTARDE) ; sel ; exhausteur de goût E 621 ; sirop de glucose ; protéine végétale hydrolysée ; extrait d'épices.
- Allergène : Moutarde.*
- Légumes frais : chou-fleur, oignon rouge, poivron rouge, poivron vert, carotte.
 - Persil.
 - Assiettes en palmier : « Oval point, Sier Disponables ».

PRÉPARATION



- Ajouter les petits légumes coupés aux dés de viande.



- Ajouter la marinade MARINOL TOSCANIA.



- Bien mélanger.



- Mettre dans des petites assiettes en palmier.



- Garnir d'une touffe de persil.
- Mettre immédiatement le produit terminé en réfrigération profonde.

7. LARD PETIT DÉJEUNER MARINÉ DE PORC BRASVAR



COMPOSITION

- Tranche de lard petit déjeuner de porc BRASVAR.
 - Marinade MARINOL TOSCANIA Épices Rejo.
 - Graisses végétales (huile de tournesol, graisse de palme hydrolysée), épices (contiennent MOUTARDE) ; sel ; exhausteur de goût E 621 ; sirop de glucose ; protéine végétale hydrolysée ; extrait d'épices.
- Allergène : Moutarde.*

PRÉPARATION



- Couper la tranche de lard petit déjeuner en portions de ± 30 g.



- Badigeonner le dessus et le dessous avec la marinade MARINOL TOSCANIA, en laissant les côtés sans marinade, afin de bien pouvoir présenter l'aspect de viande du lard.



- AMettre immédiatement le produit terminé en réfrigération profonde.

8. PETITE BROCHETTE D'AIGUILLETTE DE POULET



COMPOSITION

- Aiguillettes de poulet (± 30 g).
- Marinade MAGIC ZULU FUER, Raps. Huile de navette, sel de cuisine, paprika séché, sucre, huile de navette durcie, épices (e.a. poivre), arôme naturel, extrait de levure, carottes séchées.
- Bâtonnets saté (12 cm).

PRÉPARATION



- Badigeonner les aiguillettes de poulet de tous côtés avec la marinade MAGIC ZULU FUER.

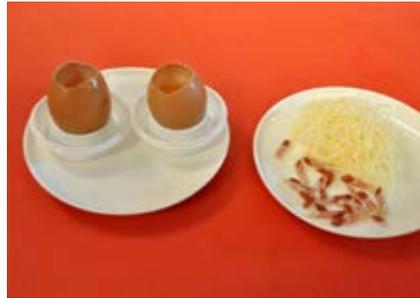


- Enfiler les morceaux de poulet marinés sur les petites brochettes.



- Mettre immédiatement le produit terminé en réfrigération profonde.

9. ŒUF AVEC LARD ET FROMAGE RÂPÉ



COMPOSITION

- Œufs de poule.
- Lard fumé coupé en petits lardons.
- Fromage râpé (p.ex. Parmesan).
- Quelques petites tiges de ciboulette.
- Coupe-œuf (facultatif).

PRÉPARATION



- Enlever la coquille au sommet de l'œuf. L'utilisation d'un coupe-œuf permet d'obtenir un beau bord, ce qui favorisera la présentation par après.
- **Verser ½ du blanc d'œuf.**

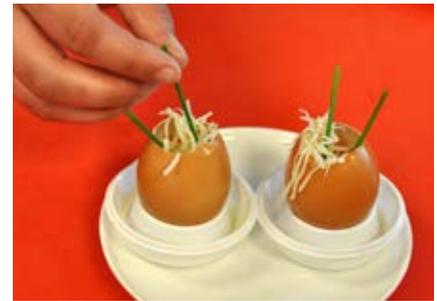
PRÉPARATION



- Mettre les lardons dans les œufs partiellement vidés.



- Ajouter le fromage râpé.
- On obtient **le meilleur résultat** quand une partie du **fromage ajouté dépasse encore du bord** de l'œuf.



- Garnir les œufs avec deux petites tiges de ciboulette.
- Mettre immédiatement le produit terminé en réfrigération profonde.

10. SCAMPI MARINÉS



COMPOSITION

- Scampi (crus) épluchés.
- Tranche roulée de lard fumé.
- Marinade WORLD GRILL, SPANISH HARBOUR, Verstegen. Huiles végétales (73%) (huile de navette, de tournesol), légumes (ail, poivron), sel, huile d'olive, arômes naturels, herbes, dextrose, poivre.
- Bâtonnets saté (12 cm).

PRÉPARATION



- Badigeonner les scampi avec la marinade WORLD GRILL, SPANISH HARBOUR.



- Enfiler un scampi mariné sur une petite brochette.



- Enfiler une tranche roulée de lard fumé sur la brochette.



- Enfiler un 2ème scampi sur la brochette.



- Mettre immédiatement le produit terminé en réfrigération profonde.

TRUCS ET ASTUCES POUR LA COMPOSITION D'UN PATEAU TEPPANYAKI



- Comptez **10 plats** teppanyaki fraîchement préparés pour **1 personne**.



- Dressez les plats teppanyaki (par 2) sur un plateau de service.



- Ajoutez les garnitures appropriées : germes de sango, germes de poireau, petits oignons de printemps, ...



- Garnissez éventuellement avec des petites grappes de groseilles rouges.



- Ajoutez éventuellement des petits drapeaux avec le logo de l'entreprise ... joli et promotionnel !



- Servez avec des **petites pommes** de terre (grenailles) au thym et au romarin **et/ou** quelques **petits pains** (prévoyez du beurre).
- Des **légumes frais** coupés fins sont aussi

- très bien : salade mélangée, tomates, carottes râpées, céleri-rave râpé, concombre, cornichons, oignons grillés, grains de maïs, betterave rouge, radis, ...
- Et prévoyez un assortiment de **saucés maison** : mayonnaise, tartare, cocktail, ketchup, curry-ketchup, ...

CONSIDÉRATION FINALE ... SÉCURITÉ DE PRODUIT

- En tant que préparations de viande (fraîches), les plats teppanyaki sont des produits microbiologiquement délicats. Éviter que des pathogènes puissent s'y développer doit donc être le premier souci dans leur préparation. Comme dans la préparation de tous les produits frais d'ailleurs !
- Partez donc de matières premières fraîches, surgelées, de qualité hygiénique irréprochable.
- Respectez des temps de préparation aussi courts que possible, de manière à ce que la température des matières premières ne monte pas trop fort.
- Évitez les transferts de matières premières (éventuellement) contaminées (poulet frais, œufs crus, légumes frais, ... dans la transformation de la viande.
- Après la préparation : réfrigérez rapidement (profondément) et conservez au frais (température < 5,1 °C). Cette température est la plus basse à laquelle Salmonella puisse se développer !
- Informez bien le client qu'avant consommation, les petits plats teppanyaki doivent être suffisamment cuits. Pour tuer Listeria monocytogenes, il faut une température à cœur minimum de 62 °C (Listeria Cook). Quand on pique le produit cuit, le liquide qui s'écoule de la viande est alors clair. Ajoutons que les produits ayant touché la viande crue ne peuvent jamais être consommés sans cuisson (p.ex. salade sur le plateau de service).
- Il faut consommer dans les 24 heures après l'enlèvement des marchandises !

Avec tous nos remerciements à la Boucherie Mortier (Nevele) www.slagerijmortier.be, sans la collaboration bienveillante de qui ce reportage n'aurait pas été possible !

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

Rédaction et photos :
Em. Prof. Dr. Ir. Hubert Paelinck- KU Leuven / Norbert Van Speybroek – R & D Pilot Rejo / Bertrand Vande Ginste - Professeur Honor. à l'École de Boucherie-Traiteurs de Dixmude.

CÔTELETTE À LA PURÉE DE MOUTARDE, POUSSES D'ÉPINARDS ET SAUCE CHASSEUR

Ingrédients

4 côtelettes Duroc d'Olives	100 g d'oignons argentés
8 grosses pommes de terre	200 g de champignons de Paris
1 dl de lait	50 g de dés de bacon Duroc d'Olives
100 g de beurre	5 dl de vin rouge
Poivre	7 dl de bouillon de porc
Sel	5 g de branches de thym
Noix de muscade	3 g de feuilles de laurier
2 cuillères de moutarde	5 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives
400 g de jeunes épinards	

Méthode

Préchauffez le four à 180°. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans la poêle. Poivrez et salez les côtelettes avant de les cuire pendant 1 minute pour qu'elles soient croustillantes des deux côtés.

Retirez-les de la poêle et placez-les sur une plaque de four. Versez un peu d'huile d'olive sur la viande. Cuisez les pommes de terre dans l'eau salée, égouttez-les et ajoutez le beurre, la moutarde, du poivre, du sel et de la muscade. Écrasez et mélangez pour obtenir une belle purée. Lavez les pousses d'épinards et ajoutez-les à la purée. Dans la poêle de cuisson des côtelettes, faites revenir les oignons argentés dans un peu d'huile d'olive. Retirez les oignons frites et déglacez au vin rouge. Laissez refroidir complètement. Ajoutez le bouillon de porc, le thym et le laurier. Laissez réduire jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Salez et poivrez. Passez les côtelettes au four pendant 4 minutes. Enlevez la viande du four et servez avec la purée. Nappez de sauce chasseur. Pour la finition, ajoutez quelques pousses d'épinards.



WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

JOURNÉES DE CONTACT À MALINES

Quelques conseils pour faire face à la crise !

Nous sommes tous conscients des problèmes actuels:

- Augmentation des prix des matières premières
- Prix élevés de l'énergie
- Coûts salariaux plus élevés due à l'inflation
- Et en plus de tout cela..... une baisse du pouvoir d'achat chez nos clients, les consommateurs.

NOTRE APPROCHE CONCRÈTE ?

Nous ne suggérons **pas** que vous fassiez des compromis sur la qualité du service et des offres qui ont contribué à votre nom et à votre réputation pendant des années.

CE QUE NOUS CONSIDÉRONS :

- Augmentation des prix : l'inflation a augmenté de plus de 8%, il est donc tout à fait normal que les prix de tous les produits augmentent. Pour ceux qui ne l'ont pas encore fait, il est grand temps d'agir.
- Economies/réduction des coûts : proposer des portions plus petites, réduire le poids net des produits.
- 20% de vos produits représentent 80% de votre chiffre d'affaires. Éliminons de l'assortiment les produits les moins rentables et à faible rotation. D'autre part, on peut lancer de nouveaux produits,

moins chers et contenant d'autres ingrédients, pour remplacer les produits existants plus chers.

- Coûts salariaux : ayez le courage de jeter un regard critique sur cette rubrique. Est-ce que tout le monde doit commencer en même temps ? Ne serait-il pas préférable de travailler 2 x 4 heures plutôt que 8 heures consécutives ?
- Coûts de l'énergie : ne faudrait-il pas envisager de remplacer plus tôt les vieilles machines dont les coûts de l'énergie sont élevés ? Quels sont les appareils qui consomment le plus d'énergie ? Que peut-on faire avec eux ?
- Heures d'ouverture : peut-on les réduire ? Ou les "vending machines" peuvent-elles être une solution ?

POURQUOI VISITER LES JOURNÉES DE CONTACT À MALINES LE DIMANCHE 23 ET LE LUNDI 24 OCTOBRE (13H00-20H00) ?

- Tous les exposants présents sont très conscients de la crise actuelle et discuteront avec vous des solutions pour vous permettre de sortir victorieux de cette situation. Certaines entreprises ne seront pas présentes en raison des difficultés qu'elles rencontrent pour trouver des solutions. Ne vous inquiétez pas ! Les exposants présents seront heureux de vous tendre la main pour trouver avec vous la meilleure solution.

BOULANGER BOUCHER

POISSONNIER FROMAGIER

journées de contact

ÉVÈNEMENT DÉDIÉ AUX COMMERCES DE DÉTAIL ALIMENTAIRES
NEKKERHAL MECHELEN

23-24 OCTOBRE 2022

Plus d'informations:
www.contactdagen.be

- Adressez-vous également à vos collègues et à votre fédération professionnelle pour connaître leurs expériences. Échangez des idées pour trouver la solution idéale pour votre cas.
- Recevez une belle surprise pratique : suite à la nouvelle législation concernant les chambres froides et les meubles frigorifiques et au contrôle strict de l'AFSCA et de la police, la Fédération nationale des bouchers distribuera gratuitement un carnet de bord (d'une valeur de 15€) aux 150 premiers bouchers-traiteurs, membres de la Fédération, et ce chaque jour d'exposition.

Comme vous pouvez le voir, cher artisan, votre visite, avec vos employés, aux journées de contact constituera un investissement important pour la survie de votre entreprise.

Vous trouverez une invitation gratuite dans le journal professionnel. Vous pouvez également vous inscrire gratuitement sur le site www.contactdagen.be.

Nous vous accueillons à bras ouverts !

Luc Paeme, organisateur des journées de contact à MALINES

Produits finis frais ou congelés	
Diversi Foods	5000
La Lorraine Bakery Group	2007
Vandemoortele Professional	4013
Collecte et traitement des déchets	
Renewi	3029
Traflux	5019
Divers	
AbsoluteYOU	5024
Aseq	5001
Aveno	5022
Beobank	1006
Kreda Automaten	5003
Luminus	3014
Menssana	4023
Nowjobs	3016
Nuneo	4019
Staffable (Horeca Focus)	4021
Bruegel First in Quality	6004
Jusré	4024
Produits de base : matières premières et produits semi-finis	
Aigremont	2012
Beko	3007
Cnudde	6015
Dübör Nederland bv	3013
Ireks Belgium	2010
Solarec	4016
Vandemoortele Professional	4013
Willy Vanilli Concepts	2020
Zeelandia	2016
Plats préparés - Produits traiteur - Salades	
Aigremont	2012
Bruegel First in Quality	6004
Jusré	4024
Vandemoortele Professional	4013
Vêtements professionnels	
ES Textiel	2015
SnP WEAR	5020
Produits et emballages biologiques	
Dübör Nederland bv	3013
Solarec	4016
Chocolat	
Belgian Technology & Construction (Betec)	3001
Petit matériel	
Bodart & Co	4401
Cnudde	6015
ES Textiel	2015
ICB - NoStik	2022
Peeters Bakkerij & Winkelinr.	5006
Valentyn-Van Hauwermeiren	3010
Van Den Broucke Bakkerijmachines	4015
Willy Vanilli Concepts	2020
Refroidissement	
Peeters Bakkerij & Winkelinr.	5006
Proftech & De Bruyn	4006
Van Den Broucke Bakkerijmachines	4015
Herbes - Épices - Marinades - Sauces - Huiles - Vinaigres	
Aigremont	2012
Evlier	6014
Vandemoortele Professional	4013

Équipements logistiques et techniques	
Peeters Bakkerij & Winkelinr.	5006
Machines	
Beko	3007
Belgian Technology & Construction (Betec)	3001
Kalmeijer B.v.	6011
Leopard	3015
Menssana	4023
Peeters Bakkerij & Winkelinr.	5006
Tops Vending Systems	3019
Valentyn-Van Hauwermeiren	3010
Van Den Broucke Bakkerijmachines	4015
Willy Vanilli Concepts	2020
Winterhalter Belgium	5017
Produits et matériaux d'entretien	
Atimo Cleantech	1011
Bodart & Co	4401
BOMA	3000
Thermostar België	3018
Wijnen bvba	5010
Organisations - Formation - Littérature professionnelle	
AbsoluteYOU	5024
Bakkers Vlaanderen	2017
De Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België	5016
Nowjobs	3016
Nuneo	4019
Staffable (Horeca Focus)	4021
Fours - Rôtissoires - Barbecues	
Beko	3007
Peeters Bakkerij & Winkelinr.	5006
Rational	5014
Atelier et/ou magasin d'équipement et d'aménagement	
Devafloor	2014
Deweco	1016
ES Textiel	2015
Hygitop	1021
ICB - NoStik	2022
Kreda Automaten	5003
Peeters Bakkerij & Winkelinr.	5006
Emballage	
Beko	3007
Brabopak	1023
ES Textiel	2015
Valentyn-Van Hauwermeiren	3010
Machines d'emballage - Machines à vide	
MULTIVAC	5015
Valentyn-Van Hauwermeiren	3010
Viande - Gibier - Volaille	
Bruegel First in Quality	6004
Balances - Systèmes d'encaissement - Logiciels	
Antenor Payment Systems	4018
Bakkersonline	2023
Bizerba	6010
Digi Belgium	4007
HorecaTouch	2009
INDII	4027
Joyn	5012
Quality Guard	6006
Valentyn-Van Hauwermeiren	3010
Worldline	4011
Yina Solutions	4020
Produits laitiers et fromages	
Bruegel First in Quality	6004
Solarec	4016

QUESTION-REPONSE

J'ai reçu un avertissement numérique officiel par e-mail du SPF Finances pour payer une amende routière. Dois-je la payer ?

Absolument pas !!!!! C'est un bon exemple de phishing et par laquelle il est essayé de vous arnaquer.

Bien sûr, il n'est pas toujours facile de constater s'il y a fraude, d'autant plus que dans ce cas, le nom de domaine minfin.fed.be est bien utilisé par le SPF Finances.

Qu'une chose soit claire.

Un service public ne vous enverra jamais spontanément un message officiel par e-mail.

Ce sera toujours par la poste et/ou la même lettre se trouvera toujours dans votre e-box (*).

Vous devez donc toujours vous méfier du phishing.

Pour de nombreux conseils et informations, visitez le site officiel www.safeonweb.be.

Sur ce site, vous trouverez, entre autres, un aperçu des faux messages les plus fréquents.

Il est également conseillé de télécharger l'application safeonweb sur votre téléphone afin d'être toujours informé d'une nouvelle menace.

(*) **My e-box** est une boîte aux lettres électronique utilisée par un nombre croissant de services publics pour poster des lettres de manière sécurisée.

(par exemple, la taxe foncière, la taxe routière et les amendes, my pension,).

Vous devez activer My e-box pour pouvoir l'utiliser.

L'activation et la consultation des messages doivent se faire via la plateforme CSAM (eID, token ou l'application itsme).

Vous serez informé par e-mail chaque fois qu'un nouveau message sera disponible.

Tout comme les citoyens, les entreprises peuvent également activer et consulter leur **e-box entreprise** (voir BB nr. 5 2021 ou dans les pages pour les membres section formation).

QUESTION – REPONSE

Puis-je céder mon terminal de paiement lorsque je cède mon entreprise ou puis-je le conserver lorsque je passe d'une entreprise unipersonnelle à une société et lorsque je change de forme de société ?

Non, selon la législation actuellement en vigueur sur la lutte contre le blanchiment d'argent, il n'est plus possible de céder un terminal de paiement ou de le conserver lors du changement de statut de votre entreprise.

Veillez tenir compte du fait qu'il faudra environ un mois pour l'obtention d'un nouveau terminal en fonction.

Remarque

Si d'application : vérifiez en temps utile les modalités pour de résilier le contrat avec la société chargée du traitement des paiements (CCV, Keytrade, Worldline,).

RECTIFICATION FORFAIT CONTRIBUTION DIRECTES

Dans La Boucherie Belge n°7 du 21 août 2022 une erreur s'est glissée dans la publication du pourcentage à appliquer pour le groupe de marchandises *11A : produits à base de viande achetés* repris dans la rubrique *V. Vente de marchandises achetées sans transformation*.

Le chiffre correct doit être **68 %** au lieu de 66%

DOSSIER CONSOMMATION À DOMICILE DE CHARCUTERIES

SOURCE : GfK BELGIUM – TEXTES & PHOTOS : BIEN DE CHEZ NOUS

La consommation de charcuteries reste à un niveau plus élevé qu'en 2019, avant la crise sanitaire, même après la crise du covid.

L'assortiment de fines charcuteries proposé par nos bouchers artisanaux est inépuisable. Les connaissances professionnelles de nos bouchers dans ce domaine se situent à un niveau mondial.

La consommation de charcuteries est en plein essor depuis la crise du covid. Au cours de la crise sanitaire, le boucher a gagné des parts de marché dans ce domaine et il lui faut à présent maintenir ses ventes à niveau.

Dans l'ensemble de la consommation de charcuteries à domicile, ce sont les salaisons (jambon cru, fumé et lardons) et le jambon cuit qui se vendent le mieux.

LA CONSOMMATION 2021 DE CHARCUTERIES EST RESTÉE À UN NIVEAU SUPÉRIEUR À L'AVANT-COVID

Les mesures anti-covid ont entraîné une hausse de la consommation à domicile de charcuteries en Belgique en 2020 et dans une moindre mesure en 2021. La consommation à domicile de charcuteries est ainsi arrivée à 10,8 kg par personne en 2021, soit 3% de moins qu'en 2020, mais encore toujours 3% de plus qu'en 2019.

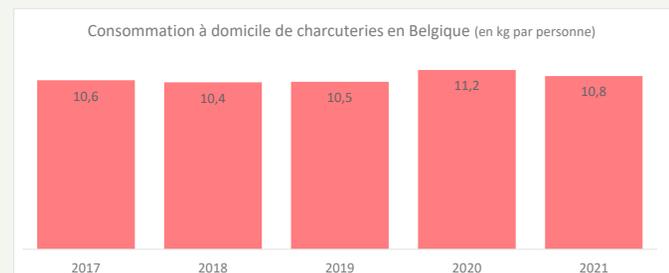
Dans l'ensemble de l'assortiment de charcuteries, les préparations de volaille et le salami ont gagné des parts de volume en 2021, au détriment entre autres des salaisons (jambon cru, jambon fumé, lardons, ...), qui ont à nouveau perdu des parts de marché après une bonne année 2020. Au niveau des canaux de distribution, il faut surtout noter qu'en 2021, pour la 1ère fois depuis des années, le hard discount (Aldi et Lidl) a perdu des parts de volume, surtout au profit des supermarchés de quartier. L'E-commerce est également en hausse, mais avec une part de volume de 1,9%, il reste un petit canal.

C'est ce qui ressort des données obtenues par le VLAM auprès du bureau d'étude de marché GfK Belgium, qui suit les achats de 6000 ménages belges pour la consommation à domicile.

La consommation à domicile a augmenté sous l'influence du Covid-19

Le Covid-19 a donné lieu, en 2020 et en 2021, à des années atypiques, et ce également dans le domaine de l'alimentation. Suite aux mesures anti-covid, comme la fermeture de l'horeca, le télétravail obligatoire, le chômage temporaire, etc., la consommation à domicile de produits alimentaires a connu une forte augmentation au détriment de la consommation à l'extérieur. Cela a entraîné en 2020 une hausse du chiffre d'affaires de la consommation à domicile des produits alimentaires de 12%. En 2021, cette consommation à domicile a baissé de 2% par rapport à 2020 (confinements moins stricts qu'en 2020, surtout par rapport au 1er confinement de mars à mai), mais elle était toujours 11% plus haute qu'en 2019. Cette évolution se remarque aussi spécifiquement pour la consommation à domicile de charcuteries. Après une légère baisse de la consommation à domicile avant la crise du Covid, il y a eu une hausse des dépenses de 12% en 2020 et une baisse de 2% en 2021. En termes de volume, il y a eu une hausse de 7% en 2020, suivie d'une baisse de 3% en 2021. C'est ainsi que nous sommes arrivés en 2021 à une consommation à domicile de charcuteries de 10,8 kg par personne, ce qui

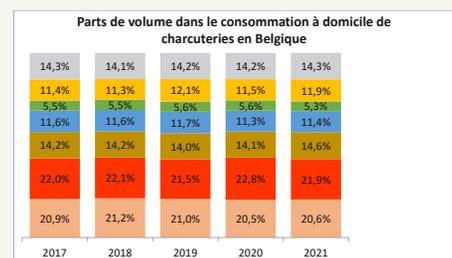
est toujours supérieur de 3% aux 10,5 kg par personne de 2019. Presque tous les ménages belges (99%) ont acheté des charcuteries en 2021, et ils l'ont fait en moyenne à peu près toutes les semaines (56 fois). Au total, les Belges ont dépensé plus d'1,6 milliard d'€ pour des charcuteries en 2021.



Source : GfK Belgium

Les préparations de volaille et le salami se sont le mieux vendus en 2021

Dans l'assortiment de charcuteries consommées à domicile, les salaisons (jambon cru, jambon fumé et lardons) et le jambon cuit sont les 2 segments les plus importants avec des parts de volume supérieures à 20%. Ils sont aussi tous deux achetés annuellement par plus de 90% des ménages belges. En 2020 et 2021, la part de volume du jambon cuit se situait toutefois à un niveau légèrement inférieur à celui d'avant-covid. Les salaisons en revanche ont pu gagner des parts de volume en 2020, mais en ont reperdues en 2021. Les segments ayant connu la plus forte croissance en 2021 ont été les préparations de volaille et le salami.



Source : GfK Belgium

À droite du graphique :
autres
préparations de volaille
pâté
saucissons cuits
salami
salaisons
jambon cuit

Les Wallons ont acheté plus de charcuteries que les Flamands

C'est en Wallonie que la consommation à domicile de charcuteries a été la plus élevée (11,5 kg par personne). En Flandre, elle était de 10,8 kg et à Bruxelles, de 8,7 kg par personne. La hausse a été la plus élevée à Bruxelles en 2020 (+11%), mais c'est aussi là que la baisse a été la plus forte en 2021 (-8%).

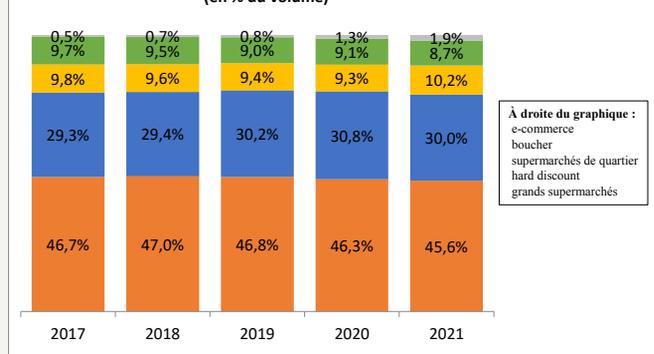
Outre les différences régionales, il y a aussi eu des différences entre groupes de population. Ainsi, le volume acheté par personne a été plus élevé chez les + de 50 ans, les groupes sociaux moins bien nantis et les ménages à une ou deux personnes. La plus forte hausse en 2020 a été enregistrée chez les isolés, les moins de 30 ans et les groupes sociaux mieux nantis. Ce n'est pas par hasard s'il s'agit de groupes de population qui consomment normalement plus souvent à l'extérieur (proportionnellement). C'est aussi chez eux qu'on a noté la plus forte baisse en 2021.

On note aussi des différences dans les préférences par sorte de charcuterie. Ainsi, les Flamands optent proportionnellement plutôt pour des préparations de volaille et les Wallons plutôt pour le jambon cuit. Les moins de 50 ans achètent proportionnellement plutôt des préparations de volaille et des saucissons cuits, alors que les + de 50 ans optent plutôt pour le pâté et les salaisons. Le pâté et les salaisons sont plutôt populaires dans les classes sociales supérieures, alors que les classes sociales moins bien nanties achètent plutôt des saucissons cuits et des préparations de volaille.

Pour la 1ère fois depuis des années, le hard discount perd des parts de volume

Ces dernières années, la part de volume du hard discount (Aldi et Lidl) était en hausse. En 2020 également, la part de volume du hard discount a continué à augmenter, jusqu'à 30,8%. En 2021 toutefois, il y a eu un terme à cette hausse : le hard discount est arrivé à une part de volume de 30,0%. Ce sont les supermarchés de quartier qui ont été les bénéficiaires de ce recul en 2021, avec une hausse de part de volume de 0,9 %, pour arriver à une part de volume de 10,2%. Les grands supermarchés ont par contre continué à perdre des parts de volume. Au summum de la crise sanitaire, en 2020, le boucher a su regagner un peu de part de volume, mais cela s'est avéré de courte durée. L'E-commerce est un canal croissant, surtout depuis le début de la crise du Covid, évoluant de 0,8% de part de volume en 2019 à 1,9% en 2021. Malgré la forte croissance, cela reste donc encore un petit canal.

Parts de marché dans la consommation à domicile de charcuteries en Belgique (en % du volume)



Source : GfK Belgium

Les parts de volume varient par espèce de charcuterie. Ainsi, la part des grands supermarchés est plus élevée pour le jambon cuit, celle du hard discount pour le salami et les préparations de volaille, et celle des supermarchés de quartier pour le pâté et les saucissons cuits. Le boucher vend mieux son pâté (avec une part de volume de 15%) que ses préparations de volaille (où il ne représente que 5% du volume).

VOICI QUELQUES DÉLICIEUSES RECETTES DE SOUPES, AVEC DES CHARCUTERIES FINES COMME GARNITURE !

SOUPE DE LÉGUMES À LA BIÈRE

Une soupe à la bière ? C'est non seulement possible, mais aussi délicieux. Cette recette de soupe de légumes à la bière est parfaitement taillée pour les plus audacieux.



Ingrédients

1 échalote
250 g de champignons blancs
2 poireaux
1 branche de céleri
1 botte de cerfeuil
100 g de jambon fumé (Magistral)
33 cl de bière (Leffe Blonde)
1,20 l de bouillon de poule
100 ml de crème
beurre
poivre
sel

Préparation

Coupez les champignons en lamelles, le poireau en rondelles et le céleri en dés.

Émincez l'échalote.

Faites frire l'échalote dans un peu de beurre et d'huile jusqu'à ce qu'elle devienne translucide. Ajoutez les champignons, le poireau et le céleri et faites revenir le tout en remuant pendant 2 minutes. Conservez quelques lamelles de champignons pour la présentation.

Déglacez avec le bouillon et portez à ébullition. Laissez la soupe mijoter à feu doux pendant 15 minutes. Incorporez la bière et laissez encore frémir 10 minutes.

Mixez la soupe. Incorporez-y la crème et laissez le tout encore chauffer sans bouillir. Salez et poivrez selon votre goût.

Émincez le jambon. Versez la soupe dans des bols ou des assiettes creuses et décorez avec les lamelles de champignons restantes, le jambon émincé et une pluche de cerfeuil.

Accompagnez éventuellement cette soupe d'un peu de pain.

SOUPE AUX POIS ET AU CRUMBLE DE BOUDIN NOIR

Cette recette vous permettra de préparer une soupe à base de petits pois frais ou surgelés. Quel que soit votre choix, le résultat sera le même : un bol de soupe irrésistible et ravigotant, idéal par temps glacial.



Ingrédients

1 c à s d'huile d'olive

700 g de petits pois (frais ou surgelés)

1 oignon

1 gousse d'ail

125 g de pommes de terre

800 ml de bouillon de légumes

Crumble :

1 boudin noir

100 g de panko

4 tranches de pain au levain

2 c à c de cannelle

poivre

sel

2 c à s d'huile d'olive

Préparation

Émincez l'ail et l'oignon. Faites chauffer 1 c à s d'huile d'olive dans une grande casserole et ajoutez l'oignon. Faites-le revenir à feu doux.

Pelez la pomme de terre et coupez-la en dés.

Ajoutez à l'oignon 3 c à s d'eau, les dés de pomme de terre et l'ail émincé. Laissez mijoter le tout pendant 3 minutes.

Versez le bouillon dans la casserole, salez et poivrez. Faites bouillir le tout 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les dés de pomme de terre soient entièrement cuits.

Ajoutez les petits pois et laissez-les blanchir environ 5 minutes dans la soupe. C'est juste assez pour les cuire tout en préservant leur couleur verte.

Ôtez la soupe du feu et mixez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Retirez la peau du boudin noir et coupez-le en rondelles. Faites-le cuire dans une poêle antiadhésive puis écrasez-le à la fourchette. Ajoutez le panko et poêlez le tout pendant quelques minutes pour obtenir un crumble.

Coupez le pain en dés, épicez-le de cannelle, poivre et sel. Faites-le dorer et croustiller dans 2 c à s d'huile d'olive.

Servez la soupe avec le crumble, les croûtons délicieusement parfumés à la cannelle et un peu d'huile d'olive.

SOUPE À LA MOUTARDE AU CERFEUIL, FROMAGE ET JAMBON CROUSTILLANT

Cette recette de soupe à la moutarde est prête en un peu plus de 30 minutes et est excellente ! Et n'oubliez surtout pas la garniture...



Ingrédients

2 oignons doux

1 gousse d'ail

2 blancs de poireau

250 g de pommes de terre farineuses

½ botte de cerfeuil (+ supplément)

100 ml de crème légère

1 l de bouillon de poule

2 c à s de moutarde à l'ancienne

sel

poivre

60 g de jambon Magistral fumé (fines tranches)

100 g de St Maarten Light, râpé

2 c à s de beurre

Préparation

Pelez et coupez les oignons en rondelles. Pelez et écrasez l'ail. Rincez les blancs de poireaux et coupez en anneaux. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux.

Faites fondre le beurre dans une casserole et faites-y revenir les poireaux, les oignons et l'ail durant 8 minutes. Ajoutez les dés de pommes de terre, le bouillon de poule, 1 c à s de moutarde ancienne, du sel, du poivre et laissez cuire doucement pendant 20 minutes.

Préchauffez votre four à 185 °C.

Ajoutez le cerfeuil à la soupe et mixez finement le tout. Goutez et ajustez éventuellement l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Posez les tranches de jambon sur une lèche-frite couverte de papier cuisson et enfournez pendant 10 minutes jusqu'à ce que le jambon soit croustillant. Laissez refroidir.

Juste avant de servir votre soupe, ajoutez-y 1 c à s de moutarde à l'ancienne et la crème.

Maintenez la soupe au chaud, sans la faire bouillir.

Garnissez les bols de soupe de fromage fondu, de jambon croustillant et d'un peu de cerfeuil.

SOUPE DE POMMES DE TERRE ET LARDONS

Un bol de soupe de pommes de terre, on en profite toute l'année durant ! Et les lardons ajoutent une touche de saveur et de croustillant. Ceux qui en veulent plus peuvent servir la soupe avec de la crème épaisse, du cheddar et de la ciboulette.



Ingrédients

1 kg de pomme de terre

6 tranches de lard

3 c à s de beurre

42 g de farine

1 oignon

3 gousses d'ail

945 ml de bouillon de poule

475 ml de lait

155 ml de crème

1,50 c à c de sel

1 c à c de poivre

160 g de crème épaisse

Pour la finition :

cheddar

ciboulette

crème épaisse

lardons

Préparation

Placez les morceaux de lard dans une grande casserole et faites-les dorer à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Retirez les lardons de la casserole et réservez à part. Laissez la graisse dans la casserole.

Ajoutez le beurre et l'oignon ciselé. Faites revenir à feu moyen pendant 3 à 5 minutes.

Ajoutez l'ail et faites cuire environ 30 secondes.

Parsemez la farine et mélangez pour obtenir une masse lisse.

Ajoutez les dés de pommes de terre avec le bouillon de poule, le lait, la crème, le sel et le poivre. Mélangez bien.

Portez à ébullition ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites (environ 10 minutes).

Laissez la soupe mijoter doucement. Mixez.

Ajoutez la crème épaisse et les morceaux de lard. Mélangez une dernière fois pour bien incorporer. Laissez la soupe mijoter 15 minutes avant de la servir.

Finition : versez la soupe dans les bols, puis finissez avec un peu de crème épaisse, des lardons, du cheddar ou de la ciboulette.

SOUPE DE CHOU-FLEUR AU JAMBON CUIT



Ingrédients

5 tranches de jambon cuit Magistral

1 chou-fleur

2 poireaux

1 oignon

1 c à s d'huile

1 l de bouillon

1 c à s de d'estragon finement haché

2 c à c de moutarde

1 dl de crème

persil

poivre

sel

Préparation

Nettoyez le chou-fleur et divisez-le en petits bouquets.

Nettoyez le poireau et coupez-le en petits tronçons. Emincez finement l'oignon et détaillez le jambon en languettes.

Dans une grande casserole, faites revenir brièvement l'oignon et le poireau dans l'huile chaude.

Joignez les petits bouquets de chou-fleur et laissez-les colorer un peu.

Mouillez avec le bouillon et portez le tout à ébullition. Couvrez et

laissez cuire la soupe 15-20 minutes à feu doux.
Mixez finement la soupe, puis liez-la avec la crème et incorporez l'estragon, le persil, la moutarde et le jambon.
Réchauffez le tout, mais sans faire bouillir.

SOUPE DE POMMES DE TERRE ET FILET D'ANVERS



Ingrédients

900 g de pommes de terre farineuses

100 g de filet d'Anvers

2 poireaux

2 oignons

1 l de bouillon de légumes

2 c à s d'huile d'olive

sel

poivre

Préparation

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en petits morceaux. Éliminez le vert des poireaux et coupez les blancs de poireaux ainsi que les oignons en dés.

Faites revenir les blancs de poireaux et les oignons dans un peu d'huile d'olive.

Ajoutez les pommes de terre aux légumes et faites cuire quelques minutes supplémentaires tout en mélangeant.

Versez le bouillon de légumes, salez et poivrez.

Portez le tout à ébullition et laissez cuire pendant 20 minutes avec le couvercle.

Pendant ce temps, coupez le filet d'Anvers en morceaux et faites-les cuire dans une poêle antiadhésive pour les rendre croquants.

Mixez la soupe, puis salez et poivrez selon votre goût.

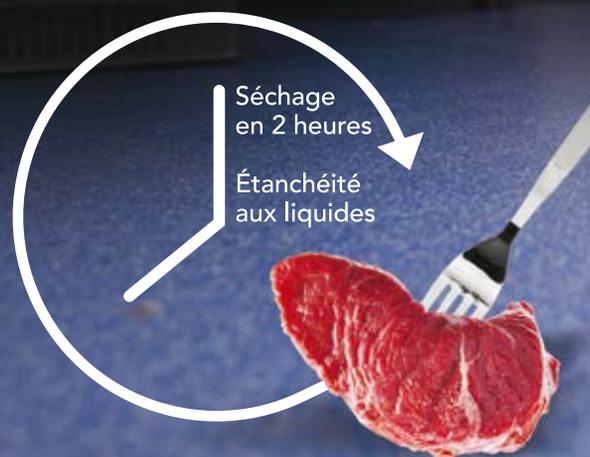
Servez la soupe avec quelques morceaux croquants de filet d'Anvers.

**BIEN
DE CHEZ
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



Glorius soutient vos ventes !

- ✓ Grâce à une collaboration constructive
- ✓ Une communication ouverte
- ✓ Une viande tendre de qualité
- ✓ Des outils marketing

Devenez l'un de nos ambassadeurs exclusifs
et contactez-nous via glorius.be



Le jambon Ganda, fait avec le meilleur jambon et fruit de la tradition artisanale

Ou comment des bouchers du siècle dernier se sont spécialisés dans le jambon séché flamand



HISTORIQUE

En 1954, Roger Cornelis et Maria Mattheeuws ouvrent une boucherie à Wetteren et en 1958, ils déménagent à Mariakerke près de Gand. En 1968, ils cèdent la boucherie et ouvrent la halle aux viandes « Corma » à Destelbergen. À ce jour, elle est connue comme Vleeswaren Corma, où le fils Dirk Cornelis participe à la gestion depuis 1991. Aujourd'hui, leurs produits sont disponibles dans de nombreux magasins, des boucheries et épicerie fines aux supermarchés et magasins d'alimentation. Jambon Ganda : rien que le nom vous met déjà l'eau à la bouche ...

Le Big Bang

Pendant ses « jeunes années », Dirk Cornelis était fermement convaincu qu'il ne travaillerait jamais dans l'industrie de la viande. « Après 2 ans d'école supérieure, je me suis soudain rendu compte que j'avais peut-être été un peu vite en besogne et il est alors arrivé l'inévitable : j'ai commencé à la maison ... »

Au début de sa carrière, les jambons étaient encore salés dans des bacs à saumure, de grands bacs, dans lesquels les jambons salés sont empilés les uns sur les autres. À un certain moment du processus, il est apparu que certains jambons n'avaient pas aussi bon goût que les autres. Le mystère a été éclairci, quand on a examiné de plus près le processus de séchage à sec. Pour le séchage à sec, selon la tradition méridionale, espagnole ou italienne, les jambons n'ont en effet plus été placés les uns sur les autres, mais les uns à côté des autres. Les jambons ont alors encore subi une maturation de 2 mois, puis enfin un séchage de 10 mois.

Le Jambon Ganda était né, mais le nom Jambon Ganda était encore quelque peu prématuré, étant donné qu'à ce moment-là, l'atelier ne commercialisait pas sa viande sous un nom de marque propre. Le changement est intervenu en 1985, après une nomination du jambon dans la célèbre émission télévisée "Château Van Hove". Le jambon est alors vite devenu un produit très convoité et a été commercialisé sous son propre nom de marque.

Qu'est-ce que ce jambon a de si spécial ?

Le Jambon Ganda est souvent cité sur un pied d'égalité avec le Jambon Serrano et le Jambon de Parme, mais d'après Dirk

Cornelis, la différence réside dans l'approche et surtout dans l'ADN belge du jambon. « Le procédé de fabrication est basé sur notre tradition artisanale, déjà présente en Flandre à l'époque des Ménapiens. Cette tradition exige de nos collaborateurs une passion pour le métier ».

Le Jambon Ganda est reconnu comme produit régional traditionnel flamand. Il se distingue des autres « grands » européens par l'utilisation exclusive de sel marin pendant le processus de salage. Le jambon est en outre lié au sol belge. « Ganda propose un produit local et pur, basé sur 3 ingrédients : le jambon, le sel et le temps. Nous laissons à la qualité de nos ingrédients la place et le temps pour devenir un délicieux produit fini. »

Que nous réserve l'avenir ?

« Le passé récent montre qu'il y a une légère baisse dans la consommation de charcuteries », explique Dirk. Il croit que les produits artisanaux de qualité, notamment en raison de leur saveur, auront toujours leur place dans le cœur des consommateurs. « Il est important, à côté de nos produits traditionnels, de regarder également ce que le consommateur veut. » En développant de nouveaux produits, comme le jambon bio et le jambon de bœuf séché, nous répondons à quelques tendances de la société, comme un intérêt croissant pour les produits bio et la viande bovine maturée. Ganda mise en outre sur l'avenir et nous pensons aussi, à côté des produits laitiers, à des alternatives végétariennes, sans perdre de vue notre passion, notre artisanat et la qualité et la saveur de nos produits. »

Et quel autre jambon ?

En tant que consommateur, il est difficile de choisir parmi les collections savoureuses présentées dans le comptoir du magasin. Pour quelqu'un qui se lève et se couche « avec un jambon à côté de son lit », le choix a été vite fait. « Le Mangalica hongrois est, à côté du Jambon Ganda, un de mes favoris absolus. Mais le jambon brugeois, un autre jambon de notre terroir, n'a certainement rien à lui envier. »

Contrôle de la maturation avec un os de cheval pointu

Pour contrôler les jambons, on utilise de préférence un os de cheval : l'os poreux retient mieux l'arôme.

TERRINE DE FROMAGE AU JAMBON GANDA, RAISINS SECS



Cuisinier et photographe Stefaan Daeninck Culinair Ateljee

Ingrédients

8 radis
 roquette
 1 dl d'huile d'olive
 5 cl de vinaigre balsamique
 50 g de raisins secs mis à gonfler dans du vin blanc
 2 petites tranches de Jambon Ganda, très fines

POUR LA TERRINE

300 g de mélange de fromages (bleu, brie et munster)
 50 g de beurre
 10 g de mélange d'herbes vertes (ciboulette, estragon, sauge)
 pointe de piment d'Espelette
 2 échalotes, émincées
 4 petites tranches de Jambon Ganda
 100 g de fruits secs (dattes, raisins, abricots)

Préparation

- Mettez les trois fromages, le beurre, les herbes, le piment d'Espelette et les échalotes dans le robot de cuisine et pétrissez soigneusement le tout.
- Revêtez une platine à tarte de film plastique et couvrez-la d'une fine couche d'appareil au fromage. Disposez-y les petites tranches de jambon et semez-y les fruits secs (hachés régulièrement). Répartissez le reste de l'appareil et couvrez de film plastique. Placez une nuit au réfrigérateur, 5 heures minimum.
- Émincez les radis et plongez-les dans de l'eau glacée avec la roquette.
- Mélangez l'huile d'olive avec le vinaigre balsamique.

PRÉSENTATION

- Présentez la terrine sous forme de parts et garnissez-la de raisins secs et de fines tranches de jambon.
- Disposez les rondelles de radis et les feuilles de roquette à côté.
- Aspergez de vinaigrette.

JAMBON GANDA AU CHOU-FLEUR



Cuisinier et photographe Stefaan Daeninck Culinair Ateljee

Ingrédients

1 chou-fleur
 2 litres de bouillon de volaille
 8 champignons de Paris
 5 cl d'huile d'olive
 8 petites tranches de jambon Ganda

POUR LA PURÉE DE CHOU-FLEUR

400 g de chou-fleur cuit à point
 5 cl de bouillon de volaille
 20 g de beurre
 feuilles de thym frais
 sel et poivre

Préparation

- Parez le chou-fleur et découpez-le en bouquets. Réservez-en un et cuisez le reste à point dans le bouillon de volaille. Égouttez, mettez à nouveau trois bouquets de côté et placez le reste dans le blender avec un peu de bouillon, le beurre et une partie des feuilles de thym. Réduisez en purée lisse et assaisonnez de sel et de poivre. Mettez le mélange dans une poche à douille.
- Coupez le bouquet cru en fines tranches et conservez-le dans de l'eau glacée.
- Coupez les bouquets cuits en petits morceaux et les champignons en tranches égales. Faites rissoler le tout dans de l'huile d'olive très chaude.
- Étendez les tranches de jambon et dressez-y la purée de chou-fleur. Enroulez en beaux « cannellonis ».

PRÉSENTATION

- Disposez les tranches de chou-fleur cru et les champignons cuits sur l'assiette. Déposez-y chaque fois deux cannellonis et quelques bouquets de chou-fleur cuit.
- Garnissez de feuilles de thym et de poivre fraîchement moulu.



Lard artisanal traditionnel

Le lard de Dégustation de Bruges est préparé de **manière traditionnelle**. Le lard est salé de manière authentique dans une saumure aux herbes, puis il subit un processus de **maturation doux**. Ensuite, le lard est séché et peut être salé ou fumé.

Le lard n'est ni tambouriné ni injecté et est fabriqué de **manière artisanale**, ce qui lui confère **un goût naturel et raffiné**. Grâce à des contrôles méticuleux et à une fabrication artisanale, le lard a **une faible teneur en sel et en nitrites**, ce qui répond à la demande des consommateurs.



Contact: info@brugseham.be



www.brugseham.be

Formation HACCP - Normes d'hygiène et de sécurité

Connaitre la législation sur les normes d'hygiène et de sécurité imposées par l'AFSCA pour les établissements proposant la transformation, la fabrication et la vente de denrées alimentaires.

Durée : 12h - en journée - Prix : 180€*

*Alimento peut prendre en charge une partie des coûts.
Dans certains cas, même complètement.
Pour connaître les conditions, contactez : 02/52 88 930 - info@alimento.be



Formation continue
Développez vos talents !

Détails sur la formation :

e fp . be



HYGITOP

FINITION HYGIÉNIQUE

TOPE à l'hygiène et l'esthétique!

**Revêtements hygiénique des murs et plafonds
HACCP**

Constructions isothermes

Sols PVC étanches aux liquides

Kits de montage et de construction

Protections murales

Applications en acier inoxydable

Électricité et éclairage

Portes et portes rapides (y compris automatisations)



Brusselsesteenweg 121, 1980 Zemst
015 63 04 53 - 0475 36 14 21
www.hygitop.be



Porc Qualité Ardenne
Une coopérative d'éleveurs
unique en Belgique !

Une filière qui répond aux **attentes des consommateurs** :
bien-être animal, porcs élevés sans antibiotique et sans OGM,
rémunération juste des producteurs, produits de qualité...

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

avec le soutien de

Suivez nous sur WWW.PQA.BE -  



PAIN DE VIANDE DU SOLEIL AUX LÉGUMES D'ÉTÉ

INGRÉDIENTS : POUR 6 PERSONNES

1,5 kg de hachis de porc et bœuf « Porc Qualité Ardenne »

1 oignon rouge

3 gousses d'ail frais

1 petite courgette

1 grosse aubergine

2 tomates colorées

1 œuf

10 billes de mozzarella

Poivre et sel

Huile neutre (arachide ou tournesol)

Commencez par préchauffer votre four à 200°. Découpez l'oignon en petits morceaux, faites-le revenir dans une grande poêle huilée. Découpez la courgette et l'aubergine en petits cubes et ajoutez-les aux oignons. Assaisonnez avec l'ail frais émincé, un peu de sel, de poivre et laissez cuire quelques instants. Les légumes ne doivent pas être trop fondants car ils vont encore cuire au four. Croquants, c'est bien ! Dans un grand plat, mélangez à la main : le hachis « Porc Qualité Ardenne », l'œuf et la préparation courgettes-aubergines-oignons. Vérifiez que le tout soit bien homogène et façonnez votre pain de viande dans un plat allant au four. Enfoncez les billes de mozzarella de quelques cm dans le pain de viande et déposez, sur le dessus, quelques tranches de tomates colorées.

Laissez alors cuire au four entre 45 min et 1 heure, à 200°.

Bon appétit !



Monsieur Sébastien Coirier, Meilleur ouvrier de France, sera présent chez Epicuris, centre de formation dédiée aux métiers de bouche, ce 20 septembre 2022 de 9h à 17h.

Il fera une démonstration sur le barbecue et la plancha.

Au programme :

- Côte de bœuf façon MOF
- Pique de poulet à l'asiatique
- Pique façon Orloff
- Pique aux saveurs Espagnol
- Rosette de cochon aux fines herbes
- Grillades à la sicilienne
- kefta au chorizo
- Ribs à l'américaine

...

Si vous souhaitez participer ou obtenir des informations concernant cette démonstration, vous pouvez prendre contact au 0497/ 57 00 85 ou par email : nancy.orban@formation-epicuris.be

La démonstration se donne : Avenue Georges Truffaut 50 à 4020 Liège et est gratuite.

**DES MOMENTS
PRIVILÉGIÉS**
AUTOUR D'UNE TABLE

Choisissez des produits bien de chez nous

LA SEMAINE DU STEAKFRITES SALADE





VIANDE

DE CHEZ NOUS

Du 6 au 13 octobre

Recettes et inspiration
sur viandedecheznous.be



Apag-W



Cette semaine-là, choisissez plus que jamais la viande 'de chez nous'

En choisissant les produits de chez nous, vous soutenez l'économie locale et vous limitez les kilomètres alimentaires. La gamme de produits locaux est large et de qualité, et la sécurité alimentaire commence par des normes strictes et contrôlées.

La Belgique est un des pays à aller le plus loin dans ce domaine, grâce à une législation stricte, à des normes supralégales supplémentaires et à une traçabilité du fournisseur de fourrages au magasin.

En d'autres termes, de très nombreux efforts sont faits pour amener notre bon petit morceau de viande en toute sécurité du paysan au magasin.

Profitez donc des efforts de tout le secteur pour faire la promotion de la viande de chez nous pendant cette semaine spéciale. Pendez l'affiche dans votre magasin et donnez au steak la place qu'il mérite depuis toujours dans votre assortiment.

Ensemble, faisons de cette semaine une semaine exquise !

STEAK FRITES SALADE ET SAUCE AU POIVRE

Existe-t-il un plat plus belge que le fameux « steak frites salade » ? Avec cette recette, vous pouvez le préparer avec, en prime, une bonne sauce au poivre.

Ingrédients

4 steaks

60 g de mâche

1 botte de cresson de fontaine

2 tomates

1 oignon rouge

beurre

frites

Pour la sauce au poivre

1 c à c de grains de poivre noir

20 g de farine

20 g de beurre

200 ml de bouillon de viande

crème

cognac

Préparation

Sortez les steaks de bœuf du frigo 15 min. avant de les travailler. Faites chauffer une poêle (elle ne doit pas être trop grande, sinon le beurre risque de brûler rapidement). Salez et poivrez les steaks.

Faites fondre du beurre dans la poêle jusqu'à ce qu'il ait une couleur noisette, puis posez les steaks dans la poêle. Ne les retournez pas tout de suite, laissez-les d'abord colorer. Cuisez-les ensuite selon votre type de cuisson souhaitée.

Après la cuisson, laissez-les reposer 10 minutes sous du papier d'aluminium. La viande a ainsi le temps de se détendre ce qui permettra aux jus de se répartir dans tout le morceau.

Pour la sauce, faites fondre le beurre. Ajoutez la farine et mélangez pendant 1 minute. Tout en mélangeant, versez le bouillon et portez à ébullition.

Ajoutez un trait de crème et de cognac ainsi que les grains de poivre et laissez cuire encore un instant. Salez.

Coupez les tomates en tranches et les oignons rouges en quartiers.

Répartissez les tomates, l'oignon rouge et la mâche dans les assiettes, posez les steaks et servez avec la sauce au poivre et des frites.



La Semaine du steak frites du 6 au 13 octobre 2022

Un morceau de bœuf de notre région parfaitement frit, des frites dorées et croustillantes et une délicieuse salade fraîche. Il n'y a pas plus belge que ça.

Du 6 au 13 octobre 2022, l'APAQ-W mettra ce classique belge à l'honneur pour la sixième fois consécutive lors de la semaine du steak frites. Pendant cette semaine, APAQ-W incite les consommateurs à profiter de cette fierté nationale en famille et entre amis et les encourage à opter pour de la viande produite localement. Parce que nous pouvons à juste titre être fiers de notre viande bovine juteuse, tendre et de qualité, produite par des artisans locaux.

La semaine du steak frites bénéficie d'une grande visibilité dans les ateliers et chez les bouchers. Tirez le meilleur parti

de cette attention gratuite pour votre entreprise ! Organisez une action savoureuse dans votre magasin pendant cette semaine et faites-en part à vos clients sur les médias sociaux et avec l'affiche que vous trouverez dans ce magazine.

BŒUF DE NOTRE MAGASIN

Pour servir un délicieux steak frites, il est essentiel d'avoir un morceau de bœuf juteux. Si vous choisissez de la viande dans notre magasin, vous jouez également la carte du local : votre client recherche de plus en plus des produits d'origine belge, en raison du goût, de la qualité et de la sécurité, des kilomètres alimentaires limités et du soutien à l'économie locale. Votre client l'appréciera certainement.



FOOD TALENTS

**BESOIN D'UN TALENT
DANS VOTRE BOUCHERIE?**

Bouchers, vendeu(se)s, opérateurs,...

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

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

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

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

www.becopanel.be

Préparez-vous déjà pour la période de fin d'année et commandez à temps vos présentoirs de comptoir !



Cher boucher-traiteur

Dès maintenant et jusqu'à épuisement du stock, vous pouvez commander le présentoir de comptoir contenant 10 exemplaires du nouvel ouvrage tendance **Comment préparer la viande 2^e édition**.

Cette bible – facile à lire – consacrée à la viande fraîche et à la charcuterie fine, aux techniques et aux recettes de préparation de la viande, est une refonte de la première édition de 2009, une preuve que « **Comment préparer la viande** » est un ouvrage toujours apprécié aujourd'hui et que tout le monde veut savoir quelle technique de préparation de base appliquer à quelle sorte de viande.

Cette 2^e édition aborde aussi des thèmes comme la valeur nutritive et la santé, la durabilité dans le secteur de la viande, le foodpairing® ainsi que la qualité et la sécurité alimentaire dans le secteur.

En pratique :

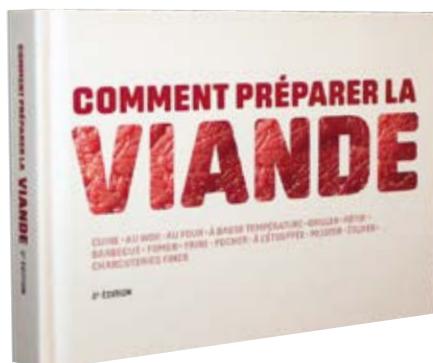
Comment préparer la viande 2^e édition est distribué exclusivement par l'intermédiaire du boucher-traiteur, et ce jusqu'à épuisement du stock.

En tant que boucher-traiteur, vous pouvez commander ce guide pratique sur la viande pour le vendre à vos clients au prix de 9,95 € l'exemplaire. L'ouvrage se commande toujours par 10 exemplaires, superbement mis en valeur dans un présentoir de comptoir. Un nouveau bon de commande sera d'ailleurs joint dans chaque présentoir, de manière à ce que vous puissiez recommander des livres en temps voulu, et ce jusqu'à épuisement du stock. Par présentoir de 10 exemplaires, vous payez 88,50 € (TVA et frais d'expédition compris) sur le numéro de compte de mjPublishing (distributeur des livres). Il est obligatoire de payer d'abord ! La commande est envoyée après réception du paiement.

Toutes ces infos figurent aussi sur le bon de commande sur l'autre page.

N'hésitez pas à commander dès aujourd'hui votre présentoir de comptoir à carine.vos@federation-bouchers.be.

Complétez entièrement le bon de commande, de manière à ce que mjPublishing reçoive directement à la fois votre adresse de livraison et votre adresse de facturation. Vous pouvez aussi faxer le bon de commande au 02/736 64 93, à l'attention de Carine Vos.



FÉDÉRATION ROYALE
NATIONALE DES BOUCHERS

Bon de commande d'exemplaires supplémentaires du livre : COMMENT PRÉPARER LA VIANDE - 2^{ème} édition

Ce bon de commande peut être envoyé par fax ou par e-mail à la
Fédération Royale Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.
Fax: 02 736 64 93 | e-mail: carine.vos@federation-bouchers.be

Nom _____ Prénom _____

Boucherie _____

Adresse de livraison _____

Adresse de facturation _____

Numéro de TVA _____ Adresse e-mail _____

Jours de fermeture _____ Heures d'ouverture _____

Tél. _____ Mobile _____

Je commande par la présente :

_____ présentoirs (10 ex. du livre par boîte) au prix de 88,50 € (*) par présentoir.

Le montant total de ma commande s'élève à _____ € pour _____ présentoirs.

Je vire ce montant sur le n° de compte KBC BE35 7330 3732 6337 de mjPublishing sa (le distributeur des livres),
avec la mention claire du nom, de l'adresse de livraison et du n° de TVA.

Les livres vous seront envoyés dès réception de votre paiement ().**

Date _____ Signature _____

(*) Les prix comprennent la TVA de 6% et les frais d'expédition. Jusqu'à épuisement du stock.

(**) Vous avez des questions au sujet de votre commande ? Vous pouvez prendre contact avec mjPublishing
via mail: info@mjpublishing.be – par téléphone au numéro 03 385 92 78 ou 0478 55 55 98 – Marina Stoop

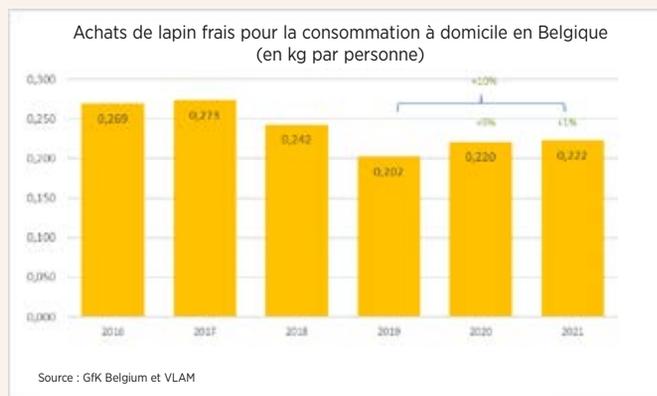
La consommation de lapin retrouve un plus haut niveau

Le coronavirus a eu un grand impact mais un impact temporaire sur l'endroit où nous mangeons et où nous achetons les produits alimentaires.

La consommation de lapin à domicile a augmenté en 2020 et en 2021 également, il y a eu 1% en plus. 19% des ménages belges ont acheté du lapin en 2021, avec de grandes différences au niveau de l'âge des acheteurs : 2% chez les <30 ans, pour 32% chez les >65 ans. Les supermarchés restent le principal canal d'achat pour le lapin, mais ils perdent chaque année des parts de marché, principalement au profit des magasins de hard-discount. C'est ce qui ressort des données fournies par GfK Belgium, qui suit le comportement d'achat pour la consommation à domicile de 6000 ménages belges, à la demande du VLAM.

LE LAPIN PROFITE DAVANTAGE DE LA HAUSSE DE LA CONSOMMATION À DOMICILE

Le Covid-19 et les mesures qu'il a entraînées ont eu un énorme impact sur les chiffres de la consommation à domicile. Les dépenses pour les aliments frais ont considérablement augmenté en 2020, pour redescendre en 2021, mais en restant largement au-dessus du niveau d'avant-covid. La consommation de lapin à domicile a augmenté de 9% en 2020 et en 2021, il y a encore eu 1% en plus, pour arriver à 0,222 kg par personne. La consommation de lapin à domicile se situe ainsi 10% plus haut qu'en 2019. 19% des ménages belges ont acheté du lapin en 2021. Le nombre d'acheteurs de lapin a fortement diminué au cours de ces dix dernières années, mais il reste à présent stable. En moyenne, le Belge achète du lapin deux fois par an.



L'an passé, le prix moyen du lapin au magasin était de 10,19 €/kg. Le Belge dépense actuellement 2,26 € pour du lapin, soit une augmentation de 3% par rapport à 2020.

Les morceaux de lapin sont la forme de vente la plus populaire

Le lapin s'achète presque exclusivement frais, la part du lapin surgelé se limitant à 3%. Les morceaux de lapin sont la forme la plus populaire, représentant 46% du marché, une part en forte hausse. Le lapin frais découpé est la 2ème forme la plus vendue, avec une part de volume de 43%, le lapin non-découpé prenant 10% du marché à son compte en 2021.

Les personnes âgées et les pensionnés sont le groupe d'acheteurs le plus important

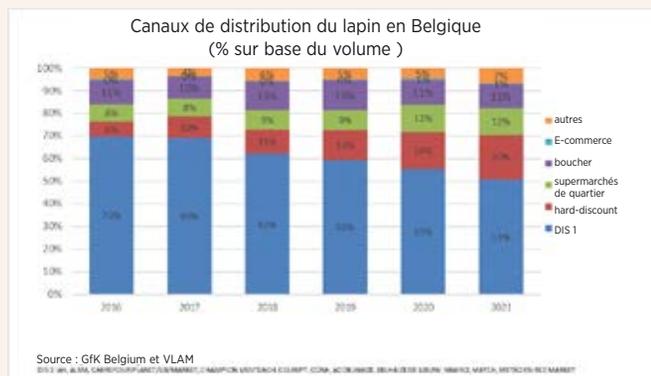
Le lapin est surtout acheté par les personnes âgées et les pensionnés. Chez les plus de 65 ans, 1 personne sur 3 achète de temps en temps du lapin. Chez les moins de 30 ans, ce ne sont que 2% qui en achètent de

temps en temps. Le nombre d'acheteurs de lapin a baissé au cours de ces 10 dernières années, et ce dans toutes les couches de la population, mais depuis 2020, ce nombre est devenu stable à légèrement croissant dans tous les groupes de la population, sauf chez les couples sans enfants avec un seul revenu. Le degré de pénétration le plus élevé se retrouve à nouveau chez les pensionnés et les couples avec un revenu.

L'an passé, 87% du volume de lapin a été acheté par les plus de 50 ans. Dans les groupes d'âge plus jeunes et en particulier chez les ménages avec enfants, le lapin a moins de succès et est fortement sous-représenté.

DIS 1 est le leader sur le marché mais il perd beaucoup de terrain

Le leader DIS 1 (les hypermarchés et les supermarchés classiques, comme Colruyt, Delhaize Super/AD et Carrefour Market) ont 51% des ventes de lapin en mains. Ce canal perd toutefois beaucoup de terrain ces dernières années, au profit des supermarchés de quartier (12% de part de marché) et surtout des magasins de hard-discount (Aldi et Lidl), qui ont à présent 20% de part de marché. Le boucher/volailler a encore 11% du marché en mains. L'E-commerce fait également son entrée dans la vente de lapin, mais cela se limite encore à 1% de part de marché.



Tendances au niveau de la consommation et possibilités pour le lapin

Depuis quelques années, la cuisine saine connaît un véritable engouement. Le lapin cadre parfaitement avec cette tendance. Riche en protéines de haute valeur, en vitamines B12, en fer et en sélénium, il est une bonne source de vitamines B6 et de zinc. Il est maigre et a une composition favorable en acides gras. Il a un goût raffiné et est facile à digérer.

Le consommateur est de plus en plus attentif à la proximité (production locale) et à la durabilité. En Belgique, les lapins sont élevés dans un système de logement en parcs, un exemple à suivre pour d'autres états-membres dans le domaine du bien-être animal.



4 RAISONS DE CHOISIR LE LAPIN

Il y a des choses qu'on est pas censé crier sur tous les toits. Comme par exemple que le lapin façon grand-mère n'est pas son plat favori. Attention, ne nous faites pas dire ce que l'on n'a pas dit. Le lapin aux prunes ou à la bière est fan-tas-tique. Mais il existe bien d'autres préparations. Vous l'avez déjà testé sur le gril ou au wok ? Un délice ! Et on ne vous parle pas des 4 raisons suivantes qui vous expliquent pourquoi choisir le lapin en parc de chez nous.

1. Exquis : l'entièreté comme les parties

Saviez-vous que le lapin est un délice en tout point ? Il n'y a pas que le ragoût façon grand-mère qui est divin, les plats plus simples avec du filet ou de la cuisse sont également délicieux.

2. Léger et savoureux

Ne vous méprenez pas, derrière ce goût savoureux se cache une viande légère. En moyenne, le lapin contient environ 8 g de matières grasses par 100 g. Une cuisse est encore plus maigre avec en moyenne 4 g de matières grasses par 100 g.

3. Source d'acides gras Oméga 3

Le poisson et les noix sont connues comme étant une bonne source d'acides gras Oméga-3. Mais c'est également le cas du lapin ! Cette teneur élevée s'obtient notamment grâce à l'alimentation équilibrée des lapins composée entre autres de luzerne et de graines de lin.

4. Pour toutes les occasions

Le lapin est toujours un bon choix pour les plats de fête. Mais il est également délicieux en wok, au gril ou à la poêle. Chaque jour de la semaine, le lapin est un plat facile et original à préparer.

Différentes façons de surprendre avec du lapin
Dans un wrap, un ragoût ou encore en vol-au-vent... tout est possible avec le lapin.

LAISSEZ-VOUS INSPIRER PAR CES RECETTES !
LE TOUR DU MONDE EN LAPIN !

LAPIN À LA MAROCAINE AUX ÉPINARDS



Ingrédients

1 lapin, en morceaux
400 g d'épinards
100 g de petits pois (bocal)
3 oignons
4 gousses d'ail
1 échalote
1 citron (jus)
50 g de raisins secs
3 c à s de miel
1 c à c de cumin
1 c à c de cannelle
1 c à c de paprika
1 sachet de safran
pomme de terre
beurre
huile
sel
poivre

Préparation

Pelez les oignons et 3 gousses d'ail. Ciselez-les finement. Faites cuire les morceaux de lapin dans une casserole avec du beurre. Donnez-leur une jolie coloration, puis sortez-les de la poêle et réservez. Faites fondre à nouveau du beurre dans la casserole et faites suer l'oignon, l'ail et ajoutez le cumin, la cannelle, le paprika et le safran. Ajoutez les morceaux de lapin et versez 200 ml d'eau. Laissez mijoter un instant. Mélangez le miel, les raisins secs et le jus de citron et ajoutez au lapin. Laissez mijoter gentiment pendant 30 à 45 minutes. Pendant ce temps, faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée. Épluchez l'échalote et la gousse d'ail restante. Ciselez-les finement et faites revenir dans un peu d'huile, puis ajoutez les épinards et les petits pois. Laissez les épinards réduire, puis assaisonnez de sel et de poivre. Servez le lapin avec les pommes de terre cuites et les épinards.

TEMPURA DE LAPIN

Grâce à la pâte à tempura, ces morceaux de lapin sortent super croustillants de la friteuse. Délicieux en combinaison avec des légumes frais et une vinaigrette piquante.

Fait : Le Tempura est un plat japonais et aussi un mode de préparation. Plusieurs ingrédients sont plongés dans la pâte à frire et brièvement frits. À l'origine, cette méthode n'était pas japonaise, mais portugaise ; elle a été introduite au Japon au XVI^e siècle.



Ingrédients

1 botte de radis
1 botte de jeune oignon
400 g de glaçons
1 radis noir
30 g de gingembre
6 c à s de sauce soja
wasabi
2 c à s de vinaigre de riz
huile de sésame
4 filets de lapin
250 g de farine
1 c à s de fécule de maïs
1 c à c d'épice pour lapin
250 ml d'eau
sel
poivre

Préparation

Les légumes

Lavez le radis noir, coupez les fanes des radis et taillez les légumes en très fines rondelles à l'aide d'une mandoline.

Coupez les jeunes oignons en rondelles.

Déposez tous les légumes dans de l'eau glacée (pour les rendre bien croquants).

La vinaigrette

Épluchez le gingembre et râpez-le finement. Mélangez le gingembre avec la sauce soja, puis ajoutez un peu de wasabi. Versez le vinaigre de riz et un trait d'huile de sésame. Mélangez bien et réservez.

Le tempura de lapin

Coupez le lapin en morceaux de 1,5 à 2 centimètres d'épaisseur.

Faites en sorte que tous les morceaux aient la même taille afin qu'ils puissent cuire en même temps.

Mélangez la farine, les épices pour lapin et la fécule de maïs dans un grand saladier.

Ajoutez les glaçons, puis l'eau froide.

Mélangez le tout au fouet pour obtenir une pâte liquide et blanche. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau.

Assaisonnez la pâte à tempura avec une pincée de sel et de poivre du moulin.

Posez les morceaux de lapin dans la pâte à tempura et mélangez jusqu'à ce que tous les morceaux soient couverts de pâte.

Dernière étape

Faites chauffer votre friteuse à 180 °C.

Sortez les rondelles de radis noir, de radis et de jeunes oignons de l'eau glacée, puis laissez égoutter.

Plongez le lapin dans la friteuse bouillante, morceau par morceau et faites frire environ 4 minutes.

Faites-les égoutter sur du papier absorbant.

Dressage

Servez le tempura de lapin avec les légumes croquants et la vinaigrette à part.

NAVARIN DE LAPIN

Fait : Le navarin est un ragoût français à base d'agneau ou de mouton. Dans cette recette, nous utilisons du lapin.



Ingrédients

1 lapin, en morceaux
50 g de beurre
6 échalotes
4 carottes
2 navets
1 c à s de farine
3 dl de bouillon de poule
1,50 dl de Noilly Prat ou de Martini blanc
3 brins de thym citron
3 feuilles de laurier
1 c à s de moutarde
2 c à s de concentré de tomates
1 c à s de confiture d'abricots
sel
poivre

Préparation

Dans une cocote en fonte, faites fondre le beurre (il doit être noisette) et faites-y dorer les morceaux de lapin.

Nettoyez les échalotes, les carottes et les navets et coupez-les grossièrement. Ajoutez au lapin.

Saupoudrez de farine (singez). Couvrez de bouillon de poule et de Noilly Prat.

Ajoutez la moutarde, le concentré de tomates et la confiture d'abricots.

Ajoutez aussi le thym et le laurier. Couvrez et laissez mijoter très lentement. Comptez une heure et demie à feu doux. Vérifiez de temps en temps le niveau du liquide et mélangez éventuellement. Salez et poivrez.

GIOUVETSI AU LAPIN

Fait : Ajoutez une touche belge à ce classique grec en choisissant du lapin. Le navarin est un ragoût français à base d'agneau ou de mouton. Dans cette recette, nous utilisons du lapin.



Ingrédients

1 lapin, en morceaux

poivre

sel

1 c à s de paprika

1 c à s de cumin

3 c à s de farine

huile d'olive

1 oignon

3 gousses d'ail

1 poivron rouge

3 carottes

200 ml de vin rouge

1 bocal de tomates concassées

laurier

400 ml de bouillon de volaille (ou de gibier)

150 g de feta

300 g d'orzo

origan

Préparation

Faites cuire les pâtes comme indiqué sur l'emballage. Égouttez

les pâtes et versez-les dans un grand plat à gratin.

Préchauffez le four à 200°C.

Relevez le lapin de sel, poivre, cumin et paprika en poudre. Farinez-le et faites-le dorer dans une poêle avec de l'huile d'olive. Ôtez les morceaux de la poêle et déposez-les sur les pâtes.

Nettoyez le poivron et coupez-le en dés.

Pelez les carottes et coupez-les en grosses rondelles.

Coupez l'oignon en dés que vous faites frire à l'huile d'olive.

Ajoutez l'ail pressé, le poivron et les carottes.

Déglacez les légumes au vin rouge et ajoutez la feuille de laurier.

Laissez mijoter cette préparation quelques instants, puis ajoutez les tomates concassées et le bouillon de poule. Laissez cuire une dizaine de minutes.

Salez, poivrez et nappez le lapin de cuillerées de sauce.

Recouvrez le plat à gratin d'une feuille de papier aluminium et enfournez le plat pendant environ 50 minutes.

Émiettez la feta. Ôtez le papier aluminium du plat à gratin et parsemez la préparation de dés de feta.

Réenfournez le plat découvert et laissez encore cuire 10 minutes.

Finalisez avec une touche d'origan frais.

TAJINE DE LAPIN AUX PRUNEAUX

Fait : Un tajine est à l'origine un ragoût en terre cuite. Les plats qui en sont faits tirent également leur nom de ce produit. Le tajine est l'un des plats les plus connus de la cuisine marocaine et trouve ses origines dans la cuisine berbère.



Ingrédients

1 lapin découpé : râne, avant et cuisses

200 g de prunes séchées moelleuses

1 ravier de tomates cerises

1 oignon

4 carottes

2 branches de céleri

1 bâton de cannelle

1 c à c de cumin

2 c à s d'huile d'olive

persil plat

sel

poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 160°C.

Mélangez tous les ingrédients et placez-les dans un tajine ou dans une marmite en fonte. Arrosez le tout d'un verre d'eau et fermez le couvercle.

Enfournez pendant 90 minutes.

Parsemez de persil plat et servez avec du pain ou des pommes de terre cuites.

CUISSES DE LAPIN À LA SAUCE AUX PRUNEAUX ET AUX CERISES, SALADE CROQUANTE



Ingrédients

4 cuisses de lapin

1 c à s de piment de Cayenne

poivre

sel

50 g de farine

20 g de beurre

1 oignon

1 c à c de thym

2 feuilles de laurier

croquette

Pour la sauce aux cerises :

400 g de cerises (bocal)

4 prunes séchées

3 c à s de sucre

250 ml de bière Kriek

2 c à s de vinaigre de vin rouge

Pour la salade :

0,50 botte de persil plat

300 g de mélange de salade, germes, herbes fraîches

4 c à s d'huile d'olive

0,50 citron (jus)

Préparation

Coupez les pruneaux en demi-lunes. Mettez les pruneaux et les cerises à chauffer doucement dans un poêlon avec le sucre et le thym. Ajoutez la Kriek et le vinaigre. Laissez réduire le tout pendant 15 minutes.

Saupoudrez les cuisses de poivre de Cayenne et de sel puis farinez-les. Saisissez d'abord les morceaux de lapin dans une grande casserole avec du beurre chaud. Colorez le lapin sur toutes les faces. Ajoutez-y les rondelles d'oignons et faites-les colorer également. Ajoutez le thym et les feuilles de laurier.

Versez le mélange pruneaux-cerises sur le lapin et laissez mijoter encore le tout une heure à feu doux. Cuisez les croquettes.

Mélangez les différentes variétés de salade, les herbes et les germes.

Préparez une vinaigrette avec l'huile d'olive et le jus de citron. Salez et poivrez. Nappez-en la salade et mélangez brièvement.

Servez le lapin accompagné des croquettes et de la salade mixte.



Dirty Ball Dogs de The Duke of Berkshire®

Ingrédients

hachée The Duke Of Berkshire®

fromage flandrien

piment jalapeño

fromage cheddar

crème

oignons rouges

vinaigre

vin blanc

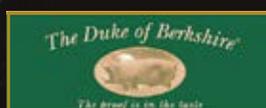
sel

oignons Bicky

sauce BBQ

pain à hot dog

vosre assaisonnement BBQ préféré



Envie de connaître la recette complète ?

www.dukeofberkshire.eu

Invitation

Le Maître-en-charge,

Les Dignitaires,

Les Membres de la Confrérie Royale Saint-Hubert des Bouchers

ont l'honneur de vous inviter à leurs

Festivités Annuelles

qui auront lieu

le dimanche 25 septembre 2022



PROGRAMME

- 10h00** : Rassemblement général devant la Basilique, le parking se trouve derrière la basilique.
- 10h15** : Cortège avec drapeaux et bannières.
- 10h30** : Dépôt de fleurs au Monuments au Morts.
- 11h00** : Messe solennisée, sonnée par les trompes de chasse du Royal Forêt Saint Hubert.
- 12h30** : Séance académique.
- 13h30** : Grand banquet à la salle Communale à Saint-Hubert.

La participation aux frais est fixée à 90 €.

Nous attendons votre réponse pour le 15 septembre 2022 et nous vous serions reconnaissant d'informer les membres de votre Corporation afin que nous nous retrouvions très nombreux à l'occasion de ces festivités.

Notre menu

Tataki de bœuf de la coopérative locale, copeaux de foie gras, julienne de carotte à la coriandre

★★★★

Raviole à l'encre de seiche farci de crevettes rouges d'Argentine, beurre blanc d'agrumes

★★★★

Filet de biche sauce poivrade, jardinière de légumes, pommes dauphines

★★★★

Dégustation de jambon d'Ardenne

★★★★

Barre au chocolat, feuillantine, ganache amer et son coulis passion

★★★★

Buffet café

★★★★

Vins assortis

Avec le soutien de la ville de Saint Hubert

RESERVATION à renvoyer à :

Madame Micheline LIGOT – Secrétaire à la confrérie Royale Saint Hubert des Bouchers

18, place de l'Eglise – 6681 LAVACHERIE – Tél. : 061/68 80 19 ou par mail : boucherie.ligot@skynet.be

Je soussigné

Membre de la corporation de

(1) Assisterai aux festivités du 25 septembre 2022.

(1) Participerai au banquet de la Confrérie Saint-Hubert des Bouchers le 25 septembre 2022 prochain.

Je serai accompagné de personnes.

La participation aux frais : 90 € par personne.

(1) Est versée au compte BE63 2670 1150 3108 de la Corporation de Saint-Hubert et environs

(1) Sera versée le jour même du banquet

A, le.....2022

Signature

Le drapeau de ma Corporation sera présent : OUI - NON (1)

(1) Biffer les mentions inutiles

Nos formations sur mesure

Cette offre de formations n'est pas adaptée à vos besoins ? Vous souhaitez approfondir un sujet ou vous préférez l'organiser au sein de votre entreprise ? Contactez-nous !

Comment bénéficier de nos formations ?

Que vous soyez indépendant ou ouvrier, **TOUTES NOS FORMATIONS SONT GRATUITES** et vous pouvez participer à autant de thèmes que vous le souhaitez.

Nos formations sont gratuites grâce à l'intervention de nos partenaires



Informations utiles

- Formations destinées aux Bouchers-Charcutiers et/ou à leur personnel.
- Le port de la tenue professionnelle est obligatoire.
- Les matières premières et le support écrit sont compris dans la journée.



L'ÉPHÉMÈRE

Avenue Georges Truffaut, 50
4020 Jupille



Nancy Orban

Conseillère en entreprise
nancy.orban@formation-epicuris.be
0497 / 57.00.85



EPICURIS

LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE

Formation Boucherie Charcuterie

Septembre - Décembre 2022



Retrouvez-nous sur Facebook
Epicuris Asbl



CALENDRIER DES FORMATIONS DE 9H À 17H

En cas d'annulation, nous vous remercions de nous prévenir minimum 48h à l'avance.

Thème	Date
Techniques autour des volailles	19-09-22
Créations et productions pour des banquets	20-09-22
Cuisine du goût et du bien-être	21-09-22
Les plats traiteurs	28-09-22
MOF Sébastien Coirier	03-10-22
Cuisine du jardin	04-10-22
Terrines fraîcheurs	05-10-22
Produits charcutiers : entre tradition et innovation	10-10-22
La cuisine sous vide	11-10-22
Cuisine sous influences asiatiques	12-10-22
Les additifs	07-11-22
Bases, sauces et condiments	08-11-22
Pâtés de Noël traditionnels	09-11-22
Buffets cocktail : petites bouchées salées	14-11-22
Gibier dans le menu	15-11-22
Salaison	16-11-22
10 idées pour un brunch maison, la nouvelle tendance	21-11-22
L'agneau	30-11-22
Les tartares à base de viandes	06-12-22
Cuisine du marché	07-12-22
Cuisine traditionnelle et ré-évolution	12-12-22
Les différents types de saucisses	13-12-22
Les légumes et pâtes	14-12-22

TECHNIQUES AUTOUR DES VOLAILLES

Découpe, préparation, cuisson et assaisonnement. Innovez dans vos recettes et préparations originales à base de volaille !

CRÉATIONS ET PRODUCTIONS POUR DES BANQUETS

Réalisez différents plats et préparations destinés à être consommés en banquets par vos clients, des recettes simples et originales pour répondre à leurs demandes

CUISINE DU GOÛT ET DU BIEN-ÊTRE

Venez apprendre à travailler les légumes suivant la saison, en respectant au maximum le produit et sa provenance

LES PLATS TRAITEURS

Réalisez un assortiment de préparations traiteurs savoureux présentés sur plateau et destinés à la vente en magasin

MOF SÉBASTIEN COIRIER

Venez découvrir les spécialités pour le barbecue et la plancha de Mr Sébastien Coirier, Meilleur ouvrier de France



- Côte de bœuf façon MOF
- Pique de poulet à l'asiatique
- Pique façon Orloff
- Pique aux saveurs espagnoles
- Rosette de cochons aux fines herbes
- Grillades à la sicilienne
- Kefta au chorizo
- Ribs à l'américaine

CUISINE DU JARDIN

Venez découvrir des menus élaborés avec les récoltes de saison et des méthodes de cuissons du classique à nos jours (glaçage, sous-vide, fermentation)

TERRINES FRAÎCHEURS

Venez découvrir différentes recettes de manière à donner un nouvel élan à votre gamme de terrines

PRODUITS CHARCUTIERS : ENTRE TRADITION ET INNOVATION

Réalisez un assortiment de charcuteries traditionnelles et de nouvelles préparations innovantes

LA CUISINE SOUS VIDE

Réalisez des recettes avec différentes catégories d'aliments en utilisant les techniques de cuisson sous vide

CUISINE SOUS INFLUENCES ASIATIQUES

Découvrez différentes recettes avec des saveurs venues tout droit d'Asie

LES ADDITIFS

Venez apprendre l'utilisation des additifs pour améliorer la texture, la couleur et la conservation des produits

BASES, SAUCES ET CONDIMENTS

Venez découvrir les astuces pour faciliter la réalisation tout en conservant la saveur et l'aspect gourmand des préparations

PÂTÉS DE NOÛL TRADITIONNELS

Préparations de pâtés à base de différentes sortes de viandes, découverte d'épices, d'arômes et de légumes permettant la mise en valeur des pâtés pour les fêtes

BUFFETS COCKTAIL : PETITES BOUCHÉES SALÉES

Déclinaison de recettes adaptées à différents contenants pour buffets : verrines variées, brochettes, petites bouchées, cuillères

GIBIER DANS LE MENU

Le travail du gibier : du classique aux techniques de maintenant (gibiers à plumes en galantine, tartare, carpaccio de gibiers rouges, etc)

SALAIISON

Réalisez un assortiment de salaisons traditionnelles de notre région et en assurer la conservation dans la perspective de la vente en magasin

10 IDÉES POUR UN BRUNCH MAISON, LA NOUVELLE TENDANCE

Le fait maison permet également de renforcer la confiance de ses clients et de leur servir des plats meilleurs. Venez découvrir nos astuces !

L'AGNEAU

Réaliser la découpe, le parage, la préparation et la cuisson de l'agneau

LES TARTARES À BASE DE VIANDES

Venez découvrir les recettes savoureuses de tartares à base de viandes

CUISINE DU MARCHÉ

Venez apprendre à décliner des menus à partir de produits locaux et de saison

CUISINE TRADITIONNELLE ET RÉ-ÉVOLUTION

Réalisez des prestations culinaires créatives et innovantes à partir de plats traditionnels

LES DIFFÉRENTS TYPES DE SAUCISSES

Venez apprendre à confectionner différents types de saucisses artisanales

LES LÉGUMES ET PÂTES

Venez découvrir des recettes pour intégrer les légumes et pâtes de manière étonnantes et délicieuses !

PRODUIT EN VEDETTE

2 NOUVELLES PURÉES DE LÉGUMES

Les purées de pommes de terre font partie de notre assortiment depuis des années. Vu leur franc succès, nous avons décidé d'étendre la gamme en ajoutant 2 purées de légumes. Une purée de pommes de terre agrémentée de morceaux de légumes variés et une purée aux épinards. Découvrez-les dès maintenant et intégrez-les dans votre menu de fin d'année ou vos plats hivernaux.



PURÉE PARFAIT
HUTSEPOT
POTAT1705-01
2,5 kg



PURÉE PARFAIT
ÉPINARDS
POTAT1704-01
2,5 kg

NOTRE ASSORTIMENT COMPLET

Numéro d'article	Description de l'article	Unité de commande
POTAT1701-01	PURÉE PARFAIT	5 x 2 kg (cageot)
POTAT1702-01	PURÉE DUCHESSE	5 x 2 kg (cageot)
POTAT1705-01	PURÉE PARFAIT HUTSEPOT	2,5 kg (tube)
POTAT1704-01	PURÉE PARFAIT ÉPINARDS	2,5 kg (tube)



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

BOUCHERIE BELGE



Cette année « Les Jambons cuits »

A l'occasion du salon Saveurs et Métiers 2023 de Namur, l'Asbl « La Boucherie Belge » organise le dimanche 15 janvier 2023, un concours professionnel ayant pour thème, le jambon cuit. Vous trouverez ci-dessous le règlement de ce concours professionnel dont le but est de confirmer et de stimuler le savoir-faire et la créativité du Charcutier Artisanal Belge.

ARTICLE 1°

Ce concours professionnel organisé par l'Asbl « La Boucherie Belge », avec le soutien de la Fédération Nationale Royale des Bouchers - Charcutiers et Traiteurs, l'Apaq-W et du Salon Saveurs et Métiers de Namur est ouvert à tout Artisan Boucher, affilié à la Fédération Nationale Royale des Bouchers Charcutiers et Traiteurs de Belgique, dont le siège social est situé, Avenue Houba de Strooper n° 784 boîte 6 à 1020 Bruxelles.

ARTICLE 2°

Ce concours 2023 sera divisé en quatre catégories :

1. Jambon cuit Classique
2. Jambon cuit Fantaisie
3. Jambon cuit Classique « Apprenant »
4. Jambon cuit Fantaisie « Apprenant »

Jambon cuit : Produit de charcuterie cuite, issue d'une cuisse, dont la conservation est assurée par le salage et la cuisson.

Pour la catégorie 1

Jambon cuit Classique : liste positive des ingrédients pouvant être utilisés est définie. Cette liste se compose des produits suivants :

- Jambon de porc entier avec ou sans os
- Sel (NaCl), Sel Nitrité, Salpêtre (Kno3)
- Poivre, muscade, ail, échalotes, laurier, thym, girofle, genévrier, sucres, phosphates, fumée naturel, vin blanc, eau, bouquet garnis, fumée de chênes et (ou) hêtre.

Le produit devra avoir un poids minimum fini de 4 kg et être cuit à une température de cuisson de maximum 90° c. Le braisage, ni la cuisson en croute n'est autorisé.

Pour la catégorie 2

Jambon cuit Fantaisie

Aucune liste n'est définie, la seule obliga-

tion est de présenter un produit cuit produit à partir d'une cuisse. Catégorie libre et pouvant donner libre court à tout produit et spécificité. (Technique de cuissons autres, enrobage particulier, épices, type de viande ...) La seule contrainte étant de présenter un produit cuit de minimum 2 kg pouvant être tranché et consommé froid.

Pour la catégorie 3

Jambon cuit Classique « Apprenant »

Catégorie identique à la catégorie 1, mais réservé aux apprenants (Formation technique, professionnelle, cour du jour ou en alternance, Cefa, Ifapme, ...)

Pour la catégorie 4

Jambon cuit Fantaisie « Apprenant »

Catégorie identique à la catégorie 2, mais réservé aux apprenants (Formation technique, professionnelle, cour du jour ou en alternance, Cefa, Ifapme, ...)

ARTICLE 3°

Tous les produits présentés devront être accompagnés d'une fiche technique anonyme, reprenant, le nom du produit, la liste des ingrédients et des allergènes présents dans le produit, ainsi que le n° d'ordre attribué par l'organisateur à chaque produit.

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

Ils doivent être préparés personnellement par le participant ou par un membre de son personnel. Ce concours professionnel est réservé aux membres de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.

ARTICLE 4°

Le nombre maximum de produits présenté par chaque participant est limité à 4 produits pour l'ensemble des deux catégories ouvertes à chaque participant. Ces 4 produits peuvent couvrir l'ensemble des deux catégories, ou se limiter à une seule catégorie.

Article 5°

Les produits seront réceptionnés au plus tard, le dimanche 15 janvier entre 9 h.00 et 10 h.30, à l'adresse suivante : Rue des Souchets porte D, 5000 Salzinne. Passé ce délai, le jury se réserve le droit de refuser les produits de ce participant.

ARTICLE 6°

En cas d'infraction grave au règlement du concours professionnel national ou à la législation en vigueur en la matière, la participation sera refusée et elle ne sera pas jugée par le jury. Le refus sera constaté par le président du jury. Dans ce cas, aucun remboursement des frais d'inscription ne pourra être réclamé par le participant ainsi écarté du concours.

Les produits peuvent être repris le jour du concours entre 18 et 19h. Les produits non repris à 19h. deviennent la propriété de l'organisateur du concours et seront distribués à une œuvre caritative, ou détruits.

ARTICLE 7°

Le frais d'inscription, s'élèvent à 30 € pour le premier produit présenté, pour tout produit supplémentaire, le participant devra acquitter un droit d'inscription supplémentaire de 15 €. Le maximum des droits d'inscription à payer est limité à 75,00 € par participant pour un maximum de 4 produits présentés au concours professionnel (ces montants sont TVA comprise) Une facture acquittée sera émise pour chaque participant. Ces frais d'ins-

cription seront à payer avant le 15 décembre 2022 sur le compte : BE74 0017 1573 6707 de l'Asbl « La Boucherie Belge » avec la mention « Concours Boucherie Belge 2023 », le nom du candidat et le nombre de produits présenté au concours. Les participants recevront un numéro d'enregistrement pour chacun des produits présentés au concours dès que les droits d'inscription sont enregistrés sur le compte en banque. Ce droit d'inscription NE SERA PAS REMBOURSE en cas de non-participation.

ARTICLE 8°

Après le concours, la proclamation des résultats aura lieu, le dimanche 15 janvier à 17 heures sur le stand de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutier

et Traiteurs de Belgique. Le vainqueur de chaque catégorie, verra sa prestation récompensée d'une coupe. L'Artisan Boucher ayant la meilleure moyenne sur l'ensemble des 2 catégories, se verra récompensée de la coupe de la Fédération Nationale des Bouchers. La catégorie de l'originalité et de la créativité sera récompensée par une coupe de la « Foire Saveurs et Métiers »

ARTICLE 9°

Le jury d'experts, cotera les produits de la façon suivante : goût et saveurs : 60 points, texture et tenue à la coupe : 20 points, aspect visuel du produit : 20 points. Pour les Jambons cuits Fantaisie, 20 points supplémentaires seront octroyés pour l'originalité et la créativité du produit. Tous

produits ayant obtenu un minimum de 90 % des points, se verra remettre un diplôme Or, tous produits ayant obtenu un minimum de 80 % des points, se verra remettre un diplôme Argent, Tous produits ayant obtenu un minimum de 70 %, se verra remettre un diplôme Bronze. Ces diplômes seront envoyés par courrier aux participants dans les jours qui suivent le concours « Boucherie Belge 2023 ».

ARTICLE 10°

En cas de litige ou de demande de recours, seul l'organisateur est compétant pour traiter tous plaintes et litiges. La participation au concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement.

Bulletin d'inscription au « Concours Professionnel Boucherie Belge 2023 »

A l'occasion du salon Saveurs et Métiers 2023 à Namur l'Asbl « La Boucherie Belge » organise un concours professionnel ayant pour thème, LES JAMBONS CUIITS.

Vous trouverez ci-dessous le bulletin d'inscription à ce concours professionnel qui aura lieu le 15 décembre 2022. Ce concours est réservé aux membres de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.

Nom : _____ Prénom : _____

Représentant la Boucherie : _____

Adresse : _____

N° d'affiliation du membre auprès de la Fédération nationale des Bouchers : _____

Nombre de produits présenté au Concours (maximum 4) Voir liste ci-dessous.

Montant des droits d'inscriptions à acquitter :

Les droits d'inscriptions sont de 30 € pour le premier produit et 15 € par produit supplémentaire (maximum de 75 € par participant et pour 4 produits inscrits).

Ce montant doit être versé avant le 15 décembre 2022 sur le compte : BE74 0017 1573 6707 de l'Asbl « La Boucherie Belge » avec la mention « Concours Boucherie Belge 2023, le nom du participant et le nombre de produits »

Ce document d'inscription doit être envoyé par courrier à la Fédération Nationale Royale des Bouchers Charcutiers et Traiteurs de Belgique, Avenue Houba de Strooper n °784 boîte 6 à 1020 Bruxelles ou par fax au n° 02/736.64.93 ou par e-mail à carine.vos@federation-bouchers.be

Dénomination du Produit	Catégorie				A payer
	1	2	3	4	
					30,00 €
					15,00 €
					15,00 €
					15,00 €
Date et signature :	TOTAL				

Le paiement des droits d'inscription entraîne de façon tacite, l'acceptation pleine et entière du règlement du concours paru dans le journal officiel de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique « La Boucherie Belge »

En cas de litige seul l'organisateur est compétant pour traiter tous plaintes et litiges.

11 NOVEMBRE 2022 – CHIMAY

27ème Grand Concours International du Pâté de Gibier et du Boudin Blanc et Noir de Fêtes

Organisé par la Corporation des Bouchers de Chimay et environs.
La plus petite corporation de Belgique

REGLEMENT

A) Le concours est divisé en trois Catégories:

- **1er Catégorie** réservé aux bouchers-charcutiers
- **2e Catégorie** réservé aux apprentis bouchers-charcutiers et écoles
- **3e Catégorie** réservé aux restaurateurs-traiteurs (uniquement pour le concours des pâtés de gibier)

B) Les pâtés de gibier ou pâtés en croûte devront être de minimum 2 kg préparé selon la conception du concurrent.

Ceux-ci devront être entier.

Tout décor doit être comestible. Les décors extérieurs à la terrine ne sont pas admis.

L'envoi sous vide est autorisé.

Nous ne garantissons pas la récupération des terrines ou des conte-nants.

C) La quantité de boudin blanc ou noir sera de minimum 2 kg. Le bulletin d'inscription, doit obligatoirement être rempli lisiblement et correctement, une fiche par produit. Les produits seront accompagnés de leurs paiements ou de la preuve de celui-ci.

Le droit d'inscription est établi comme suit:

- 1er produit: 25€
- Du 2eme au 5eme produit: 20€, toutes catégories confondue.

- Au-delà du 6eme produit, tout produit supplémentaire sera gratuit, toutes catégories confondues.

L'expédition ou le dépôt sera fait chez: Manu Macrez, Rue de la Verrerie,4, 6470 Rance où les terrines et autre produits seront entreposées en chambre froide.

Possibilité de dépôt:

- Pierre Flamant, 88, Grand Rue, 7000 Mons. Tel: 065/35.39.46
- Centre de Formation, 101, Rue de Wareme, 4530 Villers le Bouillet. Tel: 085/27.88.60.
- I.T.C.A. Namur, 204, Chée de Nivelles, 5020 Suarlée. Tel: 081/56.85.32.
- COOVI Anderlecht, 10/11/2021 de 9h à 12h, bâtiment 15, possibilité de paiement par carte bancaire. 1, Emile Grysonlaan, 1070 Anderlecht.
Mail: rudi.moyson@telenet.be

Date de réception:

Jeudi 10/11/2022 de 09h à 20h
Pour tous Renseignements,
Mme Herbage, 0471/17.08.04
Mail: lu.her23@yahoo.fr
Mr Guiot Edgard: 0472/69 57 99

La cotation s'effectuera de la façon suivante:

Section Pâté:

- Présentation générale: -/20
- Tenue à la tranche: -/20
- Goût: -/20
- Assaisonnement: -/20
- Originalité-recherche: -/20

Section Boudins:

- Présentation Générale: -/20
- Qualité de l'embossage et consistance: -/20
- Goût: -/20
- Assaisonnement: -/20
- Originalité-Recherche: -/20

D) L'engagement du concurrent l'implique à accepter l'ensemble de ce règlement. Les décisions du jury seront sans appel.

La remise des récompenses et des cotations se fera le jour du concours le 11 Novembre 2022 à partir de 17 heures à la brasserie du casino, Place des Ormeaux à Chimay.

Aucun résultat ne sera transmis par téléphone.

A partir de 17 heures, des assiettes de pâtés seront vendues au profit de l'oeuvre oncologique des cliniques de Chimay et de Lobbes au prix de 6€.

Vous pouvez consulter notre page Facebook « Concours international du pâté et boudin de Chimay »

EN AUCUN CAS, IL NE SERA DONNE DE RESULTATS PAR TELEPHONE

Nom : _____ Prénom : _____

Profession _____ Date de nais. _____

Rue _____ n° _____

Ville _____

Pays _____ Province _____

Dénomination du Produit _____

Après avoir pris connaissance du règlement du 27ème grand concours organisé par la Corporation des bouchers de Chimay et environs qui aura lieu à Chimay le 11/11/2022

dans le groupe n° _____ Ci-joint la somme de _____

Fait à _____, le _____ Signature _____



LÉGUMES DE SAISON EN SEPTEMBRE

TEXTE, RECETTES ET PHOTOS : BIEN DE CHEZ NOUS

En septembre, ce ne sont pas les légumes de saison qui manquent : citons en vrac, l'artichaut et l'aubergine, le cornichon et le chou-fleur, le brocoli et le broccolini, les haricots et les champignons, le chou chinois et le pak-choï, la courgette et le concombre, le chou-rave et le chou blanc, la chicorée frisée et le chicon, le poivron et le poireau, les tomates et les carottes, les radis et la betterave rouge, le céleri et le fenouil, la laitue, les épinards et le cresson.

Nous allons opter ce mois-ci pour des plats à base de chicon, susceptibles de plaire aux enfants ...

Vos enfants ne raffolent pas des chicons (ou d'autres légumes) ? Gardez alors bien à l'esprit cette règle d'or : ce que les enfants aident eux-mêmes à préparer, ils auront aussi plus facile à le goûter par après. Le moment est donc venu de ressortir les tabliers de cuisine et de se mettre ensemble au boulot.

COMMENT FAIRE POUR QUE LES ENFANTS QUI N'EN RAFFOLENT PAS, MANGENT QUAND MÊME DES CHICONS ...

Vous raffolez des chicons, mais vos enfants malheureusement pas encore ? C'est bien dommage, car le chicon, c'est plein de vitamines et de sels minéraux. Suivre ces conseils vous facilitera la tâche, pour faire en sorte que vos petits diables se mettent aussi à en manger ...

PAS D'HISTOIRES, MAIS DES ACTES ...

Agissez de manière tout à fait normale quand il s'agit de légumes. Les enfants sont assez curieux, mais ils sentent vite quand d'autres en font quelque chose de spécial. Cela les rend méfiants. De plus, les enfants reprennent le comportement de leurs parents. Prenez donc vous-mêmes suffisamment de légumes sur votre assiette et mangez avec vos enfants.

Vous trouverez d'autres suggestions en lisant les petits conseils d'Annelies Vermeir sur « Légumes de chez nous ».

COMBINEZ LE CHICON AVEC D'AUTRES GOÛTS PLUS CONNUS.

Combinez des goûts moins appréciés avec des goûts plus connus. Votre enfant mangera peut-être des chicons s'ils sont servis avec une sauce au fromage. Ou alors, combinez-les avec des saveurs plus douces, comme les carottes, le potiron, les tomates-cerises ou la pomme.

FAITES EN SORTE QUE LE CHICON SOIT MOINS AMER.

Retirez le cône amer situé à la base du légume. Vous pouvez aussi atténuer le goût amer du chicon, en ajoutant à l'eau de cuisson du lait ou du jus de citron. Autre bonne manière de faire apprécier les chicons : les caraméliser avec un peu de miel.

IL EN FAUT AUSSI POUR LES YEUX.

Comme on dit, on mange aussi avec les yeux. Soignez la présenta-

tion en utilisant des couleurs ! Mélangez les chicons avec des grains de maïs ou des lamelles de poivron rouge. Donnez à votre plat une forme amusante : une petite tour, un visage, une fusée ou un bateau de pirates, par exemple.

ASSOCIEZ VOS ENFANTS À LA PRÉPARATION.

Cuisiner avec vos enfants est une bonne manière de leur faire découvrir de nouvelles saveurs. Ce qu'ils aident à préparer, ils le goûteront plus facilement par après. Vous voulez parier qu'ils mangeront avec plaisir une pizza aux chicons qu'ils auront eux-mêmes garnie ?

SOYEZ PATIENTS.

N'obligez pas votre enfant à vider son assiette. Demandez-lui de goûter au moins un fois. Vous saviez qu'un enfant ne s'habitue à un nouveau goût qu'après avoir goûté 8 fois ? Soyez donc patients et continuez à lui proposer de temps en temps le légume moins apprécié.

RECETTES DE CHICONS POUR LES ENFANTS ...

PIZZA AUX CHICONS



Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée
2 chicons
150 g de champignons
100 g de lardons
200 g de fromage aux fines herbes
½ oignon
20 g de roquette
beurre

Préparation

Préchauffez le four à 220°C.
Coupez l'oignon en lamelles et les champignons en quartiers.
Faites frire les cubes de lard dans une poêle.
Egouttez les cubes sur du papier absorbant et dans la même poêle faites frire les champignons et l'oignon. Ajouter du beurre supplémentaire, si nécessaire.
Roulez la pâte ouverte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
Repliez les bords et piquez des trous dans le fond avec une fourchette.
Placez la plaque dans le four pendant 5 minutes.
Coupez les chicons dans le sens de la longueur et retirez le cœur dur.
Étalez un peu de fromage aux herbes sur le fond de la pizza suivi par les chicons, le lard, l'oignon et les champignons.
Incorporez-y le reste de fromage aux fines herbes.
Mettez au four pendant 25 minutes.
Décorez d'une poignée de roquette et servez immédiatement.

CROQUETTES DE CHICONS

Une entrée délicieuse et originale !



Ingrédients

3 chicons
300 g de hachis
2 c à s de raisins secs
sel

poivre
2 œufs
200 g de panko
30 g de farine
1 noix de beurre
1 c à s de poudre de noix

Préparation

Émincez très finement les chicons. Faites-les cuire avec une noix de beurre. Salez et poivrez. Laissez réduire quelques instants.
Incorporez le hachis, les raisins secs, le sel, le poivre, la poudre de noix et un œuf, puis mélangez bien.
Réalisez des boulettes ou de petites saucisses avec la préparation.
Disposez la farine, un œuf cassé et le panko dans des bols séparés.
Panéz les saucisses ou les boulettes en les roulant successivement dans la farine, puis dans les œufs et enfin dans le panko.
Faites cuire vos saucisses ou boulettes panées à 160 °C dans la friteuse.

TACO AUX LANIÈRES DE POISSON PANÉES ET SALADE DE CHICON FRAÎCHE



Ingrédients

4 chicons
½ oignon rouge
8 brins de ciboulette
80 g de yaourt (entier)
1 c à s de vinaigre de pomme
½ citron
2 c à s de mayonnaise
poivre
sel
600 g de filets de poisson à chair ferme

Pour les lanières de poisson :

2 œufs
80 g de farine
poivre

sel
huile de friture (ou de tournesol)
4 wraps
100 g de chapelure

Préparation

Couper le chicon en fines lanières après avoir enlevé le cœur dur. Verser le jus de citron dessus et réserver.

Éplucher et couper l'oignon rouge en fines lamelles. Hacher la ciboulette.

Mélanger le yaourt avec le vinaigre de pomme et la mayonnaise. Mélanger le chicon, l'oignon rouge, la ciboulette et un peu de sauce au yaourt. Saler et poivrer, ajouter un peu de jus de citron. Mettre au réfrigérateur.

Découper les filets de poisson en lanières. Saler et poivrer les lanières de poisson et les passer dans la farine. Les secouer et les passer dans les œufs fouettés. Terminer en passant dans la chapelure.

Faire frire les lanières dans une friteuse, ou à la poêle dans de l'huile de tournesol.

Réchauffer les wraps au four à micro-ondes ou à la poêle. Garnir les wraps de salade de chicon et de lanières de poisson.

Servir avec le reste de la sauce au yaourt.

CROQUE AU CHICON, PASSENDALE ET FIGUES

Un croque-monsieur au jambon et fromage, c'est bon, mais c'est la sécurité. Si vous voulez expérimenter et découvrir de nouvelles associations de saveurs, nous vous présentons le croque au chicon, Passendale fruité et figues.



Ingrédients

Pour la confiture d'oignons

1 oignon rouge
3 c à s de sucre
1 feuille de laurier

75 ml de vin rouge
sel
poivre

Pour les croques

3 chicons
2 pommes
4 figues
200 g de Passendale fruité ou Père Joseph
8 tranches de pain au levain
beurre
noix de muscade
sel
poivre

Pour la salade

150 g de feuille de moutarde
1 c à c de miel
1 c à c de moutarde
½ c à c de ciboulette
4 c à s d'huile d'olive
2 c à s de jus de citron

Préparation

Préparez la confiture d'oignons : coupez l'oignon en fines rondelles. Parsemez de sucre et faites dorer à feu doux. Ajoutez la feuille de laurier, puis arrosez de vin rouge. Laissez réduire jusqu'à obtenir une confiture. Salez, poivrez et ajoutez éventuellement une pincée de sucre.

Lavez les chicons et coupez-les en deux. Éliminez le cœur et coupez les chicons en fines lamelles. Faites fondre du beurre dans une casserole et faites-les cuire. Assaisonnez de sel, poivre et un peu de noix de muscade râpée. Mélangez jusqu'à ce que le chicon commence à colorer, puis baissez le feu et continuez à chauffer sans couvercle jusqu'à ce que la majorité du liquide se soit évaporé. Réservez.

Épluchez et coupez les pommes en tranches pas trop fines. Faites fondre du beurre dans une grande poêle à feu doux et faites revenir les tranches de pommes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient molles (environ 10 minutes). Réservez les pommes et gardez la poêle (nous l'utiliserons pour cuire les croques). Coupez les figues en fines tranches. Coupez le fromage en tranches.

Étalez la confiture d'oignons sur 4 tranches de pain, puis superposez les tranches de fromage, de figues, de pommes et le chicon. Poivrez et refermez vos croques.

Préchauffez votre four à 180°C.

Faites à nouveau chauffer la poêle des pommes.

Faites-y fondre la moitié d'une noix de beurre.

Faites chauffer les croques environ 3 minutes à feu doux.

Répartissez le reste du beurre sur les croques et enfournez jusqu'à ce que le pain dore légèrement et que le fromage fonde.

Pendant ce temps, mélangez le miel, la moutarde, la ciboulette, l'huile d'olive et le jus de citron.

Lavez les feuilles de moutarde et arrosez de cette vinaigrette.

Servez vos croques chauds, accompagnés de la salade de feuilles de moutarde.

TARTELETTES AUX CHICONS ET AU FROMAGE DE BREBIS

Une tartelette salée, c'est plus qu'une simple quiche. La preuve avec cette tartelette délicieusement onctueuse au fromage de brebis et aux chicons, l'or blanc de chez nous.



Ingrédients

2 rouleaux de pâte feuilletée
4 chicons
100 g de fromage frais
100 g de fromage de brebis
1 oignon
2 c à s de thym frais

25 g de sucre
50 g de noix de pécan
20 g de roquette
beurre
poivre
sel

Préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Coupez les chicons en deux dans le sens de la longueur et retirez leur cœur dur. Émincez l'oignon et faites-le revenir dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'il soit translucide. Déposez-y ensuite les chicons, face coupée vers le bas. Saupoudrez de sucre et de thym et ajoutez un trait d'eau. Laissez cuire 5 minutes.

Beurrez 8 moules à tartelette. Foncez-les de pâte feuilletée, que vous piquez à la fourchette. Salez et poivrez le fromage frais. Tartinez-en chaque feuille de pâte feuilletée. Coupez les chicons cuits en deux et répartissez-les sur les tartelettes. Coupez le fromage de brebis en dés et parsemez-en les tartelettes. Décorez de noix. Salez et poivrez. Enfourez 25 minutes. Garnissez de roquette avant de servir.

**BIEN
DE CHEZ
NOUS**



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

PROGRAMME DES SOIRÉES NATIONALES D'INFORMATION AUTOMNE 2022



INVITATION

Nous vous invitons cordialement aux soirées d'information annuelles de l'automne.

Nous espérons vous voir nombreux lors de ces soirées où des questions importantes seront abordées.

- AFSCA
- Gaz réfrigérants et obligations
- Nouveau système de paiement Worldline (pour payer à l'avance les commandes à distance)
- Informations sur les salons professionnels

04/10 Namur, 01 chemin des Archiducs à Wepion

10/10 Hainaut

18/10 Luxembourg

24/10 Bruxelles



Le Porc

Columbus



Porc de Ferme Wallon

Elevage familial

Alimentation **100% naturelle**

Respect du **Bien-être animal**

Né, élevé, engraisé et abattu à Ath : un pur **Produit Local**

**LE COCHON TOUT BON
QUI VOUS VEUT DU BIEN**



Meilleur pour la Santé !

Gras équilibré en acides gras poly insaturés,

Riche en Oméga 3*

Découvrez-le aussi en charcuteries

Le porc Santé des amateurs de Viande Rosée, Tendre et Goûteuse

Carcasse, 1ères découpes
Commercialisées depuis Charleroi
Exclusivement disponibles chez



ANI-VIANDES
071/41.56.31
www.viandes.be

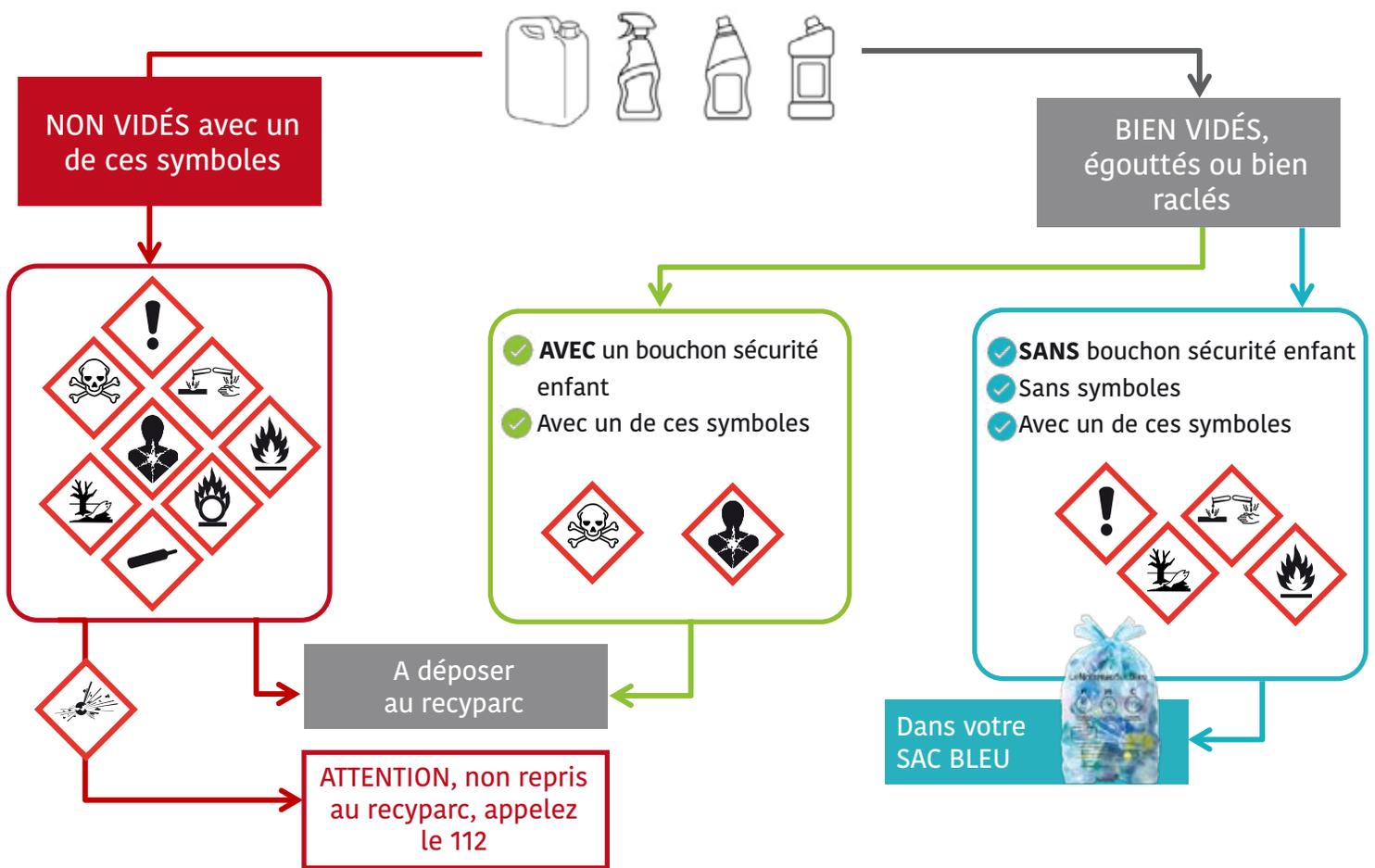
*Teneur : 0.9g / 100g soit : Oméga 6 / Oméga 3 = 1.38 selon analyse nutritionnelle du 18/11/2020 - Une alimentation variée et équilibrée ainsi qu'un mode de vie sain sont importants. Nous déconseillons la consommation excessive de charcuterie.

Comment bien trier

ses flacons?



Savoir comment bien trier ses bouteilles de produits vides est très important pour qu'elles puissent rentrer dans la filière de recyclage. En effet, en Belgique, 43% des plastiques recyclés sont issus des packagings, d'où l'importance de jeter chaque packaging dans la poubelle adéquate. Voici un petit schéma très simple pour vous aider.



PROMO

1 BIDON DE DEGRES-L+

OFFERT*

à l'achat de
3 BIDONS
de Degres-L+



REALCO.be
ENZYMES FOR LIFE

* Offre valable partout en Belgique, pour toutes livraisons effectuées entre le 01/09/2022 et le 30/09/2022 compris.

Miele

Les nouveaux Petit Géants

Machines à laver et sècheurs professionnels

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

Miele Professional. Immer Besser.



Contactez-nous





**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

CALENDRIER

25/9/22	La fête de la confrérie royale des bouchers de St Hubert
---------	--

AVIS IMPORTANT
**La prochaine revue de
La Boucherie Belge est prévue
16 oct 2022.**
**Tous les articles, le matériel ou
les petites annonces pour cette
édition doivent être en notre
possession avant le 4 oct 2022
prochain. Les textes qui nous
parviendraient trop tard seraient
automatiquement insérés
13 novembre 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 19 SEPT 2022

Fourchettes à utiliser

PERIODE DE REFERENCE

15/08/2022 au 21/08/2022

22/08/2022 au 28/08/2022

29/08/2022 au 4/09/2022

5/09/2022 au 11/09/2022

Fourchettes à utiliser

BŒUF

Cat	Demi-bête	Quart arrière	Quart avant
1	€ 7,94 et +	€ 9,09 et +	€ 5,54 et +
2	€ 7,42 à moins de € 7,94	€ 7,96 à moins de € 9,09	€ 5,09 à moins de € 5,54
3	€ 6,21 à moins de € 7,42	€ 7,18 à moins de € 7,96	€ 4,57 à moins de € 5,09
4	€ 5,17 à moins de € 6,21	€ 6,70 à moins de € 7,18	€ 4,33 à moins de € 4,57
5	moins de € 5,17	moins de € 6,70	moins de € 4,33

PORC

Cat	Demi-bête
1	€ 3,07 et +
2	€ 2,95 à moins de € 3,07
3	moins de € 2,95

QUE FAIT LA FÉDÉRATION ?

DATE	ACTIVITÉ	PRÉSENT
30-sept	Concertation Meat Expo	I. Claeys, C. Vos
1-sept	Concertation Contactdagen Mechelen	I. Claeys, C. Vos
1-sept	Comité Financier	I. Claeys, J. Godu, D. Toussaint
2-sept	Concertation Edenred	I. Claeys, C. Vos
5/sept	Bureau	Leden Bureau



Salade repas d'Automne

INGRÉDIENTS

800 g lentilles vertes (en conserve, égoutées)
1 pc salade Radiccio rouge
200 g cerneaux de noix
½ kg petites pleurottes
2 c.a.s vinaigre cabernet Sauvignon
2 c.a.s miel
100 g noix de jambon émincée
35 g **World Grill honey mustard**
200 ml **World Grill honey mustard**

PRÉPARATION

- Nettoyer et défaire la salade Radiccio.
- Cuire les morceaux de jambon et les pleurotes avec le World Grill honey mustard.
- Mélanger les noix, les lentilles vertes et la salade.
- Réaliser un dressing avec 200 ml de World Grill honey mustard, le vinaigre de cabernet Sauvignon et le miel.
- Mélanger le tout
- Garnir avec le jambon cuit émincé.

ASTUCE

Remplacer le jambon par du magret de canard fumé pour une touche plus festive.

Vol-au-vent de faisant

INGRÉDIENTS

1 kg filets de faisant
250 g pleurotes
½ l bouillon de volaille sans sel
½ l lait entier
100 ml crème culinaire
100 g **Vero Vol au vent**
Selpe constant
Season Pepper wild mushroom

PRÉPARATION

- Colorer les filets de faisant et les assaisonner avec le Selpe constant et le Season Pepper wild mushroom.
- Cuire les champignons.
- Chauffer le bouillon de volaille et le lait.
- Ajouter le Vero vol au vent en mélangeant avec un batteur.
- Incorporer le faisant coupé en morceaux et les champignons.
- Laisser réduire quelques instants.

ASTUCE

Pour autres variantes ajouter des légumes tels que carottes ...

Vero Vol
au vent



Tagliata tartufata

INGRÉDIENTS

1 kg entrecôte
20 g salsa tartufata
70 g **World Grill basic seasalt & Lampong pepper**

PRÉPARATION

- Mélanger le World Grill avec la salsa tartufata.
- Badigeonner la viande avec le mélange.
- Présenter en comptoir.
- Méthode de cuisson : sortir la viande 30' avant la cuisson. Cuire l'entrecôte (bleu), et couper en fines tranches.

ASTUCES

- Parfait avec de la roquette, des tomates séchées, de l'huile d'olive, du vinaigre Balsamique, des copeaux de Parmesan et des pignons de pin.
- S'accorde parfaitement avec des légumes d'hiver et du gratin Dauphinois.



**World Grill
basic seasalt &
Lampong pepper**



59

Beercan burger

INGRÉDIENTS

600 g viande hachée assaisonnée
4 champignons portobello
2 oignons rouges
6 à 10 g **Taste Extension algue & citron**
200 g fromage bleu ou féta
8 tranches de lard petit déjeuner
4 pains à burger
100 g **Connoisseur Asian bun & bbq sauce**
salade Iceberg
2 tomates
1 cornichon

PRÉPARATION

- Mélanger la viande hachée avec le Taste Extension algue & citron.
- Portionner et former avec une grande forme à burger.
- Creuser en pressant le burger avec un objet de former cylindrique (ex. canette de bière).
- En laissant le cylindre, entourer le burger de 2 tranches de lard.
- Emincer les champignons et les oignons, les cuire légèrement.
- Eteindre la source de chaleur et disposer le fromage (bleu ou féta).
- Remplir le burger avec ce mélange.
- Présenter au comptoir.



When fall
MEATS
winter

