

Préparation

Colorer le filet de porc dans le beurre. Mettre ensuite au four à 180 °C et poursuivre la cuisson pendant 8 minutes. Laisser ensuite reposer pendant ± 10 minutes, puis arroser de beurre fondu (20 g) et remettre au four pendant 6 minutes.

Cuire les 8 mini-chicons à point, en les immergeant à moitié dans le bouillon de poule avec une noix de beurre, poivre et sel, sucre et noix de muscade. Les colorer ensuite dans le beurre.

Émincer les 4 chicons, les cuire dans le beurre et assaisonner avec poivre et sel, du sucre et du gingembre frais râpé.

Cuire l'épeautre dans le bouillon de poule, poivrer et saler. Quand il est cuit, le rafraîchir le plus vite possible dans l'eau glacée.

Mélanger l'épeautre froid avec la crème aigre, l'échalote émincée, le persil, poivrer et saler.

Couper le beurre en fines lamelles crues de 2 mm d'épaisseur, 8 cm de longueur et 5 cm de largeur. Rouler l'épeautre dans ces lamelles. Prévoir 2 rouleaux par personne.

Préparer la crème de beurre. Pour cela, faire revenir 2 échalotes émincées dans le beurre, y ajouter 1 kg de beurre en gros morceaux, poivrer, saler, et ajouter sucre et curry.

Mouiller le tout de 100 ml de bouillon de poule et 100 ml de lait et ajouter les noisettes. Cuire le tout pendant 20 minutes et mixer finement.

Terminer en disposant sur une assiette les tranches de filet de porc, les rouleaux de beurre, les chicons et la crème de beurre.

Recette: Thomas Locus

**QUESTION ET REPONSE****L'AUTORISATION D'ACTIVITÉS AMBULANTES****Je suis titulaire d'une autorisation de préposé. Puis-je m'installer à un emplacement occasionnel sur le marché?**

Non, vous ne pouvez pas.

Si vous pratiquez une activité ambulante, vous êtes tenu de disposer d'une autorisation. Il s'agit d'une carte électronique qui s'obtient auprès d'un guichet d'entreprises agréé.

Il existe deux types d'autorisations d'activités ambulantes: l'autorisation patronale et l'autorisation de préposé. Une autorisation patronale vous permet d'exercer votre activité à tout emplacement fixe (p. ex. par l'abonnement sur un marché) et occasionnel. Une autorisation de préposé est nécessaire à toutes les personnes (vendeurs ou collaborateurs) qui sont présentes dans votre véhicule. L'autorisation de préposé vous donne accès uniquement aux emplacements fixes. Un emplacement occasionnel exige donc toujours la présence du titulaire de l'autorisation patronale.

Dans une entreprise individuelle, le chef d'entreprise — qui est également le responsable professionnel — devient automatiquement titulaire d'une autorisation patronale. Dans une société, plusieurs personnes peuvent disposer d'une autorisation patronale, à savoir tous les responsables de la gestion journalière.

N'oubliez surtout pas que celui qui vend de la viande fraîche sur le marché — soit avec une autorisation patronale, soit avec une autorisation de préposé — doit disposer d'une licence de boucher-charcutier en tant que responsable professionnel.

**SOIRÉES INFO 2015
FÉDÉRATION NATIONALE****OCTOBRE**

06-oct	Mardi	Namur
14-oct	Mercredi	Charleroi
20-oct	Mercredi	Luxembourg
28-oct	Mercredi	Tournai

NOVEMBRE

17-nov	Mardi	Verviers - Eupen
25-nov	Mercredi	Brabant Wallon
30-nov	Lundi	Bruxelles Fr & NL

PROGRAMME SOIREE INFO 2015**1. AFSCA**

- ALLERGÈNES
- PUBLICATION RÉSULTATS INSPECTIONS
- AUTRES SUJETS D'ACTUALITÉ

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ ÉCRIT

2. SERVICE DE MÉDIATION

2. PRÉSENTATIONS DES ACTIONS DE LA FÉDÉRATION NATIONALE PAR LE PRÉSIDENT

3. ECONOMIE D'ÉNERGIE

4. TRI DES DÉCHETS (NOUVELLE LÉGISLATION)

5. DIVERS