

la Boucherie Belge

Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350
Bureau de dépôt Gent X • 10x/année • 20 oct 2019 n°09



+ AFFICHE
WEEK-END
DECOUVERTE
FESTIF

★ BOUCHERIE DE NUL, LOKEREN ★ ARTICLE TECHNIQUE : AMUSE-BOUCHES ★
ARTICLE TECHNIQUE : PRÉPARATION, PLANIFICATION, MARKETING ET DÉPLIANTS POUR LES FÊTES ★

Editorial

Nos deux co-présidents ont comme chaque année donné le coup d'envoi des soirées d'info nationales. C'est à Alost qu'est revenu l'honneur de commencer. Les 15 autres soirées vont ensuite se succéder à un rythme soutenu. Mouscron clôturera la série début décembre.

Entretemps, BIBAC PLUS FRESH s'est terminé avec succès. Les événements organisés pendant le salon se sont déroulés sans accrocs. Nous sommes à présent en pleine préparation pour une nouvelle édition du salon Saveurs & Métiers, qui aura lieu du 26 au 28 janvier 2020 à Namur.

À côté de cela, nous avons veillé avec notre fidèle partenaire le VLAM à ce que les bouchers puissent une nouvelle fois disposer cet automne de matériel promotionnel pour mettre en valeur notre bonne viande belge. À la page 29, vous trouverez le formulaire pour commander les dépliants de recettes destinés à mettre en évidence notre viande de bœuf et la viande de veau. Les clients adorent les dépliants

de recettes : n'attendez pas pour en commander ! Peut-être pourriez-vous, dans votre dépliant pour les fêtes, attirer l'attention de vos clients sur nos produits belges et ainsi répondre à la tendance actuelle des achats de proximité. Le lien entre producteurs et bouchers est un outil très prisé, qui plaît surtout aux jeunes consommateurs.

Le 29 novembre, nous donnerons le coup d'envoi annuel de l'action Week-end Découverte chez le Boucher. C'est ce week-end là que sera organisée la présentation du dépliant pour les fêtes chez beaucoup de bouchers artisanaux. Vous trouverez dans ce numéro une affiche à accrocher dans votre magasin pour annoncer le week-end.

Profitez de l'occasion pour surprendre vos clients avec la dégustation des délicieux produits qui garniront les tables des fêtes de fin d'année. Ce week-end sera tout bénéfique pour les bouchers qui y participeront : il a pour effet d'accélérer la passation des commandes.

Ouvrez donc toutes grandes vos portes le 29 novembre prochain, pour présenter à vos clients les produits avec lesquels vous voulez les surprendre pour les fêtes de fin d'année. Alors, sera-ce la dinde traditionnelle ou plutôt un repas festif autour d'une fondue ou d'un plat gourmet ? Tout dépend de ce que vous avez à proposer à vos clients ! Nous vous souhaitons beaucoup de succès.

Carine vos

Dans cette édition

BOUCHERIE BELGE

Colophon - editorial - sommaire.....	2-3
Mot des présidents.....	4
Petites annonces.....	40
Fourchettes de prix - Que fait la Fédération ? -	
Carnet familiale - Soirees info	50

INFORMATIF/ACTUEL

Question et réponse	5
Formation : Aménagement d'une boucherie	22
Formation prof Realco.....	44-45

REPORTAGE

Boucherie Frank De Nul, Lokeren.....	6-9
Cérémonie de remise des prix aux Lauréats du	
Travail 2019.....	10-17
Le Couteau d'Or 2019.....	18-19
Démonstration des jeunes	20

ARTICLE TECHNIQUE

10 amuse-bouches	30-35
Préparation, planification, marketing et dépliants	
pour les fêtes.....	36-38

WEEK-END DECOUVERTE FESTIF + AFFICHE

24



Colophon



WWW.BB-BB.BE

MOT DE PASSE : MEAT

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

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

LA BOUCHERIE BELGE ASBL

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

ÉDITEUR RESPONSABLE ET RÉDACTEUR EN CHEF:

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

RÉDACTION - PR-MARKETING

Carine Vos
carine.vos@federation-bouchers.be

ADMINISTRATION ET ABONNEMENTS

Marianne Vos
marianne.vos@federation-bouchers.be

MISE EN PAGE ET IMPRESSION

Graphius Group
Eekhoutdriesstraat 67
9041 Oostakker

SERVICE TECHNIQUE :

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



CONCOURS

Concours Jambon de Bruges	28
Le 25 ^{ème} Grand Concours International du Meilleur Pâté de Gibier et du Boudin Blanc	41

VLAM

Promo.....	29
------------	----

REGIONAL	49
-----------------------	----

RECETTES

Légume du mois	46-48
Verstegen.....	42-43
Duroc D'Olives	51

MOT DES PRÉSIDENTS

C'est encore une fois un mois très chargé, plein d'activités, qui vient de se terminer.

Au salon Bibac Plus Fresh, tout s'est très bien passé. Nous espérons que tous les exposants ont vécu quatre jours intéressants à Anvers et que tous les visiteurs ont retiré quelque chose de positif de leur visite au salon.

Nous, de notre côté, nous pensons pouvoir être fiers de tous les événements auxquels nous avons collaboré pour présenter notre métier sous un jour favorable. En tant qu'organisation professionnelle, il nous tient à cœur de remercier tous les collaborateurs, participants et sponsors d'avoir fait de nos concours et démonstrations un succès.

Beaucoup de lauréats ont pris la peine de venir personnellement chercher leur médaille ou leur diplôme lors de la cérémonie de remise des prix organisée pour les Lauréats du Travail.

Nous remercions bien volontiers Nancy Lepaige et Annick Minnen d'avoir mené à bien l'organisation de cette cérémonie. Nous profitons également de l'occasion pour adresser un mot de remerciement tout spécial à Norbert Van Speybroeck, qui s'est chargé de mettre sur pied une réception très réussie. Ici aussi, les écoles de boucherie de l'enseignement du soir ont apporté une contribution très appréciée.

Parmi les 160 produits artisanaux régionaux en Flandres, c'est le saucisson de cheval de Lokeren qui a été élu produit régional 2019. Le concours organisé par le Laatste Nieuws en collaboration avec le VLAM a connu un grand succès. Nous sommes bien entendu très fiers de tous les bouchers artisanaux qui ont participé au concours et font tous les jours la promotion de leurs produits régionaux reconnus dans leur boucherie. Nous félicitons de tout cœur le groupe de bouchers lokerenois pour leur victoire.

Malheureusement, à côté de l'ambiance de fête du mois dernier, il y a aussi eu une nouvelle moins réjouissante : il y a quelques jours, un nouveau scandale a éclaboussé le monde de la viande, plusieurs chaînes de distribution étant obligées de retirer de la viande de leurs rayons. Les scandales autour de la viande font du tort au secteur. Toutes sortes de rumeurs circulent et personne – en

dehors de l'entreprise elle-même – ne connaît la cause exacte de la contamination. Nous voulons seulement souligner que vouloir faire des économies de temps sur la désinfection et le nettoyage n'est pas une bonne idée et qu'il faut quand même se demander si tout cela en vaut vraiment la peine.

En tant que secteur, nous devons tous tirer dans le même sens et faire en sorte que notre produit de base, la VIANDE, soit et reste irréprochable. Nos bouchers artisanaux donnent tous les jours le meilleur d'eux-mêmes pour proposer à leurs clients des produits artisanaux de qualité. Nous ne pouvons que nous réjouir du retour du consommateur chez le chef d'entreprise indépendant.

Lors de la Journée du Client, nous sommes passés chez quelques collègues et avons eu des contacts avec plusieurs bouchers. Cela a été un week-end réussi, où nos membres ont profité de l'occasion pour donner aux clients quelques produits maison, comme un saucisson sec, un petit pot de pâté ou un petit pain de viande : une opération win-win pour le boucher comme pour le client. Les clients ont accepté cette petite attention avec plaisir et les bouchers ont eu l'occasion de faire connaître leurs produits maison.

Alors qu'arrive la période des soirées d'info, nous espérons tous pouvoir vous rencontrer à l'une d'entre elles.

Les co-présidents,
Philippe Bouillon et Ivan Claeys



Philippe Bouillon, co-président



Ivan Claeys, co-président

Maurice



MATHIEU

Mayonaise
Sausen
Salades

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

03/216.01.11

www.mauricemathieu.be

QUESTION ET REPONSE

PUIS-JE COMMENCER AVEC MES (NOUVELLES) ACTIVITÉS À PARTIR DU MOMENT QUE J'EN AI INFORMÉ L'AFSCA AU MOYEN DE LA DEMANDE D'AUTORISATION ?

Non, puisque conformément aux dispositions de l'Arrêté Royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, un opérateur ne peut exercer les activités que s'il est préalablement autorisé par l'Agence.

A partir de l'introduction de la demande l'AFSCA dispose de 30 jours ouvrables après réception de la demande pour autant que celle-ci soit complète, pour procéder à une enquête administrative et/ou technique.

Si l'Agence, dans ce délai n'a pas exécuté d'enquête, l'autorisation demandée est considérée comme étant délivrée à la date de l'expiration de ce délai de 30 jours.

La demande d'autorisation doit être introduite auprès de l'ULC et peut être effectuée par écrit, par fax ou par voie électronique.

Le formulaire pour la demande d'autorisation et le texte intégral de l'A.R. peuvent être consultés à l'adresse <http://www.favv.be/agrements/legislation/>

100% Régional & équitable

ALIMENTATION SANS ANTIBIOTIQUE / OGM

PORC • QUALITÉ
Ardenne
P.Q.A.

Le goût du bien-être

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

APAQ-W Le Porc Ardenne Ardenne Bio Le Porc Plainville

Avenue de Norvège, 14
B-4960 Malmedy

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

info@pqa.be
www.pqa.be

FRANK DE NUL, Lokeren

Les lecteurs du journal Het Laatste Nieuws ont élu la saucisse de cheval de Lokeren « Produit Régional de l'Année ». Cela couronne une magnifique performance des 10 bouchers artisanaux de la région de Lokeren qui fabriquent cette saucisse de manière artisanale. Le Président d'Honneur de la Fédération Nationale Willy Verbust, qui a été une des personnes à l'origine de cette reconnaissance comme produit régional, n'aurait jamais osé imaginer que cela se réaliserait. Or il a eu tort de ne pas y croire et les 10 bouchers qui vendent aujourd'hui cette délicieuse spécialité de la région de Lokeren, nagent en pleine euphorie. Et comme ils ont raison !



Frank, en ta qualité de Président de la Fédération des Bouchers de Lokeren, tu es le visage du produit régional de l'année. Qu'est-ce qui rend cette saucisse si spéciale ?

Frank : Peut-être devrais-je commencer par expliquer ce qu'est la saucisse de cheval de Lokeren et ce qu'elle représente. À une certaine époque, Lokeren était une région où on vendait beaucoup de viande de cheval. La viande de bœuf était destinée aux bien nantis de notre société, alors que la viande de cheval, qui était une viande moins chère mais nourrissante, était plutôt destinée aux pauvres. Entretemps, on trouve beaucoup moins de viande de cheval dans nos boucheries et la saucisse de cheval de Lokeren est devenue une vraie délicatesse. La saucisse de cheval lokerenoise sauce tomate existe déjà depuis 100 ans. Ainsi, nous en mangeons tous les 15 jours ici avec l'équipe. C'est un plat délicieux, servi de préférence avec des frites. Ici dans la région, on en fait aussi la promotion dans l'horeca et la plupart des friteries de Lokeren en proposent à leurs clients.

À quoi est due la célébrité des saucisses de cheval en Flandre ?

Frank : Les saucisses de cheval sont liées de manière indissociable aux « Lokerse Feesten ». Lors d'un passage des Smiths à ce festival musical, leur chanteur Morrissey, végétarien, ne voulait pas manger de viande. Les organisateurs ont décidé de lui faire plaisir et de bannir la viande ce jour-là. En 2011, quand on a instauré une journée sans viande, cela a suscité pas mal d'opposition, et la saucisse de cheval est devenue plus populaire que jamais ! C'est donc grâce à un végétarien que notre produit régional est devenu super populaire.

Est-ce que tout le monde peut vendre les saucisses de cheval ?

Frank : À Lokeren, il y a 10 boucheries qui en vendent. La recette est secrète. Tout boucher peut y ajouter sa touche personnelle : sauce avec ou sans champignons, assaisonnement différent, etc. Ce qui est évidemment fixé, c'est que la saucisse de cheval doit se composer de viande de cheval. Les autres collègues qui vendent la saucisse de cheval lokerenoise sont : Franky Van de Walle, Stijn De Boever, Tony De Guchteneere, Dirk Vehent, Luc Meert, Pieter



Van Poucke, De Wandelaar, Peter Rouges et notre secrétaire Kurt Van De Winckel.

Comment s'est déroulé le concours organisé par Het Laatste Nieuws avec le VLAM ?

Frank : Nous avons eu des semaines stressantes. Nous nous sommes mis à 10 pour essayer de mobiliser un maximum de personnes à voter pour notre produit. Je crois que nous avons gagné parce que nous croyions vraiment en nos chances et que nous pouvons compter sur une base solide, où nous nous sommes tous serré les coudes pour réussir. Et cerises sur le gâteau : les Lokerse Feesten ont partagé un message vidéo sur leur page Facebook pour nous soutenir et même les commerçants qui ne vendent pas les saucisses de cheval ont accroché une affiche du concours dans leur étalage. Le sentiment qui dominait vraiment, c'est le que tout le monde dans la région nous soutenait. C'est fantastique de voir comment de telles actions rassemblent les gens. Nous avons également eu des contacts avec les autres nominés. Nous avons même un accord avec le boulanger d'Aarschot qui a terminé à la 2ème place, pour organiser une réunion en vue d'une dégustation commune de nos produits régionaux. Tout cela a vraiment été une chouette expérience.

Et puis le verdict est tombé ?

Frank : Nous avons encore regardé pendant la nuit, mais les listes n'étaient plus en ligne. Nous étions très nerveux et nous savions que nos plus grands concurrents étaient les boulangers d'Aarschot. Quand le grand moment est arrivé, l'émotion était à son comble, surtout du côté de Cindy,





quand nous avons vu arriver la mini-fanfare. C'est pleins de fierté que nous avons reçu les fleurs et la plaque émaillée pour la façade avec le label des produits régionaux. Des représentants du Laatste Nieuws et du VLAM, ainsi que le bourgmestre Filip Anthuenis et l'échevine des Classes Moyennes Claudine De Waele ont même pris la peine de venir nous féliciter personnellement. Depuis lors, c'est la folie. Tout le monde veut un article sur nos saucisses et les gens viennent d'un peu partout pour goûter notre délicieuse spécialité. J'ai même eu un consommateur de Zonhoven au téléphone, qui voulait que je lui envoie les saucisses. Ce n'est évidemment pas faisable. Mais voilà tout ce qu'un concours comme celui-là peut déclencher !

Et puis cela a été la fête ?

Frank : Bien sûr ! Nous aimons de toute façon faire la fête. Le dimanche après l'annonce des résultats, c'était la fête annuelle de notre syndicat des bouchers. Nous en avons donc remis une couche. J'ai d'ailleurs écrit un petit poème pour la circonstance et les administrateurs une chanson de rap. Tout cela était vraiment très chouette. (Vous pouvez lire le poème ci-après et la chanson se trouve sur la page Facebook de la Fédération nationale).

Quels étaient les finalistes ?

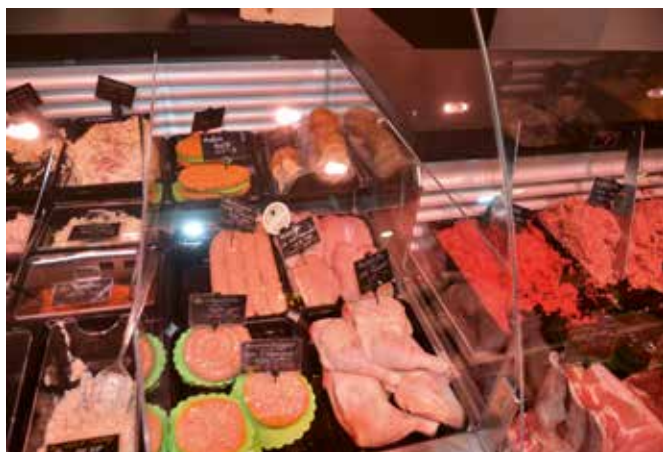
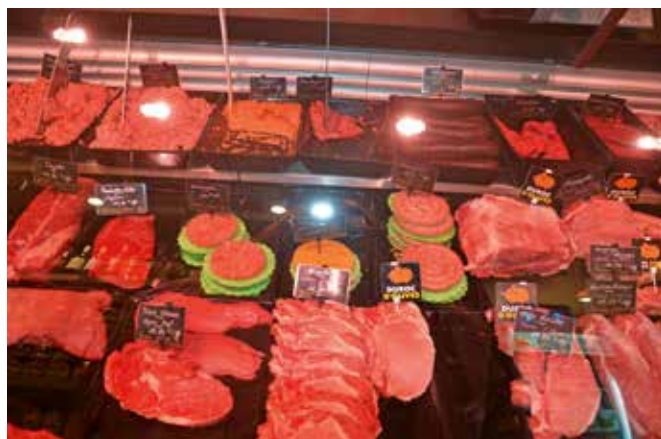
Voici la liste des 16 produits finalistes :

1. Saucisse de cheval de Lokeren
2. Gâteau d'Aarschot
3. Café de la Région de la Lys
4. Jambon cuit au four flamand (Gavere)
5. Boudin noir de la région de Hal
6. Boudins noirs de Campine (Geel)
7. Moutarde de Torhout
8. Elixir belge (Anvers)
9. Cresson de fontaine de Hesbaye (Tongres)
10. « Specfour » (Kontich)
11. Fromage blanc de chèvre (Denderhoutem)
12. Saindoux et rillons (Furnes)
13. Gâteau de veau (Wetteren)
14. « Frut » gris (Kapellen)
15. Saucisses aux rillons du Meetjesland (Evergem)
16. Cervelas (Zemst)

Maintenant assez parlé des saucisses de cheval : passons à la « Vleeshal De Nul ».

Comment est-tu arrivé dans la profession ?

Frank : L'amour du métier m'a été donné dès mon plus jeune âge. Mon père avait un commerce de gros en abats, puis plus tard, il a exploité sa propre boucherie. Comme enfant, j'étais vraiment fasciné par le monde de l'abattoir et comme ado, j'aidais dans l'entreprise familiale. J'ai suivi une formation de boucher à PIVA et je travaillais avec mes parents dans la boucherie. En 2010, j'ai repris la boucherie de mes parents et en 2013, toute l'entreprise a été rénovée. Nous avons essayé de marquer l'entreprise et l'assortiment de notre empreinte.



Et quand Cindy est-elle arrivée dans la boucherie ?

Frank : En 2014, Cindy se trouvait à un croisement dans sa carrière. Ses patrons étaient sur le point de prendre leur retraite et elle devait faire un choix pour relever un nouveau défi. Soit elle venait travailler chez moi dans la boucherie, soit elle devait chercher un nouvel emploi ailleurs. Elle a opté pour la 1ère solution. Cindy est aussi ponctuelle qu'ordonnée. Chez elle, tout doit être à sa place et l'hygiène est un élément incontournable. Lorsque nous avons fait les transformations, elle voulait un tout autre style. Pour moi, tout était bon, du moment que c'était fonctionnel et que la réfrigération tournait parfaitement. Nous avons travaillé avec Frigomil, avec ce résultat très réussi.

Cindy : Au début, j'ai eu quelques petites difficultés dans la boucherie. Les clients ne me connaissaient pas et il y en avait de temps en temps un qui me testait. Aujourd'hui je suis bien intégrée et je me débrouille très bien. Je peux aussi bien servir les clients que découper une côtelette. J'aime le contact avec les clients et comme je soutiens à 100% nos produits maison, je peux aussi très bien leur en vanter la qualité. Je leur donne des conseils et ils l'apprécient.

Quel genre de clientèle avez-vous ici ?

Frank : Lokeren est une ville au public varié. Nous avons toutes sortes de clients et il y a en a pour tous les goûts dans notre assortiment. Nous travaillons à 4 dans l'entreprise, à 5 si on compte mon papa. Outre mon épouse Cindy et moi-même, il y a aussi Tinne, qui fait les salades et les préparations mais peut aussi donner un coup de main dans le magasin, et Kenneth, notre ouvrier boucher qui travaille avec moi à l'atelier. Mon père (82) vient encore tous les jours à la boucherie. Il voit parfaitement où il peut aider et c'est ce qu'il fait. Ma maman a quelques problèmes de santé et ne peut plus travailler au

magasin. Elle a travaillé dur toute sa vie et mérite bien de se reposer aujourd'hui.

Comment est l'assortiment ?

Frank : Nous faisons 80% de l'assortiment nous-mêmes. La viande arrive ici désossée, un choix que j'ai dû faire pour pouvoir consacrer plus de temps à la fabrication des charcuteries et des préparations. Pour moi, il est primordial que nous proposons de la toute 1ère qualité à nos clients. La viande de porc est toujours du Duroc d'Olives, un choix délibéré si on veut de la qualité. Nous avons une large gamme de charcuteries maison et de préparations classiques : vol-au-vent, sauce spaghetti, carbonnades et évidemment saucisses de cheval de Lokeren.

À côté du travail dans la boucherie, tu t'engages aussi pour la communauté des bouchers de Lokeren ...

Frank : Je suis effectivement président de la Fédération des Bouchers de Lokeren et je m'y donne corps et âme. En fait, c'est un travail en duo, car je peux faire appel à notre secrétaire Kurt Van de Winckel pour nous partager les tâches. Kurt n'est pas seulement un collègue : c'est aussi un ami. Nous nous entendons très bien dans notre syndicat professionnel et nous comptons pas mal de plus jeunes bouchers parmi nos membres, avec lesquels nous aimons nous concerter à propos des choses dont nous nous occupons sur le plan professionnel.

Je suis contente d'être venue ici et vous félicite de tout cœur, au nom de toute l'équipe de la Fédération Nationale, vous deux et vos collègues, pour la reconnaissance de votre produit régional de l'année !

Cérémonie de remise des prix aux Lauréats du Travail 2019



C'est le dimanche 22 septembre qu'a eu lieu dans l'auditorium du Bouwcentrum à Anvers la cérémonie de remise des prix aux Lauréats du Travail. Pas moins de 200 lauréats et leur famille se sont rendus à Anvers pour participer à ce jour de fête. Messieurs Willy Verbust et Jean-Luc Pottier ont reçu le brevet de Doyen d'Honneur Émérite, Messieurs Ivan Claeys et Etienne De Vleminck le collier de Doyen d'Honneur du Travail. Cette magnifique cérémonie était un couronnement pour tous ceux qui ont collaboré ou participé à cette session. Nous remercions tout particulièrement la direction et les collaborateurs de l'Institut Royal des Élités du Travail de Belgique et les membres du comité organisateur et félicitons de tout cœur tous les lauréats. Cette édition au succès incontestable nous a une nouvelle fois convaincus que l'avenir du métier de boucher était assuré !

DISCOURS DE MONSIEUR JEAN-LUC POTTIER PRÉSIDENT DU COMITÉ ORGANISATEUR



Monsieur Willy Imbrechts, Commissaire-Général du gouvernement auprès de l'Institut Royal des Élités du Travail, Monsieur Philippe Pirson, Président de

l'Institut Royal des Élités du Travail, Mesdames Annick Minnen et Nancy Lepaige pour leur travail administratif dévoué,
Mesdames et Messieurs, chacun en vos titres et qualités,
Chers Lauréats,
Mesdames et Messieurs,
En ma qualité de président du Comité Organisateur et d'ancien président et représentant de la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique, c'est un grand honneur de pouvoir clôturer cette cérémonie.

Notre association professionnelle est particulièrement fière de pouvoir vous présenter autant de lauréats.

Mes plus sincères remerciements vont évidemment aussi à l'Institut Royal et à ses collaborateurs, pour la parfaite collaboration avec notre équipe de la Fédération, et pour la magnifique organisation de cette journée.

Vous êtes tous présents aujourd'hui

comme chefs d'entreprise et collaborateurs heureux et prospères, mais en même temps comme de véritables ambassadeurs des bouchers artisanaux et comme point de référence pour tous les jeunes qui s'intéressent à notre beau métier.

En ce jour, vous prouvez une fois de plus que le métier de boucher va plus loin que le simple travail dans la boucherie. Vous êtes tous, sans aucun doute, des bouchers artisanaux très compétents, mais capables également de répondre aux besoins d'une équipe de collaborateurs, de suivre les réglementations qui vous sont imposées, et de répondre au quotidien aux souhaits du consommateur toujours plus exigeant.

Ce jour de fête est entièrement placé sous le signe de notre artisanat. Et je me réjouis vivement de pouvoir constater que la féminisation fait son entrée dans notre secteur.

Les dames de notre secteur ont aussi



répondu à l'appel lancé dans nos revues professionnelles, et elles se sont inscrites. Je souhaite dès lors les féliciter de tout cœur pour la distinction qu'elles ont obtenue. Puissent-elles jouer un rôle de pionnier, pour qu'il y ait encore plus de dames à la prochaine édition.

Je souhaite par ailleurs féliciter et remercier les personnes présentées par la Fédération Nationale comme Doyens d'Honneur, pour leur haute valeur professionnelle et pour leur immense engagement depuis des années à l'égard de notre profession et de nos membres. Il sont et ont été à l'origine de l'énorme évolution que notre profession a connue depuis la dernière session.

Au jour d'aujourd'hui, nos membres mettent tout en œuvre, pour gâter leurs clients au quotidien avec un vaste assortiment de produits maison.

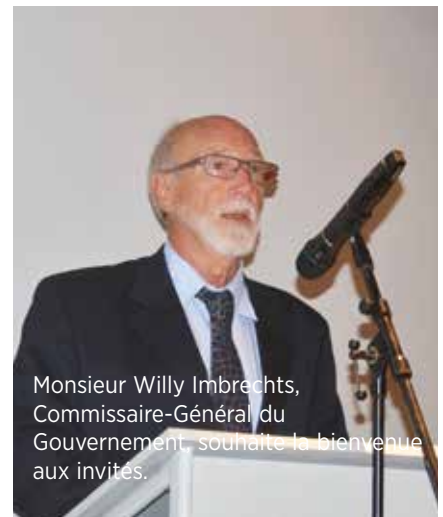
Si le consommateur d'aujourd'hui contribue à la revalorisation de notre beau métier, il est aussi devenu beaucoup plus exigeant au fil des ans. Actuellement, il a de plus en plus de respect pour l'artisanat et se soucie aussi de l'environnement.

La qualité, la durabilité, la serviabilité, la proximité,... ne sont que quelques-uns des atouts que nous avons en main comme indépendants, pour gagner et garder la confiance de nos clients. Il nous appartient, il vous appartient à tous, d'utiliser et d'exploiter tous ces éléments : c'est ainsi que nous serons tous de véritables ambassadeurs de notre métier artisanal!

Nous pouvons être extrêmement fiers de nos professionnels, qui sont tous les jours au service du consommateur. La venue massive de nos décorés aujourd'hui, montre bien que notre secteur vit. Votre présence ici en est la preuve indiscutable.

Nous vous sommes reconnaissants de votre dévouement, et vous promettons, en tant que représentants de notre association professionnelle nationale, d'être toujours là, pour promouvoir notre magnifique métier et soutenir nos membres.

N'oublions pas que l'union fait la force, et que nous ne pouvons être une fédération forte que si nous pouvons compter sur une base solide.



Monsieur Willy Imbrechts, Commissaire-Général du Gouvernement, souhaite la bienvenue aux invités.

Vive le métier de boucher-charcutier-traiteur ! Et encore toutes nos félicitations à tous ceux à qui nous rendons hommage aujourd'hui.

*Merci beaucoup pour votre attention!
Jean-Luc Pottier, Président du Comité Organisateur.*

Après la cérémonie, Ivan Claeys et Jean-Luc Pottier ont invité les lauréats à la réception.

LISTE PAR PROVINCE

Anvers

Brocatius Ludovicus, Label Diamant
 De Bondt Ann, Label Diamant
 Smeulders Dieter, Label Diamant
 Van Den Heuvel Guido, Label Diamant
 Van Den Heuvel Remi, Label Diamant
 Van Nuffel Jean, Label Diamant
 Brabants Jelle, Insigne d'Or
 Haesendonckx Patrick, Insigne d'Or
 Vercruyssen Filip, Insigne d'Or
 Wynens Evy, Insigne d'Or



Brabant-Wallon

Simons Pascal, Label Diamant
 Bertrand Bernard, Insigne d'Or



Bruxelles

De Vleminck Barbara, Insigne d'argent

Hainaut

Bonte Dominique, Label Diamant
 Depuydt Thierry, Label Diamant
 Dubru Sebastien, Label Diamant
 Philippart Christophe, Insigne d'argent
 Molle Pierre, Label Diamant



Liège

Douws Didier, Label Diamant
 Pottier Jean, Label Diamant
 Scheen Philippe, Label Diamant
 Cuipers Julie, Insigne d'argent
 Galla Stefana, Insigne d'argent
 Schroeders Laetitia, Insigne d'argent
 Viele Catherine, Insigne d'argent
 Monseu Eric, Insigne d'Or
 Pirard Nadine, Insigne d'Or
 Pottier Virginie, Insigne d'Or
 Stevens Steeve, Insigne d'Or



Limbourg

Aegten Patrick, Label Diamant
 Geusens Albert, Label Diamant
 Otten Joseph, Label Diamant



Luxembourg

Bouillon Philippe, Label Diamant
 Felsch Didier, Label Diamant
 Lefebvre, Philippe Label Diamant

Namur

Lurkin Céline, Insigne d'argent
 Duterme Eric, Insigne d'Or
 Marchand Stephan, Insigne d'Or



Oost-Vlaanderen

Bekaert Ronald, Label Diamant
 Calle Marc, Label Diamant
 De Backer Luc, Label Diamant
 De Baets Geert, Label Diamant
 De Cock Wim, Label Diamant
 De Nul Frank, Label Diamant
 De Rouck Marc, Label Diamant



D'Hauwe Jan, Label Diamant
 Michels Chris, Label Diamant
 Opsomer Bert, Label Diamant
 Rosseels Philippe, Label Diamant
 Ruban Veronique, Label Diamant
 Schalck Antoine, Label Diamant
 Van de Winckel, Kurt, Label Diamant
 Verschueren Filip, Label Diamant
 Willequet Kurt, Label Diamant
 Repaj Bujar, Insigne bronze
 Vermeulen Cindy, Insigne bronze
 De Waele Leen, Insigne d'argent
 Lavers Ilse, Insigne d'argent
 Moens Dimitri, Insigne d'argent
 Schalck Steven, Insigne d'argent
 Blockeel Tom, Insigne d'Or
 Boel Raf, Insigne d'Or
 Callebaut Benny, Insigne d'Or
 Dauwe Koen, Insigne d'Or
 De Brabander Filip, Insigne d'Or
 Deschepper Jan, Insigne d'Or
 Feys Dorien, Insigne d'Or
 Gabriels Els, Insigne d'Or
 Heirbaut Karl, Insigne d'Or
 Opsomer Nic, Insigne d'Or
 Redant Johan, Insigne d'Or
 Saerens Andy, Insigne d'Or
 Smet Andy, Insigne d'Or
 Van de Vijver Ann, Insigne d'Or
 Van Der Straeten Nathalie, Insigne d'Or
 Van Driessche Luc, Insigne d'Or
 Vandenbroucke Paul, Insigne d'Or



Vlaams-Brabant

Kerremans Myriam, Label Diamant
 Segers Joseph, Label Diamant
 Vangramberen Alfons, Label Diamant
 Cornelissen Ward, Insigne d'Or
 Fransoo David, Insigne d'Or
 Vangramberen Griet, Insigne d'Or
 Vangramberen Katrien, Insigne d'Or



West-Vlaanderen

De Fruytier Rik, Label Diamant
 Dehem Luc, Label Diamant
 Deschildre Willy, Label Diamant
 Devriese Danny, Label Diamant
 Logghe Colette, Label Diamant
 Martin Marleen, Label Diamant
 Van Parys Lieven, Label Diamant
 Vandecasteele Jan, Label Diamant
 Declercq Annelies, Insigne bronze
 Dehulster Chris, Insigne d'argent
 Mus Patrick, Insigne d'argent
 Van Den Berghe Dimitri, Insigne d'argent
 Claeys Gerda, Insigne d'Or
 Claeys Bruno, Insigne d'Or
 Ghekiere Kristof, Insigne d'Or
 Hanson Ingrid, Insigne d'Or
 Mylle Marc, Insigne d'Or
 Vandermeulen Nico, Insigne d'Or
 Vantieghem Frank, Insigne d'Or
 Verscheure Peter, Insigne d'Or
 Versyck Claudine, Insigne d'Or
 T'Jonck Martin, Label Diamant





L'ambiance musicale était assurée par DAMAST BHO



Willy Verbust, président d'honneur de la Fédération Nationale, a reçu le brevet de Doyen d'Honneur Émérite du Travail.



Le Président de la Fédération Nationale, Ivan Claeys, a reçu le collier de Doyen d'Honneur du Travail.



Jean-Luc Pottier, président du comité organisateur, a reçu le brevet de Doyen d'Honneur Émérite du Travail.



Etienne De Vlemminck, vice-président pendant des années de la Fédération Nationale et président du jury d'Eurobeef, a reçu le collier de Doyen d'Honneur du Travail.



Le Président Ivan Claeys et Annick Minnen peuvent se réjouir du succès de cette édition.



Réception Lauréats du Travail 2019

La réception était offerte par la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique. Elle a pu être mise sur pied grâce au dévouement désintéressé de Monsieur Norbert Van Speybroeck, qui s'est chargé du buffet d'amuse-bouche avec la collaboration de l'enseignement du jour et du soir pour adultes (promotion sociale).

Nous remercions également les boucheries Filip Vermeulen, Van de Velde et Blockeel, qui ont fourni de délicieux produits artisanaux pour la réception. Nos sincères remerciements vont aussi à Klaartje Kaas pour le soutien apporté au concours et à Bizerba pour les machines de découpe.





Le Couteau d'Or 2019

Concours des Jeunes Bouchers sous contrat d'apprentissage ou de la Formation en Alternance. Lundi 23 septembre 2019, Bibac Plus Fresh

C'est sous la direction experte de Norbert Van Speybroeck, président du jury, que les apprentis du réseau Syntra et de la formation en alternance Piva ont concouru le lundi 23 septembre pour le Couteau d'Or 2019. Comme d'habitude, le concours était organisé par la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.

Le jury, qui était donc placé sous la direction de Norbert Van Speybroeck, se composait d'Etienne De Vleminck, Jean-Marie Van der Zypen, Filip Vercruyssen et Lieven Van de Velde. Ivan Claeyns, Co-président de la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique, s'est parfaitement acquitté de sa tâche de superviseur et Jan Verheyden de celle d'accompagnateur.

La proclamation des résultats s'est également déroulée le lundi 23 septembre à 18 h., au stand de la Fédération Nationale à Bibac Plus Fresh à Antwerp Expo.



La Challenge Cup est allée à Syntra West.



Le prix de la créativité, offert par la Ministre Crevits, à Jan De Jonghe (Formation en Alternance PIVA).



Cédric Verhaegen-Van Onlynen a remporté le très convoité Couteau d'Or, Dorian Vanpé a terminé 2^{ème} et Quinten Eeckman 3^{ème} de notre concours.

Tous les participants ont reçu de beaux prix en nature de nos sponsors, ainsi qu'un ticket d'entrée à Walibi.

Un mot tout particulier de remerciement à Norbert Vanpeybroeck, qui assure la direction du concours, et à nos membres du jury. Bravo à tous les participants et aux écoles qui les ont sélectionnés.

Nous tenons aussi à remercier de tout cœur tous les sponsors : la firme Brasvar et le VLAM, qui ont sponsorisé la viande et les prix en nature, les firmes Duroc d'Olives, Ganda, Realco, Solina, Verstegen et Walibi pour les goody bags offerts à tous les participants.





Démonstration des jeunes

Le mardi 24 septembre, il y avait une démonstration des jeunes au programme.

Après l'organisation pendant plusieurs années de démonstrations de BBQ, celle de cette année était placée sous le thème du plat gourmet. Toutes les écoles du jour de boucherie ont participé à la démonstration et tous les élèves ont donné leur meilleur d'eux-mêmes pour présenter un magnifique plat gourmet.

Norbert Van Speybroeck a veillé, avec Herman Dupont (Piva), à ce que tout se déroule sans accroc.

Nous remercions de tout cœur toutes les écoles qui ont collaboré aux événements que nous avons organisés à BIBAC PLUS FESH, ainsi que tous nos sponsors.

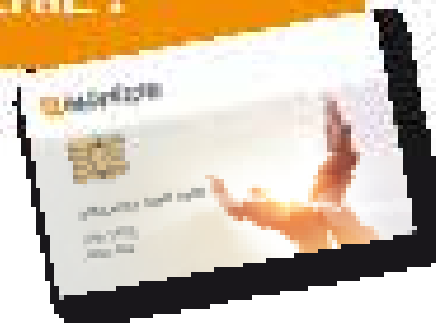




ACCEPTÉZ LA CARTE CHÈQUE-REPAS MONIZZE DANS VOTRE BOUCHERIE !

Vos avantages :

- 📈 Augmentation de votre chiffre d'affaires
- 👥 Fidélisation de vos clients existants
- 👤 Acquisition d'une nouvelle clientèle
- 👤 Clientèle plus encline à dépenser davantage
- 🕒 Profitez d'une visibilité supplémentaire
- 😊 Simple, à distance et sans frais d'activation



NOUVEAU PARTENAIRE

Monizze déclare par la présente de participer à la nouvelle initiative de la Fédération Nationale, notamment une réduction sur le tarif pour les membres de la Fédération Nationale.

Nous offrons un coût maximal par transaction de 10 cent sur les paiements avec chèques-repas (au lieu de 1%) et une réduction de 25 % sur les paiements avec écochèques (2% au lieu de 2,75 %).

Description de la réduction: Le tarif normal par transaction s'élève à 1% pour un paiement avec chèques-repas quel que soit le montant total du paiement. Pour les membres de la Fédération Nationale le 1% n'est pas appliqué pour les paiements de plus de € 10. Il en résulte que les frais de transaction se limitent à au maximum € 0,10. Ceci signifie un avantage important pour des paiements de montants plus élevés.

Comment activer ?

Par internet sur www.monizze.be/activation

Par téléphone au 02994 1434



Aménagement d'une boucherie

Vous souhaitez aménager un (nouveau) bâtiment pour l'exploitation d'une boucherie ou rénover votre infrastructure existante. Ce serait évidemment dommage qu'après l'exécution des travaux il s'avère que ceux-ci ne sont pas conforme avec la législation en vigueur. Ceci peut être évité, si à l'avance vous soumettez vos plans pour approbation auprès de l'ULC de l'AFSCA. Lors de l'introduction il y a lieu de joindre un formulaire dûment rempli. Ce formulaire peut être retrouvé à l'adresse <http://www.favv.be/professionnels/agrements/approbationplans/>

INTRODUCTION DE PLANS PAR LES OPÉRATEURS AUPRÈS DES ULC

1. CADRE

L'examen d'un plan (dressé par l'architecte ou l'opérateur lui-même) consiste en l'évaluation du plan « papier » à l'ULC même : il peut s'agir d'une partie de l'enquête administrative pour une demande d'agrément/autorisation ou d'une initiative de l'opérateur. Les évaluateurs ne se rendent pas sur les lieux de l'activité pour évaluer un plan. De ce fait, cet examen est toujours gratuit pour l'opérateur. Lorsque des plans sont approuvés, l'AFSCA ne remet pas ceux-ci en cause **durant au minimum 3 ans**, aux conditions suivantes :

- La situation reste conforme aux documents approuvés;
- Les activités et la législation appliquée restent inchangées;
- Les méthodes de travail décrites dans le formulaire d'introduction des plans sont respectées et appliquées en pratique .

l'AFSCA ne peut s'engager si au moins un de ces points n'est pas respecté.

2. INTRODUCTION DES PLANS

La demande de validation des plans est introduite au niveau des ULC (<http://www.afsca.be/ulc/>) par voie postale ou par porteur et doit comporter les documents suivants :

1. Plan de l'implantation de l'établissement : indiquer le voisinage immédiat (google maps, plan cadastral...)
2. Plan complet de l'établissement avec indication de l'échelle (ou dimension) et en 2 exemplaires, incluant les équipements et les flux (marche en avant) ; un exemplaire du plan est conservé à l'ULC tandis que l'autre vous est renvoyé, cacheté et signé s'il est approuvé. Pour vous aider dans la réalisation de votre plan, veuillez également vous référer aux

conditions d'agrément et d'autorisation (<http://www.afsca.be/agrements/conditionsagrement/>)

3. Formulaire d'accompagnement dûment complété et décrivant de manière succincte les activités exercées, le processus y afférant et reprenant toute information nécessaire à la bonne compréhension de l'évaluateur.

4. Informations générales - L'ULC dispose de 30 jours ouvrables dès réception de votre dossier complet pour vous informer de la validation ou non de vos plans. Après évaluation de vos plans, vous recevez un exemplaire de vos plans ainsi qu'une copie du formulaire d'introduction signés ou non et accompagnés d'une lettre d'approbation ou de refus.

NB : Les différents documents ne seront signés que dans le cas d'une approbation.

3. PRINCIPALES LÉGISLATIONS CONCERNÉES

3.1 Règlement de base :

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

3.2 Hygiène des denrées alimentaires (H1) :

Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

3.3 Hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (H2) :

Règlement (CE) 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine ani-

male.

Arrêté royal du 13 juillet 2014 englobant l'Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

3.4 Contrôles officiels :

Règlement (CE) 882/2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Règlement (CE) 854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence

3.5 Autocontrôle et traçabilité :

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

Savourer L'AUTHENTIQUE CHARCUTERIE d'Europe



Salami italiani alla
Cacciatora AOP



Mortadella Bologna
IOP



Zamponi e Colacchino
Modena DOP

**QUALITÉ CERTIFIÉE ET GARANTIE
AU CŒUR DE LA TRADITION**

Mais, veuillez répondre à nos attentes de vos clients.
Retournez la liste de nos partenaires à cette adresse :
www.agencyfrancefrance.com/fr/fr/impresstheure



Week-end découverte festif

CHEZ LE BOUCHER ARTISANAL

29.11.19 - 01.12.19

Le week-end du 29 novembre, nous organisons pour la 12^{ème} fois consécutive le "Week-end Découverte festif chez le Boucher artisanal".

Pendant ce week-end entièrement placé sous le signe des clients, ceux-ci pourront découvrir de manière agréable l'assortiment de fin d'année de leur boucher.

Nous avons conçu une affiche spécialement pour ce week-end : vous pouvez l'accrocher dans votre magasin pour annoncer le week-end découverte. L'affiche servira donc directement d'invitation pour vos clients. Vous pouvez la télécharger sur notre site web www.bb-bb.be et éventuellement la personnaliser.

L'affiche vous permettra d'informer vos clients que vous êtes prêt pour les fêtes de fin d'année et que vous avez repris dans votre assortiment pour les fêtes un magnifique éventail de produits de qualité. Tout le monde saura à ce moment-là qu'il peut déjà passer commande pour les fêtes.

L'expérience de ces dernières années nous a appris que les bouchers qui avaient participé à l'action recevaient plus tôt que les autres leurs commandes pour les fêtes. Finies les commandes de dernière minute et donc planning parfait garanti !

Participez à l'action et envoyez-nous vos photos du week-end découverte par e-mail avant le 5 janvier 2020 à carine.vos@federation-bouchers.be. Un chouette collage de vos envois sera publié comme d'habitude dans la Boucherie Belge de janvier 2020.

Nous espérons que tous les bouchers participeront à l'action et contribueront ainsi à un impact croissant de notre action « week-end découverte festif » !

Je vous souhaite d'ores et déjà beaucoup de succès !

Carine Vos



LE WAGYU BELGE

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



Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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



*Week-end
de découverte festif*

chez votre boucher artisanal

29.11.19 - 01.12.19



CONCOURS

UNE AUBAINE POUR TOUS LES BOUCHERS ALERTES ET CALES !

Gagnez un Jambon de Bruges !

Afin de souligner notre partenariat avec la firme Hoste et de donner une plus grande renommée au Jambon de Bruges parmi nos membres, la rédaction de la Boucherie Belge lance une nouvelle CAMPAGNE par le biais d'un CONCOURS, en collaboration avec les Charcuteries Hoste.

Tous les deux mois, vous pouvez participer à un concours et gagner un des cinq Jambons Brugeois désossés. Pour avoir une chance de remporter un de ces délicieux jambons, il vous suffit de mailer ou de faxer la réponse exacte à la question du concours, à Carine Vos - fax : 02/736 64 93 - mail : carine.vos@federation-bouchers.be.

Le nom des gagnants sera publié dans notre revue et ils pourront se faire livrer le Jambon de Bruges gagné par leur grossiste, au moyen du bon-valeur obtenu.

La firme Hoste et la rédaction de la Boucherie Belge vous souhaitent bonne chance.

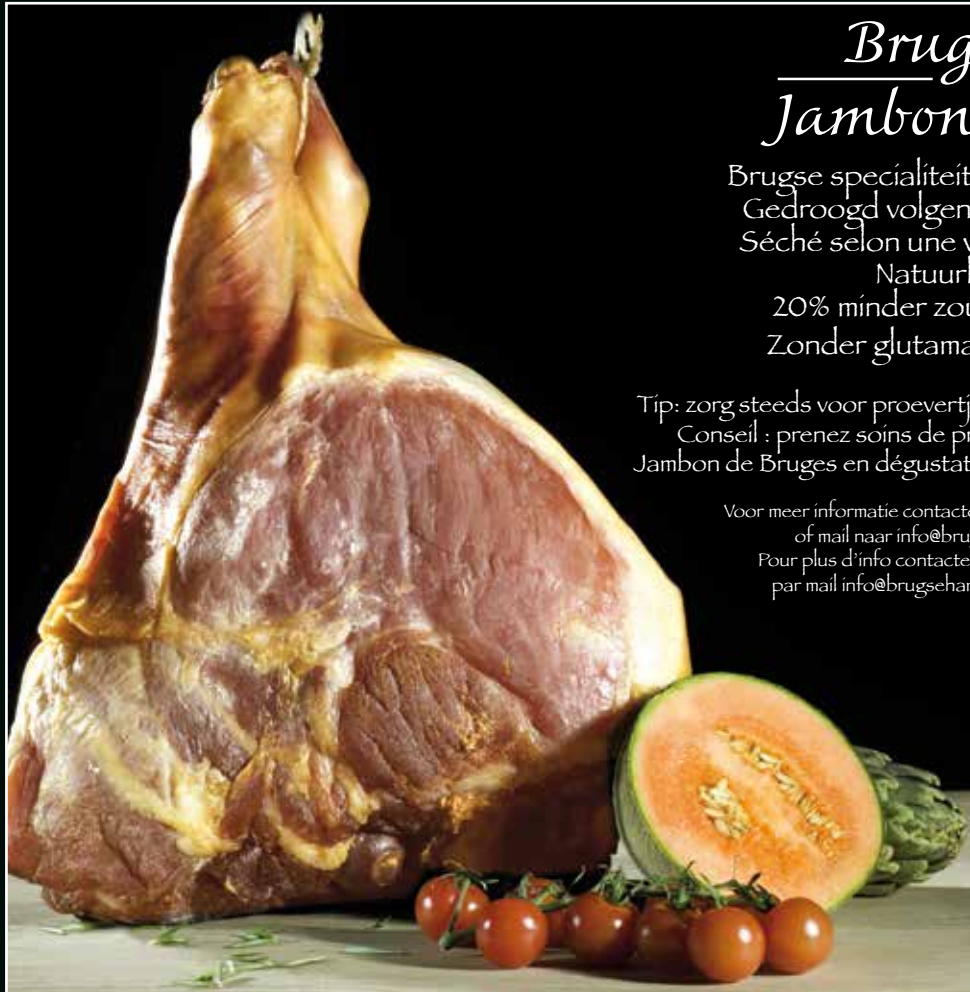
**Question : Qui a écrit l'article technique :
Préparation, planification, marketing et dépliant pour les fêtes ?**

Adressez-nous vos réponses avant le 05-11-2019 Les noms des 5 lauréats seront publiés dans notre prochaine édition.
Bonne chance et REAGISSEZ TOUT DE SUITE !

NOM :

ADRESSE :

Tél. :



Brugse Ham *Jambon de Bruges*

Brugse specialiteit - Spécialité de Bruges
Gedroogd volgens oud Vlaams recept -
Séché selon une vieille recette flamande
Natuurlijk - Naturel
20% minder zout - 20% mois de sel
Zonder glutamaat - Sans glutamate

Tip: zorg steeds voor proevertjes in de winkel, vooral voor de kids!
Conseil : prenez soins de présenter des petits morceaux de
Jambon de Bruges en dégustation, spécialement pour les enfants !

Voor meer informatie contacteer de firma Hoste op het nr. 050713655
of mail naar info@brugseham.be, www.brugseham.be
Pour plus d'info contactez la firme Hoste tél. : 050/713 655 ou
par mail info@brugseham.be, site web: www.brugseham.be



La viande bovine de chez nous : un moment de qualité sur et autour de la table !



Qui allez-vous inviter à un moment de qualité sur et autour de votre table ? C'est le slogan de la nouvelle campagne en faveur de la viande bovine. Nous voulons être une source d'inspiration pour le consommateur en lui proposant une série de recettes de viande de bœuf, à savourer en famille ou entre amis. Avec la viande bovine de chez nous, il aura l'assurance d'un moment de qualité sur et autour de sa table !

MATÉRIEL PROMOTIONNEL EXCLUSIF

Vous pouvez soutenir cette campagne en tant que boucher en utilisant un package exclusif de matériel promotionnel, lequel est composé :

- D'un présentoir avec des fiches de recettes (rosbif, steak et carbonnages).
- D'une affiche ros-bif/steak/carbonnages.
- De piques pour viande.
- De papier d'emballage.

Ce matériel est facile à obtenir via le formulaire de commande ou via carine.vos@federationbouchers.be.

L'offre est valable jusqu'à épuisement des stocks.



FORMULAIRE DE COMMANDE MATÉRIEL PROMOTIONNEL POUR LA VIANDE BOVINE

carine.vos@federation-bouchers.be ou
fax 02/736 64 93

Nom:

Prénom:

Rue / N°:

N° postal / Commune

Jour de fermeture:

Tél.:

Dâte:

Signature:.....

FORMULAIRE DE COMMANDE MATÉRIEL PROMOTIONNEL LE VEAU EMBALLÉES DANS UN PRÉSENTOIR PRATIQUE

carine.vos@federation-bouchers.be ou
fax 02/736 64 93

Nom:

Prénom:

Rue / N°:

N° postal / Commune

Jour de fermeture:

Tél.:

Dâte:

Signature:.....

10 amuse-bouches ... pour toutes les occasions

Pourquoi faire compliqué quand on peut faire simple ? Les amuse-bouches ne doivent pas être compliqués pour être bons. Voici 10 recettes pour toutes les occasions avec ce qu'il y a de meilleur chez nous ... nous vous souhaitons beaucoup de succès !



CVO - CERVO-GO Ecole de Bouchers-Traiteurs de Dixmude



CVO - PIVA Antwerpen



CVO - SYNTRA Midden-Vlaanderen



Norbert Van Speybroeck, chef de projet

1. JAMBON CRU, DATTES ET FROMAGE DE CHÈVRE



Ingrédients

Tranches de jambon cru
Dattes sans noyau
500 g de fromage de chèvre
Roquette

Feuilles de menthe
25 g de DIPPER MÉDITERRANÉE APOLLO
>Allergène : gluten (blé)

Préparation & présentation



Mélanger le fromage de chèvre avec le

DIPPER MÉDITERRANÉE, en remplir une poche à douille jetable et la mettre au frigo (= BPH).

Farcir les dattes d'une fine bande de fromage de chèvre.



Découper le jambon cru en lanières.
Garnir de quelques feuilles de roquette.



Envelopper les dattes dans les lanières de jambon cru.



Garnir d'une feuille de menthe.



Alternative suggérée !

Garnir de piques avec des petits dra-peaux colorés.

2. MACARONS AU PÂTÉ



Ingrédients

Macarons goût pistache

Pâte au choix

Crème culinaire

1 bouteille de GLAZE WASABI-SOYA APOLLO

>Allergènes: gluten (blé), soja

Préparation & présentation



Mélanger le pâté avec un peu de crème culinaire jusqu'à obtention d'une masse homogène et en remplir une poche à douille jetable avec un embout cannelé. Décorer les macarons avec une rosette de pâté.



Garnir d'une petite touffe de GLAZE WASABI SOYA.



Fermer les macarons.



Alternative suggérée !

Garnir les macarons d'un petit morceau de pâté ou d'une autre farce au choix.

3. WRAPS AU JAMBON DE DINDE ET PESTO ROUGE



Ingrédients

Wraps

Fines tranches de jambon de dinde

Roquette

25 g/wrap de PESTO ROUGE (MONTI)

>Allergènes : lait, noix

Bâtonnets NOSHIKUSHI (BAMBOU)

10cm

Préparation & présentation



Chauffer les wraps en suivant les indications sur l'emballage.

Tartiner les wraps de pesto rouge, en n'allant pas trop près des bords.





Garnir de jambon de dinde et de roquette.



Rouler les wraps en serrant bien et y piquer des piques à cocktail à intervalle régulier (± 3 cm).



Couper entre les piques en parts égales.



Alternative suggérée !

Défaire la viande d'un filet de poulet cuit et la répartir sur le wrap.
Y ajouter de la roquette et des demi-tomates-cerises.
Tartiner les wraps d'une fine couche de pesto rouge.

4. AMUSE-BOUCHES DE PAIN TRAMEZZINI



Ingrédients

Pain Tramezzini (pain Casino blanc), sans croûte, coupé en tranches dans le sens de la longueur

Blanc de poulet en tranches (voir recette blanc de poulet)

10 œufs cuits durs

Roquette

500 g de MAYONNAISE GYMA

>Allergènes : moutarde, œuf

5 g de PERSIL

15 g d'ÉPICES POUR ROSBIF APOLLO

>Allergène : céleri

BÂTONNETS TEPOKUSHI 9 cm

Préparation & présentation



Préparer la salade d'œufs en réduisant les œufs durs à la grandeur voulue et en mélangeant avec la MAYONNAISE GYMA, le PERSIL et les ÉPICES POUR ROSBIF.

Tartiner une tranche de pain Tramezzini avec la salade d'œufs.



Garnir de tranches de blanc de poulet.



Garnir de roquette.



Garnir une tranche de pain de salade d'œufs.



Répéter l'opération avec les tranches de blanc de poulet et la roquette.

Terminer avec une tranche de pain.



Piquer des bâtonnets TEPOKUSHI à intervalle régulier.



Couper entre les bâtonnets en parts égales.



Alternative suggérée !

Tramezzini au pesto, tomate et mozza-

rella.
Salade de poulet.

5. MINI PETITS PAINS CROQUANTS AU PASTRAMI



Ingédients

Mini petits pains (bake off) - blancs, multicéréales, ...
Évlt. beurre
Roquette
Pastrami coupé en très fines tranches (voir recette)
Persil plat
Pignons de pin (grillés)
Copeaux de parmesan
50 g de DRESSING CREAM
>Allergènes : œuf, moutarde

Préparation & présentation



Terminer la cuisson (croquante) des mini-petits pains juste avant l'emploi. Ouvrir les mini-petits pains avec un couteau-scie (presser le moins possible).



Éventuellement beurrer et garnir de roquette.



Mettre une touffe de DRESSING CREAM sur la roquette.



Garnir les petits pains de très fines tranches de pastrami.



Garnir de persil plat, de pignons de pin grillés et de copeaux de parmesan.



Alternative suggérée !

Mélanger de la ricotta avec des fines herbes, saler et poivrer à volonté. Tailler de la salade iceberg en fines lamelles. Couper les petits pains en deux et y répartir le mélange de ricotta. Garnir les petits pains de salade, de tomate, de pastrami, d'œuf et de concombre.

6. AMUSE-BOUCHES À LA MOUSSE DE JAMBON



Ingédients

1 kg de jambon cuit (de la meilleure qualité)
0,4 l de crème culinaire
0,6 l d'eau
200 g de MOUSSEMIX
>Allergène : lait
200 g de KETCHUP
Mini-Grissini
Crumble de jambon cru cuit

Préparation & présentation



Mettre le jambon cuit, la crème et l'eau dans un bol et mixer le plus fin possible avec un mixeur plongeur ou cutter. Ajouter le KETCHUP et bien mélanger. Ajouter le MOUSSEMIX et battre avec le mixeur pendant min. 2 minutes. Verser dans les petits moules adéquats ou utiliser une poche à douille jetable et laisser durcir min. 6 heures dans le frigo (BPH).



Garnir avec les mini-grissini.



Garnir avec le crumble de jambon cru cuit.



Alternative suggérée !

Garnir de pousses de betterave rouge ou de cresson.

Terminer la mousse avec GLAZE p.ex. GLAZE BALSAMICO APOLLO, GLAZE SHERRY-TRUFFEL APOLLO.

7. PETITS TOASTS AU BOUDIN BLANC



Ingrediënten

Petits toasts ronds

Boudin blanc (voir recette)

Chutney d'oignons

Copeaux d'amandes

MAYO TRUFFEL APOLLO

>Allergènes : œuf, soja, gluten (blé), moutarde

Préparation & présentation



Couper le boudin blanc en tranches égales.



Cuire brièvement les tranches de boudin blanc, pour avoir une belle croûte croquante et pour la couleur.



Garnir les petits toasts de tranches de boudin blanc.



Garnir d'une petite touffe de chutney d'oignons.



Garnir de MAYO TRUFFEL APOLLO et de copeaux d'amandes grillés. Terminer avec de la ciboulette hachée.



Alternative suggérée !

Garnir de petites feuilles de cerfeuil musqué.

8. BOUDIN NOIR, POMME ET PAIN D'ÉPICE



Ingédients

Boudin noir (voir recette)

Pain d'épice

Pomme

Cassonade

Copeaux d'amandes

GLAZE MIEL-THYM APOLLO

>Allergène : sulfite

Bereiding & presentatie



Couper le boudin noir en tranches égales.



Caraméliser des rondelles de pomme avec de la cassonade.



Découper des rondelles de pain d'épice.



Garnir les rondelles de pain d'épice d'une tranche de boudin noir et d'une rondelle de pomme caramélisée.



Terminer avec un trait de GLAZE MIEL-THYM et les copeaux d'amandes grillés.

Alternative suggérée !

Une petite odeur d'hiver : ajouter de la cannelle.

Avec mangue et confit d'oignons au lieu de la pomme caramélisée et des copeaux d'amandes grillés.

9. MINI-BROCHETTES FROMAGE-TOMATE CERISE



Ingrédients

Cubes de fromage (mi-vieux) – produits régionaux – fromages belges

Tomates cerises (éventuellement mix de couleurs)

50 g de DIPPER PARMESAN APOLLO

>Allergènes : gluten (blé), lait, soja

50 g de BRUSCHETTAMIX APOLLO

BÂTONNETS NOSHIKUSHI (BAMBOU) 10 cm

Préparation & présentation



Couper les tomates cerises en deux.

Enfiler des demi-tomates cerises puis des cubes de fromage sur des BÂTONNETS NOSHIKUSHI, de manière à ce que les cubes de fromage soient debout avec les bâtonnets vers le haut. Saupoudrer de DIPPER PARMESAN et de BRUSCHETTAMIX.

Alternative suggérée !

Piques à cocktail avec des petits drapeaux colorés.

10. SALADE DE PÂTES DES CARAÏBES NEXTERA



Ingrédients

100 g de maïs, égoutté

400 g d'ananas frais taillé en brunoise ou en petits quartiers

7 tomates taillées en brunoise

2 bottes de petits oignons

250 g de SAUCE CURRY AVEC CRÈME

>Allergènes : moutarde, lait

1 kg de VINAIGRETTE MIEL MOUTARDE

>Allergènes : œuf, moutarde

50 g d'ÉPICES POUR POULET EXOTIQUES

>Allergènes : moutarde, céleri

1 kg de PENNE ZITI RIGATE 27 DIVELLA

>Allergène : gluten (blé)

1.5 kg de NEXTERA E PULLED

>Allergène : lait

Préparation & présentation



Cuire les PENNE ZITI RIGATE 27 DIVELLA al dente dans l'eau salée, refroidir le plus rapidement possible.



Tailler les tomates et les petits oignons en brunoise.

Assaisonner les NEXTERA E PULLED avec les ÉPICES POUR POULET EXOTIQUES, les faire revenir quelques instants dans un peu de graisse de cuisson.

Refroidir le plus rapidement possible.



Tailler l'ananas frais en brunoise.



Mélanger tous les ingrédients et les présenter dans des mini-raviers apéro.

Garnir avec quelques-uns des ingrédients utilisés.

Alternative suggérée !

Comme préparation pour un petit pain ou un morceau de baguette.

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

PRÉPARATION, PLANIFICATION, MARKETING ET DÉPLIANTS POUR LES FÊTES



Pour le boucher, la période des fêtes de fin d'année est une période très chargée, où tout se passe bien, à condition qu'il prépare et planifie toutes ses activités. Ce sont des jours où il y a plus de travail, plus de personnel, plus d'agitation, trop peu de temps pour tout faire, trop peu de place pour tout ranger, ...

La première chose que les clients demandent, c'est le dépliant pour les fêtes. Commencez donc à temps à le préparer. Les possibilités pour la réalisation de dépliants personnalisés sont énormes. Cela va d'un dépliant très simple en couleurs à un petit journal assez complet, où le boucher peut mettre en évidence son entreprise et ses produits. De plus en plus de bouchers organisent en cette saison une journée portes ouvertes, où ils peuvent présenter leur assortiment de produits pour les fêtes, le but étant d'inciter les clients à passer leur commande le plus tôt possible. Au plus tôt les commandes rentrent, au plus vite le boucher peut commencer à s'organiser pour les fêtes.

À côté de cette journée portes ouvertes, le boucher peut aussi organiser des ateliers à thème, grâce auxquels vos clients découvriront les beaux côtés de la viande et du métier de boucher.

Commencez par réfléchir à la manière dont vous allez procéder. Il est important de travailler avec des groupes pas trop grands et d'adapter le nombre de participants à l'espace dont vous disposez dans votre atelier. Le but est de pouvoir passionner les personnes présentes. Il importe aussi de les faire participer activement. Ainsi, un atelier peut être placé sous le thème de la fabrication de saucisses. Commencez par découper un demi-porc : les participants seront

ainsi plongés dans les différents produits de viande tirés du porc. Expliquez-leur quels morceaux se prêtent le mieux à la fabrication de quels produits. Donnez-leur ensuite un haché de base, avec lequel ils peuvent réaliser leur propre création. Fournissez-leur les épices, herbes et légumes à ajouter à ce haché de base. Vient alors le moment le plus passionnant : le poussage du haché dans les boyaux et la réalisation des saucisses.

Autre possibilité : la promotion du barbecue d'hiver. Faites découvrir à vos clients l'assortiment que vous leur proposez. De plus en plus de bouchers proposent des colis complets, avec les zakouski, la viande et le dessert. Si vous y ajoutez le

nécessaire pour créer une ambiance de fête, le succès sera au rendez-vous ! À la fin de la soirée, les participants rentrent satisfaits à la maison : ils en parleront encore longtemps à leurs amis et à leur famille.

Demandez une contribution aux participants, mais s'ils peuvent emporter leur saucisse « maison » à la fin de l'atelier, cela vous fera une belle publicité par après. Complétez votre colis de saucisses par un tablier de cuisine nominatif et le tour est joué !

Une bonne préparation consiste avant tout en une planification portant sur les éléments suivants :

- planning de la production
- planning du personnel
- planning journalier

PLANNING DE LA PRODUCTION

En établissant ces plannings, veillez à bien accorder tous les facteurs entre eux. Cela vous permettra d'éviter les problèmes inattendus et vous facilitera ainsi le travail. La réalisation de ces plannings s'améliorera d'année en année : en apprenant de ses erreurs, on améliore le système. Pour le boucher débutant, il n'est pas facile de se préparer pour les fêtes de fin d'année. Il ne sait pas encore à quoi s'attendre. Une règle importante est d'apprendre à dire non. Accepter trop de travail augmente les risques de tension, d'échec, de stress, d'avoir de moins beaux produits, etc... Mieux vaut avoir des clients satisfaits, qui vous feront une publicité positive.

Créer un système de planification uniforme pour tous les bouchers est impensable, chacun d'entre eux ayant sa propre méthode de travail.

Commencez par établir un planning pour vos charcuteries maison. En travaillant hygiéniquement et en emballant correctement ses produits, il est facile de fabriquer plusieurs charcuteries à l'avance pour faciliter un bon déroulement des fêtes de fin d'année. Les bouchers qui proposent un vaste assortiment de plats chauds, peuvent aussi les préparer à l'avance (plats de viande, sauces, ...). Une pasteurisation de ces produits vous apportera une certaine sérénité pour aborder la période des fêtes de fin d'année. Deux produits-phares pour les fêtes restent la fondue et la gourmet-

party. Il est plus pratique de commencer à l'avance avec des produits qui demandent beaucoup de travail, comme les petits oiseaux sans tête, hamburgers, steaks suisses, chipolatas, ... Faites ces produits pendant des périodes un peu plus calmes, emballez-les correctement et congelez-les avec une traçabilité bien claire.

Outre la congélation, on peut aussi emballer les produits sous atmosphère protectrice. Le grand avantage de ces techniques est qu'on peut commencer plus tôt à préparer les commandes et les stocks, ce qui apporte un peu de sérénité les jours où il y a beaucoup de travail. Faites bien attention aux gaz que vous ajoutez aux produits : il existe différents gaz pour la viande fraîche et pour les charcuteries. L'emballage sous atmosphère protectrice (ou modifiée) a pour avantage de prolonger la durée de conservation des produits et de préserver leur couleur et leur goût.

Un autre point important du planning de production est de commencer à temps avec les achats. Pendant la période des fêtes de fin d'année, vous achetez peut-être des produits que vous n'achetez pas ou pas autant en temps normal. Faites donc vos achats à temps, sinon vous risquez de vous retrouver à Noël sans certains produits ou avec des produits très chers.

Il va de soi que travailler à partir de stocks ou sur commande requiert plus d'espace. Informez-vous donc à temps sur les réfrigérations supplémentaires.

PLANNING DU PERSONNEL

Une bonne boucherie ne peut pas se passer de personnel, qui est donc un pilier très important de l'entreprise. Il est important de discuter avec son personnel. Il peut arriver que vous confiez à quelqu'un des tâches qui ne lui plaisent ou ne lui conviennent pas trop : peut-être cette personne a-t-elle des talents dans un autre domaine.

- Veillez à pouvoir confier diverses tâches à divers collaborateurs : cela favorisera la flexibilité de votre personnel.
- Créez un groupe WhatsApp avec vos collaborateurs à temps partiel et vos étudiants jobistes. C'est pratique quand quelqu'un est absent : il y a toujours quelqu'un qui réagit.
- Apprenez à déléguer, à confier des responsabilités à vos collaborateurs :



Votre spécialiste en sols industriels

Vous êtes actif dans le secteur alimentaire?

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

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



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

www.deweco.be



c'est très motivant. Expliquez-leur en quoi consiste la tâche et ce que vous attendez d'eux. Prenez des arrangements et discutez-en régulièrement avec votre équipe.

Planifiez les heures de votre personnel, de manière à travailler avec moins de personnel aux moments calmes et à pouvoir les mettre au travail à des moments plus chargés.

PLANNING JOURNALIER

Finalement, le planning journalier est le planning le plus définitif : vous savez quel personnel sera présent. La maladie d'un collaborateur pouvant évidemment perturber ce planning, il est pratique de travailler avec du personnel à temps partiel, auquel vous pouvez faire appel en cas de coup dur. Il est très important que les membres du personnel sachent quelles tâches ils ont à accomplir. Cela peut se faire au moyen d'un bon de travail sur papier, d'un tableau ou par la voie digitale. Un tel système est surtout pratique pour les nouveaux travailleurs.

MARKETING

Utilisez le marketing des 5 P. Ces instruments vous donnent une vision claire de votre plan de marketing et de votre stratégie de marketing. Il est important d'accorder tous les P entre eux.

1. Produit.
2. Prix.
3. Place.
4. Promotion.
5. Personnel.

Il n'est pas question ici d'analyser ces 5 P, qui ont déjà été examinés en début d'activité de votre entreprise, mais bien de vous rafraîchir la mémoire à l'occasion des fêtes de fin d'année. Voici quelques points à prendre en considération.

- Quels sont les points forts de votre boucherie ? Avec quels produits voulez-vous vous distinguer ?
- Soyez à l'écoute de vos clients, pour mieux les connaître et connaître leurs souhaits. Les clients changent et vous devez en tenir compte. Pour connaître les desiderata de vos clients, vous pouvez vous servir d'un questionnaire ou simplement discuter avec eux. Cela vous permettra d'améliorer votre entreprise, en travaillant sur base des informations que vous aurez récoltées.
- Fournir à vos clients une qualité et un service constants vous permettra de fidéliser votre clientèle. Pour cela, ayez recours à des actions-épargne et à l'organisation d'ateliers.
- Si vous voulez encore davantage fidéliser ces bons clients, vous pouvez travailler avec une carte de fidélité. En publiant une news-letter, vous pouvez rester en contact permanent avec eux. Et n'oubliez pas de poster régulièrement des photos de vos nouveaux produits sur les réseaux sociaux.

- Apprenez à vos collaborateurs comment augmenter les dépenses des clients. Par exemple, en conseillant au client qui achète un carpaccio un dressing et/ou du parmesan pour l'accompagner.
- À côté de cela, essayez aussi d'attirer de nouveaux clients, par exemple en distribuant des flyers dans certains quartiers, en organisant des dégustations ou en organisant des actions « partagez et likez » sur les réseaux sociaux.
- Si vous avez un site web, veillez à en actualiser régulièrement le contenu. S'il y a une diminution de l'activité sur ce site, le nombre de visiteurs va aussi diminuer.

DÉPLIANTS

Chaque année, c'est le même phénomène qui se reproduit. Les clients demandent de plus en plus tôt quand ils auront votre dépliant pour les fêtes. La rédaction d'un tel dépliant ne peut pas être prise à la légère. Voyez quels produits vous allez mettre dans le dépliant. Cela n'a pas de sens d'y mettre des produits qui demandent beaucoup de travail et/ou ne sont pas très demandés. Il est important de proposer un bon assortiment, où chaque produit peut être fabriqué avec la qualité demandée. Mieux vaut un assortiment moins large et des clients satisfaits. De plus en plus de bouchers proposent leur dépliant sous la forme d'une petite revue. Cette publication vous permet non seulement de montrer vos produits, mais aussi de mieux faire connaître votre entreprise et de donner des explications sur ce que vous vendez. Si vous proposez des spécialités à l'occasion des fêtes, vous pouvez les présenter dans votre journal. De nos jours, le client aime être informé sur ce qu'il mange. À côté de ces informations, vous pouvez aussi publier des recettes détaillées avec le mode de préparation. Tou(te)s les client(e)s ne sont pas des « chefs » et ne connaissent pas nécessairement le mode de cuisson optimal pour chaque morceau de viande. Ainsi, de la viande maturée n'a pas le même mode de cuisson qu'un simple morceau de viande de bœuf.

Pensez-y : UN TRAVAIL BIEN PRÉPARÉ EST DÉJÀ À MOITIÉ TERMINÉ.

Boucherie Room, Dikkebus



WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

Sans viande et super délicieux ?

Avec l'abonnement NEXTERA, il est désormais possible de présenter une variante végétarienne ou végétalienne d'un produit quel que soit. Des escalopes, d'achard, filets, plats mijotés, plats au four, escalopes... Tout est possible.

Facile et rapide à intégrer dans toutes vos préparations. Agréables selon vos préférences, avec vos Déje Epices ou Déje Déje préférence. NEXTERA propose pour la première fois une alternative végétale qui convient à toutes les occasions. Laissez-vous inspirer par nos recettes NEXTERA sur www.nexptas.eu



NEXTERA®

THE FUTURE GENERATION OF PROTEIN FOODS

SOLINA

A concept of
Solina Belgium ASBV

Tasty and healthy plant-based food for everyone.



+32 (0)9 385 58 15
nextera@solina-group.eu

Petites annonces

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

EMPLOI

CHERCHE : COUPLE POUR EXPLOITER LA BOUCHERIE EN COLLABORATION AVEC LA POSSIBILITÉ DE PRENDRE UNE OPTION POUR LA REPRISE.
INFO : 0477 76 09 45

CHERCHE : VOUS ÊTES COURAGEUX, LE TRAVAIL NE VOUS FAIT PAS PEUR... ALORS CECI VOUS INTERESSE, DE PRÉFÉRENCE SI VOUS ÊTES EN COUPLE. EXCELLENTE BOUCHERIE AMBULANTE (3 MARCHÉS PAR SEMAINE) A REMETTRE AVEC ATELIER ENTIÈREMENT ÉQUIPÉ REN-SEIGNEMENTS INFO : 0494 63 75 10

CHERCHÉ : BOUCHER FLEXI-JOB – 1 J/SEM. POUR L'ATELIER (DÉSOS-SER, PRÉP.CHARC,...) - CENTRE BRUXELLES.
CONTACT : 0479/908661

MATÉRIEL

POUR SPECTACLE MATÉRIEL : USAGÉ, NON-CONFORME, HORS USAGE. VETEMENTS – BILOT – DECOS. -OUTIL ETC
CONTACT : 0491 24 55 01

A VENDRE : CAUSE DE RETRAITE : CAMION RENAULT MASTER ENTIÈREMENT ÉQUIPÉ BOUCHERIE-CHARCUTERIE – MISE EN CIRCULATION EN 2000. CAMION DE 9 MÈTRES DONT 6 MÈTRES 20 DE COMPTOIR. ETAT IMPEC., 72.900 KM - PRIX 30.000 € (À DISCUTER) + PETIT ET GROS MATÉRIEL DE BOUCHERIE – CHARCUTERIE – PRIX À DISCUTER
INFO : TÉL. : 0495/63 75 10

IMMO

BOUCHERIE À REMETTRE CENTRE DE BRUXELLES - MARROLLES, VIEUX MARCHÉ PRIX : 40.000 EUROS - LOYER : 1750 EUROS
TEL. : 02 511 35 28 - GSM 0472/66 00 60

A REMETTRE : COMMERCE DE TRAITEUR AVEC CAVE À VIN ET PETITE RESTAURATION RÉGION LIÉGOISE - SPÉCIALITÉ DE COCHON À LA BROCHE - 30.000€ - BONNES RÉFÉRENCES.
CONTACT : 0476/933 153

A REMETTRE : BRABANT W – BOUCHERIE-CHARCUT. PLEINE EXPAN-SION – FC COM 40.000 EURO – NORMES EU INFO : ÉCRIRE AU BUREAU DU JOURNAL SOUS LE N° 4011

A VENDRE : ATELIER ET COMMERCE DE BOUCHERIE – 478 M² SUR

TERRAIN DE 2128M² - DANS PARC ACTIVITÉS ÉCONOMIQUE MIXTE – BARVAUX S/O – EXCELLENT ÉTAT
TÉL. : 0475 64 26 34

A REMETTRE : BOUCHERIE À REMETTRE POUR RAISON DE SANTÉ DANS LE BRABANT WALLON.
CHIFFRE D'AFFAIRES EN PLEIN EXPANSION.

À VENDRE OU À LOUER - POSSIBILITÉ DE REPRISE DE LA SOCIÉTÉ.
TÉL. : 0494 76 92 66

A REMETTRE: BOUCHERIE-CHARCUT. BRAINE-LE-COMTE.
TÉL. : 067 64 68 23

A REPRENDRE: HAINAUT : COMMERCE AMBULANTE EN CHARCUTE-RIES – AFFAIRE APPRÉCIÉE DEPUIS 42 ANS – AVEC CAMION TRÈS BIEN ÉQUIPÉ- 5 MARCHÉS – PEU DE CONCURRENCE
MAIL : DAVYVAN@TELENET.BE – TÉL 0476 55 41 41

A VENDRE : BOUCHERIE « L'ARDENNAISE » SITUÉE À GILLY, CHAUSSÉE DE FLEURUS 255. MAISON DE COMMERCE ET FONDS DE COMMERCE (BOUCHERIE-TRAITEUR) D'UNE GRANDE RENOMMÉE ET AYANT UNE LARGE CLIENTÈLE EXISTANTE SITUÉE SUR UN AXE TRÈS FRÉQUENTÉ ET FACILE D'ACCÈS COMPOSÉE DE :
SOUS-SOL : 3 CAVES
REZ-DE-CHAUSSÉE : PIÈCE AVANT UTILISÉE COMME MAGASIN, GRANDE CHAMBRE FROIDE, COMPTOIR-FRIGO AINSI QUE DIVERS MEUBLES ET MATÉRIEL, CUISINE, BUREAU, VÉRANDA AVEC WC ET DÉBARRAS ; ÉTAGE : 4 CHAMBRES ; GRAND GRENIER AMÉNAGEABLE, JARDIN, CHÂSSIS SIMPLE VITRAGE, CCG. SUPERFICIE TOTALE 330 M², RC 818 EUROS
PRIX SOUHAITÉ : 160.000,00 LE TOUT
VISITES : RENSEIGNEMENT EN L'ETUDE
ETUDE DU NOTAIRE OLIVIER VANDENBROUCKE (OLIVIER.VANDENBROUCKE.NOTAIRE@SKYNET.BE)
RUE ARTHUR BAUDHUIN, 55 - 6220 LAMBUSART
SPRL OLIVIER VANDENBROUCKE, NOTAIRE
T.V.A. : 0894.478.075. WWW.NOTAIREOLIVIERVANDENBROUCKE.BE
TEL : 071/82.30.30 - FAX : 071/82.30.39

A VENDRE : MAISON DE COMMERCE ET FOND DE COMMERCE, RÉGION DE CHARLEROI
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR 70 ANS EXISTENCE CAUSE DE RETRAITE , GROS POTENTIEL DE PROGRESSIONS ARRÊT DES ACTIVITÉS LE 30/09/19
INFOS CONTACT MAIL: MICHEDEHON@HOTMAIL.BE /
TÉL 071 36 03 87



11 NOVEMBRE 2019 - CHIMAY

25^{ème} 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.

REGLEMENT

a) Le concours est divisé en trois catégories:

- 1^{ère} catégorie: bouchers-charcutiers
- 2^e catégorie: apprentis bouchers-charcutiers et écoles
- 3^e catégorie: restaurateurs-traiteurs (uniquement pour le concours des pâtés de gibier)

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

Ceux-ci devront être entiers.

Tout décors 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 contenants.

c) La quantité de Boudin Blanc ou noir sera de minimum 2kg

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 2ème au 5ème produits: 20€, toutes catégories confondues.

Au-delà du 5ème produit, tout produit supplémentaire sera gratuit, toutes catégories confondues.

-L'expédition [qui peut être faite par taxi post]

ou le dépôt sera fait chez: M. Guy Gillès, Grand-Place 12 à 6470 SENEY où les terrines 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 081/56.85.32

-COOVI Anderlecht: Réception pour le Brabant, Vlams et Wallon,

-COOVI Anderlecht: Réception pour le Brabant, Vlams et Wallon,

1, Emile Grysonlaan, 1070 Anderlecht. Batiment 15, Tel +32(0)47775156

Mail: rudi.moysons@coovi.be

Date de réception : le samedi 09/11/2019 de 8h30 à 12h

Pour tous renseignements, Monsieur Gillès se tient à votre disposition. GSM: 0476/56 37 24 ou 060/45 56 41 et Par Mail: la.be23@coovi.be

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 Boudin:

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

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

- A l'occasion du 25^{ème} anniversaire Prix spéciaux plusieurs d'euro port.

-La remise des récompenses et des cotations se fera le jour du concours le 11 Novembre 2019 à partir de 17 heures à la brasserie du casino, Place des Ormesaux à Chimay.

A partir de 17 heures, des assiettes des différents produits seront vendues au profit des œuvres oncologiques des cliniques de Chimay et de Lobbes.



Concours International du Pâté et Boudin de Chimay

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

Nom.....
Prénom.....
Profession..... Date de naiss.
Rue..... N°.....
Ville..... Pays.....
Province.....
Dénomination du Produit:.....
.....
.....

Après avoir pris connaissance du règlement du 25^{ème} Grand Concours organisé par la Corporation des Bouchers de Chimay et environs qui aura lieu à Chimay le 11/11/2019 dans la catégorie n°.....,

Ci-joint la somme de

Fait à, le

Signature

Reçu par la poste, Monsieur Guy Gillès

Teriyaki chicken pancakes



Ingrédients

20 Mini wraps ou crêpes de canard à la pékinoise
 1 kg Lanières de poulet (ou restes de poulet cuit)
 150 g Dés d'oignons rouges
 250 g Champignons
 150 g Dés de poivrons
 150 g Julienne de poireaux
 200 g Kumar's Wokpaste Teriyaki Verstegen
 200 g Ketchup de tomates

Préparation

Mélangez la pâte à wok Teriyaki avec le ketchup. 'Cette sauce à trempette est un véritable régal !'

Faites sauter les lanières de poulet, les oignons, les champignons et les poivrons dans de l'huile d'arachide ou de coco. Ajoutez la Wokpaste Teriyaki et laissez cuire quelque temps. Garnissez de poireaux crus et servez avec une délicieuse trempette Teriyaki.

Conseil

Parsemez de grains de grenade pour une touche finale fabuleuse !

Chermoula shrimps/ Tartare Oriental

Ingrédients

20 gambas ou crevettes d'eau douce
 Huile d'olive
 Jus de citron (vert)
 Chermoula Verstegen
 Sel de mer Verstegen
 Pain de sel fume Danois Verstegen

Pour le Tartare Oriental :

250 g Mayonnaise
 50 g Cornichons en brunoise
 3 c à s Câpres
 20 g Lahtor Verstegen
 Ciboulette
 Menthe et/ou persil plat

Préparation

Pour la marinade, mélangez la Chermoula avec le citron (vert), l'huile d'olive et le sel. Ajoutez ensuite un peu de Deens piramide rookzout selon votre goût. Puis, faites mariner les gambas. Mélangez tous les ingrédients pour le Tartare Oriental et assaisonnez-les de Lahtor.

Grillez les gambas et servez-les avec du tartare.

Conseils et astuces

Fonctionne très bien avec des brochettes de poulet/du saumon/des sardines/du poisson ferme.

Faites griller des oignons de printemps entiers et servez-les avec ces gambas.

Épicez de Spicemix del Mondo Za'atar.



Bowls & Jars

Visit us at
HORECA EXPO
17 > 21 NOV
Hall 8 (5531 + 8431)



Wacht op Enjoy your food



CAP VERS L'ECOCERT !

POURQUOI LE LABEL ECOCERT ?

Dans une démarche de transition écologique et social, Realco s'organise autour de différents projets axés sur la durabilité de ses produits, de son site de production et de sa gouvernance.

ECOCERT représente pour Realco le label qui se rapproche le plus de ses valeurs et de ses objectifs environnementaux :

- PROTÉGER notre planète et ses ressources
- INFORMER le consommateur
- REDUIRE les rejets et les déchets inutiles

QUI EST « DERRIÈRE » CE LABEL ?

Ecocert est un organisme français indépendant, avec près de 30 années d'expérience en audit et en certification biologique. Ecocert a développé son propre réseau international: dans tous les pays, une approche régionale et un service de proximité permettent de garantir les contrôles et la traçabilité des produits. Avec 23 bureaux et filiales, Ecocert intervient et propose ses services dans plus de 130 pays.

A QUOI SERT LA CERTIFICATION ?

Ce label encourage l'utilisation d'ingrédients naturels et renouvelables, garantit le caractère écologique du processus de production et le degré élevé de biodégradabilité des produits finis.

L'objectif est de définir un niveau d'exigence supérieur aux réglementations en vigueur concernant la valorisation des substances naturelles et le respect de l'environnement tout au long de la chaîne de production.

- Procédés de production et de transformation respectueux de l'environnement
- Promotion de l'utilisation d'ingrédients d'origine naturelle ou biologiques
- Gestion responsable des ressources naturelles
- Interdiction de la plupart des ingrédients pétrochimiques

EN PRATIQUE, COMMENT ÇA SE PASSE ?

Grâce aux contrôles réalisés par les auditeurs ECOCERT sur les sites de fabrication et de conditionnement, l'organisme s'assure du respect de tous les critères du référentiel.

Les méthodes de production étant aussi importantes que le contenu du produit. ECOCERT exige au travers de son référentiel, un système qualité performant, permettant de suivre le produit tout au long de la chaîne de production jusqu'à l'origine de ses ingrédients.

L'entreprise dont les produits sont certifiés doit avoir mis en place un système de management environnemental permettant de diminuer les consommations d'eau et d'énergie et d'améliorer la gestion des rejets et des déchets.

AGIR POUR UNE HYGIÈNE DURABLE !



Ayman Amin
Expert en Hygiène Realco
+32(0)473 96 36 68
A.amin@realco.be

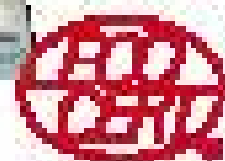
NEW

AGIR POUR UNE HYGIÈNE DURABLE



nouveau design
ergonomique en
Code couleur
& Photographie

nouveau format
économique !
99 à 100%
Matériaux



REALCO
HYGIÈNE



POTIRON

LÉGUME DU MOIS

Le potiron est un légume-fruit de la famille du melon et du concombre. Il en existe des dizaines de variétés, réparties en potirons d'hiver et d'été selon leur conservation. Les potirons d'été sont récoltés peu après la floraison, et leur peau est encore tendre, donc comestible. Leur conservation est de ce fait limitée. Les variétés les plus connues sont la courgette, le vrai potiron et le pâtisson. Les principales variétés de potirons d'hiver que nous trouvons chez nous sont le potiron géant et le potiron de Hokkaido. Ces fruits ne sont récoltés qu'une fois parfaitement mûrs. Leur peau, épaisse et dure, n'est plus comestible. A l'achat, les potirons doivent être fermes et exempts de taches molles. Un potiron abîmé se gâte vite. Les potirons d'été doivent avoir une peau brillante, tandis que celle des potirons d'hiver est mate. Achetez idéalement vos potirons d'hiver avec une tige intacte.

DES PRÉPARATIONS SAVOUREUSES

La plupart des potirons d'été peuvent se manger avec la peau. Il vaut quand même mieux éplucher les exemplaires très mûrs, et également enlever les graines. La peau des potirons d'hiver est toujours enlevée, au même titre que les pépins et les fibres. Ne jetez toutefois pas les pépins : grillés frais, ils sont délicieux, avec une saveur subtile de noix. Idéal à l'apéritif !

Le goût des potirons orange est comparable à celui d'une carotte, juste un peu plus farineux. Les variantes vertes ont un goût de noix. Ce fruit est délicieux comme légume, mais aussi dans des pâtisseries et des desserts.

À VOTRE SANTÉ

A l'instar des autres légumes-fruits, les potirons sont une bonne source de fibres alimentaires et de vitamine C. La couleur jaune des potirons trahit sa forte teneur en caroténoïdes, et donc en vitamine A.

CONSEILS DE CONSERVATION

Les potirons d'été ne se conservent pas très longtemps. Les potirons d'hiver, par contre, peuvent se conserver de deux à six mois en fonction des variétés. Conservez vos potirons d'hiver à une température comprise entre 10 et 15°C. Veillez à ce que la tige soit intacte et enlevez les éventuels résidus de terre. Une fois le potiron découpé, la chair se conserve encore quelques jours au réfrigérateur, ou vous pouvez la congeler en portions prêtes à l'emploi.

SALADE D'HIVER AU LAPIN PANÉ



Ingrédients

4 filets de lapin (sans peau)
3 c à s de graines de sésame
3 c à s de farine
2 œufs

150 g de panko ou de chapelure
poivre et sel

Pour la salade :

1 courge butternut

2 oignons rouges

4 panais

2 c à s d'huile d'olive

1-2 c à s de miel liquide

1 petite ciabatta

1 c à s de graines de tournesol

100 g d'épinards

3 c à s d'huile d'olive

jus d'1/2 citron

Pour le dressing :

3 c à s d'huile d'olive

1 c à s de vinaigre de vin blanc

1 c à c de moutarde de Dijon

Préparation

Préchauffez le four à 220°C.

Lavez la courge butternut, les oignons et les panais. Détaillez-les en bâtonnets que vous déposez dans une lèchefrite.

Mélangez 2 c à s d'huile d'olive aux légumes, salez et poivrez.

Enfournez 20 minutes. Remuez de temps en temps.

Préchauffez la friteuse à 180°C.

Coupez les filets en morceaux. Prenez trois assiettes creuses pour les paner. Battez les œufs dans la première assiette. Salez et poivrez. Saupoudrez la deuxième assiette de farine et la troisième de panko et de graines de sésame. Roulez chaque morceau de viande dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans le mélange panko-graines de sésame. Faites croustiller les morceaux de lapin dans la friteuse pendant environ 3-4 minutes.

Mélangez les 3 c à s d'huile d'olive avec le jus de citron, salez et poivrez. Versez cette vinaigrette sur les épinards.

Prenez la lèchefrite, humectez les légumes de miel et déchirez la ciabatta en petits morceaux par-dessus. Mélangez le tout avec les graines de tournesol. Enfournez la lèchefrite encore 5 minutes jusqu'à ce que le pain soit croustillant.

Pour préparer le dressing, fouettez le vinaigre, la moutarde et l'huile d'olive dans un grand saladier, jusqu'à ce qu'ils forment un mélange homogène. Salez et poivrez selon le goût.

Incorporez les légumes chauds et les morceaux de pain au dressing. Servez avec les morceaux de lapin croustillants et les épinards assaisonnés.

TAJINE DE POULET ET DE POTIRON

Ingrédients

1 poulet rôti (coupé en morceaux, les cuisses et la poitrine étant coupées en deux)

1 petit potiron (ou la moitié d'un gros)

2 oignons doux

1 orange

1 bâton de cannelle

1 dl de bouillon de poulet

une poignée de raisins secs macérés

de l'huile d'olive

du poivre et du sel

Pour l'assaisonnement du poulet



1 c. à s. de curcuma

1 c. à s. de paprika en poudre

½ c. à s. de cumin

½ c. à s. de gingembre en poudre

du poivre et du sel

Préparation

Mélangez toutes les épices et recouvrez-en les morceaux de poulet.

Ce savoureux mélange doit recouvrir l'intégralité de la viande. Frottez l'extérieur du potiron afin de le rendre tout à fait propre.

Découpez-le dans le sens de la longueur et retirez les pépins. Coupez le potiron en croissants de lune, tout en laissant la peau, sans quoi le potiron se transformera en bouillie pendant la cuisson.

Pelez les oignons et coupez-les en six. Ici aussi, veillez à ce que les couches des oignons ne se séparent pas.

Faites mijoter brièvement l'oignon et le potiron dans de l'huile d'olive. Ajoutez-y le bâton de cannelle, le jus de l'orange, un morceau de l'épluchure et le bouillon de poulet. Salez et poivrez.

Mettez les morceaux de poulet au-dessus des légumes et faites cuire à petit feu.

La cuisson dure environ une demi-heure. Remuez le moins possible et gardez le plus possible la tagine fermée. Ajoutez les raisins secs 10 minutes avant la fin de la cuisson

BURGERS DE LÉGUMES AU POTIRON ET BROCCOLINI

Ingrédients

300 g de broccolini
2 tomates
50 g de roquette
1 échalote
400 g de chair de potion
150 g de pois chiche (à faire tremper 1 nuit à l'avance ou en boîte)
1 gousse d'ail
3 branches de persil plat
2 brins de thym
25 g de graines de courge
1 càs de jus de citron
1 càs d'huile d'olive
1 càs de maïzena
½ càc de piment de cayenne
2 càs de farine
4 pistolets gris
50 ml de ketchup
Beurre ou huile de cuisson
Panko (facultatif)

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C.

Coupez le potiron en tranches épaisses.

Épluchez l'échalote, pelez l'ail et coupez-les également en tranches.

Placez le tout dans un plat à four. Aspergez d'1 càs d'huile d'olive et enfournez pendant 20 minutes à mi-hauteur jusqu'à ce que le potiron soit mou. Laissez refroidir.

Coupez ensuite la moitié du potiron en dés. Placez l'autre moitié du potiron dans un robot avec l'ail, l'échalote, les pois chiche égouttés et les feuilles de persil et de thym. Mixez finement.

Mélangez les graines de courge avec les dés de potiron, le jus de citron, la maïzena et le piment de cayenne et incorporez à l'appareil de pois chiche. Salez et ajoutez un peu de panko. Le mélange ne doit pas coller aux mains. Formez des burgers et enroulez-les dans un peu de farine. Laissez reposer au réfrigérateur.

Faites blanchir les broccolins dans de l'eau salée pendant 3 minutes. Passez-les ensuite sous un jet d'eau froide.

Faites cuire les burgers des deux côtés dans un peu de beurre ou d'huile.

Coupez les tomates en tranches, coupez les pistolets en deux. Garnissez les pistolets de roquette, déposez le burger, puis les tomates, les broccolins et du ketchup ou une autre sauce de votre choix.

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





la Boucherie Belge



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

CARNET FAMILIALE

DÉCÉS

Nous avons le triste devoir de vous faire part du décès de Monsieur Francis Verbeke, membre du Syndicat des Bouchers de Menin.

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

SOIRES INFO

LES SOIRÉES COMMENCENT VERS 20 H.

5/11/2019	IFAPME MONS
18/11/2019	TOURNAI
19/11/2019	VERVIERS-EUPEN: IFAPME Verviers, Rue de Limbourg, 37, 4800 Verviers
02/12/2019	Bruxelles et Brabant Wallon (Ceria)

AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue pour 17/11/2019. Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 05/11/2019 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés décembre 2019.



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 21 OCT 2019

Fourchettes à utiliser

PERIODE DE REFERENCE

16/09/19 au 22/09/19

23/09/19 au 29/09/19

30/09/19 au 6/10/19

7/10/19 au 13/10/19

Fourchettes à utiliser

BŒUF

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

PORC

Cat	Demi-bête
1	€ 2,62 et +
2	€ 2,50 à moins de € 2,62
3	moins de € 2,50

QUE FAIT LA FÉDÉRATION ?

DATE	ACTIVITÉ	PRÉSENT
22-25/09/2019	Bibac Plus Fresh	
23/09/19	AFSCA: Réunion de concertation B2C	A.Briclet, J.Cuyppers
25/09/19	AFSCA: Comité consultatif	Jean-Luc Pottier
25/09/19	CELAGRI à Namur (Cellule information Viande)	Jean-Luc Pottier
30/09/19	Comité Directeur	Membres du Comité Directeur
7/10/19	Tournai: soirée d'information	P.Bouillon
17/10/19	Evaluation lauréats du travail	I.Claeys, J.-L. Pottier, F.Vercruyssen, C.Vos

L'ÉTERNELLE QUÊTE DU GOÛT



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

VOUS VOULEZ EN SAVOIR PLUS ?

Allez voir sur www.durocdolives.be.



ROULADE AUX OLIVES AU BBQ, PATATAS BRAVAS ET SALADE DE TOMATES

Ingrédients

1 kg de roulade - 150 grammes d'olives vertes - 8 grosses pommes de terre - Poivre - Sel - 1 litre d'huile d'olive Duroc d'Olives - 2 oignons rouges - 2 gousses d'ail - 1 branche de romarin - 1 branche de thym - 1 piment rouge - 500 grammes de tomates concassées - 1 cuillère à soupe de vinaigre de sherry - 1 cuillère à soupe de paprika en poudre - 8 tomates fraîches de différents calibres et couleurs - 1 cuillère à soupe de fleur de sel - 1 cuillère à soupe d'origan

Préparation

Farcissez la roulade avec les olives vertes et assaisonnez de poivre et sel. Faites-la griller au BBQ de tous côtés jusqu'à ce qu'elle soit bien croustillante, couvrez-la et terminez la cuisson sur le côté pendant une demi-heure. Coupez les pommes de terre en quatre et faites-les cuire. Égouttez-les et laissez-les refroidir complètement. Pour la sauce, versez un peu d'huile dans une poêle, ajoutez l'oignon et l'ail coupés et laissez cuire tranquillement. Ajoutez-y le romarin et le thym ainsi que le piment émincé et les tomates concassées. Assaisonnez de poivre, sel et vinaigre de sherry. Laissez le tout mijoter doucement durant 15 minutes.

Versez 1 cm d'huile d'olive Duroc d'Olives dans la poêle. (Si vous préparez moins de pommes de terre, mieux vaut utiliser une poêle plus petite). Faites rissoler de tous côtés les pommes de terre dans cette huile généreuse jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Laissez-les s'égoutter quelque peu sur du papier ménager et garnissez-les de paprika en poudre et de sauce. Coupez les tomates fraîches en petits morceaux et assaisonnez-les d'huile d'olive, poivre, fleur de sel et d'un peu d'origan.



NOUVEAU

**100% DE GOÛT
0% VIANDE**



**VEGALIA
BURGER AUX ÉPINARDS**



**VEGALIA
BURGER D'AMERGINES**



**VEGALIA
BURGER AUX POIVRONS**

- Tous consommateurs mentionnent que le goût est excellent
- Développé avec une attention particulière aux valeurs nutritionnelles
- Pas d'agents de conservation ni d'édulcorants de goût
- Durée de conservation jusqu'à 30 jours

Renseignez-vous sur nos burgers de légumes chez votre grossiste ou votre représentant.