

la Boucherie Belge

Editeur responsable : J. Cuypers • Numéro d'autorisation : P106350
Bureau de dépôt Gent X • mensuel (sauf en juillet) 18 oct 2020 n°09



**REPORTAGE BOUCHERIE
MORTIER, NEVELE**



★ UPDATE DOSSIER CORONA ★ ARTICLE TECHNIQUE: FÊTES DE FIN D'ANNÉE ★ WEEK-END DÉCOUVERTE FESTIF ★
★ HALLOWEEN RECETTES ★ POISSON DE L'ANNÉE ★ RECETTES DE POULET

Editorial

Après près de 500 jours, nous avons enfin un nouveau gouvernement fédéral. Bien qu'il faille encore attendre de voir si la nouvelle équipe sera à même d'affronter les tempêtes qui s'annoncent, nous espérons qu'elle mettra tout en œuvre pour tirer notre pays de l'énorme crise sanitaire et économique qu'elle traverse.

D'un côté, nous leur souhaitons d'ores et déjà un bon départ, regardant avec grand intérêt la manière dont ils vont aborder la relance, si importante entre autres pour nos boucheries.

D'autre part, nous allons expliquer avec plaisir au nouveau Ministre de l'Agriculture et des Classes Moyennes, Monsieur Clarinval, que les bouchers artisanaux, qui vendent presque exclusivement de la viande belge dans leurs magasins et sont donc les ambassadeurs par excellence de la viande belge, font partie du circuit court. Cela semble avoir échappé à son prédécesseur, lorsqu'il a lancé la campagne de promotion pour le circuit court.

Avec l'hiver à nos portes et la présence pour quelques temps encore du Covid-19, nos bouchers devront faire preuve de créativité, pour que les consommateurs continuent à faire leurs achats au niveau local. Avec la limitation du nombre de clients dans les boucheries, il faudra en effet encore attendre son tour dehors, même en hiver. Si cela ne pose aucun problème en été, personne n'aime attendre dehors dans le froid ou la pluie de l'hiver.

Quelques bourgmestres prévoyants soutiennent inconditionnellement les indépendants de leur commune et ont déjà fait savoir qu'ils allaient acheter des tentes pour éviter que les clients passent devant leurs magasins pour aller faire leurs achats dans les grandes surfaces, où ils ne doivent pas faire la file dehors.

Si votre commune n'a pas encore pris cette initiative, informez-vous et demandez si une telle initiative est prévue. Si ce n'est pas le cas, je pense qu'il est judicieux d'investir vous-même dans

Dans cette édition

BOUCHERIE BELGE

Colophon - editorial - sommaire.....	2-3
Mot des présidents.....	4
Petites annonces.....	32
Fourchettes de prix - Carnet familiale - calendrier	45

UPDATE DOSSIER CORONAVIRUS.....

5-7

ARTICLE TECHNIQUE

Fêtes de fin d'année	12-21
----------------------------	-------

WEEK-END DECOUVERTE FESTIF

22

REPORTAGE

Boucherie Mortier, Nevele.....	8-11
--------------------------------	------

ACTUEL/INFORMATIF

EU-campagne viande de veau	34, 40
Comportement d'achat et comportement alimentaire des Belges - suivi mensuel.....	26
Poisson de l'Année 2020.....	28-30
Jambon et Saucisson d'Ardenne IGP, nouvelle présidence	31
Notre réaction à la campagne de promotion du bœuf.....	33
Chimay : Annulation concours et fête.....	33
Meat Expo.....	35

l'une ou l'autre forme d'abri pour les clients. Un investissement supplémentaire certes, mais qui en vaut certainement la peine. Faites de nécessité vertu et habillez cet espace d'attente aux couleurs de l'hiver, de manière à ce que vos clients ne passent pas à côté sans s'arrêter.

N'oubliez pas de demander l'autorisation à la commune pour l'installation de cet abri. Au niveau des assurances, vous n'avez pas de souci à vous faire : normalement, c'est couvert par votre assurance RC exploitation. Si ce n'est pas le cas, faites-le ajouter par votre courtier.

Le dernier week-end de novembre, conformément à la tradition, il y aura au programme le week-end découverte national. Le moment par excellence pour faire la promotion de vos produits pour les fêtes de fin d'année. Avec le Covid-19, les gens passeront encore plus les fêtes dans leur bulle familiale et les commandes pour les réveillons de Noël et de Nouvel-An vont donc rentrer sans discontinuer.

Tâchez d'être bien préparé à cette période très chargée de l'année. Apprenez à déléguer et associez vos collaborateurs aux préparatifs. Donnez à chacun un peu plus de responsabilités et vous verrez que vous en serez largement récompensé.

Ne laissez pas le stress des fêtes prendre le dessus et prévoyez toujours un plan B.

Nous vous souhaitons d'ores et déjà plein succès !

Carine Vos

CONCOURS

Jambon de Bruges.....27

RECETTES

Recettes d'Halloween.....36-38

Duroc D'Olives.....39

Recettes de poulets.....42-44

Verstegen.....46-48

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.





CORONAVIRUS

MERCI DE TOUT CŒUR À TOUS LES BOUCHERS ARTISANAUX ET À LEURS COLLABORATEURS, QUI CONTINUENT, DANS LA CHALEUR DE LA BATAILLE, À PROPOSER UN BON MORCEAU DE VIANDE À TOUS CEUX QUI RESTENT À LA MAISON!

MOT DES PRÉSIDENTS

Après un an et demi, notre pays a enfin un gouvernement ! Le libéral flamand Alexander De Croo (44) est notre nouveau premier ministre.

À la Fédération Nationale, nous allons surtout travailler avec le nouveau ministre de l'Agriculture et des Classes Moyennes, David Clarinval (44), qui comme son prédécesseur Denis Ducarme, est un ministre MR. Il était déjà ministre du budget, de la fonction publique et de la politique scientifique et vice-premier ministre dans le gouvernement Wilmès.

Nous allons envoyer une lettre au nouveau ministre, pour bien lui expliquer que nos bouchers artisanaux font partie en première ligne des promoteurs de la viande belge et, avec les agriculteurs, du circuit court, et donc pour lui demander d'associer nos bouchers aux actions de promotion pour le circuit court.

Il doit en effet bien se rendre compte que s'il n'y avait que les agriculteurs exploitant une boucherie à la ferme pour fournir la viande à l'horeca, il n'y aurait pas beaucoup de viande bovine belge servie dans les restaurants. Ce sont en effet surtout nos membres, les bouchers artisanaux, qui opèrent au niveau local et fournissent la viande aux restaurants des environs. C'est quand même quelque chose à ne pas oublier !

Il faut également bien expliquer à notre nouvelle excellence que qui-conque vend de la viande doit satisfaire aux mêmes conditions que les bouchers artisanaux. Nos membres investissent en effet beaucoup, pour exploiter leurs magasins et ateliers conformément à la législation et dans le respect le plus strict de la sécurité alimentaire. La plupart des boucheries à la ferme sont membres de notre fédération nationale et savent donc parfaitement comment régler leur exploitation, mais celles qui prennent des raccourcis, devront se mettre en ordre, comme tous ceux qui vendent de la viande.

Outre Monsieur Clarinval, nous comptons aussi sur la bonne collaboration et le soutien du nouveau ministre de la santé publique et des affaires sociales, Monsieur Frank Vandenbroucke (64 et sp.a), qui devient aussi vice-premier ministre. M. Vandenbroucke est une vieille connaissance de la Rue de la Loi, également actif comme professeur dans les universités de Louvain, d'Anvers et d'Amsterdam.

Les soirées d'info nationales ont malheureusement dû être annulées. Avec les syndicats, nous avons fait beaucoup d'efforts pour que ces soirées soient « coronaproof », mais vu les circonstances, nous ne pouvons pas prendre le risque d'exposer nos membres aux dangers que représentent les assemblées en grands groupes.

L'AFSCA s'occupe d'une présentation numérique, que vous trouverez dans les prochains jours sur le site web de la Fédération et où vous découvrirez toutes les nouvelles infos de l'AFSCA. Nous les en remercions. De cette manière, vous resterez informés des nouveautés.

Nous profitons de l'occasion pour souligner une nouvelle fois qu'il est primordial de consulter régulièrement notre site web www.bb-bb.be pour se tenir au courant.

Il y a aussi de bonnes nouvelles du côté de l'enseignement. Nous apprenons que le nombre d'élèves entamant l'enseignement en boucherie ou suivant déjà cet enseignement reste stable. Nous en sommes très satisfaits et remercions toutes les écoles et leurs professeurs pour leur engagement.

Vous trouverez dans ce numéro les annonces des salons Saveurs & Métiers et MEAT EXPO, tous deux prévus en 2021. Nous espérons que d'ici là, la crise du coronavirus sera sous contrôle et que nous pourrons nous rencontrer à l'occasion des deux salons. Les organisateurs de Saveurs & Métiers ont décidé qu'il n'y aurait pas de concours pendant leur salon, nous organiserons bien nos concours – Eurobeef, Juniorcup et Concours d'Excellence – dans le cadre de Meat Expo, conformément à la tradition.

Nous espérons qu'entretemps, vous êtes en pleins préparatifs pour les fêtes de fin d'année. Profitez du week-end découverte festif pour distribuer votre dépliant auprès de vos clients et pour leur faire découvrir votre magnifique assortiment artisanal.

À l'approche de la période des fêtes toujours particulièrement chargée, nous vous rappelons une fois encore que vous devez toujours veiller à ce que vos extras, collaborateurs et aidants, soient inscrits correctement. Prenez bien le temps pour le faire : un homme averti en vaut deux. Ce thème ainsi que celui des flexijobs seront largement évoqués lors des soirées d'info de printemps.

Qui commence à temps ses préparatifs, s'épargne beaucoup de stress.

Nous vous souhaitons beaucoup de succès !



Ivan Claey, co-président



Philippe Bouillon, co-président

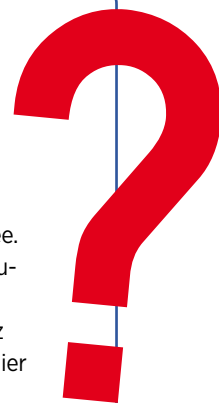


CORONAVIRUS

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

Vous pouvez bien sûr suivre l'évolution en ce qui concerne le coronavirus COVID-19 en détail via la presse. Personne ne doit plus être convaincu de la gravité de l'affaire. L'impact sur les entreprises est énorme, c'est pourquoi des mesures d'aide sont prévues. Celles-ci peuvent être regroupées en aides fédérales qui s'appliquent à chaque entreprise et celles adoptées par les Régions (Flamande,

Wallonne et Bruxelles-Capitale) dont vous ne pouvez bénéficier que si vous êtes actif dans la région concernée. Nous essayons de vous informer du mieux que nous pouvons, y compris en ce qui concerne les lignes directrices données par l'AFSCA et tout autre organisme. Consultez régulièrement notre site web www.bb-bb.be, en particulier la Section Corona et notre page facebook.



DOSSIER CORONA 6

Des mesures supplémentaires pour renforcer la double stratégie de lutte contre le rebond du Coronavirus

LE COMITÉ DE CONCERTATION DÉCIDE DE MESURES PLUS STRICTES ET DÉSIGNE UN COMMISSAIRE COVID-19

COMMUNIQUÉ DE PRESSE DU PREMIER MINISTRE ALEXANDER DE CROO

Le gouvernement fédéral et les ministres-présidents des entités fédérées se sont aujourd'hui penchés sur la situation épidémiologique de la COVID-19. Le Comité de concertation a jugé la situation particulièrement sérieuse et a dès lors décidé de renforcer les mesures. Le Comité de concertation a par ailleurs désigné un commissaire COVID-19.

1) RENFORCEMENT DES MESURES

L'évolution actuelle de la pandémie est particulièrement préoccupante ; le nombre de contaminations, d'admissions à l'hôpital et de décès est en augmentation. Afin d'éviter un confinement général, le Comité de concertation, après avoir pris connaissance d'un avis de CELEVAL, a décidé de renforcer une série de mesures.

- Contacts rapprochés : limitation à **maximum 3 contacts rapprochés par mois**. Un contact rapproché est un contact avec une personne à moins d'1m50 sans masque.
- Rassemblements privés à domicile : **maximum 4 personnes, dans le respect des distances de sécurité** ou avec port du

masque si c'est impossible.

- Cafés, cafétérias et autres endroits où l'on sert des boissons : **maximum 4 personnes par table**, à l'exception des personnes vivant sous le même toit.
- Rassemblements non organisés à l'extérieur : **maximum 4 personnes**, sauf pour les personnes vivant sous le même toit.
- Heure de fermeture des cafés : **23h00** – A Bruxelles fermeture des cafés.
- Efforts supplémentaires en matière de sensibilisation et de respect afin que ces mesures soient appliquées partout.
- Le télétravail est **fortement recommandé**, plusieurs jours par semaine.

Ces mesures constituent le « socle national ». Dans les provinces où la situation s'aggrave (sur la base du futur baromètre), le gouverneur doit proposer des mesures complémentaires, en concertation avec le ministre de l'Intérieur et le commissaire COVID-19. Ces mesures peuvent s'appliquer à l'ensemble de la province ou une partie de celle-ci.

Le suivi strict de ces mesures est absolument nécessaire pour protéger nos soins de santé, pour maintenir les écoles ouvertes au maximum et pour protéger les personnes âgées et les personnes vulnérables. Si ces mesures ne sont pas suivies, des mesures encore plus strictes s'imposeront. Notre vie sociale sera encore plus réduite et notre économie sera gravement mise à mal. Le respect de ces mesures est notre responsabilité à tous.



CORONAVIRUS

Ces mesures s'appliquent à l'ensemble du territoire à partir du vendredi 9 octobre jusqu'au 9 novembre inclus, après quoi elles seront soumises à évaluation.

2) DÉSIGNATION D'UN COMMISSAIRE COVID-19

Le Comité de concertation a désigné M. Pedro FACON au poste de commissaire COVID-19. Il sera assisté par Mme Carole SCHIRVEL, commissaire adjointe COVID-19. Le Comité de concertation a chargé le commissaire COVID de rendre le baromètre opérationnel le plus rapidement possible, en procédant notamment à une adaptation des protocoles sectoriels et incluant un plan de communication.

Le commissaire COVID sera chargé de coordonner la politique de santé des autorités fédérales et celle des entités fédérées. Son mandat couvrira une durée de douze mois, prolongeable par période de six mois.

Le commissaire sera assisté par un comité scientifique inter- et multidisciplinaire, qui pourra être complété par des scientifiques étrangers, et par une équipe de gestionnaires de projet, qui actualisera sans cesse les connaissances sur le virus de manière structurée et surveillera l'impact social, économique et sociétal des mesures.

3) POURSUITE DE L'ÉLABORATION DU BAROMÈTRE COVID-19

Le Comité de concertation a pris connaissance des travaux de CELEVAL relatifs au baromètre. Le commissaire COVID est chargé de poursuivre l'élaboration du baromètre, en particulier d'adapter les protocoles sectoriels et de les intégrer dans le baromètre. Ainsi, à chaque étape (couleur) du baromètre, il faut qu'apparaissent clairement les mesures spécifiques qui s'appliquent dans les différents secteurs.

Dès que le baromètre sera pleinement développé et doté d'indicateurs clairs, de mesures adaptées à chaque secteur et chaque groupe cible et qu'un test de résistance du mécanisme sera effectué, il pourra être lancé.

QUELS SONT LES RÈGLES D'APPLICATION POUR DES ACTIVITÉS DE CATERING/ TRAITEUR ?

Des réceptions ou banquets assurés par une entreprise professionnelle de catering/traiteur, peuvent être organisés par n'importe qui, quel que soit le lieu (dès lors également chez un particulier ou dans une entreprise).

Le nombre maximum de participants n'est pas déterminé (La restriction de 4 personnes n'est pas d'application).

Un certain nombre de règles horeca doivent être respectées

Les réceptions et banquets organisés dans un restaurant ou un hôtel sont considérés comme étant « assurés par une entreprise professionnelle de catering/traiteur ».

Les réceptions et banquets assis assurés par une entreprise professionnelle de catering/traiteur doivent suivre les règles de l'Horeca suivantes :

- Les tables sont disposées de manière à garantir une distance d'au moins 1,5 mètre entre elles, sauf si les tables sont séparées par une paroi en plexiglas ou une alternative équivalente d'une hauteur minimale d'1,8 mètre ;
- Un maximum de 10 personnes par table dans les restaurants et un maximum de 4 personnes par table dans les autres débits de boisson est autorisé. Un ménage peut partager une table, peu importe la taille de ce ménage ;
- Seules des places assises à table sont autorisées ;
- Le port du masque ou, si cela est impossible pour des raisons médicales, d'un écran facial par le personnel de salle est obligatoire ;
- Le port du masque ou, si cela est impossible pour des raisons médicales, d'un écran facial par le personnel de cuisine est obligatoire ;
- Aucun service au bar n'est autorisé, à l'exception des établissements unipersonnels dans le respect d'une distance d'1,5 mètre ;
- Les terrasses et espaces publics sont organisés conformément aux prescriptions édictées par les autorités communales et dans le respect des mêmes règles qu'à l'intérieur ;
- Les débits de boissons et les restaurants peuvent rester ouverts à partir de leur heure d'ouverture habituelle jusqu'à 1 heure du matin pour les restaurants et 23 heures pour les autres débits de boissons, sauf si l'autorité communale impose de fermer plus tôt, et doivent, à partir de cette heure de fermeture, rester fermés de manière ininterrompue jusqu'au moins 6 heures du matin ;
- Les coordonnées, qui peuvent se limiter à un numéro de téléphone ou une adresse e-mail, d'un client par table doivent être enregistrées à l'arrivée et conservées pendant 14 jours calendrier afin de faciliter toute recherche de contact ultérieure. Ces coordonnées ne peuvent être utilisées à d'autres fins que la lutte contre le COVID-19, elles doivent être détruites après 14 jours calendrier et les clients doivent expressément donner leur accord. Les clients qui le refusent se voient l'accès refusé à l'établissement à l'arrivée.



CORONAVIRUS

Par ailleurs les entreprises de catering/traiteurs qui organisent ces réceptions et banquets assis doivent également veiller à :

- Informer les clients et les travailleurs en temps utile des mesures de prévention en vigueur et dispensent une formation appropriée aux travailleurs ;
 - Mettre à disposition du personnel et des clients les produits nécessaires à l'hygiène des mains ;
 - Prendre les mesures d'hygiène nécessaires pour désinfecter régulièrement le lieu de travail et le matériel utilisé ;
 - Assurer une bonne aération du lieu de travail ;
 - Ce qu'une personne de contact soit désignée et rendue publique afin que les clients et les membres du personnel puissent signaler une éventuelle contamination par le coronavirus COVID-19 afin de faciliter le contact tracing. Par ailleurs, le port du masque est obligatoire dans toutes les situations où il est impossible de garantir le respect des règles de distanciation sociale sauf entre les membres d'un ménage entre eux (et autres exceptions prévues à l'article 19§2(*) de l'arrêté ministériel) et lorsque l'on est assis à table. Danser lors de ces réceptions et banquets n'est toujours pas permis à ce stade, excepté pour les réceptions de mariage où seuls les nouveaux époux sont autorisés à effectuer la traditionnelle première danse.
- (*) Les règles de distanciation sociale ne sont pas d'application :
- aux personnes vivant sous le même toit entre elles ;

- aux enfants jusqu'à l'âge de 12 ans inclus entre eux ;
- aux personnes, entre elles, qui se rencontrent dans le cadre de contacts rapprochés durables ;
- entre les accompagnateurs d'une part et les personnes ayant besoin d'une assistance d'autre part.

Nous recommandons vivement d'établir clairement sur papier jusqu'à quelle heure il est convenu que le service sera assuré et que vous renoncez à toute responsabilité si le client ne respecte pas les règles prescrits et/ou ne met pas fin à la réception/banquet assis après la fin du service assuré à l'heure convenue.

LA REGION DE BRUXELLES CAPITALE

Dans la Région de Bruxelles-Capitale entre autre les restrictions suivantes sont d'application jusqu'au 9 novembre 2020 :

- les activités festives privées dans les salles de fête et salles polyvalentes sont interdites
- toute forme de restauration dans les marchés ou tout autre lieu regroupant plusieurs commerces extérieurs est interdit.

Nous vous rappelons que le port d'un masque reste obligatoire aux magasins.

Sur le site web de notre fédération www.bb-bb.be vous trouverez la version consolidée (texte de l'arrêté ministériel du 30/06/2020 portant des mesures d'urgence pour limiter la propagation du coronavirus COVID-19, avec intégration des modifications successives).

100%
Régional
& équitable

**ALIMENTATION
SANS
ANTIBIOTIQUE / OGM**

P.Q.A.
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 d'Élevage** **Ardenne Bio** **Le Porc d'Élevage**

Avenue de Norvège, 14
B-4960 Malmedy

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

info@pqa.be
www.pqa.be

Reportage Boucherie

Mortier, Nevele



Cédric et Laura Mortier

En 2011, Cédric Mortier a repris la boucherie artisanale de ses parents, située au Marché de Nevele. Il représente ainsi la 5^{ème} génération exploitant une boucherie artisanale indépendante. La boucherie parentale était une entreprise artisanale traditionnelle, où la famille Mortier fournissait des viandes fraîches et des charcuteries aux habitants de Nevele depuis 1882. Cédric rêvait d'une nouvelle boucherie adaptée aux normes actuelles et aux besoins des consommateurs. En 2017, il a investi dans un terrain à environ 400 mètres de la boucherie parentale. La toute nouvelle boucherie a ouvert ses portes en septembre. Ensemble, l'espace de vente et l'atelier représentent environ 720 m² de surface.

Cédric et Laura sont les fiers parents de Cyriel (2) et un 2^{ème} enfant est attendu en novembre.

UNE TELLE HISTOIRE FAMILIALE INCITE ÉVIDEMMENT À ENTREPRENDRE !

Cédric : Je n'ai jamais été poussé dans l'une ou l'autre direction par mes parents, mais quand on court depuis tout petit dans une boucherie, on finit par attraper le virus du métier ! Ayant donc su assez rapidement que je deviendrais boucher, j'ai suivi la formation à Ter Groene Poorte. À la fin de mes études, je suis allé travailler chez mes parents et je ne m'en suis jamais plaint.

Laura : J'ai étudié les sciences commerciales et travaillé 5 ans dans un secrétariat social. À un moment donné, nous avons décidé ensemble qu'il valait mieux que je vienne travailler dans l'entreprise. Je ne m'en plains pas non plus. Mon expérience dans un secrétariat social me vient également à point ici.

J'aime le travail dans la boucherie et l'alternance entre le magasin et le travail de bureau.

POURQUOI AVOIR OPTÉ POUR UNE NOUVELLE CONSTRUCTION ET UN DÉMÉNAGEMENT DE L'ENTREPRISE ?

Cédric : Je rêvais d'une boucherie et d'un parc de machines modernes. Au Marché de Nevele, nous n'avions pas de possibilités d'extension et l'entreprise avait fait son temps. Il n'y avait donc rien d'autre à faire que de partir à la recherche d'un autre endroit. Nous avons acheté un terrain et avons démarré un tout nouveau concept, qui me trottait déjà en tête depuis un certain temps.

Laura : Nous avons déjà fait quelques tours de reconnaissance avant d'aboutir chez Wimag et ils nous ont aussi montré un



Les plats préparés reçoivent l'attention qu'ils méritent

certain nombre de réalisations avant que nous ne démarrions. Il y a bien entendu beaucoup plus de possibilités avec une nouvelle construction qu'avec la transformation d'une boucherie existante. Les objectifs étaient de nous faciliter le travail et d'avoir un magasin en ordre pour la présentation de nos produits.

Cédric : Le magasin a un look parfait et nous pouvons y réaliser un plus bel étalage de bien plus de produits que par le passé. Notre assortiment en a été boosté de la plus belle des façons. Nous y avons ajouté un rayon pain et pâtisserie, ainsi qu'un rayon fruits et légumes très appétissant. Les fromages ont à présent une place attirée dans le magasin. Croyant fermement en la qualité du porc Brasvar, nous y avons consacré un coin spécial dans le magasin. Bref : avec le nouveau magasin, nos produits de qualité reçoivent l'attention qu'ils méritent !

Laura : Dorénavant, les clients de la boucherie Mortier trouvent tout sous le même toit : d'un magnifique assortiment de viande fraîche à des fromages, des fruits et légumes et des produits de boulangerie, en passant par des préparations de viande et des plats traiteur. Le but était que les clients puissent acheter en un seul arrêt tous les ingrédients nécessaires pour préparer un bon repas, un repas sain. Je pense qu'on peut dire : objectif atteint !

Cédric : La nouvelle boucherie a l'avantage non seulement de nous faciliter le travail, mais aussi de nous offrir suffisamment de place pour l'étalage de nos produits et préparations. Je suis vraiment convaincu que nous avons pris la bonne décision et que l'investissement sera payant dans les prochaines années. Les clients sont très enthousiastes au sujet du nouveau magasin. Le but était de créer une belle ambiance en mettant l'accent sur notre artisanat et je pense qu'avec l'installateur Wimag, nous y sommes très bien parvenus.

DANS LE MAGASIN, LE MAGNIFIQUE ESPACE D'EXPOSITION VITRÉ POUR LES CHARCUTERIES ATTIRE IMMÉDIATEMENT LES REGARDS

Laura : En effet, et ça aussi, c'est un choix délibéré. La présentation des produits contribue à faire vendre, même s'il n'y a évidemment pas que ça qui compte. Ici, tout tourne autour de la qualité.

Cédric : Si l'armoire de maturation vitrée et l'espace vitré où les carcasses pendent dans le magasin sont là pour le show, j'ajoute tout de suite qu'ils ne ratent pas leur objectif : depuis que nous exposons les jambons dans l'armoire de maturation, les ventes ont bien augmenté. Entretemps, beaucoup de clients ont déjà acheté un jambon entier.

Laura : Depuis l'ouverture, nous avons beaucoup de nouveaux clients. Je pense que c'est surtout dû au nouveau concept et à l'organisation, pour l'ouverture du magasin, de journées portes ouvertes du 21 au 23 août : elles ont donné aux clients l'occasion unique de venir jeter un coup d'œil dans notre boucherie. Au Marché, nous avons une clientèle fidèle un peu plus âgée,

aujourd'hui nous attirons une clientèle mélangée et aussi des clients de passage, ce que nous n'avions pas dans le temps. Bien que le nouveau magasin ne se trouve que 400 mètres plus loin, il y a quand même une différence notable.

VOUS ÊTES AUSSI CONNUS POUR L'ORGANISATION DE BANQUETS. QU'EN EST-IL AVEC LE COVID-19 ?

Cédric : Jusqu'à il y a peu, l'organisation de banquets représentait une partie importante de nos activités. Avec la crise du coronavirus, cette branche de notre entreprise est pratiquement à l'arrêt. Je suis certain que cela reprendra dès la fin de la crise, parce que chez nous, les clients trouvent tout ce qu'il faut pour un banquet réussi, y compris par exemple des assiettes chauffantes.

Laura : Nous avons 2 Vespas Piaggio : une pour les pizzas et une pour les pâtes. Pour la « pizza mobile », nous travaillons avec un four en pierre à bois. La combinaison des produits de qualité frais du jour et de la plus-value de la Piaggio donne une dimension supplémentaire à toutes les fêtes.

Cédric : Ici, le client est roi et nous essayons de réaliser ses souhaits.

LA QUALITÉ EST LA MARQUE DE FABRIQUE DE LA BOUCHERIE MORTIER.

Cédric : Nous fabriquons pour ainsi dire tous les produits dans la maison et tenons à utiliser des produits de la région. La viande de porc est du Brasvar. Les animaux sont élevés ici à Nevele avec le plus grand soin. Grâce à l'alimentation qu'il reçoit, le Brasvar a plus de goût et les clients trouvent que c'est une super viande. C'est parce que nous attachons beaucoup d'importance à l'expérience vécue que nous y accordons autant d'attention.

Laura : En outre, la viande provient d'un élevage local, d'une entreprise familiale comme la nôtre. Ces gens ont les mêmes valeurs que nous, faisant tout pour garantir la qualité de leur produit.

Cédric : Nous achetons la viande de bœuf chez Vercaro, une entreprise tout près d'ici. Les porcs comme les bœufs arrivent ici entiers et sont découpés et transformés dans notre atelier. Nous savons ce que nous achetons et nous sommes contents



de la qualité constante de nos fournisseurs. Une remarquable interaction donc !

Pratiquement toutes les charcuteries, salades, préparations, ... sont fabriquées dans notre atelier. Nous n'achetons presque rien dans ce domaine. Nos clients viennent chez nous pour notre qualité et notre accueil et parce qu'ils y trouvent justement ce petit quelque chose en plus. Nos spécialités en viande fraîche sont surtout la viande maturée et le porc Brasvar. Comme je le disais, 80% de nos charcuteries sont de fabrication maison. À côté de nos salamis, nous sommes aussi particulièrement fiers de nos jambons, de notre filet de Saxe, etc. Nos salades, préparations et plats du jour sont donc également faits dans notre propre atelier. C'est la seule manière de garantir la qualité aux clients ...

LE PERSONNEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DU SUCCÈS DE LA BOUCHERIE.

Cédric : Nous sommes une véritable entreprise familiale. Ma mère sert encore toujours les clients au magasin et mon père se trouve encore quelques jours par semaine dans notre atelier. Nous avons 10 collaborateurs fixes et le week-end, nous faisons appel à des flexijobbers et à des étudiants. Nous formons un groupe soudé.

Laura : Outre 2 cuisinières et de 2 bouchers (dont 1 femme), il y a aussi quelques vendeuses dans l'équipe. Cédric est généralement à l'atelier, alors que moi, je m'occupe de servir les clients et de la



L'équipe de bouchers et de cuisinières



Et le père vit ... que tout était bon !



On ne manquera pas de fromage



Le pain et la pâtisserie sont aussi très bien présentés



paperasse.

Cédric : Je trouve extrêmement important que les clients voient toujours un visage familier. J'ai déjà souvent dit à ma mère qu'elle devait en faire un peu moins, mais elle aime encore toujours beaucoup ce boulot. Je ne sais pas non plus ce que nous ferions si nous n'avions plus mes parents dans le magasin. Laura ne peut pas se couper en deux. Quand elle est au bureau, elle n'est pas au magasin et on ne peut pas négliger le travail de bureau. Et je suis curieux de voir comment ça va se passer après la naissance du bébé : elle sera out pour quelques semaines.

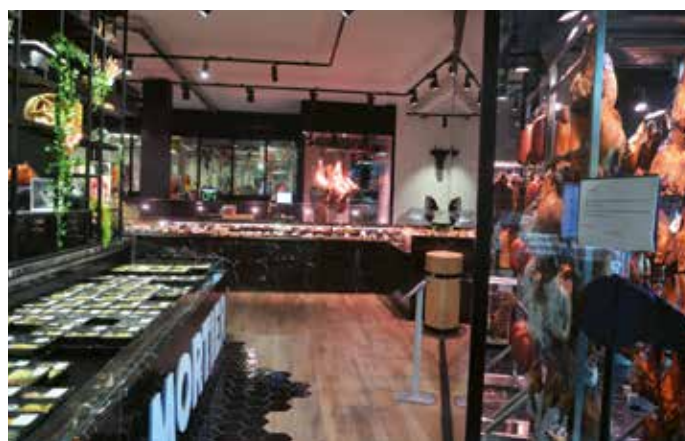
Laura : Je suis souvent dans mon bureau. Heureusement, celui-ci est à présent intégré à l'atelier et tout le monde peut me voir. Avant, le bureau se trouvait dans le living, qui ne communiquait pas avec le magasin ou l'atelier. Quand quelqu'un avait besoin de nous, il devait venir nous chercher. C'est mieux maintenant. Je suis contente d'être présente sur le terrain, même quand je m'occupe de l'administration.

Cédric : Nous habitons à présent au-dessus de la boucherie, avec l'énorme avantage que je vois beaucoup plus mon petit garçon qu'avant. Je partais le matin et je rentrais souvent à la maison le soir sans l'avoir vu. Maintenant, quand il se réveille, il descend pour dire bonjour et quand il rentre à la maison le soir, je peux monter quelques instants pour le voir. Quand on habite sur place, on est évidemment lié jour et nuit à l'entreprise, mais cela a plus d'avantages que d'inconvénients.

LA PÉRIODE DES FÊTES APPROCHE À GRANDS PAS. ÊTES-VOUS DÉJÀ EN PLEINS PRÉPARATIFS ?

Laura : Nous sommes occupés à mettre au point notre dépliant. Je viendrai d'accoucher quand la période chargée démarrera. Si tout est bien préparé, il n'y a pas grand-chose qui puisse rater. Cédric a un plan pour les clients qui viendront chercher leur commande et au magasin, tout peut continuer à tourner normalement. Avec l'aide appréciable de mes beaux-parents et avec notre équipe, tout se passera sans accroc.

Cédric : Cette année, je vais faire un drive-in pour les gens qui viennent chercher leur commande, parce que je ne veux pas



que les gens qui viennent chercher des plats ou des menus croisent dans le magasin des gens qui veulent y être servis. Le client pourra rentrer par un côté avec sa voiture, montrer le numéro de la commande, notre équipe ira chercher la commande dans le camion frigo et la donnera au client, qui à son tour, pourra payer puis tranquillement poursuivre sa route. Ce sera une circulation à sens unique, pour tenir séparés les deux courants de clients. Je pense que ce sera non seulement moins stressant pour nous, mais aussi un gain de temps, puisque les clients devront moins faire la file et attendre dans le magasin, avec ceux qui viennent chercher leur commande en moins. Ainsi, tout le monde sera content !

COMMENT VOYEZ-VOUS L'AVENIR ?

Laura : J'espère que tout le monde restera en bonne santé et j'attends surtout avec impatience l'arrivée du bébé.

Cédric : Personnellement, je vais choisir la même chose que Laura, mais professionnellement, j'espère que l'investissement sera rentable et que – qui sait – un de nos enfants attrapera aussi le virus du boucher. Si ce n'est pas le cas, ce ne sera pas une catastrophe, car nous avons prévu que si ce n'était pas le cas, les murs flexibles pouvaient être enlevés en un minimum de temps, tant dans le magasin que dans l'atelier, et qu'alors, on pouvait créer un grand espace, avec lequel on pouvait faire ce qu'on voulait. Ce serait chouette d'avoir une 6ème génération de Mortier aux commandes, mais je ne pleurerai pas si ce n'est pas le cas ...

Fêtes de fin d'année : planning, organisation, tendances, idées et recettes



Si vous regardez le calendrier, vous verrez qu'il est grand temps de commencer à préparer l'organisation des fêtes de fin d'année. Bien commencé, c'est déjà à moitié gagné. Avec le mind-map ci-après, nous vous proposons un schéma pense-bête reprenant quelques points importants dont il faut tenir compte pour préparer la période la plus chargée de l'année.

Or la crise du Covid-19 est un élément important et tout le monde se demande encore comment cette crise va évoluer. Pourra-t-on fêter ? Y aura-t-il une bulle à respecter ? La bulle sera-t-elle élargie ? Autant de questions actuellement sans réponse. Il faut tenir compte du fait que les mesures concernant le coronavirus sont sans cesse adaptées et que certaines idées ne pourront peut-être pas être réalisées.

Fêter à la maison, au sein de la bulle familiale, sera sans doute la situation la plus fréquente. Les clients s'occupent de l'ambiance, l'artisan des bons petits plats qui seront servis. Tout le monde sait que le Belge est un épicurien : à nous d'en profiter.

L'année passée, nous avons déjà parlé du planning pour les fêtes : comment planifier la production, le travail du personnel et chaque journée de travail.

PRODUCTION

Commencez par déterminer les produits que vous pouvez faire à l'avance et stocker sans perte de qualité. Ainsi, il ne serait pas judicieux de commencer une production de jambons cuits la semaine de Noël ou de Nouvel-An. Ils peuvent sans problème être fabriqués à l'avance et stockés. Ne consacrez pas de temps à cela pendant les fêtes.

PERSONNEL

Formez vos collaborateurs de manière à ce qu'ils puissent travailler à plusieurs endroits. Prenez de bons arrangements avec vos collaborateurs et étudiants jobistes. Osez leur confier des responsabilités, expliquez-leur bien en quoi consistent leurs tâches et ce que vous attendez d'eux.

Travailler sans personnel pendant les fêtes est impossible : c'est une évidence. Une bonne ambiance au sein de l'équipe contri-

buant au succès de l'entreprise, il est très important de l'associer à la préparation des fêtes de fin d'année. Si vous êtes occupé à mettre au point une nouvelle recette, faites-la leur tester. Laissez le personnel goûter les plats à la maison et demandez leur avis : les plats sont-ils faciles à réchauffer ? le goût est-il bon ? les proportions sont-elles bonnes ? Autant de questions auxquelles votre équipe peut répondre en toute sincérité. Leurs constatations vous permettront d'adapter les recettes.

Le personnel est également important pour la vente des plats. Organisez un atelier pour l'équipe de vente, où tous les plats seront discutés et éventuellement goûtés. Une équipe bien informée peut plus facilement conseiller les clients dans le magasin.



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

www.mauricemathieu.be

*Mayonaise
Sausen
Salades*

03/216.01.11

COMMUNICATION AVEC LA CLIENTÈLE ET SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Nous savons par expérience que s'il y a des clients qui savent à temps ce qu'ils veulent commander pour les fêtes, il y en a aussi beaucoup d'autres qui attendent le dernier moment pour se décider. C'est gênant mais vous pouvez les aider dans leur choix et les envoyer dans la bonne direction. Les possibilités de joindre les clients sont énormes et les réseaux sociaux ont un grand rôle à jouer dans ce domaine : ils peuvent aider le client à choisir. Un album-photo digital des plats pour les fêtes montre aux clients tout ce que vous avez à leur proposer. Dans presque toutes les boucheries, il y a des écrans pour placer des messages. Faites une vidéo « Spécial Noël » à passer en boucle dans le magasin. Placez régulièrement des messages sur les réseaux sociaux sur les préparatifs pour les fêtes. Alléchez les clients avec des photos qui leur donneront envie de découvrir votre assortiment. Autant de moyens qui leur montreront le chemin de votre boucherie ...

Veillez à ce que vos flyers et dépliants pour les fêtes soient prêts à temps et annoncez l'arrivée des produits spéciaux pour les fêtes sur votre site web. Organisez des dégustations, éventuellement avec d'autres entreprises de votre quartier. Le week-end découverte national, pour lequel vous trouverez une affiche dans ce journal, est une bonne occasion à saisir. Placez un article dans un journal local et montrez-y ce que vous faites de spécial pour les fêtes de fin d'année.

RECEVEZ LES CLIENTS AVEC STYLE ET VEILLES À CE QU'ILS SOIENT AU SEC EN CE TEMPS DE CORONAVIRUS

Installez une tente à l'entrée de votre boucherie et décorez-la dans l'ambiance de Noël. Pour ceux qui voient grand : un braséro, du vin chaud et du chocolat chaud réchaufferont vos clients pendant qu'ils attendent. Prévoyez des dégustations et présentez l'assortiment spécial fêtes dans le magasin. Laissez les gens jeter un coup d'œil dans les coulisses de votre entreprise.

De plus en plus de clients ont fait de la cuisine un hobby et il nous appartient de les assister. Organisez par exemple un atelier pour leur apprendre à faire leurs roulades maison, notamment l'art de bien ficeler. Faites-leur découvrir les morceaux de viande : quels sont ceux qu'il vaut mieux rôtir ? ceux à mettre dans des plats mijotés ? Organisez une démonstration pour leur apprendre à désosser, à découper, à farcir, ... Pendant les ateliers, faites des amuse-gueule et des entrées avec les produits que vous vendez au magasin. Ou initiez-les à la réalisation de desserts.

Et calculez un prix pour la participation à vos ateliers, où les clients pourront emporter chez eux les produits fabriqués et continuer ainsi à profiter de leurs talents culinaires.

PAQUETS-CADEAUX POUR NOËL

Une des questions les plus fréquemment posées en cette période concerne les cadeaux à acheter. Faites par exemple des boîtes ou des paniers-cadeaux de différentes catégories de prix. Dans les boucheries, nous vendons beaucoup de produits connexes qu'il est facile de mettre dans un panier-cadeau : des toasts, de l'huile d'olive, des pots de confiture, des pâtes, des herbes et épices, ... et tellement d'autres choses que nous avons en stock. À cela, les artisans que nous sommes peuvent ajouter quelques-uns de nos produits maison : lard de poitrine, saucissons secs, pâtés maison, etc. Emballez ces produits dans un sac sous vide rétractable : c'est très bien pour l'aspect du produit. N'utilisez que des produits qui se conservent un certain temps hors du frigo.

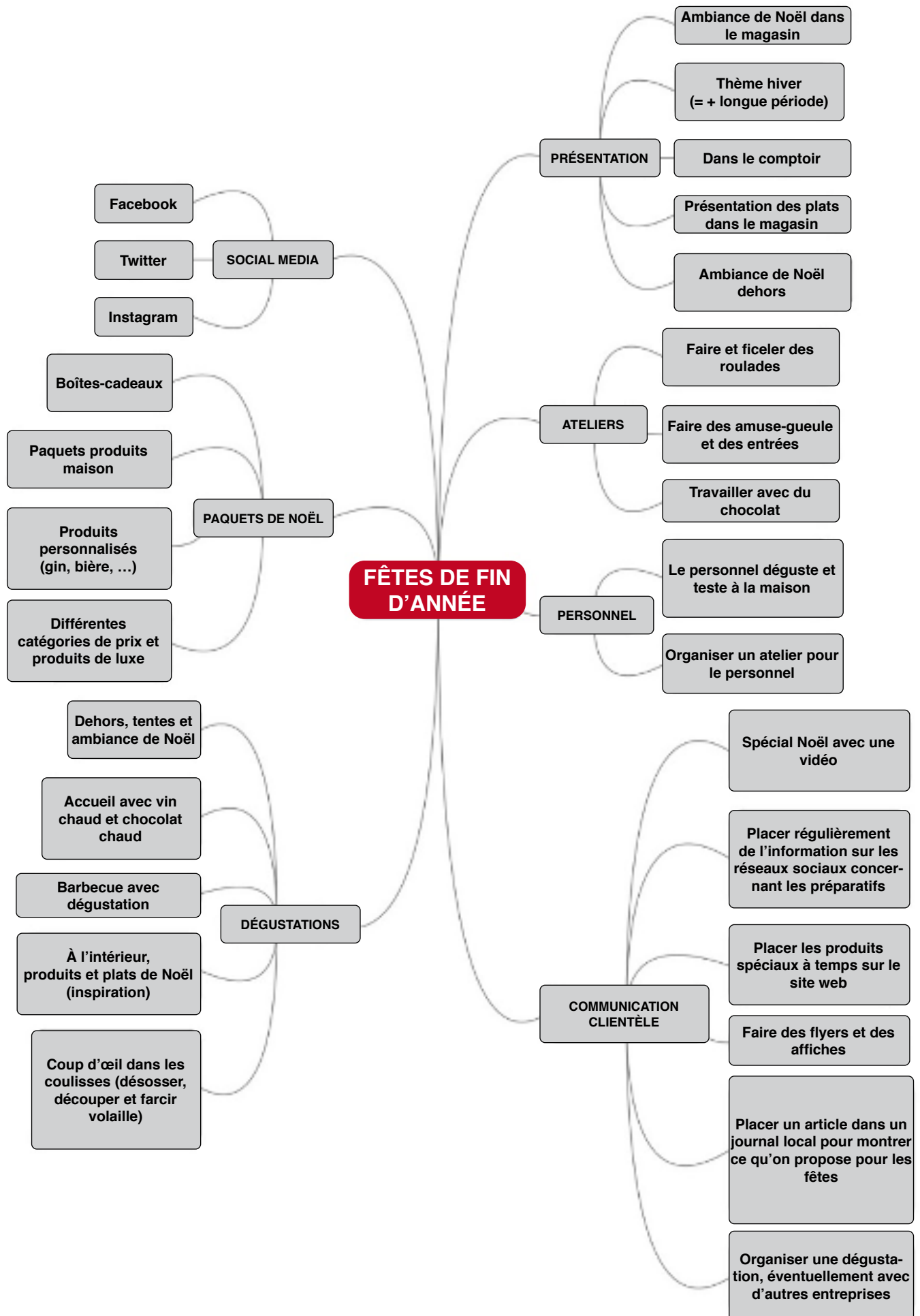
De plus en plus de bouchers font faire des produits à leur nom pour les vendre. Sortir son propre gin ou sa propre bière, cela lui donne quand même une plus-value. Vous pouvez aussi proposer des bons-cadeaux à vos clients. Tout cuisinier amateur a de temps en temps envie de proposer à ses convives un bon morceau de viande, qu'il peut ainsi se payer avec un bon-cadeau.

FOODTRENDS 2020

Chaque année, il y a de nouvelles tendances et produits-phares pour promouvoir une alimentation saine. Les consommateurs s'intéressent de plus en plus à une vie plus saine et plus durable, ainsi qu'à l'origine de leur alimentation : élevage local ou pas, alimentation donnée à l'animal, ... Les gens veulent cuisiner avec des produits frais. Même les snacks doivent être plus sains ! La grillade a de plus en plus de succès pour préparer la viande et les légumes, que ce soit à la poêle à griller ou au barbecue, avec le gros avantage qu'on utilise moins ou pas de matière grasse. Autre avantage de la grillade : une meilleure préservation des nutriments pendant la cuisson.

Une des grandes tendances alimentaires de 2020 est la cuisine ouest-africaine. Pas directement un succès chez nous, mais parfaite pour les clients disposant d'un braséro : cuisiner avec un braséro Ofyr ou dans un four hollandais est certainement un bon choix.

Une autre tendance, régnant actuellement en Australie, est la "Seacuterie". Là non plus, ce n'est pas directement quelque chose pour le boucher artisanal, qui ne voudra pas mettre du



poisson dans son cutter, mais pourquoi pas proposer à l'occasion un gourmet ou un burger de poisson.
Autre tendance à suivre : celle des sushis. Si au départ, ils sont à base de poisson, ils peuvent aussi être faits avec de la viande. Les kiosques Sushi Daily sont de plus en plus populaires. Tout le monde n'est pas friand de poisson cru, mais vous pouvez aussi proposer un sushi maison à base de viande.

RECETTES

AMUSE-GUEULE

SUSHIS AU POULET ET AUX LÉGUMES TRICOLORES



Les sushis, une affaire de poissons ? Après avoir testé ces makis au poulet et aux légumes colorés, vous changerez vite d'opinion.

Ingrédients

1 concombre
1 carotte
1 poivron jaune
poignée de graines germées d'alfalfa (luzerne)
2 filets de poulet
1 c à c d'épices pour poulet
4 c à s de fromage frais
4 feuilles de nori
beurre à rôtir

Ustensile :
mandoline

Préparation

Relevez les filets de poulet d'épices pour poulet et faites-les dorer dans une noisette de beurre. Une fois cuits, coupez-les

en fines lanières.

Détaillez le concombre en fines lamelles à l'aide d'une mandoline.

Coupez la carotte et le poivron en julienne.

Déposez une feuille de nori, face lisse vers le bas, sur un tapis à sushi et tartinez la moitié ainsi qu'un bout de la face supérieure de la feuille avec le fromage frais.

Garnissez de lamelles de concombre, de carotte, de poivron, de lanières de poulet et de germes.

Roulez aussi serré que possible. Faites de même avec les autres feuilles de nori. Tranchez les rouleaux en tronçons à l'aide d'un couteau humide.

Ici aussi, vous pouvez laisser libre cours à votre créativité.

Intégrez à vos sushi quelques-uns de vos produits maison.

Voici quelques créations possibles :

- sushi au jambon cuit maison et asperges vertes
- sushi au blanc de poulet à l'italienne avec roquette, copeaux de parmesan et tomates séchées au soleil
- sushi carpaccio avec roquette, câpres, copeaux de parmesan et pignons de pin
- sushi au tartare coupé main, décoré avec un câpron

TARTARE DE BETTERAVES ROUGES, CHICONS, ROSBIF ET VINAIGRETTE DE RAIFORT



Pendant les fêtes, plus on gagne du temps, mieux c'est. Préparez alors un produit pour apéritif aussi bon que rapide et élégant comme ce tartare de betterave, chicon, rosbif et dressing au raifort.

Ingrédients

2 betteraves rouges cuites
1 échalote
2 c à s de persil haché
Quelques feuilles de cerfeuil
2 chicons
1 c à s de noisettes
2 c à s de jus de citron
4 tranches de rosbif
Huile d'olive
Sel et poivre

Pour la vinaigrette

3 c à s de yaourt maigre

1 c à s de mayonnaise

1 c à s de raifort

1 c à s de câpres

Préparation

Ciselez l'échalote.

Coupez les betteraves rouges en petits dés. Salez et poivrez et ajoutez l'échalote, le persil et un filet d'huile d'olive.

Éliminez le cœur dur des chicons et coupez finement.

Hachez finement les noix et ajoutez-les aux chicons.

Assaisonnez de jus de citron, sel et poivre.

Pour la vinaigrette, coupez les câpres en petits morceaux et mélangez avec la mayonnaise, le yaourt maigre et le raifort.

Salez et poivrez.

Répartissez le tartare dans des verrines. Ajoutez le chicon, puis une jolie tranche de rosbif. Versez un peu de vinaigrette et finissez avec une branche de cerfeuil.

BOUDIN NOIR ET POMMES CUITES

La combinaison du boudin noir et de la pomme est un grand classique... à juste titre ! Ces deux éléments forment un duo parfait.

Ingrédients

4 boudins noirs

2 pommes Jonagold ou Jonagored

2 c à s de cassonade

Un trait de vin blanc

1 citron

Beurre

Quelques branches de persil plat

Les pommes ne doivent pas se transformer en compote, mais rester fermes tout en étant dorées.

Préparation

Épluchez les pommes, éliminez leur trognon et coupez la chair en petits dés.

Faites-les revenir dans du beurre avec un trait de vin blanc, la cassonade et un tout petit peu de jus de citron.

Coupez le boudin noir en rondelles et faites-les cuire dans du beurre chaud.

Dans chaque assiette, dressez quelques rondelles de boudin et des dés de pommes. Finissez avec quelques branches de persil plat. Idéal pour servir à l'apéro.

TOAST AU CARPACCIO, CHÈVRE ET TOMATES-CERISES CONFITES

Élevez le toast à un rang supérieur en le garnissant de carpaccio, de chèvre doux, de tomates-cerises et d'une sauce aux fines herbes maison.

Ingrédients

250 g de filet de bœuf

250 g de tomates-cerises

120 g de chèvre doux

1 c à s de lait

2 gousses d'ail

8 tranches de pain de mie

1 poignée de roquette

Huile d'olive

Poivre et sel

Sauce aux fines herbes :

1 gousse d'ail
1 c à c de sel
4 filets d'anchois à l'huile égouttés
3 c à s de coriandre hachée
3 c à s de menthe hachée
2 c à s de basilic haché
3 c à s de câpres salés, rincés et hachés
2 c à s de jus de citron
150 ml d'huile d'olive

Vous voulez gagner du temps ? Demandez 250 g de carpaccio à votre boucher, il coupera la viande pour vous en tranches ultrafines

Préparation

Préchauffez le four à 160 °C.

Disposez les tomates-cerises dans un plat à gratin et humectez-les d'huile. Pressez 1 gousse d'ail par-dessus, salez et poivrez. Enfourez-les 30 minutes.

Enveloppez la viande dans un film fraîcheur et placez-la environ 20 minutes au congélateur.

Dans le mortier, pilonnez délicatement 1 gousse d'ail pelée avec 1 cuillère à café de sel. Ajoutez l'anchois, la coriandre, la menthe, le basilic, les câpres, le jus de citron, 150 ml d'huile d'olive et une pincée de poivre et pilonnez jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Réservez au frais.

Délayez le fromage de chèvre dans le lait. Salez et poivrez légèrement.

Badigeonnez d'huile les tranches de pain et faites-les dorer sur les deux faces dans une poêle à griller ou sur le barbecue. Coupez-les en deux.

Frottez les toasts chauds avec la face tranchée d'une gousse d'ail coupée en deux.

Sortez la viande du congélateur et coupez-la en tranches ultrafines à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

Tartinez le toast du mélange au chèvre et drapez-le de tranches de bœuf. Nappez d'un peu de sauce aux fines herbes et surmontez de tomates-cerises chaudes. Humectez encore d'un peu d'huile d'olive. Décorez de roquette et servez aussitôt.

ENTRÉES

CANNELLONI DE BŒUF FAÇON HERVE FOU

Ingrédients

8 fines tranches de bœuf (comme pour un carpaccio)
50 g de céleri en branche
50 g de carotte
50 g de betterave rouge
1 pomme verte
1 fromage de Herve

pour de vinaigrette:

5 cl vinaigre de riz
1 c à c vinaigre de vin rouge
1/2 c à c de sauce soja
10 cl d'huile d'olive
1 c à c d'huile de noix



1 c à c de sucre fin de canne
curry et cannelle en poudre
quelques feuilles de coriandre ou de persil plat
sel et poivre

Préparation

Préparer la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients.

Couper les 3 légumes et la pomme en petits cubes de 3 x 3 mm, ajouter le fromage émietté, saler, poivrer et farcir les tranches de bœuf en roulades comme un cannelloni.

Dresser les roulades sur assiette et napper à volonté de vinaigrette, garnir l'assiette de feuilles de coriandre ou de persil plat.

CARPACCIO DE VEAU ET SA SALADE DE POMMES DE TERRE



Ingrédients

2 pommes de terre à chair ferme
une douzaine de tranches de carpaccio
1/4 de fenouil
1/2 oignon
1 morceau de piment
5 feuilles de coriandre
1 pincée de zeste de citron râpé
1 c à s de mayonnaise
2 c à s d'huile de sésame
sel et poivre

Préparation

Coupez les pommes de terre épluchées en très petits dés et

faites-les cuire al dente. Rincez-les à l'eau froide.
Coupez également le fenouil en petits cubes, faites-les blanchir et rincez-les à l'eau froide.
Émincez le piment et l'oignon. Mélangez-les avec l'huile de sésame et le zeste de citron râpé.
Mélangez les dés de pommes de terre et de fenouil avec une cuillerée d'huile de sésame et la mayonnaise. Salez et poivrez.
Disposez les tranches de carpaccio sur du film alimentaire et garnissez-les de salade de pommes de terre et de feuilles de coriandre. Façonnez-en de petites boules et laquez avec la vinaigrette restante. Parsemez de coriandre et servez frais.

ROULEAUX DE VEAU FARCIS ET SAUCE AUX POIVRONS



Ces rouleaux de veau farcis feront très certainement plaisir durant les fêtes. Servez-les accompagnés d'une sauce aux poivrons épicée pour une entrée dont tout le monde se souviendra.

Ingrédients

4 escalopes de veau

1 oignon

300 g d'épinards

2 gousses d'ail

40 g de parmesan râpé

40 g de pignons de pin grillés

200 ml de passata

2 poivrons rouges

2 c à s de persil haché

100 ml de crème

1 baguette

Huile d'olive

Beurre

Sel et poivre

Préparation

Mettez votre four en mode grill.

Coupez les poivrons en deux, éliminez les graines et posez les poivrons, côté bombé vers le haut, sur une plaque pour le four couverte de papier sulfurisé. Enfouissez jusqu'à ce que la peau noircisse.

Mettez vos escalopes entre deux feuilles de film alimentaire et tapez-les pour les aplatir. Salez et poivrez.

Faites blanchir les épinards dans de l'eau légèrement salée.

Laissez égoutter et hachez finement.

Ciselez finement l'oignon et pressez l'ail. Hachez les pignons de pin.

Mélangez l'oignon, l'ail et les épinards. Ajoutez le parmesan, les pignons de pin et 2 c à s d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Sur chaque escalope, posez une cuillère du mélange d'épinards. Enroulez les escalopes et maintenez-les avec un cure-dents.

Faites dorer les rouleaux dans du beurre.

Sortez les poivrons du four et retirez la peau. Coupez la chair en morceaux et mixez avec 3 cuillères à soupe d'eau pour obtenir un mélange lisse.

Versez ce mélange dans une casserole avec la passata et portez à ébullition. Salez et poivrez. Ajoutez la crème et faites à nouveau chauffer.

Ajoutez cette sauce aux rouleaux de veau et laissez mijoter 5 minutes.

Servez les rouleaux avec la sauce et parsemez éventuellement de pignons de pin supplémentaires. Finissez avec le persil.

Servez avec la baguette.

PLATS PRINCIPAUX

RAGOÛT DE JONES DE PORC À LA FLAMANDE



Ingédients

1 kg de joues de porc nettoyées
Huile d'arachide
Bouquet garni (1 brin de thym, 1 feuille de laurier, 1 brin de persil)
1 gros oignon ciselé finement
2 tranches de pain
1 c à c de moutarde
2 bouteilles de bière brune (pas trop sucrée)
1 L de fond brun
Sel et poivre
Accompagnement : frites

Préparation

Faites chauffer de l'huile dans une poêle.
 Salez et poivrez les joues de porc et saisissez-les à feu vif.
 Retirez l'excédent de graisse et déglacez avec un peu de bière, puis versez le tout dans une grande casserole.
 Faites à nouveau chauffer de l'huile dans une poêle et faite doucement dorer l'oignon. Éliminez l'excédent de graisse, arrosez d'un peu de bière et ajoutez à la viande.
 Tartinez les tranches de pain de moutarde et ajoutez-les à la viande avec le reste de bière, le fon brun et le bouquet garni.
 Portez à ébullition.
 Laissez mijoter doucement jusqu'à ce que les joues de porc soient cuites. Salez et poivrez.

ROSBIF EN CROÛTE DE NOIX, SALADE DE FÈVES ET DRESSING AU RAIFORT

La croûte de noix croustillante apporte une touche d'originalité à ce classique de la cuisine flamande. Succès garanti !

Ingédients

800 g de rosbif
3 c à s de chapelure
50 g de pistaches
50 g de pignons de pin
2 c à s de persil haché
2 c à s de menthe hachée
1 c à s de miel
Beurre
Huile d'olive
Poivre et sel

Pour la salade de fèves :

350 g de fèves (surgelées)
½ concombre
Cresson de fontaine
1 échalote
400 g de pommes de terre grenailles précuites
Jus d'½ citron

Pour le dressing :

1 c à s de mayonnaise
3 c à s de yaourt maigre
1 c à s de crème de raifort

Préparation

Préparez le dressing :
 Mélangez la mayonnaise au yaourt et au raifort. Salez, poivrez



et réservez au frais.

Préchauffez le four à 200°C. Salez et poivrez le rosbif. Faites dorer la viande dans du beurre chaud. Sortez-le de la poêle et laissez-le refroidir.

Hachez les pistaches et les pignons de pin et incorporez-y le persil, la menthe et la chapelure. Badigeonnez la viande de miel et parsemez-la du mélange de noix.

Beurrez un plat à gratin et déposez-y le rosbif. Enfournez 30 à 35 minutes. Sortez-le du four, recouvrez-le d'une feuille de papier aluminium et laissez-le reposer 10 minutes.

Préparez la salade de fèves :

Émincez l'échalote. Faites rissoler les grenailles avec l'échalote dans du beurre.

Faites blanchir les fèves 5 minutes à l'eau salée. Égouttez-les et débarrassez-les de leur peau.

Coupez le concombre en fines rondelles, éventuellement à l'aide d'une mandoline. Versez toutes les pommes de terre grenaille, les fèves, le concombre et le cresson dans un saladier.

Arrosez de jus de citron, d'un trait d'huile d'olive. Salez et poivrez. Travaillez le tout.

Coupez le rosbif en belles tranches. Servez avec la salade de fèves et la sauce au raifort.

RÔTI DE VEAU FARCI AUX BETTES, POIREAUX ET CHAMPIGNONS



Un rôti de veau bien tendre farci aux bettes, poireaux et champignons : voilà un repas de fête idéal. Suivez cette recette et surprenez vos convives avec ce classique de la cuisine flamande.

Ingrédients

2 kg à 2,5 kg de rôti de veau
4 c à c de poivre noir
5 feuilles de sauge fraîche
2 c à s de sel
8 c à c de paprika doux en poudre
Poivre et sel
1 feuille de laurier
30 g de beurre
600 ml de bouillon de légumes
300 ml de fond de veau

Pour la farce :

1 bouquet de bettes (poirées)
3 c à s d'huile d'olive
2 poireaux
3 oignons
6 gousses d'ail
500 g de champignons blancs émincés
250 g de champignons des bois

10 feuilles de sauge
200 g de mie de pain rassis
200 g de parmesan
2 œufs
500 g de pommes de terre
450 g de panais
2 brins de romarin

Préparation

Ôtez les côtes dures des bettes et ciselez finement leurs feuilles. Faites étuver les bettes puis rafraîchissez-les sous l'eau froide.

Égouttez soigneusement les bettes et essorez-les si nécessaire. Émincez les poireaux, les oignons et l'ail. Mettez à chauffer 3 c à s d'huile d'olive et faites revenir les poireaux, les oignons et l'ail. Salez et poivrez selon le goût. Émincez les champignons blancs et champignons des bois. Ajoutez les champignons blancs et la moitié des champignons des bois aux poireaux et laissez encore étuver jusqu'à ce que les champignons soient cuits (environ 5 minutes).

Hachez les 10 feuilles de sauge et mélangez-les à la farce de poireaux-champignons.

Dans un saladier, mélangez les bettes et la farce de poireaux-champignons avec le pain rassis, le parmesan et les 2 œufs. Ouvrez le rôti en le coupant uniformément, de manière à pouvoir le farcir et le rouler. Ou demandez à votre boucher de l'ouvrir à l'avance.

Mélangez le poivre noir, 5 feuilles de sauge, le paprika en poudre et le sel et roulez le rôti de veau entier (intérieur et extérieur) dans ce mélange.

Déposez la farce sur le rôti. Gardez l'excédent, qui sera enfourné en fin de cuisson. Laissez un bord sans farce et roulez le rôti. Ficelez-le avec de la ficelle de cuisine.

Préchauffez le four à 165°C.

Mettez à chauffer 5 c à s d'huile d'olive dans une grande cocotte résistant au four. Faites-y dorer le rôti sur toutes les faces. Ôtez le rôti de la cocotte et réservez. Versez dans la cocotte le bouillon de légumes, le fond de veau et le reste des champignons des bois. Relevez de sel, de poivre et d'une feuille de laurier. Remettez le rôti dans la cocotte.

Refermez la cocotte et faites cuire le rôti 2h30 en le retournant régulièrement.

Pendant ce temps, nettoyez les panais et les pommes de terre. Coupez-les en morceaux grossiers et déposez-les dans un plat à gratin avec 2 brins de romarin. Humectez d'huile d'olive, salez et poivrez. Faites cuire cette préparation au four avec le rôti pendant sa dernière demi-heure de cuisson. Profitez-en pour ajouter l'excédent de farce dans la cocotte du rôti.

Sortez le rôti du four. Déposez-le sur une planche à découper et laissez-le reposer sous une feuille d'aluminium, jusqu'à ce que les légumes soient prêts.

Augmentez la température à 200°C et poursuivez encore la cuisson des légumes pendant 15 minutes.

Filtrez le jus de cuisson du rôti et recueillez-le dans un poêlon. Portez le jus de cuisson à ébullition et laissez-le réduire quelques instants. Éteignez le feu et montez le jus avec une noisette de beurre froid ou à l'aide d'un liant. Coupez le rôti en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

Servez avec les panais et pommes de terre au four.

MIJOTÉ DE PATATES DOUCES ET DE CHAMPIGNONS À LA PURÉE DE PANAIS



Ce mijoté de patates douces et de champignons est relevé de bière trappiste belge. Servez-le accompagné d'une purée de panais pour un délicieux plat riche en légumes.

Ingrédients

2 patates douces (600 g)
 250 g de champignons de Paris
 250 g de champignons bruns
 6 échalotes
 3 gousses d'ail
 1 boîte de châtaignes
 3 brins de thym
 3 brins de romarin
 1 brin de sauge
 ½ l de bière trappiste belge, type Maredsous
 1 dl de bouillon de légumes
 2 c à s d'huile d'olive
 Poivre et sel

Pour la purée de panais :

800 g de pommes de terre farineuses
 2 panais
 1 baie de genévrier
 1 anis étoilé
 1 clou de girofle
 2 brins de thym
 2 dl de lait
 Poivre et sel

Préparation

Pour le mijoté

Brossez soigneusement les champignons et coupez l'extrémité de leur pied. Détaillez les plus gros champignons en morceaux et faites-les sauter dans un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez. Pelez les échalotes et l'ail et coupez-les en deux. Pelez les patates douces et coupez-les en petits morceaux. Faites revenir les échalotes, l'ail et les patates douces dans la même poêle en ajoutant un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez selon le goût.

Ajoutez les herbes fraîches puis incorporez la bière trappiste et le bouillon de légumes. Faites mijoter pendant 20 minutes. Ajoutez les châtaignes 5 minutes avant la fin de la cuisson. Ôtez les herbes fraîches, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Pour la purée de panais

Pelez les pommes de terre et les panais et coupez-les en gros morceaux. Mettez les légumes dans une grande casserole, versez le lait par-dessus et complétez avec de l'eau jusqu'à immerger les légumes. Ajoutez les aromates et faites cuire pendant 20 minutes.

Égouttez et réservez 1 dl du jus de cuisson.

Ôtez les aromates et laissez les pommes de terre et les panais sécher quelques instants sur le feu.

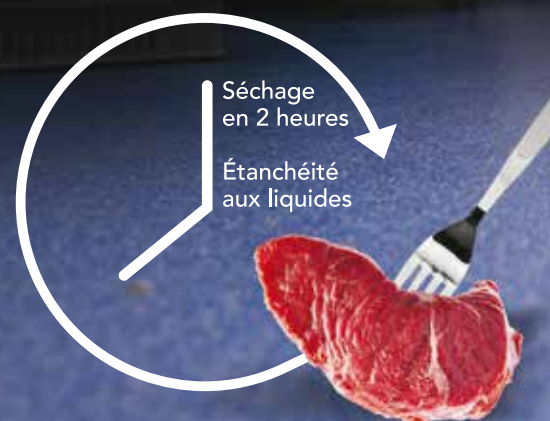
Réduisez la purée en un mélange bien homogène avec un peu de jus de cuisson. Relevez selon le goût de sel, poivre et noix de muscade.

Servez le mijoté avec la purée de panais.

LA RÈGLE DES
5 SECONDES
 EST
 UN MYTHE

DEWECO
 FLOOR SOLUTIONS

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



Week-end
découverte festif

chez votre boucher artisanal

27.11.20 - 29.11.20



www.bb-bb.be

13EME WEEK-END DECOUVERTE FESTIF CHEZ LE BOUCHER ARTISANAL

C'est le week-end du **27 novembre** que nous organisons, pour la **13ème** année consécutive déjà, 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 **chouette 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'**inviter vos clients à venir découvrir votre assortiment pour les fêtes de fin d'année**. Tout le monde

saura aussi à ce moment-là qu'il peut déjà passer commande pour les fêtes.

Tenez compte du fait que suite aux effets de la crise du Covid-19, beaucoup de consommateurs passeront **les fêtes de fin d'année chez eux, dans leur propre bulle sociale**. Adaptez votre assortiment et veillez à ce que les clients viennent dans votre boucherie pour acheter toutes les bonnes choses qu'il leur faut pour les réveillons.

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 !**

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

Carine

Imperial vous présente:

NOS DERNIÈRES INNOVATIONS

DÉCOUVREZ TOUTES
NOS RECETTES SUR

MY.IMPERIAL.BE

SALAMI AUX NOISETTES



- ✓ FACILE À COUPER SUR LA MACHINE SAM
- ✓ PRODUIT PUR PRÉPARÉ À PARTIR DE 115G DE VIANDE
- ✓ SANS EXHAUSTEURS DE GOÛT ET COLORANTES AJOUTÉS
- ✓ SUR TRANCHE



SALAMI FUMÉ AVEC DES
MORCEAUX CROQUANTS
DE NOISETTES ÉPLUCHÉES.

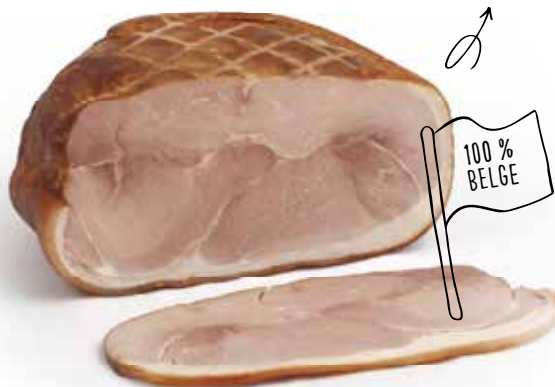


POT-AU-FEU AU
JAMBON CUIT
AUTHENTIQUE
MARCASSOU.



MARCASSOU JAMBON CUIT AUTHENTIQUE

- ✓ ARTISANAL ET EXTRA FUMÉ SUR BOIS DE HÊTRE
- ✓ 100 % PORC BELGES
- ✓ LE JAMBON EST RECOUSU À LA MAIN
- ✓ SANS EXHAUSTEURS DE GOÛT ET COLORANTES AJOUTÉS



LE JAMBON EXTRA FUMÉ, LE GOÛT
FUMÉ UNIQUE QUI VOUS PROPULSE
DIRECTEMENT DANS LES ARDENNES.



100 %
BELGE



TROUVEZ D'AUTRES RECETTES
ET PRODUITS SURPRENANTS SUR

MY.IMPERIAL.BE


Imperial

PARTENAIRE DE L'ARTISAN

Grote Baan 200, B-9920 Lievegem
09 370 02 11 | deli@imperial.be

ENVIE DE DÉCOUVRIR LES DERNIÈRES TENDANCES
ET FAIRE LE PLEIN D'INSPIRATION ?

SUIVEZ-NOUS SUR

FACEBOOK.COM/IMPERIAL.HAMIGOS



Week-end
découverte fe

chez votre bouche

stif

r artisanal

27.11.20 - 29.11.20



www.bb-bb.be

Comportement d'achat et comportement alimentaire des Belges – suivi mensuel – août 2020

L'analyse du comportement alimentaire des Belges est basée sur le traceur de consommation que le VLAM effectue tous les 3 ans. Cette enquête quantitative en ligne, menée via le bureau d'étude de marché iVox, questionne chaque jour de l'année, 20 personnes uniques sur leur consommation de la veille. Pour la période janvier-août 2020, cela fait donc 4.900 personnes interrogées. Les données sont exprimées en 'pénétration journalière'. Il s'agit du pourcentage de Belges ayant consommé ce produit ou à cet endroit un jour moyen pendant cette période. Ces données sont à chaque fois comparées avec la même période en 2017. L'analyse du comportement d'achat et des parts de marché des canaux de distribution est basée sur le panel de consommateurs GfK, suivant en continu les achats de 6.000 ménages belges pour le compte du VLAM. Les données du comportement d'achat sont à chaque fois comparées avec la même période de l'année précédente (2019).

Après un niveau assez bas dans les consommations à domicile en avril, elles ont suivi une prudente tendance à la hausse depuis mai. En juillet, nous avons même à nouveau atteint le niveau de 2017 (vu la tendance à la hausse de ces dernières années, un tel niveau ne représente toutefois qu'une prestation inférieure à ce qu'un niveau 'normal' aurait été). En août par contre, nous avons vu la consommation à l'extérieur légèrement redescendre en-dessous du niveau de 2017. La 2ème vague du coronavirus, avec e.a. des mesures plus strictes à Anvers, aura certainement eu une influence sur cette baisse. Cela concerne toutefois les boissons, les en-cas et les lunches, car pour les repas chauds, nous ne constatons pas de forte baisse en août dans la consommation des repas à l'extérieur. La pénétration journalière pour la consommation de repas chauds à l'extérieur était de 9% en août, ce qui est légèrement inférieur au mois de juillet, mais indique une évolution que nous avions déjà constatée en 2017. Ces 9% restent toutefois légèrement inférieurs à la pénétration de 13% enregistrée en août 2017. Prendre des repas chauds à l'extérieur, reste donc quelque chose que nous faisons beaucoup moins souvent en temps de Covid-19. Un jour moyen de la période janvier-août 2020, 7% prenaient un repas chaud à l'extérieur, alors que pour la même période en 2017, ils étaient 13%.

La consommation à l'extérieur plus basse se traduit évidemment par des chiffres plus élevés pour la consommation à domicile. L'augmentation de volume pour la consommation à domicile diminue toutefois mensuellement, avec une augmentation de volume de seulement 2% en août 2020 par rapport à août 2019. Tout comme en mai, juin et juillet, nous voyons qu'en août, le hard discount, les commerces spécialisés et la chaîne courte gagnent des parts de marché au détriment des supermarchés de proximité (qui ont surtout connu une période faste en mars-avril) et des marchés.

Les dépenses en aliments bio frais ont également augmenté pendant la crise du Covid-19, mais au même rythme de croissance que l'ensemble de la consommation à la maison d'aliments frais, ce qui fait que la part de marché du bio dans l'ensemble de l'alimentation fraîche est restée au même niveau (4,2%) que l'an passé. En août, la part de marché du bio était toutefois légèrement inférieure au niveau de 2019.

EN RÉSUMÉ : LA VIANDE, LA VOLAILLE, LA CHARCUTERIE ET LES ŒUFS

Après une hausse de la consommation à domicile de viande et de volaille fraîches ces derniers mois, nous sommes revenus au niveau de 2019 au mois d'août. Cela vaut également de manière spécifique pour la viande de bœuf, de porc, le poulet et les mélanges de viande. Pour l'ensemble de la période janvier-août, nous notons toutefois une consommation à domicile de viande fraîche supérieure de 12% et de volaille et gibier frais supérieure de 14% à celles pour la même période en 2019. Si nous nous concentrons sur les espèces de viande spécifiques, nous notons pour la 1ère partie de 2020, la hausse la plus forte pour les mélanges de viande, suivis du poulet et du bœuf. Si nous élargissons notre analyse en allant plus loin que la seule consommation à domicile et en examinant la pénétration journalière de viande (% de Belges ayant mangé de la viande un jour moyen), nous notons une baisse par rapport à 2017 (baisse de la consommation de viande à long terme). C'est pendant le confinement (avril) que nous avons le plus approché le niveau de 2017 et si c'est surtout la viande bovine qui a été confrontée jusqu'en mai à une pénétration journalière inférieure, elle est remontée depuis juin au niveau de 2017. En août 2020, les pénétrations journalières des différentes espèces de viande étaient plus basses qu'en août 2017.

Pour la période janvier-août, la consommation à domicile de charcuteries a été supérieure de 8% à celle de la même période l'an passé. Après une pointe dans l'augmentation des ventes en avril (+21%), nous arrivions encore toujours à une augmentation de 10% en juin et juillet par rapport à 2019. En août, nous en revenions toutefois au niveau de 2019.

La consommation à domicile d'œufs a fortement augmenté pendant le confinement, avec une pointe de +38% en avril. Depuis lors, cette augmentation des ventes a baissé mensuellement, ce qui fait qu'en août, nous arrivions encore à une augmentation des ventes de +5%. Pour l'ensemble de la période janvier-août, nous arrivons à une consommation à domicile supérieure de 14% à celle pour la même période en 2019. Si nous allons plus loin que la seule consommation à domicile, nous constatons des pénétrations journalières chaque mois plus élevées qu'en 2017.

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 "FIN D'ANNÉE" ?

Adressez-nous vos réponses avant le 05-11-2020 Les noms des 5 lauréats seront publiés dans notre prochaine édition.
Bonne chance et REAGISSEZ TOUT DE SUITE !

NOM :

ADRESSE :

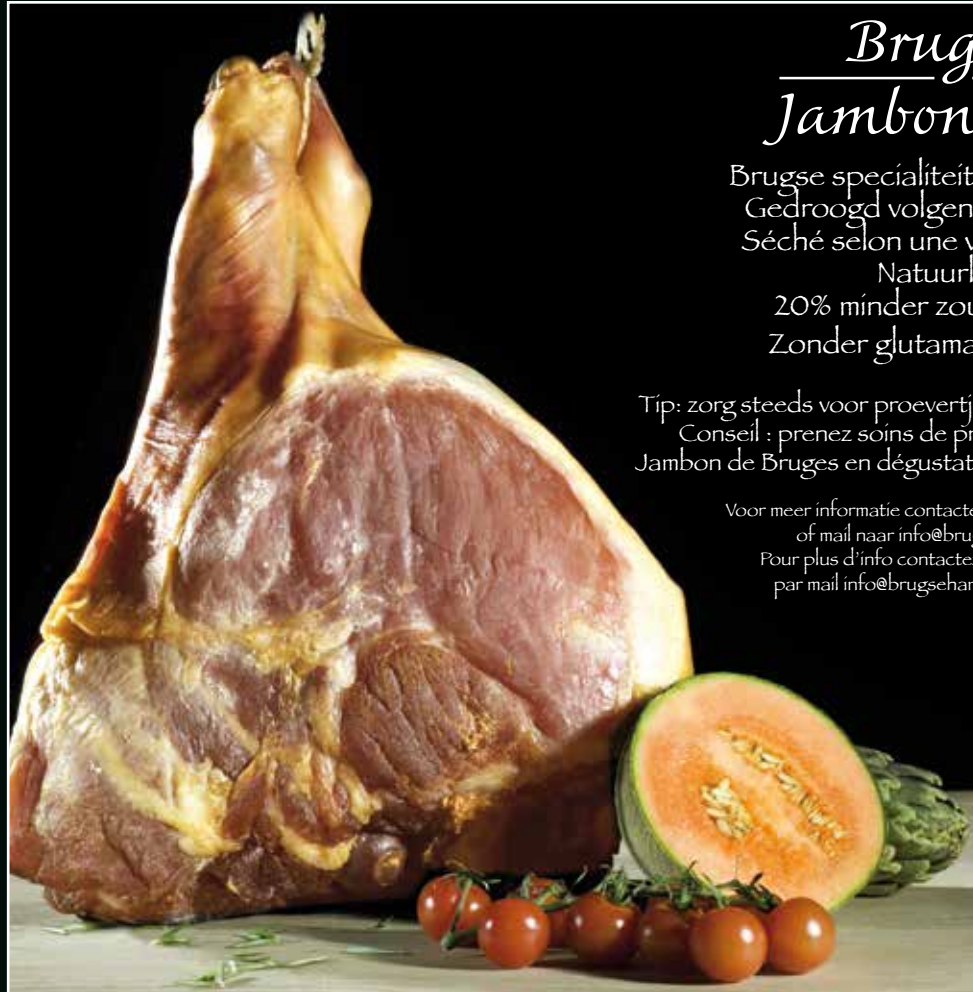
Tél. :

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% moins 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





**BIEN
DE CHEZ
NOUS**

Poisson de l'Année 2020 : la plie

Le VLAM, l'office flamand d'agro-marketing, a pour la 32e fois, choisi le Poisson de l'Année en collaboration avec le secteur flamand de la pêche. Cette année, la plie est à l'honneur ! La plie est l'espèce de poisson la plus débarquée dans les ports de pêche flamands, mais seulement 8 % des foyers belges l'achètent pour la manger à la maison. Pourtant, ce poisson a de nombreux atouts.

La plie, un délice

La plie ne jouit pas de la même réputation que la sole en cuisine, mais elle vaut certainement la peine d'être testée. Qu'elle soit frite, pochée ou en ragoût, en filets ou entière, la plie est un véritable délice. Elle peut aussi être cuite sur la peau pour lui apporter du croustillant. Le goût de la plie est absolument excellent et la chair du poisson est raffinée, ferme et tendre. De plus, le prix de la plie est souvent attractif.

COMMENT PRÉPARER LA PLIE ?

Grillée, à la vapeur, pochée, au four, au BBQ, ... avec la plie, on peut tout faire ! Vous êtes à la recherche de conseils et astuces pour préparer une succulente plie ? Grâce à nos recettes à base de plie, attendez-vous à ce que ce soit la fête à la maison

CE QU'IL FAUT SAVOIR À PROPOS DE LA PLIE

- Plie et carrelet (beaucoup plus rare) sont deux noms différents pour le même poisson. Le terme plie désigne principalement l'espèce commune, appelée plus spécifiquement carrelet.
- Nos pêcheurs flamands pêchent des plies directement dans la mer du Nord, la mer d'Irlande, la Manche Est et Ouest et la mer Celtique.
- La plie est reconnaissable directement à sa peau brune tachetée d'orange et à son ventre blanc. Vous pouvez l'acheter entière ou en filets.
- La plie est délicieuse tout au long de l'année, mais elle est encore meilleure entre juin et octobre. Ces quelques mois constituent la véritable saison de la plie. L'approvisionnement bat son plein, la chair est ferme et le

fumet qui sort de la poêle, un vrai délice.

- Sa chair tendre et sa saveur onctueuse font de la plie un mets très apprécié aussi des enfants.

POUR PRÉPARER LA PLIE, PROCÉDEZ COMME SUIT

Ce n'est pas sans raison que la plie est un délice populaire. Ce poisson a une chair fine et ferme à la fois et est extrêmement savoureuse. Grâce à ces quelques conseils, préparer la plie va devenir un jeu d'enfants.

GRILLER LA PLIE

Vous voulez griller la plie dans une poêle ? Grillez-la sur la peau pour un résultat irrésistible et croquant. Si vous la préférez en filets, panez les filets légèrement avec de la farine juste avant de les cuire afin qu'ils restent plus fermes. Suggestion du jour : Plie grillée avec une purée de pommes de terre onctueuse et une salade de tomates grillées.

PLIE À LA VAPEUR

Cuire le poisson à la vapeur est l'une des techniques les plus

rapides pour cuire le poisson. Vous pouvez cuire les filets de plie dans un four vapeur ou dans un panier vapeur. Nos brochettes de plie à la vapeur sont succulentes, légères et extrêmement savoureuses.

PLIE AU FOUR

La plie au four, voilà encore une recette à succès ! Placez les filets de plie ou la plie entière dans un plat allant au four et laissez le four faire son travail. 2 recettes de plie au four à s'en lécher les babines : plie croustillante avec des fruits de mer et papillote de plie aux jeunes oignons grillés. Vite prêt, pour une saveur inégalable !

POCHER UNE PLIE

Vous voulez pocher vos filets de plie ? Procédez comme suit :

- Préparez un court-bouillon : dans une casserole, faites revenir de l'oignon, de la carotte et de l'ail, grossièrement coupés. Recouvrez de vin blanc et de 7 dl d'eau. Ajoutez du thym, du laurier, du sel et du poivre.
- Portez à ébullition, puis couvrez et laissez mijoter 20 minutes. Passez le court-bouillon au tamis et laissez refroidir.
- Placez les filets de plie dans une marmite. Recouvrez de court-bouillon froid. Réchauffez jusqu'à atteindre presque l'ébullition. Baissez le feu. Laissez pocher 5 minutes supplémentaires.
- Retirez précautionneusement de la marmite.

Au choix : plie pochée à la sauce hollandaise ou combinée avec des coquillages, petits pois et haricots du jardin.

PLIE AU BBQ

Du poisson au BBQ, c'est toujours bon. Sur le grill aussi, la plie tient ses promesses. Notre suggestion pour le grill : plie servie avec une compotée de tomates et des aubergines grillées.

PLIE, SERVIE AUTREMENT

Vous voulez tenter la créativité ? Préparez la plie en petits rouleaux et utilisez ces filets dans une quiche ou de délicieuses tartelettes. Voilà : rouleaux de plie sauce citron, quiche à la plie et tartelettes de pommes de terre et courgettes servies avec de la plie.

Vous voulez marquer des points auprès des enfants ? Avec des fishsticks de filet de plie ou de la plie servie avec un stoemp de chou-fleur, vous n'entendrez que des « miam ! » à table.

RECETTES À BASE DE PLIE

Croustillante, cuite sur la peau, au four, à la vapeur, pochée, ... avec la plie, le festin est toujours garanti.

RECETTES

Plie et sa sauce aux coquillages et purée

La combinaison de la plie avec une purée fraîche et relevée est idéale pour une belle journée de fin d'été. Les coquillages apportent une touche luxueuse à ce plat.



Ingrédients

800 g de pommes de terre farineuses
2 c. à s. de persil haché (pour la purée)
2 c. à s. de cerfeuil haché (pour la purée)
Le zeste d'un citron bio
100 ml de crème sure
Poivre et sel
500 g de jeunes carottes avec les fanes
100 g de mangetouts
50 g de cerfeuil (sauce et finition)
4 plies en filets (doubles)
300 g de coquillages (praires, coques, ...)
1 échalote
100 ml de vin blanc sec
150 ml de crème
1 c. à c. de maïzena
Beurre pour la cuisson

Préparation

Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée. Les transformer en purée et ajouter les herbes hachées, le zeste de citron et la crème sure. Saler et poivrer.

Couper les carottes dans la longueur et garder quelques fanes. Faire blanchir les carottes et les mangetouts pendant 4 minutes dans de l'eau bouillante.

Préparer la sauce : faire revenir l'échalote dans un peu de beurre. Rincer les coques et les ajouter. Déglacer au vin blanc.

Couvrir et remuer jusqu'à ce que les coques s'ouvrent. Sortir les coques de la préparation et les garder au chaud sous du papier aluminium. Tamiser le jus de cuisson et le remettre dans la casserole. Dissoudre la maïzena dans une cuiller d'eau et lier la sauce. Ajouter la crème et laisser épaissir. Incorporer le cerfeuil haché et un peu de jus de citron.

Rouler les filets de plie en gros rouleaux, les faire tenir avec un cure-dent si nécessaire pour faciliter la cuisson. Faire dorer les filets de plie sur les deux faces dans suffisamment de beurre, saler et poivrer. Servir les roulades de plie avec la purée aux herbes et les légumes primeur. Garnir de sauce, et terminer avec les coques et une pluche de cerfeuil.

Plie à la sauce au citron



Ingrédients

3 plies de 500 g, en filets et sans peau
 250 g d'épinards
 200 g de gros champignons
 2 tomates
 1 citron
 1 oeuf
 40 g de beurre
 15 g de farine
 1/2 dl de fumet de poisson
 65 g de mie de pain
 une poignée de persil haché
 100 g d'amandes effilées
 poivre et sel

Préparation

Pelez et épépinez les tomates, détaillez la chair en dés. Prélevez le zeste du citron et découpez-le en très fine julienne. Retirez les nervures des feuilles d'épinards, lavez les et laissez étuver brièvement. Réservez 8 grandes feuilles et coupez le reste en lanières. Nettoyez 8 gros champignons et incisez joliment les chapeaux. Faites blanchir 2 minutes à l'eau bouillante salée et laissez égoutter. Emincez le reste des champignons, faites revenir dans 25 g de beurre et retirez du feu. Passez la mie de pain à travers un tamis et ajoutez-la aux champignons. Mêlez-y encore les dés de tomates, le zeste de citron et le persil. Assaisonnez de sel et poivre. Liez avec la moitié de l'oeuf battu. Assaisonnez légèrement les filets de plie et posez-les le côté peau (mais dont la peau a été enlevée) tourné vers le haut. Recouvrez avec les feuilles d'épinards et enduisez du mélange à base de mie de pain. Enroulez les filets de plie en commençant par la queue et fixez-les avec une pique en bois. Disposez-les dans un plat à four beurré et faites cuire au four préchauffé 15 minutes à 190 °C. Faites fondre le reste du beurre, ajoutez la farine en tournant jusqu'à l'obtention d'un roux. Laissez cuire 2 minutes environ. Allongez avec le fumet de poisson et laissez épaissir à feu doux, en tournant continuellement. Retirez du feu, parfumez

avec le jus de citron et rehaussez avec le reste de l'oeuf battu. Versez un fond de sauce sur les assiettes et disposez-y les roulades de plie farcies. Garnissez de chapeaux de champignons, de lanières d'épinards et d'amandes effilées grillées.

Plie aux légumes grillés



La plie est un poisson divin, qu'il n'est guère difficile de préparer. Combinez ce poisson croquant de la mer du Nord avec des légumes grillés pour un repas festif.

Ingrédients

4 plies nettoyées
 400 g de potiron (en dés)
 200 g de panais
 200 g de céleri-rave
 300 g de champignons des bois
 1 oignon rouge
 1 c. à s. de gingembre en poudre
 1/4 c. à c. de poivre de Cayenne
 Sel et poivre
 Huile d'olive
 Quelques brins de thym
 Beurre, pour la cuisson

Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Découper le panais, le céleri-rave et le potiron en dés. Couper les champignons en deux. Découper l'oignon rouge en rondelles. Mettre tous les légumes, sauf les champignons, dans un plat graissé, assaisonner avec du gingembre en poudre, du poivre de Cayenne, du sel et du poivre. Verser un bon filet d'huile d'olive et enfourner 15 minutes. Ajouter les champignons, et enfourner encore 10 minutes. Pendant ce temps, faire dorer la plie sur ses deux faces dans du beurre. Saler et poivrer. Servir la plie avec les légumes d'hiver grillés. Délicieux avec une purée ou de la baguette.

Jambon et Saucisson d'Ardenne IGP, nouvelle présidence



Lors de l'assemblée générale des producteurs de Jambon et Saucisson d'Ardenne IGP, un nouveau comité de direction a été nommé. Succédant à Monsieur Stéphane Léonard (Bel Ardenne à Villeroix), Monsieur Philippe Bouillon a été nommé à la présidence de ces deux associations de producteurs de produits de terroir reconnus sous l'appellation IGP (Indication Géographique Protégée).

Monsieur Bouillon, est une figure bien connue de la Boucherie Charcuterie de la province du Luxembourg, et un ardent défenseur des produits du terroir ardennais. Issu d'une famille de Boucher Charcutier Salaisonier Ardennais installée à La Roche en Ardenne depuis 1955, fondatrice de la Maison Bouillon et Fils et de la société Larden sa (rachetée depuis par le groupe Abraham Benelux). Monsieur Bouillon actif depuis les années 90 dans le secteur, connaît les différents aspects de la production et de commercialisation de ces deux IGP tant bien en tant que gros producteur, que producteur artisanal.

Depuis les années 2000, Monsieur Bouillon était vice-présidents de l'Auda et Audesa (association des producteurs de Jambon et Saucisson d'Ardenne IGP). Depuis 2019 Monsieur Bouillon a été

nommé comme Co-Président francophone de la Fédération nationale des Bouchers Charcutiers de Belgique (première en province du Luxembourg). Monsieur Bouillon souhaite dans l'avenir, renforcer la promotion de ces deux IGP issue du terroir de l'Ardenne et lutter contre les nombreuses usurpations de cette appellation européenne protégée depuis 1974 pour le Jambon d'Ardenne IGP et 2017 pour le Saucisson d'Ardenne IGP.



Découvrez nos soupes!

Demandez des échantillons **GRATUIT** à votre voyageur!



SOUPE DE POULET
5KG

17 g/l (+18g/l vermicelli)
JX07171-01
SEAU



SOUPE MINISTRONE
5KG

60 g/l
JX07464-01
SEAU



SOUPE DE TOMATE
5KG

65 g/l
JX05699-01
SEAU



SOUPE À LA CRÈME
AUX ASPERGES 5KG

65 g/l
JX05704-01
SEAU



SOUPE CRÈME AUX
CHAMPIGNONS 5KG

65 g/l
JX007616-01
SEAU



BOUILLON DE POULET
5KG

15 g/l
JX05701-01
SEAU



32 | LA BOUCHERIE BELGE

NOTRE RÉACTION À LA CAMPAGNE DE PROMOTION DU BŒUF



Monsieur le ministre,

Nous nous permettons de vous contacter par la suite de la campagne de promotion pour la viande de bœuf belge.

Il va de soi que nous soutenons une telle initiative mais sont étonnés que dans cette campagne vous souligner l'importance de la création d'un lien entre l'Horeca et les producteurs de viande de bœuf belge.

A cet effet une campagne de promotion sera lancée sur le net. Il a également été convenu que les organisations qui représentent le secteur agricole mettront sur leur page Web les coordonnées des éleveurs prêts à approvisionner des restaurants en viande de qualité.

Nous sommes très étonnés que dans cette action, il n'est nulle part référé aux bouchers qui d'une part sont par excellence les promoteurs de la viande de bœuf belge et qui d'autre part est important en tant que fournisseur des restaurants.

Nous insistons également sur le fait que des éleveurs qui souhaitent fournir à l'Horeca doivent soit disposer de l'autorisation de l'AFSCA pour l'exploitation d'un débit de viande (en Wallonie également disposer de la licence de boucher/charcutier) avec les restrictions en matières des livraisons à des autres points de vente, soit d'un agrément comme atelier de découpe.

Nous demandons dès lors que dans la campagne de promotion il soit également accentué que les bouchers, comme les boucheries à la ferme, font également partie du circuit court qui ont un rôle important dans cette campagne.

Nous vous prions de croire, monsieur le ministre, à l'expression de notre parfaite considération.

Les présidents, Ivan Claeys et Philippe Bouillon

ANNULATION CONCOURS ET FÊTE

Nous avons le devoir de vous faire part l'annulation du Concours Pâtés et Boudins et l'annulation du Fête de la Corporation des bouchers, charcutiers, traiteurs de Chimay et environs ayant traditionnellement lieu le 11/11.

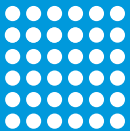


POLYESTER & INOX

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



Notre nouveau magasin donne
nos clients plus d'envie d'acheter.

Boucherie Vangramberen, Boutersem

WWW.BOSSUYTSHOPINTERIORS.BE



b | FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

Le goût, fierté européenne – Le veau, 1 bonne idée pour 1000 bonnes idées

La viande de veau est un véritable fleuron de notre héritage gastronomique et les recettes à base de veau sont indissociablement liées à la culture culinaire européenne : blanquette, escalope milanaise, osso buco, rôti orloff, ... Les Européens raffolent de leur bon petit morceau de veau : pas seulement en raison de sa saveur divine, mais aussi parce qu'il est le symbole des bons moments passés à table, en famille ou entre amis.

La campagne européenne 'Le veau, 1 bonne idée pour 1000 bonnes idées' se déroulera également cet automne. Les consommateurs peuvent aller toute l'année sur le site web fou-deveau.be, pour faire le plein d'informations et de délicieuses recettes à base de veau. À partir de la mi-octobre, il y aura une campagne en ligne avec des articles et un petit film promotionnel : une bonne source d'inspiration. Dans les prochaines semaines, les influenceurs vont promouvoir la viande de veau et les journaux culinaires vont publier des recettes et des articles à ce sujet.

Vous pouvez collaborer au succès de cette campagne en tant que boucher. Pour cela, il vous suffit de présenter le matériel promotionnel original dans votre point de vente avec la visibilité nécessaire et donc de commander

via le formulaire de commande le dépliant de recettes (avec son présentoir pratique). Vous voulez parier que vos clients ne vont pas tarder à remettre du veau à leur menu ?

Le veau est sans aucun doute un morceau de viande délicat aux arômes raffinés et à la saveur subtile. Heureusement, cela ne signifie nullement qu'il est difficile à préparer ou qu'il demande que vous passiez beaucoup de temps en cuisine. Grâce à la grande diversité des morceaux, vous pouvez toujours vous laisser inspirer par les recettes, quelle que soit la saison.



EU-Campagne viande de veau : Formulaire de commande matériel promotionnel

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

Nom et prénom:

Rue / N°:

N° postal / Commune:

Jour de fermeture:

Tél.:

Date:

Signature:

**SAVEURS
&
MÉTIERS**

Salon professionnel
des **métiers de bouche**
& du **retail alimentaire**

07 | 08 | 09

FEVRIER 2021

NAMUR EXPO

by EASYFAIRS

SAVE THE DATE

www.saveurs-metiers.be



Apaq-W

Food
Process

Delicatessen

MEAT EXPO

26-29 SEPT.
2021
KORTRIJK XPO



MEAT EXPO 2021 EN PLEINE PRÉPARATION

Un an avant l'ouverture du salon, Meat Expo 2021 est déjà en pleine préparation. Nous attendons avec impatience le moment où notre communauté de bouchers pourra se réunir à nouveau à l'occasion de cette manifestation inspirante : un rendez-vous de 4 jours où le métier de boucher-charcutier-traiteur, la passion pour ce métier, le savoir-faire et l'inspiration occuperont une place centrale. C'est un lieu exceptionnel de rencontres professionnelles où l'artisan trouve des informations et des idées pour se distinguer davantage sur le marché, afin de répondre aux souhaits des consommateurs d'aujourd'hui et de demain.



Les inscriptions pour les exposants se font déjà à un rythme soutenu, et tout est mis en œuvre pour vous assurer d'une offre intéressante et variée de nouveaux produits, technologies et techniques.

AU PROGRAMME, ATTENDEZ-VOUS, ENTRE AUTRES, AUX CONCOURS EUROBEEF ET À LA JUNIOR CUP

Ces concours mettent en valeur le savoir-faire des bouchers. Tant les bouchers établis que les étudiants peuvent concourir pour les trophées tant convoités que sont l'Eurobeef d'or, d'argent et de bronze ; la Poem d'Or et la Junior-Cup. Mais attention, les lauréats ne sont pas les seuls gagnants de ce concours, car tous les participants reçoivent un diplôme pour chaque produit inscrit. Ainsi, ils pourront souligner le haut niveau de leurs produits artisanaux dans leur magasin. De plus, ils reçoivent le rapport du jury, ce qui leur permet de perfectionner davantage encore leurs produits. Finalement, le prestigieux concours d'Excellence professionnelle est, lui aussi, de nouveau prévu au programme ! Le spectacle sera donc impressionnant : vous pourrez suivre l'évaluation des produits en direct au salon et, bien sûr, admirer des centaines de créations.

Une fois de plus, Meat Expo se déroulera en même temps que Broodway, le salon professionnel pour le secteur de la boulangerie artisanale. Ce sera à nouveau une occasion unique de se rencontrer et d'apprendre les uns des autres.

Après une édition très réussie en 2018, l'approche est maintenue : un salon professionnel 100% axé sur les bouchers-charcutiers-traiteurs et le secteur de la viande, avec un programme fort qui permet de vivre l'artisanat sous toutes ses facettes.

Ainsi, Meat Expo est une plateforme unique où les bouchers peuvent s'informer, chercher de nouveaux produits et de nouvelles technologies, apprendre de nouvelles techniques, ou découvrir et goûter les créations originales de leurs collègues. Ils s'attendent à y rencontrer des fournisseurs familiers et nouveaux, à prendre le temps de tenir une bonne conversation et, plus que tout, à se rencontrer dans une atmosphère agréable et à ressentir la fierté de faire partie de cette communauté de véritables artisans.



Dirk Dupont, président de Meat Expo : « Grâce à son approche personnelle, son savoir-faire et sa passion pour le métier et pour ses clients, le boucher a une fois de plus conquis une belle place dans le cœur du consommateur. Nous nous réjouissons déjà de célébrer ensemble le métier à Meat Expo : le salon des bouchers-charcutiers-traiteurs et une plate-forme unique de promotion de notre secteur de la viande et de la boucherie. »

Des questions ou suggestions concernant Meat Expo ?
Contactez Cindy, Liselotte ou Patricia au n° de tél. : 056 24 11 11, via meatexpo@kortrijkxpo.com, ou www.meatexpo.be

Savoureux frissons avec ces recettes d'Halloween

Creuser un potiron, regarder un film d'horreur à la maison ou avoir des frissons lors d'une effrayante aventure à l'extérieur : tout le monde célèbre Halloween à sa manière à la fin du mois d'octobre. C'est la période idéale pour se retirer en cuisine avec tous les produits savoureux que vous pouvez trouver durant cette saison.

LES POTIRONS, POPULAIRES PARMI LES MENUS D'HALLOWEEN

Les potirons peuvent être trouvés dans toutes les formes et tailles, mais pendant la période d'Halloween, des potirons bien ronds et orangés fleurissent un peu partout. Cette courge d'hiver est parfaite à éroder comme lanterne. Ne jetez pas la pulpe et les graines : il existe de nombreuses recettes de potiron pour lesquelles vous pouvez les utiliser.

RECETTES D'HALLOWEEN POUR UN MENU D'HALLOWEEN AU TOP !

Nous avons spécialement sélectionné pour vous quelques recettes savoureuses d'Halloween qui vous permettront de créer un menu complet. De l'entrée au dessert, vous et vos invités allez vous régaler avec ces plats d'Halloween. Bien que la plupart des recettes soient à base de potiron, nous avons également sélectionné quelques plats qui en sont dépourvus. Comme ça il y en a pour tous les goûts !

LES AMUSE-BOUCHES : HALLOWEEN D'ENTRÉE DE JEU

Un menu complet commence naturellement par des amuse-bouches. Un succulent chutney d'automne à des crêpes et cupcakes salés en passant par un effrayant smoothie de betterave rouge... heuuu on veut dire... à du sang d'humain,

toutes ces recettes feront sans aucun doute fureur ! Et que pensez-vous d'effrayants doigts de Dracula (entre nous, ce sont des bâtonnets de filets de plie) ? Un succès garanti chez les enfants !

CUPCAKES DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES NOIRES ET À LA SAUGE

Ingrédients

8 grosses pommes de terre à purée (1kg)

2 œufs

100 g d'olives noires

2 cuillères à soupe de sauge

2 cuillères à soupe de farine

sel et poivre

1 cuillère à café de bicarbonate de soude alimentaire

Préparation

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en petits morceaux.

Placez-les dans un récipient adapté, couvrez d'eau à mi-hauteur et recouvrez d'un film alimentaire.

Faites cuire au micro-ondes pendant 8 minutes (750W).

Pendant ce temps, préchauffez le four à 170°C (th.6).

**BIEN
DE CHEZ
NOUS**

Egouttez les pommes de terre et réduisez-les en purée.

Incorporez-y la sauge et les olives hachées, puis les jaunes d'œufs, la farine et le bicarbonate de soude. Mélangez bien. Veillez à ce que les pommes de terre ne refroidissent pas complètement. Salez et poivrez. A l'aide d'une cuillère, incorporez les blancs d'œufs battus en neige ferme afin d'obtenir un mélange aéré.

Versez le mélange dans une poche à douille et remplissez les moules à cupcakes aux deux-tiers. Enfournez et laissez cuire 30 minutes.

BRUSCHETTAS AU FROMAGE DE CHEVRE, BUTTERNUT ET CHAMPIGNONS



Laat je eieren sudderen in een smaakvolle en pittige tomatensaus. Serveer met bloemkoolrijst voor een extra groenteboost.

Ingrédients

20 tranches de ciabatta
50 g de beurre de ferme
1 oignon, ciselé
1 gousse d'ail, pressée
200 g de butternut, en petits dés
600 g de mélange de champignons
250 g de fromage de chèvre
Sel et poivre
8 tranches de viande de cheval fumée
Une poignée de feuilles de persil ou de coriandre

Préparation

Faites fondre 1/3 du beurre dans une casserole. Ajoutez l'oignon et l'ail, salez, poivrez et laissez cuire à feu doux pendant 15 minutes.

Retirez la casserole du feu, laissez entièrement refroidir, puis écrasez avec la moitié du fromage de chèvre. Salez, poivrez et réservez au frais si nécessaire.

Faites fondre 1/3 de beurre dans une casserole et ajoutez les dés de butternut. Salez, poivrez et faites cuire al-dente.

Versez-les dans un bol et réservez au chaud.

Faites fondre le tiers restant de beurre dans une casserole et ajoutez-y les champignons. Salez, poivrez et faites-les dorer.

Grillez les tranches de pain et tartinez une couche de mélange fromage de chèvre/oignon. Répartissez ensuite les champignons, les dés de butternut, la viande de cheval, les herbes aromatiques, puis le restant de fromage de chèvre. Servez immédiatement.

DOIGT DE DRACULA



Ingrédients

4 chicons (pas trop gros)
4 cuillères à café de sel
50 g de beurre
250 g de farine fermentante
200 ml d'eau froide
2 cuillères à café de sauce soja légère
de la sauce aigre-douce (à acheter prête à l'emploi au supermarché)
des carottes râpées

Préparation

Faites blanchir les chicons dans de l'eau salée bouillante, avec du beurre. Coupez-les ensuite dans le sens de la longueur. Déployez précautionneusement l'extrémité des feuilles de chicons afin que l'ensemble prenne la forme d'un éventail. Veillez à ce qu'ils restent en bon état.

Mélangez la farine fermentante avec l'eau froide et la sauce soja.

Plongez délicatement les éventails de chicons dans la préparation.

Mettez-les ensuite à cuire à 180 °C dans la friteuse.

Dressez les beignets de chicons sur un lit de carottes râpées. Servez avec de la sauce aigre-douce.

CRÊPES DE BETTERAVES ROUGES AU FROMAGE DE CHÈVRE ET HERBES AROMATIQUES

Ingrédients

1 bocal de 300 g de betteraves rouges en dés (poids net : 265 g)
150 g de farine
150 g de fromage de chèvre frais
100 ml de lait demi-écrémé
1 œuf
1 càc de levure chimique
1 càs d'huile d'olive
1 petite échalote, ciselée
1 càc de moutarde à l'ancienne
1 càs de persil plat, haché
1 càc de ciboulette, hachée
Poivre

Préparation

Laissez les dés de betterave rouge égoutter et gardez le jus. Mélangez la farine et la levure. Ajoutez l'œuf tout en battant. Poivrez. Incorporez délicatement 50 g de betterave rouge ainsi que 4 càs de jus. Réservez.



Dans un grand saladier, écrasez le fromage de chèvre avec une fourchette et poivrez.

Ajoutez l'échalote, la moutarde, le persil et la ciboulette.

Versez le lait.

Réservez au frais. Faites cuire les crêpes dans une poêle avec un peu d'huile sur feu doux.

Servez les crêpes tièdes, garnies du mélange au fromage de chèvre et du reste des dés de betterave.

“Si la viande est si mauvaise que ça, pourquoi les producteurs d'aliments végétariens se réfèrent-ils à des dénominations de produits de viande ?”, (Ivan Claeys, Coprésident de la Fédération Nationale des Bouchers).

Dans 2 semaines, le Parlement Européen statuera sur une interdiction d'utiliser des 'noms de viande' pour des produits végétariens. Si l'interdiction est prononcée, des termes comme saucisse végétarienne ou burger végétarien seront définitivement abandonnés, parce qu'ils sèment la confusion dans l'esprit des consommateurs.

La Commission de l'Agriculture du Parlement Européen s'est déjà prononcée sur la question l'année passée, au mois d'avril. À une écrasante majorité des voix, il a été décidé à l'époque que des aliments végétaux ne pouvaient dorénavant plus porter des dénominations renvoyant à des produits animaux. Des dénominations populaires renvoyant à des produits animaux, comme veggie burger, saucisson végan, steak de tofu, brochettes de poulet végétariennes, lait de soja ou yaourt végan, seraient alors interdites et devraient être remplacées p.ex. par jus de soja, tranche de légume ou tartelette végan.

Après la Commission de l'Agriculture, il appartient maintenant au Parlement Européen de se prononcer sur la question, ce qui est prévu la semaine du 19 octobre.

Concernant les noms de viande, il y a encore plus de marge de manœuvre dans notre pays. Dans notre législation, il est seulement stipulé que le consommateur ne peut pas être induit en erreur

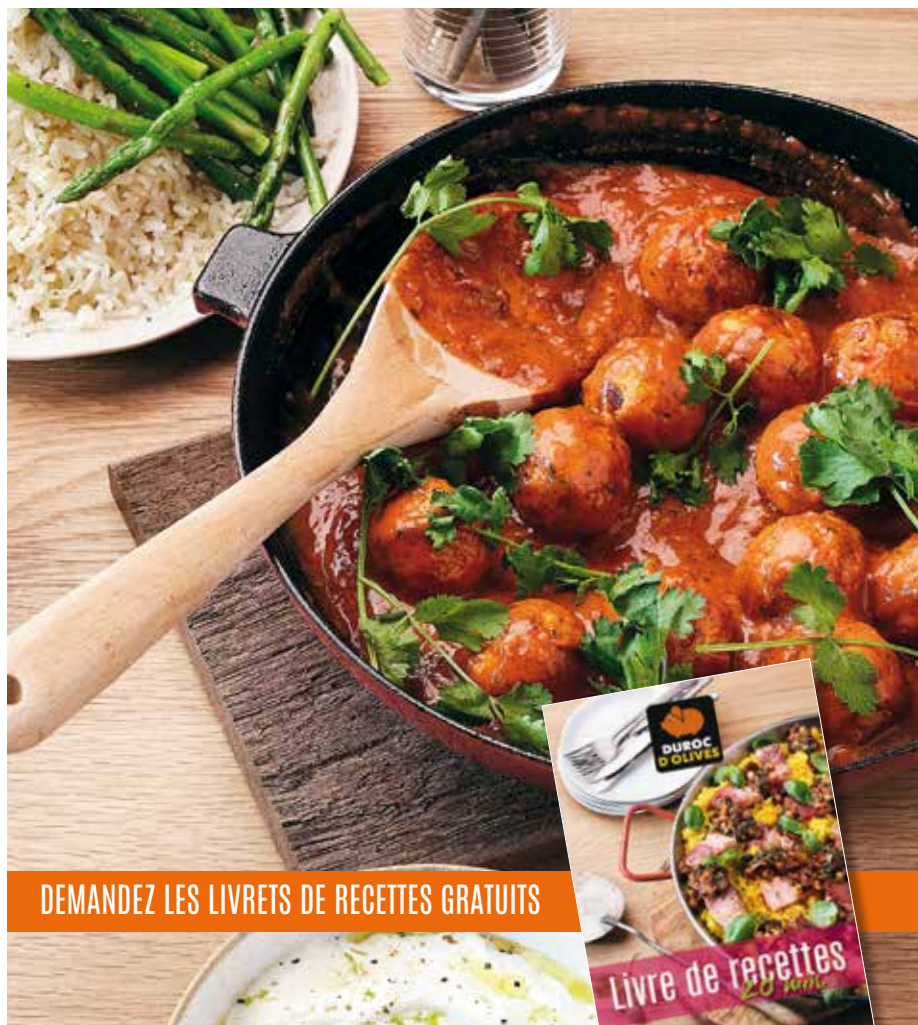
par l'information figurant sur l'emballage. La semaine passée, les gens du SPF Finances étaient assis autour de la table avec une série de chefs d'entreprise du secteur alimentaire pour un 1er échange de vues. “Il s'agissait d'une première discussion exploratoire, pour indiquer comment nos services devaient interpréter et contrôler la législation”, explique Chantal De Pauw du SPF Finances.

Les partisans d'une interdiction, comme la Fédération Nationale des Bouchers, trouvent que les dénominations de viande induisent vraiment le consommateur en erreur. “En 1990, j'ai reçu une amende, parce que je vendais un burger de poulet. Un burger ne pouvait en effet être fait qu'avec des animaux à 4 pattes”, raconte le président Ivan Claeys dans le Belang van Limburg.

“Aujourd'hui, on trouve partout des burgers de légumes et personne n'intervient. Si la viande est si mauvaise que ça, les producteurs d'aliments végétariens ne doivent pas non plus se référer

à des dénominations de produits de viande. Un boulet végétarien n'est pas un boulet, mais une boule de légumes. Qu'ils utilisent alors ce terme-là.”





DEMANDEZ LES LIVRETS DE RECETTES GRATUITS

Vous n'imaginez pas ce que vous pouvez préparer en 20'

« Plus on cuisine, mieux on cuisine ! » Et plus on aime ça, pourrait-on ajouter. Un avis que vous partagerez si vous aimez vous mettre aux fourneaux. En vérité, il suffit de peu de choses : une bonne recette, des ingrédients frais et de qualité, un peu d'organisation et c'est parti pour un savoureux moment culinaire. En un clin d'œil, vous réaliserez des préparations dignes des meilleures tables bistro. Les 12 recettes exclusives concoctées par notre chef sont aussi simples que délicieuses. Elles mettent à l'honneur la viande de porc au goût unique de Duroc d'Olives, à la fois tendre et savoureuse.

Demandez les livrets de recettes gratuits pour vos clients à votre grossiste ou contactez votre représentant Duroc d'Olives.



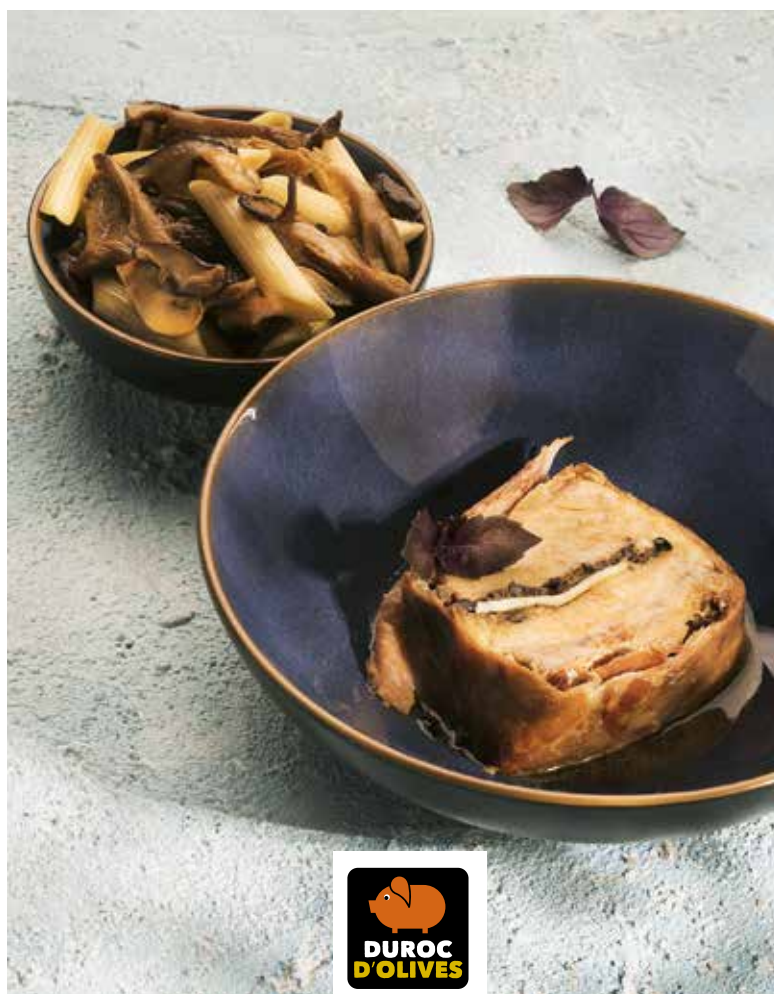
PENNE AUX CHAMPIGNONS, RÔTI "ORLOFF" AUX OLIVES

Ingrédients

500 grammes de penne
500 grammes de mix de champignons
800 grammes de rôti Duroc d'Olives
8 tranches de jambon sec Duroc d'Olives
250 grammes de mozzarella
250 grammes de tapenade d'olives noires
Poivre et sel
2 dl d'huile d'olive Duroc d'Olives

Préparation

Faites cuire le rôti sur toutes ses faces dans un peu d'huile d'olive. Coupez le filet en deux dans le sens de la longueur, mais pas entièrement, afin de pouvoir le replier. Farctissez le rôti avec des tranches de mozzarella et la tapenade d'olives. Repliez et enroulez dans les tranches de jambon sec. Enfouissez avec un peu d'huile d'olive et faites cuire durant 1h15 à 160°C. Faites dorer le mix de champignons dans un peu d'huile. Faites cuire les penne al dente et égouttez-les. Ajoutez les champignons et mélangez soigneusement. Servez avec les tranches de rôti Orloff.



Brochure "Cuire & rôtir", avec le disque pratique cuire & rôtir!

Comment cuit-on un steak saignant? A combien de degrés faut-il rôtir un ros-bif? Combien de temps faut-il mettre un rôti de porc au four? Découvrir des tuyaux pour cuire et rôtir parfaitement votre viande dans cette brochure. Avec un disque pratique cuire & rôtir! Vous pouvez, en tant que boucher indépendant, commander ce matériel promotionnel au moyen du bulletin ci-dessous.

BROCHURE "CUIRE & RÔTIR", AVEC LE DISQUE PRATIQUE CUIRE & RÔTIR!

Vous aimez un bon morceau de viande avec une croûte savoureuse et croquante? Ou un rôti qui a pris tout son temps pour cuire au four? Dans notre brochure vous découvrirez comment préparer dans les règles de l'art la bonne viande de chez nous.

Les cuissons à la poêle et au four sont deux excellentes façons de tirer le meilleur parti de votre viande. Les conseils que vous trouverez dans cette brochure vous permettront de préparer une viande toujours parfaitement savoureuse, mais aussi de profiter de bienfaits de la viande.

Ces conseils de cuisson à la poêle et au four sont faciles à appliquer. Par ailleurs, ils vous permettent d'apporter de la variété à vos menus: du steak au ros-bif, en passant par les côtes de porc et le rôti.



Pour vous aider en cuisine, vous trouverez les principaux conseils de cuisson dans un disque cuire et rôtir très pratique. Celui-ci se trouve au verso de cette brochure. Il vous suffit donc de le tourner pour savoir instantanément comment préparer parfaitement votre viande.

COMMANDEZ VOTRE PACK PROMOTIONNEL

Le pack promotionnel comprend de 120 brochures. Le pack vous sera envoyé tant qu'il y aura des stocks disponibles. Si vous êtes intéressé, faites la demande en renvoyant le formulaire de commande ou via carine.vos@federation-bouchers.be.

EU-Campagne viande de veau : Formulaire de commande matériel promotionnel

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

Nom:

Prénom:

Rue / N°:

N° postal / Commune:

Jour de fermeture:

Tél.:

Dâte:

Signature:



100 %
BELGE

Achetez local

Votre client achète local,
faites-en autant !

LE WAGYU BELGE

- Élevé pour le **boucher artisanal**.
- Pourquoi importer si c'est meilleur ici ?
La **meilleure qualité japonaise** au goût du consommateur européen.
- LA toute dernière **sensation gustative** dans la viande bovine.
- Cadre parfaitement avec la nouvelle culture en matière de viande : « **mangez conscient, mangez mieux** ».
- La **chaîne courte et directe** du paysan au boucher : ensemble, nous pouvons régaler votre client.
- Devenez **notre ambassadeur** et recevez de la **publicité gratuite** pour votre entreprise dans votre région !



Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

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

Avec les blancs de poulet farcis, ça roule ma poule !

Qu'on les décline en paupiette ou en oiseaux sans tête, les filets de poulet farcis sont un classique des repas de fêtes, mais aussi un régal tout le reste de l'année. Que vous souhaitiez vous lancer dans la préparation d'un poulet farci entier, ou que vous ayez envie de roulades de poulet, ne manquez pas de commencer par lire nos conseils !

VOILÀ COMMENT VOUS Y PRENDRE POUR FARCIR UN POULET

- Pour préparer un poulet farci, vous avez besoin d'un poulet entier désossé.
- Ne lavez jamais un poulet à l'eau. Vous pouvez éventuellement l'éponger avec du papier essuie-tout.
- Pour davantage de goût, détachez délicatement la peau du poulet et glissez-y des fines herbes, comme du thym et du romarin. Avec le bout des doigts, poussez doucement sous la peau de la poitrine afin qu'elle se décolle, et à partir de là, détachez-là aussi des pattes. Attention à ne pas la déchirer.
- Astuce : le romarin est encore meilleur si vous le faites tremper dans l'huile d'olive avant de le passer au four quelques minutes. Les herbes deviennent ainsi délicieusement croustillantes.
- Faites cuire le poulet farci au four. Placez toujours la poitrine vers le bas afin que la viande reste bien juteuse.

PRÉPARER LES MEILLEURS BLANCS DE POULET FARCIS EN 3 ASTUCES

- Vos filets de poulet seront encore plus savoureux si vous les faites mariner à l'avance. Quelques heures au réfrigérateur suffisent. N'oubliez pas d'ajouter un ingrédient acide à votre marinade, que ce soit du vinaigre, du citron ou du yaourt. Celui-ci ne donne pas seulement davantage de goût, mais rend aussi la viande plus tendre.
- Vous voulez préparer une roulade de poulet ? Lorsque vous coupez votre blanc de poulet en deux, ne le découpez pas jusqu'en bas. Dépliez-le pour qu'une fois ouvert, il atteigne deux fois sa taille. Placez le blanc de poulet sur un morceau de film étirable, étalez la farce et roulez la viande autour. Refermez ensuite le film en le serrant le plus possible autour de votre rouleau de poulet farci. Faites chauffer une grande casserole d'eau à feu doux, plongez-y le blanc de poulet farci et laissez-le cuire doucement (environ 40 minutes) sans bouillir. Vous pouvez également le mettre au four à vapeur, pendant environ 30 minutes à 70°C. Utilisez des cure-dents ou de la ficelle de cuisine pour que la roulade de poulet reste en place.
- Pour préparer un filet de poulet farci, découpez la viande juste en dessous du milieu, en commençant par le côté le plus épais. Ouvrez ensuite le filet de poulet, déposez la farce à l'intérieur et refermez. Ici aussi, des cure-dents ou de la ficelle de cuisine peuvent s'avérer utiles pour faire tenir le tout. Ou encore mieux : roulez le filet de poulet farci dans une tranche de jambon. Succès garanti !

BLANC DE POULET FARCIS AU FOUR

- Vous avez des invités et souhaitez passer le moins de temps possible en cuisine ? Préparez vos filets de poulet farcis à l'avance et conservez-les (encore crus) au réfrigérateur. N'oubliez pas de les couvrir avec du papier aluminium ou du film alimentaire.
- Placez vos blancs de poulet farcis dans un plat à four, assaisonnez avec du sel, du poivre et des épices pour poulet, et laissez cuire environ 30 minutes à 180°C. Évitez que les filets de poulet farcis ne collent au plat en utilisant du papier cuisson ou de l'huile.
- Conseil de finition : saupoudrez vos blancs de poulet farcis de fromage râpé avant de les mettre au four, et passez en position grill pour les dernières minutes de cuisson. Vous obtiendrez ainsi une belle croûte dorée et croustillante.

UNE TOUCHE ESTIVALE AVEC DES BLANCS DE POULET FARCIS AU BARBECUE

Qu'y a-t-il de meilleur qu'un barbecue par une chaude soirée d'été. Si vous voulez faire cuire vos blancs de poulet farcis au barbecue, mieux vaut d'abord les pocher ou les précuire à la vapeur (environ 15 minutes à 100°C). Ainsi, votre poulet n'aura plus qu'à dorer sur les braises. Sinon, les hautes températures risquent de brûler l'extérieur alors que l'intérieur n'est pas assez cuit. C'est d'ailleurs la même chose si vous souhaitez préparer des filets de poulet farcis à la poêle.

FILET DE POULET FARCIS AUX CHAMPIGNONS, AU FROMAGE... À VOUS DE CHOISIR !

Pour ce qui est de la farce de votre roulade de poulet, vous pouvez combiner selon vos goûts. Blanc de poulet farci avec du fromage, des champignons ou des épinards : choisissez votre association préférée ou laissez-vous inspirer par nos recettes.

POULET AU FOUR, LÉGUMES ET POMMES DE TERRE

Préparer un poulet entier au four n'a rien de sorcier. Assaisonnez le poulet avec de bonnes épices et aromates et laissez le four faire son travail ! Un peu de patience et vous savourez un délicieux poulet rôti.

Ingrédients

1 poulet (env. 1,2 kg)
2 dl de bouillon de poule



1 tête d'ail
4 branches de thym
4 branches de romarin
2 citrons
2 càs de beurre
3 càs de miel
1 càs de moutarde
6 càs d'huile d'olive
Sel et poivre

Pour les légumes

½ céleri-rave
1 fenouil
4 betteraves rouges
400 g de carottes
400 g de panais
600 g de pommes de terre (à chair ferme)
1 tête d'ail
Huile d'olive

Préparation

Sortez le poulet du frigo une heure avant de le préparer pour qu'il soit à température ambiante. Préchauffez votre four à 225 °C. Mélangez le jus des citrons et 3 càs d'huile d'olive. Assaisonnez généreusement de poivre et sel. Étalez ce mélange aussi bien sur que dans le poulet. Farctisez le poulet avec les citrons pressés, une tête d'ail (coupée en deux) et 2 branches de thym et de romarin. Nettoyez les légumes et coupez-les grossièrement. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Posez les légumes et les pommes de terre dans un grand plat pour le four et arrosez d'huile d'olive, sel et poivre. Coupez l'autre tête d'ail en deux et posez-la au milieu des légumes avec 2 branches de thym et de romarin. Déposez le poulet sur les légumes, côté cage thoracique vers le bas. Réduisez la température du four à 175 °C et enfournez le poulet. Après 20 minutes, retournez le poulet et mélangez doucement les légumes. Continuez la cuisson pendant 30 à 40 minutes, tout en arrosant de temps en temps le poulet de liquide de cuisson pour éviter qu'il ne s'assèche. Mélangez 3 càs d'huile d'olive avec le beurre et le miel et étalez ce mélange sur le poulet pour les 20 dernières minutes de cuisson. Pour vérifier la cuisson, plantez une brochette dans la plus grosse partie

du poulet (généralement la cuisse). Continuez la cuisson si le liquide qui s'en échappe est rose. Refaites le test après 10 minutes : le poulet est cuit lorsque le liquide qui sort est clair. Sortez le poulet du four, recouvrez-le de papier aluminium et laissez-le reposer 10 minutes avant de le découper. Présentez le poulet et les légumes dans un beau plat et éliminez la graisse excédentaire du plat qui a servi pour le four. Versez le bouillon dans le plat à four ou dans un poêlon, ajoutez la moutarde et 1 càs de miel. Laissez ce jus réduire un instant. Assaisonnez de sel et poivre et servez cette sauce avec le poulet et les légumes.

FILET DE POULET AU MIEL



Ingrédients

4 filets de poulet
1 petit piment fort rouge
1 gousse d'ail
500 ml de bouillon de poule (en cube)
150 g de sauce barbecue + un petit supplément
75 g de miel
huile d'olive
sel et poivre
Pour la salade
100 g de mâche (salade de blé)
1 oignon rouge
100 g de fromage jeune et cubes
1 c. à soupe de vinaigre balsamique
2 c. à soupe d'huile d'olive
sel et poivre

Préparation

Poser les filets de poulet dans une sauteuse et couvrir de bouillon de poule. Allonger éventuellement d'un peu d'eau. Les filets doivent être recouverts. Porter à ébullition, diminuer la chaleur et laisser pocher 10 minutes à frémissement. Egoutter. Emincer le piment et l'ail. Mélanger à la sauce barbecue, au miel, sel et poivre. Rincer et sécher la salade de blé. Éplucher l'oignon et le tailler en anneaux. Mélanger à la salade de blé et aux dés de fromage. Mélanger l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, sel et poivre pour la sauce et en arroser la salade. Huiler le grill du barbecue. Badigeonner les filets de poulet du mélange au miel et les dorer sur le grill. Badigeonner régulièrement du mélange au miel. Servir le poulet avec la salade. Excellent avec une pomme de terre en chemise et un peu de sauce barbecue.

POULET FARCI À LA FRANÇAISE



Ingrédients

1 gros poulet désossé
 2 échalotes
 1 paquet de champignons shimeji
 1 paquet de pleurotes
 750 g de haché de volaille
 1 œuf
 6 càs de chapelure
 4 càs d'abricots séchés coupés
 4 càs de pistaches hachées
 1 oignon
 1 grande carotte
 1 branche de céleri
 1 dl de vin blanc
 4 tomates pelées et épépinées
 Beurre
 ½ càs de romarin haché
 Estragon frais
 Noix de muscade ou macis
 Piment de Cayenne
 Sel et poivre

Préparation

Les légumes

Faites suer les échalotes ciselées. Ajoutez les champignons coupés et le romarin. Faites cuire brièvement, mais à feu vif. Dans un saladier, mélangez les champignons et le haché. Ajoutez l'œuf, la chapelure, les abricots et les pistaches. Assaisonnez généreusement de sel, poivre, noix de muscade et piment de Cayenne. Fourrez la poitrine et les cuisses de poulet avec la farce et recousez avec des ustensiles de cuisine.

Le poulet

Salez et poivrez le poulet, puis faites-le dorer de tous les côtés

dans du beurre chaud. Ajoutez tout autour l'oignon, la carotte et le céleri coupés grossièrement ainsi que la carcasse coupée en morceaux. Les légumes empêchent le beurre de brûler et la carcasse donne un bon goût à la sauce. Arrosez de vin blanc et ajoutez les tomates. Enfouissez pendant 45 min à 1h à 160°C. Arrosez régulièrement le poulet de son jus de cuisson. Le poulet est cuit lorsque le jus qui en sort est clair. Vous pouvez aussi piquer le poulet avec une fourchette à viande jusqu'à son centre. Laissez-la quelques secondes, puis ressortez-la et posez-la sur vos lèvres. Si elle est chaude, c'est que le poulet est cuit à cœur et donc prêt.

La sauce

Pendant que le poulet repose, préparons la sauce : versez le jus de cuisson à travers un tamis et retirez le gras. Faites réduire et finissez avec quelques morceaux de beurre froid et de l'estragon haché. Servez votre poulet avec des petites pommes de terre au four à la provençale.

ROULEAUX DE POULET AU JAMBON, CAROTTES ET ÉPINARDS



À savourer avec de la purée de pommes de terre et des légumes de saison

Ingrédients

100 g de jambon cuit
 1 blanc de poulet de 400 g
 100 g d'épinards
 200 g de carottes
 Beurre

Préparation

Coupez le blanc de poulet en deux. Placez-les deux moitiés sur une feuille de papier cuisson et tapez-les avec une planche à découper pour les aplatir. Sur chaque moitié, déposez une tranche de jambon cuit.

Coupez les extrémités des carottes, épluchez-les, puis faites-les cuire pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante.

Rincez bien les épinards, épongez-les, puis recouvrez-en les tranches de jambon. Par-dessus, déposez la carotte, puis roulez les filets de poulet. Piquez-les avec un cure-dents pour maintenir. Saisissez vos rouleaux dans du beurre clarifié chaud, puis diminuez le feu et continuez à cuire à couvert pendant 20 minutes. Retirez les cure-dents, puis coupez vos rouleaux avant de servir.

la Boucherie Belge



CARNET FAMILIALE

DÉCÈS

La confrérie Royale des Bouchers de Saint-Hubert nous fait part du décès de Monsieur Paul Ligot, époux de Micheline et papa de Claude. Toutes nos condoléances à la famille.

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

MERCI

Aucun mot, ne pourra exprimer notre reconnaissance pour votre affection et votre soutien dans la douleur qui est la nôtre après le décès de



**Monsieur
Jean
SLACHMUYLDERS**

Nous vous remercions pour votre présence à nos côtés, vos témoignages de sympathie, vos prières, vos fleurs et vos paroles chaleureuses en ces moments douloureux.

Un merci particulier aux différentes corporations des bouchers pour leur présence aux funérailles. Maddy, son épouse; Et toute la famille.

40-344378-1

Centre funéraire

MAGNAN • Nicolas MOINY 061/27 89 16

SAINT-HUBERT, LIBRAMONT, LIBIN, NASSOGNE, SAINTE-ODE et toutes régions

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 OCT 2020

Fourchettes à utiliser

PÉRIODE DE RÉFÉRENCE

14/09/20 au 20/09/20

21/09/20 au 27/09/20

28/09/20 au 4/10/20

5/10/20 au 11/10/20

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	€ 2,21 et +
2	€ 2,09 à moins de € 2,21
3	moins de € 2,09

CALENDRIER

7/02/2021 - 9/02/2021	Saveurs & Métiers Namén
21/03/2021 - 23/03/2021	Tavola Kortrijk
26/09/2021 - 29/09/2021	Meat Expo 2021 Kortrijk Xpo

AVIS IMPORTANT

La prochaine revue de La Boucherie Belge est prévue pour 15/11/2020. Tous les articles, le matériel ou les petites annonces pour cette édition doivent être en notre possession avant le 05/11/2020 prochain. Les textes qui nous parviendraient trop tard seraient automatiquement insérés décembre 2020.

Filets de dinde à la sauce balsamique au thym

Recette pour 10 kg à 11 kg

5 kg de filets de dinde
2,7 l de **Sauce balsamique au thym**
1 l de **Jus de viande prêt à l'emploi**
1 kg de champignons étués
500 g de rondelles de carottes (al dente)
500 g d'oignons émincés ou d'échalotes
Epices carbonnades avec sel ou Epices pour Steak
Thym lyophilisé

Épicez les filets de dinde avec des Epices carbonnades ou des Epices pour Steak et du Thym lyophilisé. Faites-les dorer dans du beurre. Ajoutez-y l'oignon ou l'échalote et faites-les cuire. Ajoutez au choix du bouillon, du vin ou de la bière locale. Laissez mijoter pendant 30 minutes. Ajoutez la Sauce balsamique au thym et le Jus de viande prêt à l'emploi et laissez à nouveau mijoter pendant 30 minutes. Laissez la sauce épaissir comme vous le désirez et incorporez-y les carottes et les champignons.

COMBO PARFAIT AVEC DES BROCHETTES DE CHOUX DE BRUXELLES



VOUS VOULEZ OPTER POUR UNE CUISSON SOUS VIDE ?

AJOUTEZ 100 G DE LIANT DS VERSTEGEN AINSI QUE 50 G DE VERO SOUS-VIDEMIX BRUN VERSTEGEN. IL N'EST PAS NÉCESSAIRE D'AJOUTER DU BOUILLON. VOUS POUVEZ ÉVENTUELLEMENT AJOUTER UNE BOUTEILLE DE BIÈRE LOCALE SELON VOS GOÛTS.



Brochettes de choux de Bruxelles

Recette pour 20 brochettes

160 choux de Bruxelles (blanchis, pas trop cuits ou surgelés)
80 tranches ou morceaux fins de lard fumé
80 g de **World Grill Moutarda Verstegen**

Roulez les tranches de lard. Réalisez des brochettes avec les choux de Bruxelles et le lard. Assaisonnez de World Grill Moutarda. Le World Grill Moutarda peut également être remplacé par du World Grill Basic Seasalt & Lampong Pepper mélangé à de la moutarde à l'ancienne.

Il s'agit d'un combo parfait pour accompagner les filets de dinde à la Sauce balsamique au thym Verstegen.

Petit pain de chou-fleur

Recette pour 10 petits pains

10 petits choux-fleurs frais
2,5 kg de haché mixte (épicé)
250 g de fromage râpé (nous optons pour du jeune reposé, mais le cheddar convient également)

10 g de **Chermoula**
10 g de **Yedi Baharat**
World Grill African Sunshine
Oignon jeune

Pochez les choux-fleurs pendant 5 minutes dans une grande casserole d'eau salée, puis épongez-les. Mélangez le haché avec la Chermoula et le Yedi Baharat. Recouvrez les choux-fleurs de haché, à l'exception du dessous. Assaisonnez de World Grill African Sunshine, à l'exception du dessous.

CONSEIL SUPPLÉMENTAIRE :

INCORPOREZ 50 G DE GRAINES DE COURGE GRILLÉES AU HACHÉ.



Magret de canard à la crème poivre-champignons

10 magrets de canard
1 l de **sauce Poivre warm up**
Mélange pour Steak
1 kg de champignons cuits
Baies roses ou **Poivre 4 Saisons**

Préparez les magrets de canard pour la cuisson. Retirez l'excédent de gras et incisez en quadrillant le gras restant. Taillez le magret en diagonale sur toute la longueur. Saisissez les magrets côté gras pendant 2 minutes, puis côté viande pendant 2 minutes. Laissez-les reposer et refroidir. Mélangez la sauce Poivre et les champignons. Dressez le magret avec la sauce. Accompagnez-le Baies roses ou de Poivre 4 Saisons.

ASIAN BLACK PEPPER ET CHAMPIGNONS

REMPLACEZ LA SAUCE POIVRE PAR 500 ML DE CONNAISSEUR ASIAN BLACK PEPPER SAUCE VERSTEGEN AVEC 500 ML DE CRÈME CULINAIRE OU DE LAIT DE COCO.

FRITES DE CÉLERI-RAVE

COUPEZ DES FRITES DE CÉLERI-RAVE ET AGRÉMENTEZ-LES DE WORLD GRILL BASIC SEASALT & LAMPONG PEPPER. ENFOURNEZ-LES 20 MINUTES À 180 DEGRÉS.



HAVE A TASTY
Fall and Winter

LES MEILLEURES
RECETTES D'AUTOMNE



**Plus d'infos
ou de recettes ?**

Contactez votre
représentant
Verstegen.

Enjoy great taste