

Euro-Toques

N°40 - 06.2019



Notre lobby, c'est le produit !
Onze lobby, dat is het product!

Bruxelles, ma belle !

Union européenne des Cuisiniers
European union of Chefs
Europese vereniging van Chefs





Sligro Food Group
Belgium



Sligro Food Group Belgium

fait partie du Sligro Food Group, une entreprise familiale cotée en Bourse avec des activités en Belgique et aux Pays-Bas et se compose d'entreprises de vente au détail et de services alimentaires visant, directement ou indirectement, le marché des consommateurs de produits alimentaires aux Pays-Bas et en Belgique.

Entreprises

En Belgique, nous sommes actifs sur le marché du service alimentaire avec les entreprises JAVA Foodservice, ISPC et Océan Marée.

JAVA Foodservice

JAVA Foodservice se place parmi les trois premiers intervenants sur le marché des services alimentaires en Belgique. Il vise les segments des clients institutionnels, de la restauration d'entreprise et quelques chaînes d'hôtels.

ISPC

ISPC est le spécialiste incontournable de A à Z pour l'hôtellerie et il fournit des produits alimentaires et non alimentaires innovants et de grande qualité aux professionnels de la gastronomie. ISPC dispose d'établissements combinés de cash & carry et de livraison à Gand et à Liège, et un grossiste de poissons frais à Bruxelles.

Océan Marée

L'entreprise de conditionnement de poissons Océan Marée est connue depuis de longues années pour sa qualité, son innovation et son exclusivité. Océan Marée est l'entreprise d'achat et de livraison de l'assortiment de poissons frais pour ISPC et JAVA.

Sligro-ISPC

Nous sommes en train de développer une nouvelle formule de grossiste sous le nom de Sligro-ISPC pour combiner ce qu'il y a de meilleur dans les deux entreprises. Suivant les prévisions, le premier établissement Sligro-ISPC devrait ouvrir ses portes courant 2018 à Anvers et fournir un assortiment complet de produits frais, alimentaires et non alimentaires aux entreprises de services alimentaires en Belgique. À l'heure actuelle, toutes les livraisons sont effectuées à partir des Pays-Bas.



www.sligrofoodgroup.be

Édito Voorwoord



Jean Castadot, Président Euro-Toques Belgique

Le 40^e numéro !

C'est avec joie et fierté que je vous présente un numéro 40 tout en nouveautés ! Nouvelle équipe, nouveau conseil d'administration, nouvelles rubriques.

Une toute nouvelle équipe de rédacteurs gourmands, de traducteurs gourmets et d'un graphiste pétillant, nous a rejoints. Avec une seule et même ambition, celle de multiplier votre plaisir !

L'Assemblée Générale du 6 mai a permis de remanier le conseil d'administration. Nous avons la joie d'accueillir de nombreux nouveaux conseillers, une responsable communication et un nouveau vice-président. Je leur souhaite le meilleur dans leurs nouveaux défis.

Ce numéro, vous le verrez, offre un beau parcours à travers le pays, vos cuisines, vos recettes et les meilleurs produits de notre terroir, dans le respect des saisons !

Philippe Votquenne l'aurait apprécié. Il avait une connaissance exceptionnelle de notre métier, aussi bien pratique que technologique, et un sens pédagogique du plus haut niveau. Il a tenu le secrétariat d'Euro-Toques à bout de bras pendant plus de 12 ans. Son souvenir a guidé nos plumes tout au long de ces pages. Celui d'un homme exceptionnel, un professeur, un collègue, un chef, et un ami très cher.

Bonne découverte !

Het 40e nummer!

We zijn blij en trots dat we u het 40e nummer met veel nieuwigheden kunnen voorleggen! Nieuw team, nieuwe raad van bestuur, nieuwe rubrieken.

We hebben nu een nieuw team lekkerbekken als redacteurs, fijnproevers als vertalers en een sprankelende graficus. Met steeds één en dezelfde ambitie: u zoveel mogelijk plezier bezorgen!

De Algemene Vergadering van 6 mei heeft een nieuwe raad van bestuur aangesteld. Het doet ons genoeg veel nieuwe adviseurs te mogen verwelkomen, alsook een communicatieverantwoordelijke en een nieuwe ondervoorzitter. Ik wens hun het beste toe met hun nieuwe uitdagingen.

U zult merken dat dit nummer u een tocht door het land laat maken aan de hand van uw keukens, uw recepten en de beste streekproducten, met aandacht voor de seizoenen!

Philippe Votquenne zou het op prijs hebben gesteld. Hij was een uitzonderlijk kenner van ons beroep, zowel praktisch als technologisch, en een pedagogisch toptalent. Twaalf jaar lang stond hij in voor het secretariaat van Euro-Toques. Tijdens het schrijven van deze pagina's bleven we ons hem herinneren als een uitzonderlijk man, een professor, een collega, een chef en een zeer dierbare vriend.

Veel leesplezier!



Sommaire Inhoud

Le bureau Euro-Toques • Het bureau Euro-Toques



Xavier Adam
Vice-Président
Vicevoorzitter



Christophe Baert
Vice-Président
Vicevoorzitter



Christian Collard
Trésorier
Penningmeester

Devenir membre ? • Lid worden?

+32 475 20 92 00

j.castadot@eurotoques.be

Recevoir le magazine Euro-Toques ?

Vous êtes gastronome, mais pas professionnel. Vous pouvez recevoir tous les trois mois notre revue pour seulement 40€ (4 numéros), après versement de cette somme sur le compte ING BE 80 3101 1425 5477. Vos coordonnées sont à envoyer par mail à Jean Castadot, Président Euro-Toques (j.castadot@eurotoques.be).

Wilt u het tijdschrift Euro-Toques ontvangen?

Bent u een fijnproever, maar geen professional? Voor maar € 40 leest u om de drie maanden ons tijdschrift (4 nummers per jaar). Gelieve eerst deze som over te maken op ING-rekening BE 80 3101 1425 5477. Stuur uw gegevens via e-mail naar Jean Castadot, Voorzitter Euro-Toques (j.castadot@eurotoques.be).

Rédacteur en chef • Hoofdredacteur

Michel Jonet - m.jonet@skynet.be

Président d'Euro-Toques en Belgique

Voorzitter van Euro-Toques in België

Jean Castadot - j.castadot@eurotoques.be

Directeur éditorial, éditeur responsable

Redactiedirecteur, verantwoordelijke uitgever

Jean Castadot - j.castadot@eurotoques.be

Redacteur (nl)

Georges Keters - georges.keters@skynet.be

Relecture et correction • Traduction

Revisie en correctie • Vertaling

CompanyWriters - www.companywriters.be

Régie publicitaire • Advertenties

CompanyWriters - www.companywriters.be

Mise en page • Lay-out

Impression et production • Druk en productie

BM3 Communication - www.bm3.be

Photos • Foto's

Jean Castadot, Amandine Fauville, Yummi, Isabelle Dubois, Georges Keters, Georges Gryntzias, Jean-Pierre Dumoulin, Vino magazine, Docteur Equeter, Café Pellini, Principauté de Liège, Sligro-Ispc, Michel Jonet, Shutterstock, Laurent de Broca, Jean-Louis Massart, Pixl Jambes, Jean-Louis Massart, Tryptique, Gil Decuyper

Diffusion

Membres, restaurants, traiteurs et hôtels, partenaires, professions libérales et abonnés

Verspreiding

Leden, restaurants, cateraars en hotels, partners, vrije beroepen en abonnees

Trophée Romeyer 4

Philippe Votquenne 10
Portrait et hommage

Le caillé du fromager 14
Pascal Fauville

Bruxelles gourmande 18
Spécialités culinaires

La Belle Maraîchère 25

The Restaurant 31
by Pierre Balthazar

La Ligne Rouge 37

Michel Wahalthère 43
Café Métropole

La gaufre de Bruxelles 56

La Cuisine de Naxhelet 59

AG Euro-Toques Belgique 63
Aux Comtes de Champagne à Hannut

Le chicon 66
Carole Equeter

Brèves de comptoir 74

Des pleins et des déliés 76
Stylographe



Trophée•Trofee *Pierre Romeyer 2019*

Mettre le feu ! *In vuur en vlam!*

La 15e édition du Trophée Pierre Romeyer, traditionnellement organisé pour les étudiants en fin de formation, se déroulait dans les locaux de l'IPES à Wavre, Quai aux Huîtres. Une édition de haut vol !

Le podium

Sur le podium, une nouvelle fois, l'École Hôtelière Provinciale de Namur. En deuxième place, de nouveau aussi, le brillant le VAL-ITMA de Tournai, qui a également obtenu le prix du meilleur coach avec le chef Benjamin Fontaine, du Jardin d'Arc, à Arc-Wattripont. Le troisième prix a été décerné à l'Institut de l'Illon Saint-Jacques à Namur. Les trois autres écoles, l'École Hôtelière et de Tourisme de la Ville de Liège, Ter Groene Poorte de Bruges et l'École Hôtelière Provinciale Pierre Romeyer de Wavre ont été classées quatrième ex-æquo, vu le niveau exceptionnel de la compétition. Les jurys ont eu fort à faire, en salle, sous la présidence de Daniel Romeyer, le fils de Pierre Romeyer, et en cuisine, sous la surveillance d'Eric Robert.



De 15e uitgave van de Trofee Pierre Romeyer, die traditioneel wordt georganiseerd voor studenten aan het einde van hun opleiding, vond plaats in de lokalen van het IPES in Wavre, aan de Quai aux Huîtres. Een topeditie!

Het podium

Op het podium stond nogmaals de Provinciale Hotelschool van Namen. De tweede plaats was, ook nogmaals, voor het briljante VAL-ITMA uit Doornik, dat ook de prijs voor de beste coach won met chef Benjamin Fontaine, van de 'Jardin d'Arc', in Arc-Wattripont. De derde prijs ging naar het Instituut van het Ilon Saint-Jacques uit Namen. Gelet op het uitzonderlijke niveau van de competitie werden de andere drie scholen ex aequo als vierde geklasseerd: de Hotel-en Toerismeschool van de Stad Luik, Ter Groene Poorte uit Brugge en de Provinciale Hotelschool Pierre Romeyer uit Waver. Het werd de jury's niet makkelijk gemaakt, in de zaal onder het voorzitterschap van Daniel Romeyer, de zoon van Pierre Romeyer, en in de keuken onder toezicht van Eric Robert.

Le principe

Comme chaque année, 6 écoles concourent par équipes de 4 : 3 élèves et leur coach, en l'occurrence, un chef de bonne expérience. Le « patron » travaille en coaching avec les élèves qui transforment les produits de qualité fournis par des partenaires officiels. La qualité de ce concours culinaire relaye bien la dynamique humaniste ainsi que le travail de fond au niveau local, provincial et national des chefs Euro-Toques belges. Ceux-ci défendent au quotidien les bons produits de bouche locaux contre la facilité et les mauvaises habitudes alimentaires.



Het principe

Zoals elk jaar streden 6 scholen per teams van 4: 3 leerlingen en hun coach, namelijk een ervaren chef. De “baas” werkt als coach met leerlingen die de door de officiële partners geleverde kwaliteitsproducten verwerken. De kwaliteit van deze culinaire wedstrijd getuigt zowel van de humanistische dynamiek, als van het basiswerk op plaatselijk, provinciaal en nationaal vlak van de Belgische Euro-Toqueschefs. Die komen dag na dag op voor goede plaatselijke etenswaren en tegen het gemak van slechte eetgewoonten.

Le défi

Pour l'édition 2019, il s'agissait de proposer un menu trois services.

Entrée

Aumônières farcies (farce au choix) à base de pâte fraîche de chez Pasta della Mamma (feuilles en 30/40 PF-0345 fines)

Magret de canard gras de chez Upignac

L'entrée servie accompagnée de Martin's Waterloo Triple Blonde

Plat

Bœuf Bleu des Prés de chez Jean Gotta, morceaux aux choix

Assortiment de fruits ou légumes de saison et sauce au choix

Dessert

Pâte à choux et crème pâtissière à base d'œufs Columbus

Sauce chaude ou froide à base de chocolat Valrhona au choix



De uitdaging

Voor de uitgave 2019 moest er een driegangenmenu worden bereid.

Voorgerecht

Gevulde beursjes (met vulling naar keuze) op basis van verse pasta van Pasta della Mamma (dunne vellen van 30/40 PF-0345)

Vette eendenborst van Upignac

Opgediend met Martin's Waterloo Triple Blonde

Hoofdgerecht

Weiderundvlees 'Bleu des Prés' van Jean Gotta, stukken naar keuze

Assortiment fruit of seizoensgroenten en saus naar keuze

Nagerecht

Soezendeeg en banketbakkersroom op basis van Columbus-eieren

Warme of koude saus naar keuze, op basis van Valrhona-chocolade



Une édition couronnée par de beaux prix, et bien couverte par la presse. Celle-ci a parfaitement compris l'idée centrale de l'épreuve, celle de faire se rencontrer un chef d'entreprise et des élèves, de créer une équipe qui travaille ensemble avec une mentalité de vainqueur.

Een uitgave die met mooie prijzen werd bekroond en waaraan veel aandacht werd besteed door de pers. Deze laatste heeft heel goed de essentie van de wedstrijd begrepen, namelijk de ontmoeting tussen een bedrijfsleider en leerlingen om een team te vormen dat samenwerkt met een winnaarsmentaliteit.

Michel Jonet



À CHAQUE TABLE SES PERLES



Bru, l'eau belge légèrement et naturellement
perlée aime les tables, toutes les tables.

www.bru.be

facebook.com/bruwater

 **BRU**®

Philippe Votquenne

Un chef exemplaire
Een voorbeeldige chef



Philippe Votquenne s'en est allé, laissant dans notre mémoire son petit sourire en coin et son sens de l'humour toujours très présent même dans la difficulté. Il avait une très grande liberté de parole, mais aussi une belle humilité par rapport à son expérience de cuisinier de haut niveau.

Il nous a quittés un matin, à bout de force dans sa lutte contre la maladie, qui l'empêchait de respirer sans le moindre espoir d'amélioration. Jusqu'à son dernier souffle, il a rempli son devoir de secrétaire général. Lors de notre dernière assemblée générale, malgré ses souffrances, il a tenu à être des nôtres par le truchement de Skype, et ses interventions nous ont été d'une aide précieuse. L'ensemble des membres présents l'ont applaudi et chaleureusement remercié.

Les bonnes fées de la cuisine s'étaient penchées sur le berceau de Philippe Votquenne. Elles lui avaient donné le goût de l'enseignement, il était professeur d'hôtellerie dans le degré secondaire supérieur à l'ITMA de Tournai depuis 1972. Et le goût du travail en entreprise : il a été chef de cuisine actif pour l'entreprise familiale « Votquenne Damien » de 1976 à 2007.

Ce natif de Charleroi était aussi un homme de lettres, fêré d'histoire culinaire régionale. Professeur d'histoire de la gastronomie régionale au FOCLAM à Tournai de 1996 à 2005, Président fondateur de l'Académie du Goût et de l'Esprit Culinaire de 1981 à 1990, il avait aussi réalisé un « Guide des restaurants du pays d'Ath ».

Sa plus belle réussite s'est concrétisée comme auteur de « L'Almanach Culinaire de Waterloo 1815 », un livre de recettes et d'anecdotes illustrées, ayant pour fil conducteur la bière Waterloo. Son ambition était de nous faire découvrir les recettes de cuisine utilisées par les soldats des différentes nations réunies sur le champ de bataille de Waterloo, le 18 juin 1815. Le livre comporte 20 recettes reposant sur un long travail d'anthropologie alimentaire : la cuisine des soldats en campagne avant leur départ sur le champ de bataille. Ce livre est magnifiquement illustré par des dessins aquarellés très réalistes, documentés par l'artiste peintre Yolande Damien, son épouse, qui avait été une élève du peintre montois Renée Arnould.

Après les nombreux témoignages de tristesse et d'amitié reçus au siège d'Euro-Toques, un dernier hommage vibrant lui fut rendu sur les hauteurs d'Andenne en présence de son épouse, de la famille, de ses deux filles, de ses cinq petites-filles, de ses collègues et amis, et de ses anciens étudiants. Une haie d'honneur de chefs en veste de cuisinier, ainsi que des salves d'applaudissements nourris l'ont accompagné dans son dernier voyage. Merci à tous.

Philippe Votquenne is heengegaan en laat ons achter met de herinnering aan zijn spottend lachje en aan zijn zelfs door moeilijkheden niet te overwinnen zin voor humor. Ook al zei hij steeds openlijk zijn gedacht, toch gaf hij blijk van veel nederigheid ten aanzien van zijn ervaring als topkok.

Hij verliet ons op een ochtend, uitgeput door de strijd tegen de ziekte waardoor hij nog nauwelijks kon ademen en die hem niet de minste hoop op beterschap liet. Tot zijn laatste ademtocht heeft hij zijn plicht als algemeen secretaris vervuld. Tijdens onze jongste algemene vergadering wilde hij, ondanks zijn lijden, bij ons zijn via Skype en zijn tussenkomsten waren een kostbare hulp voor ons. Alle aanwezige leden hebben voor hem geapplaudiseerd en hem hartelijk bedankt.

De goede keukenfeeën hadden zich over de wieg van Philippe Votquenne gebogen. Ze hadden hem liefde voor het lesgeven bijgebracht: hij was sinds 1972 professor hotelwezen in de hogere middelbare cyclus van het ITMA in Doornik. En hij had zin voor werken en ondernemen: van 1996 tot 2007 was hij keukenchef in het familiebedrijf "Votquenne Damien".

Hij was afkomstig van Charleroi en was ook een letterkundige, die veel belangstelling had voor de regionale culinaire geschiedenis. Hij was van 1996 tot 2005 professor in de geschiedenis van de regionale gastronomie aan het FOCLAM in Doornik, voorzitter-oprichter van de 'Académie du Goût et de l'Esprit Culinaire' van 1981 tot 1990 en schreef ook een 'Guide des restaurants du pays d'Ath'.

Zijn mooiste succes beleefde hij als auteur van de 'L'Almanach Culinaire de Waterloo 1815', een geïllustreerd boek vol recepten en anekdotes, met het Waterloo-bier als leidraad. Hij wilde ons de keukenrecepten doen ontdekken, die werden gebruikt door de soldaten van de verschillende landen die elkaar op 18 juni 1815 troffen op het slagveld van Waterloo. Het boek bevat 20 recepten die de vrucht zijn van een lang antropologisch voedselonderzoek: de keuken van ten strijde trekkende soldaten, vóór hun aankomst op het slagveld. Dat boek is prachtig geïllustreerd met zeer realistische aquarellen, die gedocumenteerd werden door zijn echtgenote, kunstschilderes Yolande Damien, die een leerlinge was van de Bergense schilderes Renée Arnould.

Na de vele rouw- en vriendschapsbetuigingen die werden ontvangen op de zetel van Euro-Toques, werd hem, in aanwezigheid van zijn echtgenote, zijn familie, zijn beide dochters, zijn vijf kleindochters, zijn collega's en vrienden en zijn vroegere leerlingen, een aangrijpend laatste eerbetoon gegeven op de heuvels van Andenne. Op zijn laatste reis werd hij begeleid door een erehaag van chefs in keukenkledij en door een voortdurend en daverend applaus. Dank u allemaal.

Michel Jonet

DEPUIS 1929
LES FOIES GRAS DE STRASBOURG

**Depuis 30 années au service
des gastronomes ...**

Upignac sélectionne pour vous les meilleurs foies gras et vous propose une gamme de produits de haute qualité.



**Sinds 30 jaar in dienst
van de fijnproevers ...**

De beste levers worden door Upignac gekozen en we bieden U een uitgebreide gamma van hoogstaande kwaliteit aan.



UPIGNAC SA
Rue de frise - 5310 Upigny
Tel: +32(0)81/51.20.05 - commandes@upignac.be
www.upignac.com





Euro-Toques

La référence des professionnels de la gastronomie et des produits vrais



L'association

Créée en 1986 à l'initiative du Baron Romeyer, rejoint naturellement par son ami, le chef Paul Bocuse, Euro-Toques vise la sauvegarde et la promotion des produits alimentaires de qualité irréprochable et d'origines contrôlées, pour les restaurateurs européens et auprès de la Commission européenne. Euro-Toques compte près de 3 000 cuisiniers en Europe, dont 250 en Belgique. Régulièrement, à l'invitation des députés de la commission de l'Agriculture, Euro-Toques expose les grands dossiers de la profession et induit aux actions concrètes.



« Notre lobby, c'est le produit »

Euro-Toques représente les cuisiniers européens qui s'engagent à défendre la qualité, le respect du goût des produits alimentaires sains, de circuit court, dans le respect des saisons, valoriser le savoir-faire des professionnels et la transmission de l'Héritage Culinaire Européen, et développer et promouvoir des échanges d'expériences, d'idées, de technologies nouvelles dans le respect de la tradition culinaire européenne. Inspiration et modernité sont ses axes de réflexion.

L'association Euro-Toques communique de nombreuses façons. Elle organise des events, participe à des salons et à des jurys internationaux, publie un magazine, envoie une newsletter, est présente sur le web et les réseaux sociaux.



Le magazine

Magazine de référence pour les enseignes qui allient raffinement et expertise, authenticité et créativité, Euro-Toques propose des contenus riches et diversifiés, rédigés par des professionnels de la gastronomie : rencontres avec des chefs de renom, compte rendus ou agenda d'événements HORECA, portraits de producteurs et fournisseurs fidèles aux valeurs Euro-Toques, présentations de produits, recettes uniques, etc.

Le magazine de 80 pages se présente en deux langues (FR/NL) et paraît 4 fois par an, au rythme des saisons (mars, juin, octobre, décembre). Il fait la part belle, et équitable, aux différentes régions du pays. Une fois par an et en fin d'année, il consacre un cahier spécial à une thématique précise mettant en valeur un produit wallon, en collaboration avec l'Apaaq-W.

Tiré à 5 000 exemplaires, il s'adresse aux membres de l'association, restaurateurs, traiteurs, hôteliers adhérents et aux écoles hôtelières, ainsi qu'à ses partenaires et aux secteurs complémentaires de l'HORECA, et à un ensemble de professions libérales. Il bénéficie d'une version en ligne et d'une visibilité web globale.

De référence pour de professionnels van de gastronomie en authentieke producten



De vereniging

Euro-Toques werd in 1986 opgericht op initiatief van Baron Romeyer, die een natuurlijke medestander vond in zijn vriend, chef Paul Bocuse. De vereniging komt bij de Europese restauranthouders en bij de Europese Commissie op voor het behoud en de promotie van voedingswaren van onberispelijke kwaliteit en met gecontroleerde oorsprong. Bij Euro-Toques zijn haast 3 000 Europese koks aangesloten, onder wie 250 Belgische. Op uitnodiging van de volksvertegenwoordigers van de Landbouwcommissie presenteert Euro-Toques de belangrijke dossiers uit de beroepssector en zet aan tot concrete acties.



“Onze lobby is het product”

Euro-Toques vertegenwoordigt de Europese koks die opkomen voor de kwaliteit en de smaak van gezonde voedingswaren, korte ketens, aandacht voor de seizoenen en opwaardering van de knowhow van de vakmensen, voor het doorgeven van het Europese culinaire erfgoed, het ontwikkelen en promoten van de uitwisseling van ervaring, ideeën en nieuwe technologieën met inachtneming van de Europese culinaire traditie. Inspiratie en moderniteit zijn de krachtlijnen.

Euro-Toques communiceert op uiteenlopende wijzen. De vereniging organiseert evenementen, neemt deel aan salons en internationale jury's, publiceert een tijdschrift en een nieuwsbrief en is aanwezig op het internet en in de sociale media.



Het tijdschrift

Het magazine is toonaangevend voor restaurants die verfijning, deskundigheid, authenticiteit en creativiteit met elkaar combineren. In Euro-Toques brengen vakmensen uit de gastronomie interessante en uiteenlopende bijdragen: ontmoetingen met befaamde chefs, aankondigingen en verslagen van horeca-evenementen, portretten van producenten en leveranciers die vasthouden aan de waarden van Euro-Toques, productpresentaties, unieke recepten enz.

Het magazine telt 80 pagina's en verschijnt elk jaargetijde, dus 4 keer per jaar (maart, juni, oktober, december), in twee talen (NL/FR). Het geeft veel ruimte aan de verschillende gewesten van het land. In samenwerking met Apaaq-W wijdt het aan het einde van elk jaar een thematisch katern aan een Waals product.

Het tijdschrift heeft een oplage van 5 000 exemplaren en is bestemd voor de leden van de vereniging, restaurant- en hotelhouders en traiteurs, en voor hotelscholen, alsook voor de partners van de vereniging, voor de nevensectoren van de horeca en voor een reeks vrije beroepen. Het heeft bovendien een onlineversie en is over het algemeen goed aanwezig op het internet.

Le caillé du fromager De wrongel van de kaasmeester

Les beaux jours reviennent après un hiver trop long, très sombre, et tout le monde a envie et besoin de chaleur et de lumière... Il en est de même pour les animaux ! Les premiers qui vont vous faire profiter de ces fromages primeurs, ce sont les chèvres : leurs produits se dégustent frais et très jeunes, le délai entre la fabrication et la consommation peut être de moins d'une semaine, et la gamme est très vaste. Entre les frais nature, les aromatisés, les cendrés et autres farcis, il y a de quoi faire de jolis plateaux...

Na een te lange, erg donkere winter, komen de zonnige dagen terug en heeft iedereen warmte en licht nodig ... Voor dieren is dat net zo! De eersten die je laten genieten van deze vroege kazen zijn de geitjes: hun producten worden vers en heel jong geproefd, de tijd tussen productie en consumptie kan minder dan een week zijn en het gamma is erg uitgebreid. Vers, gearomatiseerd, asomhuld, gevuld ... er zijn er meer dan genoeg om mooie kaasplanken samen te stellen...



Pascal Fauville

Puisqu'on parle plateau, que va-t-on présenter ou mettre en avant ?

Justement les fromages de chèvre : ils vont vous apporter couleur, fraîcheur et une touche de printemps. On démarrera sur des notes lactiques, qui rafraîchissent les papilles, en passant par des saveurs de noisette délicate pour terminer par des notes plus typées, qui raviront pleinement les amateurs de sensation forte !

À côté de cela, on va mettre en avant les croûtes fleuries, dont la figure emblématique est le Camembert AOP, mais encore faut-il que ce soit un vrai. La façon de le savoir est on ne peut plus simple : un vrai s'appelle « Camembert de Normandie », il est AOP, au lait cru, moulé à la louche et correspond à un cahier des charges très strict. Ceux qui s'appellent « Camembert fabriqué en Normandie » ne sont que de pâles imitations et ne reflètent en rien le travail artisanal, comme on a eu l'occasion d'en parler dans un carnet précédent.

Les croutes lavées se feront un peu plus discrètes car ce sont des produits plus forts et qui se consomment plus en périodes hivernales, mais ne ratez jamais un Munster fermier AOP. Les pâtes pressées, quant à elles, iront plus sur des pâtes douces et fruitées afin d'apporter ici aussi de la légèreté sans encombrer les papilles. À ce titre, un Comté AOP réalisé en été vous apportera, pour un fromage d'une dizaine de mois, de belles notes fruitées, mais ne reculez pas devant un magnifique fromage d'alpage tel que L'Etivaz fabriqué dans le pays d'En-Haut chez nos amis suisses.

Nu we het toch over de kaasplank hebben, wat gaan we erop presenteren?

Geitenkazen uiteraard: ze brengen kleur, frisheid en een vleugje lente. We beginnen met sporen van melk, die de smaakpapillen verfrissen, en gaan over naar een delicate hazelnootsmaak om te eindigen met meer typische toetsen, die liefhebbers van sterke smaaksensaties zeker zullen behagen!

Ook niet te vergeten: de kazen met schimmelkorst, waarvan de Camembert BOB het voorbeeld bij uitstek is, maar het moet dan wel een echte zijn. De manier om dat te weten is heel eenvoudig: een echte heet "Camembert de Normandie", heeft een BOB-label, is gemaakt van rauwe melk, gegoten met een pollepel en beantwoordt aan zeer strenge specificaties. De kazen die "Camembert fabriqué en Normandie" worden genoemd, zijn slechts bleke imitaties en zijn geen weerspiegeling van het ambachtelijke werk, zoals we in een vorig artikel bespraken.

De kazen met gewassen korst zijn iets discreter omdat ze sterkere producten zijn en meer in de winter worden gegeten, maar mis nooit een Munster BOB. De harde kazen zullen zachter en fruitiger smaken om ook hier lichtheid te brengen zonder de smaakpapillen te belasten. Zo zal een in de zomer gemaakte Comté BOB, voor een kaas van ongeveer tien maanden, mooie fruitige toetsen brengen, maar deins niet terug voor een prachtige alpenkaas zoals de Etivaz die door onze Zwitserse vrienden wordt gemaakt.



De superbes tommes au lait de brebis, comme un Ossau Iraty ou un Pecorino de Toscane, auront fière allure sur vos plateaux et assiettes, mais n'oubliez pas de faire une halte chez Peter De Cock à la bergerie d'Acremont pour vous régaler du fabuleux Œillet du Château affiné dans le fort de Bouillon !

Les bleus seront toujours là, quelle que soit la saison. Comment résister à un morceau de Roquefort AOP ? Ici aussi, il y a Roquefort et Roquefort. Sachez que pour moi, deux produits se démarquent du lot, ce sont ceux de la maison Carles et de la maison Combes. Il s'agit là des deux plus petits producteurs, ils représentent à eux deux moins de 3 % de la production totale, mais ce sont des entreprises familiales qui travaillent dans le respect des traditions et de leur transmission au fil des générations. Faites-vous aussi plaisir avec un remarquable Jersey Blue du nord de la Suisse.

Vous l'aurez bien compris, le maître mot de vos chariots, plateaux ou assiettes, sera la fraîcheur. Pour les accompagnements, restez simple : quelques fruits frais, secs, miel, confit et confitures, de manière à laisser la liberté à vos clients de choisir s'ils veulent ou pas tenter des associations de saveurs. Avec cela, rien de tel qu'un bon morceau de baguette au levain... mais une vraie !

Enfin, n'oubliez pas les produits simples et pleins de qualité que sont les yaourts, les faisselles et autres préparations fraîches. On en parlera dans un prochain article si vous voulez...



Prachtige tommes van schapenmelk, zoals Ossau Iraty of een Pecorino uit Toscane, zien er geweldig uit op je kaasschotel en op het bord, maar vergeet niet om even halt te houden in La Bergerie d'Acremont van Peter De Cock om te genieten van de fabelachtige Œillet du Château die in het fort van Bouillon geaffineerd wordt!

Blauwgeaderde kazen zijn er altijd, ongeacht het seizoen. Hoe weersta je aan een stuk Roquefort BOB? Ook hier is er Roquefort en Roquefort. Weet dat voor mij twee producten eruit springen: die van het huis Carles en het huis Combes. Dat zijn de twee kleinste producenten, samen vertegenwoordigen ze minder dan 3% van de totale productie, maar het zijn familiebedrijven die werken met respect voor tradities en de overdracht ervan over generaties heen. Doe jezelf een plezier met een opmerkelijke Jersey Blue uit het noorden van Zwitserland.

U hebt het begrepen, versheid is het sleutelwoord voor alle trolleys, planken of schotels. Houd het simpel met de garnering: wat vers fruit, gedroogd fruit, honing, konfijt en jam, en laat uw klanten kiezen of ze al dan niet smaken willen combineren. Daarbij gaat er niets boven een goed stuk zuurdesemstokbrood ... maar ook weer: echt!

Tot slot, vergeet de eenvoudige en kwaliteitsvolle producten niet: yoghurt, kwark en andere verse bereidingen. We kunnen het er in een toekomstig artikel over hebben ...

Pascal Fauville

Goed voor je gezondheid!

Columbus

Bon pour la santé!

NEW en liquide

- ✓ **Bon pour la Santé**
Scientifiquement prouvé par 5 études cliniques,
consultez www.columbus-nutrition.com
- ✓ **Saveur et Qualité**
Primé 3 étoiles au concours iTQi 2016
- ✓ **Profitez de la notoriété Columbus**
37% des Belges connaissent la marque
Columbus et l'associent à la santé.
- ✓ **Respecte l'animal et le producteur**
- ✓ **Œufs Columbus 100% belge**



Bruxelles

Gourmande

Lekker Brussel

Bruxelles est parfois rêveuse. Bruxelles est souvent chantante. Bruxelles est carrément bruxellante, comme disait notre cousin Jacques. Mais Bruxelles est-elle gourmande ? Non peut-être ! Gourmets en tout genre, affûtez vos papilles et laissez-vous emporter par les saveurs authentiques, à la carte de la capitale européenne.

Brussel is soms dromerig. Brussel zingt dikwijls. Brussel is ronduit Brusselend, zoals Jacques Brel zei. Maar is Brussel ook lekker? Natuurlijk wel! Lekkerbekken van allerlei slag, zet jullie smaakpapillen op scherp en laat je meeslepen door de authentieke smaken die je vindt op de kaart van Europa's hoofdstad.





La bière, *two beers or not to be*

L'art de vivre à la bruxelloise passe aussi par une bonne bière sirotée en terrasse ou dans une taverne où les Bruxellois de souche se mêlent à la foule multiculturelle des touristes. Prenez le temps de vous asseoir et de profiter de l'effervescence du cœur européen en dégustant une petite mousse rafraîchissante. Une Kriek, par exemple : cette bière légère et fruitée, à la couleur rouge, évolue dans une palette boisée et acidulée. Outre le goût, les connaisseurs apprécieront également l'innovation et le sens de la coopération sur lesquels surfe la microbrasserie Brussels Beer Project, qui s'applique à dépoussiérer la bière belge et propose des saveurs cosmopolites et vibrantes aux couleurs du Bruxelles contemporain.



Bier, *two beers or not to be*

Tot de Brusselse levenskunst behoort ook een goed glas bier dat men kan drinken op een terras of in een taverne waar rasechte Brusselaars zich mengen onder de multiculturele massa toeristen. Neem de tijd om erbij te gaan zitten en van de bruisende Europese hoofdstad te genieten met een verfrissende pint. Een Kriek, bijvoorbeeld: dit lichte en fruitige bier met zijn rode kleur heeft een houtachtig en zuur smakenpalet. Kenners zullen echter niet alleen de smaak op prijs stellen, maar ook de zin voor innovatie en samenwerking waarvan blijk wordt gegeven door de microbrouwerij Brussels Beer Project, die het Belgisch bier vanonder het stof wil halen en kosmopolitische en levendige smaken aanbiedt, die passen bij het hedendaagse Brussel.

Le Gin, *un héritage belge, encore une fois*

Dérivé du genièvre, le gin a été inventé au XVII^e siècle dans les anciens Pays-Bas, qui englobaient partiellement la Belgique actuelle. Aujourd'hui très à la mode, le gin a autrefois donné du courage aux Anglais durant de trop longues guerres. Très vite devenu fléau, le breuvage a été interdit par la Cour d'Angleterre, ce qui favorisera la distillation clandestine et aggravera finalement la situation. Ce n'est qu'au XIX^e siècle que le gin gagne ses lettres de noblesse, pour revenir en force ces dernières années, au plus grand plaisir des mixologues ! Cette eau-de-vie cristalline comprend une concentration en alcool très élevée (37,5 % minimum), qui empêche même les plus grands experts de déceler l'ingrédient distillé.



Gin, *weer een Belgische nalatenschap*

Gin is afgeleid van jenever en werd in de 17^e eeuw uitgevonden in de vroegere Nederlanden, die ook een deel van het huidige België omvatten. De nu sterk in de mode zijnde gin gaf in vroegere tijden moed aan de Engelsen tijdens hun te lang durende oorlogen. Maar gin werd al vlug een plaag en de drank werd verboden door het Engelse hof, wat geheimstokerij in de hand werkte en de toestand uiteindelijk alleen maar erger maakte. Het is pas in de 19^e eeuw dat gin zijn adelbrieven krijgt en pas de jongste jaren dat hij in opmars is, tot groot genoegen van de mixologen (of samenstellers van cocktails)! Die kristalheldere brandewijn heeft een zeer hoog alcoholgehalte (minstens 37,5 %), waardoor zelfs de grootste deskundigen er niet in slagen het gedistilleerde ingrediënt te herkennen.



Des frites!

Des frites, des frites, des frites !

L'origine de la frite, une histoire qui tranche. Plus d'un se déclarent inventeurs de cet incontournable de la gastronomie : des rives namuroises de la Meuse aux livres de cuisine parisiens, en passant par la Russie, les légendes fusent et se contredisent. L'huile et la graisse étant à l'époque trop onéreuses pour justifier une création de la classe ouvrière tentant d'apaiser les estomacs affamés, et la pomme de terre bien trop roturière pour être présentée sur les plateaux d'argent de l'aristocratie d'antan, le mariage de ces deux ingrédients semble presque anarchique. L'arme secrète dans cette bataille, celle qui nous rassemble tous : le goût, bien sûr. D'abord et avant tout.



Friten!

Friten, friten en friten!

De oorsprong van friten is een zeer omstreden verhaal. Er zijn nogal wat zelfverklaarde uitvinders van dit onmisbare gerecht uit onze gastronomie: van aan de oevers van de Maas in Namen, over de kookboeken uit Parijs en zelfs tot in Rusland toe, bulkt het van elkaar tegensprekende legenden. Aangezien olie en vet in die tijd veel te duur waren om de hongerige magen van de arbeidersklasse te vullen en aardappelen te gemeen werden bevonden om een plaats te krijgen op de zilveren schotels van de toenmalige aristocratie, schulde er in het samengaan van beide ingrediënten iets anarchistisch. Het geheime wapen in die strijd was datgene wat ons allemaal verenigt: de smaak, natuurlijk. Eerst en vooral.

Le stoemp,

la confort food incontestable

Prononcez « stoump ». Cette appellation tire son origine des doorgestoempte patatjes, ou pommes de terre écrasées. Le plat, simple et populaire, peut se targuer de plaire à la grande majorité des bonnes fourchettes. Souvent confondu avec les purées et potées, le stoemp est traditionnellement préparé à base d'oignons attendris dans du beurre, de pommes de terre et de légumes variés (carottes, poireaux, choux, etc.) coupés en rondelles ou en dés, le tout étant cuit à l'étouffée. Il s'accompagne de lard, de boudin, de saucisse ou encore d'un œuf sur le plat. Le stoemp ne s'accommode d'ailleurs ni de lait ni de crème, mais apprécie toutefois un mince filet d'eau lors de la cuisson.



Stoemp,

het onbetwistbare confort food

De naam komt van doorgestoempte patatjes of platgedrukte aardappelen. Dit eenvoudige en populaire gerecht valt bij haast alle goede eters in de smaak. Stoemp, die soms wordt verward met puree en stoofpot, wordt traditioneel bereid op basis van in boter gefruite uien, van aardappelen en van verscheidene groenten (worteltjes, prei, kool enz.) die in ringen of blokjes worden gesneden en daarna gestoofd. Stoemp wordt gegeten met spek, beuling, worst of zelfs met een omelet. Stoemp gaat niet samen met melk of room, maar verdraagt wel een scheutje water tijdens het stoven.

Le chicon au gratin,

le classique hivernal

En Belgique, l'endive s'appelle chicon, simplement. Tout commence en 1806, lorsque Napoléon 1er proclame un blocus sur les produits provenant de l'Angleterre et de ses colonies. Privés de café, les Européens se tournent donc vers la chicorée, dont la racine torréfiée rappelle les saveurs de l'or noir. Plus tard, en pleine révolution, un Bruxellois oublie de déterrer les racines de chicorées cachées dans sa cave et découvre que des feuilles ont poussé. L'histoire ne raconte pas cependant s'il a aussitôt pensé à le faire caraméliser pour en atténuer l'amertume, à l'enrouler dans du jambon, à le recouvrir de béchamel et à le saupoudrer de gruyère avant de l'enfourner pour qu'il gratine.



Gegratineerd witloof,

een winterse klassieker

Wat in Frankrijk 'endive' heet, noemt men in België gewoonweg witloof. Het begon allemaal in 1806, toen Napoleon I de invoer van producten uit Engeland en zijn koloniën verbood. Aangezien de Europeanen dus geen koffie meer konden krijgen, gebruikten ze cichorei, waarvan de gebrande wortels een smaak hadden die aan het zwarte goud deed denken. Later, tijdens de Belgische omwenteling, vergat een Brusselaar zijn in de kelder verstopte cichoreiwortels van onder het zand te halen en ontdekte dat er bladeren aan gegroeid waren. Uit het verhaal blijkt niet of hij er direct aan dacht om die bladeren te doen karamelliseren om ze minder bitter te maken, om ze in een plak hesp te rollen of om ze te overgieten met bechamelsaus, te bestrooien met gruyèrekaas en te gratineren in de oven.



Le chocolat, abondance et excellence

Le chocolat, ce n'est pas ce qui manque aux alentours de la Grand-Place bruxelloise. Les boutiques de maîtres chocolatiers sont légion dans la capitale, et les enseignes de Pierre Marcolini, Neuhaus, Laurent Gerbaud ou encore Godiva se succèdent au gré des ruelles. Fontaines, truffes, pralines, gâteaux, tablettes : le chocolat se décline de mille et une façons, et ne s'encombre d'aucune réserve pour se laisser déguster. Envoyées par Hernán Cortés pour en faire profiter la Cour d'Espagne, les fèves de cacao transitent au XVI^e siècle par le port d'Anvers, alors sous le régime des Pays-Bas espagnols, et inspirent immédiatement les Belges dont la gourmandise de jadis n'a d'égal que le savoir-faire des artisans d'aujourd'hui.



Chocolade, een heerlijke overvloed

Aan chocolade is er zeker geen tekort rond de Brusselse Grote Markt. De boetieks van de meester-chocolademakers zijn legio in de hoofdstad en de straatjes zijn vol met uithangborden van Pierre Marcolini, Neuhaus, Laurent Gerbaud en Godiva. Fontein, truffels, pralines, gebakjes, repen ... chocolade bestaat in duizend en één vormen en wordt onbekommerd gegeten. De cacaobonen, die door Hernán Cortés naar het Spaanse hof werden gestuurd, komen Europa tijdens de 16^e eeuw binnen langs de haven van Antwerpen, dat toen tot de Spaanse Nederlanden behoorde, en werden enthousiast onthaald door de Belgen, wier toenmalige snoeplust enkel wordt geëvenaard door de knowhow van de huidige ambachtslui.

Le spéculoos, madeleine de Proust du pays plat

Plus encore que le chocolat pour un Belge, le spéculoos renferme les souvenirs et les saveurs d'une enfance gourmande et heureuse. Les recettes varient en fonction des régions, mais le spéculoos de Bruxelles est craquant, doré et brillant. Il prend des formes variées (Saint-Nicolas en décembre, rectangle ou autres formes, le reste du temps). Il se compose traditionnellement de beurre, de cassonade, de farine et d'arômes évoquant les délices d'Orient : noix de muscade, cannelle, gingembre, clous de girofle et cardamome. Le spéculoos se marie à merveille avec un bon café, offre du croustillant dans un gâteau, ajoute du cœur à un crumble, mais il se suffit aussi très bien à lui-même.



Speculaas, het Belgisch madeleintje van Proust

Méér nog dan chocolade, staat speculaas voor een Belg gelijk met de herinneringen aan een gelukkige jeugd met veel lekker eten. De recepten verschillen naargelang de streken, maar Brusselse speculaas is knapperig, goudbruin en blinkend. Hij neemt allerlei vormen aan (die van Sinterklaas in december en de rest van de tijd rechthoekig of een andere vorm). Hij wordt traditioneel gemaakt van boter, bruine suiker, bloem en aroma's die aan oosterse versnaperingen doen denken: muskaatnoot, kaneel, gember, kruidnagel en kardemom. Speculaas gaat heerlijk samen met lekkere koffie, maakt taarten knapperig en geeft pit aan een crumble, maar hij is op zichzelf ook heel smakelijk.

Dans la famille des gaufres, je demande la bruxelloise !

Grande et rectangulaire, blonde, légère et croustillante, la gaufre de Bruxelles est traditionnellement recouverte d'une légère couche de sucre impalpable. Cette simplicité se pare néanmoins souvent de nombreux atours, et ce délice de toute heure se présentera aussi garni de crème fouettée, accompagné de fruits frais, d'une boule de glace, ou encore nappé d'un onctueux coulis de chocolat... belge bien sûr ! C'est lors de l'exposition universelle à New York en 1964 que la gaufre de Bruxelles reçoit l'appellation de « gaufre belge ». Comme les frites et le chocolat, la célèbre Belgian waffle se déguste avec les doigts !



Als het om wafels gaat, heb ik het liefst Brusselse!

Brusselse wafels zijn groot en rechthoekig, luchtig en knapperig en ze worden traditioneel bestrooid met een dun laagje fijne poedersuiker. Die eenvoudige wafel krijgt niettemin dikwijls allerlei versieringen zoals slagroom, vers fruit, een bol roomijs of een laagje (natuurlijk Belgische) chocoladesaus! Het was tijdens de wereldtentoonstelling van 1964 in New York dat de Brusselse wafel tot 'Belgische wafel' werd omgedoopt. Net zoals frieten en chocolade, eet men de beroemde Belgian waffle met de vingers!



Musée du chocolat à Bruxelles

Le musée Choco-Story Brussels vous ouvre ses portes sur un univers de gourmandise cacaotée ludique, qualitatif et interactif. Vous y apprendrez tout sur l'histoire et la fabrication du chocolat, de la cabosse cultivée par les Mayas en 2 000 ACN à la première praline inventée à Bruxelles par Jean Neuhaus près de 4 000 ans plus tard. La visite du musée est ponctuée de délicieuses dégustations et comprend une démonstration réalisée par un maître chocolatier. Vous y découvrirez la praline artisanale sous toutes ses exquises coutures et pourrez y admirer des sculptures et même des robes en chocolat !



Het Brusselse chocolademuseum

Het Museum Choco-Story Brussels opent zijn deuren naar een ludieke, kwalitatieve en interactieve wereld van cacaolekkernijen. Daar kun je alles leren over de geschiedenis en de bereiding van chocolade, vanaf de door de Maya's in 2000 vóór Christus gekweekte cacao boon tot de eerste praline die bijna 4000 jaar later in Brussel werd uitgevonden door Jean Neuhaus. Tijdens het bezoek aan het museum kun je genieten van heerlijke proeverijen en kijken naar een demonstratie door een meester-chocolademaker. Je maakt er kennis met de ambachtelijke praline in al haar vormen en smaken en je kunt er beeldhouwwerken en zelfs jurken in chocolade bewonderen!



L'art du chocolat, à partager sans modération

Le Musée Choco-Story Brussels avait déjà des airs de paradis pour les gourmands. Il se fait désormais lieu d'apprentissage pour tous ceux, professionnels ou passionnés, qui souhaitent pratiquer l'art du chocolat à un très haut niveau de qualité.

Le Musée propose en effet des masterclasses Art of Chocolate, avec l'ambition de partager et perpétuer un héritage ancestral, promu par des maîtres en la matière : Stéphane Leroux, Laurent Gerbaud ou Michel Eykerman, pour ne citer qu'eux. Une immersion à 360°, de la fève à l'expérience consommateur, qui permet même aux participants de refaire le monde autour de bonnes tables ou dans des lieux exclusifs réservés aux initiés...

Art of Chocolate propose 4 cursus, animés par des experts hors pair :

- Art of Making
- Art of Creating
- Art of Perfecting
- Art of Selling.

Chocolade maken: een kunst binnen ieders bereik

Met Museum Choco-Story Brussels was al een paradijs voor lekkerbekken. Nu wordt het ook, een leerschool voor iedere professional en liefhebber die uitstekende chocolade wil leren maken.

Het museum biedt immers Art of Chocolate-masterclasses aan om dat voorouderlijke erfgoed te bestendigen door het met anderen te delen. Daarvoor zorgen meesters in het vak, zoals onder meer Stéphane Leroux, Laurent Gerbaud en Michel Eykerman. Een volledige inwijding, van de bonen tot de consumentenervaring, die de deelnemers zelfs zal leren hoe ze een nieuwe wereld kunnen scheppen rond heerlijke maaltijden en op plaatsen die uitsluitend voor kenners openstaan ...

Art of Chocolate biedt 4 cursussen aan, die worden gegeven door buitengewone experts:

- Art of Making
- Art of Creating
- Art of Perfecting
- Art of Selling.

Infos: www.artofchocolate.be

CompanyWriters



ART of CHOCOLATE
BELGIAN
MASTERCLASSES



THE ART OF PERFECTING

Elevate your chocolate skills to the next level
Learn with internationally renowned experts

**11-13 SEPTEMBER, 2019
BRUSSELS**

NEXT SESSIONS

THE ART OF SELLING
23-25 SEPTEMBER, 2019

THE ART OF CREATING
With Stéphane Leroux
02-04 OCTOBER, 2019

THE ART OF MAKING
14-17 OCTOBER, 2019

Discover the full program on www.artofchocolate.be

LOCATION
Choco Story Museum
Rue de l'Etuve 41
1000 Brussels



FOR MORE INFORMATION
Contact Laurence Koutny
Laurence@artofchocolate.be
+32 (0) 475/55.48.80





femat

bien dans la fête

Nous louons tout pour une fête parfaite.

Avec Femat, vous êtes paré, car nous recherchons sans cesse des approches innovantes pour que chaque fête soit unique. Choisissez votre style, envoyez vos invitations et faites de ce moment une fête incroyable avec votre famille et vos amis. Bon amusement !



La Belle Maraîchère



On y revient toujours !
Waarheen je altijd terugkeert!



Une bien belge histoire

La Belle Maraîchère, c'est d'abord une belle salle de brasserie à l'ancienne, au cachet remarquable. Un accueil au sein d'une maison familiale où la clientèle, souvent joyeuse, se régale de préparations de la mer et de produits canailles. On y vient pour l'ambiance et la convivialité, pour le homard et les crustacés, mais aussi pour les spécialités de la carte, comme la Terrine d'Aile de raie et king crabe, la Marmite des Pêcheurs de la mer du Nord, les belles soles meunières. Et deux incontournables : les Croquettes aux Crevettes grises et le Waterzooi à la Zeebruggeoise.

En cuisine, Serge Devreker prépare un Américain à base de filet pur, « le communard », suivant cette belle tradition qui veut que le chef prépare le repas de midi pour le déguster ensuite avec son personnel. Freddy Devreker, son père, désosse une belle épaule d'agneau en provenance des Pyrénées.

« La Belle Maraîchère, c'était déjà un restaurant connu à l'époque où je me suis marié. Auparavant, c'était un bistrot tenu par une très belle femme, la belle maraîchère », explique Freddy Devreker, 78 ans (dont plus de 60 ans de métier). « J'ai repris le restaurant en 1973. Les débuts ont été difficiles. Il nous a fallu deux ans pour trouver notre vitesse de croisière. Nous nous sommes spécialisés dans la préparation du poisson, dans la cuisine de tradition et de vérité, et de produits sauvages. Nous privilégions les classiques : de bonnes croquettes aux crevettes, de la soupe de poisson, un Waterzooi à la Zeebruggeoise, un bon tronçon de turbot grillé servi avec une dijonnaise à la Tierenteyn, cette excellente moutarde de Gand. Vous m'en direz des nouvelles », sourit-il.

Een heel Belgisch verhaal

'La Belle Maraîchère' is op de eerste plaats een mooi ouderwets café-restaurant met een heel bijzonder karakter. Een familierestaurant waar de dikwijls opgetogen klanten zich te goed doen aan zeegerechten en aan eenvoudige producten. Je komt er voor de gezellige sfeer, voor de kreeft en de schaaldieren, maar ook voor specialiteiten zoals de rogvlugelpastei en de koningskrab, de visserspot van de Noordzee en de mooie in bloem gebakken tongen. Twee gerechten die je zeker niet mag missen: de grijzegarnaalkroketten en de Zeebrugse waterzooi.

In de keuken bereidt Serge Devreker een 'américain communard' op basis van ossenhaas, volgens de mooie traditie die wil dat de chef de lunch bereidt en dan samen met zijn personeel aan tafel schuift. Freddy Devreker, zijn vader, beent een mooie schouder uit van een lam uit de Pyreneeën.

" La Belle Maraîchère was al een bekend restaurant toen ik trouwde. Vroeger was het een kroeg die werd uitgebaat door een zeer mooie vrouw, 'la belle maraîchère' (de mooie groentekweekster) ", legt de 78-jarige Freddy Devreker uit, die al 60 jaar in het vak staat. " Ik nam het restaurant over in 1973. In het begin hadden we het moeilijk. We hadden twee jaar nodig om op kruissnelheid te komen. We hebben ons gespecialiseerd in visgerechten volgens de echte traditionele recepten en in wilde producten. We gaven de voorkeur aan klassieke gerechten: goede garnaalkroketten, vissoep, Zeebrugse waterzooi, een mooi stuk geroosterde tarbot dat werd opgediend met Dijon-mosterd van Tierenteyn, die uitstekende mosterd uit Gent. U zult er enthousiast over zijn ", zegt hij al glimlachend.

Les grands classiques revisités

Aujourd'hui, son fils Serge officie en tant que chef. « Il a fait ses classes avec Émile Isabeau et Attilio Basso à l'Écailler et dans d'autres belles maisons pendant 10 ans, avant de rejoindre le bercail », précise Freddy avec fierté. « Ici, on fait fréquemment 140 couverts. Il faut de l'énergie et une sacrée force de travail en cuisine quand on fait tout soi-même. Nos produits sont hyper frais, car nous avons des intermédiaires qui trient tous nos poissons en amont. Jamais un coup de sang dans la sole. C'est bien sûr un peu plus cher, mais qu'importe quand on veut la qualité ! »

Serge Devreker revisite magnifiquement les grands classiques du poisson : le goût et les appoints de cuisson sont au rendez-vous. « La recette de Waterzooi », précise Serge, « est particulièrement chère à mon père, et elle figure en bonne place dans le répertoire de notre cuisine. »

Dans cette brasserie pleine d'animation, située dans un quartier en pleine mutation du cœur historique de Bruxelles, la clientèle vient pour des préparations classiques. Et elle ne sortira jamais déçue. D'autant que la cave est exceptionnelle, 187 flacons s'offrent à l'amateur, dont un Château d'Yquem que l'on peut déguster au verre à un prix abordable. Paul Gauguin avait coutume de dire que « cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large ». C'est assurément ce qui caractérise cette belle adresse où il vaut mieux réserver.

De grote klassiekers opnieuw bekeken

Vandaag is zijn zoon Serge de cheffkok. " Hij was gedurende 10 jaar in de leer bij Émile Isabeau en Attilio Basso in l'Écailler en bij andere gekende restaurants. Toen pas keerde hij naar huis terug", zegt Freddy met trots. "Hier serveren we dikwijls 140 maaltijden. Als je alles zelf doet, heb je veel energie nodig en moet je hard kunnen werken in de keuken. Onze producten zijn supervers, want onze tussenpersonen sorteren de vis op voorhand. Nooit een bloeditstorting in de tong. Dat is natuurlijk wat duurder, maar voor kwaliteit moet je iets over hebben!"

Serge Devreker heeft een prachtige nieuwe kijk op de grote klassieke visgerechten: heel smakelijk en tot in de puntjes afgewerkt. " Het recept voor de Waterzooi ", zegt Serge, " is mijn vader heel dierbaar en het staat dan ook op een ereplaats in ons keukenrepertorium. "

In dit levendige café-restaurant, dat zich in een volop in beweging zijnde buurt in het historisch centrum van Brussel bevindt, komen de klanten voor klassieke bereidingen. Ze worden dan ook nooit ontgoocheld. Bovendien heeft het huis een uitzonderlijke kelder, waar de liefhebbers kunnen kiezen uit 187 flessen en waaronder zich een Château d'Yquem bevindt, waarvan men een glas kan drinken tegen een schappelijke prijs. Paul Gauguin zei dikwijls dat "je om te koken een beetje een leeghoofd moet zijn, maar een gulle geest en een groot hart moet hebben". Dat is ongetwijfeld van toepassing op dit uitstekende adres, waar men zijn tafel maar beter kan boeken.

Michel Jonet

À découvrir

En entrée, une magnifique soupe de poisson avec rouille et croûtons maison. Pour suivre, les fameuses croquettes de crevettes grises, une bonne sole cuite à l'arête, et la préparation de Waterzooi à la Zeebruggeoise, une goûteuse variante de la préparation traditionnelle à la Gantoise et basée sur 4 poissons: cabillaud, sole, loup de mer et saumon.



Je proeven

Als voorgerecht een prachtige vissoep met zelfgemaakte knoflooksaus en croutons. Dan de befaamde grijzegarnalenkroketten, een mooie aan de graat gebakken tong en vervolgens de op Zeebrugse wijze bereide waterzooi, een variant op de traditionele Gentse en gebaseerd op 4 vissoorten: kabeljauw, tong, zeewolf en zalm.

Suprême de turbot Sauvage Braisé au Noilly Prat

Gestoomde Wilde Tarbotfilet met Noilly Prat

Ingédients (4 p)

- 4 suprêmes de Turbot de +/- 180 g
- 1 dl de Noilly Prat
- 1 dl de fumet de poisson
- 1 dl de vin blanc sec
- 2 échalotes hachées
- 3 dl de crème fraîche
- 2 tomates mondées (lobes) et 1 tomate mondée en petits dés
- 1/2 cuillère à café d'estragon haché
- 1/2 cuillère à café de persil haché
- 2 cuillères à soupe de crème mi-battue

Préparation

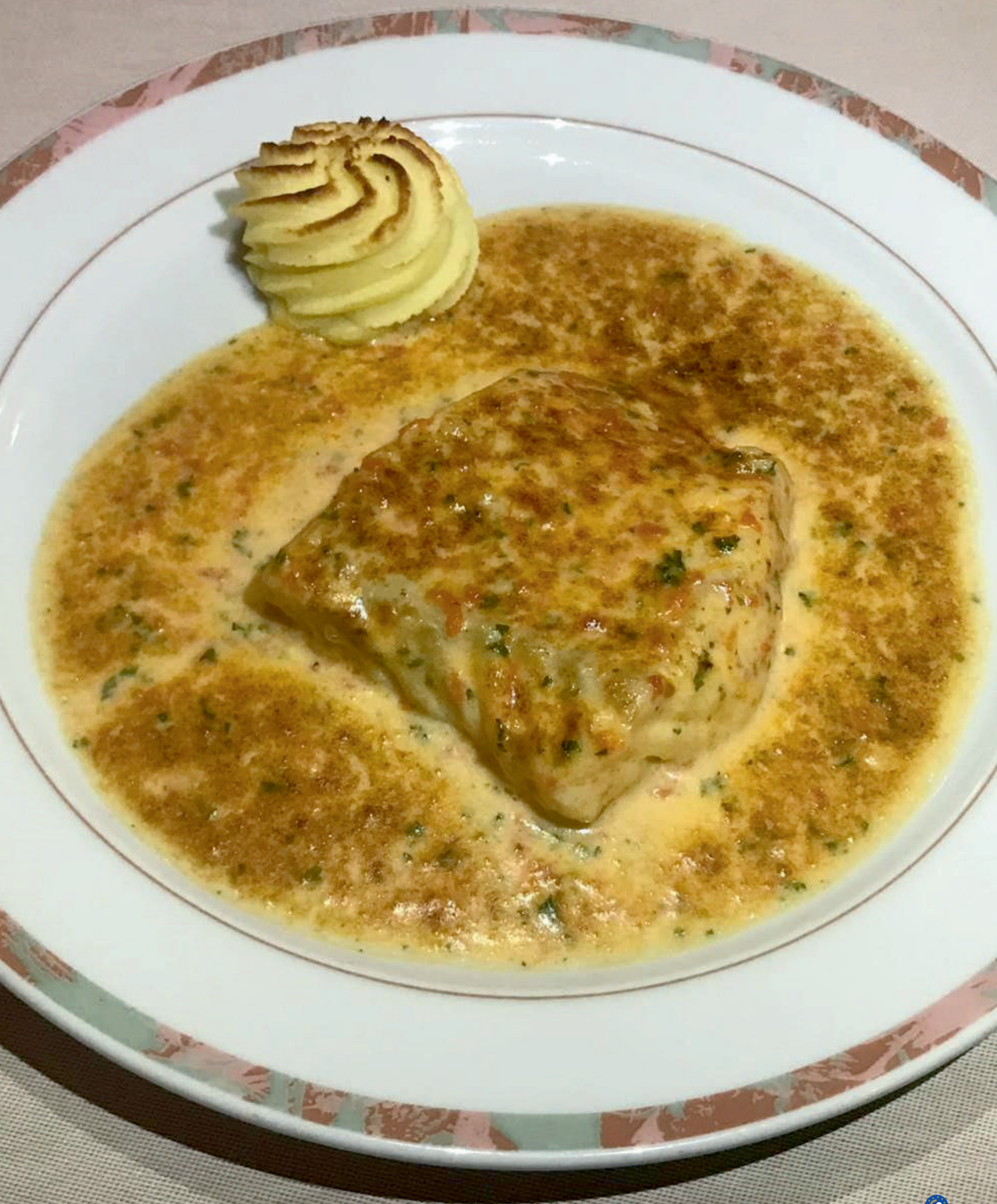
- Assaisonner (sel et poivre) et braiser les suprêmes avec le Noilly Prat, le fumet, le vin blanc sec et les échalotes hachées pendant +/- 8 minutes
- Retirer les suprêmes et les réserver au chaud
- Réduire le jus de cuisson, ajouter la crème fraîche et laisser réduire à nouveau
- Ajouter la tomate concassée, le persil et l'estragon hachés
- Une fois la sauce onctueuse et assez réduite, ajouter un peu de jus de citron si nécessaire et incorporer la crème mi-battue
- Rectifier ensuite l'assaisonnement

Ingrediënten (4 p)

- 4 tarbotfilets van ± 180 g
- 1 dl Noilly Prat
- 1 dl visbouillon
- 1 dl droge witte wijn
- 2 gehakte sjalotten
- 3 dl verse room
- 2 gepelde tomaten (lobben) en 1 gepelde tomaat in blokjes
- 1/2 theelepeltje gehakte dragon
- 1/2 theelepeltje gehakte peterselie
- 2 eetlepels halfgeklopte room

Bereiding

- De filets kruiden (peper en zout) en ongeveer 8 minuten laten stoven met de Noilly Prat, de visbouillon, de droge witte wijn en de gehakte sjalotten
- De filets verwijderen en warm bewaren
- Het kookvocht indikken, er de verse room aan toevoegen en opnieuw laten indikken
- De in stukjes gesneden tomaat en de gehakte peterselie en dragon toevoegen
- Eens de saus smeugig en voldoende ingedikt is, er zo nodig een beetje citroensap en de halfgeklopte room aan toevoegen
- Goed op smaak brengen





Huynen Frères

CRÉATEURS D'ABORDS
ARCHITECTES DE JARDIN

Étude de projets 2D/3D
Relevés topographiques
Aménagements extérieurs
Pavage
Piscine
Horticulture
Entretiens
Clôtures...

Huynen Frères : le jardin comme vous le rêvez,
pour de très longues années.



The Restaurant



by Pierre Balthazar

Europe et circuits courts

Le restaurant de l'imposant Hôtel Hilton du Boulevard de Waterloo, rénové par la chaîne suédoise Pandox, et devenu The Hotel, a retrouvé une sublime jeunesse. La fameuse maison de bouche avait reçu une reconnaissance internationale avec l'arrivée du chef français Michel Theurel en 1967. Pour le touriste et le gastronome de passage à Bruxelles, se rendre à La Maison du Bœuf était une démarche incontournable. The Restaurant by Pierre Balthazar, ainsi qu'on l'appelle aujourd'hui, leur offre une nouvelle expérience.

Le projet culinaire du restaurant est un projet européen, bien dans l'esprit des Euro-Toques. « À l'origine de celui-ci », explique Pierre Balthazar, « il y a mon expérience de dix ans au Conseil de l'Europe, et le souhait de Herman Van Rompuy, lorsqu'il est arrivé à la Présidence du Conseil, de faire appel à des chefs étoilés européens pour les sommets européens. Par exemple, Guy Savoy, Yves MATTAGNE, Andréas MAVROMMATIS, Michaël Fulci, Carlo Cracco, Shane Osborn ou Gerhard Schwaiger. Cela a permis de montrer de brillants savoir-faire gastronomiques internationaux, et de s'ouvrir aux meilleures saveurs françaises, italiennes, voire thaïlandaises. Après les attentats, l'ambiance n'a plus été la même à Bruxelles, et la restauration, tout comme l'hôtellerie, ont connu des temps difficiles. Il a fallu orienter notre travail différemment, vers une cuisine axée circuits courts et produits locaux, et profiter des savoirs acquis au sein de notre propre brigade. »

Europa en korte ketens

Het restaurant van het indrukwekkende Hilton-hotel aan de Waterloolaan, dat werd gerenoveerd door de Zweedse Pandox-keten en werd omgedoopt tot 'The Hotel', is schitterend verjongd. Het befaamde restaurant had internationale erkenning met de komst van de Franse chef Michel Theurel in 1967. Toeristen en gastronomen die Brussel aandeden, konden moeilijk anders dan naar 'La Maison du Bœuf' gaan. 'The Restaurant by Pierre Balthazar', zoals het tegenwoordig heet, biedt hun nieuwe ervaringen.

Het culinaire project van het restaurant is een Europees project, helemaal in de geest van de Euro-Toques. "Aan de oorsprong ervan", vertelt Pierre Balthazar, "ligt mijn 10 jaar ervaring bij de Europese Raad en de wens van Herman Van Rompuy, toen hij Voorzitter van de Raad werd, om een beroep te doen op Europese sterrenchefs voor de Europese tops. Bijvoorbeeld op Guy Savoy, Yves MATTAGNE, Andréas MAVROMMATIS, Michaël Fulci, Carlo Cracco, Shane Osborn of Gerhard Schwaiger. Daardoor kon er schitterende internationale knowhow worden getoond en kon men zich openstellen voor de beste Franse, Italiaanse en zelfs Thaise smaken. Na de aanslagen was de sfeer in Brussel helemaal veranderd en kenden restaurants en hotels moeilijke tijden. We moesten ons werk anders oriënteren, in de richting van een keuken die werkt met korte ketens en plaatselijke producten, en daarbij gebruik maken van de kennis van onze eigen brigade."

Une cuisine authentique et de partage

De fait, le chef s'oriente, avec rigueur, vers un foodpairing raisonné au niveau des ingrédients. Dans sa cuisine ouverte à front de tables, avec son fidèle complice Xavier Bernes, il puise son inspiration dans les actions locales, et compose une carte hebdomadaire qui fait la part belle aux produits du marché. « Je pratique une cuisine simple, généreuse à travers l'authenticité des produits », souligne Pierre Balthazar. « Une cuisine puisée dans le cœur et l'imaginaire des chefs que j'ai pu fréquenter. L'essentiel, c'est de rester gourmand comme un enfant et de partager. » Il s'inscrit ainsi dans cette nouvelle voie tracée par les meilleurs artisans et chefs de la génération montante, au service d'une cuisine posée et attentive à la précision de chaque assiette.

À découvrir

La bruschetta de pigeon, boudin blanc, sirop de Liège et pomme; le pintadeau et homard, asperges vertes, mousse de crustacés savoureuse; le croustillant à l'orange, citron vert, coulis de fraises des bois et pistache.

Een authentieke en gedeelde keuken

In feite richt de chef zich op foodpairing met bereedene ingrediënten. In zijn open keuken met zicht op de tafels en met de steun van zijn trouwe medewerker Xavier Bernes, put hij zijn inspiratie uit plaatselijke acties en stelt hij wekelijks een kaart samen die veel ruimte geeft aan de op de markt verkrijgbare producten. “Ik maak een eenvoudige keuken, die gul is via de authenticiteit van de producten”, benadrukt Pierre Balthazar. “Een keuken die uit het hart en de verbeelding komt van de chefs met wie ik mocht omgaan. Het belangrijkste is dat je nieuwsgierig blijft als een kind en dat je deelt met anderen.” Op die manier past hij bij de nieuwe weg die werd uitgestippeld door de beste ambachtstlui en chefs van de opkomende generatie, ten dienste van een rustige keuken, met aandacht voor de nauwkeurigheid van elk bord.

Je proeven

Duivenbruschetta, witte beuling, Luikse siroop en appel; parelhoentje en kreeft, groene asperges, heerlijke schaaldierenmousse; crunch met sinaasappel, groene citroen, puree van bosaardbeien en pistaches.



Michel Jonet

Asperge verte / Anguille fumée / Caviar belge

Groene asperge / Gerookte paling / Belgische kaviaar

Ingrédients (4 p)

- 8 asperges vertes
- 1 asperge blanche
- 160 g de filet d'anguille fumée
- 4 radis
- 1 jeune oignon
- 10 g de graines de tournesol
- 5 cl d'huile de colza belge bio
- 3 cl de vieux vinaigre de pomme
- 20 g de caviar belge

Préparation

- Peler le bout de 4 asperges vertes, les cuire, les refroidir directement à l'eau froide. Les couper en biseaux et lamelles de 3 mm d'épaisseur
- Couper 12 très fines tranches d'asperge blanche crue
- Faire une mousse avec tous les restes d'asperges vertes et monter à l'huile de colza, assaisonner
- Couper les filets d'anguille fumée à la même taille que les asperges vertes
- Faire du mimosa de jaune et de blanc d'œuf
- Râper les radis
- Faire une julienne d'oignons verts
- Assaisonner les copeaux d'asperge avec un peu d'huile de colza, sel et poivre
- Faire une vinaigrette avec le reste d'huile de colza, le vieux vinaigre de pomme et les graines de tournesol

Ingrediënten (4 p)

- 8 groene asperges
- 1 witte asperge
- 160 g gerookte palingfilets
- 4 radijzen
- 1 jonge ui
- 10 g zonnebloempitten
- 5 cl Belgische biologische koolzaadolie
- 3 cl oude appelazijn
- 20 g Belgische kaviaar

Bereiding

- De uiteinden van 4 groene asperges schillen, ze koken en dan direct afkoelen in koud water. Ze schuin snijden in schijfjes van 3 mm dik
- 12 zeer fijne plakjes van de rauwe witte asperge snijden
- Een mousse maken van alle resten van de groene asperges en opkloppen met koolzaadolie, kruiden
- De gerookte palingfilets op hetzelfde formaat snijden als de groene asperges.
- Mimosa maken van eierdooier en eiwit
- De radijzen raspen
- De groene uien in blokjes snijden
- De aspergekrullen kruiden met een beetje koolzaadolie en met peper en zout
- Een olie- en azijnsaus maken met de rest van de koolzaadolie, de oude appelazijn en de zonnebloempitten



ESPRESSO PELLINI

Unique et incomparable



Pellini Top Arabica 100%, véritable icône de l'espresso italien.

Un assemblage exclusif de cafés pur Arabica, un arôme unique et incomparable.

Un espresso choisi tous les jours par des millions de personnes dans le monde et sélectionné par les meilleurs restaurants.

www.pellinicaffe.com

ESPRESSO
PELLINI

La Ligne Rouge



À La Ligne Rouge, tous les feux sont au vert !

Une Harley Davidson trône devant la porte de cet endroit devenu une des perles gastronomiques en Brabant Wallon. Eh oui, le chef est un biker, mais aussi un passionné de rugby à la carrure imposante. Il nous reçoit dans un beau restaurant aménagé avec élégance et zénitude par Catherine et Olivier Lust, les propriétaires et associés du chef. La cuisine s'ouvre sur un splendide jardin où l'on aperçoit Guillaume, un membre de l'équipe en train de cueillir des herbes aromatiques, tandis que le passe en cuisine impressionnant permet de découvrir un chef qui travaille façon « panavision » avec sa brigade. Dès la lecture des cartes, on comprend rapidement qu'ici, on ne chipote pas avec le terroir, la sélection des produits et le choix des vins.

Parcours de chef

Natif de Paris, Benjamin Laborie débute à la prestigieuse École Ferrandi (Paris) dès l'âge de 14 ans. Il enchaîne ensuite sur un CV de première classe : d'abord 1 an chez Thierry Thiercelin à la Villa Belrose à Gassin près de Saint-Tropez**, 3 ans chez Michel Guérard*** (1 an à la Ferme aux Grives, puis 2 ans au Pré d'Eugénie) et autant chez Michel Bras*** (Maison Bras).

Ce chef passionné de rugby et de culture maori va travailler dans un Relais et Château en Nouvelle-Zélande pour débarquer ensuite en Belgique. Il passe notamment au Bowery, où il sera repéré par le Gault&Millau comme « Découverte de l'année ». Puis commence l'aventure de La Ligne Rouge avec l'obtention de l'étoile en moins de deux ans.



In La Ligne Rouge, staar alle lichten op groen!

Een Harley Davidson staat te pronken voor de deur van een van de gastronomische pareltjes van Waals-Brabant. Inderdaad, de chef is een motorrijder én gepassioneerd door rugby. Hij ontvangt ons in een mooi restaurant dat elegant en zen is ingericht door Catherine en Olivier Lust, de eigenaars en vennoten van de chef. De keuken geeft uit op een schitterende tuin waar Guillaume, een lid van de brigade, kruiden plukt, terwijl in de indrukwekkende keuken de chef “panavision” werkt met zijn brigade. Bij het lezen van de kaart, valt onmiddellijk op dat er geen loopje wordt genomen met terroir, het bepaalt de keuze van producten en wijnen.

Parcours van de chef

Benjamin Laborie, afkomstig van Parijs, begon aan de prestigieuze École Ferrandi (Parijs) op 14-jarige leeftijd. Vervolgens op zijn sterren-cv: eerst een jaar bij Thierry Thiercelin in Villa Belrose in Gassin bij Saint-Tropez**, 3 jaar bij Michel Guérard*** (1 jaar in La Ferme aux Grives, daarna 2 jaar in Pré d'Eugénie) en even lang bij Michel Bras*** (Maison Bras).

Die chef, gebeten door rugby en de Maori-cultuur, gaat werken in een Relais et Château in Nieuw-Zeeland om daarna in België te belanden. Daar werkt hij in Bowery waar hij opgemerkt wordt door de Gault&Millau als “Ontdekking van het jaar”. Daarna begint het avontuur van La Ligne Rouge en de toekenning van een ster in amper twee jaar tijd.





Produit, goût, rigueur

« J'aime travailler des produits en provenance de régions où j'ai séjourné et connu les gens », précise le chef. « Je veux passer le témoin et l'expérience du goût venant de producteurs et d'artisans exemplaires qui travaillent au quotidien pour nous offrir des saveurs précises qui réconfortent. J'essaie d'alléger et de rendre plus élégants des grands classiques et des recettes plus traditionnelles. Avec un impératif fondamental, ne jamais refaire une recette apprise lors de mes différents passages en cuisine. Ce serait à la fois trop facile et pas très passionnant. Dans de grandes maisons, comme chez Guérard, j'ai appris l'engagement et la rigueur des grandes brigades où l'on travaillait des heures en non stop. Ça forge le caractère, cela donne de la résistance. C'est chez Michel Bras que j'ai appris le management en cuisine avec un chef plus humain, des horaires de rêve basés sur un régime de 38 heures et de longues plages de récupération. Mais une fois lancé, on était une belle équipe bien concentrée sur la réussite du service, et ça restait vraiment du sport ! »

Chaque plat est parfois une énigme culinaire tant le chef joue sur tous les répertoires possibles. La cuisine est franche, savoureuse, maîtrisant parfaitement les cuissons et le dosage des condiments. En salle, Catherine Lust œuvre en maîtresse de maison, très attentive à l'accueil des convives. La carte des vins, animée par Yannick Ostry, un sommelier alsacien, vaut le détour. On y trouve des vins haut de gamme de la plupart des grandes régions françaises, mais aussi plus abordables, faisant la part belle aux vins du Languedoc, du Roussillon et du Sud-Ouest. La terrasse accueillante est certainement un bel atout également.

À découvrir

Les mises en bouche d'exception, la belle asperge verte de Nogaret cuite minute, œuf mollet en croûte de morilles, voile de lard Stagionato; le ris de veau poêlé crousti-fondant, purée de petits pois au beurre noisette, crumble à l'estragon, cèbes glacés au jus; le cylindre au fromage blanc frais, fraises Gariguettes en différentes textures.

Producten, smaak, discipline

"Ik werk graag met producten van de streken waar ik al verbleef en waarvan ik de mensen heb gekend", legt de chef uit. "Dat wil ik graag doorgeven, net als de smaak, gecreëerd door producenten en ambachtslui die zich dagelijks inzetten om ons die troostende smaken te bieden. Ik probeer de grote klassiekers en traditionelere recepten lichter en eleganter te maken. Heel belangrijk: een recept dat ik ooit heb geleerd in een van de keukens waar ik geweest ben, zal ik nooit opnieuw maken. Dat zou te gemakkelijk en niet erg interessant zijn. In grote huizen, zoals bij Guérard, leerde ik het engagement en de discipline van grote keukenbrigades waar we uren aan een stuk doorwerkten. Dat staalt je karakter en geeft je veerkracht. Michel Bras leerde me keukenmanagement met een menselijkere chef, met droomuren gebaseerd op een 38-urenweek en lange recuperatietijden. Maar eens we van start gingen, waren we een uitstekend team, helemaal geconcentreerd op een geslaagde service, en dat is echt sporten!"

Bij het proeven is ieder gerecht soms een culinair raadsel gezien de chef alle mogelijke repertoires bespeelt. Van deze ervaring onthouden we: een eerlijke, smaakvolle keuken met perfecte cuisson en kruidendosering. Catherine Lust bestiert de zaal meesterlijk met alle aandacht voor het onthaal van de gasten. De wijnkaart, met uitleg van Yannick Ostry, een sommelier uit de Elzas, is al een bezoek waard. Hij biedt topwijnen uit de meeste grote Franse streken, maar ook betaalbaardere, met aandacht voor wijnen uit de Languedoc, de Roussillon en het Zuidwesten. En als de zon van de partij is, blijf dan 's avonds zeker nagenieten op het mooie verlichte terras.

Michel Jonet

Je proeven

Na de uitzonderlijke voorafjes, krijgen we perfect gegaarde grote groene Nogaret-asperges, een zachtgekookt ei omhuld met morieltjes en een laagje Stagionato-spek, knapperigmalse zwezerik, erwtjespuree met beurre noisette, dragoncrumble, in jus geglaceerd eekhoortjesbrood en daarna de cilinder van verse kaas en Gariguettes-aardbeien in verschillende texturen.

Caviar Kaluga sur mousse de haddock, gelée de cerfeuil

Kaluga-kaviaar op een mousse van gerookte schelvis met kervelgelei

Ingédients (4 p)

- 3 feuilles de gélatine
- 30 g d'oignons
- 35 g de pommes de terre
- 40 g de poireaux
- 20 g de beurre
- Une demi-gousse d'ail
- 200 g de haddock
- 200 g de fumet de poisson
- 140 g crème liquide 40 %
- 12 cl de lait

Préparation

- Réhydrater la gélatine
- Peler les légumes, les couper en petits morceaux, les faire suer au beurre sans coloration pendant 10 minutes
- Couper le haddock en dés, mélanger avec les légumes, mouiller avec le fumet, la crème et le lait pendant 20 minutes
- Mixer et passer au chinois, ajouter la gélatine à la préparation, encore chaude
- Mouler dans le contenant souhaité (bol, assiette, boîte à caviar...)

Gelée de cerfeuil

4 feuilles de gélatine // 125 g de cerfeuil // 25 cl d'eau // 2 g de sel

- Réhydrater la gélatine
- Plonger le cerfeuil dans l'eau bouillante salée 3 min, rafraîchir illico, mixer le cerfeuil et ajouter au fur et à mesure, l'eau de cuisson tiède pour obtenir une texture lisse, incorporer la gélatine
- Une fois le haddock très froid, verser la gelée de cerfeuil sur 2 à 3 mm, faire prendre
- Découper dans le pain de mie aplati, 8 disques de 2 cm de diamètre, les rouler façon toast Melba, les déposer au four entre 2 plaques pendant 8 min à 180° C

Ingrediënten (4 p)

- 3 gelatineblaadjes
- 30 g ui
- 35 g aardappel
- 40 g prei
- 20 g boter
- Een half teentje look
- 200 g gerookte schelvis
- 200 g visbouillon
- 140 g vloeibare room 40 %
- 12 cl melk

Bereiding

- De gelatine herbevochtigen in koud water
- Alle groenten schoonmaken en in kleine stukjes snijden, ze gedurende 10 minuten fruiten in boter zonder kleurvorming
- De gerookte schelvis in blokjes snijden, mengen met de groenten, gedurende 20 minuten bevochtigen met visbouillon, room en melk
- Mengen en door een puntzeef gieten, de gelatine bij de nog warme bereiding voegen
- In een vorm naar keuze gieten (kom, bord, kaviaardoos...)

Kervelgelei

4 gelatineblaadjes // 125 g kervel // 25 cl water // 2 g zout

- De gelatine herbevochtigen in water
- De rauwe kervel 3 minuten in kokend zout water dompelen, onmiddellijk afkoelen, mixen en langzaam lauw kookwater aan toevoegen om een gladde textuur te verkrijgen, de gelatine toevoegen
- Eens de gerookte schelvis zeer koud is, er een laagje van 2 tot 3 millimeter kervelgelei op gieten, stevig laten worden
- In het platgedrukte witbrood 8 schijfjes met een diameter van 2 cm uitsnijden uitsnijden, ze snijden zoals voor een toast Melba-toast, ze tussen twee platen gedurende 8 minuten in de oven op 180°C leggen



RATIONAL

Westpoort 62
2070 Zwijndrecht

03 760 03 70
info@rational.be
www.rational.be



STEAMS

LIKE HEAVEN

Chaque détail contribue à la perfection

Avec le **SelfCookingCenter®**, Rational vous met la haute technologie au service de la tradition et de la création culinaire.



Café Métropole



La renaissance gastronomique
De gastronomische renaissance

Tradition et qualité

Avec la fermeture du restaurant L'Alban Chambon, qui a connu ses heures de gloire avec des réceptions fastueuses du temps du chef Michou, la baisse de fréquentation due à des travaux importants, les tracas du piétonnier et les attentats, l'enseigne avait connu des fortunes diverses. Le pari d'animer une brasserie de haut vol dans un cadre demeuré historique au cœur de la capitale impliquait de trouver un chef capable d'intégrer dans sa cuisine la magie du lieu en concordance avec des assiettes de belle tenue.

Pari tenu avec Michel Wahaltère dans sa vision de revisiter les spécialités belges, et surtout bruxelloises, dans une carte de brasserie traditionnelle. Rien ne prédestinait au départ ce fils de boucher diplômé de l'École d'Hôtellerie de Liège à mener dès le départ une brillante carrière internationale, si ce n'est le désir de perfectionner son anglais aux États-Unis.

À l'USC (University of Southern California), il rencontre une jeune Star de la cuisine en Amérique, le chef Patrick Healy (un disciple de Roger Vergé et Michel Guérard). Il ouvre avec lui comme sous-chef et ensuite comme chef, le restaurant Champagne à Los Angeles. Pendant plus de 25 ans, il va travailler dans les plus belles maisons de New York, Los Angeles, Miami, Aspen et Denver, d'abord comme Executive Chef et ensuite souvent pour des missions de consultance.

Michel avait promis à sa famille de rentrer en Belgique pour ses 50 ans, de revenir à ses origines belges et surtout de s'occuper de son fils qui se destine à une carrière de musicien. Promesse tenue au Belga Queen voisin pendant quelques années en compagnie d'un patron également cuisinier expert en cuisine belge, Monsieur Antoine Pinto, pour atterrir ensuite Place de Brouckère, au Café Métropole, au service d'une cuisine de type brasserie haut de gamme ancrée dans la tradition culinaire bruxelloise.



Traditie en kwaliteit

Het sluiten van het restaurant L'Alban Chambon, dat zijn hoogtepunt kende met de feestelijke recepties in de tijd van chef Michou, het teruglopen van het aantal bezoekers wegens grote werken en de problemen met de voetgangerszone en de aanslagen hadden een einde gemaakt aan de gevarieerde geschiedenis van het huis. Om een brasserie van topklasse uit te baten in het historisch kader van het stadscentrum, moest er een chef worden gevonden die in zijn keuken de betovering van de plaats wist te combineren met mooi geserveerde schotels.

Daarin slaagde Michel Wahaltère met de nieuwe kijk op Belgische en vooral op Brusselse specialiteiten die zijn traditionele brasseriekaart bood. Niets kon doen vermoeden dat deze slagerszoon, die afstudeerde aan de Luikse hotelschool, haast onmiddellijk aan een schitterende internationale loopbaan zou beginnen, tenzij misschien omdat hij zijn kennis van het Engels wilde vervolmaken in de Verenigde Staten.

Aan de USC (University of Southern California) ontmoet hij een jonge vedette van de Amerikaanse keuken, namelijk chef Patrick Healy (een leerling van Roger Vergé en Michel Guérard). Als souschef en later als chef opent hij met hem het restaurant Champagne in Los Angeles. Meer dan 25 jaar lang gaat hij werken in de mooiste huizen van New York, Los Angeles, Miami, Aspen en Denver, eerst als Chief Executive en later dikwijls voor consultancyopdrachten.

Michel had zijn familie beloofd op zijn 50e naar België terug te keren, om de draad met zijn Belgische oorsprong weer op te nemen en vooral om zich bezig te houden met zijn zoon, die zich voorbereidt op een muzikale loopbaan. Hij deed zijn woord enkele jaren lang gestand in de nabijgelegen Belga Queen, aan de zijde van Antoine Pinto, een in de Belgische keuken gespecialiseerde chef. Daarna belandt hij aan het de Brouckèreplein, in Café Métropole, waar een brasseriekeuken van het hoogste niveau wordt geserveerd, die stevig verankerd is in de Brusselse culinaire traditie.

Belgitude, entre Liège et Bruxelles

Le chef à propos de son challenge : « J'ai toujours gardé en moi une certaine belgitude venue au départ de ma culture des spécialités liégeoises. Antoine Pinto m'a permis de la perfectionner et de prendre le pouls de la ville, de ses habitants et des touristes, en revisitant les grands classiques de la cuisine belge remise au goût du jour, allégée, épicée de touches très nationales à travers l'adjonction de bière dans de nombreux plats... Ma rencontre avec les responsables de l'hôtel, dont le F&B Manager Manuel Ramos Rodrigues, un des principaux acteurs du changement, a abouti à une collaboration dans leur établissement. L'endroit est aussi propice à une cuisine de brasserie de haut vol pour les rencontres d'hommes d'affaires, les clients habitués ou les touristes de passage venus faire du shopping, dans ce lieu où les Bruxellois y croisent depuis toujours des grands noms du cinéma, de la science, de la presse ou de la politique. »

La nouvelle carte du Café renoue avec l'histoire de la création de cet établissement par la famille de brasseurs Wielemans-Ceuppens en 1890. Cette brasserie de luxe accueille ses clients dans un cadre Art Nouveau, où les décors d'époque ont été conservés et classés. Les clients peuvent ainsi se poser dans le cadre intime et somptueux de l'intérieur, ou observer la ville, été comme hiver, en s'attablant à la terrasse chauffée. Le bonheur est au rendez-vous, grâce aussi au sens de l'hospitalité poussé au maximum par une équipe consciente d'apporter à chaque client l'occasion de vivre un moment historique. Le team nous promet d'ailleurs quelques belles nouveautés sur la terrasse, dont un banc d'écailler.

À découvrir

La Mozzarella de Bufflonne belge, figues marinées, jambon d'Ardenne et pousses de roquette, le petit salé aux lentilles, une escabèche de crevettes tigrées, ananas et bavaois d'avocat, et un Waterzooi de poissons de la mer du Nord.

Belgitude, tussen Luik en Brussel

Over die uitdaging zegt de chef: "Doordat ik opgroeide met Luikse specialiteiten, ben ik altijd een beetje Belg gebleven. Dankzij Antoine Pinto kon ik me vervolmaken en de vinger houden aan de pols van de stad, haar bewoners en haar toeristen, door weer een klassieke Belgische keuken te gaan maken, maar dan aangepast aan de nieuwe smaak, lichter, met zeer nationale toetsen door bijvoorbeeld bier toe te voegen aan veel gerechten ... Mijn ontmoeting met de staf van het hotel, onder wie F&B manager Manuel Ramos Rodrigues, een van de voornaamste bewerkers van de verandering, leidde tot samenwerking. De plaats is ook zeer geschikt voor een hoogwaardige brasseriekeuken, dankzij de aanwezigheid van veel zakenmensen, vaste klanten en toeristen die komen shoppen in Brussel, en was altijd al de favoriete plek van filmsterren, wetenschappers, journalisten en politici."

De nieuwe kaart van het Café legt trouwens de band met de oprichting van deze gelegenheid door de brouwersfamilie Wielemans-Ceuppens in 1890. Deze luxueuze brasserie ontvangt zijn klanten in een Jugendstil-kader waarin de oude inrichting wordt bewaard en beschermd. Zo kunnen de klanten genieten van het intieme en weelderige interieur, of zomer en winter naar het stadsleven kijken vanop het verwarmde terras. Het was gewoon zalig, ook dankzij de grote zin voor gastvrijheid van het team dat elke klant de kans bood om een historisch moment te beleven. Er werden ons trouwens enkele mooie nieuwigheden op het terras in het vooruitzicht gesteld, waaronder een oesterbar.

Te proeven

De Belgische buffelmozzarella, gemarineerde vijgen, Ardense ham en rucolascheuten, gezouten varkensvlees met linzen, escavèche van tijgersgarnalen, ananas en avocadbavaois, alsook een Waterzooi van Noordzeevissen.



Oeuf à la Meulemeester

Ei à la Meulemeester

Ingrédients (4 p)

- 6 œufs frais
- 125 g de crevettes grises décortiquées
- 10 cl de crème fraîche
- 25 g de fromage râpé (Emmenthal)
- 50 g de beurre
- 25 cl de bière blanche
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Gand
- 1 cuillère à soupe de cerfeuil haché
- Sel et poivre

Préparation

- Faire cuire 4 œufs durs et faire refroidir sous l'eau froide
- Dans un poêlon, faire chauffer légèrement la blanche pour faire évaporer l'alcool, couper le feu et laisser refroidir, y faire macérer les crevettes environ 1 h, passer au chinois, réserver crevettes grises et bière séparément
- Pour la mousseline, prendre 1 dl de bière, fouetter 2 jaunes dans une casserole conique, ajouter 1 dl de bouillon, battre le mélange à feu doux jusqu'à ce qu'il soit mousseux, ajouter petit à petit 250 g de beurre clarifié, continuer à fouetter jusqu'à épaississement, ajouter la crème en 3 fois pour ne pas casser la mousseline, assaisonner avec la moutarde, sel et poivre, cerfeuil
- Écaler les œufs durs et les couper en rondelles
- Beurrer légèrement des ramequins, répartir les rondelles d'œuf, ajouter les crevettes grises, couvrir de sauce, saupoudrer de fromage râpé
- Faire gratiner sous le grill du four et servir sans attendre accompagné de pain

Ingrediënten (4 p)

- 6 verse eieren
- 125 g gepelde grijze garnalen
- 10 cl verse room
- 25 g geraspte kaas (Emmental)
- 50 g boter
- 25 cl witbier
- 1 soeplepel Gentse mosterd
- 1 soeplepel gehakte kervel
- Peper en zout

Bereiding

- 4 eieren hard koken en laten afkoelen onder koud water
- Het witbier een beetje verwarmen in een pan om de alcohol te laten verdampen, het vuur doven en laten afkoelen, de garnalen er ongeveer één uur in laten trekken, door een puntzeef doen en de grijze garnalen en het bier afzonderlijk bewaren
- Voor de mousseline: 1 dl bier nemen, de 2 resterende eierdooiers kloppen in een kegelvormige kookpot, 1 dl bouillon toevoegen, het mengsel op een zacht vuurtje kloppen tot het schuimig wordt, er beetje bij beetje 250 g geklaarde boter aan toevoegen, blijven kloppen tot het mengsel dik wordt, er de room in 3 keer aan toevoegen om de mousseline niet te breken, op smaak brengen met Gentse mosterd, zout en peper, en kervel
- De harde eieren pellen en ze in schijfjes snijden
- De ovenschoteltjes licht instrijken met boter, de eischijfjes gelijkmatig spreiden, er de grijze garnalen op doen, de saus in de ovenschoteltjes gieten, bestrooien met geraspte kaas
- Laten gratineren onder het ovenrooster en direct opdienen met brood





LA VIANDE BLEUE DES PRÉS

C'est bon pour moi, bon pour la nature

La Vache «Bleue des Prés» est un produit de qualité supérieure, de notre terroir développé en collaboration avec l'Université de Liège.

La viande provient de femelles de race Blanc Bleu Belge âgées de 30 à 72 mois, qui ont bénéficié d'un minimum de deux saisons de pâturage et nourries avec une majorité de céréales produites localement.

La production subit un contrôle et une traçabilité de tous les instants.

La viande est plus foncée et sa structure finement persillée lui donne toute sa saveur.

Au cours de la finition qui dure en moyenne de 75 à 100 jours, l'alimentation de l'animal, à base de graines de lin, contient des acides gras poly-insaturés Oméga 3.

Cette particularité confère au produit un intérêt certain pour la santé.

La démarche Equilibrium dans laquelle s'inscrit la «Bleue des Prés» vise à proposer au consommateur une alimentation saine, goûteuse et plus équilibrée, grâce notamment à l'apport des Oméga 3.

Les vaches «Bleue des Prés», grâce à leur schéma d'alimentation, produisent 25 % d'émission de méthane en moins.

Il s'agit donc d'un produit « Bon pour moi, bon pour la nature ».

www.menuomega3.be



info@jeangotta.be

www.jeangotta.be



48





Une charte Horeca
pour promouvoir la viande bovine belge de qualité

Een Horecahandvest
voor het promoten van het Belgisch kwaliteitsrundvlees



Charte pour la promotion de la viande bovine belge

Les trois fédérations Horeca (Wallonie, Bruxelles, Flandre), les syndicats agricoles, l'association Euro-Toques Belgique, et le ministre fédéral de l'Agriculture, Denis Ducarme, ont signé en avril une charte visant à promouvoir l'offre de viande bovine belge de qualité.

Cette initiative du ministre a pour but d'encourager le consommateur à manger de la viande bovine élevée en Belgique, le producteur, à l'élever, et le restaurateur, à la préparer. Tout repose sur l'information, correcte, voire meilleure, et l'interconnexion, fluide, entre les intervenants, pour aller ainsi vers une attitude globale responsable et durable.



Une offre multiple

« Il s'agit de mettre en avant la diversité de l'offre belge, et de proposer cette multitude sur les tables des restaurants, tout en parlant des producteurs, et de leur métier », souligne le ministre. « Par cette charte, l'éleveur s'engage à garantir la traçabilité de la bête, à respecter son bien-être ou encore à lui offrir une alimentation saine et durable. Nous allons ainsi sortir de l'ombre des viandes bovines étrangères, et porter haut les viandes produites en Belgique et leur diversité. Blanc-bleu, Bleue de Chimay, Rouge des Flandres, Limousine, Charolaise, Angus, etc. retrouveront une existence dans l'esprit du consommateur, et dans leur assiette », ajoute le ministre, conscient de la méconnaissance relative entourant ce produit multiple, et prêt à imaginer, avec les signataires, catalogue, logo et appel à ambassadeurs.



Un catalogue utile

« Un catalogue permettrait de faciliter au restaurateur l'accès à un choix plus vaste », précise Yvan Roque, Président de la Fédération HORECA Bruxelles et patron du Scheltema. « Aujourd'hui, en effet, il n'est pas facile de trouver du Black Angus ou du Limousin belges, car on ne sait pas toujours où s'approvisionner. » Jean Castadot, Président Euro-Toques, pointe un élément important en communication, « le client aime qu'on lui raconte une histoire ». Avec cette charte, il sera dès lors possible et intéressant de parler du producteur régional qui fournit le restaurant. Le maître de salle pourra toucher d'autant plus le client qu'avec un produit venant d'un continent étranger.



Un logo visible

La charte prévoit aussi un logo (encore à la réflexion) à apposer sur la devanture des établissements des restaurateurs acquis à la cause. Le client qui poussera leur porte aura la garantie de déguster un plat préparé avec de la viande bien de chez nous !

Appel à candidatures



Devenez ambassadeur des viandes bovines élevées en Belgique !

Afin de respecter les engagements liés à la charte sur la viande bovine belge et de répondre à la demande de la force opérationnelle, Euro-Toques Belgique recherche des restaurants « membres Euro-Toques » ambassadeurs des principes de cette charte.

Nous visons

- 3 ambassadeurs en Wallonie
- 3 en Région Bruxelloise
- 3 en Flandre

Intéressé ? Envoyez un mail à j.castadot@eurotoques.be

Kandidatenoproep

Word ambassadeur van in België gekweekt rundvlees!

Om de met het handvest aangegeven verbintenissen na te komen en te voldoen aan de vraag naar operationele kracht, zoekt Euro-Toques België restaurants die "lid zijn van Euro-Toques" om ambassadeurs te worden van de principes van dat handvest.

We zoeken

- 3 ambassadeurs in Vlaanderen
- 3 in het Brussels gewest
- 3 in Wallonië

Belangstelling?

Stuur dan een e-mail naar j.castadot@eurotoques.be

Een Horecahandvest voor het promoten van het Belgisch kwaliteitsrundvlees

De drie Horecafederaties (Vlaanderen, Brussel, Wallonië), de landbouwsyndicaten, de Belgische Euro-Toquesvereniging, en de Belgische federale minister voor Landbouw, Denis Ducarme, hebben in april een handvest ondertekend voor het promoten van het aanbod van Belgisch kwaliteitsrundvlees aan de consument.

Met dit initiatief wil de minister de consument aansporen om in België geteeld rundvlees te eten, de producent om het te kweken en de restauranthouder om het te bereiden. Alles berust op een correcte, zo niet betere, informatie en een soepele verbinding tussen de uitvoerders om te komen tot een over het algemeen verantwoordelijke en duurzame houding.

Een veelzijdig aanbod

"Het komt erop aan de verscheidenheid van het Belgische aanbod te benadrukken, die veelzijdigheid aan te bieden op de restauranttafels en tegelijk te spreken over de producenten en hun vak", onderstreept de minister. "Door dit handvest verbindt de veeteler zich ertoe de traceerbaarheid van het dier te garanderen, te zorgen voor het welzijn ervan en het gezond en duurzaam veevoeder te geven. Zo gaan we uit de schaduw van het buitenlands rundvlees treden en kunnen we de aandacht vestigen op het in België geproduceerde vlees en op de kwaliteit ervan. Witblauwras, Blauwras van Chimay, Roodras uit Vlaanderen, Limousine, Charolaise, Angus enz. zullen weer onder de aandacht en op het bord van de consument komen", aldus de minister, die beseft dat dit veelzijdige product tamelijk onbekend is en die, samen met de ondertekenaars, een catalogus en een logo wil maken en ambassadeurs zoeken.

Een nuttige catalogus

"Met een catalogus zou de restauranthouder gemakkelijker een ruimere keuze kunnen maken", stelt Yvan Roque, Voorzitter van de Brusselse Horecafederatie en uitbater van de 'Scheltema'. "Vandaag kan men immers niet gemakkelijk Belgische Black Angus of Limousine vinden, want men kent nauwelijks leveranciers." Jean Castadot, Voorzitter van Euro-Toques, wijst op een belangrijk communicatie-element: "De klant hoort graag een verhaal". Met dit handvest zal men kunnen spreken over de regionale producent die aan het restaurant levert. En de ober kan de klant beter met Belgisch vlees overtuigen dan met een product uit een ander werelddeel.

Een zichtbaar logo

Het handvest voorziet ook in een logo (waarover nog wordt nagedacht) om te kleven op de vitrine van de restaurants die meedoen. Hun klanten zullen met zekerheid weten dat ze daar bij ons gekweekt vlees eten!



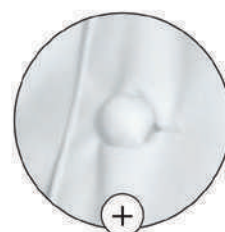
BLEU SARRAU

WORKING & SAFETY WEAR



3 adresses
Namur / Mons / Tournai

sales@bleusarrau.be
www.bleusarrau.be



Boutons tissu cousus main
en silicone
Hand-stitched fabric buttons
with silicone

Veste Euro/Monblanc
137.19 € Htva
166 tvac

Le tissu en 100% coton peigné double retors permet une grande résistance et une douceur optimale. Les boutons en tissus composés d'un corps en silicone sont indéformables et séchent rapidement. Finition NON-IRON qui facilite l'entretien en évitant le repassage et prolonge la durée de vie du vêtement.

The 100% double-twisted yarn, brushed cotton offers great resistance and perfect softness. The fabric buttons integrating a silicone body are non- deformable and dry quickly. The garment incorporates non-iron for easier care and longer service life.

Euro/monblanc



Taille / Size **T0 - 6**



Taille 7 ou + prix sur demande



RobuЯ





On a appris le décès du chef belge Eric Martin, retrouvé mort, le samedi 13 avril, dans sa chambre d'hôtel lors d'un séjour à Kinshasa. Il avait 61 ans. Ancien étoilé pendant 24 ans (de 1990 à 2014), ce chef propriétaire à la stature imposante avait son franc-parler mais surtout un grand cœur. Il a toujours été un grand amoureux de la nature et des produits authentiques. Il avait pour maître à penser Frédy Girardet, un des papes de la gastronomie mondiale (Hôtel de Ville à Crissier).

Actif depuis 2006 et membre du collectif Génération W, il avait, malgré la perte de son étoile Michelin en 2015, continué à développer sa maison et modernisé sa cuisine parfaitement ancrée dans son terroir de la Famenne et des Ardennes. Dans une précédente interview, il nous avait confié que pour lui, la transmission du flambeau du savoir, c'était important : « Bien sûr que ça l'est, tout comme les échanges entre chefs. J'ai des amis de 25 ans comme Pierre Résimont, jamais une dispute, on est souvent du même avis malgré nos caractères bien trempés. Et Christophe Pauly qui a travaillé chez moi, Jean-Michel Dienst... et bien d'autres. »

Sur Génération W : « On commence à se rendre compte qu'il y a un énorme potentiel de cuisiniers et d'artisans de qualité en Wallonie. Génération W est un collectif de chefs, d'entrepreneurs-restaurateurs, créateurs d'émotions gustatives, qui ont en commun la volonté et le désir de montrer les vraies potentialités du patrimoine culinaire wallon. Je pense qu'en nous fédérant solidement, on a de bonnes possibilités de faire avancer les choses. »

Tristan Martin perpétue désormais la mémoire de son père à La Maison Lemonnier, car il avait comme lui, le même goût pour la vie en milieu rural et pour la cuisine des produits du terroir de la Famenne.

We vernamen het overlijden van de Belgische chef Eric Martin die, tijdens een verblijf in Kinshasa, op zaterdag 13 april dood werd aangetroffen in zijn hotelkamer. Hij was 61 jaar. Deze man met zijn indrukwekkende gestalte, die 24 jaar lang (van 1990 tot 2014) sterrenchef was geweest, nam geen blad voor de mond, maar had vooral een groot hart. Hij hield veel van de natuur en van authentieke producten. Zijn leermeester was Frédy Girardet, een boegbeeld van de internationale gastronomie (Hôtel de Ville in Crissier).

Actief sinds 2006 en lid van de groep 'Génération W', was hij, ondanks het verlies van zijn Michelin-ster in 2015, zijn restaurant blijven ontwikkelen en zijn in de streek van de Famenne en de Ardennen verankerde keuken blijven moderniseren. In een vorig interview had hij ons toevertrouwd hoe belangrijk hij het vond de fakkel van de kennis door te geven: "Natuurlijk is dat zo, net zoals chefs van gedachten wisselen. Ik ben 25 jaar bevriend met mensen zoals Pierre Résimont, we maken nooit ruzie en denken dikwijls hetzelfde, ondanks ons felle karakter. En Christophe Pauly, die bij mij heeft gewerkt, Jean-Michel Dienst ... en vele anderen."

Over Génération W: "We beginnen te beseffen dat er een enorm potentieel aan bekwame koks en ambachtslui is in Wallonië. Génération W is een groep chefs, ondernemers-restaurantuitbaters, scheppers van smaakemoties, die allemaal de wil en het verlangen hebben om de echte mogelijkheden van het Waalse culinair erfgoed te tonen. Als we stevig de armen in elkaar slaan, denk ik dat we veel kansen creëren om de zaken vooruit te doen gaan."

Tristan Martin houdt de herinnering aan zijn vader levendig in La Maison Lemonnier, want hij houdt, net als hem, van het leven op het platteland en van koken met producten uit de streek van de Famenne.

Le spécialiste de la pâte
pour la restauration professionnelle



De specialist van de pasta
voor de professionele restaurantkeukens

Pasta
della Mamma

• THE PASTA DESIGNER •

Ensemble, réinventons les pâtes

Laten we samen de pasta opnieuw uitvinden



Sur notre site, découvrez l'entièreté de notre gamme, des recettes, des idées, des conseils...

Op onze website, ontdekt u het hele assortiment, recepten, ideeën, advies ...

www.pastadellamamma.be



S.A. PASTIFICIO DELLA MAMMA - Z I des Hauts-Sarts - 4^e Avenue, 35 - B-4040 Herstal (Belgium)
+32 (0)4 240.14.44 - info@pastadellamamma.be



Maurice Caerdinael

Portrait d'un gentilhomme Portret van een gentleman

Le Sanglier des Ardennes à Durbuy, la création d'un pôle touristique et gastronomique dans ce haut-lieu de l'Ardenne, la venue de l'Empereur du Japon dans la « plus petite ville du monde », ou encore le concept précurseur de la Saint-Valentin au restaurant, c'était Maurice Caerdinael.

Un chef, dont la carrière fut magnifique et digne de celle des plus grands ambassadeurs de la gastronomie belge à l'étranger. Maurice Caerdinael milita longtemps dans de nombreuses associations et fut, entre autres, Co-Fondateur et Past-Président de l'Ordre des 33 Maîtres-Queux de Belgique, Membre et co-fondateur des Étapes du Bon Goût, Membre et co-fondateur de l'Association des Maîtres Cuisiniers de Belgique, Membre de l'Académie Culinaire de France, Maître Conseil en Gastronomie Française, Président de la Ligue Hôtelière des Ardennes.

Past-Président du Syndicat d'Initiative de Durbuy, il consacra toute son existence au service de cette petite ville et du terroir ardennais qu'il aimait tant.

C'était un hôte chaleureux qui nous recevait dans un grand bureau agencé autour d'une vaste bibliothèque remplie de livres de cuisine. On y remarquait aussi la Distinction de Chevalier de l'Ordre de Léopold, reçue en 2010 pour couronner un très beau parcours de chef. Vif d'esprit et joyeux drille à ses heures, il nous laisse l'image d'un homme de bien. Maurice Caerdinael était une sorte de « gentilhomme » toujours souriant. Très actif, il était véritablement imprégné du sens de l'accueil et du partage avec sa vaste clientèle, ses heureux convives et ses nombreux amis gastronomes.

'Le Sanglier des Ardennes' in Durbuy, de oprichting van een toeristisch en gastronomisch centrum in deze Ardense topplaats, de komst van de Japanse keizer naar de 'kleinste stad ter wereld' en het pioniersconcept van Sint-Valentijn in het restaurant, dat was Maurice Caerdinael.

Een chef wiens prachtige loopbaan hem tot een van de beste ambassadeurs van de Belgische gastronomie in het buitenland maakte. Maurice Caerdinael voerde lange tijd actie in een groot aantal verenigingen en was, onder meer, Medestichter en Past-President van de 'Ordre des 33 Maîtres-Queux de Belgique', Lid en Medestichter van de 'Étapes du Bon Goût', Lid en Medestichter van de 'Association des Maîtres Cuisiniers de Belgique', Lid van de 'Académie Culinaire de France', Meester-adviseur inzake Franse gastronomie en Voorzitter van de 'Ligue Hôtelière des Ardennes'.

Als Past-President van de toeristische dienst van Durbuy, wijdde hij heel zijn leven aan dit stadje en aan de Ardennen, waarvan hij zoveel hield.

Hij was een hartelijke gastheer, die ons ontving in een groot kantoor met een uitgebreide bibliotheek vol kookboeken. Je kon er ook de onderscheiding als Ridder in de Leopoldsorde zien, die hij in 2010 ontving ter bekroning van zijn prachtige loopbaan als chef. Door zijn levendige geest en zijn opgewektheid blijft hij in onze herinnering voortbestaan als een steeds glimlachende 'gentleman'. Deze zeer actieve man was doordrongen van gastvrijheid en mededeelzaamheid tegenover zijn vele klanten, zijn gelukkige disgenoten en zijn talrijke bevriende gastronomes.

Une gaufre, deux fois !



Een wafel, twee keer !



Il a servi des gaufres à trois souverains lors de la fête du Benelux, expliqué leur fabrication pour Discovery Channel et défendu leurs spécificités lors d'une mission en Chine. Rencontre avec Andon Akayyan, propriétaire du plus ancien tea-room de Bruxelles, conteur passionnant et gourmand impénitent.

Parlez-nous des Gaufres de Bruxelles...

Notre tea-room est le plus ancien de Bruxelles : il a été créé dans les années 1970, et je l'ai racheté en 1992. C'est le seul, avec la Maison Dandoy, à servir les vraies gaufres de Bruxelles, artisanales, dont le parfum accompagne les passants dans le quartier de la Grand-Place. Mais on y sert aussi des crêpes, et des gaufres de Liège.

Justement : Liège ou Bruxelles ?

Les deux sont complètement différentes ! La gaufre de Liège présente une pâte travaillée, consistante, ferme même, et contient un sucre qu'on ne trouve qu'en Belgique : le sucre perlé. On la mange avec les doigts, elle est facile à emporter. La gaufre de Bruxelles est légère, croustillante à souhait. Sa pâte, aérienne, s'accommode d'un peu de sucre impalpable, mais aussi de fruits frais, de glace, de sirop d'érable, d'un coulis de chocolat belge, évidemment... On la mange à table, avec des couverts.

Je suis peut-être un peu chauvin : c'est celle que je préfère, avec un peu de chantilly et des fraises belges en saison.

Votre établissement est ouvert dès 7h30. Ce n'est pas un peu tôt, pour une gaufre ?

Je pourrais vous dire qu'il n'y a pas d'heure pour en manger ! Nos clients américains apprécient une gaufre de Bruxelles avec du bacon au petit-déjeuner, mais nous les servons aussi avec des haricots et de la saucisse !

Quelle est la meilleure boisson pour accompagner une gaufre de Bruxelles ?

Un bon chocolat chaud !

C'est donc un plaisir d'hiver ?

Non, c'est un plaisir tout court !

Quelle sera, selon vous, la gaufre de demain ?

La tendance actuelle est aux gaufres salées. Aux Gaufres de Bruxelles, nous avons trouvé le moyen d'intégrer des ingrédients salés à la pâte, avant cuisson. Avec une bonne petite salade fraîche, c'est une merveille ! Dans le cadre de notre plus grand projet, celui d'un établissement VIP destiné à notre clientèle internationale de stars, de chefs de gouvernements et de diplomates, nous mettons également au point une pâte sans allergènes, mais absolument semblable, au goût, à nos gaufres traditionnelles. Cela dit, j'espère que la gaufre de demain sera celle qu'on connaît aujourd'hui : il faut défendre, préserver et transmettre notre patrimoine !



Et eux comment la mangent-ils ?

En 27 ans de pratique, Andon Akayyan a eu l'occasion de noter les préférences de ses clients...

- Les Européens : « Toute simple, avec du sucre impalpable, de la chantilly ou des fraises. »
- Les Américains : « Avec un maximum d'ingrédients, 6 ou 7 toppings différents : on ne voit plus la gaufre ! »
- Les Asiatiques : « Avec des moules. »

En hoe eten zij hun wafels ?

Met zijn 27 jaar ervaring heeft Andon Akayyan de voorkeuren van zijn klanten leren kennen...

- De Europeanen: "Heel eenvoudig, met poedersuiker, chantilly of aardbeien."
- De Amerikanen: "Met zoveel mogelijk ingrediënten, 6 of 7 verschillende toppings, waaronder je de wafel niet meer ziet!"
- De Aziaten: "Met mosselen."

Tijdens het Feest van de Benelux diende hij wafels op voor drie staatshoofden, voor Discovery Channel legde hij uit hoe die wafels worden gemaakt en tijdens een economische missie naar China heeft hij de speciale eigenschappen van die wafels verdedigd. We hadden een ontmoeting met Andon Akayyan, de eigenaar van het oudste theesalon van Brussel, een boeiende verteller en een onbekommerde lekkerbek.

Vertel ons eens over Brusselse wafels ...

Ons theesalon is het oudste van Brussel: het werd opgericht in de jaren 1970 en ik nam het over in 1992. Samen met het Huis Dandoy, is het de enige plaats waar echte ambachtelijke Brusselse wafels worden geserveerd en waarvan men in de buurt van de Grote Markt de heerlijke geur kan ruiken. Maar we serveren ook pannenkoeken en Luikse wafels.

Dat is het juist: Luik of Brussel?

Ze zijn totaal verschillend van elkaar! Luikse wafels hebben een gekneed, lijvig en zelfs stevig deeg en ze bevatten suiker die je enkel in België vindt, namelijk parelsuiker. Je eet ze uit de hand en kunt ze gemakkelijk meenemen. Brusselse wafels zijn licht en heel knapperig. Op het luchtige deeg strooit men een beetje lichte poedersuiker, maar men kan er ook vers fruit, roomijs, ahornsiroop en vloeibare chocolade (uit België, natuurlijk) op aanbrengen ... Je eet ze aan tafel, met mes en vork.

Misschien ben ik een beetje chauvinistisch, maar ik heb ze het liefst met wat slagroom en Belgische aardbeien in het seizoen.

Uw tearoom is alle dagen open vanaf 7u30. Is dat niet een beetje vroeg voor een wafel?

Volgens mij kun je om eender welk uur een wafel eten! Onze Amerikaanse klanten houden van een Brusselse wafel met bacon bij het ontbijt, maar we serveren ze ook met bonen en worst!

Welke drank past het best bij een Brusselse wafel?

Lekkere warme chocolademelk!

Het is dus een winterse lekkernij?

Nee, het is altijd een lekkernij!

Volgens u, hoe zullen de wafels van morgen zijn?

Tegenwoordig zijn zoute wafels in trek. 'Aux Gaufres de Bruxelles' hebben we een manier gevonden om, vóór het bakken, zoute ingrediënten toe te voegen aan het deeg. Met een lekker vers slaatje is dat heerlijk! In het kader van ons grootste project, dat van een VIP-gelegenheid voor de internationale vedetten, de regeringsleiders en de diplomaten uit onze klantenkring, maken we ook deeg zonder allergenen voor wafels met volstrekt dezelfde smaak als onze traditionele. Dit gezegd zijnde, hoop ik dat de wafel van morgen dezelfde zal zijn als vandaag: we moeten ons erfgoed verdedigen, beschermen en doorgeven!

CompanyWriters



La preuve en image : Les « gaufres belges » (Belgian Waffles) méritent leur nationalité ! On doit leur première représentation à Pieter Brueghel : au centre gauche de sa toile « Le combat de Carnaval et Carême » (Anvers - 1559) se trouve en effet une dame qui, gaufrier en fonte à la main, se lance dans la fabrication de ces délices devenus universels. À voir au Kunsthistorisches Museum (Musée d'Art et d'Histoire) de Vienne en Autriche !



Een schilderij als bewijs : De 'Belgische wafels' (Belgian Waffles) dragen met recht hun naam! Pieter Brueghel was de eerste die ze afbeeldde: links in het midden van zijn schilderij 'De strijd tussen carnaval en vasten' (Antwerpen - 1559) ziet men immers een vrouw die, met een wafelijzer in de hand, bezig is met het maken van die ondertussen wereldwijd bekend geworden lekkernijen. Te zien in Oostenrijk, in het 'Kunsthistorisches Museum' van Wenen!

<https://www.wikiart.org>



La Cuisine de Naxhelet

Terroir authentique

Actuellement l'agriculture est devenue un véritable enjeu sociétal. La Cuisine de Naxhelet, centrée sur la nature et le bio, pratique une cuisine durable pour un projet équitable et humain.

Le restaurant gastronomique est situé en pleine nature sur les hauteurs de Wanze. Il est entouré d'un golf 18 trous, d'un hôtel****, de 35 chambres, d'un grand espace wellness (piscine, sauna, hammam, cabines de soins, balnéo) et de salles de séminaire. Un bar club-house propose aussi une cuisine de brasserie. Bernard et Françoise Jolly sont les concepteurs de ce vaste projet voulant concilier sport et environnement.

« Notre credo », précise Françoise, « c'est respecter la nature, tout simplement. Nous croyons dur comme fer au redéploiement de la Wallonie, à ses artisans et agriculteurs qui travaillent, en circuit court, des produits à la fois durables et équitables. Nous avons notre potager et nos propres serres. Bientôt, nous pourrions cueillir nos premières fraises. Jacques Demany a très bien compris notre vision. »

Le produit avant tout

Jacques Demany est un chef qui dégage une sorte de force tranquille, dotée d'une belle expérience. Il s'est formé au contact de belles maisons en Belgique (Prince de Liège à Gembloux) et en Suisse, et dans la complicité de beaux chefs comme Jean-Luc Pigneur. Il a aussi tenu son propre restaurant, le Val d'Arimont, pendant 11 ans.

Sa volonté, c'est le produit avant tout. Un côté très terroir qui fait également la part belle au visuel et à la légèreté. Le chef propose une cuisine au gré de ses escapades chez des fournisseurs locaux, comme la Ferme de Gérard-Sart, la Ferme de l'Arbre, la Chocolaterie Florent, la Siroperie d'Aubel, la Boucherie Lacroix. De belles asperges vertes viennent de Gingelom.

La transmission du savoir

Son message est simple et efficace : « Mon travail, c'est aussi la transmission du savoir du cuisinier. J'ai la chance de travailler avec une jeune équipe, des jeunes qui en veulent. Je respecte les classiques dans le sens du goût, des textures, avec une cuisson juste. Mais la cuisine, c'est aussi un échange permanent. La présence de cette 'jeunesse' me permet aussi de me remettre en question et d'apporter une touche de modernité, un autre visuel à mes plats. Cuisiner, c'est aussi inventer et se perfectionner un peu plus chaque jour. »



À découvrir

Foie gras en basse température,
Bettes des Cévennes,
Gingembre et citron vert,
Gel d'oignons fumé à la Corona
Loup de mer,
Navets au safran,
Tomates du jardin et lait d'amandes
Muffin au chocolat sorti du four
et glace vanille artisanale

Authentieke streekproducten

Tegenwoordig is landbouw een echt maatschappelijke kwestie geworden. 'La Cuisine de Naxhelet', die zich toelegt op de natuurlijke en biologische producten, maakt een duurzame keuken voor een billijk en menselijk project.

Het gastronomische restaurant bevindt zich in volle natuur op de heuvels van Wanze. Het is omringd door een golfterrein met 18 holes, een viersterrenhotel met 35 kamers, een groot wellnesscentrum (met zwembad, sauna, hammam, verzorgingscabines en balneotherapie) en vergaderzalen. De menukaart van de bar-club house stelt de gasten ook brasseriegerechten voor. Bernard en Françoise Jolly zijn de ontwerpers van dit uitgebreide project, waarin ze sport en milieu met elkaar willen verzoenen. "Ons credo", legt Françoise uit, "is gewoonweg respect voor de natuur. We geloven rotsvast in de nieuwe ontplooiing van Wallonië, in het werk van de ambachtslieden en landbouwers, in korte ketens en in producten die zowel duurzaam als billijk zijn. We hebben onze eigen moestuin en broeikassen. Binnenkort zullen we onze eerste aardbeien kunnen plukken. Jacques Demany heeft onze visie heel goed begrepen."

Het product op de eerste plaats

Jacques Demany is een zeer ervaren chef, van wie een rustige kracht uitgaat. Hij werd opgeleid in befaamde restaurants in België ('Prince de Liège' in Gembloers) en Zwitserland, onder toezicht van grote chefs zoals Jean-Luc Pigneur. Hij had ook 11 jaar lang zijn eigen restaurant, 'Val d'Arimont'. Voor hem komt het product op de eerste plaats. De gerechten die hij bereidt op basis van streekproducten ogen mooi en zijn licht. De chef kookt met wat hij vindt tijdens zijn uitstappen bij plaatselijke leveranciers zoals de 'Ferme de Gérard-Sart', de 'Ferme de l'Arbre', de 'Chocolaterie Florent', de 'Siroperie d'Aubel', en de 'Boucherie Lacroix'. De mooie groene asperges komen uit Gingelom.

Kennisoverdracht

Zijn boodschap is eenvoudig en efficiënt: "Mijn werk betekent ook dat ik de kennis van de kok moet doorgeven. Ik kan gelukkig werken met een jong en enthousiast team. Ik respecteer de klassiekers in de zin van de smaak, de textuur en de juiste bereiding. Maar de keuken is ook een voortdurende uitwisseling. Dankzij die 'jongeren' kan ik mezelf ook kritisch bekijken en een modernere toets of een ander uitzicht geven aan mijn gerechten. Koken is ook uitvinden en elke dag een beetje beter worden."

Michel Jonet

Je proeven

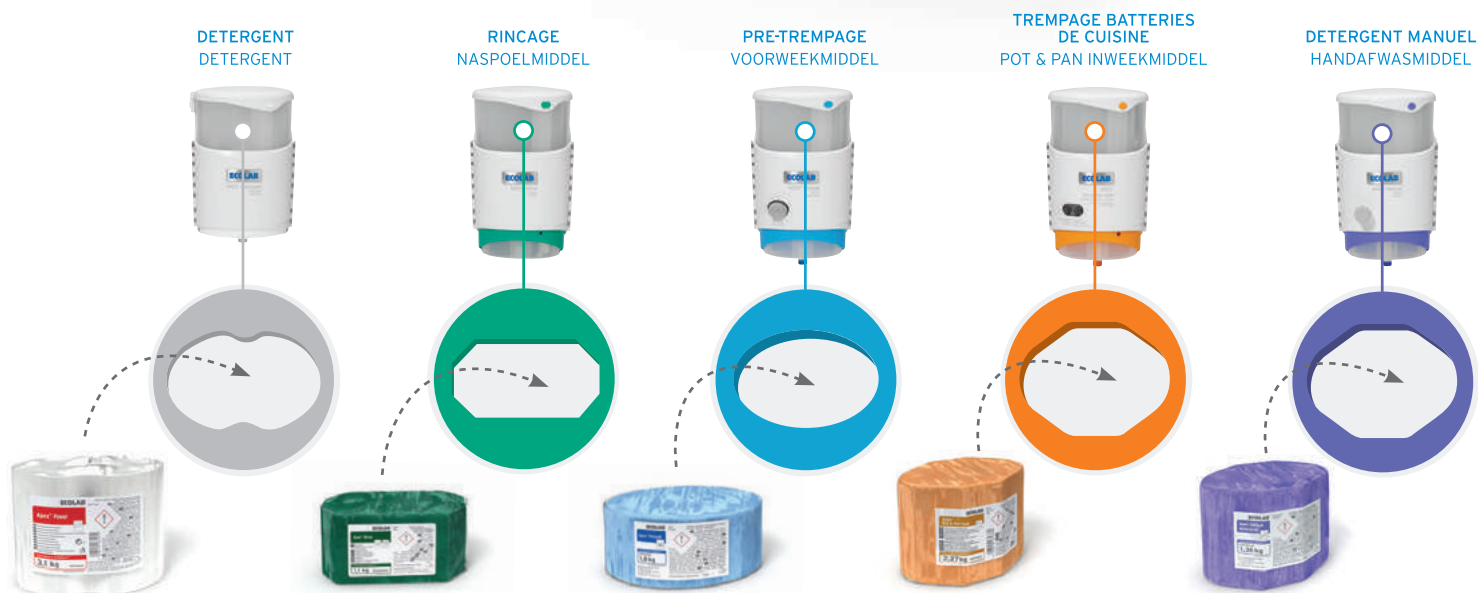
Ganzenlever op lage temperatuur, snijbiet uit de Cévennes, gember en limoen, gel van uien gerookt met Corona Zeebaars, rapen met saffraan, tomaten uit de tuin en amandelmelk
Chocolademuffin warm uit de oven met huisbereid vanille-ijs





Découvrez Apex™ Maak kennis met Apex™

Le lavage vaisselle réinventé
De vaatwas heruitgevonden



Sécurité et contrôle

- ▲ Produits non-corrosifs
- ▲ Code couleur et de forme distinctive
- ▲ Remplissage du doseur sécurisé et facile
- ▲ Aucun gaspillage, 100% utilisation du produit
- ▲ 99% de réduction de déchets d'emballage

Veiligheid en controle

- ▲ Niet-corrosieve producten
- ▲ Kleur- en vormgecodeerd
- ▲ Veilige en eenvoudige belading
- ▲ 100% verspillingsvrij
- ▲ 99% minder verpakkingsafval

ECOLAB®
Everywhere It Matters.™

Pour faire connaissance avec Apex vous-même, contactez votre représentant local Ecolab
Om zelf kennis te maken met Apex, gelieve contact op te nemen met uw lokale Ecolab vertegenwoordiger
BE: +32 2 467 51 11 | BEID@ecolab.com | www.be.ecolab.eu



Assemblée Générale Euro-Toques Belgique

Algemene Vergadering Euro-Toques België



Une belle maison de maître sise à l'intérieur d'un parc arboré, c'est dans cet endroit que Jean-Jacques et Hilde Olders se sont installés pour le plus grand bonheur de leur clientèle. C'est là que s'est tenue l'AG des chefs Euro-Toques en mai dernier. Avec une très bonne nouvelle, de nombreux conseillers sont venus nous renforcer.

Pour le menu qui s'en suivit, le chef avait véritablement mis les petits plats dans les grands. Après le champagne à l'apéritif et ses amuse-bouches, le menu débuta sur la saisonnalité avec des asperges rôties et une truite fumée, de la maison Mathonet, à l'émulsion de cerfeuil. Le plat était très terroir local, un poulet bio de Geer aux morilles. La crêpe croustillante aux fraises nous révéla le talent pâtissier d'un chef ayant entamé sa carrière avec un diplôme de pâtissier, chocolatier et confiseur en poche.

La beauté du paysage, alliée à l'excellence de la cuisine, fut propice ce jour-là à l'échange de confidences et de recettes entre les différents chefs Euro-Toques. Ils étaient tous réunis autour d'un pacte d'amitié basé sur la reconnaissance du ventre pour un bel artisan fier de sa région et de ses produits.

Een mooi herenhuis in een park vol bomen... Hier hebben Jean-Jacques en Hilde Olders hun intrek genomen en hun klanten kunnen zich daar enkel om verheugen. Het is hier dat in mei de algemene vergadering plaatsvond van de chefs van Euro-Toques. Het zeer goede nieuws luidt: vele consultants komen onze rangen versterken.

Voor het menu dat volgde op de vergadering had de chef werkelijk niets aan het toeval overgelaten. Na het aperitief met champagne en hapjes begon het menu met een voorgerecht, typisch voor het seizoen, van geroosterde asperges en gerookte forel, van het huis Mathonet, met een emulsie van kervel. Het hoofdgerecht was typisch voor de streek, met een biologisch gekweekte kip van Geer met morilles. De knapperige pannenkoek met aardbeien onthulde ons het talent als patissier van deze chef die zijn carrière is begonnen met een diploma van patissier, chocolatier en confiseur op zak.

De combinatie van een prachtig landschap en een uitstekende keuken was op de bewuste dag bevorderlijk voor ontboezemingen en het uitwisselen van gerechten tussen de verschillende chefs van Euro-Toques. Ze waren als vrienden samengekomen en brachten door smakelijk te eten hulde aan een ambachtsman die fier is op zijn streek en de producten ervan.





Assemblée Générale Euro-Toques International

Algemene Vergadering Euro-Toques International

Juin est traditionnellement le mois choisi de l'Assemblée Générale des Présidents Euro-Toques. Cette année, les 2 et 3 juin, c'était au tour de la Belgique d'organiser l'événement. « C'est dans le cadre enchanteur du Château du Lac à Genval que nous nous sommes réunis », explique Jean Castadot, Président Euro-Toques International depuis 2017. « Les équipes de l'hôtel et du restaurant ont parfaitement géré ces deux jours, et je tiens à les remercier très sincèrement pour leur sens de l'accueil et leurs nombreuses attentions à notre égard. »

Ce moment de rencontres privilégié a permis de beaux échanges d'idées et d'expériences vécues aux quatre coins de l'Europe. « Nous avons pu évoquer les tendances et les dangers qui entourent la profession, les nombreuses actions menées dans chaque pays, ou encore les produits de terroir magnifiés par nos chefs. Nous prévoyons un repas au Parlement européen en septembre avec les députés nouvellement élus de chaque pays Euro-Toques. »

Une autre assemblée générale des Présidents Euro-Toques International aura lieu en juin 2020.

Juni is traditioneel de maand van de Algemene Vergadering van de Voorzitters van Euro-Toques. Op 2 en 3 juni jl. was het aan België om die bijeenkomst te organiseren. "We zijn samengekomen in het prachtige kader van het Château du Lac in Genval", aldus Jean Castadot, Voorzitter van Euro-Toques International sinds 2017. "De hotel- en restaurantteams zorgden voor een perfect verloop van die dagen en ik wil hen oprecht bedanken voor hun gastvrijheid en vele attenties."

Die bevoorrechte ontmoetingsdagen leidden tot een rijke uitwisseling van ideeën en ervaringen vanuit zowat heel Europa. "We konden spreken over de trends in ons beroep en over de gevaren waaraan het blootstaat, over de vele acties die in elk land worden gevoerd en over de streekproducten waarvoor onze chefs niets dan lof hebben. We plannen voor september een maaltijd in het Europees Parlement met de nieuw verkozen afgevaardigden uit elk Euro-Toquesland."

De volgende Algemene Vergadering van de Voorzitters van Euro-Toques International zal in juni 2020 plaatsvinden.



VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

TULAKALUM



Tulakalum 75% Pur Belize

La révélation d'un goût rare

L'étonnant profil de ce chocolat pur Belize, né de l'alliance étroite entre force de caractère et douceur des épices, saura vous surprendre et vous inspirer.

En dialecte maya, Tulakalum signifie « Ensemble ». Et c'est bien ensemble, en collaboration avec notre partenaire producteur Maya Mountain et nos sourceurs, que nous avons relancé la filière de ce cacao rare, issu du Belize.

Retrouvez la nouveauté TULAKALUM 75% en vente sur le site valrhona-selection.fr

#ValrhonaTulakalum #ValrhonaUnbelizeable



Le chicon, une histoire bien belge

Witloof, een echt Belgisch verhaal



Avec 8 kg par an consommés par habitant, les Belges, en plus d'avoir la patate, le chocolat et la bière, sont de véritables amateurs de chicons. L'appellation de chicon est tirée de la racine latine du nom scientifique de la chicorée, *cichorium*. Notez que dans les chicorées, on retrouve également les scaroles, les pains de sucre, la chicorée utilisée pour le café et les chicorées rouges.

Naast aardappelen, chocolade en bier, consumeren de Belgen jaarlijks ook 8 kg witloof per persoon en zijn dus fervente liefhebbers van deze witte groente. De Franse naam 'chicon' komt van de Latijnse wetenschappelijke benaming *cichorium*. In cichoreien zitten ook de andijvies, de suikerbroden, de cichorei die in koffie wordt gebruikt en de rode cichorei. In Frankrijk wordt witloof trouwens 'endive' of 'chicorée endive' genoemd.

Si tous les légumes se trouvent dans la nature, le chicon est issu de la main de l'homme. En effet, il est le fruit du travail de Frans Bresiers, le jardinier chef du Jardin Botanique National. Dans ce jardin, on collectionnait multitude de plantes. Frans Bresiers eut vent du fait que la chicorée était capable de produire des feuilles blanches. Il va donc entreprendre toute une série de tests. Il comprend assez vite que si le chicon est blanc, c'est parce qu'il a poussé dans le noir. En absence de lumière, la photosynthèse ne peut avoir lieu et dès lors, la plante ne fabrique pas le pigment nécessaire à l'exploitation de l'énergie lumineuse. Privée de soleil, les feuilles ne se parent donc plus de leur couleur verte mais arborent une couleur blanche. Au fil de ses essais, les feuilles blanches de la chicorée s'agencent progressivement en un véritable légume plus gros, bien ferme, avec des feuilles bien serrées. C'est ainsi qu'après plusieurs dizaines d'années d'essais et erreurs, les premiers chicons font leur apparition sur les marchés bruxellois en 1867.

Si ce sont les travaux de Frans Bresiers et sa démarche scientifique qui ont assis l'existence de ce nouveau légume, c'est néanmoins un heureux hasard qui a été l'élément déclencheur et qui nous offre une charmante histoire bien belge. Le chicon serait né exactement en même temps que la Belgique, au moment de la Révolution, en septembre 1830. À l'époque, on cultivait beaucoup la chicorée. Lorsque la révolution éclata, un paysan de Schaerbeek décida de mettre son stock de chicorée à l'abri, dans sa cave. Afin de protéger ces légumes qu'il avait fait pousser avec soin, il recouvrit le tout d'une petite couche de terre. Les jours passèrent, les choses se calmèrent. Lorsque notre homme redescendit dans sa cave, il découvrit alors que ses chicorées avaient produit un étonnant feuillage blanc ! Il lui donna spontanément le nom de witloof... et la suite de l'histoire, vous la connaissez.

Mais le chicon ne s'est pas contenté de régaler les Bruxellois et les gastronomes belges. Il a également conquis la France, qui en est d'ailleurs aujourd'hui le premier producteur mondial. En 1875, Henri de Vilmorin présenta cette nouveauté à la Société d'Horticulture de France et le premier cageot fut mis en vente aux Halles de Paris en 1878. Le crieur à qui l'on demanda le nom de ce nouveau légume répondit sans plus réfléchir « endive de Bruxelles ». L'endive était baptisée et ce nom lui resta chez nos voisins français.

Aujourd'hui, le chicon nous régale encore, que ce soit sous sa forme crue ou cuite. Peu calorique, riche en fibres, en vitamines et en sélénium, sa saveur amère est recherchée dans nos plats régionaux.

Terwijl alle groenten uit de natuur komen, is witloof gemaakt door mensenhanden. Het werd immers de vrucht van het werk van Frans Bresiers, de hofstuinier van de Nationale Plantentuin, waar massa's planten worden verzameld. Frans Bresiers kwam te weten dat cichorei witte bladeren kon voortbrengen. Hij ging dus een hele reeks proeven doen en begreep al vlug dat die witte kleur ontstaat wanneer de plant in het donker groeit. Bij gebrek aan licht kan er geen fotosynthese plaatsvinden en produceert de plant niet het pigment dat nodig is om lichtenergie te gebruiken. Zonder zonlicht worden de bladeren dus niet meer groen, maar wit.

Naarmate de proeven werden voortgezet, groeiden de witte bladeren geleidelijk uit tot een echte dikke en stevige plant met dicht aaneengesloten bladeren. Na enkele tientallen jaren zoeken en proberen, verscheen het eerste witloof in 1867 uiteindelijk op de Brusselse markten.

Hoewel deze nieuwe groente haar bestaan te danken heeft aan het werk en het wetenschappelijk onderzoek van Frans Bresiers, werden die inspanningen toch uitgelokt door een gelukkig toeval, wat aanleiding gaf tot een charmant en echt Belgisch verhaal. Witloof zou precies tegelijk met België zelf zijn ontstaan, op het ogenblik van de Revolutie, in september 1830. In die tijd werd er veel cichorei gekweekt. Toen de revolutie uitbrak, besloot een landbouwer uit Schaerbeek zijn voorraad cichorei in veiligheid te brengen in zijn kelder. Om de met zorg gekweekte groenten te beschermen, bedekte hij ze met een laagje aarde. De dagen gingen voorbij en de rust keerde terug. Toen de landbouwer nog eens in zijn kelder ging kijken, ontdekte hij dat zijn cichorei vreemde witte bladeren had gekregen! Hij gaf er spontaan de naam 'witloof' aan... en de rest van het verhaal is u al bekend.

Maar witloof heeft veel meer gedaan dan enkel de Brusselaars en de Belgische gastronomen gelukkig maken. Het heeft ook Frankrijk veroverd, dat er tegenwoordig de voornaamste producent ter wereld van is. In 1875 stelde Henri de Vilmorin die nieuwe groente voor aan de Franse Tuinbouwvereniging en de eerste kist werd in 1878 te koop aangeboden in de Hallen van Parijs. De omroeper aan wie men vroeg hoe die nieuwe groente dan wel mocht heten, antwoordde zonder nadenken "Brusselse andijvie". Zo kreeg het witloof zijn naam in Frankrijk, waar het nog altijd 'endive' wordt genoemd.

Ook vandaag smullen we nog van rauw of gestoofd witloof. Het bevat weinig calorieën, is rijk aan vezels, vitaminen en selenium en de bittere smaak ervan is zeer gegeerd in streekgerechten.

WATERLOO™

The Beer of Bravery!



La Ferme de Mont-Saint-Jean et la Bière de Waterloo Boerderij van Mont-Saint-Jean en het Waterloo bier



MUSÉE
MUSEUM



MONT-SAINT-JEAN
FERME BRASSERIE
WATERLOO

18 / 15

BRASSERIE
BROUWERIJ



COMPTOIR
SHOP



DISTILLERIE
DISTILLEERDERIJ



La Waterloo Récolte est encore brassée dans cette ferme historique au cœur du Champ de Bataille de Waterloo de 1815.

La brasserie et son brasseur vous y attendent pour découvrir cette recette unique à base de froment.

Destination obligée aux portes de Bruxelles, découvrez la collection unique de son **musée**, son **comptoir** de produits locaux, sa **distillerie**, ses **salles de dégustations** au-dessus des mystérieux tunnels des Chevaliers de Malte; aujourd'hui salles de garde de nos brassins les plus précieux.

Individuellement, en groupe ou même en séminaire, ce site emblématique vous enverra dans ses légendes.

N'hésitez pas à nous rendre visite!

Ferme de Mont-Saint-Jean - Boerderij van Mont-Saint-Jean

chaussée de Charleroi 591 • 1410 Waterloo • +32 2 385 01 03

Heures d'ouverture / Openingsuren:

Lundi / Maandag 14.30 - 18.00 • Mardi au Dimanche / Dinsdag tot Zondag 10.30 - 18.00

*Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse.
Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand.*

Waterloo Récolte wordt nog altijd gebrouwen in deze historische boerderij op het slagveld waar de Slag bij Waterloo in 1815 plaatsvond.

In de brouwerij kunt u kennismaken met de brouwer en het unieke recept op basis van tarwe ontdekken.

Ontdek op een boogschuit van Brussel de unieke collectie van het **museum**, de streekproducten in **dewinkel**, de **distilleerderij** of de **degustatieruimtes** boven de mysterieuze tunnels van de ridders van de orde van Malta, waar onze meest waardevolle brouwsels worden bewaard.

U kunt zich hier alleen, in groep of zelfs voor een seminarie laten meeslepen door de legendes van deze karakteristieke plek.

Kom ons gerust een bezoekje brengen!



waterloo-beer.be
fermedemontsaintjean.be



La maison Dandoy Het Huis Dandoy

Partenaire de longue date des galas et réceptions Euro-Toques, la Maison Dandoy est la reine des biscuits bruxellois depuis plus de 180 ans. Spéculoos, petits biscuits et autres petits péchés mignons artisanaux ont conquis le cœur de plusieurs générations de Bruxellois : ils sont toujours riches en saveurs, et forts en caractère !

En 2012, Alexandre et Antoine Helson, fils de Bernard et septième génération de la Maison Dandoy, entrent dans l'aventure. Avec l'aide de l'agence Base Design, ils repensent l'identité de la grande Maison : les pois dorés font leur entrée, comme les nouvelles variétés de spéculoos. Les traditionnels biscuits épiciés existent désormais en version vanille, ou nappés de chocolat artisanal... mais n'ont toujours pas livré le secret de leur origine !

D'où vient ce nom mystérieux, « spéculoos » ? Peut-être de mots d'origine latine comme « speculum », qui signifie « miroir », puisque le spéculoos est toujours à l'effigie d'un personnage, ou « speculator », qui se souvient de l'évêque qu'était Saint-Nicolas, ou « species » pour « épices ». Ou peut-être du flamand « spek » pour « friandise » ? Allez savoir...

Pain à la grecque

Autre grand classique : le pain à la Grecque. Né dans le quartier bruxellois du Fossé-aux-Loups, il est baptisé « broot van de grecht » (pain du fossé). Au XVIII^e siècle, lorsque les troupes françaises occupent Bruxelles, elles traduisent « grecht » par « grecque ». Ne vous fiez pas à son nom, le pain à la Grecque est un Bruxellois pur sucre ! Cette baguette de pain de mie, roulée dans du gros sucre et savamment épicée, est aujourd'hui l'une des spécialités les plus connues de la biscuiterie belge.

Et les biscuits !

Croquants, croustillants, douceur, sablés : les quatre gammes de biscuits de la Maison Dandoy séduisent tous les palais, de 7 à 77 ans. Chaque pièce est fabriquée à la main par des chefs pâtisseries et cuite avec précaution dans les ateliers de Woluwé.

La maison Dandoy est également célèbre pour ses cramiques aux raisins, et Baudelaire venait y acheter son pain d'épice, qu'il savourait avec une bouteille de Corton !

Het Huis Dandoy, dat reeds vele jaren als partner optreedt bij de gala's en de recepties van Euro-Toques, is al sinds meer dan 180 jaar de Brusselse koekjeskoningin. Speculaas, koekjes en andere kleine versnaperingen hebben met hun smakenrijkdom en hun pittig karakter het hart van verscheidene generaties Brusselaars veroverd !

In 2012 nemen Alexandre en Antoine Helson, zonen van Bernard en de zevende generatie van het Huis Dandoy, de fakkel over. In samenwerking met het bureau Base Design, bieden ze een nieuwe kijk op de identiteit van het grote Huis: vergulde erwten doen hun intrede en er komen nieuwe soorten speculaas uit. De traditionele gekruide koekjes bestaan nu ook in vanilleversie of worden overgoten met ambachtelijk gemaakte chocolade ... maar het geheim van hun oorsprong hebben ze nog steeds niet prijsgegeven !

“Speculaas”: waar komt die geheimzinnige naam eigenlijk vandaan? Uit het Latijn misschien, waar “speculum” “spiegel” betekent, aangezien speculaas altijd menselijke gelaatstreken draagt? Of van “speculator”, dat “toezichhouder” betekent en doet denken aan de heilige Nicolaas (of Sinterklaas), die bisschop was? Of komt het van “species”, omdat er “specerijen” in zitten? Of van het Vlaamse “spek”, voor “snoepje”? Wie zal het zeggen?

Pain à la grecque

Nog een klassieker is “pain à la grecque”, dat in de Brusselse Wolvengrachtwijk “broot van de grecht” (wolfsgrechtbrood) heette. Toen de Franse troepen Brussel in de 17^e eeuw bezetten, vertaalden ze “grecht” door “grec”. Er is dus helemaal niets Grieks aan dat zuiver Brusselse gerecht ! Dit in grove suiker gerolde en deskundig gekruide stokbrood is tegenwoordig een van de beste gekende specialiteiten van de Belgische banketbakkerij.

En de koekjes !

Krokant, crunchy, zoet, sablés: op de vier koekjesgamma's van het Huis Dandoy is iedereen van 7 tot 77 jaar verleid. Elk koekje wordt met de hand gemaakt door meester-banketbakkers en voorzichtig gebakken in de werkplaatsen in Woluwé.

Het Huis Dandoy is ook beroemd om zijn krentenbrood en Baudelaire kwam er zijn peperkoek kopen, die hij opat onder het drinken van een fles Corton !

Maison Dandoy

Tél. : 02.511.03.26 // Arianelaan 27 • 1200 Bruxelles

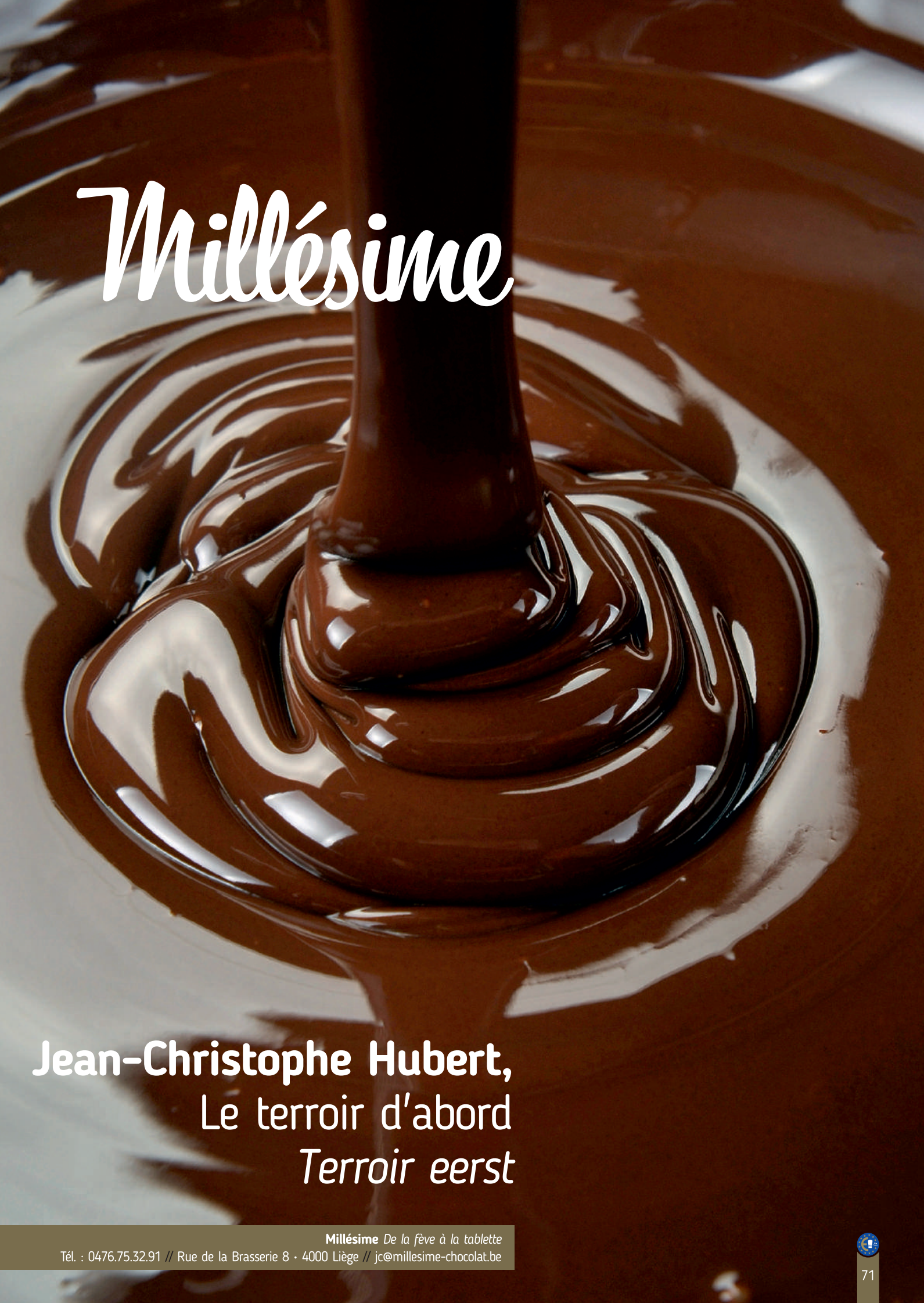


HENDI

Tools for chefs | 2019



RABY HUNT



Millésime

Jean-Christophe Hubert,
Le terroir d'abord
Terroir eerst



Avec son physique imposant, de celui qui est tombé dans la marmite (de chocolat ?) quand il était petit, les yeux rieurs et la barbe bien taillée, Jean-Christophe Hubert est un passionné de chocolat. On l'a connu comme historien d'art, commissaire d'exposition et chercheur au CNRS. Il s'intéresse au chocolat « un peu par hasard au travers d'une petite formation », et c'est la révélation. Il décide alors de continuer et de poursuivre avec des bagages solides : une formation en analyse sensorielle du chocolat et en expertise du cacao au CIRAD à Montpellier, Centre consacré à la recherche agronomique pour le développement, et une autre au Fine Cacao and Chocolate Institute de New-York.

Il va créer sa propre manufacture de chocolat, la société Millésime. Avec une idée maîtresse, celle de produire un chocolat millésimé chaque année qui met en valeur la saveur authentique de la fève de cacao. Il rejoint ainsi le mouvement « bean to bar », soit de la fève à la tablette, travaillant directement avec les producteurs qui ne font que du cacao d'exception. C'est donc une façon de penser autrement le métier de chocolatier. Chaque tablette produite indique son année de production, un peu à l'image des producteurs de vins. Ici, on respecte des producteurs locaux très attachés à leur patrimoine environnemental, leur terroir, leurs cépages, en proie aux aléas du climat et qui, chaque année, se remettent au travail pour produire un produit unique mais à chaque fois différent. Le pari ne pouvait qu'interpeller les rédacteurs d'Euro-Toques, dont la philosophie est de défendre le bon produit et le goût juste, et de mettre en avant les artisans conformes à ces valeurs. On est dans une création de valeur axée sur le respect du rapport avec le planteur et le respect de sa production.

Le paysage du chocolat est actuellement fort diversifié et se décline dans des rayons entiers sur les étagères des grandes surfaces. Loin d'être sectaire par rapport à cette réalité, qui a aussi sa raison d'être pour la consommation quotidienne, Jean-Christophe Hubert propose une alternative à l'opposé du productivisme de l'agro-alimentaire : produire un pur produit plaisir respectueux à 100 % du travail des fermiers qui récoltent et de la biodiversité ambiante.

Millésime Chocolat ne se décline actuellement qu'en tablettes. La gamme en compte 19, et l'objectif est d'atteindre une production maximale de 500 tablettes par jour. Le chocolat Millésime se trouve aujourd'hui dans une trentaine d'épicerie fines en Wallonie et à Bruxelles. Certains restaurateurs, à l'instar de Christophe Pauly, l'ont également adopté pour leurs desserts chocolatés. Le succès est international également : la marque a conquis des marchés dans d'autres pays européens (la certification 100 % bio acquise dernièrement intéresse l'Allemagne, la Suisse et les acheteurs scandinaves), mais aussi en Chine, à Taiwan et au Japon.

Les récompenses sont également au rendez-vous. Citons un Award à la finale mondiale du chocolat, qui s'est déroulée en Italie, à Florence, pour la tablette Madagascar Praliné, et dernièrement l'élection comme Meilleure Start-Up wallonne de l'année parmi 250 entreprises innovantes en présence des ministres Willy Borsus et Pierre-Yves Jeholet.

D'autres projets sont à l'ordre du jour. Millésime Chocolat, implantée dans le quartier Vivegnis à Liège, a annoncé par voie de presse qu'elle déménageait ses ateliers rue Cockerill à Seraing dans un espace de 600 m², mieux adapté à son travail et situé à Neocitta. Le mois de septembre verra la naissance d'une gamme gourmande avec la production de chocolats fourrés avec de la vraie framboise, un caramel beurre salé avec adjonction de cacahuètes, du coco, un vrai praliné à l'ancienne...

Un conseil du maître des lieux? La dégustation d'un chocolat du Belize sur un champagne 100 % Chardonnay. Il paraît que le bonheur sera au rendez-vous avec ce pur produit de la jungle chargé d'humus et légèrement parfumé d'agrumes. On s'aventure ainsi un peu à la rencontre des Mayas qui furent les premiers cultivateurs du cacaoyer, appelé aussi 'cacahuauchtli', signifiant 'arbre des dieux mayas'.

Een imposante lichaamsbouw, zoals van degene die in de ketel (met chocolade?) viel toen hij klein was, lachende ogen en een goed getrimde baard; Jean-Christophe Hubert is gepassioneerd door chocolade. Hij stond bekend als kunsthistoricus, curator en onderzoeker bij het CNRS. Hij interesseerde zich voor chocolade "een beetje bij toeval door een korte opleiding", en dat was de openbaring. Hij besloot door te gaan en door te zetten met een solide bagage: een opleiding in sensorische analyse van chocolade en cacao-expertise aan het CIRAD in Montpellier, een centrum gewijd aan landbouwonderzoek voor ontwikkeling, en een opleiding aan het Fine Cacao en Chocolate Institute van New York.

Hij creëert zijn eigen chocoladefabriek, Millésime Chocolat met een origineel idee: elk jaar een vintage chocolade produceren die de authentieke smaak van de cacaoboon valoriseert. Hij sluit zich aan bij de "bean to bar"-beweging, van boon tot tablet, en werkt rechtstreeks samen met producenten die alleen uitzonderlijke cacao maken. Het is dus anders denken over het beroep van chocolatier. Elke geproduceerde tablet is voorzien van het productiejaar, een beetje zoals de wijnproducenten doen. Hier respecteren we lokale producenten die erg gehecht zijn aan hun ecologisch erfgoed, hun terroir, hun wijngaarden, ten prooi aan de grillen van het klimaat en die elk jaar weer aan het werk gaan om een uniek product te produceren, maar iedere keer anders. Dat moest de redactie van Euro-Toques wel aanspreken, wiens filosofie bestaat uit het verdedigen van het juiste product en de juiste smaak, en die vakmensen naar voren schuift die zich aan deze waarden houden. Men doelt op waardecreatie gebaseerd op respect voor de relatie met de planter en zijn productie.

Het chocoladelandschap is momenteel zeer divers en de schappen in supermarkten liggen er vol van. Jean-Christophe heeft hier geen vooroordelen over, dagelijkse consumptie is de bestaansreden, want hij biedt een alternatief voor de massaproductie van de voedingsindustrie: een puur genotsproduct met 100% respect voor het werk van de boeren die de bonen oogsten en voor biodiversiteit.

Millésime Chocolat is momenteel alleen verkrijgbaar in tabletten. Het gamma heeft er 19 en het doel is om een maximale productie van 500 tabletten per dag te bereiken. Millésime-chocolade is nu te vinden in een dertigtal delicatesseszaken in Wallonië en Brussel. Sommige restaurateurs, zoals Christophe Pauly, gebruiken het voor hun chocoladedesserts. Het succes is ook internationaal: het merk heeft markten veroverd in andere Europese landen (de onlangs verkregen 100% biologische certificering is interessant voor Duitsland, Zwitserland en Scandinavische kopers), maar ook in China, Taiwan en Japan.

De tabletten van Jean-Christophe Hubert kregen internationale erkenning. Zo ontving hij een Award op de 'World Chocolate Finals', die plaatsvond in Firenze, Italië, voor zijn Madagascar Praliné-tablet en onlangs werd Millésime Chocolat verkozen tot beste Waalse startup van het jaar tussen 250 innovatieve bedrijven in aanwezigheid van de ministers Willy Borsus en Pierre-Yves Jeholet.

Er staan andere projecten op stapel. Millésime Chocolat, gevestigd in de wijk Vivegnis in Luik, kondigde in de pers aan dat het zijn ateliers in de rue Cockerill in Seraing verhuist naar een ruimte van 600 m², beter aangepast aan zijn werk en gelegen in Neocitta. In de maand september komt er een fijnproeversassortiment met chocolaatjes gevuld met echte frambozen, gezouten boterkaramel met pinda's, kokos, een echte praliné zoals die vroeger gemaakt werd ...

Advies van de meester? Een Belize-chocolade proeven met een champagne van 100 % Chardonnay. Geluk staat aan onze kant met dit pure product uit de jungle overladen met humus en licht geurige citrusvruchten. Zo wagen we ons een beetje aan de Maya's die de eerste telers van de cacaoboom waren, ook wel 'cacahuaquchtl' genoemd, wat 'boom van de Maya-goden' betekent.



Michel Jonet

Les brèves de comptoir • Tussen pot en pint

Michel Jonet



Le piano du D'Arville

Olivier Bourguignon a réalisé un rêve de plus de 10 ans, la rénovation complète de sa cuisine avec l'achat d'un magnifique piano. Les transformations ont été conséquentes à tel point qu'il a fallu casser les murs pour placer tout le matériel. La cuisine est passée de 100 m² à 220 m², soit la taille de la salle du restaurant.

Sa première priorité a d'abord été sa clientèle, avec son restaurant complètement transformé il y a deux ans par la société Credo Factory. Cette société wallonne est reconnue pour ses créations originales de mobilier mélangeant le bois et le métal. L'ensemble reste très réussi, brut de décoffrage, naturel, zen et harmonieux.

On est bien dans le style de la cuisine et de l'accueil de ce chef portant ses assiettes dans la joie de vivre et la pertinence d'une cuisine exigeante, droite et pure. Après plus d'un mois de travaux, le restaurant est désormais ouvert.

Het kookcentrum van Le D'Arville

Olivier Bourguignon verwezenlijkte de droom die hij al meer dan 10 jaar koesterde: de volledige renovatie van zijn keuken inclusief de aankoop van een prachtig kookcentrum. De verbouwingen waren zo ingrijpend dat de muren moesten worden afgebroken om plaats te maken voor al het materieel. De oppervlakte van de keuken nam toe van 100 m² tot 220 m², goed voor de grootte van een restaurantzaal.

Olivier stelt zijn klanten op de eerste plaats en dus gaf hij twee jaar geleden de opdracht aan de firma Credo Factory om zijn restaurant volledig te renoveren. De Waalse firma staat bekend om zijn originele meubelcreaties waarbij hout en metaal worden gecombineerd. Het resultaat is een bijzonder geslaagd geheel, ongepolijst, natuurlijk, zen en harmonieus.

We vertoeven wel degelijk in de stijl van de keuken en het onthaal van deze chef die zijn borden met veel levensvreugde draagt en voor een veeleisende, rechtlijnige en pure keuken gaat. Na meer dan een maand werken is het restaurant vandaag weer open.

Le D'Arville

Rue D'Arville 94 • 5100 Wierde

4300 Oleye (Waremmes) • 081.46.23.65



Une jeune équipe au Tribeca !

Ça bouge à Gerpinnes ! Au Tribeca, vous rencontrerez le tout jeune chef Lucas Vandeschueren (13/20 au Gault & Millau), assisté par Boris Duchêne, comme second. La salle est assurée de main de maître par Dimitri de Bodt, une « figure » comme maître d'hôtel et sommelier dans la région. Il est accompagné dans son savoir-faire et ses découpes en salle par Mathilde Jamin et Sarah Leherste.

Een jonge ploeg in Le Tribeca!

Er beweegt iets in Gerpinnes! In Le Tribeca vindt u voortaan de piepjonge chef Lucas Vandeschueren (13/20 in de Gault & Millau), die zich laat bijstaan door Boris Duchêne, als secondant. De zaal wordt met bekwaame hand geleid door Dimitri de Bodt, een persoonlijkheid als maître d'hôtel en sommelier in de streek. Hij wordt bijgestaan in zijn kunde en aansnijden in de zaal door Mathilde Jamin en Sarah Leherste.

Le Tribeca

Rue de Bertrantsart, 10

6280 Gerpinnes

071.31.97.44



Les Coloriés déjà un an !

Le restaurant Les Coloriés a quitté le centre de Waremme pour un nouveau cocon doté d'une belle terrasse que jouxte un beau jardin. Nancy Blanvalet y pratique une cuisine gourmande avec une préférence pour les bons légumes, les fruits et les herbes aromatiques. Les bons produits sont également au rendez-vous dans l'assiette de cet établissement qui cherche à limiter au maximum son impact sur l'environnement en choisissant des produits locaux et de saison. Le restaurant fête son premier anniversaire. À cette occasion, l'apéro vous est offert. Le mot de passe est simplement : Euro-Toques

Les Coloriés viert 1ste verjaardag!

Het restaurant Les Coloriés is weggetrokken uit het centrum van Borgworm en vond een nieuwe plek met een mooi terras en dito tuin. Nancy Blanvalet bereidt er smakelijke gerechten met een voorkeur voor lekkere groenten, fruit en aromatische kruiden. We vinden de juiste producten ook terug in ons bord, want dit restaurant streeft ernaar zijn milieu-impact maximaal te beperken door te werken met lokale en seizoensgebonden producten. Het restaurant viert zijn eerste verjaardag en voor deze gelegenheid biedt het u een aperitief aan. Daarvoor hoeft u enkel het wachtwoord te onthouden, i.e. Euro-Toques.

Les Coloriés

Rue Nationale 48 • 4300 Oleye
019.33.15.13



Tchick Tchick ouvre sur Mariembourg

Olivier Antoine quitte le Tribeca pour ouvrir son restaurant signature. Après une visite par curiosité avec son épouse, Olivier Antoine s'est vraiment projeté dans un emplacement inoccupé depuis bientôt trois ans.

Le restaurant de 28 couverts, offrant une terrasse sympathique, est situé à Mariembourg, sur un axe touristique à quelques encablures de la frontière française.

En salle, on retrouve Rudy Buchet, ex Sanglier des Ardennes à Oignies-en-Thiérache.

Tchick Tchick opent in Mariembourg

Olivier Antoine gaat weg bij Tribeca om zijn signatuurrestaurant te openen. Nadat hij samen met zijn echtgenote, gewoon uit nieuwsgierigheid, het pand dat al bijna drie jaar leeg stond, had bezocht, besliste Olivier Antoine er zich te vestigen.

Het restaurant met 28 couverts en een gezellig terras ligt in Mariembourg op een toeristische as, dicht bij de Franse grens.

De zaal wordt geleid door Rudy Buchet, die overkomt van Le Sanglier des Ardennes in Oignies-en-Thiérache.

TCHICK TCHICK Restaurant

Chaussée de Philippeville 2
5660 Mariembourg
0497.21.38.84



#jecuisinelocal by l'Apaaq-W

En 2019, l'Apaaq-W souligne un peu plus « le caractère dynamique et moderne de l'agriculture wallonne et, par ailleurs, les intérêts et préoccupations d'une société en pleine mutation ». La campagne #jecuisinelocal encourage les consommateurs à devenir acteurs de leur consommation en choisissant de cuisiner des produits locaux, durables et de saison.

« Que vous soyez cuisinier chevronné ou simplement gourmand, les produits agricoles wallons ne pourront que vous combler ! »

#jecuisinelocal by het Apaaq-W

In 2019 legt het Apaaq-W nog een beetje meer de nadruk op 'het dynamische en moderne karakter van de Waalse landbouw alsook op de belangen en bezorgdheid van een samenleving in volle verandering'. De campagne #jecuisinelocal ('ik kook lokaal') zet consumenten ertoe aan hun consumptie zelf in handen te nemen door te beslissen om te koken met lokale, duurzame en seizoensgebonden producten.

„ Of u nu een gelauwerd chef-kok bent of gewoon van lekker eten houdt, de Waalse landbouwproducten zullen u zeker weten te bekoren! ”

www.apaaq.be/jecuisinelocal

Des pleins et des déliés

Stylographe • Stylographe



Le 30 septembre 1955 à 15h30, Donald Turnupseed, 23 ans et étudiant à l'Université Polytechnique de Californie, écope d'une contravention pour excès de vitesse à Bakersfield. Deux heures et quart plus tard et 240 kilomètres plus loin, toujours à bord de sa Ford Tudor 1950, il entre en collision, au carrefour des routes 41 et 46 de Californie, à Cholame, avec une toute nouvelle Porsche Spyder cabriolet. Il s'en sortira sans blessure, contrairement au passager de la Porsche, et de son conducteur, qui y perdra la vie à l'âge de 24 ans seulement. À cette date, celui-ci a tourné en tête d'affiche de trois films, mais seul le premier est déjà sorti en salle : « À l'Est d'Eden » d'Elia Kazan, tiré du roman éponyme de John Steinbeck. Suivront « La Fureur de vivre », où James Dean incarne un adolescent rebelle, dans lequel la jeunesse américaine de l'époque se reconnaîtra, et « Géant », saga texane annonçant bien avant l'heure la célèbre série télévisée « Dallas ».



Op 30 september 1955 om 15.30 uur ontving Donald Turnupseed, 23 en student aan de Polytechnische Universiteit van Californië, een boete voor overdreven snelheid in Bakersfield. Twee uur en een kwartier later en 240 kilometer verderop, nog steeds in zijn Ford Tudor 1950, botst hij, op het kruispunt van de Californische route 41 en 46, in Cholame, met een splinternieuwe Porsche Spyder cabrio. Hij komt er ongehavend uit, in tegenstelling tot de passagier van de Porsche, en de bestuurder, die er het leven laat op amper 24 jaar. Op dat moment staat hij bovenaan de affiche van drie films, maar enkel de eerste is al uitgebracht in de bioscoop: "East of Eden" van Elia Kazan, ontleend aan de roman van John Steinbeck. Volgen daarna "Rebel without a cause", waarin James Dean een rebelse tiener belichaamt, herkenbaar voor de Amerikaanse jeugd van toen en "Giant" een Texaans verhaal dat de voorbode is van de beroemde tv-serie "Dallas".

Ce destin fulgurant devenu un mythe a inspiré cette nouvelle édition spéciale Great Characters de Montblanc. Le rouge de la résine précieuse suggère le blouson en cuir porté par James Dean dans « La Fureur de Vivre », et son guillochage rappelle la structure de la toile de son jean. Le clip représente le canon du fusil qu'il portait sur les épaules, dans une illustre scène de « Géant », tandis que le culot d'une balle est serti dans le capuchon, et que l'anneau de celui-ci est gravé de l'une des citations les plus célèbres de l'acteur : « Dream as if you'll live forever. Live as if you'll die today. » (« Rêve comme si tu allais vivre toujours. Vis comme si tu allais mourir aujourd'hui. »), et que son sommet platine est ciselé du motif d'un billet d'un dollar immortalisant une autre scène légendaire du film « À l'Est d'Eden ». La gravure sur la bague du corps indique la position géographique exacte du James Dean Memorial Junction, où l'acteur perdit la vie, et la plume rhodiée en or 14 carats façonnée à la main est finement estampillée d'un drapeau de course automobile.

Montblanc a également édité une série limitée à 1931 exemplaires (en référence à la date de naissance de James Dean), exceptionnelle, plus prestigieuse encore, reprenant nombre de détails de l'édition spéciale. La forme générale de ce sublime instrument d'écriture s'inspire du couteau à cran d'arrêt utilisé par James Dean dans « La Fureur de vivre ». Le capuchon en bois précieux fait écho à la même scène. Le corps en argent massif 925 est orné d'un motif rappelant la gravure du moteur de sa voiture de sport préférée. Ces instruments d'écriture Montblanc se démarquent par leur élégance inimitable et leurs finitions délicates. Vous pouvez les admirer et les tester, jusqu'à épuisement du stock, à la boutique « Signature », au n°38 de la rue Saint-Paul à Liège.

Dat duizelingwekkende lot verheven tot mythe werd de inspiratie voor deze nieuwe speciale Great Characters van Montblanc. Het rood van de kostbare hars suggereert de lederen vest die James Dean droeg in "Rebel without a cause" en de guilloche doet denken aan de structuur van zijn jeans. De clip is de loop van het geweer dat hij op zijn schouders droeg in een illustere scène van "Giant", terwijl de kogelhuls in de dop is verwerkt en de ring ervan gegraveerd is met een van de beroemdste citaten van de acteur: "Dream as if you'll live forever. Live as if you'll die today." ("Droom alsof je eeuwig zou leven. Leef alsof je vandaag zou sterven"). In de platina top is het motief van een dollarbiljet gewerkt waarmee een andere legendarische scène uit de film "East of Eden" onsterfelijk wordt gemaakt. In de ring staat de exacte geografische ligging van de James Dean Memorial Junction gegraveerd; de plaats waar de acteur het leven liet. De pen, in 14-karaat gerodineerd goud, is met de hand gemaakt en fijn bestempeld met een racevlag.

Montblanc bracht ook een beperkte oplage van 1931 exemplaren uit (verwijzend naar het geboortjaar van James Dean) in een uitzonderlijke en zelfs meer prestigieuze reeks, met veel details van de speciale editie. De algemene vorm van dit sublieme schrijfinstrument is geïnspireerd op de stiletto die James Dean gebruikte in "Rebel without a cause". Het kostbare houten dopje verwijst naar dezelfde scène. Het lichaam van 925 sterling zilver is verfraaid met een motief dat verwijst naar de gravure van de motor van zijn favoriete sportwagen. Deze Montblanc-schrijfinstrumenten vallen op door hun onmiskenbare elegantie en delicate afwerkingen. Je kunt ze bewonderen en testen, zolang de voorraad strekt, in boetiek "Signature", 38 rue Saint-Paul in Luik.

Yves Maquinay

Who-Who-Who



Yves Maquinay



**CHEZ OCÉAN MARÉE VOUS
TROUVEREZ LA PÊCHE LA
PLUS SAVOUREUSE**



Depuis plus de 30 ans, Océan Marée est la référence en matière de poisson frais et de fruits de mer (crustacés et coquillages). Chaque jour, nous traitons le meilleur de la mer avec un souci du détail, de savoir-faire et ce avec beaucoup de passion. Nous nous investissons pleinement dans la qualité et à la durabilité, résultant dans une gamme sans précédent.

Lors du choix de l'approvisionnement Océan Marée prend en compte différents labels tels que MSC, ASC et Label Rouge. Nous savons également comment combiner artisanat et innovation. Avec l'aide de la machine Marelec Portio 3, nous découpons parfaitement sur mesure le poisson ou les filets de poisson. De plus, les dernières technologies garantissent la traçabilité de chaque produit. Quoi que vous souhaitiez, nulle part vous ne trouverez plus frais ou plus sur mesure.

**Avez-vous des questions ou des souhaits spécifiques?
Consulter le site internet www.sligro-ispc/ocean-maree**



Paul Bocuse
Membre fondateur • Stichtend lid
Président d'honneur • Erevoorzitter



Baron Pierre Romeyer
Président fondateur • Stichter-voorzitter
Ambassadeur honorariat • Ereambassadeurs
Président d'honneur • Erevoorzitter

Les ambassadeurs Honorariats • De ereambassadeurs



Baron
Pierre Romeyer



Pierre
Wynants



Geert
Van Hecke



Claude
Dupont



Freddy
Vandecasserie



Eddy
Van Maele



Yves
Mattagne



Michel
Theurel



Alexandre
Dionisio



Eric
Fernandez



Sang-Hoon
Degeimbre



Pascal
Devalkeneer



Christophe
Hardquest



Daniel
Rameau



Gérard
Filot



Jean-Baptiste
Thomaes



Lionel
Rigolet



Luigi
Ciciriello



Monique
Bescond



Pierre
Résimont



Marc
Tarabella



Olivier
Bourguignon



Philippe
Fauchet



René
Collin

Les artisans de l'excellence • Uitmuntende vakmensen



Philippe Mattart
Apaq-W



Corinne Flamand de Wulff
Petits gris de Namur



Pierre Marcolini
Chocolatier



Raymond Leroy
Cuvée Rufus



Angelo Ceccarelli
Bleu Sarrau



Christine Dandoy
Biscuits Dandoy



Eric Léonard
Safran de Cotchia



John Martin
Martin's Hôtel



Philippe, Pierre et Elio
Champagne Principauté
de Liège



Anthony Martin
Bières Martin's



Jean-Philippe Darcis
Maître pâtissier



Lionel Plaquette
Beurre Plaquette



Michel Petit
Upignac



Pascal Fauville
À table !



Vincent Stiévenart
Distillerie Gervin



Benoît Nihant
Cacaofévier



Eric Coulée
Pâtisserie Groffy



Patrick Schifflers
Jean Gotta



Bart Ysebaert
Rational

Les messagers de l'excellence • Uitmuntende gezanten



Jacques
Kother
Guide des
connaissances
(À titre posthume)



Christian
De Paepe
Journaliste
radio et
télévision



Philippe
Bidaine
Journaliste
de presse
écrite



Joëlle
Rochette
Blog
gastronomique



Michel
Jonet
Rédacteur
Euro-Toques



Philippe
Limbourg
Stilis
Communication



Baudouin
Havaux
Vino
Magazine



Eric
Boschman
Bel RTL



Guy
Lemaire
RTBF



Louis
Havaux
Journaliste
œnologique



Guy
Delville
Chroniqueur
gastronomique

Partenaires

choisis pour l'excellence de leurs produits et leur professionnalisme



ISPC
Responsable pour Euro-Toques
Frédéric Nikelmann : +32 (0) 495 26 87 79



Océan marée
Contact: Ben Timmermans
+32 (0) 472 96 60 59



Upignac
Contact: Bureau commercial
+32 (0) 81 51 20 05
commandes@upignac.be



Rational
Contact: Fabian Fremout
+32 (0) 498 16 20 46
F.Fremout@rational.be



Au Bleu Sarrau
Contact: Loris Ceccarelli
+32 (0) 477 89 23 42



Valrhona
Contact: M. Benoit Nannan
+32 (0) 491 59 55 81
benoit.nannan@valrhona.fr



Pasta della Mamma
Contact: Noël Van Habost
+32 (0) 477 52 43 27



SA Spadel
Contact: Xavier Faber
+32 (0) 2 702 39 01



Martin's
Contact: John Martin SA
+32 (0) 2 655 62 11
commercial@johnmartin.be



GHG Groupe s.a.
Contact: Bodson Frédéric
+32 (0) 473 85 82 93
info@jeangotta.be



Hendi Matériel
Contact: Lambotte Thierry
thierry.lambotte@hendi.eu



Ecolab
Contact: Philippe Delvaux
+32 (0) 476 280 806
philippe.delvaux@ecolab.com



Femat
Contact: Vincent Vandendriessche
+32 (0) 69 68 64 60
info@femat.be



Belovo
Contact: Chaput Philippe
+32 (0) 474 59 10 90
info@belovo.com



Gérard Bertrand
Contact: Emmanuel Jore
+33 (0) 6 09 77 61 57 ou via ISPC
e.jore@gerard-bertrand.com



Café Pellini
Contact: Jean-Marc Desmet
+32 (0) 479 36 46 15
jeanmarc.desmet@belux-import.be



Principauté de Liège



Principauté de Liège
Contact: Philippe Jacquemin
+32 (0) 471 851 835
philippe.jacquemin@spirituslibertas.com



Euro-Toques Belgique soutient, encourage
et participe aux différents jurys de l'ITQI
et de Monde Sélection.



Beurre de qualité
Contact: M. Plaquette
+32 (0) 473 96 00 11
lionel.plaquette@hotmail.com



Partenaire Trophée Romeyer



Dandoy
Contact: Mme Dandoy
+32 (0) 2 511 03 26



Maison fromagère
Contact: Maud Et Pascal Fauville
+32 (0) 19 51 10 59

Vous partagez les valeurs d'excellence et de professionnalisme d'Euro-Toques, vous êtes actif dans les secteurs de l'approvisionnement HORECA ? Rejoignez-nous comme partenaire ou annonceur !

Deelt u de waarden van Euro-Toques inzake uitmuntendheid en vakkundigheid? Werkt u in de toeleveringssectoren van de horeca? Word dan een van onze partners of adverteerders.



CHAMPAGNE

CUVÉE PRINCIPAUTÉ DE LIÈGE,

L'ESPRIT PRINCIPAUTÉ À L'ÉTAT BRUT



Principauté
de Liège
Edition



REJOIGNEZ-NOUS SUR WWW.PRINCIPAUTEDELIEGE.COM,  ET 

Notre lobby, c'est le produit !
Onze lobby, dat is het product!
Our lobby, it's product!

40

