

Euro-Toques

Diffusion Européenne

by Euro-Toques Belgique

UNION EUROPÉENNE DES CUISINIERS
EUROPEAN UNION OF CHEFS
EUROPESE VERENIGING VAN CHEFS

Spécial fêtes !
Speciaal feesten !



Pierre Fonteyne



Des Artisans Cuisiniers Européens au service d'une alimentation saine.
European Cooks Artisans to the service of a healthy food.
Deskundige Europese chef-koks in de bres voor een gezonde voeding.

Wat is er nou lekkerder dan op ontdekkingsreis gaan?



Tenez vous prêts à voyager... et découvrir.

Editorial

En imaginant le sommaire de ce magazine, l'intention de l'équipe rédactionnelle était de proposer une déclinaison gourmande sur les produits traditionnels de fin d'année. « Je suis un vieux champion de la cuisine très simple. Je trouve que dans tous les arts, la simplicité est l'aboutissement de la perfection » nous déclarait Curnonsky, élu Prince des Gastronomes en 1927.

Cette définition s'applique bien de l'entrée au dessert pour les cuisiniers belges et européens qui savent respecter et séduire chaque convive avec des produits de tradition comme le foie gras, le homard, le caviar, le champagne mais aussi l'incontournable bûche de Noël !

Les douze coups de minuit sont souvent propices à la dégustation de produits d'exception comme le caviar accompagné d'un bon champagne. Levons nos verres à l'amitié qui nous réunit à une table bien étoilée, sur les bancs d'une auberge de village aux accents très terroirs ou dans un établissement familial qui n'a pas perdu la mémoire des bons plats mijotés.

C'est bien cet idéal que nous avons réalisé avec plaisir au fil des pages de ce magazine en rencontrant des hommes et des femmes bien décidés à respecter le goût de l'authentique, chaleureux et vrais.

Saluons ainsi le combat quotidien des chefs soucieux de conserver leurs racines, pour se les approprier et souvent les réinventer. Envoyons sur tous les passes des cuisines un message d'amitié et de fraternité culinaire à tous les cuisiniers et gastronomes d'Europe qui apportent chacun leur lumière autour d'eux dans un don généreux, une perpétuelle énergie orientée sur le fait que leur cuisine est à chaque fois une leçon de bonheur.



Michel Jonet

Rédacteur en chef

Hoofredacteur

Euro-Toques Belgique

Voorwoord

De intentie van het redactioneel team, was een smakelijke declinatie van de traditionele eindejaarsproducten voor dit magazine te bedenken. « Ik ben een oud kampioen van de zeer eenvoudige keuken. Ik vindt dat in alle kunsten, de eenvoudigheid de uitkomst van de perfectie is » verklaarde ons Curnonsky, verkozen tot Prins van de Gastronomes in 1927.

Deze definitie legt zich goed toe van voorgerecht tot nagerecht voor belgische en Europese chefs, die iedere gast met traditionele producten, zoals foie gras, kreeft, kaviaar, champagne en de onmisbare Kerststronk, kunnen respecteren en verleiden ! De 12 slagen van middernacht zijn vaak ideaal voor de proeverij van buitengewone producten, zoals kaviaar vergezeld door een goede champagne. Laat ons het glas heffen op onze vriendschap die ons rond een sterrentafel verenigt of op de banken van een dorpsstaverne met lokale aksenten of in een familiewoonplaats die de stoofgerechten niet vergeten is.

Met plezier hebben wij deze wensdroom verwezenlijkt, pagina per pagina in dit magazine, door mannen en vrouwen te ontmoeten, die beslist respect hebben voor authentieke, warmhartige en ware smaak.

Laat ons de dagelijkse strijd van chefs appreciëren, die bewust van hun wortels, ze proberen eigen te maken of heruit te vinden. Laat ons via alle keukendoorgiften een boodschap van vriendschap en broederschap sturen aan alle chefs en gastronomes van Europa, die alle het licht van een groothartige gave om zich heen geven en ook een voortdurende energie, georiënteerd op het feit dat hun keuken iedere keer een les van geluk is.



Sommaire

Inhoud



4 Le mot du président | Het woord van de voorzitter

5 Nos sommeliers en leur palais, dégustation de dis champagnes à ISPC à Liège
Onze someliers zijn helden, proeverij van 10 champagnes te ISPC Luik

11 De Cheval Blanc à Yquem : Pierre Lurton, la passion des grands terroirs
Van Cheval Blanc naar Yquem: Pierre Lurton, de passie voor beroemde landstreken

14 Beers of Europe : au «concert noble» à Bruxelles
in de «concert noble» te Brussel

16 Des pleins et des déliés
Dik en dun schrijven



*Des Artisans Cuisiniers Européens au service d'une alimentation saine • European Cooks Artisans to the service of a healthy food
Deskundige Europese chef-koks in de bres voor een gezonde voeding*



Eric Patigny,
vice-président francophone
vice-voorzitter franstalig



Philippe Votquenne,
secrétaire-général
secretaris



Didier Bolle-France,
trésorier
penningmeester



Christophe Baert,
vice-voorzitter nederlandstalig
vice-président néerlandophone

Magazine **Euro-Toques** Diffusion Européenne
by Euro-Toques Belgique
UNION EUROPÉENNE DES CUISINIERES • EUROPEAN UNION OF CHEFS • EUROPESE VERENIGING VAN CHEFS

Présidence d'Euro-Toques en Belgique :

Jean Castadot • Rue Adolphe Marquet 19 • 4680 Hermée
TVA : BE 0432-770-943

Conception et impression :

Imprimerie ISE • Rue du Vieux Pont • 4920 Remouchamps
Tél. +32 (0) 4 384 46 22 • www.iseimprimerie.be
Graphisme : Sabine Mercier & Céline Germy
Contact commercial : Jean-Marc François

Directeur éditorial, Editeur responsable : Jean Castadot

Rédaction en chef : Michel Jonet • m.jonet@skynet.be

Equipe rédactionnelle : Marc Leclercq, Yves Maquinay, Louis Havaux,
Michel Jonet, Luc Degrave, Philippe Votquenne, Jean Castadot,
Henri Riga

Traduction : Luc Degrave

Relecture et correction Français : Isabelle Dubois

Relecture et correction Néerlandais : Martine Saccol, Lieve Jacobs

Publicités : Ghislaine Horenbach, Jean Castadot

Crédits photos : Euro-Toques Belgique sauf mention contraire, Georges
Gintzias pour E-T.B, Isabelle Dubois, Jean Castadot, pour la Garden
Party Serge Marteaux pour le gala E-T 2010 Joris Luyten, Prieuré St Géry
Mireille Roobaert

Photo de couverture : Sabine Mercier

Diffusion : Membres, restaurants, traiteurs et hotels, partenaires,
professions libérales



18	Mille feuilles à dévorer des yeux Mille feuilles om met de ogen te eten
20	Greencook : vers une gestion intégrée et durable de l'alimentation Greencook : in richting van een geïntegreerd en duurzaam beheer van de voeding
25	Un homme, une vie, une recette : le Homard «Maman Jenny» de Pierre Fonteyne Een man, een leven, een receptuur : de Kreeft «Maman jenny» van Pierre Fonteyne
36	Hostellerie Prieuré Saint Géry, à Solre Saint Géry Hostellerie Priorij Saint Géry, in Solre Saint Géry
43	Dossier Cigares : Le cigare et ses différents terroirs De sigaar en zijn verscheidene teeltstreken
45	Le Château de Mylord, à Ellezelles : Romantisme et gastronomie De Château du Mylord, in Ellezelles : Romantiek en gastronomie
50	Recette • Recept : Homard confit à l'huile d'olive, artichauts et poireaux, béarnaise de homard Gekonfijte kreeft met olijfe, artischokken en prei, kreeften bearnaise
51	Recette • Recept : Bûchette «Forêt Noire» Zwarte Woud stronkje
54	Océan Marée
55	La Belle Maraîchère : restaurant de poisson à Bruxelles visrestaurant in Brussel
58	Recette • Recept : Waterzooï de poissons à la zeebruggeoise Zeebrugse viswaterzooï
60	De refuge - Tirmont : la passion du goût au coeur du Hageland De refuge - Tienen : de passie van de smaak midden in het Hageland
63	Recette • Recept : Pigeon Muscovado, purée de persil racine, pattes confites au Vadouvan et Muscovado, gastrique d'hypocras, eringi et poireaux Pigeon Muscovado, peterseliewortelpuree, gekonfijte bouten met Vadouvan en Muscovado, gastrique van hypocras (zoet, gekruide wijn), eringi en prei
65	La Tête de Boeuf : à Aywaille, la passion de la viande! in Aywaille, de passie voor het vlees
69	Caspian Tradition : source intarrissable d'un autre «Or noir» : Le caviar Een onuitputtelijke bron van het andere «zwarte goud» : kaviaar
72	Brèves de comptoir
78	Christophe Baert : Euro-Toques Vlanderen à Gand Euro-Toques Vlanderen in Gent
80	Euro-Toques visite Bru, l'eau belge! Euro-Toques bezoekt Bru, het belgische water!
84	Le Gala Euro-Toques au Sea Grill Ives mattagne Het Euro-Toques Gala diner in de Sea Grill Yves Mattagne
93	Garden Party : Euro-Toques fête les 80 ans du Baron Pierre Romeyer Garden Party : Euro-Toques viert 80 ste verjaardag van Baron Pierre Romeyer
97	Quand c'est bon et sain, c'est Exki! Als het goed en gezond is, is het Exki!
102	L'escapade gourmande des Toqués Lekkerbek-wandeling voor de «Toqués»
106	Euro-Toques à Lameloise en Bourgogne Euro-Toques in Lameloise in de Bourgogne



Le mot du président

Het woord van de voorzitter

Pour célébrer dignement les fêtes de fin d'année, il nous est apparu normal de présenter les produits les plus nobles, sans être exhaustif dans le choix, ni avoir la prétention d'affirmer que ce sont les seuls valables. Nonobstant, les produits, les établissements et les chefs de ce numéro sept, sont dignes des meilleurs.

Je ne peux m'empêcher, en plus du bel article que Michel a réalisé sur lui, de dire un mot de Monsieur Pierre Fonteyne.

Né à Charleroi, formé à Bruxelles, étoilé à Bruges, retraité à Knokke, on peut dire qu'il n'a jamais perdu le nord et dans le climat politique du moment nous pouvons estimer qu'il est un vrai Belge et il le revendique.

Homme de savoir, de parole et de cœur il répond toujours présent pour vous faire don d'un conseil, d'une recette, d'un coup de fil à un ami (et il en a beaucoup) ou même réenfiler sa veste de cuisinier et payer de sa personne si cela est nécessaire. C'est l'un des plus grands chefs Belges, unanimement apprécié. Et Dieu seul sait s'il y a des « mauvaises langues » dans la profession...

Je tiens personnellement à le remercier de tout cœur pour l'aide indéfectible qu'il m'apporte dans la réalisation de ma fonction de Président. Sans lui, beaucoup d'événements n'auraient jamais vu le jour, merci mon ami Pierrot !

L'année 2010 a vu la réalisation de beaux événements : la Garden Party pour les 80 ans du Baron Romeyer, l'escapade gourmande à Ocquier avec ses 625 participants, le gala au nouveau Sea grill du chef Yves Mattagne... Mais le point que je retiendrai le plus est l'image retrouvée d'Euro-Toques Belgique auprès de ses membres, de ses partenaires, des autres associations professionnelles et d'Euro-Toques International.

Cette image est celle d'une association dynamique, gérée avec sérieux, sans compromis sur la charte et les objectifs à atteindre, dans le respect des budgets et toujours au profit des ses membres uniquement. Permettez-moi aussi de remercier tous les administrateurs pour leur travail et leur soutien de tous les jours. Tous les administrateurs se joignent à moi pour souhaiter, à tous les membres, partenaires et amis, pour vous, votre famille et tous les êtres qui vous sont chers, nos meilleurs vœux de bonheur pour 2011.



Jean Castadot

Président | Voorzitter

Euro-Toques Belgique

Om de eindejaarsfeesten waardig te vieren, leek het ons normaal de edelste producten voor te stellen, zonder in de keuze te alomvattend te zijn, noch de ijdelheid te beweren dat deze de enige waardevolle producten zijn. Niettegenstaande horen de producten, de chefs, de restaurants van dit zevende magazine tot de beste.

Ik kan me niet inhouden, naast de reportage van Michel over hem, zelf enkele woorden over dhr. Pierrot Fonteyne te schrijven.

In Charleroi geboren, in Brussel opgeleid, in Brugge met Michelinsterren bekroond en in Kortrijk met pensioen, mag men zeggen dat hij

nooit 'het Noorden heeft verloren' en in dit huidige politieke klimaat mag men hem een echte Belg noemen en dat eist hij.

Geleerde, welsprekende en hartige man, hij is altijd aanwezig om een advies, een recept of een telefoontje aan een vriend (hij heeft een heleboel vrienden) te geven of zelfs zijn koksbus aan te doen indien nodig.

Hij is één van de grootste Belgische chefs, unaniem erkend. En God weet, zijn er roddelaren in dit vak...

Ik wil hem persoonlijk bedanken voor zijn onwankelbare hulp, die hij voor mijn realisatie als voorzitter geeft. Zonder hem, zouden vele evenementen niet hebben plaatsgevonden, dank U, vriend Pierrot!

Het jaar 2010 was door mooie evenementen gekenmerkt: de Garden Party voor de 80ste. verjaardag van Baron Romeyer, de wandeltocht met 625 deelnemers in Ocquier, het Gala in het vernieuwde restaurant Sea Grill van Yves Mattagne,... Maar het belangrijkste punt is het hervonden imago van Euro-Toques België bij zijn leden, partners, andere vakkundige verenigingen en Euro-Toques International.

Dit imago vertegenwoordigt een dynamische vereniging, serieus beheerd, zonder compromissen tegen de missie van Euro-Toques en zijn streefdoelen, met respect voor de budgetten en altijd ten bate van de leden. Laat me ook toe alle bestuurders voor hun dagelijkse inzet en steun te bedanken.

Alle bestuurders en ikzelf wensen alle leden, partners, vrienden, U, uw gezin en al degenen die jullie liefhebben, onze beste gelukwensen voor het jaar 2011 toe.



Nos sommeliers en leur palais, *dégustation de dix champagnes à Ispc Liège*

Onze someliers
zijn helden,
proeverij van 10 champagnes te ISPC Luik





*« Chers dégustateurs,
Dans le cadre des articles à paraître dans la revue Euro-Toques de cette fin année, nous est venue l'idée d'une dégustation de champagne pour les fêtes.*

Cette dégustation ne portera sur aucun classement, mais donnera des « coups de cœur » et sera l'occasion de comparer les différentes marques.

Pour rester impartial, tous les champagnes seront issus de grandes marques, cuvée générique sans âge ni millésime.

Ces vins (effervescents) seront servis en carafes numérotées dans un ordre aléatoire.

Ils seront dégustés à l'aveugle et sous le contrôle de Maître Louis Havaux qui nous fait l'honneur de sa présence »

Tel était l'intitulé de l'invitation de Jean Castadot conviant un jury de sommeliers expérimentés et de fins gastronomes le premier samedi du mois de Novembre à l'ISPC de Liège.

Chacun avait amené sa divine bouteille pour un champagne classique dont la valeur ne dépassait pas la barre des 25 euros hors TVA.

L'expérience fut très intéressante et c'était une joie pour tous les participants à la dégustation de pouvoir voisiner à table avec un Grand Prêtre du vin tel que Louis Havaux et l'on pouvait admirer avec quel respect de chaque commentateur, cet homme d'expérience a su animer et passionner un débat où chacun verre en main a su dépeigner en son langage imagé les subtiles impressions dégagées par chacune des dix dégustations. L'évènement se termina par un repas convivial sur le thème du gibier et offert par Agnès Collet, la Directrice du magasin ISPC de Liège. Lors de ce repas, tous les champagnes apportés furent à nouveau dégustés et bien sûr commentés pour la plus grande joie de ce jury de dégustation improvisé.

Mais très professionnel.

En voici les commentaires

Bruno Delvaux, traiteur et propriétaire du restaurant l'Entre-pôts : « J'ai découvert la Cuvée Mosaïque Brut du champagne **JACQUART** lors du Concours Mondial de Bruxelles 2005 où j'ai eu la chance d'être dans le jury qui a dégusté la série de vins mousseux dans laquelle était glissé ce merveilleux nectar. En fin de journée, notre président de jury, un asiatique, seul à connaître à ce moment la cotation de chaque juré, a demandé à l'huissier de nous servir, en

*« Geachte proevers,
In het kader van het eindejaars Euro-Toques-magazine, zijn wij op de idee gekomen, een champagnedegustatie voor de feesten te organiseren. Deze degustatie is niet bedoeld een classificatie te brengen, maar zal de favorieten aantonen en is een gelegenheid om verschillende merken te vergelijken.*

Om onbevooroordeeld te blijven, zijn alle champagnes bekende merken, van generieke cuvées, zonder ouderdom, nog millesime. Deze mousserende wijnen zullen in genummerde karaffen, in willekeurige volgorde, opgediend worden. Ze zullen blind en onder controle van Meester Louis Havaux, die ons een eer aan doet aanwezig te zijn, geproefd worden ».

Zo de betiteling van de uitnodiging van Jean Castadot, die een jury van ervaren sommeliers en deskundige gastronomen op zaterdag 6 november in ISPC Luik bijeen liet komen.

Iedereen had zijn goddelijke fles klassieke champagne, met een maximale waarde van 25 euro, meegebracht.

De ervaring was zeer interessant en het was een eer voor alle deelnemers met de zeer geleerde Louis Havaux aan tafel te zitten. Bewonderenswaardig hoe Louis Havaux met een respectvol commentaar, een discussie kon bezielen, waarbij iedereen met eigen taal de subtiele indruk van de tien geproefde champagnes kon meedelen. De proeverij eindigde met een heerlijk jachtmenu, aangeboden door Mevrouw Agnès Collet, directrice van ISPC Luik. Gedurende de maaltijd werden alle meegebrachte champagnes, nog eens geproefd en opnieuw gecommenterieerd door de professionele jury.

Hieronder de commentaren

Bruno Delvaux, traiteur en eigenaar van restaurant Entre-pôts: « Ik heb de Cuvée Mosaïque Brut van Champagne **JACQUART** gedurende de Wereldwedstrijd 2005 in Brussel ontdekt, waar ik de kans had als jurylid deze betoverende nectar te leren kennen. Op het einde van de dag, had de juryvoorzitter van Aziatische herkomst en de enige die onze quoterie kende, de deurwaarder gevraagd ons deze mousserende wijn, wat ons unaniem beviel, te schenken: de Champagne Jacquart, Brut cuvée Mosaïque!

De kwaliteiten van de Jacquart Mosaïque Brut hebben weer alle verlustigde maar serieuze juryleden unaniem bereikt!»



guise de remerciement, ce fameux vin mousseux qui nous avait tant plu et avait fait l'unanimité dans notre groupe : le Champagne Jacquart, Brut cuvée Mosaïque ! Les qualités du Jacquart Mosaïque Brut ont à nouveau fait l'unanimité à l'aveugle parmi notre jury de dégustateurs amusés mais sérieux ! »

Jean-Luc Lambotte de la Gastronomie du Mayeur à Wanze était à côté de moi à la dégustation.

Nous avons eu le plaisir de reconnaître à l'aveugle le champagne POL ROGER amené par Jean-Luc. C'était aussi le fruit d'une longue série de dégustations commune avec l'ami Pol : «Ma première rencontre avec Pol Roger s'est faite chez Ispc à Liège. En effet il reste 19 magnums de Pol Roger à un bon prix. Mais je ne connaissais pas ce champagne.

Michel Jonet me dit « Jean-Luc, Pol c'est la classe ! Dès lors en confiance totale confiance à Michel, j'ai acheté tout le lot. Lors du passage de Michel dans mon restaurant, nous avons eu l'occasion de déguster un magnum à la terrasse un dimanche ensoleillé, Pol nous a encore charmé. Ce Champagne vineux, d'une finesse extraordinaire nous a rendu heureux.

Depuis ce jour, où nous l'avons dégusté jusqu'au début de la nuit, Pol, Michel et moi sommes devenus des amis ».

Henri Riga, homme de cœur, éditorialiste et gastronome averti était venu avec le champagne DEUTZ :

« Quel moment rare de pouvoir déguster 10 champagnes de grande qualité, l'un à la suite de l'autre, dans un environnement agréable et entouré de professionnels...

J'apprécie particulièrement le champagne à l'apéritif ; ce vin effervescent prédispose idéalement au repas ; c'est dans cet esprit que j'ai plébiscité le brut 'classic' de Deutz. A la vue, on remarquera d'abord sa robe jaune paille d'une belle brillance accompagnée d'un chapelet de bulles généreuses et fines ; au nez se mêlent délicieusement le délicat parfum de fleurs blanches et de fruits justes mûrs ; en bouche, explosent au palais tout à la fois sa fraîcheur et son bel équilibre, avec ce juste qu'il faut de gras et de longueur.

En bref : j'ai trouvé mon apéritif pour les réveillons. »

Jean Marc Vanberghem est un convive très agréable et un sommelier d'expérience. Il a précédemment travaillé pour la maison Fourcroy. Il travaille actuellement pour la Maison Vasco : qui possède à son catalogue une belle gamme de vins : « Le champagne **TAITTINGER** doit sa renommée au respect de traditions familiales qui garantissent la recherche permanente de la plus haute qualité. Créée en 1734, l'entreprise est l'une des dernières maisons champenoises à porter le nom de ses dirigeants. Propriétaire d'un vignoble de 288 hectares répartis harmonieusement dans les meilleurs crus champenois et dont 40% sont plantés en Chardonnay, le domaine TAITTINGER produit un champagne dont la grande finesse et la légèreté sont reconnues par les experts du monde entier.

«La valeur d'une chose n'est pas son prix mais le souvenir qu'on en gardera.» Pierre-Emmanuel Taittinger, Président du Champagne Taittinger »

Michel Jonet : J'étais moi-même venu avec un champagne défendu par la maison Ispc et reconnu par les restaurateurs

Jean-Luc Lambotte van de Gastronomie du Mayeur in Wanze zat naast me.

We hebben het plezier gehad de champagne POL ROGER, door Jean-Luc gebracht, blind te herkennen. Het was ook het resultaat van meerdere proeverijen met vriend Pol:

«Mijn eerste ontmoeting met Pol Roger was in ISPC Luik. Er bleven inderdaad 19 magnumflessen Pol Roger aan een goede prijs over, maar ik kende deze champagne niet, vertelt Jean-Luc. Michel Jonet zegt me «Jean-Luc, Pol is eerste klasse! In volledige vertrouwen met Michel, heb ik het hele lot opgekocht. Tijdens een bezoek van Michel in mijn restaurant, hebben wij een magnum op een zonnige zondag geproefd Pol heeft ons weer gecharmeerd. Deze wijnachtige champagne, met buitengewone finesse, heeft ons gelukkig gemaakt.

Sinds die dag, toen wij de champagne tot in de nacht geproefd hebben, zijn Pol, Michel en ikzelf vrienden geworden ».

Henri Riga, hartelijke mens, columnist en deskundige gastronom nam een fles DEUTZ mee: «Wat een zeldzaam moment om 10 kwaliteitschampagnes te kunnen proeven, de één na de andere, in een aangename omgeving en omringd door vakmensen...

Ik apprecieer bijzonder de champagne bij het aperitief, deze mousserende wijn vergezeld op een aangename manier iedere maaltijd; daarvoor heb ik de Deutz brut 'classic' gekozen. Men merkt eerst zijn strogele kleur met mooie glans, vergezeld door een aaneenschakeling van fijne en groothartige belletjes op. De neus is een delicate mengeling van witte bloemen en op punt gerijpt fruit; in de mond ontploffen frisheid en een mooi evenwicht, met een juiste dosis vet en afdrank.

In het kort : ik heb mijn aperitief voor de eindejaarsfeesten ontdekt.»

Jean Marc Vanberghem is een zeer aangename gast en een ervaren sommelier. Hij heeft voordien voor het huis Fourcroy gewerkt en nu voor het huis Vasco, dat een mooi gamma champagne aanbiedt : «De champagne **TAITTINGER** dankt zijn beroemdheid aan het respect van familietradities, die een voortdurend onderzoek voor hoogste kwaliteit waarborgen. Opgericht in 1734, is deze onderneming één van de laatste champagnehuizen dat de naam van zijn bestuurders draagt. Eigenaar van een 288 hectare grote wijngaard, harmonieus verdeeld over de beste locaties, waarvan 40% van de oppervlakte met Chardonnay beplant is, vervaardigt familie Taittinger een champagne met grote finesse en lichtheid, erkend door experts in de hele wereld.

«De waarde van een zaak is niet zijn prijs, maar wel de herinnering wat men onthoudt.» Pierre-Emmanuel Taittinger, Voorzitter van Champagne Taittinger»

Micjel Jonet : Ik ben zelf met een champagne, verdedigd door ISPC, gekomen. Deze champagne is bij de restaurateurs met een optimale prijs-kwaliteit verhouding gekend, want de tijden zijn hard voor de grote champagnehuizen tegenover de aanval van de prosecco en vooral de cava. De markt globaliseert zich meer en meer. En er zijn nog



comme un bon rapport qualité prix, car les temps sont durs pour les grandes maisons de champagne face à l'offensive des prosséco et surtout du cava. Le marché se mondialise de plus en plus. Et il reste encore de bonnes affaires à réaliser dans la Montagne de Reims en profitant du savoir faire de la famille de viticulteurs champenois appelés « récoltants-manipulateurs ». Le Champagne **CHARLES LEHAMBRE** fait partie de cet environnement de savoir faire au niveau des bonnes pratiques de vinification. C'est un champagne en assemblage de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier en proportions égales, c'est un champagne gourmand et rond dont j'apprécie bien le côté vineux, sans trop d'acidité et très agréable si l'on prolonge la dégustation plus que de raison. Le champagne étant pour moi dans cette optique le roi des vins. Même si tous les vins doivent être consommés avec modération....

C'est un peu dans la même optique que Le Chroniqueur Louis Havaux était venu présenter un Champagne De **SAINT GALL, Brut Tradition (Premier Cru)** commercialisé par la les enseignes de la Maison Colruyt : « De De Saint Gall est la marque propre, mais peu connue, de l'Union Champagne à Avize, qui regroupe 12 caves coopératives en Grands et Premiers Crus, fait unique en Champagne. Ce groupe prestigieux possède plus de 40% de la célèbre Côte des Blancs et fournit de grandes maisons champenoise pour l'élaboration de leurs cuvées de prestige. Composé de 67% de Chardonnay et 33% de Pinot Noir, ce Brut sans année, représente la quintessence d'un grand champagne »

Josy Mathoul, le fougueux patron oenophile, passionné de la maison Calvin à Juprelle en Province de Liège va défendre son coup de cœur avec passion ; le Champagne Tradition de la maison **LANCELOT-PIENNE** : « Le vin et moi, c'est d'entrée une histoire d'Amour. Laissez-vous emporter en plein cœur de la Champagne dans la région des Grands Crus de la Côte des Blancs. Ils sont vignerons de père en fils depuis quatre générations. Généreux comme son produit, ce producteur nous propose un champagne de couleur jaune légèrement dorée avec une effervescence fine et prolongée. Le dégagement gazeux amplifie la note fruitée d'une belle complexité aromatique. Issu d'une vendange manuelle, profitant d'une vinification champenoise traditionnelle en cuves émaillées et inox thermorégulées, finissant sa préparation par un vieillissement en cave d'une durée minimale de deux ans, le produit fini est puissant, équilibré et onctueux tout en témoignant une grande finesse »

Johan Saccone est le maître sommelier du restaurant étoilé l'Héliport à Liège et il fut aussi un des rares dégustateurs à avoir reconnu le champagne qu'il avait amené pour une dégustation matinale qui avait commencé dès 10 heures du matin : le champagne **POMMERY Brut Royal** commercialisé par la maison Vranken : « Le Brut Royal réunit près de quarante crus différents de la Champagne. Les cépages Chardonnay, Pinot Noir ou Pinot Meunier forment un bel assemblage dont l'équilibre a su déterminer le choix de Johan ; « Nous avons choisi de travailler ce champagne au restaurant depuis deux ans. J'aime son nez plein de fraîcheur et de vivacité très agrume. Les bulles sont fines et tenaces. Il n'est pas trop vineux et ne développe pas trop d'acidité. C'est le champagne idéal pour l'apéro et pour la

goede opportuniteiten in het gebergte van Reims, dankzij de vakbekwaamheid van de champagneproducenten, «récoltants-manipulants» genoemd. De champagne **CHARLES LEHAMBRE** maakt deel uit van de vakbekwame omgeving met goede wijnbereidingspraktijken. Het is een assemblage van Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier in gelijke verhouding. Het is een gulzige en ronde champagne, met een wijnachtig karakter, zonder te veel zuurheid en zeer aangenaam als men de proeverij ... verlengt. In deze visie is champagne volgens mij de koning van de wijnen, ook al zouden alle wijnen met gematigdheid gedronken moeten worden....

Het is ook in deze optiek, dat kroniekschrijver Louis Havaux een Champagne De **SAINT GALL, Brut Tradition (Premier Cru)** door Colruyt gecommmercialiseerd, bij zich had : «De Saint Gall is het niet gekende eigenmerk van de Champagne Unie in Avize, wat 12 coöperatieven in Grands en Premiers Crus groepeer, uniek in de Champagne. Deze prestigieuze groep bezit meer dan 40% van de beroemde streek Côte des Blancs en levert grote champagne huizen voor de uitweiding van hun 'cuvées de prestige'. Samengesteld met 67% Chardonnay en 33% Pinot Noir, deze Brut zonder jaargang, stelt de kwintessens van een grote champagne voor».

Josy Mathoul, de energieke wijnliefhebber van het huis Calvin in Juprelle in de Provincie Luik verdedigt zijn favoriete champagne met passie; de Champagne Tradition van het huis **LANCELOT-PIENNE** : «Wijn en ik, dat is een liefdesverhaal. Laat U zich verleiden door de Champagne in de streek van de Grands Crus van de Côte des Blancs. Deze familie produceert al vier generaties lang deze champagne. Groothartig zoals zijn product, biedt deze wijnmaker een champagne van lichtgouden kleur, met fijne en lange bruis. De gasuitwerp versterkt de mooie aromacomplexiteit van de fruitnoot. Door manuele oogst, traditionele vinificatie in geëmailleerde en thermo gereguleerde inoxvaten en vervolgens een 2 jaar lange rust in kelders, is het eindproduct krachtig, evenwichtig, smeug en van grote finesse».

Johan Saccone is de sommelier van het sterrenrestaurant Héliport in Luik. Hij was ook één van de weinige proevers die de Champagne, wat hij voor de ochtenddegustatie meegenomen heeft, erkende: de champagne **POMMERY Brut Royal** door het huis Vranken verdeeld: «De Brut Royal is met meer dan 40 verschillende crus samengesteld. De Chardonnay, Pinot Noir of Pinot Meunier vormen een aangenaam assemblage, waardoor het evenwicht de keuze van Johan heeft bepaald: «Wij hebben al 2 jaar geleden deze champagne voor het restaurant gekozen. Ik hou van zijn neus vol frisheid en levendigheid van het citrusfruit. De belletjes zijn fijn en standvastig. Hij is niet te wijnachtig en ontwikkelt niet te veel zuurheid. 't Is de ideale Champagne voor het aperitief en het feest! Kortom, 't Is Pommery!»

Ghislaine Horenbach, de pittige redactrice van Elle Déco, van Elle à Table en van de Women's book, is gepassioneerd door gastronomische literatuur. Zij is ook



fête ! Bref c'est du Pommery ! ».

Ghislaine Horenbach, la sémillante rédactrice d'Elle Déco et d'Elle à Table et du Women's book est une passionnée de littérature gastronomique. Elle est aussi curieuse de découvrir le monde de la restauration et les bons produits qui en découlent. Elle était venue avec un champagne de la **MAISON LANSON**, un brut Black Label : « J'ai eu le plaisir de découvrir ce champagne lors d'une dégustation organisée par la maison Lspc lors de son animation Lady's day organisée pour les femmes de restaurateurs. J'aime son côté floral, vineux doté d'une palette aromatique très intéressante. Dans la coupe c'est du bonheur, c'est joyeux avec un fin cordon de bulle, en bouche c'est assez grillé et très vineux. J'aime bien aussi leur rosé, pour le contenu mais aussi pour la beauté du flacon, la bouteille est toute rose ! Mais cela est une autre histoire... Je me suis bien amusé à cette dégustation très conviviale » !

Jean Castadot de conclure : « Dix dégustateurs et autant de champagne, de grandes qualités (je veux parler des champagnes bien entendu) pour une dégustation d'un des produits phare des fêtes de fin d'année.

L'ambiance était studieuse mais très conviviale, les commentaires allaient bon train. Chacun décrivait ses impressions. Personnellement j'ai eu un réel coup de cœur pour **LE ROEDERER**, sa robe dorée brillante, son abondance de bulles minuscules qui montent en de superbes chapelets. Il est complexe au nez avec une gamme d'arômes comprenant la poire, le pain frais la noisette et la brioche. Une bouche faite d'élégance et de raffinement pour le palais, avec une belle acidité et une grande fraîcheur pleine de richesse avec une persistance remarquable.

En conclusion nous fûmes tous unanime pour dire que le champagne est le meilleur des apéritifs et qu'en plus il a le don de faire pétiller les yeux des dames ! ».

■ L.H

nieuwsgierig naar de restaurantwereld en de goede producten, die er gebruikt worden. Zij kwam met een fles **LANSON Brut Black Label**: «Ik heb het genoeg gehad deze champagne bij een proeverij georganiseerd door ISPC gedurende de workshop Lady's Days te ontdekken. Ik hou van het gebloemde en wijnachtige karakter en van het zeer interessante palet van aroma's. In het glas, is het vol vreugde met een dunne draad bubbeltjes, in de mond redelijk 'gegrild' en wijnachtig. Ik hou ook van de Lanson Rosé, zowel voor de inhoud als voor de volledig roze fles! Maar dat is een ander verhaal. Ik heb me goed geamuseerd bij deze zeer gezellige proeverij!»

Jean Castadot besluit: «Tien proevers en zoveel champagne, van grote kwaliteit (ik heb het natuurlijk over de champagne) bij een degustatie van het favoriete eindejaarproduct.

De sfeer was leergierig, maar zeer conviviaal, de commentaren vloeiden rijkelijk. Iedereen beschreef zijn indrukken. Ik heb persoonlijk een gevoel voor **DE ROEDERER**, zijn gouden, briljante kleur, zijn overvloed aan uiterst kleine belletjes, die in sliertjes opstijgen. Complex in de neus met een gamma aroma's van peer, vers brood, hazelnoot en brioche. Elegant in de mond, geraffineerd voor het gehemelte, aangename zuurheid en grote frisheid vol rijkdom met een indrukwekkende volharding.

Wij zijn ten slotte alle eens en zeggen dat champagne het beste aperitief is, wat bovendien de ogen van de dames doet fonkelen!»

■ L.H





A LA RECHERCHE DE L'ŒUVRE



DE CONINCK
WINE AND SPIRIT SINCE 1886

VANSNICK Jean-Paul
Responsable Wallonie / Bruxelles
Fax : + 32 02 / 524.02.43 (NEW)
GSM 0494 / 06 72 88
E-Mail : jpvins@skynet.be
www.deconinckwine.com

www.louis-roederer.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

De Cheval Blanc à Yquem :

*Pierre Lurton,
la passion des grands terroirs*



Par Louis Havaux
Voor Louis Havaux

Van Cheval Blanc naar Yquem:

*Pierre Lurton,
de passie voor beroemde landstreken*

Parcours d'un viticulteur « chanceux »

C'est par ces mots que Pierre Lurton se présente, puis il ajoute cette phrase du Baron belge Albert Frère (copropriétaire du Château Cheval Blanc) : « la chance mérite qu'on s'en occupe ».

“Parcours van een « gelukkige » wijnboer”

zijn de woorden, waarmee Pierre Lurton zich voorstelt, nadien voegt hij een zin van de Belgische Baron Albert Frère (mede-eigenaar van Château Cheval Blanc) toe: «het geluk verdient onze aandacht».

Pierre est né dans le vignoble bordelais en 1954, « le millésime le plus modeste depuis la guerre, avec des vins sans avenir. Aucune bouteille ne mérite d'être débouchée sauf peut-être pour Yquem » a écrit l'œnologue bordelais Franck Dubourdieu. Mais, quand on naît « Lurton » cela aide dans une destinée ! La famille Lurton possède en bordelais 1200 ha de vignes avec une bonne vingtaine de châteaux, pratiquement un pour chacun des petits-enfants. Pierre souhaitait devenir médecin, mais les familles Lurton qui possédaient en commun le Clos Fourtet, un Premier Grand Cru Classé de Saint-Emilion, lui proposent de s'en occuper. A 24 ans, il devient régisseur, avec le privilège d'être conseillé par le célèbre œnologue Emile Peynaud qui a joué un rôle déterminant dans l'évolution des vins à Bordeaux. Pas de doute, son oncle André avait vu juste, Pierre était digne d'entrer dans l'« Institution Lurtonienne ». Il reste 11 ans au Clos Fourtet, mais sous les autorités familiales, il n'avait pas les coudées franches. En 1991, la chance lui sourit, les héritiers de la famille Fourcaud-



Pierre is geboren in 1954 in Bordeaux, « het meest bescheiden millésime sinds de oorlog, met wijnen zonder toekomst. Geen enkele fles verdient geopend te worden, behalve misschien een Yquem » had oenoloog Franck Dubourdieu geschreven. Maar, als men met de naam « Lurton » geboren is, helpt dat zeker in zijn lotsbeschikking ! De familie Lurton bezit 1200 hectaren wijngaarden in de regio Bordeaux, met een twintigtal kastelen, bijna één per kleinkind. Pierre wou dokter worden, maar de families Lurton, die gezamenlijk Clos Fourtet, een Premier Grand Cru Classé uit Saint-Emilion bezitten, stellen hem voor zich hiermee bezig te houden. Op zijn 24ste wordt hij regisseur en heeft het privilege door de beroemde oenoloog Emile Peynaud, die een beslissende rol in de evolutie van de Bordeauxwijnen heeft gespeeld, geadviseerd te worden. Zonder twijfel, zijn nonkel André had gelijk, Pierre was waardig om in het « Lurton Instituut » binnen te treden. Hij blijft 11 jaar in Clos Fourtet, onder autoriteit van de familie, wegens te zwakmoedige ellenboogstoten. 1991 is zijn geluksjaar, en op zijn 34ste wordt hem de





Laussac lui offre à 34 ans, la direction générale du célèbre Cheval Blanc, Premier Grand Cru Classé A de Saint Emilion. En 1998, Bernard Arnault et Albert Frère achètent Cheval Blanc et lui confient la gestion. Pierre donne alors à cette propriété un nouvel envol et lorsque LVMH rachète à la famille de Lur-Saluces le Château Yquem, Bernard Arnault lui propose la gérance puis, en 2004 la présidence. En plus de ces deux propriétés, Pierre conseille pour le groupe LVMH un remarquable domaine en Argentine, le Cheval des Andes et pour des amis d'autres vignobles en Afrique du Sud, en Nouvelle Zélande et en Californie.

Portrait de Pierre Lurton

Derrière l'homme aux responsabilités impressionnantes, on découvre un garçon tout simple, qui ne fait pas son âge et qui ne se prend pas au sérieux. Il est chaleureux, un rien moqueur, courtois, diplomate, avec une élégance toute naturelle. C'est aussi un passionné de voile et d'équitation. Aujourd'hui il vit heureux avec son épouse et ses sept enfants dans l'Entre-Deux-Mers, son jardin secret. C'est dans son terroir natal à Grézillac qu'il a créé son propre vignoble le Château Marjosse, en appellation Bordeaux et comme tout bon Lurton, il l'a conçu, sagement, sans extravagance, classique et fonctionnel. Dans sa propriété de 65 ha, 49 en rouge et 17 en blanc, ses vins ont atteint leur vitesse de croisière et sont unanimement appréciés.

Château cheval blanc l'incomparable

Rapidement après l'arrivée de Pierre Lurton à Cheval Blanc, en 1998, ce terroir d'exception, quelque peu atypique par son encépagement à Saint-Emilion, a retrouvé l'apogée de son véritable niveau. En effet, avec les 37 ha., ce terroir graveleux est composé approximativement du cabernet franc (60%) qui domine face au merlot (40%) qui est le cépage majoritaire à Saint-Emilion.

Cheval Blanc est bien difficile à classer dans la hiérarchie du libournais. Il ne ressemble pas à un Pomerol, ni à un Saint-Emilion. Il est singulier, hors du commun et incontestablement incomparable. Si le millésime 1947 du Cheval Blanc a été souvent qualifié de légendaire dans tout le bordelais, Pierre a atteint lui aussi des sommets inoubliables et pas seulement dans les grandes années !



Château Cheval Blanc

post van Generale Directie van de beroemde Cheval Blanc, Premier Grand Cru Classé A van Saint Emilion door de erfgenamen van de familie Fourcaud-Laussac aangeboden. In 1998, kopen Bernard Arnault en Albert Frère, het Château Cheval Blanc en vertrouwem hem het beheer toe. Pierre geeft aan dit landeigendom een nieuwe start en wanneer LVMH van de familie Lur-Saluces het Château Yquem koopt, biedt Bernard Arnaud hem het bestuur en in 2004 het voorzitterschap aan. Naast deze 2 eigendommen, managed Pierre LVMH een bijzonder domein in Argentinië, genoemd Cheval de Andes. Verder voor zijn vrienden adviseert Pierre andere wijngaarden in Zuid-Afrika, Nieuw-Zeeland en Californië.

Portret van Pierre Lurton

Achter deze persoon met indrukwekkende verantwoordingen, ontdekt men een heel eenvoudig man, die zijn leeftijd niet evenaart en zich niet te serieus neemt. Hij is warmhartig, een beetje ironisch, beleefd, tactvol en met een natuurlijke gratie. Hij is eveneens gepassioneerd door zeil- en paardensport. Vandaag leeft hij gelukkig met zijn echtgenote en hun zeven kinderen in de regio Entre-Deux-Mers, zijn toevluchtsoord. Het is in zijn geboorteplaats Grézillac, dat hij zijn eigen wijngaard, Château Marjosse, met Bordeaux-benaming, creëert. Net als een echte Lurton, heeft hij dit wijs, zonder buitensporigheid, klassiek en functioneel ingericht. In zijn 65 hectare grote eigendom (49 ha. rode en 17 ha. witte wijnen), hebben zijn wijnen hun kruissnelheid behaald en zijn unaniem geapprecieerd.

Château cheval blanc, de onvergelykbare

Snel, na de aankomst van Pierre Lurton in Cheval Blanc in 1998, heeft deze landstreek, met atypische druivensoort in Saint-Emilion, zijn hoogtepunt teruggevonden. Inderdaad, met 37 hectare gruisige grond, is het hoofdzakelijk samengesteld met 60% Cabernet Franc en maar 40% Merlot, wat de voornaamste druivensoort in Saint-Emilion is.

Cheval Blanc is moeilijk te klasseren binnen de hiërarchie van de Libournais. Het lijkt niet op een Pomerol, noch op een Saint-Emilion. Het is eigenaardig, buitengewoon en niet te evenaren. Als het millésime 1947 van Cheval Blanc vaak als legendarisch hooggeprezen werd, behaalt Pierre eveneens onvergelyklijke toppunten door alle jaren heen!

Zijn wijnen zijn precies, evenwichtig, met zijdeachtige tannine, eendrachtig, met noten van exotische kruiden. Ze zijn rijk, krachtig maar zonder opzichtige structuur. Ze lijden niet aan de mode van de «imponerende wijnen», in de tijd van goeroe Robert Parker.

Pierre is met onderscheiding geslaagd, een ontplooiing van Cheval Blanc te ontwikkelen door een gezonde wedijver tussen alle medewerkers te creëren. De eigenaars vertrouwen en ondersteunen hem. Met zekerheid Albert Frère, een liefhebber en deskundige in Bordeaux wijnen, zeer geïmpliceerd in dit kasteel, wat hij bijzonder koestert.

Als Cheval Blanc ons verder laat dromen, wordt hij wellicht moeilijk toegankelijk. Zijn kleine broer, «Petit Cheval», geboren in het kasteel, met hetzelfde perfectionisme, is verleidend en met



Ses vins sont précis, équilibrés, aux tanins soyeux, harmonieux, avec des notes d'épices exotiques. Ils sont riches, puissants mais sans une structure ostentatoire. Ils sont toujours restés insensibles aux influences de la mode des vins «impressionnants» à l'époque du gourou Robert Parker.

Pierre est parvenu, avec distinction à développer une valorisation de Cheval Blanc en créant notamment, une saine émulation parmi ses collaborateurs. Ses propriétaires ont cru en lui et le soutiennent. C'est le cas d'Albert Frère, un passionné et connaisseur des vins de Bordeaux, très impliqué dans ce château qu'il affectionne particulièrement.

Si Cheval Blanc continue à nous faire rêver, il devient difficilement accessible. Son petit frère, le «Petit Cheval», né au château, avec le même perfectionnisme, est séduisant et bien supérieur à un simple lot de consolation.

Château d'Yquem, de l'extravagance à la perfection

Yquem a été identifié à Alexandre de Lur-Saluces, « le gardien du temple ». Lorsqu'on lui demandait le secret d'Yquem? «La réponse qui me vient à l'esprit, teintée de provocations, reste une inconnue comme celle de la nature».

A son arrivée à Yquem, Pierre Lurton, nous dit : «La propriété qui a traversé chaque génération, depuis cinq siècles était impeccable grâce à la famille de Lur-Saluces. J'ai décidé d'abord de ne rien changer».

Pierre avec modestie s'est immergé dans l'histoire, l'esprit et la culture du cru pour l'observer dans ses moindres détails, pour tenter à atteindre la perfection, notamment dit-il «dans une course d'élán à la maturité. On ne détient pas la vérité dans ce genre de cru car nous sommes dans un écho-système exceptionnel».

Le vignoble occupe un point culminant en Sauternais et couvre environ 125 ha. en vignes selon les arrachages effectués chaque année. Pour les vendanges, c'est toujours les mêmes équipes qui cueillent avec précaution les sémillons (80%) et les sauvignons (20%) en passages successifs (parfois dix tries), pour ne sélectionner que les grains atteints par la pourriture noble appelée le botrytis. Il s'agit d'un champignon au développement incertain, variable et incontrôlable. Les rendements sont particulièrement faibles et donnent selon les caprices de la nature un verre par pied de vigne. On estime la production moyenne annuelle du château environ à 80 000-90 000 bouteilles.

Quel a été l'apport de Pierre Lurton à Yquem? Probablement un ensemble de petites observations qui ajoutées les unes aux autres permettent de retrouver l'exubérance, et l'extravagance des Yquem. Tout simplement le charme du vin !

Il a innové en osant, avec succès la première vente en primeur pour Yquem. Il a aussi apporté plusieurs innovations techniques, « sans prétendre détenir la vérité » dit-il.

En dégustation on constate une grande pureté dans les arômes, une très grande fraîcheur. Si Yquem garde sa puissance légendaire, paradoxalement il est aussi aérien et très élégant. Son fruité est intense et sa fin de bouche est racée et d'une longueur infinie.

■ M.J.

zekerheid beter als een gewone vertroosting.

Château d'Yquem, van buitensporigheid tot perfectie

Yquem werd met Alexandre de Lur-Saluces geïdentificeerd, de zogenoemde

«tempelbewaker». Als men hem vroeg wat het geheim van Yquem is ? « Het antwoord dat opkomt, met provocatie getint, blijft een onwetendheid, zoals het antwoord over de natuur».

Bij aankomst in Yquem, vertelt Pierre Lurton: «Het vijf eeuwen oude landgoed is in onberispelijke staat, dankzij de Lur-Saluces. Ik heb beslist niets te veranderen».

Pierre heeft zich met bescheidenheid in de geschiedenis, de geest en de cultuur van deze Cru gedompeld, zodat hij alle details in de gaten hield om de perfectie te bereiken. Met name, zegt hij «een wedstrijd voor de aanloop van maturiteit. Men weet niet de waarheid in dat soort Cru, daar men zich in een buitengewoon ecosysteem bevindt».

De wijngaard bevindt zich op ideale plaats van de Sauternais en heeft een oppervlakte van ongeveer 125 hectare wijnstokken volgens de jaarlijkse ontwortelingen. Voor de druivenoogst, zijn het altijd dezelfde werkploegen die de sémillons (80%) en de sauvignons (20%) met grote voorzichtigheid en in successieve passages plukken. Er zijn soms 10 sorteringen nodig om de druiven, aangetast met de edele rotting, de botrytis te selecteren. Het is een schimmel met onzekere, variabele en oncontroleerbare ontwikkeling. De rendementen zijn aanzienlijk zwak en brengen volgens de willekeurigheid van de natuur één glas per wijnstok. Men schat de gemiddelde productie van het domein op 80.000 tot 90.000 flessen per jaar.

Wat was de bijdrage van Pierre Lurton in Yquem? Waarschijnlijk een geheel van kleine opmerkingen, die alles bij elkaar, de hervinding van de uitbundigheid en de buitensporigheid dulden. Eenvoudig: de charme van de wijn!

Hij heeft met durf en succes geïnoveerd. Een gedurfde, wel succesvolle innovatie, was de primeurverkoop voor Yquem. Pierre Lurton heeft ook meerdere technische vernieuwingen aangebracht, wel «zonder de kennis van de waarheid op te eisen» vertelt hij.

Als men de wijn proeft, constateert men een grote zuiverheid in de aroma's en een grote frisheid. Als Yquem zijn legendarische kracht bewaart, is het ook paradoxaal zeer vluchtig en elegant. Zijn fruitsmaak is intens en zijn afdronk rasecht en met oneindige lengte.

■ M.J.



Château d'Yquem



Beers of Europe au “concert noble” à Bruxelles



in de “concert noble” te Brussel

Ce mardi 12 octobre 2010, sous la présidence de Euro Toques International, E.T Belgique était le « maître d'œuvre » de la grande soirée organisée par l'association des Brasseurs d'Europe à Bruxelles.

Outre la préparation de cet événement, E.T. Belgique a géré totalement la réalisation des différents buffets, grâce à participation active de ses chefs « membre ». Parmi eux l'on pouvait reconnaître entre autres le chef Mahaux du Comité des régions, le chef Bolle du Castel du Val d'or, le chef Tahon, chef d'atelier de l'ITMA de Tournai, le chef Adam de l'atelier gourmand, ainsi que le chef Grintzias de A la table de Georges, sans oublier une série de chefs Euro Toques étrangers. Les Brasseurs européens ont su démontrer le poids économique qu'ils possèdent en Europe. Non seulement en organisant une soirée magnifique mais également par l'organisation d'un débat sur la bière en Europe, présidé par Mr. Herman VAN ROMPUY - Président & Council of EU, rassemblant les plus grands patrons des entreprises de brassage de bière en Europe tels que le CEO de Heineken, Monsieur VAN BOXMEER, ou encore le CEO de Duvel, Monsieur MOORTGAT. Notre Président Jean Castadot, invité par le Président International Mr Rameau à prendre la parole, a permis ainsi aux nombreux participants de tous les pays d'Europe, d'être informés sur notre association. La réalisation et coordination du repas ont été confiées à notre « chef exécutif » du jour Benoit Bourivain du Traiteur Paulus. Les buffets ont été unanimement appréciés pour leur qualité, l'originalité de leur contenu et par la parfaite harmonie entre les mets servis et les bières dégustées. Monsieur Niall Doheny et toute son équipe ont mis tout en œuvre pour garantir la réalisation d'une réception de niveau Européen où la bière servie pour l'occasion dans de superbes galopins (gaspillage oblige) a démontré si besoin



Dinsdag 12 oktober 2010, onder het voorzitterschap van Euro Toques International, E.T België, vond de grote avond, georganiseerd door de Brouwers van Europa in Brussel, plaats.



Buiten de voorbereiding van dit evenement, heeft E.T. België met de deelname van zijn chefs « leden » voor de totaliteit van de buffetten gezorgd.

Onder hen, erkende men dhr Mahaux, chef van het Europese Comité van de Regio's, dhr. Bolle, chef van het Castel du Val d'Or, dhr. Tahon chef van de ITMA Doornik, dhr. Adam, chef van de « atelier gourmand », en dhr. Grintzias, chef van « A la table de Georges », zonder de andere buitenlandse Euro Toques chefs te vergeten.

De Europese Brouwers hebben hun economische belangrijkheid in Europa kunnen aantonen. Niet alléén door de organisatie van deze prachtige avond, maar ook door een debat over bier in Europa, geleid door dhr. Herman Van Rompuy - President & Council of EU - en de aanwezigheid van de grootste brouwers van Europa, zoals dhr. Van Boxmeer, CEO van Heineken of ook dhr. Moortgat, CEO van Duvel, te laten verenigen.

Onze Voorzitter Jean Castadot, uitgenodigd door Voorzitter van Euro-Toques International, dhr. Rameau, hield een toespraak en informeerde de talrijke aanwezige deelnemers afkomstig van heel Europa over de vereniging.

De realisatie en organisatie van de maaltijd werd aan onze Executive Chef van de dag, Benoit Bourivain van Traiteur Paulus overgelaten. De buffetten werden voor hun kwaliteit, creativiteit en perfecte harmonie tussen de geserveerde gerechten en geproefde bieren, unaniem geapprecieerd.

Dhr. Niall Doheny en zijn hele ploeg hebben alles in het werk gezet, om deze receptie op Europees niveau te ve-



est, que la gastronomie et la bière sont inséparables. Outre l'excellent travail réalisé par nos nombreux chefs « Euro Toques » présents, il faut également souligner l'excellente prestation de l'Institut Emile Gryson, CERIA, d'Anderlecht, section hôtelière, école « partenaire » lors de cette manifestation. Les participants sont sortis « conquis » par la prestation d'Euro Toques et à permis à ses membres de présenter une cuisine saine réalisée à partir de produits de qualité. Enfin, en qualité de partenaire avec Green Cook, les chefs ont sensibilisé le nombreux public présent à la problématique du gaspillage alimentaire en appliquant une cuisine générant le moins possible de déchets dans sa conception. Une grande réussite pour Euro Toques et l'image qu'Elle veut défendre !

■ P.V.

rwezenlijken. Het bier werd in prachtige kruiken opgediend (verspilling was een nood) en toonde aan dat bier en gastronomie onscheidbaar zijn.

Buiten het voortreffelijke werk van onze talrijke aanwezige « Euro Toques » chefs, is de uitmuntende prestatie van het Emile Gryson Instituut, CERIA in Anderlecht, hotelafdeling en partner voor deze activiteit, te onderlijnen. De deelnemers werden door de prestatie van Euro-Toques « veroverd », die de leden een gezonde keuken met kwaliteitsproducten bereid, voorstelde.

Ten slotte, als Green Cook partner, werd het publiek door de chefs over de problematiek van de strijd tegen voedselverspilling door een afvalarme keuken toe te passen, gevoelig gemaakt.

Een groot welslagen voor Euro-Toques en het imago dat Zij verdedigt !

■ P.V.





Des pleins et des déliés

Dik en dun schrijven

Grandes (et petites) histoires du stylo

Du calame au stylographe

Le premier instrument à écrire fut certainement l'index de l'homme, trempé dans le sang animal ou des sucres végétaux il permettait de tracer des contours sommaires.

D'autres outils serviront ensuite à faire progresser ces graphismes, morceaux de terre colorée, pierres crayeuses ou fragments de charbon de bois.



La plus primitive des écritures fut le fruit du peuple sumérien: l'écriture cunéiforme (-3.500 av.J-C) qui comportait plus de deux mille signes formés par des bâtonnets. La représentation de cette écriture se faisait au moyen de tablettes d'argile humide gravées et durcies au feu.

C'est à la civilisation égyptienne que l'on doit la diffusion de la plus importante révolution de l'écriture: l'association de l'encre, de la plume (ou du pinceau) et du papier, la plante du papyrus servant à la fabrication de ce dernier.

L'instrument permettant d'écrire est le roseau, qui est taillé en pointe pour des tracés fins, en bout carré pour des pleins ou encore effrangé (en mâchonnant ou en martelant la fibre) pour former un pinceau. La propriété capillaire de la plante fait fonction de «réservoir» d'encre. Les scribes égyptiens utilisaient ces calames avec une encre d'un noir si intense qu'après des milliers d'années elle garde encore la même teinte. Elle est généralement composée d'un mélange de poudre de suie très fine, d'eau et de résine comme fixateur; le rouge, qui est préparé de la même manière à partir de poudres d'oxydes minéraux, sert à indiquer les titres, les en-têtes et le début des nouveaux paragraphes.

Cette façon de tailler le roseau sera améliorée dans la taille des plumes d'oiseaux (essentiellement les plumes d'oie mais aussi celles, entre autres, du cygne ou du corbeau qui permettront une très grande finesse de trait). Répandue dans toute l'Europe à partir du VI^{ème} siècle, la plume d'oie

Grote (en kleine) verhalen van de vulpen

Van de rieten stift tot de vulpen.

Het eerste bekende schrijfwerktuig was met zekerheid de wijsvinger van de mens, gedompeld in dierenbloed of plantaardige sappen om schetsachtige figuren te tekenen.

Volgen dan andere werktuigen, wat een graphische vooruitgang zullen brengen: gekleurde stenen, krijt, en brokjes houtskool.

De meest primitieve schrift is die van de Sumerische bevolking: de spijkerschrift (-3500 v.Chr.), wat meer dan 2000 staafachtige tekens bevatte. De weergave van deze schrift werd dankzij het gebruik van vochtige kleientafeltjes, in vuur verhard, verwezenlijkt.

De grootste revolutie in het schrijven werd door Egyptische bevolking uitgevonden: de grote stap is de vereniging van de inkt, de pluim (of de penseel) en het papier, gewonnen door de papyrus.

Het gebruikte voorwerp is riet, wat in puntvorm afgeveild is voor fijne lijnen, in rechthoekige punt voor bredere of volle tekstzones of dan uitgeraffelt (door kauwen of hameren van het vezel) en als penseel te benodigen.

De capillaire eigenschap van deze plant dient als inktreservoir. De Egyptische schriftgeleerden gebruikten deze kalmoes met een inkt van zeer intense zwarte kleur, zodat het na duizende jaren nog zijn originele tint hield. De zwarte inkt werd vooral samengesteld door zeer fijne roes, water en hars als fixeermiddel. De rode inkt is gewonnen met een poeder van rode mineralenoxide. De rode kleur diende voor de titels, kopregels en nieuwe paragrafen.

Het riet zal zijn plaats overlaten aan de vogelstaartpen. Hoofdzakelijk worden pluimen van de gans benodigd, wel ook van de zwaan of van de raaf, wat extreem fijne lijnen tekenen.

Vanaf de zesde eeuw heeft de ganzenpluim heel Europa





ainsi taillée sera, au moyen-âge, l'outil de base des scribes et autres moines besogneux pour leurs travaux de copistes. Elle perdurera et résistera quelque peu à l'apparition et l'industrialisation des plumes métalliques dont elle servira de modèle au début du XVIII^{ème} siècle. Avec cette nouvelle ère industrielle les trouvailles seront légions, visant toutes, mais de manière souvent peu convaincante, à l'amélioration de la plume : souplesse et flexibilité, autonomie entre deux plongées dans l'encrier, résistance à l'usure précoce de la pointe et à la corrosion due à l'acidité de l'encre. Ainsi conçu-t-on des plumes en fer, en zinc, en cuivre, en argent, en or etc... Parmi cette pléthore d'innovations une des plus importantes me semble celle qui amènera à renforcer la pointe avec un alliage d'osmium et d'iridium, qui a pour effet de limiter très durablement l'usure tout en améliorant considérablement l'effet de glisse sur le papier.

Si l'on imagine que le corps de ce porte-plume puisse contenir une réserve d'encre nous obtenons alors l'aïeul du stylo-plume contemporain... à condition que l'écoulement de l'encre puisse s'effectuer avec un débit régulier et stable, ce qui n'est pas sans poser une multitude de problèmes, sur lesquels non seulement nombre d'ingénieurs «inventeurs» se sont penchés mais la frénésie s'emparera aussi des couteliers, des horlogers, des bijoutiers, des armuriers, des mécaniciens, des tourneurs, des médecins, des pharmaciens, des enseignants etc,... bref tout le monde s'y mettra et les brevets seront déposés par centaines!

Parmi ceux-ci il y en a un qui entrera dans l'histoire comme étant le premier stylographe à réservoir de l'ère moderne. Il sera déposé le 12 février 1884 à New-York par un agent d'assurances, un certain Lewis Edson... Waterman.

Saviez-vous que :

- Le mot cunéiforme signifie «en forme de coins» (du latin *cuneus*), à cause du stylet utilisé : un calame de roseau taillé comme un «clou».
- En 1850 à Birmingham, centre principal de production de plumes métalliques, cette industrie utilisait plus de 5.000 personnes pour une production annuelle qui dépassait le milliard d'unités.

■ Y.M.

heroverd en in het Middeleeuwen zal de pluim het basis-voorwerp van de schriftgeleerden en monniken voor hun schrijfwerk dienen.

Het gebruik van de ganzenpluim zal tot het 18de. eeuw aanhouden tot de verschijning en industrialisering van de metallische pluimen.

Gedurende deze nieuwe industriële era, zijn de uitvindingen talrijk. Alle mikken voor meer soepheid en flexibiliteit van de pluim, betere inktautonomie, weerstand tot slijtage en corrosie van de spits (door de zuurheid van de inkt).

Er werden ijzeren-, zinken-, koperen-, zilveren- en gouden pennen ontwikkeld. Onder deze overvloed aan uitvindingen, is volgens mij de belangrijkste innovatie, de versterking van de pen met een legering van osmium en iridium, wat de slijtage duurzaam vermindert en het glijdeffect van de pen op het blad verhoogd.

Als men nu denkt dat het lichaam van de pen een reservoir met inkt zou kunnen inhouden, dan bekomt men de stamvader van de huidige vulpen... onder voorbehoud dat de doorstroming van de inkt constant en regelmatig is : de grootste zorg in die tijd.

Tal van slimme uitvinders zoeken de oplossing, en de uitzinnigheid vat messenmakers, horlogers, juweliers, wapenmeesters, arsten, apothekers en geleerden aan. Dus iedereen zal meewerken en honderde patenten worden gedeponeerd.

Een van deze patenten, beschermt de eerste vulpen met inktreservoir en zal de geschiedenis ingaan. Het patent wordt op 12 februari 1884 in New-York door een verzekeringsmakelaar gedeponeerd, de zekere Lewis Edson.....Waterman.

Weten jullie dat :

In 1850 was Birmingham het hoofdproductiecentrum van metallische pennen. Deze industrie werfde 5000 werknemers aan en vervaardigde rond één miljard pennen per jaar.

■ Y.M.





Mille feuilles à dévorer des yeux

CACAO

Dominique Persoone

Mise en mots : Jean-Pierre Gabriel

260 pages, cartonné,
très largement illustré.

Edition : Françoise Blouard

Sous la plume alerte de Jean -Pierre Gabriel, enrichi de ses nombreuses photos, nous découvrons au fil des pages, l'expédition mexicaine de Dominique Persoone, vers le criollo d'Amérique Centrale...

Découvrir le vrai cacao sauvage, graal de cette expédition, est le fruit de la relation très intime qui lie Dominique Persoone au chocolat.

Le livre est d'abord un parcours initiatique à la recherche de la fève voluptueuse ; c'est aussi un livre de recettes dont l'originalité séduira les palais les plus blasés.



Mille feuilles om met de ogen te eten

CACAO

Dominique Persoone

Woordinzet: Jean-Pierre Gabriel

260 pagina's, kartonnen boekomslog,
ruim geïllustreerd.

Uitgeverij: Françoise Blouard

Geschreven door Jean-Pierre Gabriel, verrijkt met zijn talrijke foto's, ontdekken wij naargelang de Mexicaanse expeditie van Dominique Persoone, richting Criollo in Centraal-Amerika.

De echte wilde cacao ontdekken, graal van deze expeditie, is de intieme relatie tussen Dominique Persoone en de chocolade.

Het boek is een inleidende tocht, op zoek naar de wellustige boon; het is eveneens een receptenboek met een originaliteit, wat de meest geblaseerde gehemelten zal verleiden.

SAVOUREUSE
MEDITERRANEE**Audrey et Alain Vande Craen**

Préface de Jean-Michel Zecca

164 pages, couverture souple,
de très nombreuses photos

Edition : Luc Pire

Un tour délectable des principales régions du bassin de la Méditerranée au travers de 10 escales odoriférantes.

Les auteurs balisent le chemin par des recettes goûteuses, authentiques, toutes exemplatives de ces contrées hospitalières. Ils conseillent également les vins dignes d'accompagner ces plats.

Tout au long des ces pages ensoleillées, on sent l'iode marin, l'huile d'olive et l'ail.... A déguster sans modération.

HET HEERLIJKE
MEDITERRANE ZUIDEN**Audrey en Alain Vande Craen**

Voorwoord door Jean-Michel Zecca

164 pagina's, soepele boekomslog, talrijke foto's
Uitgeverij: Luc Pire

Een genotvolle tocht door de voornaamste regio's van het Middellandse Zee gebied door middel van 10 welriekende tussenstops. De auteurs bakenen het pad met smaakvolle, authentieke recepturen af, alle voorbeeld gevend van deze herbergzame streken. Zij adviseren ook de klasse wijnen, die de gerechten begeleiden.

Door de hele zonrijke pagina's van het boek heen, snuift men het zee jodium, de olijfolie en de knoflook op. Mateloos degusteren.

CARRÉMENT
SPÉCULOOS

Edition : La Renaissance du Livre

S'il y a bien un biscuit que les Belges apprécient c'est le SPECULOOS, que serait une pause café sans ce sympathique biscuit croquant.

Très tendance, on le décline en pâte à tartiner, en glace, en macaron, en gâteaux, couvert de chocolat et le succès ne se dément pas. Ces biscuits vendus par million, sont souvent « industriel », mais si l'envie de vous faire plaisir avec un authentique spéculoos artisanal alors, passez à la Maison Dandoy sur la Grand-Place à Bruxelles.

Le spéculoos ne se contente pas que de plaisirs sucrés, Madame Dandoy a fait appel à de grands chefs Belge, qui ont réalisé des recettes originales ou classiques mais toujours délicieuses et simples à réaliser, que l'on retrouve dans ce superbe livre.

CARRÉMENT
SPÉCULOOS

Edition : La Renaissance du Livre

Als er één koekje, wat de Belgen liefhebben, dan is het wel speculaas. Wat zou een koffiepauze zonder dit sympathieke koekje betekenen?

Zeer trendy, de speculaas wordt in smeer pasta, roomijs, makroon, gebak, in chocolade gedopt, gedeklineerd en het succes is niet betwist. Deze koekjes, in miljoenen eenheden verkocht, zijn industrieel vervaardigd, maar als U echt zin in een authentieke en ambachtelijke speculaas hebt, dan loop langs het Huis Dandoy op de Grote Markt in Brussel. Speculaas is niet alléén een zoete verleiding. Mevrouw Dandoy roept beroemde belgische chefs op, die originele of klassieke recepturen hebben ontworpen. Deze heerlijke en simpel te bereiden recepturen zijn in dit boek terug te vinden.



ECOLE DE CUISINE AUJOURD'HUI

Bruno Cardinale

292 pages, couverture souple
Edition : LT Jacques Lanore

Le sous titre de ce livre est clair : du CAP au BTS. Au travers des étapes qui entretiennent l'espoir du débutant d'égaler un jour un grand chef, le livre détaille pas à pas, pour un très grand nombre de recettes, les différents moments de leur réalisation.

Très intéressant parce que très didactique, le livre veut une approche largement illustrée et tout à fait explicite des métiers de la Cuisine. D'aujourd'hui...



KEUKENSCHOOL, VANDAAG

Bruno Cardinale

292 pagina's, soepele boekomslag
Uitgeverij LT Jacques Lanore

De ondertitel van dit boek is duidelijk : van beroepscertificaat tot universitaire A1. Door alle etappes, die de beginner de hoop geeft, zich ooit met een grote chef te vergelijken, detailleert het boek geleidelijk voor menige recepturen, alle stappen van de realisatie.

Zeer interessant, ook zeer didactisch, het boek heeft een zeer geïllustreerde en expliciete benadering van het beroep 'koken'. Vandaag..

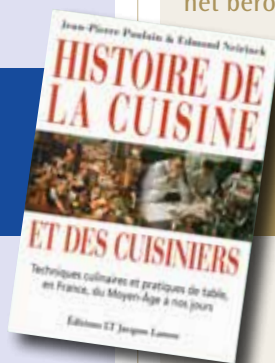
HISTOIRE de la Cuisine et des CUISINIERS

**Jean-Pierre Poulain et
Edmond Neirinck**

180 pages, couverture souple
Préface par Marc Veyrat
Edition : LT Jacques Lanore

'Techniques culinaires et pratique de table, en France, du Moyen-Âge à nos jours', voilà qui ne laisse aucun doute sur le contenu de ce livre. réalisé par un Maître des Conférences en Sociologie (Jean-Pierre Poulain) et un membre de l'Académie Culinaire (Edmond Neirinck), le livre est un reflet des préoccupations habituelles des auteurs.

L'approche est en effet tout à la fois culturelle, sociale, historique. Bref : une lecture intelligente et gourmande.



GESCHIEDENIS van de KEUKEN en KOKS

**Jean-Pierre Poulain et
Edmond Neirinck**

180 pagina's, soepele boekomslag
Voorwoord door Marc Veyrat
Uitgeverij LT Jacques Lanore

'Culinaire technieken en tafelpraktijken in Frankrijk, van de Middeleeuwen tot vandaag', dat is zonder twijfel de inhoud van dit boek. Gerealiseerd door een conferentie meester in sociologie, dhr. Jean-Pierre Poulain en een lid van de Culinaire Academie, dhr. Edmond Neirinck, is dit boek een weerspiegeling van de hoofd bezigheden van de auteurs.

De aanpak is zowel cultureel, sociaal, als historisch. In het kort: een intelligente en smakelijke lectuur.

LEXIQUE MULTILINGUE

Lexique / Dictionnaire

180 pages, couverture souple
Edition : LT Jacques Lanore

Lexique multilingue (Français, Anglais, Espagnol, Allemand), l'ouvrage est destiné plus particulièrement aux professionnels. Il permet, avec un peu d'habitude de trouver les formulations les plus utilisées dans les divers métiers (pâtisserie, boulangerie, chocolaterie-confiserie, glacerie), desserts et entremets.

On y apprend entr'autres choses que le test de Zelény se dit en anglais 'Zeleny Sedimentation test', en espagnol 'Zeleny' et en allemand Zeleny-Test... Un peu difficile toutefois à placer dans une conversation, non?



MEERTALIGE LEXICON

Lexicon / Woordenboek

180 pagina's, soepele boekomslag
Uitgeverij LT Jacques Lanore

Dit meertalige lexicon (Frans, Engels, Spaans, Duits) is voorbeschikt voor vakmensen. Het laat toe, met wat oefening, de meest benutte formuleringen in specifieke vakken (pâtisserie, bakkerij, chocolaterie, confiserie en glacerie), ook voor nagerechten en tussengerechten, te vinden.

Men leert onder andere dat de Zeleny-test in het Engels vertaald wordt als 'Zeleny Sedimentation test', in het Spaans 'Zeleny' en in het Duits Zeleny-Test... Niet gemakkelijk in een gesprek te brengen, hé?

■ H.R.

■ H.R.



GreenCook : vers une gestion intégrée et durable de l'alimentation

Euro Toques s'engage !

GreenCook : in richting van een geïntegreerd en duurzaam beheer van de voeding

Euro Toques engageert zich !

Euro Toques Belgique, à travers ses missions et devoirs à l'égard de ses nombreux membres, entend « défendre des artisans de qualité au service de produits de qualité et d'une alimentation saine ».

Cet engagement de chaque jour implique en priorité que les produits mis à la disposition des restaurateurs soient garantis, à la fois en terme de goût et de fraîcheur.

Ce combat, mené par Euro Toques International auprès de la Commission alimentaire installée au sein du Parlement européen, trouve aujourd'hui son prolongement dans l'engagement qu'Euro Toques Belgique vient de prendre pour 4 ans, en rejoignant le partenariat du PROJET INTERREG IVB GREENCOOK, consacré à la lutte contre le gaspillage alimentaire.



GREENCOOK
www.green-cook.org

Euro Toques België heeft ten aanzien van zijn leden volgende missie en plicht :

« kwaliteitsambachtlieden dienste van kwaliteitsproducten en gezonde voeding verdedigen ».

Dit dagelijks engagement impliceert met voorrang, dat de producten die ter beschikking van de restaurateurs gesteld zijn, een waarborg van smaak en versheid bieden.

Deze strijd, aangevoerd bij de voedselcommissie binnen het Europees Parlement door Euro-Toques Internationaal, vindt zijn verlenging door de betrokkenheid van Euro-Toques België, gedurende 4 jaar, bij het partnerschap van het PROJEKT INTERREG IVB GREENCOOK, besteed aan de strijd tegen voedselverspilling.





Comment, en effet, en tant que professionnels de la restauration, ne pas se sentir concernés devant l'ampleur du gaspillage généré par notre société moderne? Comment rester passif alors qu'1/4 de la nourriture produite dans le monde finit à la poubelle sans avoir été consommée?

Il est urgent de réapprendre à respecter la nourriture et celui qui la produit, de retrouver le plaisir de manger sain et bon, de redécouvrir les savoir-faire culinaires, d'optimiser la présentation, le stockage et la conservation de la nourriture.

En impliquant directement le monde académique, les autorités publiques gestionnaires de cantines scolaires, les enseignes de la grande distribution, les concepteurs d'emballages alimentaires, les organisations de consommateurs, les associations caritatives et les professionnels de la restauration, GreenCook veut mener ce travail de fond sur le rapport du consommateur à la nourriture, en jetant également des ponts inédits vers des secteurs connexes tels l'action sociale, le développement économique ou la sécurité alimentaire.

A titre d'exemple, comment, en effet, ne pas s'interroger sur les tonnes de nourriture gaspillées chaque année dans les restaurants et cantines à cause de l'application stricte de la législation sur l'hygiène alimentaire par des organismes vérificateurs souvent peu souples et ne maîtrisant pas toujours les réalités du secteur?

Euro Toques Belgique ne pouvait donc pas rester étranger à ce projet ambitieux, qui véhicule bon nombre des valeurs défendues par ses membres au quotidien. C'est pourquoi l'association s'est engagée à faire bénéficier les autres partenaires de GreenCook de son expertise en matière de restauration durable, mais aussi à piloter des projets innovants menant à des résultats concrets et riches de promesses pour le développement de nos restaurants et la qualité de vie de leur clientèle.

Hoe kunnen wij, vakmensen in de restauratiesector, niet aangeraakt zijn door de mate van de verspilling gegenereerd door onze moderne maatschappij? Hoe kunnen wij passief blijven, als 1/4 van het bereide voedsel de vuilbak ingaat?

We moeten dringend, het respect voor het voedsel opnieuw aan leren. Het wordt ook een noodzaak voor degene, die het klaargemaakt heeft, het plezier van gezond en goed eten terug te vinden en de culinaire deskundigheid terug te ontdekken, de bordpresentatie te optimaliseren, de stockage en de bewaring van het voedsel te bevorderen.

Als men de academische wereld, de openbare overheid, die de schoolrefters beheert, de grote distributie, de voedselverpakkingsontwerpers, caritatieve verenigingen en vakmensen van de restauratie direct impliceert, dan wil GreenCook dit grondwerk over de consumment- en voedselverhouding aanvoeren en vernieuwende banden naar verwante sectoren, zoals de Sociale Actie, de economische ontwikkeling of de voedselveiligheid maken.

B.v., hoe kan men zich niet bevragen over de tonnen verspilde levensmiddelen in restaurants en refters, wegens de nauwkeurige applicatie van de voedselhygiënewetgeving door controleorganismen, vaak onbuigbaar en niet altijd op de hoogte van de realiteiten van de sector?

Euro Toques België kon dus dit eerezuchtige project niet negeren, die talrijke waarden, die dagelijks door onze leden verdedigd worden, overbrengt. Hiervoor neemt de vereniging volgende taken op zich: de andere verenigingen van GreenCook de baat van de expertise ivm duurzame restauratie over te brengen; innoverende projecten besturen, die concrete resultaten rijk aan beloftes voor de ontwikkeling van onze restaurants en bevordering van de levenskwaliteit van het cliënteel, opleveren.

GREENCOOK IN HET KORT

4 actiehendels om de consumptie thuis of buiten te beïnvloeden

De voedselverspilling bestrijden, impliceert het werk op de consumptiegedragen te articuleren en het voedselaanbod te optimaliseren.





GREENCOOK EN BREF

4 axes de travail pour influencer la consommation à la maison et à l'extérieur du domicile

Lutter contre le gaspillage alimentaire implique d'articuler travail sur les comportements des consommateurs et optimisation de l'offre alimentaire.

A ces fins, le partenariat GreenCook a identifié 4 axes de travail, correspondant à 4 lieux emblématiques de consommation, eux-mêmes reliés à 4 groupes d'acteurs-clés :

- **à la maison, dans la cuisine : ménages et publics précarisés, collectivités gestionnaires de déchets**
- **au restaurant, à la cantine de l'entreprise : professionnels de la restauration**
- **à la cantine de l'école : enseignants et élèves (pédagogie) ; cuisiniers (gestion)**
- **au supermarché : producteurs, distributeurs ; banques alimentaires**

Les partenaires développeront des stratégies innovantes pour agir sur la relation du consommateur et du cuisinier à la nourriture, tant au niveau des professionnels de la restauration que des ménages. Il s'agira de mettre au point des procédures, outils et formations visant à améliorer l'ajustement aux besoins alimentaires réels, la gestion des stocks, le choix (emballages) et la conservation des aliments, la planification des repas, la composition des menus (aux niveaux gustatif et nutritionnel), la valorisation des aliments non consommés, etc.

Dans les cantines scolaires, une démarche pédagogique complètera l'approche pour susciter une réflexion globale et pérenne sur le cadre de vie, la santé, le bien-être, et l'acquisition de nouveaux savoirs.

Om dit te verwezenlijken, heeft het Green Cook partnerschap 4 actiehouders geïdentificeerd, in overeenstemming met 4 emblematische consumptieplaatsen, welke aan 4 belangrijke groepen gebonden zijn :

- **thuis, in de keuken : precare huishoudens, afvalstof-fencollectiviteiten**
- **op restaurant, ondernemingsrefter : restauratievak-mensen**
- **in de schoolrefters : leerkrachten en leerlingen (peda-gogie) ; keukenpersoneel (beheer)**
- **In de supermarkt : producenten, distributeuren, voed-selbanken**

De partners zullen innoverende strategieën ontwikkelen en over de voedselrelatie tussen de consument en het keukenpersoneel te ageren, zowel op niveau van de vak-mensen als huishoudens. Procedures, werktuigen en oplei-dingen zullen op punt gesteld worden om de regeling van de reële voedselbehoeften, stockbeheer, verpakkingstype en voedselbewaring, maaltijdplanning, menucompositie (smaak en voedingswaarden), waardering van de niet ge-bruikte voeding, etc., uit te oefenen.

In schoolrefters, zal een pedagogische benadering de aanpak om een algemene en duurzame beraad op te wek-ken over het levenskader, welzijn, akquisitie van nieuwe kennis, voleinden.

Op de aankooplokatie, zullen de interacties tussen klanten en distributeuren opgevoerd worden, om de consument in zijn keuzes te oriënteren en de optimalisering van het bes-tel- en reassorteringstrajekt bij de distributeur, direkt ver-bonden met producenten, toe te laten.

In deze kontekst, is de verhouding « product-verpakking » en zijn optimalisering met zicht op de strijd tegen de verspil-ling in perspectief opgezet geworden.



Sur le lieu d'achat, les interactions entre client et distributeur seront intensifiées pour guider le consommateur dans ses choix et permettre au distributeur d'optimiser son processus de commande et de réassortiment, en lien direct avec les producteurs, et notamment les producteurs locaux. Dans ce contexte, le couple « produit-emballage » et son optimisation en vue de la lutte contre le gaspillage sera mis en évidence.

Enfin, une attention particulière sera portée au public défavorisé et aux banques alimentaires, pour lesquels tout gain d'efficacité est vital.

Des actions et des outils pour comprendre, montrer l'exemple, mobiliser et encourager les bonnes pratiques

Le plan d'action s'appuie sur 4 communautés de pratique, qui ont pour objectifs opérationnels : comprendre, montrer l'exemple, mobiliser et encourager les bonnes pratiques. Ceux-ci doivent se renforcer mutuellement, afin que l'ensemble des actions menées convergent vers le résultat escompté.

La coopération catalysée par GreenCook au sein des 4 communautés donnera aux partenaires les clés pour comprendre et outils pour agir.



Cet apprentissage se construira progressivement à travers les réflexions menées lors des groupes de travail transnationaux, avec le soutien du Comité d'Orientations, par le biais des laboratoires vivants (qui matérialisent la mise en commun des connaissances et savoir-faire) et grâce aux visites de bonnes pratiques in situ.

GreenCook donnera naissance à de nombreux produits, dédiés aux publics visés par le projet : guides méthodologiques et modules de formation, outils d'audit, logiciels de gestion des stocks, d'aide à la décision et à la planification des achats, livres de recettes, capsules vidéo de sensibilisation...

Le projet débouchera aussi sur la création d'un réseau pérenne d'ambassadeurs, qui s'approprient les résultats pour mieux les essaimer, et forme le socle d'une stratégie de communication forte.

Un critère réduction du gaspillage alimentaire sera intégré aux procédures de certification ou labellisation environnementales existantes.

L'émulation et l'exemplarité seront encouragées par la

Ten slotte, zal een bijzondere attentie voor het benadeelde publiek en voor de voedselbanken getoond worden, waarvoor iedere efficiëntiebevordering vitaal is.

Acties en tools om te begrijpen, het voorbeeld tonen, mobiliseren en de goede praktijken aanmoedigen

Het actieplan steunt op 4 gemeenschapspraktijken, die volgende operationele doelen hebben : begrijpen, het voorbeeld laten zien, mobiliseren en de goede praktijken aanmoedigen. Deze moeten zich wederkerig sterken, zodat de gehele ondernomen acties naar het verwachte resultaat convergeren.

De gekatalyseerde medewerking van Green Cook, binnen de 4 gemeenschappen zal de partners de sleutels voor het begrip en de tools voor de acties leveren.

Deze leer zal in toenemende mate door de ondernomen bezinningen gedurende transnationale werkgroepen, met de steun van het Ondersteuningscomité, verrijzen. Dit kan door middel van levende laboratoria, wat de pooling van kennis en deskundigheid en dankzij bezoeken van goede praktijken in situ, bevorderen.

GreenCook zal nieuwe producten, toegewijd aan de gecibleerde publieken, ontwerpen : methodologische gidsen, opleidingsmodules, audittools, softwares voor stockbeheer, hulp voor beslissingen, aankoopplanning, receptenboeken, video voor de sensibilisering...

Het project zal eveneens een duurzaam netwerk van ambassadeurs opleveren, die de resultaten opnemen, om deze beter te verspreiden en deze vormt de basis van een sterke communicatie.

Een criterium voor de vermindering van de voedselverspilling zal in de bestaande certificatie- of labelliseringsprocedures in de omgeving geïntegreerd worden.

De emulatie en voorbeeldige acties zullen aangemoedigd worden door de organisatie van een trofee voor verpakingsdesigner en keukenchefs, op de schaal van het projectgebied.

Deze resultaten, gekruist met geoefenheid van de transnationale platformen met actoren, die buiten het project staan, maar toch een invloed over de bevordering hebben

(b.v. de voedselveiligheidssector), zullen de basis van een ware transnationale strategie zijn en zullen de politieke argumentatie voeden, wat een intelligente lobby in het kader van de vermindering van voedselverspilling en de promotie





création d'un trophée pour les designers d'emballages et les chefs cuisiniers, à l'échelle de la zone du projet.

Ces résultats, croisés aux acquis des plates-formes transnationales de dialogue avec les acteurs externes au projet, mais ayant une influence sur son avancement (ex : secteur de la sécurité alimentaire), serviront de base à l'élaboration d'une stratégie véritablement transnationale et alimenteront un argumentaire politique permettant un lobby intelligent en matière de réduction du gaspillage et de promotion d'une gestion durable de l'alimentation.

12 partenaires, 1 objectif commun

GreenCook rassemble une combinaison inédite de partenaires, chacun avec une expertise et une légitimité uniques et ciblées, et des savoir-faire directement utilisables.

Espace Environnement, animateur de coopération reconnu, est apte à favoriser l'émergence de solutions partagées innovantes, et de dialogues trans-sectoriels pérennes.

Le CRIOC dissèque les comportements des consommateurs depuis plusieurs années.

Bruxelles Environnement a défriché le sujet à travers des pilotes dans les cantines mais peine à adapter la dynamique à une échelle plus large.

La Région Nord-Pas de Calais veut déployer un plan « alimentation durable » dans les cantines de ses lycées. Elle anime aussi un réseau qui aide les plus défavorisés à acquérir les savoir-faire de vie courante.

Artois Comm. et Ludwigsburg disposent de réseaux sectoriels favorisant l'implantation rapide des acquis du projet. Eurotoques et De Proeftuinen rassemblent des restaurateurs engagés pour l'alimentation durable et de qualité.

ISWA (Stuttgart) est une référence en études quantitatives sur les déchets.

Agrotechnology and Food Innovations (WUR) gère le Restaurant du Futur, laboratoire d'observation des comportements des consommateurs face aux nouvelles offres alimentaires en restaurant ou supermarché.

GreenTag expérimente éco-communication et éco-gestion dans 3 magasins Leclerc.

Fost Plus ouvre les portes de l'innovation en matière d'emballage permettant de limiter le gaspillage.

Le Royaume-Uni, pionnier dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, prodigue ses conseils via des observateurs avisés.

La mise en commun de ces connaissances, expériences et compétences permettra aux partenaires d'accélérer l'évolution vers des normes sectorielles communes et de surmonter les blocages actuels, en passant harmonieusement du stade de l'expérimentation à celui de la stratégie généralisée.

■ P.V.

van een duurzaam voedselbeheer bevorderen.

12 partners, 1 gemeenzaam doel

GreenCook brengt een onuitgegeven combinatie van partners bij elkaar, ieder met een unieke en gecibleerde deskundigheid en legitimiteit plus direkt bruikbare vakbekwaamheden.

Espace Environnement, erkende cooperatieanimateur, is in staat de emergentie van innoverende gedeelde oplossingen en duurzame trans-sectoriële dialogen te begunstigen.

De OIVO bestudeert de consumptiegedragens sinds enkele jaren.

Brussel Omgeving ontcijfert het onderwerp door pilootprojecten in refters, maar heeft moeite de dynamiek te verspreiden.

De regio Noord-Pas de Calais wenst een plan van «duurzame voeding» in schoolrefters te ontwikkelen. Deze animeert ook een netwerk, die de meest benadeelden de alledaagse vakbekwaamheden leert.

Artois Comm. en Ludwigsburg hebben sectoriële netwerken, die de vlotte inplanting van geoefenheden van het project bevorderen.

Eurotoques en De Proeftuinen brengen restaurateurs, die geëngageerd zijn in een duurzame en kwalitatieve voeding samen

ISWA (Stuttgart) is een referentie in kwantitatieve studies over afval.

Agrotechnology and Food Innovations (WUR) beheren het Restaurant du Futur, observatielaboratorium van het consumentengedrag, tegenover nieuwe voedselaanbiedingen in restaurants of supermarkten.

GreenTag experimenteert de eko-communicatie en eko-beheer in 3 Leclerc-vestigingen.

Fost Plus opent de deuren van de innovatie in de verpakingssector om de verspilling te verminderen.

Groot-Brittannië, pionier in de strijd tegen voedselverspilling geeft zijn advies via beraden observanten.

De pooling van kennis, ervaring en competenties zal de partners, de evolutie van de gemeenzaame sectoriële normen helpen verslaan en de actuele verdragen verslaan, en dit door een harmonieuze overgang van de experimentiestadium tot een algemene strategie.

■ P.V.



Infos : www.green-cook.org

UN HOMME, UNE VIE, UNE RECETTE
EEN MAN, EEN LEVEN, EEN RECEPTUUR

le Homard

de kreeft

« *Maman Jenny* »

de/van Pierre Fonteyne

*«Le principal ingrédient pour toute une bonne cuisine familiale est l'amour ;
l'amour envers ceux pour qui vous cuisinez ».*

*«Het hoofdzakelijke ingrediënt in de keuken is de liefde, de liefde voor wie U
kookt ».*

Sophia Loren

Pierre Fonteyne





Pierre Fonteyne, beaucoup de cuisiniers et de gastronomes l'aiment jusqu'au point de souvent l'appeler « Pierrot » car ce diable de cuisinier est un humaniste, toujours ouvert et branché sur la découverte et toujours prêt à rendre service.

Pierrot est souvent à l'écoute des jeunes cuisiniers. Il n'hésite jamais à donner un coup de main pour aider et encourager comme à l'ouverture d'un établissement comme A Table à Hannut où « Pierrot » était là avant et pendant l'ouverture tout simplement pour aider son ami qui déclara à l'époque : « Pierrot Fonteyne est la première personne à qui on a parlé du projet. Il nous a permis de canaliser nos idées pour faire quelque chose de différent que l'offre de produits en grande distribution. Avec plus sur mesure, plus d'écoute, plus d'éducation de la clientèle. Pierrot nous a bien aidés et encouragés. Il était là à l'ouverture, en veste de chef au travail. C'est également notre parrain chez Euro-Toques et un Monsieur comme on n'en fait plus beaucoup avec un cœur aussi grand que son talent ! » dit Pascal Fauville.

Mais revenons au homard...Pierre, ce homard «Maman Jenny», il a son histoire ?

Pierre Fonteyne : « Tout à fait Michel et c'est une belle histoire, un peu une histoire de recette née du hasard et de la nécessité du cuisinier de s'adapter. Ou tout simplement elle peut venir d'une anecdote, un peu à la façon de l'histoire de la tarte des sœurs Tatin. C'était un soir où j'étais rentré un peu tardivement, presque à l'aube dans mon établissement. Pendant cette nuit un plus épique, je me suis rendu compte que le filtre de mon homarium s'était arrêté. Les homards étaient encore vivants, mais un peu « skive » comme on dit chez nous ! Bref, un peu dans l'état de votre humble serviteur. Qu'allais-je faire de mes homards ? Et bien, à l'aube

Pierre Fonteyne, veel chefs en gastronomen zien hem zo graag, dat ze hem « Pierrot » noemen, omdat hij een humanist is, voortdurend open en gloeiend voor ontdekkingen en altijd aanwezig om te helpen.

Pierrot luistert vaak naar jonge chefs. Hij aarzelt nooit een hand te bieden en aan te moedigen, zoals voor de opening van «A Table» in Hannuit, waar Pierrot vòòr en gedurende de opening aanwezig was, om eenvoudigweg zijn vriend te helpen, die toen verklaarde : « Pierrot Fonteyne is de eerste persoon met wie we over het project hebben gesproken. Hij gaf ons de mogelijkheid onze ideeën te kanaliseren, om anders te zijn als de grote distributie. Meer maatwerk, meer luister- en opleidingsvermogen voor de klanten. Pierrot heeft ons goed ondersteund en aangemoedigd. Hij was er bij de opening met zijn koks-buis. Hij is evenééns onze peetvader bij Euro-Toques en een persoon met een hart, wat even groot is als zijn talent ! » dixit Pascal Fauville.

Wel, laat ons terug over de kreeft spreken...Pierre, deze kreeft «Maman Jenny», heeft toch zijn verhaal ?

Pierre Fonteyne : « Zeker Michel, en een mooi verhaal, geboren door toeval en noodzaak. Of het kan een verhaal uit een anekdote afgeleid zijn, zoals het verhaal over de taart van de zusters Tatin. Het was op een avond, wanneer hij laat, bijna bij zonsopgang, naar huis kwam. Gedurende deze, wat epische nacht, stonden de filters van mijn homarium stil, vertelt hij. De kreeften waren nog levend, wel een beetje « schief », zoals men dat hier zegt ! In het kort, vergelijkbaar met de staat van uw dienaar. Wat kon ik nog met mijn kreeften doen? Bij morgenlicht, heb ik een marmiet op het vuur gezet en alle kreeften gekookt. Daarvoor is er een receptuur nodig, die ik jullie straks zal geven. Een naam voor dit recept moest ook uitgevonden worden, wat door een ongeluk werd geboren.



Son grand-père - Directeur de salle



Pierre Fonteyne



Son père - Chef Barman au Monté Cristo

j'ai mis une grosse marmite sur le feu et j'ai cuit tous mes homards. Il fallait une recette, je vous la livrerai par la suite. Il fallait un aussi nom à la recette qui était née d'un accident culinaire.

J'ai voulu rendre hommage à ma mère qui était aussi cuisinière. Par la suite, la recette a eu tellement de succès qu'elle est devenue incontournable à la carte de mon établissement le Breughel à Damme où j'ai tenu cette suggestion à la carte pendant 22 ans. C'est beau ce hasard de la vie mais c'est aussi cela la cuisine et le métier où il faut toujours s'adapter et toujours travailler même le lendemain d'une dure escapade !»



Ik wou een eer bewijzen aan mijn moeder, die ook kokkin was. Nadien, had de receptuur zo een succes, dat deze op de menukaart van mijn restaurant Breughel in Damme onmisbaar geworden was en deze suggestie 22 jaarlang heb aangeboden. Deze levenstoeval is mooi, maar dit is ook de keuken en het vak, waarin men zich voortdurend in vraag moet stellen en altijd werken, ook s'anderdaags na een harde nachttocht !»

Pourquoi réaliser ce homard ici à la Belle Maraîchère ?

P.F. « Personnellement, l'idée de réaliser ce homard à quatre mains avec Serge Devreker, c'était un rêve de vieux gamin et un gros clin d'œil à la famille Devreker. Ici, je me sens bien, un peu comme chez moi. D'ailleurs, c'est un peu l'idée et le concept de ce restaurant où tous les convives fréquentant cette belle brasserie se sentent un peu comme chez eux dans le restaurant de Serge Devreker qui suivra les traces de son père Freddy et de son oncle Eddy. Tu vois ici, c'est la famille

avec aussi Madame la maman en salle la très jolie cricri. Freddy et moi on a débuté ensemble dans le métier, on est resté toujours amis. Tout est dit » !

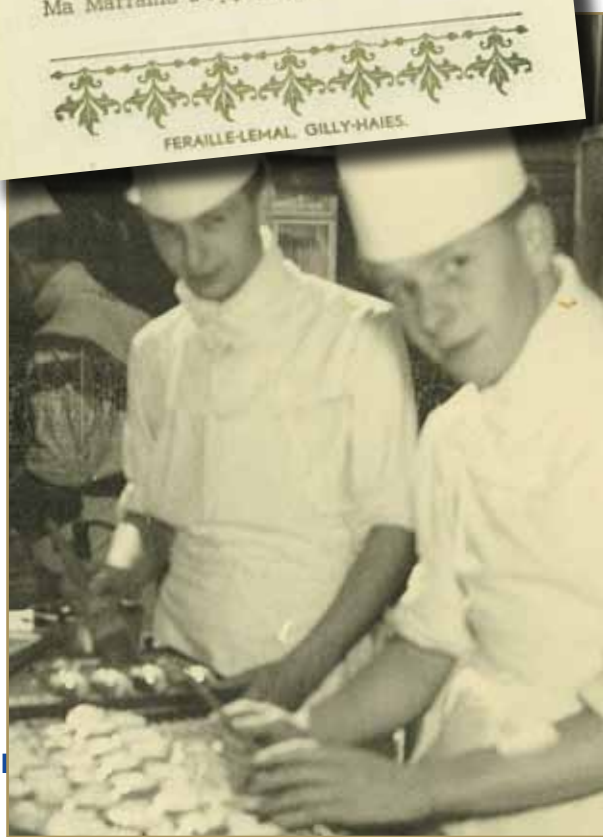
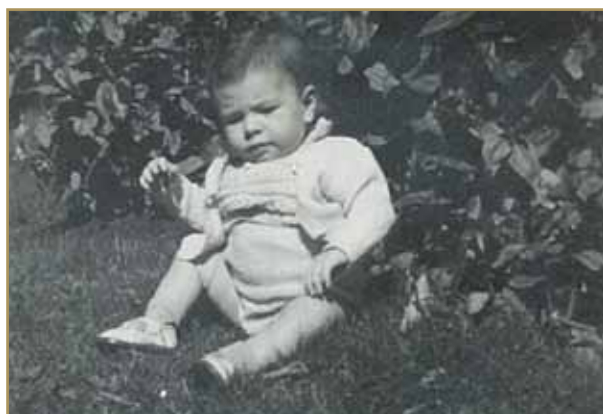
Un peu d'histoire, Les Fonteyne, une dynastie de l'Horéca. Né à Charleroi, Boulevard Tirou, Pierre Fonteyne va devenir un des chefs de file de la cuisine belge. Sa maman s'appelle Jenny et son grand-père né comme lui Pierre Léopold Fonteyne est très connu comme maître d'hôtel. Il officie entre autres à l'Hôtel des Boulevards et des Nations, actuellement devenu le Sheraton Place Rogier. Papa Maurice dit Georges Fonteyne, fut un des meilleurs barmans et maître d'hôtel de la Place de Bruxelles. Henri Van Ranst, le grand directeur de la Villa Lorraine de Mr Marcel Kreuch, première maison à avoir obtenu 3 macarons au Michelin hors de France et où il a passé quelques années a été dans son temps le commis de son père. Le père de Pierrot anime à l'époque le plus grand bar et club de la Grand Place de Bruxelles, le Montecristo. Dans les années 1938 -1940, dans l'euphorie de l'avant-guerre, sa maman est cuisinière, son papa est alors maître d'hôtel à l'hôtel Siberts, un des hôtels les plus huppés de la région de Charleroi. Ils se rencontrent à l'hôtel de l'Europe. Pierre vint au monde, il fera des études très classiques au Collège des Frères Saint Jean-Baptiste de la Salle à Molenbeek puis va choisir la cuisine et rentrer au Céria qui venait d'ouvrir ses portes. Mais il a trop envie de travailler tous les jours. Il quitte alors l'école à 15 ans à condition de suivre les cours du soir et obtient son diplôme B6 à l'école du Céria qui ouvre ses portes à l'époque. Il entre au restaurant Place de La Bourse puis il rencontre une des plus belles figures culinaires de la place : Emile Isabeau (ami de Papa Georges), le meilleur saucier de son époque.

Waarom deze kreeft, hier, in La Belle Maraîchère bereiden?

P.F. « Persoonlijk, kwam de idee, deze receptuur te bereiden met 'vier handen' samen met Serge Devreker, uit een droom van een oud ventje en een grote knipoog aan de familie Devreker. Hier voel ik me goed, zoals bij me thuis. Trouwens, dit is de idee en het concept van deze zaak, waar alle gasten, die deze mooie brasserie van Serge Devreker bezoeken, zich thuis voelen. Serge Devreker, die de sporen van zijn vader Freddy en onkel Eddy zal opvolgen. Zie je, t'ls de familie met ook Mevrouw de moeder in de bediening, de zeer mooie Cricri. Freddy en ik zijn samen in dit vak begonnen en zijn altijd vrienden gebleven. Alles is verteld ! »

Een beetje geschiedenis, de Fonteyne, een dynastie in de Horeca.

Geboren in Charleroi, Boulevard Tirou, Pierre Fonteyne zal één van de grootste chefs van de Belgische keuken worden. Zijn moeder noemt Jenny, zijn groot-vader, met dezelfde naam, Pierre Léopold Fonteyne, was als hotelmeester zeer bekend. Hij werkte onder andere in het Hotel des Boulevards et des Nations, vandaag het Sheraton Hotel op de Rogiersplein gelegen. Vader, Maurice, genoemd Georges Fonteyne, was één van de beste barmans en hotelmeester van La Place de Bruxelles. Henri Van Ranst, bekende directeur van Villa Lorraine van Mr Marcel Kreuch, het eerste restaurant met drie Michelinsterren buiten Frankrijk bekroond, waar hij enkele jaren heeft gewerkt, was ooit de keukencommis van zijn vader. De vader van Pierrot animeerde toen de beroemdste bar en club op de Grote Markt in Brussel, de Montecristo. Gedurende de jaren 1938 -1940, in de euforie voor de oorlog, was zijn moeder kokkin en zijn vader destijds hotelmeester in het Hotel Siberts, de beroemdste zaak in de regio van Charleroi. Zij ontmoetten elkaar in het Hotel de l'Europe. Pierre werd geboren, volgde zeer klassieke studies in het Sint Jan-Baptiste de la Salle Kollegium te Molenbeek, kiest dan voor het keukenvak en beslist zijn studies, in de pas open hotelschool Céria, af te leggen. Maar hij heeft te veel zin dagelijks te werken en verlaat met 15 de school, onder voorbehoud dat hij avondcursussen volgt en behaalt zijn B6 diploma in de Céria. Hij begint in het restaurant Place de La Bourse, dan ontmoet hij één van de bekendste culinaire figuur : Emile Isabeau (vriend van vader Georges), de beste saucier van die tijd. En dit op de gelegenheid van de opening van de Georges V op de Louizalaan, een van de beste tafels in België en vandaag La Porte des Indes geworden. Na zijn legerdienst bij de Marine, we-





Et ceci à l'occasion de l'ouverture du Georges v avenue Louise, devenu par la suite une des meilleures tables de Belgique et actuellement La Porte des Indes. Après son service militaire dans la Marine, il travaille dans des maisons de grande renommée telles que le Palace, l'Albert Premier et la Villa Lorraine avec ce grand maître de la cuisine, Mr. Nollet. Il se lie d'amitié avec le chef patron actuel puis il obtient sa première place de Chef de cuisine à l'ouverture de la Laiterie du Bois de la Cambre. Il travaille comme Chef au Park Hôtel du Cinquantenaire puis ce fut pendant 22 ans l'aventure du Breughel à Damme.

« Ce plat pays qui est le mien... » !

«Avec un ciel si bas qu'un canal s'est perdu

Avec un ciel si bas qu'il fait l'humilité

Avec un ciel si gris qu'un canal s'est pendu. »

Jacques Brel

Pierre, ces paroles de Jacques Brel que tu me cites, c'est cela l'ambiance du Breughel ?

Pierre Fonteyne : « Tout à fait, et Brel lui-même, il y tourna une partie du film Franz avec Barbara.

Bien d'autres grandes personnalités ont fréquenté mon établissement : Omar Sharif, Aznavour, Catherine Deneuve, le Roi Léopold III, et d'autres personnalités de la Famille Royale et du monde artistique Labisse, Pol Permecke, Médard Tytgat, Klein ... Des personnages inoubliables qui payaient souvent leurs additions avec un tableau....J'ai cherché quelque temps à Knokke le Zoute un emplacement mais quand je me suis promené à l'arrière du pays et ai visité la ville de Damme et ses canaux, ce fut un gros coup de cœur. J'ai su que c'était là que je voulais être et travailler comme chef dans ma cuisine ouverte sur un jardin et les canaux. Le Breughel était né »

De bons souvenirs ?

P.F. : « Bien sûr, ma première étoile et surtout le fait d'obtenir la seconde....Tu sais alors que tu es reconnu internationalement. La plupart des personnalités du monde des affaires mais aussi tous les chefs d'états veulent un moment visiter la ville de Bruges. Mon restaurant pour des raisons évidentes de sécurité était souvent réservé par la sécurité nationale, vu qu'il pouvait être encerclé très facilement. Nous y sommes restés 22 ans ».

M.J. : « Pierre, tu deviens aussi à l'époque, Président pendant dix ans des maîtres Cuisiniers de Belgique, il y eut l'aventure TV... ? »

P.F. : « J'ai commencé à faire de la télévision sur RTL avec Thérèse Leduc pour l'émission La Cuisine, C'est Facile puis il y a eu Saveurs sur

rkte hij in beroemde huizen zoals, de Palace, de Albert Premier en de Villa Lorraine met de grote keukenmeester, dhr. Nollet. Hij geraakt bevriend met de aktuele chef-eigenaar en behaalt de positie van keukenchef op de opening van La Laiterie du Bois de la Cambre. Hij werkt dan als keukenchef in het Park Hotel van de Jubelpark en ten slotte wordt het 22 jaarlange avontuur in restaurant Breughel te Damme.



« Ce plat pays qui est le mien... » !

«Avec un ciel si bas qu'un canal s'est perdu

Avec un ciel si bas qu'il fait l'humilité

Avec un ciel si gris qu'un canal s'est pendu. »

Jacques Brel

Pierre, je citez ces paroles de Jacques Brel, is dit de sfeer van Breughel ?

Pierre Fonteyne : « Inderdaad, en Brel zelf tourneerde een deel van de film Franz met Barbara.

En andere grote persoonlijkheden zoals: Omar Sharif, Aznavour, Catherine Deneuve, Koning Léopold III, andere leden van de koninklijke familie en kunstenaars zoals Labisse, Pol Permecke, Médard Tytgat, Klein ... hebben het restaurant bezocht. Onvergetelijke mensen, die vaak de rekening met een kunstwerk betaalden....Ik heb een tijdje een plek in Knokke gezocht en maar toen ik in het achterland ben gewandeld en het stadje Damme heb bezocht, was het de grote liefde. Ik wist dat het mijn plaats was en dat ik als chef in mijn keuken met zicht op de tuin en kanalen wou werken. Breughel was geboren.....»

Goede herinneringen ?

P.F. : « Natuurlijk, mijn eerste Michelinster en vooral de tweede... Dan weet je pas dat je internationale erkenning hebt. De meeste businesspersoonlijkheden van deze wereld, maar ook alle staatsverantwoordelijken wensden ooit Brugge te bezoeken. Mijn restaurant, om duidelijke zekerheidsredenen werd vaak gereserveerd, daar het makkelijk omringd kon worden. We zijn er 22 jaar gebleven ».





RTL avec Patrick Perret. Puis après la disparition de l'ami Louis Willems qui animait dans les années 90 l'émission gourmande de la RTBF, Guy Lemaire fit appel à moi car il y avait une grille de Gourmandises à terminer, puis toujours avec Guy j'enchaîne avec Chez Pierrot ensuite Millésimes, toujours sur notre chaîne nationale et Guy Lemaire. Oui, on peut le dire c'est un grand monsieur de l'écran à Télé-Tourisme et dans ses émissions autour de la table. Celles-ci sont diffusées dans le monde entier. Un autre grand gentleman, c'est Louis Havaux (un des grands plus connaisseurs du vin et fine fourchette).

Il présentait l'accord vins sur les recettes que je préparais... »

Guy et moi avons continué la page Gourmandises dans la Libre- Belgique

M.J. « Réélu trois fois Président des Maîtres Cuisiniers et une carrière à l'international ? »

P.F. : « Oui, une fois mon restaurant remis, je suis parti représenter la Belgique dans le monde entier pour les plus grands hôtels du monde (Hilton, Sheraton, Shangri-la, Grand Hyatt, Emirats Towers, Inter-Continental, le Méridien, Lemuria Hotel aux Seychelles... C'était soit pour présenter un festival de la gastronomie belge, soit pour l'ouverture d'un hôtel qui ouvrait un restaurant gastronomique ou une brasserie de style belge. J'ai pu ainsi travailler au Congo, à Hong-Kong, Bangkok, Dubai, Nairobi, Djakarta, Kuala Lumpur en Malaisie... J'accompagnais aussi le Prince Albert (notre gentil Roi actuel) à l'époque pour la Chambre de Commerce Belge et ainsi représenter la Belgique à l'étranger aussi dans les ambassades du monde entier. J'ai chatouillé les casseroles, tout cela avec les brigades du pays sur place.



M.J. : « Pierre, je wordt ook destijds, Voorzitter gedurende 10 jaar van de Belgische Meesterkok, er was ook het TV avontuur... ? »

P.F. : « Ik ben begonnen bij RTL met Thérèse Leduc voor de uitzending La Cuisine, C'est Facile. Dan kwam Saveurs op RTL met Patrick Perret. Nadien, na het verdwijnen van Louis Willems, die in de jaren 90 de culinaire uitzending van de RTBF animeerde, deed Guy Lemaire beroep op me, daar een nog enkele reeksen openstonden. Volgden dan met Guy, de uitzendingen Chez Pierrot en achteraf Millésimes, nog altijd op onze nationale zender. Ja, dat mag gezegd worden, Pierrot is een grote TV-persoon bij Télé-Tourisme en zijn uitzendingen over de tafel. Deze worden in de hele wereld omgeroepen. Een ander grote gentleman, is dhr. Louis Havaux, een van de bekendste wijnkenner en gastronom. Hij stelde de wijnaccorden samen, voor de resepturen die ik bereidde.... »

Guy en ik hebben de Gourmandises pagina in de Libre Belgique verder opgevolgd.

M.J. « 3 maal herkozen tot Voorzitter van de Meesterkok en een internationale carrière ? »

P.F. : « Ja, nadat ik het restaurant heb overhandigd, ben ik begonnen, België in de hele wereld voor de grootste hotels te vertegenwoordigen (Hilton, Sheraton, Shangri-la, Grand Hyatt, Emirats Towers, Inter-Continental, le Méridien, Lemuria Hotel in de Seychelles... Of om gastronomische festival te organiseren, of voor de opening van een hotel met gastronomisch restaurant of brasserie met belgische stijl. Ik heb hierdoor in Congo, Hong-Kong, Bangkok, Dubai, Nairobi,



Quelle richesse et que de belles rencontres, je garde encore de très bonnes relations avec eux ».

M.J. : Et le Vietnam, c'était un beau challenge, une démarche humaniste ?

P.F. : « J'ai donné des cours à l'Ecole Hôtelière de Saigon, à Hué et à Hanoï avec mon ami Michel Martin qui était avec moi au Céria devenu grand maître d'hôtel pendant des années dans de grandes maisons. Il retournera à son ancienne école mais en tant que professeur de salle enseigner ses connaissances et son professionnalisme. Là-bas, le but était bénévole. On voulait former rapidement de jeunes chefs vietnamiens et leur apprendre les bases de la cuisine internationale. Ils n'avaient en fait appris que les bases de leur propre cuisine. C'était pour eux un formidable tremplin pour trouver du travail dans les grandes chaînes d'hôtels qui commençaient à se développer dans le pays. Parfois, on a pris des petits gars qui séjournaient quasi dans la rue. Certains maintenant sont devenus chefs de cuisine dans de grands hôtels et même d'autres sont devenus patrons de leur propre établissement... Tu sais, être cuisinier, c'est avant tout être un homme de respect pour les produits à travailler et transmettre son savoir aux autres des bonnes pratiques de la cuisine de vérité. J'aime assez bien cette phrase, elle est de feu Jaques Kother, le grand Gastronomes belge. Elle dit en substance : « Dans ma vie, je n'ai fréquenté que des personnages, parce qu'avec les autres je m'emmerde ! » J'ai toujours suivis son exemple... Il y a des valeurs humaines à partager avec ces personnages rencontrés tout le long de ma vie. Qu'ils soient ouvrier, grand chef, grand général manager ou autre profession dans la vie. Les valeurs de ces personnages sont pour nous essentielles. Pour nous éclater derrière notre fourneau.... Il faut savoir bien sûr faire la fête mais être le lendemain au boulot pour travailler à transmettre aux autres le flambeau de nos connaissances culinaires et techniques. Bref, il faut partager tous nos trésors ! »

De fait, Pierre Fonteyne fait partie de ces personnages. Un jeune cuisinier Philippe Lartigue en place comme chef de cuisine à la Midi Station nous a rejoint au bar de la Belle Maraîchère. Il demande à Pierrot de le parrainer chez les cuisiniers Euro-Toques. Nous échangeons des brèves de comptoir au bar avec Jean, Serge et Freddy Devreker.

Pierrot est parmi nous l'œil vif et le teint rose à nous raconter une bonne blague, il est toujours prêt à rire ! On projette bien sûr de nous diriger vers un autre bar de la Place Sainte-Catherine pour aller refaire le monde en bons compagnons. C'est cela aussi la cuisine !

■ M.J.

Djakarta, Kuala Lumpur en Malaisie kunnen werken... Ik begeleidde ook Prins Albert (onze huidige lieve Koning) in het kader van de Belgische Handelskamer en vertegenwoordigde België in het buitenland en ambassades van de hele wereld. Ik heb de potten en de pannen aangeraakt, en alle met de lokale keukenbrigades. Wat een rijkdom, wat mooie ontmoetingen, ik onderhoud nog goede relaties met hun ».

M.J. : En Vietnam was ook een mooie uitdaging, een humanistische benadering ?

P.F. : « Ik heb les gegeven in de Hotelschool in Saigon, in Hué en in Hanoï met mijn vriend Michel Martin, die met me was in de Céria en grote hotelmeester geworden was in beroemde restaurants. Hij keerde als leraar terug naar zijn school, om zijn kennis en vakdeskundigheid te doceren. Daar was het voor een goed doel. We wilden vlug jonge vietnamese chefs opleiden en hun de basis van de internationale keuken geven. Zij hadden alléén de basis van hun eigen keuken geleerd. Voor hun, was het een formidabele opportuniteit, om in grote hotelketens, wat stilaan in hun land aanwezig waren, tewerkgesteld te worden. Soms hadden we straatjongens meegenomen, onder wie enkele grote chefs in grote hotel of bazen van hun eigen restaurants zijn geworden... Weet je kok zijn, is vooral een vraag van eigen respect, voor het product waarmee je omgaat en voor de kennis van de ware keukenpraktijken die je aan anderen overlevert. Ik hou van het zinnetje van Jaques Kother, grote belgische gastronom. In wezen zegt het : « In mijn leven was ik alléén in omgang persoonlijkheden, want ik verveelde me met de anderen ! » Ik heb zijn voorbeeld altijd gevolgd... Er zijn menselijke waarden met al deze persoonlijkheden, die ik gedurende mijn leven heb ontmoet, te delen. Dat ze arbeiders, grote chefs, general manager of in eenderwelke beroep bezig zijn. De waarden van deze persoonlijkheden zijn essentieel voor ons. Achter het fornuis losbarsten... Men moet kunnen feesten, maar s'anderendaags moet men ook op zijn werkplaats aanwezig zijn en de anderen onze culinaire en technische kennis overbrengen. In het kort, onze schatkist delen. ! »

En in feite, Pierre Fonteyne hoort tot deze persoonlijkheden. De jonge chef, Philippe Lartigue, keukenchef in de Midi Station, kwam zich bij ons aan de toog van La Belle Maraîchère aansluiten. Hij vraagt aan Pierrot of hij zijn peetvader voor de Euro-Toques-vereniging zou zijn. We wisselen enkele woorden met Jean, Serge en Freddy Devreker.

Pierrot vertelt een goede mop, altijd bereid om te lachen ! We plannen natuurlijk samen als vrienden, naar een andere bar van de Sint Katelijneplein te gaan, om 'de wereld te hermaken'. Dit is ook keuken !

■ M.J.



LE HOMARD



DE KREEFT HOMARD

INGREDIENTS (pour deux personnes ou 4 pers. en entrée)

2 HOMARD NORVEGIEN DE 500---600 GR.
1/4 DE L. DE FUMET POISSON
1/4 DE LITRES DE VIN BLANC (pas trop sec)
1 TRES GROSSE GROSSE CAROTTE
2 BRANCHES DE CELERI BLANC
2 BLANCS DE POIREAU
2 GROSSES ECHALOTES ROUGES
1/2 LITRE DE SAUCE NANTUA
1 POINTE DE CURRY, SEL, POIVRE
1/4 DE L. DE CREME FRAICHE
100 GR. DE FROMAGE RAPE DE GRUYERE
DES PLUCHES DE CERFEUIL
1 CUIILLERE A CAFE D'ESTRAGON HACHE
3- 4 PISTILS DE SAFRAN



BENODIGHEDEN (VOOR 2 OF 4 PERSONEN, als voorgerecht)

2 NOORSE KREEFTEN VAN 500-600 GR.
1/4 L. VISFUMET
1/4 L. WITTE WIJN (niet te droog)
1 WINTERPEEN
2 TAKKEN WIITE SELDER
2 PREIWIT
2 GROTE RODE SJALOT
1/2 L. NANTUASAUS
1 SUNFJE CURRY, ZOUT, PEPER
1/4 DE L. ROOM
100 GR. GERASPT GRUYERE
GEPLUIZDE KERVEL
1 KOFFIELEPEL GEHAKT DRAGON
3-4 BLOESEM SAFRAAN

PREPARATION

- 1/ Couper les legumes en tres fine brunoise (garder un peu de ces légumes, les couper en gros)
- 2/ Plonger les homards 1 minute dans l'eau bouillante puis les sortir et les couper en deux
- 3/ Prendre une belle sauteuse en cuivre, badigeonner le fond avec du beurre fermier, mettre les homards ajouter les legumes, couper en gros, mettre sur le feu vif, ajouter le vin blanc et le fumet de poisson, (deux cuillères à soupe de jus de moules facultatifs....) laisser cuire pendant 8 minutes, retirer les homards, enlever la poche dans la tete et l'intestin du corps (tenir au chaud)
- 4/ Remettre la sauteuse sur feu vif et laisser reduire a 3/4 le jus de cuisson, ajouter la sauce nantua, le curry et le safran puis laisser cuire le tout 3-4 minutes, ajouter la creme et laisser cuire encore 3-4 minutes
- 5/ Pendant ce temps, dans une autre sauteuse, mettre une noix de beurre et faite suer (pas colorer) la brunoise de legumes (al dente) mettre un chinois dessus et passer la sauce sur la brunoise, ajouter l'estragon frais.
- 6/ Allumer votre salamandre (ou grill au four), mettre les homards dans un beau plat a gratin, napper de sauce (tenir un peu à part, mettre dans une saucière), saupoudrez les homards de fromage rape et mettre sous la salamandre (ou grill au four) et laisser gratiner, garnir les alentours du plat avec les feuilles de cerfeuil.
- 7/ Avec cette preparation, vous pouvez servir du riz pilaw.

UN CHOIX DE VINS RECOMMANDE AVEC CE PLAT :

UN RIESLING DE LA MAISON TRIMBACH OU MARC BEYER,
SAINT AUBIN--SAINT VERAN BLANC, CHATEAUNEUF DU
PAPE BLANC CORTON CHARLEMAGNE, BÂTARD MONTRACHET
MONTRACHET MONTRACHET CHATEAU GRILLET

BEREIDING

- 1/ De groenten in zeer fijn brunoise snijden (een deel van de groenten bewaren en grof snijden)
- 2/ De kreeften 1 minuut in kokend water garen en door 2 snijden
- 3/ Smeer met weinig boter de bodem van een mooie koperen sauteuse en voeg de kreeften, de grof gesneden groenten op heet vuur toe en nadien de witte wijn en de visfumet (facultatief : 2 soeplepels mosselsap) de kreeften 8 minuten laten garen , dan uitlekken. het buideltje in het hoofd en de darm verwijderen (warm bewaren)
- 4/ De sauteuse op heet vuur terugzetten en het kookvocht om 3/4 laten inkoken, de nantuasaus toevoegen, dan de curry en de safraan. alles 3 tot 4minuten laten koken, de room toevoegen en 3 tot 4minuten verder laten inkoken
- 5/ Ondertussen, in een andere sauteuse, wat boter laten smelten en de groentenbrunoise laten zweten tot deze al dente zijn. de saus door een zeef passeren en aan de groenten toevoegen met de verse dragon
- 6/ Onder de salamander (of onder de grill in de oven), de kreeften in een schaal, met wat saus napperen en geraspte gruyere bestrooien. laten gratineren en om de schaal met wat kervel garneren
- 7/Met deze bereiding, serveer een pilaw rijst

AANBEVOLEN WIJNEN :

EEN RIESLING VAN HET HUIS TRIMBACH OF MARC BEYER,
WITTE SAINT AUBIN--SAINT VERAN, WITTE CHATEAUNEUF
DU PAPE, CORTON CHARLEMAGNE, BÂTARD MONTRACHET,
MONTRACHET CHATEAU GRILLET





NEW
Voor de professional
in de horeca.
Pour les professionnels
de l'horeca.



Geef Smaak de Ruimte Libérer les Saveurs



**Voordelen van piramide in gesloten envelop
voor onvergetelijke thee-ervaring.**

***Avantages de pyramide dans enveloppe scellée
pour expérience de thé inoubliable.***

- Populairste varianten in de markt, in trendy look.
Meilleures rotations du marché, sous un look Trendy.
- Aantrekkelijke prijs, gegarandeerde winst.
Prix attractif, profit assuré.
- Alle theevarianten zijn Rainforest Alliance gecertificeerd.
*Une gamme certifiée Rainforest alliance
pour un développement durable.*



LIPTON TEA CAN DO THAT



Hostellerie Prieuré Saint Géry, à Solre Saint Géry

Hostellerie Priorij Saint Géry, in Solre Saint Géry



Solre Saint Géry est un petit village à une trentaine de kilomètres de Charleroi. Pour s'y rendre, vous devrez parcourir quelques routes sinueuses. On peut y repérer des collines verdoyantes et de temps en temps dans les champs l'une ou l'autre vache intriguée par notre passage. L'Hostellerie se devine au détour d'un chemin au centre du village.

Solre Saint Géry is een dorp, een dertigtal kilometers ver van Charleroi. We moeten enkele bochtige wegen nemen, zien groene heuvels en van tijd tot tijd koeien gefascineerd door onze doorreis. De Hostellerie bevindt zich achter een straatbocht in het centrum van het dorp.

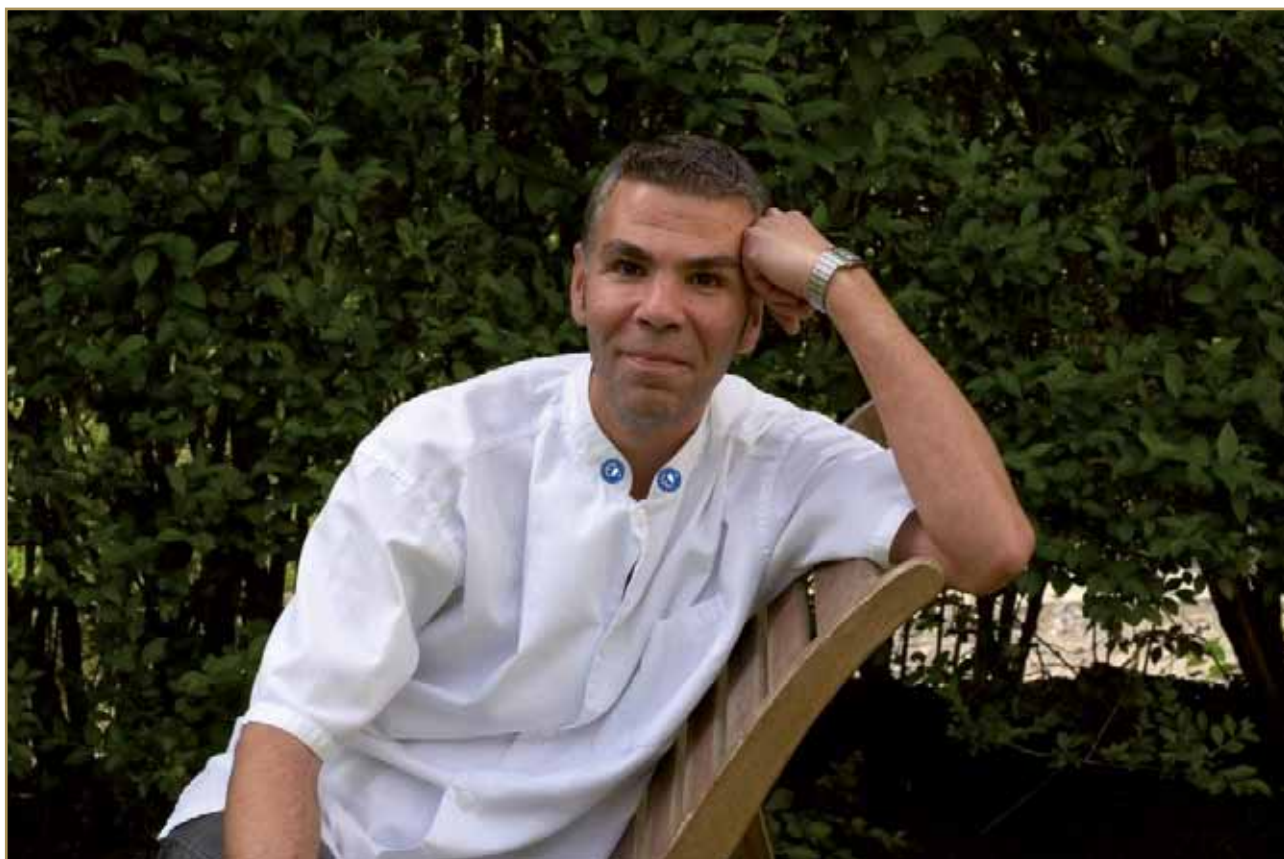


Photo : Mireille Roobaert



Photos : Mireille Roobaert

Nous nous garons sur un petit parking attenant et dès l'entrée nous sommes bien accueillis.

Nous avons rendez-vous avec le chef, Vincent Gardinal, Eric Patigny et son épouse Ingrid.

Comme nous sommes un peu à l'avance, nous nous imprégnons de l'ambiance des lieux.

Tout le monde nous dit gentiment bonjour. Les équipes de salle et de cuisine mettent tout en place pour le dernier service de la semaine, celui du dimanche soir.

Beaucoup de lumière, de beaux murs blancs de caractère, de belles tentures mauves et une déco assez contemporaine nous font ressentir que le propriétaire a su privilégier l'ambiance paisible et le caractère « zen » d'un lieu où passé le seuil, on se sent très bien. On est très vite comme chez soi au Prieuré ! Je regarde la carte en anticipant mes choix personnels et je ressens déjà la philosophie du chef, des mots me viennent à l'esprit : produits de saisons et locaux, équilibre, précision des appellations et des ingrédients mis en valeur par le chef. On sent que c'est du grand art et que la réputation du chef n'est pas le fruit du hasard...

Tout va bien se passer, on le sent également.

Nous sommes venus déguster du chevreuil mais cruel dilemme, il y a beaucoup de bons plans sur cette carte !

Mon collègue interviewer, Eric Patigny de me confier son amour pour le gibier et plus précisément

le chevreuil : « La viande de chevreuil, ce n'est pas à confondre avec le cerf, c'est beaucoup plus fin, plus raffiné, plus noble. C'est très tendre. Ça sent les bonnes herbes, les bourgeons et les jeunes pousses. On le chasse du premier octobre au 31 décembre. Ça se cuisine comme de l'agneau, de préférence rosé. En automne, ça sent bon les noix, les champignons, dont le chevreuil, fin gastronome, s'est nourri dans les bocages. Tu sais, le chevreuil c'est beaucoup plus petit qu'un cerf. Ça pèse tout au plus 25 kilos pour un mètre au garrot ! Son pelage roux fauve en été va devenir brun foncé mêlé de gris sur l'hiver. C'est sauvage, vif et solitaire et donc assez difficile à chasser. C'est pour ainsi dire mon gibier préféré à préparer.

Le meilleur, c'est la selle, les autres morceaux de choix sont les fines côtelettes et les cuissots appelés gigues. La selle de

We laten de auto op de kleine aanliggende parking achter en worden meteen bij aankomst hartelijk ontvangen.

We hebben afspraak met de chef, Vincent Garinal, Eric Patigny en echtgenote Ingrid.

Daar we wat vroeg zijn, laten we ons weken door de sfeer van de plek.

Iedereen begroet ons vriendelijk. De bedienings- en keukenploegen zijn aan de slag voor de laatste service van de week, namelijk zondagavond.

Veel licht, witte muren met karakter, mooie paarse gordijnen en een hedendaagse decoratie, geven ons het gevoel, dat de eigenaar de rustgevende en zenambiance van deze locatie heeft kunnen bevoorrechten. Men voelt zich meteen thuis in deze Priorij ! Ik lees de menukaart en anticipeer mijn persoonlijke keuzen en ondervind reeds de filosofie van de chef. Enkele woorden dagen op : seizoens- en streekproducten, evenwicht, nauwkeurige benamingen en gewaardeerde ingrediënten. Dit is grote kunst, en de reputatie van de chef is geen sprookje.... Alles zal prima verlopen.

We kwamen de reerug proeven, maar wreed dilemma, alles is goed om te proeven !



Mijn collega-interviewer, Eric Patigny deelt me zijn liefde voor wild en in het bijzonder ree : « Het vlees van ree is niet vergelijkbaar met hert. Het heeft een fijnere vezelstructuur, is zeer geraffineerd en adelijker. Het is zeer mals, ruikt naar goede kruiden, bloemknopen en jonge scheuten. De jacht is van 01 oktober tot 31 december toegelaten. Men maakt ree zoals lamsvlees klaar, met voorkeur rosé-gebraden. Gedurende de herfst ruikt het ree naar walnoten en boschampignons, wat hij in de bosstreken gegeten heeft. Weet je, het ree is kleiner dan de hert. Het weegt 25 kilos en heeft 1 meter schofthoogte. In de zomer is zijn vacht roodkleurig, in de winter daartegen wordt het donkerbruin met wat grijze tinten.

Het is wild, alert en alléénlevend, dus moeilijk om te jagen. Het is mijn lievelingswild om klaar te maken.

Het beste stuk is de zadel, de andere edelstukken zijn de fijne koteletten en de bouten. De reezadel is vergelijkbaar met de hazerug. Men ontdoet voorzichtig de filets van de zadel,



chevreuil correspond plus ou moins au râble chez le lièvre. On lève bien les filets, on les laisse reposer quelques jours et basta on tranche bien et on cuit rosé. Trop cuit, on va perdre du goût et de la finesse. Ici, on est dans la botte du Hainaut, en pleine Thiérache. On n'a pas beaucoup de cerf. Mais tu vas voir qu'ici mon bon ami, le chevreuil, on sait y faire ! ».

Chez Euro-Toques, un trio d'amis.

Eric, comment as-tu rencontré Vincent Gardinal ?

« On s'est rencontré par un ami commun, également Euro-Toques, le traiteur Daniel Vray à Marcinelle, près de Charleroi. J'ai depuis de plus en plus apprécié Vincent dans son évolution de travail et son amour du métier. J'aime bien sa cuisine car il respecte la nature du produit. Il a un style très épuré avec des saveurs exactes et pas mal d'épices. »

Sur le style : « C'est un vrai ami, Vincent a son style, c'est classique et généreux ! Regarde la profusion des mises en bouche et la déco sur assiette ... »

Ingrid de surenchérir : « Et tu vas voir, ce n'est qu'un début, quand tu verras le chariot de mignardises, tu m'en diras des nouvelles ! ».

Bref, me voilà prévenu et de fait, la première entrée arrive parfaite : une Langoustine bretonne crue et cuite, foie d'oie, anguille, pomme, curry, concombre et verveine. C'est vraiment en effet stylisé et épuré. Mais tout a son goût. On reconnaît la patte du chef. Cézanne était peintre....mais alors Vincent Gardinal aussi ! Mes mirettes riboulent de plaisir mais nos papilles aussi.

Pour suivre en plat, un bar de ligne bien tempéré, algue, crumble de parmesan bien tendre, jus de crustacé, trom-

laten deze enkele dagen in de koelkast rusten en braden ze rosé. Doorgegaard, verliezen de filets aan smaak en finesse. Hier is men aan het punt van de provincie Henegauwen, midden in de Thiérache. Er is hier niet veel hert, maar je zal merken dat we met ree goed kunnen omgaan ! ».

Bij Euro-Toques, een trio vrienden.

Eric, hoe heb je Vincent Gardinal ontmoet ?

« We zijn door een gezamenlijke vriend bij elkaar gekomen, eveneens Euro-Toques lid, traiteur Daniel Vray in Marcinelles, naast Charleroi. Ik heb, sindsdien, Vincent meer en meer in zijn ontwikkeling en liefde voor het vak geapprecieerd. Ik hou van zijn keukenstijl, omdat hij de aard van het product respecteert. Hij bezit een zeer zuivere stijl, met exakte smaken en een flinke selectie specerijen. »

Keukenstijl : « Hij is een ware vriend, Vincent heeft zijn stijl, t's klasse en groothartigheid ! Kijk de overvloed aan hapjes en de borddecoratie ... »

Ingrid zegt daarbij : « En je zult het zien, t's maar een begin ! Wacht maar tot de mignardisewagen, dat is pas een verrassing ! ».

Dus, nu ben ik verwittigd en daar komt het eerste gerecht aan : perfekt. Een bretoense langoestine, rauw en gekookt, ganzelever, paling, appel, curry, komkommer en ijzerkruid. Het is inderdaad gestyled en puur. Cézanne was een kunstschilder.... Vincent Garinal ook ! Onze smaakpapillen genieten.

Als hoofdgerecht, een zeebaars, juist op punt gegaard, zeealgen, zachte parmezaan crumble, zeevruchtenjus, bos-trompeten, vergezeld met een pesto van rucola en zwarte olijven. Yes ! Yes ! Yes !



Photo : Mireille Roobaert

pettes de la mort accompagne d'un pesto de roquette et d'olives noires. Yes ! Yes ! Yes !

Le timing est parfait et le service en salle très attentionné et sympa, les vins biens choisis.

Voilà qu'arrive un Saint Pierre, petit pois, coquillage et sauce choron. En fait, c'est un flan poché puis farci aux coquillages. On coupe et les effluves parfument toutes les assiettes. Du grand art ! Saint Choron, priez pour nous !

Un petit break. On nous sert un beau Tempranillo 100 pour 100 pour accompagner le Chevreuil pommes de terre, pêche et pain d'épices dont nous vous livrerons la recette.

Chaque garniture est parfaite, le chevreuil bien rosé comme attendu par tous. On se regarde, petit silence. Nous sommes en paix et dans une sorte de reconnaissance pour le plaisir d'être à table ensemble. Bref, « on est bien de chez bien » !

Nous continuons sur une très belle et généreuse sélection de fromages. La connaissance du chariot est parfaite et privilégie les bons artisans. On me recommande les fromages de la Ferme du Bailly à Soignies.

Au menu, il est marqué la Parade de nos desserts. Et bien c'est à une véritable parade à laquelle nous assistons. Et la parade va continuer quand on nous amène un véritable chariot de mignardises maison avec le café. Ingrid Patigny avait raison, du début à la fin ce fut Austerlitz pour tout le monde, car pour tout le monde dans le restaurant, même service, même rigueur sur assiette, même générosité et plaisir d'ensemble. Bref, nous nous disons tous les quatre rien à dire, ça sent la deuxième étoile et basta !

Nous visitons la cuisine, je reconnais Valéry Derenne, un grand professionnel au fourneau, le second chef Cédric Auger au Prieuré depuis 6 ans étant parti à Shanghai, on nous présente un jeune chef pâtissier (me donner son nom) qui n'est pas non plus resté les mains en poches. L'ambiance est calme, tout est déjà rangé et la cuisine est impeccable.

Le chef Vincent Gardinal arrive à table pour partager « une petite mousse » avec nous. Figure d'ange sur une chemise blanche impeccable, mais attitude très humble, super zen. L'interview commence.

« Pour faire bien à manger il faut être généreux. »

Je rentre dans le vif du sujet. Chef cinq ans chez Eddie Van Maele, expliquez-moi vos influences en cuisine ?

« C'est Monsieur Van Maele qui m'a appris la rigueur, le soin et le respect du détail à chaque assiette. Une recherche et un souci esthétique assez poussé, le goût pour une palette sur assiette très soignée.



Photo : Mireille Roobaert

De timing is perfect, de bediening zeer attent en vriendelijk, de wijnen goed gekozen.

Nu komt de Saint Pierre aan, met erwten, schelpen en Choronsaus, eigenlijk is het een gepocheerde flan gevuld met schelpen. De aroma's parfumeren alle borden. Grote kunst. Sint Choron, bid voor ons !

Een kleine pauze. Er wordt een Tempranillo geserveerd, wat de reerugfilet met aardappelen, perziken, kruidkoek, zal begeleiden. (Recept volgt)

Iedere garnering is uitmuntend, reefilet perfect roségebraden, zoals verwacht. We kijken elkaar aan, ... stilte. We zijn in vrede en delen het plezier samen te tafelen.

We gaan verder met de zeer mooie en genereuse selectie van kazen. De vakkennis is volkomen en de kaasselectie geeft de voorkeur aan kleinere ambachtlui. Men beveelt ons de kazen van de Ferme du Bailly in Soignies aan.

Op de menukaart staat 'onze dessertparade', en het is een echte parade, die we bijwonen. En we sluiten af met het huisgemaakte mignardiseassortiment met een wagen opgediend bij de koffie. Ingrid had gelijk, het is Austerlitz van het begin tot het einde, want voor iedereen in het restaurant. gelijke bediening en gelijke gastvriendelijkheid aan iedere tafel. Dus wij denken alle vier : een tweede ster op komst ?

We bezoeken de keuken, ik herken Valéry Derenne, een grote vakman aan het fornuis. Hij vervangt de tweede chef, Cédric Auger, in de Priorij sinds 6 jaar en vertrokken naar Shanghai. Men stelt ons voor aan een jonge, ambitieuze chef-pâtissier. De sfeer is rustig, alles is reeds op orde en de keuken in onberispelijke staat.

De chef Vincent Gardinal komt aan tafel en deelt een lekkere mousse met ons samen. Engelfiguur op een wit, vlekkeloos hemd, zeer bescheiden en super zen. Het interview begint.

« Om goed te kunnen koken, moet men gedgeefs zijn. »

Ik ga naar de kern van de zaak. Chef vijf jaar bij Eddie Van Maele, leg me even uw invloeden in de keuken uit ?

« t'Is mr. Van Maele, die de strengheid, de voorzorg en het respect voor detail voor ieder bord heeft geleerd. Een



J'ai eu une enfance très agréable. Tout petit déjà, j'aimais chipoter en cuisine et faire des gâteaux. Cuisiner, c'est apporter du bonheur aux autres. Pour faire à manger, il faut être généreux, c'est un don de soi. Il faut être content de faire plaisir.»

Un livre initiateur.

« A la fin de mes études à l'école en 1998, on m'a offert un livre d'Eddie Van Maele. Du haut de ma candeur à l'époque, je l'ai tout simplement appelé pour lui dire que j'avais été impressionné et que je voulais travailler avec lui. Et j'ai commencé tout de suite, le 15 août. J'y suis resté cinq ans, fin décembre 93, j'ai repris le Prieuré Saint Géry. Mais j'ai d'autres mentors, j'aime aussi Alain Chapel à Mionnay. C'était un poète et les poètes sont rares de nos jours. Il avait inventé un vocabulaire et un style. Il avait du verbe et respectait le terroir ce grand cuisinier de la Bresse, un style qui n'est pas du tout démodé. J'aime aussi Slawisky, de l'Apicius à Gand. Aussi un grand, mais il y en a plein d'autres.... ».

Au Prieuré Saint Géry, il y a eu des travaux importants ?

« Tout à fait, en 2008 et 2009, il y a eu dans le monde, dans l'économie en général et aussi dans le monde des cuisines en particulier un climat assez difficile. Bref j'ai senti qu'il fallait passer à la vitesse supérieure dans l'ambiance des lieux. Bien sûr dans le restaurant mais aussi dans l'hôtel qui se devait de respecter l'esprit de l'accueil et de la table. Nous avons six chambres et appartements ayant chacun sa propre ambiance. Nous avons su créer des pièces de taille et de configuration différentes dans le restaurant mais toutes avec le cachet, le charme ancien du Prieuré qui fut précédemment pendant de longues années, un restaurant étoilé tenu par un chef français.

Le but dans notre parcours de cuisinier, c'est respecter le client, le couronner, lui apporter un plaisir d'ensemble, dans l'accueil, sur l'assiette et en salle. Le client qui vient au Prieuré fait une démarche importante en temps et en argent. Nous devons le respecter du début à la fin, le rassurer. Rien n'est facile, les frontières de la satisfaction sont fragiles. »

■ M.J.

Awards and quotations VINCENT GARDINAL

Prieuré Saint Géry	1993
Première étoile Michelin	1996
Espoir deux étoiles Guide Michelin	2011
Gault Millau	17/20
Le marché	18/20
Delta d'or	2010

voortgedreven research- en estheticabezorgdheid en een verzorgde smaak.

Ik heb een zeer goede kindstijd gehad. Als klein kind reeds, was ik graag in de keuken en maakte taarten klaar. Koken is geluk aan anderen brengen. Om eten klaar te maken, moet men goedgeefs zijn, het is een gave van zichzelf. Men moet blij zijn plezier te geven.»

Een inleidend boek.

« Aan het einde van mijn studies in 1998, werd me een boek van Eddie Van Maele gegeven. Argeloos destijds, heb ik hem eenvoudig gebeld, om te zeggen dat ik onder de indruk was en met hem zou willen werken. 15 augustus was ik metéén bij hem aan de slag, vijf jaren lang tot eind december '93. Ik heb dan de Priorij Saint Géry overgenomen. Ik nog andere mentoren, zoals Alain Chapel in Mionnay. Hij was een dichter en dichters vandaag zijn een zeldzaamheid geworden. Hij heeft een woordenschat en een stijl uitgevonden. Hij respecteerde zijn streek, deze uitmuntende kok van Bresse, een nog actuele stijl. Ik heb ook Slawiski van restaurant Apicius in Gent zeer graag. Ook een grote chef, en er zijn nog tal van andere... ».

In de Priorij Saint Géry waren belangrijke verbouwingswerken.

« Zeker, in 2008 en 2009 was een moeilijk klimaat in de wereld, in de economie in het algemeen en ook in de Horecasector. Ik heb dan gevoeld, dat men hoogwaardig moest, zowel in het restaurant als in het hotel, wat het ontvangst- en tafelgeest moet respecteren. We hebben 6 kamers en appartementen met elk een individuele sfeer. We hebben ruimtes met verschillende grootte en configuratie kunnen creëren, rekeninghoudend met het merkteken en de oude charme van de Priorij, wat vroeger jarenlang als sterrenzaak door een Fransman werd uitgebaat.

De doelstelling in onze carrière als chef, is de klant respecteren, hem bekronen, hem een algemeen plezier in het ontvangst, in het bord en in de zaal, geven. De klant, die naar de Priorij komt, onderneemt een tijdnemende en kostelijke stap. We moeten hem respecteren van A tot Z, hem geruststellen. Niets is eenvoudig, de grenzen van tevredenheid zijn breekbaar »

■ M.J.

Awards en prijzen van VINCENT GARDINAL

Prieuré Saint Géry	1993
Eerste ster in de Michelingids	1996
Hoop tot twee sterren in de Michelingids	2011
Gault Millau	17/20
Le marché	18/20
Delta d'or	2010

Hostellerie Le Prieuré Saint-Géry
Rue Lambot 9 - Lambotstraat 9 - 6500 Beaumont
Tél. : 071.58.97.00
Fax : 071.58.96.98
E-mail :leprieure@skynet.be

CHEVREUIL, COMPOTE DE CHOU ROUGE, COING, VANILLE

- 4 morceaux de chevreuil d'environ 120 gr taillé dans le filet

Le condiment :

¼ de chou rouge finement émincé
1 coing épluché et détaillé en brunoise
1 oignon émincé
1 échalote émincée
75 gr de sucre
50 gr de beurre
1 dl de vinaigre de vin rouge
1 gousse de vanille fendu en 2
sel, poivre

Rouleau de pomme de terre et chou rouge :

1 grosse pomme Bintje de terre épluchée
4 feuilles de chou rouge sans côtes
1 dl de vin rouge
20 gr de vinaigre de vin rouge
50 gr de sucre
1 petit bouquet garni
100 gr de champignons
50 gr de jambon blanc taillé en fine brunoise
1 échalote ciselée
20 gr de beurre
20 gr de beurre clarifié
sel, poivre

Condiment :

- Mettre les ingrédients à mariner 24 h
- Cuire doucement jusqu'à obtention d'une consistance bien brillante, enlever la gousse de vanille

Rouleau de pomme de terre et chou rouge :

- Cuire les feuilles de chou rouge dans le vin rouge, le vinaigre, le sucre, saler et poivre, les égoutter et les sécher
- Détailler la pomme de terre en longue et fine tranche, la blanchir, égoutter et sécher
- Hacher les champignons, les suer dans l'échalote et le beurre, ajouter le jambon rectifier l'assaisonnement
- Etaler les feuilles de chou rouge, les feuilles de pomme de terre, disposer la farce aux champignons, confectionner des rouleaux à l'aide de papier film, les débiller, parer les extrémités, couper en deux, réchauffer dans un peu de beurre
- Assaisonner le chevreuil, le poêler en le tenant rosé, le détailler en noisette
- Sur assiette disposer les rouleaux de chou, le condiment de chou rouge, le chevreuil

Suggestion

en accompagnement du plat vous pouvez servir un peu de stoemp de poireaux, quelques pommes gaufrettes, quelques aïrelles, un peu de pain d'épices séché et quelques feuilles de



REE, RODE KOOL, KWEEPEER, VANILLE BENODIGHEDEN

- 4 4stukken reefilet van +/- 120 gr gesneden in de filet

Kondiment :

¼ rode kool, zeer fijn gesnipperd
1 kweeper, geschild en in brunoise gesneden
1 gesnipperde ui
1 gesnipperde sjalot
75 gr suiker
50 gr boter
1 dl rode wijn azijn
1 vanillestok in 2 gesneden
Zout en peper

Aardappelcylinder en rode kool :

1 groot geschild bintje-aardappel
4 bladeren rode kool, ontaderd
1 dl rode wijn
20 gr rode wijn azijn
50 gr suiker
1 klein kruidentuiltje
100 gr paddestoelen
50 gr gekookte ham in fijne brunoise gesneden
1 gehakte sjalot
20 gr boter
20 gr geklaarde boter
Zout en peper

Kondiment :

Alle ingrediënten 24 uren marinieren
Zacht koken tot een briljante stroperigheid, de vanillestok verwijderen

Aardappelcylinder en rode kool :

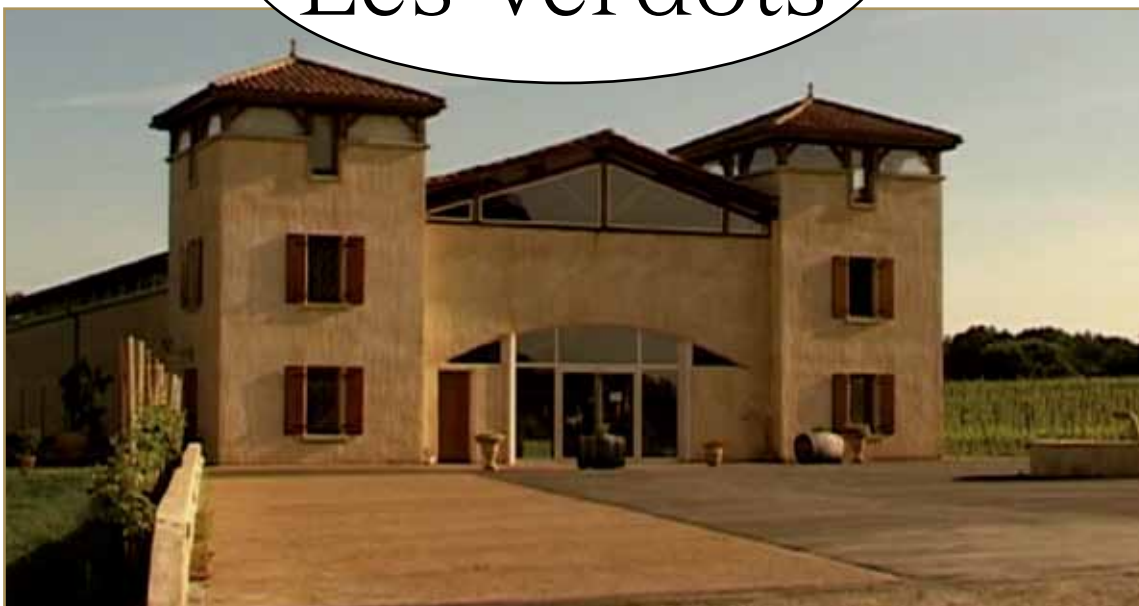
De rode kool bladeren met de rode wijn, azijn, suiker, zout en peper koken. Laten uitlekken en drogen.
De aardappel in lange en fijne sneden trancheren, blancheren, afgieten en drogen.
De paddestoelen met de sjalot en de boter stoven. De gekookte hambrunoise toevoegen en kruiden.
De rode kool bladeren en de aardappelsneden op folie uitbreiden. Vullen met de paddestoelen en met behulp van de folie, cylinders maken. De cylinders uitpakken, de eindstukken pareren, in 2 door de lengte snijden en in boter opwarmen.
De reefilet kruiden en in boter rosé braden, in nootjes snijden.
Het bord dresserend met de rode kool cylinders, de rode kool kondiment en de nootjes reefilet.

Hint

in begeleiding mag er wat preistoemp, wafelaardappelen, veenbessen, gedroogde peperkoek en rozemarijn gebruikt worden.



Domaine Les Verdots



Originaire de Saint Émilion, la famille FOURTOUT se consacre à la vigne depuis 4 générations. Conjuguant passion, savoir-faire et goût pour l'innovation, David Fourtout œuvre aujourd'hui à la poursuite de l'action entreprise il y a plus d'un siècle.

Situées au sud de Bergerac, sur coteaux et plateau, la propriété s'étend sur 35 hectares et produit des Monbazillac, Côtes de Bergerac rouge, Bergerac Rouge, Rosé, Sec et Moelleux.

Le nouveau chai de vinification par gravité est équipé de cuves tronconiques thermorégulées. Pour l'élevage et le vieillissement, une cave creusée dans la roche est traversée par la rivière souterraine des Verdots. Partie aérienne de la cave, une salle de réception de 300 m² se prête à l'accueil des visiteurs et à la dégustation des différentes cuvées: Clos des Verdots, Château les Tours des Verdots et les grands Vins «Les Verdots» et «Le Vin» selon David Fourtout. Agrémenté de chambres d'hôtes, ce chai unique en Bergerac signe l'identité des Verdots.

De famille FOURTOUT, afkomstig uit Saint-Emilion, wijdt zich sinds 4 generaties aan de wijnteelt. David FOURTOUT, wiens passie gepaard gaat met know-how en zin voor technische vernieuwing, spant zich in om het werk, een eeuw geleden begonnen, voort te zetten. Gelegen op heuvelhelling en plateau ten zuiden van Bergerac produceert deze eigendom Monbazillac, Côtes de Bergerac rouge, Bergerac Rouge, Rosé, Sec en Moelleux.

De nieuwe wijnkelder voor vinificatie door zwaartekracht is voorzien van thermogereguleerde afgeknotte kegelvormige vaten. De wijnverzorging en rijping gebeuren in een in de rots uitgegraven kelder waardoor de ondergrondse rivier van de Verdots stroomt. In het bovengrondse gedeelte van de kelder bevindt zich een zaal van 300 m² voor de ontvangst van de bezoekers en het proeven van de verschillende cuvées: Clos des Verdots, Château les Tours des Verdots en de befaamde wijnen "Les Verdots" en "Le Vin" van David FOURTOUT. Deze wijnkelder, enig in zijn soort in de bergerac, beschikt tevens over gastenkamers die de ware stijl van de Verdots uitdrukt.

Vous trouverez les vins de David Fourtout chez



Rue de la Seigneurie 61 - 452 WIHOGNE (Juprelle)
tél.: 00 32 (0) 4 278 58 89 - fax: 00 32 (0) 4 278 09 96 - portable: 00 32 (0) 478 345 243
Email: info@calivin.be

Route de l'État 304A
1380 Maransart
tél. et fax: 00 32 0 2 652 33 57 portable: 00 0 32
475 84 22 91 Email: info@terre-et-vin.be

Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
tél.: 00 32 0 51 74 72 89
portable: 00 32 0 475 58 25 84
www.vinotheek.be



LE CIGARE ET SES DIFFERENTS TERROIRS

Qu'il soit fumeur ou pas, initié ou amateur, parlez-lui de havanes, il saura que vous lui parlez de cigares.

Si l'île de Cuba est la plus réputée pour ses « puros », elle n'est pas seule à produire des feuilles de tabac de qualité.

Les cigares peuvent avoir diverses origines et nous aborderons dans une première partie l'île de Cuba, puis l'Indonésie avec les îles de Java et Sumatra, la République Dominicaine, le Honduras et le Nicaragua.

Si les havanes sont fabriqués avec des feuilles de tabac provenant de l'île uniquement, il n'en n'est pas de même pour les autres cigares qui associent divers terroirs.

Nous aborderons ensuite d'autres régions spécialisées dans la production de feuilles de cape, ainsi que certaines dont la commercialisation des cigares est de moindre importance en Europe; par exemple: le Mexique, le Brésil, l'Italie, le Connecticut, l'Equateur, le Cameroun, le Panama, le Costa Rica,

Cuba

Nous distinguons cinq terroirs : Oriente, Remedios, Partido, Semi-Vuelta et Vuelta Abajo.

Oriente

A l'est près de Santiago, il s'agit de productions destinées presque entièrement aux cigarettes.

Remedios ou Vuelta Arriba

Au centre de l'île près de Santa Clara et Cienfuegos, zone antérieurement réservée au marché local, on y fabrique maintenant des cigares de début de gamme comme la marque L Piedra.

Semi-Vuelta

A l'ouest, majoritairement des tabacs pour cigarettes.

LePartido

Près de La Havane, a pour spécificité la production de capes claires.

LaVuelta Abajo

L'endroit unique au monde qui réunit tous les facteurs propices au tabac: terroir, ensoleillement, vents marins et humidité.

Les plantations de San Luis, San Juan y Martines..., près de Pinar del Rio, fournissent les meilleures feuilles destinées aux « puros » cubains.

Les tabacs de base sont le criollo, le corajo et leurs diverses évolutions (Habana 92, 2000...), dont l'origine :

« le Havanensis » remonte à l'introduction sur l'île du nicotiana tobacum par les Espagnols.

DE SIGAAR EN ZIJN VERSCHIEDENE TEELTSTREKEN

Of hij roker is of niet, expert of amateur, spreek over havana's en hij weet precies, dat je het over sigaren hebt.

Cuba is het meest bekende eiland voor zijn « puros » en is niet het enige land wat tabakbladeren van kwaliteit produceert.

Sigaren kunnen van verscheidene landen afkomstig zijn. We zullen het in eerste instantie over Cuba, Indonesië met de Java- en Sumatraeilanden, Domenicaanse Republiek, Honduras en Nicaragua hebben.

De havanas zijn enkel met bladeren afkomstig van het eiland Cuba vervaardigd, dit geldt niet voor de andere sigaren, die door een samenstelling van bladeren van verscheidene teeltstreken geproduceerd worden.

We spreken achteraf over de andere regio's, gespecialiseerd in de productie van kaapbladeren (=cape) en ook over andere landen, waarvan de commercialisatie van sigaren in Europa minder van bekend, b.v. : Mexico, Brazilië, Italië, Connecticut, Ecuador, Kameroen, Panama, Costa Rica,....

Cuba

We onderscheiden vijf teeltstreken : Oriente, Remedios, Partido, Semi-Vuelta en Vuelta Abajo.

Oriente

oostwaarts, vlakbij Santiago, de productie van bladeren is bijna uitsluitend voor sigaretten.

Remedios of Vuelta Arriba

in het midden van het eiland, vlakbij Santa Clara en Cienfuegos. Deze zone werd eerder gereserveerd voor de lokale consumptie. Men vervaardigt vandaag sigaren van lagere kwaliteit, zoals het merk L Piedra.

Semi-Vuelta

naar het westen, meestal tabak voor sigaretten.

LePartido

vlakbij de hoofdstad Havana, gespecialiseerd in de productie van lichte kaapbladeren.

LaVuelta Abajo

een unieke streek in de wereld, wat alle gunstige teeltfactoren heeft voor de productie van tabak : grond, zon, zeewind en vochtigheid.

De plantages van San Luis, San Juan y Martines..., naast Pinar del Rio, leveren de beste bladeren voor de cubaanse « puros ».

De basistabaksoorten zijn de criollo, de corajo en hun diverse evoluties (Habana 92, 2000...), wat origine, « de Havanensis » tot de introducering van de nicotiana tobacum op het eiland door de spanjaarden, teruggaat.





Java et Sumatra

Anciennes colonies hollandaises, elles produisent notamment dans la région de Medan à Sumatra et Besuki à Java, des tabacs destinés à la fabrication des cigares européens faits machine et appelés « short filler » (tripe constituée de tabacs hachés).

A Bésuki sont également produites des feuilles de capes cultivées en plein air ou sous toile (TBN), destinées aux cigares des Caraïbes.

A Bornéo, on cultive des tabacs pour la tripe et la sous-cape avec des arômes aux notes plus sèches, typiques des cigares « hollandais ».



Java et Sumatra

Toenmalige hollandse coloniën, beide eilanden in de regio's Medan in Sumatra en Besuki in Java, produceren tabakken voor Europese, machinaal vervaardigde sigaren, met name de « short filler », waarvan de sigaar met gehakte tabak gemaakt is.

In Bésuki worden eveneens capebladeren in openlucht of onder doek geteelt voor caribische sigaren.

In Bornéo cultiveert men tabaksoorten voor de sigarenpens en de onderkaap.

De aroma's hebben een drogere noot, typisch voor de zogenoemde «hollandse» sigaren.

La République Dominicaine

Devenue terre d'accueil pour les fabricants de cigares après la révolution cubaine et la nationalisation des entreprises, fournisseur privilégié des E.U. après l'embargo sur Cuba, elle possède dans la vallée de Cibao des plantations de tabacs comme « l'Olor Dominican », tabac local et le « Piloto Cubano » issu de graines cubaines.

Le Honduras

Au nord du Honduras, nous retiendrons la région de Copan et ses plantations en altitude, ainsi que la vallée de Sula.

Au sud, se trouve la région de Danli dans la vallée de Jamastran, près de la capitale Tegucigalpa.

Le Honduras possède un tabac local, le «Copaneco» issu du criollo et du corajo cubain importés.

Les feuilles de capes sont issues de graines type «Connecticut» avec de très belles notes plus brunes et plus sombres dues au terroir hondurien.

Le Nicaragua

Au nord, dans la vallée de Jalapa près d'Esteli, à la frontière avec le Honduras, se situent les principales plantations.

Au centre-ouest, nous trouvons également du tabac, notamment sur l'île d'Ometepe au milieu du lac Nicaragua.

Généralement des graines de criollo et corajo ainsi que leurs diverses évolutions (habana 92 et 2000) sont utilisées pour les tabacs de tripes et de sous capes alors que des graines « Connecticut » sont employées pour les feuilles de cape.



■ M.L.



De Domenicaanse Republiek

Welkomstreek voor de sigarenproducenten na de cubaanse revolutie en nationalisering van de ondernemingen geworden; geprivilegieerde leverancier van de Verenigde Staten, na het handelsverbod op Cuba. Dit land heeft in de Cibao-vallei tabakteelten zoals de « Olor Dominican », lokale tabak en de « Piloto Cubano » geteelt met cubaanse zaden.

Honduras

In het noorden van Honduras, houden we de regio van Copan met zijn aanplantingen in de bergen en in de Sulavallei in het oog.

In het zuiden, bevindt zich de regio Danli, gelegen in de vallei van Jamastran, vlakbij de hoofdstad Tegucigalpa.

Honduras bezit een lokale tabak, de «Copaneco», afkomstig van de criollo en van de geïmporteerde cubaanse corajo.

De kaapbladeren worden gewonnen door de «Connecticutzaad» met zeer mooie bruine noten. De donkerdere kleur is te wijten aan de typische grond van Honduras.

Nicaragua

De voornaamste aanplantingen zijn in het noorden van de Jalapavallei, naast Esteli, aan de grens van Honduras, gelegen.

In het Centrum-West, vindt men ook tabak, met name op het eiland Ometepe, wat op het meer Nicaragua gelegen is.

Over het algemeen worden criollo- en corajozaaden gebruikt, net als hun diverse evoluties (habana 92 et 2000) voor de productie van pens- en onderkaaptabak, terwijl de « Connecticutzaad » voor kaapbladeren gebruikt wordt.

■ M.L.

Le Château du Mylord, à Ellezelles,

romantisme et gastronomie



les frères Thomas

De Château du Mylord, in Ellezelles,

romantiek en gastronomie



Nous garons notre voiture dans l'élégant Parc du Château du Mylord que déjà nous apercevons une cuisine ouverte sur la nature dans ce magnifique manoir de style anglo-normand datant de 1861. Cette demeure doublement étoilée est un des piliers fondamentaux du paysage gastronomique de la région des collines à Ellezelles.

We laten onze wagen in het elegante park van de Chateau du Mylord achter en zien meteen de keuken met zicht op de natuur in dit magnifiek Angelsaksische herenhuis daterend van 1861. Dit 2 Michelin-sterrenhuis is één van de steunpilaren van de gastronomie in het hele heuvelland bij Ellezelles.



La commune est connue pour son Sabbat des Sorcières qui se déroule le dernier samedi de juin et qui fait revivre la légende populaire selon laquelle quatre sorcières furent exécutées par pendaison au lieu dit «Le Mareû à Chorchîles» en 1610 après avoir été jugées pour actes de sorcellerie. Le spectacle, nourri d'anecdotes sur la vie locale et nationale, se joue en plein air. Il se conclut chaque année par un grand feu d'artifice symbolisant la victoire du bien sur le mal.

Un peu d'histoire.....

Cette imposante bâtisse était au départ la demeure de Frédéric Gubbins de Kilfrusch - Né à Clifton (Angleterre) en 1817. Chevalier de l'Ordre du Bain, Président d'honneur de la Société de Fanfare «Les Amis réunis d'Ellezelles». Cet aristocrate anglais était Gouverneur de cinq provinces des Indes orientales à Bénarès.

Un jour à l'occasion d'un de ses voyages il débarque à Anvers et il y rencontre une personne d'Ellezelles, Dame Bellonie Créteur, qu'il épouse en 1849. Surnommé le Mylord, il était fort apprécié des habitants de la région.

Sa demeure est caractérisée par son style d'époque, sa tour, ses murs blancs, son allure de château normand et son superbe jardin au milieu d'un parc de trois hectares. Cette belle demeure de caractère demeure un témoignage de l'architecture du siècle dernier corrigée par l'esprit original d'un général anglais qui était aussi un des bienfaiteurs de la commune.

Une succès story familiale...

Après ses humanités suivies d'études à l'école hôtelière au Céria, un an au Barbizon chez Alain Deluc, Jean-Baptiste Thomaes, fait ses débuts comme traiteur dans la région toute proche de Renaix. Ses parents furent contactés pour l'achat du bâtiment qui fut dès lors l'objet de rénovations successives dont la dernière très récemment.

Le restaurant du Château du Mylord fut fondé par Jean-Baptiste Thomaes (chef de cuisine) en 1981. Il est rapidement rejoint par ses parents, la bâtisse étant immense, et aussi par ses frères Vincent en 1985 (directeur du restaurant et sommelier), puis par Christophe, en 1988 (chef pâtissier). Six ans plus tard, en 1987, ce fut la première étoile pour ensuite obtenir la deuxième une première fois en 2002 et la retrouver ensuite en 2010.

A la recherche de bons produits !

Jean Baptiste Thomaes : « Depuis 1981 où je me rappelle que mon frère Christophe fut lors de l'ouverture, mon « premier plongeur » car toute la famille était venue pour m'aider à l'entreprise et surtout depuis 1988, date de notre passage à l'étoile, on a beaucoup travaillé. Nous sommes aussi fiers de travailler des produits locaux en provenance du Parc Naturel des Collines comme par exemple les poulardes de la ferme Bruyère. Avant ils pouvaient encore chaponner, maintenant nous avons sélectionnés 200 poussins de la race gauloise de Bresse qui finiront dans les assiettes du restaurant. On a aussi des fromages et particulièrement un affineur flamand de chèvre à Ellezelles. On a aussi des légumes oubliés, du rutabaga, des topinambours. On a aussi outre les volailles de qualité, les produits de la chasse qui

De gemeente is bekend voor de Heksensabbat, dat op de laatste zaterdag van de maand juni plaatsvindt en volgens de legende de dag was, wanneer 4 heksen ten dode veroordeeld, in het gehucht «Le Mareû in Chorchîles» in 1610 opgehangen werden, wegens duivelskunsen. Het spektakel, vol anekdoten over het lokale en landelijke leven, speelt zich in openlucht af. Het sluit jaarlijks af met een groot vuurwerk dat de overwinning van het Goede op het Kwaade symboliseert.

Wat geschiedenis.....

Dit bemerkenswaardige pand, was in het begin het huis van dhr. Frédéric Gubbins van Kilfrusch - geboren in Clifton (Engeland) in 1817. Ridder van het Bad-Order en Erevoorzitter van de muziekkapel «Les Amis réunis d'Ellezelles». Deze Engelse aristocraat was gouverneur van de 5 Provincies van Oost-Indië in Bénarès.

Tijdens één van zijn reizen, kwam hij in Antwerpen en ontmoette Mevrouw Bellonie Créteur, met wie hij in 1849 huwde. Hij was door de lokale bevolking zeer gewaardeerd en kreeg de bijnaam: Le Mylord. Zijn verblijf is gekenmerkt door de stijl van die tijd, de toren, de witte muren, het kasteelachtige voorkomen en de magnifieke tuin in het midden van een 3 hectaren groot park.

Een familiale successtory...

Na zijn secundaire onderwijsopleiding in de Ceria, een jaar in de Barbizon bij Alain Deluc, is Jean-Baptiste Thomaes begonnen als traiteur dichtbij Ronse. Zijn ouders werden





sont bien sûr sous contrôle vétérinaire à l'abattoir de Pipaix, tout proche. On travaille bien le perdreau, le canard, le faisan et le lièvre, actuellement c'est la pleine saison. Mais on aime aussi le homard que j'aime souvent bien accompagner d'une béarnaise dont vous aurez la recette. J'aime bien sûr travailler les homards Clearwater mais j'ai une affection toute particulière pour les homards de l'Escaut qui ont un très beau rapport chair carapace L'Escaut prend sa source en France, passe par la Wallonie pour se retrouver par la suite en Flandre. Notre homard a donc du sang français, wallon et flamand dans les veines. Mais en faire une béarnaise, c'est vraiment divin, on l'agrémenté d'un bon beurre, de câpres. On peut même la liquéfier avec une purée d'artichauts et les coudes de homards en salpicon. C'est la base et ensuite on passe au siphon et c'est rien que du bon ! »

De fait on goûte tous les deux les produits avec Jean Casta-
dot, que du bonheur !

Un commandant de bord qui devient Maître Pâtissier !

Christophe Thomaes est licencié en Sciences Nautiques. Il fut officier de marine marchande durant quelques années. Comme son frère aîné Jean-Baptiste, il est marié et a deux enfants.

Il rejoindra les cuisines du Château du Mylord en 1988, il a fait ensuite des solides formations en pâtisserie.

Christophe Thomaes : « C'est vrai j'étais officier de marine, mais c'est un métier assez contraignant si l'on aspire à une vie familiale équilibrée. Et de plus on partait sur des contrats qui duraient parfois de 10 à 14 mois. De plus sur le bateau souvent la nourriture était immangeable et le personnel naviguant comme la cuisine assez cosmopolite. Alors qu'au Mylord la cuisine c'était le top ! Quand mon frère m'a dit qu'il avait une place pour moi en pâtisserie, je n'ai pas hésité un instant, car je m'y étais toujours intéressé. Mais au début, fin juin 88, je suis passé par tous les postes : commis aux légumes, rôtiiseur puis j'ai travaillé comme second pendant un an.

Mais mon truc ce sera toujours la pâtisserie et à un certain moment on s'est rendu compte qu'on travaillait trop sur un style assez classique, qu'il fallait évoluer. J'ai un esprit assez cartésien ; j'aime bien le côté carré, précis de cette discipline. J'ai donc appris avec de véritables maîtres M.O.F en pâtisserie à l'école gastronomique de Pâtisserie Bellouet à Paris ou à Tain l'Hermitage

A l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona chez Frédéric Bau ou avec Frédéric Rigolot qui travaillait chez Anne-Sophie Pic à Valence. »

gecontacteerd i.v.m. de aankoop van het vastgoed, wat sindsdien door opeenvolgende renoverings werken werd vernieuwd, en pas nog een laatste renovering onderging. Het restaurant van de Chateau du Mylord werd opgericht door Jean-Baptiste Thomaes (keukenchef) in 1981. Zijn ouders staan hem bij, daar het vastgoed immens is, en ook door zijn broers. Vincent in 1985, restaurantmanager en sommelier. Christophe, chef patissier, in 1988. Zes jaar later, in 1987, kwam de eerste ster Michelin, dan de tweede in 2002, die in 2010 opnieuw werd toegekend.

Op zoek naar de goede producten!

Jean Baptiste Thomaes: «Sinds 1981, ik kan me nog bij de opening herinneren dat mijn broer Christophe, mijn 'eerste afwasser' was, daar de hele familie in de onderneming hielp en vooral sinds 1988, jaargang van de eerste Michelin ster, hebben we hard gewerkt. We zijn ook trots met lokale producten afkomstig van het Heuvel Natuurspark te werken, zoals b.v. de kippen van de Ferme des Bruyères. Eerder konden wij nog kapoenen hebben, vandaag hebben wij een selectie van 200 piepkuikens van de gallische Bresseras geselecteerd, die in de borden van het restaurant zullen terechtkomen. We hebben ook kazen en in het bijzonder een Vlaamse geitenkaasmaker in Ellezelles. We hebben eveneens zogenoemde 'vergeten groenten', zoals koolrabi, Jeruzalem artisjokken. We hebben kwaliteitsgevoegelde en jachtproducten met veterinaire controle door het dichtbijge slachthuis in Pipaix. We werken met patrijs, eend, fazant en haas, momenteel volop in het seizoen. Maar we houden ook van kreeft, wat ik liefst met béarnaise klaarmaak en waarvan jullie het recept zullen krijgen. Ik werk graag met de Clearwater kreeften, en ik heb een bijzondere voorkeur voor de Oosterschelde kreeft, die een optimale vlees-schaal verhouding heeft. De Schelde heeft haar bron in Frankrijk, vloeit door Wallonië, om ten slotte in Vlaanderen uit te monden. Onze kreeft heeft dus Frans, Waals en Vlaams bloed in de aders. Maar er een béarnaise bij maken, is goddelijk, met goede boter en kappertjes. Men kan het ook vloeibaar maken met een artisjokken puree en de kreeftenelleboog in salpicon. 't Is de basis, dan in de spuitfles (sifon) en 't Is een lekkernij!»





Comme par magie, le dessert de Bûche façon forêt noire, arrive et c'est parfait !

Jean Castadot de demander des renseignements sur le Sweet Well, un produit sans sucre novateur et développé par l'Université de Gand. Et plus particulièrement par une doctorante belge, Sofie De Baets, qui a continué à le développer chez Sweetwell, selon la CEO Catalina Daniëls. Il contient des ingrédients provenant de la betterave sucrière, de chicorée et de maïs, et est très riche en fibres. C'est une société d'Anvers qui avec elle a continué à développer ce produit. Il est sans nul doute d'avenir car il contient 61% de calories en moins que le sucre. Le Château du Mylord est un des premiers à avoir adapté une partie de ces recettes en fonction de ce produit.

L'idée est de proposer des desserts allégés dans le respect de la santé d'une partie de la clientèle.

Le temps d'une magnifique glace au chocolat Sweet Well tournée minute par Christophe Thomaes, nous avons visité les cuisines, l'atelier pâtisserie indépendant, tout est propre et l'on cuisine dans le calme d'une atmosphère studieuse. Nous goûtons la glace, j'en reprends tellement c'est bon ! Je lorgne sur l'imposant chariot de fromage et l'armoire à alcools ; mais c'est surtout le cellier avec ses milliers de bouteilles qui est impressionnant !



Inderdaad, we proeven de bereidingen met Jean Castadot : puur geluk!

Een schipkapitein, die Meester Patisserie wordt!

Christophe Thomaes is gelycensieerd in nautische wetenschappen. Hij was officier in de handelsvaardij. Zoals zijn broer, is hij getrouwd en heeft 2 kinderen.

Hij begint in de keukens van de Chateau du Mylord in 1988, en nadien volgt hij goede opleidingen in het vak patisserie.

Christophe Thomaes: «'t Is de waarheid, ik was mari-neofficier, maar het is een dwingend beroep, als men een evenwichtig familieleven wilt. Bovendien hadden wij contracten van 10 tot soms 14 maanden. Daarbij was de voeding oneetbaar en het varende personeel zoals de keukens waren kosmopolitisch. Daartegen in de Chateau du Mylord, is de keuken top! Als mijn broer me vertelde dat er een vrije functie in de patisserie was, heb ik geen minuut getwijfeld, daar ik altijd al interesse voor had. Eind 1988 heb ik verschillende keukenposten gedaan: commis entremetier (groenten), rôtiisseur (vlees) en dan sous-chef gedurende 2 jaar.

Maar mijn ding is patisserie en op een gegeven moment merkten we dat we te zeer klassiek werkten en dat er evolutie nodig was.

Ik heb een cartesische geest, ik hou van de vierkantige en precieze kant van deze discipline. Ik heb met echte Maîtres Ouvriers de France in de gastronomische patissierieschool Belouet in Parijs of Thain l'Hermitage gewerkt.

In de Ecole du Grand Chocolat Valrhona bij Frédéric Bau of met Frédéric Rigolot, die bij Anne-Sophie Pic in Valence werkte.»



Op magische ma-

nier, kwam het Zwarte Woud-stronkje en het was perfect!

Jean Castadot informeert zich over de Sweet Well, een nieuw, suikervrij product, ontwikkeld door de Universiteit van Gent. En in het bijzonder door een Belgische wetenschapsvrouw, Sofie De Baets, die het product verder ontwikkeld heeft bij Sweetwell, een Antwerpse onderneming, volgens CEO Catalina Daniëls. Het bevat ingrediënten afkomstig van de suikerbiet, chicorei en maïs, en is zeer vezelrijk. Het product heeft een zekere toekomst, daar het 61% minder calorieën bevat dan suiker. De Château du Mylord is een van de eerste, die een deel van de recepturen heeft aangepast.

Het idee is verlichte nagerechten met respect voor de gezondheid voor een deel van de klanten aan te bieden.

Tijdens de proeverij van een heerlijke Sweet Well chocolade roomijs, à la minute gedraaid door Christophe Thomaes, hebben we de keuken bezocht en de onafhankelijke patissieriewerkplaats. Alles is schoongemaakt en men werkt in een rustige en leergierige sfeer. We proeven het roomijs verder en ik neem nog een portie, zo goed smaakt het!

Ik kijk naar de imponerende kaaswagen en de alcoholkast, maar het is vooral de wijnkelder, met zijn duizenden fles-

Le restaurant a été récemment rénové. Tout est de bon goût et aspire à la sérénité amplifiée par le charme d'un mobilier d'époque fin dix neuvième siècle ! J'apprécie particulièrement la beauté de la salle de banquet surnommée Lotus, avec un lustre de cristal art nouveau imposant et donnant sur un magnifique jardin. Il est déjà temps de se quitter bons amis mais je sais que je reviendrai au Restaurant du Mylord très bientôt car j'ai repéré bien des merveilles à la carte !

■ M.J

Le Château du Mylord fait partie des associations suivantes :

Relais des Coteaux de Champagne	1985
Etape du Bon Goût	1995
- Présidence depuis 2006	
Membre Euro-Toques	1995
Disciple d'Auguste Escoffier Benelux	2000
Membre de la Chaîne des Rôtisseurs	2004
- Conseiller Gastronomique National	2007
Membre de l'Académie Nationale Française de Cuisine	2005
Toque Blanche de l'Ordre des 33	
Maîtres-Queux de Belgique	2009
- 33 Maître-Queux	2011
Maître-Cuisiniers de Belgique	2011

Distinctions obtenues

Ouverture juin	1981
Oscar Gastronomique de la Gilde des Sommeliers de Belgique	1984
Meilleur Jeune Chef Who's Who	1985
1 étoile Michelin	1987
Meilleur rapport qualité-prix Gault Millau pour la carte des vins	1990
2 étoiles Michelin	2002 & 2010
Top 20 Guide Lemaire depuis	2003
Delta d'Or 2006 du guide Delta	
Gault Millau 17/20 depuis	2009
Meilleure Carte des Desserts Gault Millau	2009

sen dat me ontzag inboezemt.

Het restaurant werd onlangs gerenoveerd. Alles is smaakvol ingericht en brengt een ziel tot rust, versterkt door een meubilair van de 19de. eeuw! Ik waardeer bijzonder de aantrekkelijkheid van de Lotus feestzaal, verlicht door een Art Nouveau kristalluster met uitzicht op de geweldige tuin. Het is nu al tijd afscheid te nemen, maar ik kom met zekerheid terug, daar ik meerdere prachtgerechten in de menukaart heb ontdekt !

■ M.J

De Château du Mylord is lid van volgende verenigingen:

Relais des Coteaux de Champagne	1985
Etape du Bon Goût	1995
- Voorzitterschap sinds 2006	
Euro-Toques lid	1995
Discipel van Auguste Escoffier Benelux	2000
Lid van de Chaîne des Rôtisseurs	2004
- Nationaal adviseur in gastronomie	2007
Lid van de Académie Nationale Française de Cuisine	2005
Toque Blanche van de Orde der 33	
Meester-Koks van België	2009
- en 33 Meester-Kok	2011
Meesterkok van Belgique	2011

Onderscheidingn

Opening juni	1981
Oscar Gastronomique van de Gilde der Belgische Sommeliers	1984
Beste jonge Chef Who's Who	1985
1 Michelinster	1987
Beste prijs-kwaliteitsverhouding Gault Millau voor de wijnkaart	1990
2 Michelinsterren	2002 & 2010
Top 20 Guide Lemaire sinds	2003
Delta d'Or 2006 van de Deltagids	
Gault Millau 17/20 sinds	2009
Beste dessertkaart Gault Millau	2009

Château du Mylord
Rue Saint-Mortier 35 - Saint-Mortierstraat 35
7890 Ellezelles

Tél. : 0032(0)68 54 26 02
Fax : 0032(0)68 54 29 33

e-mail : chateaudumylord@scarlet.be



Homard confit

à l'huile d'olive, artichauts et poireaux, béarnaise de homard

- Prévoir 1 homard entier par personne en plat principal ou ½ homard pour une entrée.
 - La préparation peut se réaliser avec du homard breton ou norvégien, également avec du homard canadien ou encore avec de la chair de homard décortiqué Clearwater. Toutefois, le meilleur résultat obtenu est celui réalisé avec du homard de l'Escaut de l'Ouest (Oosterschelde), et dont la saison s'étend d'avril à juillet.
 - Passer le homard dans un court-bouillon très fortement aromatisé durant 3 min.
- Décortiquer les chairs : pince – queue (retirer le boyau noir) – bras
- Disposer les pinces et la queue dans un sachet cuisson avec de l'huile d'olive plus éventuellement du basilic, du romarin ou toute autre herbe suivant le goût désiré.
- Assaisonner sel et poivre. Tirer sous vide et cuire au Röner à 52°C pendant 8 min.
- A l'envoi, tailler la queue en 2 ou en 4. Réserver au chaud en ayant pris soin de badigeonner tous les morceaux de homard avec une très bonne huile d'olive.

Les éléments de la garniture se composent de :

- jeunes oignons et mini-poireaux sués au beurre et juste déglacés au fonds de volaille et confits.
- purée de salsifis dressée à la poche et quelques morceaux de salsifis blanchis et confits. En garniture, quelques chips de salsifis
- ½ ou ¼ d'artichauts violets cuits à la barigoule
- asperges suivant saison
- lamelles de poireaux confits et dressés en rouleaux

- La sauce « Béarnaise » peut être une béarnaise classique : gastrique, jaunes d'œufs et beurre clarifié. Elle peut éventuellement être montée avec de l'huile de homard (décoction huile et carcasses de homard) en remplacement d'une partie du beurre clarifié. Garder cette béarnaise au chaud dans un siphon avec 2 cartouches.
 - A l'envoi, réchauffer les chairs des bras de homard avec un peu de beurre, des herbes classiques à béarnaise (estragon et cerfeuil ciselés) et mélanger avec la béarnaise en siphon. Servir aussitôt en saucière.
- Une variante consiste aussi à réchauffer le salpicon de bras de homard avec un peu de purée d'artichauts ou de salsifis, d'y adjoindre la béarnaise en siphon, des câpres et du cresson ciselé.
- Réaliser également une émulsion crémée de homard avec fonds de homard, crème, lait et aromates. Emulsionner tiède au Bamix à l'envoi et saucer.

Gekonfijte kreeft

met olijfolie, artischokken en prei, kreeftenbearnaise

- 1 kreeft per persoon als hoofdgerecht of een halve als voorgerecht voorzien.
 - De bereiding kan zowel met bretoense als noorse kreeft, ook kanadese kreeft of Clearwater kreeftenvlees gerealiseerd worden. Toch bereikt met het beste resultaat met Oosterschelde-kreeft, waarvan het seizoen van april tot juli loopt.
 - De kreeft in een sterk gearomatiseerde bouillon gedurende 3 minuten laten koken.
- Het kreeftenvlees ontdoen : klem - staart (de zwarte darm verwijderen) - arm
- De klemmen en de staart in een kookzak met olijfolie, eventueel basilikum, rozemarijn of eender welke kruiden volgens de gewenste smaak, plaatsen.
- Met peper en zout kruiden, vacuüm trekken en 8 minuten in de Röner op 52°C garen.
- Voor de dressering van het bord, de staart in 2 of in 4 delen snijden. Het kreeftenvlees met een zeer goede olijfolie smeren en warm houden.

Voor de garnituur :

- Pijpajuin en baby-prei in boter stoven. Met gevogeltebouillon deglacieren en volledig laten inkoken
- De purée van schorseneren met behulp van een spuitzak en enkele geblancheerde en gekonfijte stukken schorseneren dresseren. In garnituur de chips van schorseneren gebruiken
- Een barigoule van ½ of ¼ paarse artischokken
- Asperges volgens seizoen
- Gekonfijte preilamellen en in cylinder dresseren

- De « Béarnaise » mag eventueel een klassieke béarnaise zijn : gastrique, eierdooier en geklaarde boter. De saus kan met kreeftolie gemonteerd worden (infusie van kreeftenkarkassen en olie) of in vervanging een deel van de geklaarde boter.
- De béarnaise in een spuitfles (ISI) warm bewaren. 2 patronen zijn nodig.
- Het kreeftenvlees van de armen, kleingesneden (salpicon) in boter opwarmen, klassieke bearnaisekruiden (gesneden dragoon en kervel) en mengen met de bearnaise. Meteen in een sauskom opdienen.
 - Een variante is de salpicon van kreeft met wat artischokken- of schorsenerenpurée mengen. De bearnaise met kappertjes en gesneden waterkers op smaak brengen.
 - Eveneens een romige emulsie van kreeft met kreeftenfonds, room, melk en aromaten bereiden. De lauwe emulsie 'à la minute' met een staafmixer monteren.



Bûchette « Forêt Noire » revisitée Château du Mylord

• Biscuit chocolat sans farine •

INGRÉDIENTS

- 3 blancs d'oeuf
- 30g de sucre semoule
- 1 jaune d'oeuf
- 20g de beurre
- 85g de chocolat Valrhona Macaé 62%

PRÉPARATION

Faire fondre le chocolat avec le beurre. Monter les blancs en neige avec le sucre pour obtenir une meringue bien ferme. Y ajouter le jaune puis le chocolat et beurre fondus, bien mélanger, étaler sur papier cuisson et cuire à 180° +/- 15 min. Découper aux dimensions du moule.

• Croustillant noisettes •

INGRÉDIENTS

- 50g de chocolat Valrhona Jivara lactée
- 60g de pâte de noisettes pure (PNP)
- 46g d'éclat d'or Valrhona (brisures de crêpes dentelles)

PRÉPARATION

Faire fondre le chocolat, ajouter la pâte de noisettes, incorporer l'éclat d'or, bien mélanger. Etaler entre 2 papiers et placer au frais. Découper le croustillant aux dimensions du moule.

• Mousse Guanaja •

INGRÉDIENTS

- 120g de chocolat Valrhona Guanaja
- 72g de lait entier
- 360g de crème fraîche

PRÉPARATION

Faire fondre le chocolat dans le lait, mélanger délicatement à la crème montée aux 3/4

MONTAGE

Pocher à moitié de mousse Guanaja un moule à bûche rhodoïde. Disposer une bande de biscuit sans farine. Etaler une seconde couche de mousse et y introduire des cerises confites à l'alcool. Terminer par une bande de croustillant noisettes. Faire prendre au grand froid. Démouler, pulvériser au pistolet de chocolat velours, décorer de feuilles de houx, ganache, meringues et feuille d'or. Servir à part de la chantilly maison en accompagnement.

Zwarte Woud stronkje, volgens Chateau du Mylord

• Chokoladebiscuit zonder bloem •

BENODIGHEDEN

- 3 eiwitten
- 30g griessuiker
- 1 eigeel
- 20g boter
- 85g Valrhonachokolade Macaé 62%

BEREIDING

De chokolade smelten met de boter. De eiwitten opkloppen met de suiker tot vaste meringue. Het eigeel toevoegen, dan de gesmolten chokolade en boter, goed mengen en op bakpapier uitspreiden. Op 180 C°, +/- 15 minuten in de oven bakken. Snijden op maat van de bakvorm.

• Croustillant van hazelnoten •

BENODIGHEDEN

- 50g de Valrhonachokolade Jivara lactée
- 60g de pure hazelnootpasta (PNP)
- 46g éclat d'or van Valrhona

BEREIDING

De chokolade smelten, de hazelnootpasta toevoegen, de éclat d'or incorporeren en goed mengen. Tussen 2 bladeren bakpapier verspreiden en in de koelkast plaatsen. De croustillant op maat van de bakvorm snijden.

• Mousse Guanaja •

BENODIGHEDEN

- 120g Valrhonachokolade Guanaja
- 72g volle melk
- 360g slagroom

BEREIDING

De chokolade in de melk laten smelten, gevoelig mengen met de 3/4 opgeslagen room

MONTAGE

De stronkbakvorm (terrinevorm) met de Guanajamousse tot de helft van de hoogte vullen. Een laag van chokolade-croustillant leggen. Een tweede laag mousse met gekonfijte krieke spuiten. Een laatste laag chokoladecroustillant leggen. In de koelkast goed onderkoelen. Dan uit de vorm halen en met velour-chokolade verstuiwen. Garneren met hulstbladeren, ganache, meringue en goudblad. Opdien-
nen met Chantillyslagroom.





The Real Taste of the Ocean



Taste & Freshness • Quality & Service
Traceability & Security • Sustainable Fish & Seafood

Quai de l'Industrie, 214, Nijverheidskaai . Bruxelles 1070 Brussel
Tel 02 523 63 93 . Fax 02 522 28 41
contact@oceanmaree.be
www.oceanmaree.be



split lobster

by Clearwater

Enhance your menu and reduce your costs

Le demi-homard Premium de Nouvelle-Ecosse a été développé par Clearwater pour offrir un homard cru surgelé à la texture et aux saveurs uniques du homard vivant.

D'une élégante présentation, le demi-homard Premium Clearwater offre faste et personnalité à vos cartes et à vos menus d'événements. Disponible toute l'année avec la qualité de la belle saison et à un prix attractif pour votre clientèle, il soulage les cuisines de la gestion difficile du homard vivant.

Un produit durable, 100% naturel et au goût exquis!

Met de Nova Scotia Prime Lobster by Clearwater brengen wij een nieuw product, een diepgevroren **rauwe** halve kreeft met dezelfde smaak en unieke structuur van levende kreeft.

Met zijn elegante presentatie zal deze Prime Halve Kreeft uw menukaart of uw menu's voor evenementen een extra feestelijk cachet geven. Het product is het hele jaar verkrijgbaar in de kwaliteit van het beste seizoen en tegen een aantrekkelijke prijs voor uw klanten. In de keuken valt meteen het moeizame beheer van levende kreeften weg.

Duurzaam product. 100% natuurlijk en heerlijk van smaak!

presented by

Océan Marée

J.C.

Monsieur Blomart, vous fournissez le Château du Mylord depuis plus de vingt ans et un énorme capital confiance s'est installé entre les frères Thomaes et Océan Marée, je vous pose donc la question, vous êtes totalement convaincu de la qualité exceptionnelle de votre HOMARD canadien ?

L.B.

Franchir la porte d'un restaurant doublement étoilé avec un nouveau produit, un surgelé de surcroît? Nous n'y avons senti aucune audace. Nous étions séduits par le produit, séduits par sa saveur, par sa texture, par sa présentation, nous étions convaincus de sa qualité exceptionnelle issue d'un process exigeant mis en place par la société Clearwater avec qui nous travaillons depuis plus de 20 ans.

Une collaboration et une confiance mutuelle de plus de 20 ans également avec « Le Château du Mylord » comme vous l'avez souligné. Nous étions convaincus que la curiosité, la créativité et le talent de Mr Thomaes à composer des menus gastronomiques entre classicisme et modernité offriraient à notre demi-homard la chance d'exprimer pleinement toutes ses qualités gastronomiques. C'est donc avec un enthousiasme passionné que nous avons présenté ce nouveau concept à Mr Thomaes. Dans un paysage gastronomique assez traditionnel, nous nous réjouissons que la haute gastronomie soit l'ambassadrice de produits nouveaux et que goût et qualité dépassent les préjugés. Et si, comme dans le cas de ce « Split-Lobster », ces caractéristiques s'associent en plus à des produits durables et 100% naturels, nous n'hésiterons pas à franchir encore les portes des plus grands défenseurs du bien-manger pour leur présenter de nouveaux concepts, de nouvelles saveurs ou, simplement, des saveurs retrouvées.

■ J.C.

J.C.

Geachte Meneer Blomart, U bent al meer dan 20 jaar leverancier van de Chateau du Mylord en de vertrouwensrelatie tussen de gebroeders Thomaes en Océan Marée is groot geworden. Ik stel U dus de vraag: «Bent U helemaal overtuigd van de buitengewone kwaliteit van de Canadese kreeft?»

L.B.

De deur van een tweesterren restaurant met een nieuw product, bovendien diepvries, openen? We hebben geen gevoel van gedurfdheid gehad. We waren onder de indruk van het product, door zijn smaak, textuur en presentatie verleid. We waren overtuigd van de buitengewone kwaliteit. Resultaat van een veeleisend proces, ontwikkeld door Clearwater, met wie we al twintig jaar samenwerken.

Een 20 jaar lange samenwerking en wederzijds vertrouwen met «Le Château du Mylord», zoals U dat aangaf. We waren overtuigd dat de leergierigheid, creativiteit en talent van dhr. Thomaes, die klassieke en hedendaagse gastronomische menu's stileert, onze halve kreeft de kans zou geven, al zijn kwaliteiten te laten uitdrukken. Het is dus met uitbundigheid, dat we dit nieuwe concept aan dhr. Thomaes hebben voorgesteld. In een redelijk traditionele gastronomische omgeving, verheugen we ons, dat de gastronomie de ambassadeur van nieuwe producten is en dat smaak en kwaliteit boven alle vooroordelen uitrijzen. En als, in dit geval met de nieuwe «Split-Lobster», de eigenschappen met duurzame en 100% natuurlijke producten gebonden zijn, dan aarzelen wij niet de deuren van de «grootste verdedigers van goed eten» aan te kloppen, om nieuwe concepten, smaken of eenvoudigweg teruggevonden smaken voor te stellen.

■ J.C.



La Belle Maraîchère

restaurant de poissons à Bruxelles,
on y revient toujours!



visrestaurant in Brussel,
men komt er steeds terug!



La Belle Maraîchère



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 préparation de la mer et de produits canailles. On y vient pour l'ambiance, pour le homard et les fruits de mer mais aussi pour les spécialités de la carte comme la terrine d'aile de raie et de king crabe, la marmite des pêcheurs de la mer du Nord, les belles soles meunières. Moi, j'étais venu en compagnie de Pierre Fonteyne et Jean Castadot pour déguster deux incontournables de la carte les croquettes de crevettes grises et le Waterzooï à la Zeebruggeoise.

Freddy Devreker, vous êtes selon les dires de notre ami Pierre Fonteyne d'une part un ami de longue date, mais aussi le « Commandant du navire depuis plus de trente ans ? »

Freddy Devreker : « Pierrot et moi c'est une longue histoire et une belle amitié. On est toujours resté deux bons copains, le flamand et le wallon. On s'est rencontré à La Villa Lorraine en 1962 où l'on venait travailler tous les deux en Vespa et

De Belle Maraîchère, is allereerst een mooie nostalgische brasserie met een opmerkelijk cachet. Een ontvangst binnen een familiale onderneming, waar de vaak verheugde gasten zich van zeebereidingen en zogenoemde loedergerechten verlustigen. Men komt er voor de sfeer, voor de kreeft en zeevruchten, maar ook voor de huisspecialiteiten, zoals de terrine van roggeveugel en Kingkrab, Het norrdzeevis-serspotje, de zeetong Meunière. Ik was begeleid door Pierre Fonteyne en Jean Castadot om twee onontkoombare gerechten van de menukaart te proeven, met name de kroket van grijze garnalen en de Zeebrugse viswaterzooi.

Freddy Devreker, u bent volgens Pierre Fonteyne enerzijds een langdurige vriend, anderzijds bent u al dertig jaar « commandant van dit schip » ?

Freddy Devreker : « Pierrot en ikzelf is een lang verhaal



l'on s'est marié la même année par la suite en 1963. J'avais précédemment travaillé au Cochon d'or et à la Rôtisserie d'Alsace avec le chef Marié, un étoilé. C'était l'époque où Bruxelles bruxellait encore comme dans la chanson de Jacques Brel. Tous les grands chefs étaient français à l'époque. J'ai aussi travaillé à l'Hotel Palace mais aussi au Chalet de la Forêt avec le grand Bouckart, un personnage, une pointe en temps que chef.

J'ai aussi connu le Westbury Hotel, le premier hôtel américain ouvert à la Gare Centrale. On était 23 en brigade dans la cuisine.. Puis ce fut mon Manège à toi du temps de la chanteuse Jeanne Marcel. J'y suis resté cinq ans... »



Puis ce fut la Belle Maraîchère d'où vient cette appellation pour le restaurant ?

F.D: « C'était déjà un restaurant connu à l'époque où je me suis marié dans ce restaurant. C'était aussi avant un bistrot tenu par une très belle femme qu'on surnommait la belle maraîchère. J'ai repris le restaurant en 1973. Au début c'était assez difficile, on a ramé pendant deux ans pour trouver notre vitesse de croisière. On s'est vraiment ici spécialisé dans le restaurant sur le poisson. Ici on cuisine et on fait le poisson. On reste dans cuisine de tradition et de vérité (dixit Pierre Fonteyne). Nos chevaux de batailles sont classiques : de bonnes croquettes aux crevettes, la soupe de poisson. On fait aussi un waterzooi à la Zeebruggeoise dont vous me direz des nouvelles ; un beau tronçon de turbot grillé servi avec une dijonnaise à la Tierenteyn, une belle moutarde de Gand. Maintenant c'est Serge, mon fils qui officie comme chef en cuisine depuis 10 ans. Il possède déjà 20 ans de maison et il a fait ses classes avec Emile Isabeau et Attilio Basso à l'Ecailler. Tu sais ici on fait fréquemment 140 couverts ! Il faut du dash et une sacrée force de travail dans la cuisine quand on fait tout nous-même. Nos produits sont hyper frais, car nous avons un intermédiaire qui trie tous nos poissons en amont. Jamais un coup de sang dans la sole.



en een mooie vriendschap. We zijn altijd twee goede makers geweest, de vlamming en de waal. We hebben elkaar in 1962 in de Villa Lorraine ontmoet. We kwamen met onze Vespa werken en we trouwden alle twee binnen hetzelfde jaar in 1963. Ik had voordien in de Cochon d'Or en in de Rôtisserie d'Alsace met de chef Marié, een sterrekok, gewerkt. Het was de tijd wanneer Brussel nog "bruxellait", zoals Jacques Brel het gezongen heeft. Alle grote chefs destijds waren van franse afkomst. Ik heb evenéens in het Hotel Palace, de Chalet de la Forêt met de grote, uitmuntende chef Bouckart, gewerkt.

Ik heb ook in het eerste Amerikaanse hotel, de Westbury Hotel in Brussel, gewerkt. We waren een brigade van 23 koks. Nadien was het Mon Manège à toi in de tijd van zangeres Jeanne Marcel. Ik ben er vijf jaar gebleven... »

Dan was het la Belle Maraîchère, waar komt de naam vandaan ?

F.D: « Het was reeds een bekend restaurant, waar ik getrouwd ben destijds. Daarvoor was het een bistro, uitgebaat door een zeer mooie vrouw met de bijnaam : la belle maraîchère. Ik heb de zaak in 1973 overgenomen. In het begin, hadden wij het moeilijk om de juiste draai te vinden. We hebben ons in visgerechten gespecialiseerd. Hier wordt vis klaargemaakt en gekookt. We blijven een traditionele en ware keuken maken (dixit Pierre Fonteyne). Onze stokpaardjes zijn klassiek : goede grijze garnaalkroketteren, de vissoep. En ook een indrukwekkende Zeebrugse viswaterzooi. Een mooie moot gegrilde tarbot met gentse Tierenteynmosterd. Nu is Serge, mijn zoon achter het fornuis, al tien jaar. Hij heeft 20 jaar beroepservaring hier en heeft samen met Emile Isabeau et Attilio Basso in de Ecailler gewerkt. Weet je, hier doen we vaak 140 couverts per dag! Je moet lef en een geweldige werkkraft in de keuken hebben, daar we alles zelf bereiden. Onze producten zijn ultra-vers, we hebben een tussenpersoon, die stroomopwaarts al onze vissen sorteert. Nooit een bloedvlek in de zeetong. Het is wellicht duurder, maar maakt niets uit als men kwaliteit wilt ! ».

Onze maaltijd was buitengewoon en een 'herbezoek' binnen de grote klassieke gerechten met smaak, uitmuntende gaarpunten, alles rond de Vis. Men begint met een stukje vistrine met lekker brood, vergezeld door een goed gekoelde witte wijn. Nadien volgt een overweldigende vissoep met rouille en croutons. Dan de beruchte grijze garnaalkroketteren; op graat gebakken zeetongen voor Pierrot Fonteyne en Jean Castadot. En ik had de Zeebrugse viswaterzooi, waarvan het recept volgt.

Het restaurant was volzet en voor meer gemak en redactionele medeschuldigheid, zaten we op het verdiep. Maar stilaan vulde zich deze mooie ruimte ook. Als nagerecht een lekkere Dame Blanche; en nadien een goed biertje,



C'est bien sûr un peu plus cher, mais qu'importe quand on veut la qualité ! ».

Notre repas fut extraordinaire et revisita de grands classiques avec du goût, de magnifiques appoints de cuissons, le tout autour du Poisson. On commence par une petite terrine canaille et sans chichis avec du bon pain accompagnée d'un verre de vin blanc bien frappé. Pour continuer sur une magnifique soupe de poisson avec rouille et croûtons maison. Pour suivre les fameuses croquettes de crevettes grises; des bonnes soles cuites à l'arête pour Pierrot Fonteyne et Jean Castadot. A moi de goûter la préparation de Waterzooï à la Zeebruggeoise dont nous vous livrerons la recette.

Le restaurant étant complet et pour plus de facilité et complicité rédactionnelle, on s'était mis à l'étage. Mais petit à petit cette belle pièce se remplissait aussi. On a pris le dessert, une bonne dame blanche pour nous entretenir en fin de service le temps d'un bon verre de bière partagé amicalement avec Freddy et Serge Devreker. Serge, le chef en cuisine nous parle de la recette :

« Ce restaurant est une maison classique où vous ne courez pas le risque d'être déçu par les poissons mis en œuvre dans cette recette particulièrement chère à la mémoire de mon père et qui figure en bonne place dans le répertoire de notre cuisine. Ici, tu vois tout le monde travaille en famille. On a su toujours garder l'ambiance et la déco de notre restaurant, malgré quelques petites rénovations qui gardent bien le style de la maison... ».

Dans cette brasserie familiale et pleine d'animation, dans le cœur historique du Vieux Bruxelles, on remarque la satisfaction de chaque convive et l'on sent que la réalisation des plats les plats fait mouche à tous les coups. La clientèle vient pour des préparations classiques. Et elle ne sortira jamais déçue. Depuis plus de trois décennies, la famille Devreker nous propose une cuisine traditionnelle française classique vouée essentiellement aux produits de la mer. C'est une belle brasserie où les gens vont et viennent pour voir cuisiner le poisson et les produits de la mer au meilleur de leur fraîcheur et dans la générosité. 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.

■ M.J

samen met Freddy en Serge. Serge, de keukenchef spreekt over het recept : « Dit restaurant is een klassieke zaak, waar je geen risico loopt. De vissen die we gebruiken voor dit kostbaar recept, zeer gegeerd door mijn vader en wat een goede plaats neemt in ons keukenrepertorium, zullen jullie nooit ontgohelen. Zie je, hier werkt men in een familiekring. We hebben altijd de sfeer en inrichting kunnen bewaren, ondanks enkele renovatiewerken, die de stijl van het huis hebben gerespecteerd.. ».

In deze familiale brasserie, vol animatie, in het historisch hart van Brussel, erkent men de tevredenheid van iedere gast en men voelt dat alle gerechten doeltreffend zijn. De gasten komen voor de klassieke gerechten en zullen nooit teleurgesteld de zaak verlaten. Al meer dan drie decennia biedt de familie Devreker een traditionele keuken, gewijd aan de producten van de zee. Het is een mooie brasserie, waar de gasten komen om de vis en zeeproducten op hun best te proeven, met vrijgevigheid. Paul Gauguin zegde gewoonlijk: « koken veronderstelt een licht hoofd, een vrijgevege geest en een groot hart ». Dit is met zekerheid het kenmerk van deze adres, waar men beter op voorhand reserveert.

■ M.J



La Belle Maraîchère

Tél. : 02.512.97.59 / Fax : 02.513.76.91

Place Sainte-Catherine 11 - Sint-Catherineplaats 11

1000 BRUXELLES (VILLE) - Brussel (Stad)

Zeebrugse viswaterzooï



WATERZOOÏ DE POISSONS À LA ZEEBRUGGEOISE

Pour 1 personne

INGRÉDIENTS

- 3 variétés de poissons différentes : saumon – lotte – loup de mer (+/- 50 gr par morceau)
- 4 moules
- 1 langoustine ou écrevisse retroussée
- 10 gr de julienne de poireau
- 10 gr de julienne de céleri
- 10 gr de julienne de carotte
- 2 pièces de pommes vapeur
- 1 dl de fumet de poisson
- 1 dl de vin blanc
- 1 dl de jus de moules
- 2 dl de crème fraîche
- persil concassé
- échalote hachée

ZEEBRUGSE VISWATERZOOÏ

Voor 1 persoon

BENODIGDHEDEN

- 3 soorten vis : zalm, zeeduivel, zeewolf (+/- 50 gr per moot)
- 4 mosselen
- 1 langoestine of rivierkreeft ontdarmd
- 10 gr preijulienne
- 10 gr selderijjulienne
- 10 gr worteljulienne
- 2 stuks gekookte aardappel (vastkokende soort)
- 1 dl visfumet
- 1 dl witte wijn
- 1 dl mosselkookvocht
- 2 dl room
- geconcaseerde peterselie
- gehakte sjalot

Déroulement de la recette :

- Cuire la julienne de légumes dans de l'eau bouillante salée (réserver au chaud).
- Braiser les poissons dans le vin blanc, fumet, jus de moule, échalote hachée, sel et poivre.
- Retirer les poissons de la cuisson et réserver-les au chaud.
- Laisser réduire le jus de cuisson, crémier et assaisonner.
- Laisser réduire à nouveau jusqu'à consistance voulue, ajouter un filet de jus de citron et rectifier l'assaisonnement.
- Garnir de julienne de légumes, moule, écrevisse, pomme vapeur et persil concassé.

Bereidingswijze :

- De groentjulienne in gezouten water blancheren en warm houden
- De vismotten in de witte wijn, mosselkookvocht en visfumet braiseren, samen met de gehakte sjalot, peper en zout.
- De vismotten uit de bouillon halen en warm houden
- Het kookvocht laten inkoken, de room toevoegen en kruiden.
- Verder laten inkoken tot gewenste consistentie, een beetje citroensap toevoegen en nakruiden
- Met de warme groentjulienne, mosselen, rivierkreeft, aardappelen en peterselie garneren



chefs COMING SOON 2011 summit

NEXT LEVEL COOKING Metropolis Antwerpen
Groenendaallaan 394 2030 Antwerpen

Monday 31 January 2011 - Tuesday 1 February 2011



ROGER VAN DAMME
Het Gebaar



SERGIO HERMAN
Oud Sluis



PETER GOOSSENS
Hof van Cleve

TIME 10u30-17u30 FEE €45 CHECK WWW.CHEFSSUMMIT.BE





Tirlemont • Tienen

De Refugie
RESTAURANT

la passion du goût au cœur du Hageland



de passie van de smaak midden in het Hageland

Tirlemont (en néerlandais Tienen) est une ville néerlandophone de Belgique située en Région flamande dans la province du Brabant flamand. La ville comptait 32.340 habitants en 2008. Beaucoup travaillent pour le groupe sucrier RT Group, la raffinerie Tirlemontoise qui emploie 1800 personnes en Belgique dans quatre raffineries dont une des principales se trouve à Tirlemont.

Voilà qu'on était parti sur un coup de cœur, découvrir le Restaurant Refugie (Le Refuge) un restaurant tenu par Katrien et Jean-François Van Vlemmeren. Ils ont repris depuis 1996 un très ancien Bistrot Chez Agnès situé dans la Kapucijnenstraat au numéro 75. Cette rue était surnommée en patois « azijnstrakke » à traduire par azijnstraat, rue du vinaigre du temps de l'ancienne fabrique de ce produit. La déco est résolument contemporaine, avec des sièges en cuir noir et blancs de type cabriolet très confortables, c'est feutré, cosy et très harmonieux ! Les lieux ont été particulièrement bien rénovés car ce bistrot datant de 1904 était surnommé Lady Pink huis, car toute la façade était rose et la déco assez désuète selon les dires de Katrien. Bref on s'y sent bien et cette adresse est devenue pour cette raison et la renommée de sa cuisine authentique, l'une des plus courues de Tirlemont. Un autre atout et non des moindres est l'accueil en salle de Katrien Vanistendael, l'épouse de Jean-François Van Vlemmeren.

Elle règne en maîtresse sommelière sur une carte de vins ne comptant pas moins de 180 flacons différents en provenance non seulement des départements français mais aussi de toutes les régions du monde, mais aussi une belle déclinaison de digestifs et un bel assortiment de Whisky.

De Vlaamstalige stad Tienen met 32.340 inwoners in 2008, is gelegen in Vlaams Brabant. Velen werken voor de suikergroep RT. Deze groep met vier raffinaderijen in België, waarvan de voornaamste in Tienen, zorgt voor 1.800 banen.

En nu zijn we vertrokken, richting Tienen, om het restaurant 'De Refugie' te ontdekken. De Refugie is uitgebaat door Katrien en Jean-François Van Vlemmeren. In 1996 heeft het stel het zeer oude café 'Chez Agnès' in de Kapucijnenstraat 75 gelegen, overgenomen. Deze straat was vroeger op zijn tiens' dialect de 'Azijnstrake' genoemd. Destijds was er een azijnfabriek. De binneninrichting is resoluut hedendaags; comfortabele zwarte en witte leren zetels geven dit interieur een zeer cosy en harmonieus karakter! Het pand werd bijzonder mooi gerenoveerd, want dit Café, van 1904, had de bijnaam Lady Pink huis, met roze voorgevel en achterhaalde Deco volgens Katrien. Heel snel voelt men zich goed en dit adres is hierdoor en dankzij ook de authentieke keuken, één van de betere restaurantadressen van Tienen geworden. Een ander belangrijk pluspunt, is de ontvangst door Katrien Vanistendael, de echtgenote van Jean-François Van Vlemmeren.

Katrien biedt als sommelier een kaart met meer dan 180 Franse en andere wereldwijnen, maar ook een uitgebreid



La force de la maison est de proposer aussi des vins au verre pour la modique somme de cinq euros et une cuisine de qualité avec des menus à prix raisonnables. C'est pour cela que l'établissement est titulaire d'un bib gourmand au Michelin mais qu'il cote aussi 14 au Gault Millau.

Avec Katrien, la vie est belle et l'accueil tout en sympathie, on sent que la patronne aime couronner ses clients. Nous sommes reçus avec un champagne très équilibré, bel assemblage de Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay de la Maison Joseph Perrier. Ce champagne est commercialisé par un ami qui habite à deux pas, Jean-Pierre Vangijseghem.

UN AMOUR SCOLAIRE ET CULINAIRE.

Notre hôtesse de préciser le parcours de ces deux passionnés de restauration : *« J'ai toujours voulu faire la cuisine. Mes études d'hôtellerie faites à Spermalie à Bruges, je voulais aussi apprendre le français. J'ai choisi pour ce faire de l'apprendre à l'Ecole d'Hôtellerie de Namur et c'est là que j'ai rencontré Jean-François. Je suis tombée amoureuse et depuis on ne s'est plus quittés, même si au départ nous avons travaillé dans des établissements différents. Depuis mes 15 ans j'avais un rêve, travailler avec un homme qui faisait le même métier que moi. J'ai d'abord travaillé en cuisine à Linden au restaurant Het bed van Napoléon. Mais j'aimais aussi la salle et j'ai travaillé ensuite chez un traiteur, Salon saint Georges pendant que Jean François officiait en cuisine au Hilton avec Michel Theurel, Maison du Bœuf, chez Pierre Romeyer et à l'Ecailler du Palais Royal chez Atillo Basso. Nous nous sommes retrouvés ensemble aux Aliziers sur Bouge près de Namur. Ma première fille Charlotte est née et ensuite le duo lui en cuisine et moi en salle.*

C'était sur la Ferme de la Ramée une très grande salle de fête à Jodoigne., puis le Moulin de l'Ardoisier dans cette même ville, toujours avec la même patronne, Madame Jacoby. Nous sommes en 94 et c'est la naissance de notre seconde fille Pauline. On transforme ce bistrot presque centenaire et on fête ici nos 15 ans au Refugie. Ma fille Charlotte aime

sortiment aan digestieven en Whisky's.

Een sterke waarde in dit huis, is het glas wijn à 5 euro en een kwaliteitskeuken met menu's aan democratische prijzen. Daardoor is 'De Refugie' door Michelin met een Bib bekroond en haalt 14 punten op 20 bij Gault-Millau.

Met Katrien is het leven gezellig en het onthaal sympathiek, men voelt zich door haar service als een koning. We werden met een glas Champagne onthaald. Champagne van het huis Joseph Perrier, met goed evenwicht en mooi assemblage van Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay. Deze Champagne is verdeeld door hun vriend, Jean-Pierre Vangijseghem, die enkele huizen verder woont.

EEN SCHOOL- EN CULINAIRE LIEFDE

Onze gastvrouw vertelt over het parcours van deze 2 liehebbers voor restauratie: *«Ik heb altijd willen koken en heb in de hotelschool Spermalie te Brugge gestudeerd. Ik wilde ook Frans spreken en heb dan beslist in de hotelschool van Namen verder te studeren. Daar heb ik Jean-François ontmoet, werd op hem verliefd en sindsdien zijn we bij elkaar, ook al hebben wij in verscheidene restaurants gewerkt. Sinds mijn 15de levensjaar had ik de droom, met een man te leven, die precies hetzelfde beroep deed als ik. Eerst heb ik in de keuken van Restaurant Het Bed van Napoleon in Linden gewerkt. Ik hield ook van de bediening en heb dan bij Traiteur Salons Georges te Leuven gewerkt, en Jean-François werkte met Michel Theurel in de keuken van de Maison du Boeuf in het Hilton Hotel te Brussel, dan bij Pierre Romeyer en ten slotte met Atillo Basso, chef van het restaurant L'Ecailler du Palais Royal. We hebben dan samen gewerkt in restaurant Les Aliziers in Bouge, bij Namen. Onze eerste dochter Charlotte werd geboren. Jean-François was in de keuken, ik in de zaal. Achteraf, hebben we in de*

Ferme de la Ramée, een grote feestzaal in Geldenaken, dan in de Moulin l'Ardoisier in dezelfde stad, met bazin Mevrouw Jacoby gewerkt. In 1994 werd onze tweede dochter Pauline geboren en in '96 namen wij het bijna 100 jaar oude café over en vieren nu ons 15 jarig jubileum. Mijn dochter Charlotte houdt van patisserie en vooral chocolade. Ze studeert in de Hasseltse hotelschool en maakt al onze broodjes, mignardises en pralines voor de koffie klaar. 't Is mooi, mijn echtgenote en ik zijn trots op onze kinderen!»

Het restaurant is voor zijn Belgische en ook Franse gastronomie bekend. Ik ontdekte op de menukaart roereieren met boschampignons, briochebrood, gerookte ganzenlever en ossestaart





la pâtisserie et surtout le chocolat. Elle suit des études à l'Ecole Hôtelière d'Hasselt. Elle fabrique déjà tous nos petits pains, des petites mignardises et les pralines pour le café. La plus jeune, Pauline fait l'école Hôtelière à Louvain et travaille chaque weekend en cuisine et en salle. C'est beau, mon mari et moi nous sommes très fiers de nos enfants ! »

De Refugie le restaurant est connu pour sa gastronomie belge, mais aussi pour la cuisine française. J'avais repéré sur la carte des Oeufs brouillés accompagnés de champignons des bois, d'une brioche, foie gras fumé et consommé à la Queue de Bœuf, tout un programme !

Pour suivre, Un Faisan cidre, calvados, lard fumé, pommes et chicon. N'oublions pas le fromage star de la région, le Fromage Bartholomeus. Selon l'historique de la ville, en 1215, un certain moine Bartholomeus, de retour de Terre Sainte fonde l'abbaye de Maagdendaal à Oplinter. C'étaient des moines Bénédictins, de l'ordre de Cîteaux et connus comme faiseurs de fromage.

Et pour terminer à la régulière sur un dessert par un Coulant chocolat, crème de marron, espuma praline et truffe au cacao. Yes ! Jean François Van Vlemmeren excelle aussi dans la cuisine du poisson et des fruits de mer et crustacés. Ce restaurant a obtenu en 2004 le premier prix au concours du «Meilleur poisson de l'année». Un prix prestigieux organisé par le journal Vlam.

Jean-Francois Van Vlemmeren : « J'ai toujours bien aimé travaillé le poisson. Il est vrai que je sors de l'Ecole Hôtelière Provinciale à Namur (Citadelle) où j'ai beaucoup appris sur ce produit magnifique à condition d'en bien respecter la cuisson et les textures. J'aime bien aussi travailler le loup de mer, c'est avec ce poisson que j'ai remporté ce concours. J'aime aussi sélectionner des produits de terroir comme les escargots Petit Gris de Bierwart, L'important c'est de choisir de bons produits mais aussi de bons fournisseurs comme Ispc où l'on trouve l'excellent chocolat Valrhona. Il faut à la base, des marchandises irréprochables, bien les travailler. Je les présente dans une série de menus qui permettent à chaque client de trouver son bonheur en fonction de son appétit et de son budget. La carte du restaurant change toutes les six semaines sur base de produits frais de saison et selon les évolutions du marché. Cuisiner me donne un plaisir immense quand je sens la reconnaissance du ventre dans le regard de mes clients. »

Nous partons sur la pointe des pieds de cet endroit intime avec l'impression qu'on y sera toujours bien reçus.

■ M.J.



consommé, een heel programma!

Verder fazant, cider, calvados, gerookt spek, appel en witloof. Laat ons de lokale beroemde kaas niet vergeten, de kaas van Bartholomeus. Volgens de geschiedenis van de stad, kwam de monnik Bartholomeus van het Heilige Land terug en richtte in 1215 de Abdij van Maagdendaal in Oplinter op. Het waren Benedictijners, van de Citeaux order, en voor hun kaas bekend.

En een traditioneel einde als nagerecht : een chocolade Coulant, kastanjeroom, espuma van praliné en cacaotruffel. Yes!

Jean François Van Vlemmeren munt eveneens in het bereiden van vis en schaaldieren uit. Dit restaurant won de eerste prijs van 'Beste vis van het jaar' in 2004. Deze wedstrijd werd georganiseerd door het bekende tijdschrift Vlam.

Jean-Francois Van Vlemmeren vertelt: « Ik heb altijd graag met vis gewerkt. Ik ben in de Hotelschool Ter Duinen in Koksijde afgestudeerd, waar men precies leert hoe met dit prachtig product om te gaan, onder voorbehoud de gaartijd en tekstuur te respecteren. Ik werk graag met zeebaars, hiermee heb ik de wedstrijd gewonnen. Ik kies met plezier lokale en streekproducten, zoals de Petits Gris slakken van Bierwart. Belangrijk is kwaliteitsproducten en goede leveranciers uit te zoeken, zoals ISPC, waar men de goede Valrhona chocolade vindt. Onberispelijke producten zijn de basis in de keuken, en deze goed bewerken. Ik stel deze in menu's voor, wat iedere klant de mogelijkheid geeft zijn geluk te vinden, in de functie van zijn eetlust en budget. De menukaart verandert om de zes weken en volgens het marktaanbod. Koken brengt me een immens plezier, wanneer ik de erkenning van de 'buik' in de ogen van mijn klanten kan zien. »

We verlaten in stilte dit intiem restaurant met de indruk dat men er altijd goed ontvangen zal worden.

■ M.J.

Restaurant de Refugie
Kapucijnenstraat 75 - 3300 Tirlémont • Tienen
Tél: 016.82.45.32 - Fax: 016.82.45.32
www.derefugie.be
derefugie@skynet.be



PIGEON MUSCOVADO,
purée de persil racine,
pattes confites au Vadouvan
et Muscovado,
gastrique d' hypocras,
eringi et poireaux.

PIGEON MUSCOVADO,
Peterseliewortelpuree,
gekonfijte bouten met
Vadouvan en Muscovado,
gastrique van hypocras
(zoet, gekruide wijn),
eringi en prei

Ingrédients pour 14 personnes:

- 7 beaux pigeons plumés et vidés
- 1kg bulbe de persil racine
- 1 botte de persil plat
- 150 gr de chair de pomme de terre
- 250 gr de sucre Muscovado
- 2 cuillère à café de Vadouvan
- 2 étoile badiane
- 160 gr de sauce soja
- 400 gr de fond de volaille
- 400 gr de jus d'orange
- 50 cl de vin rouge
- 50 cl de vinaigre de framboise
- 3 baton de cannelle(Petit)
- 3 brin de macis
- 3 clou de girofle
- 250 gr de sucre S2
- 7 blanc de poireaux
- 14 champignons Eringi
- 3 carottes
- 3 oignons
- 3 branche de celeris
- 2 l de fond brun
- Thym
- Laurier
- Queue de persil
- QS: beurre , beurre clarifié , sel , poivre , affila cress , vin de riz , coriandre en grains

Ingrediënten voor 14 personen:

- 7 mooie duiven, gepluimd,geleegd
- 1 kg peterseliewortel
- 1 bussel platte peterselie
- 150 gr aardappelpulp
- 250 gr Muscovadosuiker
- 2 koffielepels Vadouvan
- 2 stuks steranijs
- 160 gr sojasaus
- 400 gr gevogeltfond
- 400 gr sinaasappelsap
- 50 cl rode wijn
- 50 cl frambozenazijn
- 3 kleine kaneelstokken
- 3 sprietten foelie
- 3 stuks kruidnagel
- 250 gr suiker S2
- 7 stronken preiwit
- 14 stuks Eringipaddestoelen
- 3 wortelen
- 3 ajuinen
- 3 takken selderij
- 2 l bruine fond
- Tijm
- Laurier
- Peterseliestaartstukken
- QS: boter, geklaarde boter, zout, peper, affila cress, rijstwyn, koriander in korrel





PIGEON MUSCOVADO , purée de persil racine , pattes confites au Vadouvan et Muscovado , gastrique d' hypocras, eringi et poireaux.

Préparation:

Lever les filets et les cuisses. Assaisonner les filets et le mettre à cru sous-vide. Cuire à basse température (68°C) pendant 20 minutes. Refroidir à l'eau glacée. A l'envoi, saisir les filets à la poêle avec du beurre et réserver au chaud.

Colorer les cuisses au beurre, ajouter le jus d'orange, le soja, le Muscova, le vadouvan et laisser frémir pendant une heure. Enlever les cuisses et réserver au chaud.

Faire un fonds classique avec les carcasses. Le fonds prêt, l'ajouter au jus de cuisson des cuisses, passer à l'étamine et laisser réduire. Monter au beurre.

Gastrique d'hypocras : lancer la réduction forte avec le vin rouge, le vinaigre de framboise, le sucre, la cannelle, le macis, queues de persil et les clous de girofle.

Couper le poireau en fine julienne et mariner à cru avec le vinaigre de riz et la coriandre.

Couper les Eryngi en longueur, assaisonner de sel et poivre, faire revenir au beurre.

Faire une purée de pomme de terre avec la racine de persil, passer au passe-vite, assaisonner de sel, poivre. Ajouter le beurre et le persil plat haché.

Dresser sur assiette, napper les filets et cuisses de sauce et terminer par un filet de gastrique d'hypocras.

PIGEON MUSCOVADO , Peterseliewortelpuree, gekonfijte bouten met Vadouvan en Muscovado, gastrique van hypocras (zoet, gekruide wijn), eringi en prei

Bereiding:

De borsten en de bouten van de duiven fileren. Met peper en zout kruiden en vacuüm trekken. Op lage temperatuur (68°C) garen gedurende 20 minuten. In ijskoud water afkoelen.

Op afroep, de filets in een pan met boter braden en warm bewaren.

De bouten in heet boter kleuren, het sinaasappelsap, de soya-saus, de Muscova en vadouvan toevoegen en één uur laten sudderen. De bouten, samen met de filets warm bewaren.

Een klassieke fonds trekken met de duifkarkassen. Eens dat de fonds klaar is, doorzeven en toevoegen aan de jus van de bouten, laten inkoken en door een puntzeef passeren. Met boter monteren.

Gastrique van hypocras : een sterke reductie met de rode wijn, frambozenazijn, suiker, kaneel, foelie, peterseliestengels en kruidnagel maken

De prei in fijne julienne snijden en rauw marineren met de rijstazijn en koriander.

De Eringi in de lengte door 2 snijden, met peper en zout kruiden en in boter laten bakken

Een puree maken met de aardappelen en peterseliewortel.

Door de passe-vite pureren, met zout, peper en boter en gehakte platte peterselie op smaak brengen.

Op een bord dresseren, de filets en de bouten met de saus napperen en afwerken met een trekje gastrique.



La Tête de Bœuf

à Aywaille, la passion de la viande !

in Aywaille, de passie voor het vlees !



Vous garerez votre voiture sur la petite place bien éclairée de «Deigné Fleuri», un des plus beaux villages de Wallonie, vous trouverez au détour de votre promenade de 100 mètres à peine le grill «La Tête de Boeuf». Un endroit de charme d'antan, simple et chaleureux. Vous y serez accueillis par la chaleur d'un feu de bois, un sourire et une odeur de viande grillée. Ici pas de chichis, on n'a qu'à regarder la carte, assez longue et tout est dit les amis. Ici, c'est un restaurant de viandes et Pol Maes, le chef, cuisine la viande sur le grill dans tous ses états. Mais Pol n'est pas un raciste culinaire. Il peut aussi vous proposer l'un ou l'autre poisson sur le grill, des gambas, des brochettes de scampi grillées, la bonne soupe de poissons ou autres coquilles Saint-Jacques à la Plancha !

Mais revenons dans le vif du sujet qui fait la satisfaction de Pol, la viande !

On ne se rend pas compte mais Pol est du Nord plus précisément de la Côte Belge. Ses études brillamment terminées (Ter Duinen à Coxyde). Pol, comme de nombreux cui-

U zult uw wagen op het goed verlichte plein van Deigné parkeren, één van de mooiste dorpen van Wallonië. Op 100 meters zult U het grill-restaurant «La Tête de Boeuf» zien. Een aanlokkelijke plek van toen, eenvoudig en warmhartig. U zult door de warmte van een houtvuur, een glimlach en de geur van gegrild vlees onthaald worden. Hier is geen 'chichi', men hoeft alléén de kaart te lezen, lang genoeg en alles is verteld. Dit is een vleesrestaurant en Pol Maes, de chef, gaart het vlees in alle vormen op de grill. Maar Pol is geen culinaire racist. Hij stelt U ook een of ander visgerecht op de grill voor, zoals gambas of scampispiessen, goede vissoep of Sint Jakobsschelpen à la plancha !

Maar laat ons tot de kern van zaak komen, wat de tevredenheid van Pol maakt : het vlees !

Niet te verwachten, maar Pol is afkomstig uit het noorden van het land, van de belgische kust. Briljant afgestudeerd in Hotelschool Ter Duinen in Koksijde, legt Pol, zoals vele andere koks, zijn legerdienst af op de Westdiep fregat. Dan als



chef in de l'Auberge du Vieux Cèdre in Enghien en in het Klokhof in Kortrijk. Hij geraakt echt verliefd op de Ardennen in 1985. Gedurende 2 jaar is hij chef in de Sanglier des Ardennes in Durbuy, dan 3 jaar als uitbater van de Clos des Récollets, ook in Durbuy. Sinds 2000 is Pol, executive chef van restaurant Le Perron bij ISPC Luik en vormt een top trio samen, met zijn medeplichtigen, Isabelle en Nadine.

Sinds 2005, baat hij La Tête de Boeuf, samen met echtgenote Pascale in de bediening, uit.

Zijn 2 beroepen, laten hem toe nieuwe keukentechnieken en

nieuwe producten afkomstig van alle landen van de wereld te ontdekken, maar geven hem vooral de mogelijkheid de medeplichtige en de vriend van veel restaurateurs te worden, die beide zaken bezoeken.

Maar de passie van Pol Maes, is het vlees in al zijn vormen te bereiden : Ik was altijd gedreven door koken op houtvuur. Er was een restaurant in mijn regio, de Saint Cornil, wat grote côte à l'os bereidde. Het enige zwakpunt in de meeste grills was het gebrek aan vleesdiversiteit. Als ik de grill in Deigné overnam, was ik gezint deze keuze te geven. Dat het belgische wit-blauw, australische of zuid-amerikaanse rundsvlees is, wilde ik dat de gasten een grote diversiteit ontdekken, natuurlijk zonder vooroordeel. Volgens mijn humeur, heb ik soms zin in een minder vethoudend stuk vlees, zoals het traditionele wit-blauw, of mij door een lekker vetdooraderd product te laten verleiden, zoals een australische of nieuw-zeelandse entrecôte. De echte vleesliefhebber weet precies welke keuze maken, om zijn 'vlees' eetlust te regenereren. Hij komt soms van ver om een lekker bereid stuk vlees te proeven. Het goed product is de basis, maar ook de goede bereidingswijze, met respect voor de tekstuur en de toepassing van de juiste gaartijd. En daarvoor, geachte Michel, goed vlees op een goede grill, zoals hier bij ons in Deigné is de max en t'ls fijn om te bereiden. ! »

DE TOURNEDOS ROSSINI À LA POL !

In het restaurant La Tête de Boeuf, is het de ware keuken, niets is verborgen. De chef, Pol, kookt voor U en maakt eenvoudige borden klaar, niets exceptioneels buiten de kwaliteit van het vlees en de goed beheerde gaartijd van soms andere producten van verschillende herkomsten : zuid-amerikaans, argentijs, wit-blauw voor het vlees en ook voor de vis. Laat ons niet de bijkomende seizoenssuggesties vergeten, die volgens de marktaanvoer voorgesteld worden.

Na de lekkere amuses en rauwkost, kozen wij met zijn vieren, verschillende hoofdgerechten, maar waren het wel ééns voor het voorgerecht : een gebraseerde «spek», vergezeld door een petit salé en linzen. Een outsider, Pa-

siniers fait son service militaire sur la Westdiep frégatte. Puis comme chef à l'Auberge du Vieux Cèdre en Enghien et au Klokhof à Courtrai. Il devient vraiment amoureux des Ardennes en 1985. Pendant deux ans, il est chef de cuisine Au Sanglier des Ardennes à Durbuy, puis pendant trois ans il est patron du Clos des Récollets toujours sur Durbuy. Depuis 2000, Pol est le Chef exécutif du Restaurant Le Perron chez Ispc Liège et forme un trio de choc en restauration avec ses deux complices, Isabelle et Nadine.

Depuis 2005, il tient avec son épouse Pascale en salle le restaurant la Tête de Boeuf durant le week-end.

Ses deux métiers lui permettent de découvrir de nouvelles techniques de cuisine et de nouveaux produits en provenance de tous les pays du monde mais surtout de devenir le complice et l'ami des nombreux restaurateurs qui visitent les deux établissements.

Mais la passion de Pol Maes, c'est vraiment de cuisiner la viande dans tous ses états, toutes sortes de viandes : J'ai toujours été passionné par la cuisson au feu de bois. Il y avait un restaurant le St.Cornil dans ma région qui faisait de grandes côtes à l'os. La seule chose que je trouvais dommage dans la plupart des grills que je fréquentais, c'était l'absence de diversité des viandes de bœuf proposées à la clientèle. En reprenant le grill à Deigné, j'avais envie de donner ce choix. Que ce soit du blanc bleu belge, une viande australienne voire même de la Sud-Américaine je voulais que les gens découvrent la grande diversité de la viande et ses diverses origines. Cela bien sûr sans aucun préjugé. Moi aussi au gré de mes humeurs, j'ai parfois envie d'une viande un peu moins grasse comme le traditionnel Blanc Bleu Belge ou de me régaler d'un produit plus persillé comme une entrecôte d'Australie ou de Nouvelle Zélande. Le vrai amateur de viande sait parfaitement faire la différence dans le choix de plusieurs produits pour régénérer ses envies carnées. Il peut parfois se déplacer de loin pour apprécier une viande bien préparée. Il faut d'abord le bon produit, mais aussi bien savoir le travailler en respectant bien les textures et en n'écrasant pas son goût par des cuissons mal maîtrisées. Et pour cela mon cher Michel, travailler des bonnes viandes sur un bon grill comme chez nous à Deigné, c'est le top et c'est vraiment très gai à travailler ! »



LE Tournedos Rossini À la Pol !

A la Tête de Bœuf, c'est la cuisine vérité, rien n'est caché. Le chef Pol officie devant vous et propose une assiette simple qui n'a d'exceptionnel sinon la qualité de la viande et le son respect par la pratique de bonnes cuissons des produits parfois autres et d'origine diverses ; sud-américaine, argentine ou bleu blanc belge pour les viandes et aussi les poissons. N'oublions pas, hormis la carte, les suggestions saisonnières suivant les différents arrivages.

Passés les amuse-bouche bien sympas et les crudités, diététique oblige, nous primes à quatre des plats différents mais nous étions tous bien d'accord sur l'entrée un magnifique « lard de chez lard » braisé, accompagné d'un petit salé aux lentilles. Une outsider, Patricia ayant opté pour une belle brochette de scampi à la plancha, bien cuisinée, j'y ai goûté, avec un petit goût de fumé impeccable. Mais le lard vous avez dit lard, c'était du grand art, un braisage parfait qui vous fait dire in petto que tout est bon dans le cochon. Mince, ça rimait bien avec Roussillon, un bel Hortus blanc à prix sympa servi bien à propos par Pascale son épouse.

Mais revenons à Rossini grand compositeur mais aussi gastronome convaincu qui était si gros, tellement gourmand, qu'il n'arrivait jamais à voir la pointe de ses chaussures. Jean Castadot est aussi un gourmet gourmand infatigable, et me propose un challenge imposant, trouver la possibilité de déguster un tournedos Rossini sur le grill. Je remercie Pol Maes d'avoir réalisé ce pieux rêve, car il n'avait pas ce plat à la carte. Ce plat a tout une histoire et remonte au 19^{ième} siècle, provient un fait du blues gastronomique de Rossini à consommer le même filet de bœuf, de bonne facture, bien servi mais banal. Nous sommes dans son quartier général, le Café Anglais, une adresse huppée sur le Boulevard des Italiens à Paris. Un soir, l'illustre gourmet pris d'une inspiration subite va immédiatement dicter sa recette au chef de salle. Il voulait un beau filet de bœuf taillé dans le cœur, un médaillon bien rond cuit au beurre bien chaud, le faire chapeauter d'une belle tranche de foie gras elle-même coiffée d'une rondelle de truffe. Napper le tout de sauce madère. Basta così et que ça saute que diantre ! Mais il trouva une opposition dans chef du maître d'hôtel, trouvant la recette assez barbare. Rossini de trancher que pour ne pas faire de scandale, il n'avait qu'à servir le plat dans le dos des convives. La recette du tournedos Rossini était née !

Et bien Pol, il nous l'a faite cette recette ! Avec un bon carré de bœuf Méritus, chapeauté d'une belle tranche de foie gras Rougié et nappée d'une gourmande

tricia, opte pour un scampispies à la plancha. Ik heb er van geproefd, een lekkere uitmuntende lichtgerookte smaak. Maar het spekgerecht was een grote kunst, perfect gebraseerd. Alles is goed in het varken. Begeleid door een Roussillon, een mooie witte Hortus, aan een schappelijke prijs, en overigens opgediend door echtgenote Pascale.

Laat ons even over Rossini, grote componist, spreken. Hij was ook een overtuigde gastronoom, die zo dik en gulzig was, dat hij zijn schoenpunten nooit kon zien. Jean Castadot is ook een onvermoeibare eetlustige gourmet en stelt me een innoverende challenge voor : een tournedos Rossini op de grill. Ik dank Pol Maes deze pieuze droom verwezenlijkt te hebben. Dit gerecht heeft een hele geschiedenis daterend van de 19. eeuw en is een feit van de gastronomische 'blues' van Rossini, die dezelfde filet pur (ossehaas), goed klaargemaakt, maar banaal bevondt. In zijn hoofdkwartier, de Café Anglais, een chic adres gelegen op de Boulevard des Italiens in Parijs, kondigde de beroemde gastronoom rechtsreeks aan de zaalverantwoordelijke het recept aan. Hij wou een mooie filet, midden in de haas gesneden, om een ronde tournedos te hebben, gebakken in goede boter, gearneerd met een snee foie gras, wat zelf met een mooie schijf truffel gearneerd werd. Alles met een Madeirasaus genappeerd. Maar de zaalverantwoordelijke liet weerstand voelen, daar het recept te barbaars was. En Rossini dicteerde hem het gerecht achter de ruggen van de gasten op te dienen ! Het recept van de tournedos Rossini was geboren !

En Pol, deed het voor ons ! Met een goed stuk Meritus, gearneerd met een snee Rougié foie gras en vergezeld met een getruffelde portwijnssaus ! Ultieme variante, alles was uitmuntend gegrilleerd. De twee andere tafelgasten kozen een ander gerecht. De éne had een nieuw-zeelandse en-



petite sauce au Porto et à la truffe ! Ultime variante, le tout était magnifiquement grillé. On était bien tintin ! Deux convives dissidents s'étant penchés l'un sur la dégustation d'une entrecôte de Nouvelle Zélande, Océan Beef avec un goût de beurre, une viande très tendre et bien persillée, « La Roll Royce » selon Pol et c'est bien vrai ! L'autre s'était orientée sur un Tagliata de contre-filet, une sélection de Pol. Une autre réussite.

L'accord vin de Pascale était parfait et assez original. Le Montgras Syrah Antu Ninquén est un vin rouge de la région Rapel Valley à Chili. C'est un vin assez charpenté mais pas trop boisé, légèrement vanillé qui se marie bien avec la viande. On prend aussi du dessert, mais je fais l'impasse sur deux de mes desserts préférés le camembert sur le grill et l'Irish Coffee qui assurément ici valent le détour... Je m'oriente sur un café liégeois. Classe, élégance et perfection. On discute avec Pol et Pascale le temps d'une petite mousse. On a un peu de mal à se quitter. Ici on est en famille et l'on se dit que c'est une bonne adresse comme le disent également beaucoup de restaurateurs qui sont nombreux à fréquenter l'établissement.

■ M.J

trecote, Ocean Beef, met botersmaak, zeer mals en goed dooraderd. De Rolls Royce volgens Pol en het is waar ! De andere gast had een tagliata van contre-filet, een selectie van Pol en ook een welslagen.

De, door Pascale voorgestelde wijn was perfect en origineel. De Montgras Syrah Antu Ninquén is een rode wijn afkomstig van de Rapel Valley in Chile. Het is een wijn met goed geraamte en niet te houthoudend, lichte vanillesmaak, dat goed overeenkomt met het vlees. We nemen ook nagerechten, maar ik negeer mijn twee lievelingsdesserts : de Camembert op de grill en de Irish Coffee, waar men echt voor moet komen... Ik kies voor een luikse koffie. Klasse, elegantie en perfectie. We praten met Pol en Pascale. We hebben wat moeite met het afscheid nemen. Hier is men in familie en men weet dat het een goed adres is, zoals veel restaurateurs het zeggen en vaak komen tafelen.

■ M.J



La Tête de Boeuf
Restaurant
 Deigne 31 _ 4920 Aywaille
 Tél : 04 / 263 68
 E-mail : contact@latetedeboeuf.be
 Site web : www.latetedeboeuf.be

Caspian Tradition, source intarrissable d'un autre 'Or noir' : le caviar

een onuitputtelijke bron van het andere 'zwarte goud' : kaviaar

On parle beaucoup du caviar d'élevage, qui ne cesse de croître en qualité ces dernières années, nous confient d'emblée Me. et Mr. Razavi, administrateurs délégués de la société Caspian Tradition, à Waterloo.

Pour la petite histoire, le couple est iranien de souche, et parcourt un cycle universitaire en Belgique. Me. Razavi s'oriente vers l'informatique à l'ULB, tandis que Monsieur fait le droit à la VUB.

Dès lors pourquoi le caviar?

Pendant son enfance, Me. Razavi passait ses vacances scolaires de printemps au bord de la mer Caspienne, juste au moment où la pêche d'esturgeons était lancée, en mars. A cette époque, dans les années 1980, les pêcheurs ramenaient les esturgeons sur le rivage et préparaient le caviar à la minute pour le consommer sur la plage. Imaginez.... Cette image restera imprégnée à jamais chez Me. Razavi, qui lui déclare une passion.

Par la suite, l'Iran met en place en 1979 un organisme



Men spreekt vaak over gekweekte caviar, wat meer en meer aan kwaliteit wint, bevestigen ons meteen Mr. en Mvr. Razavi, gedelegeerde bestuurders van Caspian Tradition in Waterloo.

Het stel is afkomstig van Iraan en heeft een universitair parcours in België voltooid. Mevrouw Razavi oriënteert zich richting informatica in de ULB en Meneer Razavi kiest voor de faculteit van rechten in de VUB.

Waarom dan kaviaar?

Als kind, verbleef mevrouw Razavi gedurende de lenteschoolvakanties aan de kust van de kaspische Zee, net wanneer de vangstseizoen van de steuren geopend was. In de jaren 80, brachten de vissers netten vol steuren, bereidden de kaviaar 'à la minute' aan de zeeoever en aten die meteen op! Dit beeld bleef voor altijd in de gedachten van Mevrouw Razavi, die meteen de passie voor kaviar verklaarde.

1979, Iraan creëert een overheidsorganisatie, Shilat, wat als missie heeft de visvangst te reguleren (lente- en herfstvis-



gouvernemental de contrôle, Shilat, qui a pour mission de réguler la pêche (pêche de printemps en mars et pêche d'automne en septembre) et définir des quotas stricts. Ce monopole de contrôle, tant pour la pêche que pour la distribution à l'exportation est rigoureusement hermétique. Une multitude de petits exportateurs de caviar, dont l'entreprise du père de Me. Razavi, a dû diminuer leurs activités à l'export.

Pendant leurs études, le jeune couple Razavi fait une étude de marché et s'aperçoit que la demande est plus en plus forte pour de caviar de meilleure qualité. Les études terminées, le couple décide de se lancer dans l'importation et la distribution de caviar iranien et crée sa société Caspian Tradition en 1995.

Référencée par Shilat, Caspian Tradition n'importe que le meilleur caviar iranien, dont Mr. Razavi fait la sélection sur place en Iran. Quatre références : Sevruga, Oscietra, Oscietra Gold et Beluga.

En 1998, suite à la convention de Washington, proclamée par le CITES (Convention sur le Commerce International des Espèces de faune et de flore sauvage menacées d'Extinction) pour une protection rigide des espèces d'esturgeons, le couple décide de diversifier son activité en proposant le caviar d'origine russe, oeufs de poissons dont les oeufs de saumon sauvage d'Alaska et de truite ainsi que le King Crabe.

En 2001, lors de la foire commerciale 'Seafood', le couple découvre un caviar élevage d'origine italienne, dont la production est issue de l'élevage de l'esturgeon Baeri. De qualité médiocre, la production de caviar par l'élevage en bassins clos révèle un avenir certain.

Les Français sont pionniers en matière d'élevage d'esturgeons et c'est en 2006, que Caspian Tradition lance la distribution du caviar élevage d'Aquitaine.

Aujourd'hui, Caspian Tradition propose du caviar d'élevage d'origine belge, française, italienne, allemande, chinois et le dernier venu : uruguayen.



vangst) en strikte vangstquota's te definiëren. Deze hermetische controle, zowel voor de vangst van de steuren als voor de distributie en export van kaviaar wordt uitgeoefend door het feite, dat Shilat als unieke acteur de monopolie heeft. Een veelheid van kleinere distributie- en exportbedrijven verdwijnt hierdoor. Evenééns Porimex, één van de bekendste distributeur, gevestigd in Luxemburg, werd meegesleurd en legde de boeken neer. Destijds coördineerde Porimex de invoer en distributie van kaviaar voor België. Men spreekt, in 1980, van 20 ton per jaar voor België alléén!

Gedurende hun studies, heeft het stel een marktonderzoek gedaan, waarbij de vraag naar een kaviaar van betere kwaliteit toenam. Beide hadden hun studies succesvol beëindigd, lanceerden zich in de import en distributie van kaviaar en richtten in 1995 Caspian Tradition op.

Metéén door Shilat gerefereerd, Caspian Tradition importeert alléén het beste van iranese kaviaar. De selectie van kaviaar wordt door Dhr. Razavi tweemaal per jaar ter plaaste in Iraan, gedaan. Vier referenties zijn ter beschikking : Sevruga, Oscietra, Oscietra Gold et Beluga.

In 1998, ten gevolge van de proklamatie van de conventie van Washington door de Cites (Convention on International Trade in Endangered Species) voor een onbuigbare bescherming van alle steursorten, beslissen Mr. en Mvr. Razavi hun aktiviteit de diversifiëren met de distributie van russische kaviaar, viskuit, waaronder de Keta-kaviaar van wilde zalm uit Alaska, foreleieren en King krab.

In 2001, tijdens de Seafood-beurs, ontdekken de Razavi's een gekweekte Sevruga-kaviaar, afkomstig uit Italië, resultaat van een nieuwe methode : de kwekerij van de Baeristeur. Van zeer matige kwaliteit, zijn beide toch overtuigd over de toekomst van dit produkt.

Frankrijk is pionier in het kweken van steuren en in 2006 biedt Caspian Tradition een nieuwe referentie : Franse Sevruga kweekkaviaar uit de Aquitaine.

Vandaag distribueert Caspian Tradition gekweekte kaviaar afkomstig van België, Frankrijk, Italië, Duitsland, Verenigde Staten, China en pas nieuw : kaviaar uit Uruguay.

Onbetwisbaar, is de beste kaviaar op de markt, de zogenoemde Top Selection, vervaardigd in de Beluga Queen Farm, in China.

2 redenen hiervoor : China bezit natuurlijke milieus, ideaal voor het kweken van steuren. De tweede reden is dat Caspian Tradition zijn eigen Iranese expert in bereiding van kaviaar, rijk aan decenia deskundigheid, heeft gestuurd. Resultaat van dit initiatief : een zeer hoogkwalitatieve Sevruga-kaviaar, met perfecte korrel, optimale grootte, intense en lange smaak en ten slotte een aangename vastheid van de korrel. Uitspraak van Mv. Razavi : «De korrels rollen in de mond, zoals het moet!»

De deskundigheid voor de preparatie van kaviaar is één ding, zegt Mr. Razavi. Het gebruik van borax in de plaats van zeezout is het ander om een betere kaviaar te maken. Borax onthult de natuurlijke smaak van kaviaar. Veel duur-

Sans conteste le meilleur caviar d'élevage actuel est le dénommé Top Selection, issu de la 'Beluga Queen Farm', situé en Chine. 2 raisons font que ce caviar remporte la palme : la première, la Chine possède des environnements naturels propices à l'élevage de l'esturgeon. La deuxième raison est que Caspian Tradition y a envoyé son propre préparateur de caviar iranien, riche de quelques décennies de savoir-faire. Initiative qui porte directement ses fruits : le grain est de forme parfaite, de taille optimale, d'un goût intense avec bonne longueur en bouche et d'une fermeté exemplaire. Comme le dit si bien Me. Razavi : «le grain roule sur la langue».

Le savoir-faire de la préparation du caviar est une des clés du succès. L'utilisation du borax, sel de conservation, au lieu du sel marin en est une autre. Le borax révèle mieux les saveurs naturelles du caviar que le sel. Beaucoup plus cher que le sel de consommation et limité à 4 grammes par kilo de caviar, il se voit néanmoins interdit à l'exportation dans les pays tels que le Canada, le Japon, et Taïwan.

Pour l'avenir, les pays tels que l'Arabie Saoudite, le Kazakhstan, la Russie, l'Azerbaïdjan et le Brésil se lancent également dans l'élevage de l'esturgeon, nous informe Me. Razavi, qui nous réserve un scoop : Caspian tradition s'est lancé en Iran depuis 2001 dans l'élevage de l'esturgeon Beluga, Oscietra et Sevruga à l'eau de mer, contrairement aux autres fermes d'élevage qui n'utilisent que l'eau douce. L'eau de mer est pompée en profondeur à 150 mètres du rivage et apporte aux 30.000 Beluga, répartis dans 300 bassins, une partie des éléments naturels nécessaires à leur croissance. Le reste de la nourriture est constitué uniquement d'anchois pêchés dans la mer Caspienne. L'objectif est de produire d'ici peu un caviar d'une qualité très proche de celui que nous regrettons : *le caviar sauvage iranien*.

Bon à savoir

27 races d'esturgeons répertoriées, dont 3 donnent le caviar : Sevruga, Oscietra et Beluga.

1980 : consommation annuelle de caviar en Belgique : 20 tonnes

2000 : un Beluga d'une tonne, ayant 200 kilo de caviar est pêché. Cet esturgeon a plus de 100 ans.

Spécificités

Sevruga : grain petit, gris anthracite, d'un goût iodé et noisette. l'esturgeon produisant le Sevruga est à maturité à l'âge de 7 ans.

Oscietra : grain plus gros et moins iodé que le Sevruga. Goût noisette plus prononcé et plus long en bouche. L'Oscietra est à maturité à 12 ans.

Oscietra Gold : grain de taille identique à l'Oscietra, de couleur dorée, goût noisette plus arrondi et moins iodé. Ce caviar est produit par des esturgeons de vingt ans minimum. Beluga : gros grain, taché d'un 'oeil' bien plus présent que dans les autres espèces, goût noisette et plus 'huileux'. Le Beluga est à maturité à 22 ans.

■ L.D.

der dan het gewone zeezout, de maximale toevoeging van borax is beperkt tot 4 gram per kilo kaviaar. Desondanks is, tot heden, de export van borax behoudende kaviaar in volgende landen verboden : Kanada, Japan, Duitsland, Israël en Taïwan.

De toekomst van kaviaar is verzekerd. Volgende landen lanceren zich in de produktie van gekweekte steuren : Saoedi-Arabië, Kazakhstan, Rusland, Azerbaïdjan en Brazilië, informeert Mv. Razavi, die ons een scoop meedeelt : Caspian Tradition lanceert sinds 2001 de kweek van steuren met zeewater. Alle andere producenten gebruiken zoetwater. En niet om het even welke steur : de Beluga-steur wordt daarginds gekweekt. Zo'n 30.000 eenheden zijn in volle groei. Het nodige zeewater wordt op 150 meters van de zee kust, diep gepompt. Voordeel : het brengt de steuren, die in 300 bassins verdeeld zijn, een zeewater rijk aan natuurlijke voedingsstoffen, nodig voor hun groeiproces. De rest van de voeding is uitsluitend samengesteld met ansjovissen uit de kaspische zee. Het gehanteerde doelwit is een Beluga-kaviaar op de markt te brengen wat 'bijna' te evenaren is met de betreurde wilde Beluga-kaviaar. Nog wat geduld, zegt Mvr. Razavi.



Goed om te weten

27 soorten steuren zijn geranglijst, waarvan 3 soorten kaviaar geven : Sevruga, Oscietra et Beluga.

1980 : jaarlijkse consumptie van kaviaar in België : 20 ton

2000 : een Beluga van 1 ton is gevangen en gaf, netto, 200 kilos kaviaar. Deze Beluga-steur was meer dan 100 jaar oud.

Specificiteiten

Sevruga : kleine korrel, antraciet grijs, geïodeerde en met notensmaak. De Sevruga is vanaf zijn zevende jaar volwassen.

Oscietra : grotere korrel, minder geïodeerd dan de Sevruga, met uitgesproken notensmaak en intenser. De Oscietra is vanaf zijn twaalfde jaar volwassen.

Oscietra Gold : idem als zijn venoot. De goudkleurige korrels zijn alléén gewonnen door oudere Oscietra-steuren : 20 jaar leeftijd minimum. De smaak is 'ronder'.

Beluga : grote korrel, met het zogenoemde 'oog', wat zeer zichtbaar is bij deze kaviaarsoort, zachte notensmaak en 'olieachtig'. De Beluga komt met 22 jaar leeftijd tot zijn volle maturiteit.

■ L.D.

Brèves de comptoir

1. Voyage de Thibaut Laffut 1. Trektocht van Thibaut Laffut

LAURÉAT DU « CONOURS FOIE GRAS ROUGIÉ »

Le 19 juillet 2010.

«Les foies gras Rougié» offraient un stage de formation à un de nos membres chez « Euralis gastronomie » à Pau.

Pour être sélectionné il fallait :

Réaliser une recette à partir d'un foie gras repris dans la gamme « Rougié »

Le lauréat a été désigné lors de l'Assemblée Générale du 29 mars 2010 au Castel du Val d'Or

Formation

Cette formation était donnée par monsieur Jean Luc Danjou « meilleur ouvrier de France » et « compagnon du tour de France » aidé par monsieur Caillé

Une visite chez les éleveurs de canards a permis de se faire une « bonne idée » sur les conditions dans lesquels les canards sont élevés, bien loin des clichés concentrationnaires véhiculés par certaines associations.

LAUREAAT VAN DE « LES FOIE GRAS ROUGIÉ » WEDSTRIJD

19 juli 2010.

«Les foies gras Rougié» boden een opleidingsstage aan één van onze leden bij « Euralis gastronomie » in Pau aan.

Om uitgekozen te worden, moest men :

Een recept op basis van een foie gras binnen het gamma «Rougié» realiseren.

De lauréat werd gedurende de Algemene Vergadering van 29 maart 2010 in het Castel du Val d'Or benoemd

Opleiding

Deze opleiding werd gegeven door dhr. Jean Luc Danjou « meilleur ouvrier de France » en « Compagnon du tour de France », met de hulp van dhr. Caillé

Een bezoek bij eendenfokkers geeft een echt beeld van de levenscondities van de eenden, ver van de clichés van zekere verenigingen





2. Victoire de Pascal Marçin

2. Overwinning van Pascal Marçin



CONCOURS INTERNATIONAL
"CHICCO D'ORO" 2010

Le 15 Septembre 2010.

Thème du concours:

Interprétation sur le riz Nano Vialone Veronese I.G.P.
C'est le concours international le plus important sur le riz italien réservé aux cuisiniers membres d'Euro Toques.

Cet événement est organisé par la foire de "Isola della Scala" et Euro Toques Italie, dans le but de faire connaître le riz italien Nano Vialone Veronese I.G.P. à travers son utilisation en cuisine.



Le classement:

1er : Belgique (en sur classement) Pascal Marçin, chef exécutif du Dolce à la Hulpe
2ème : Italie, 3ème : San Marino, 4ème : Finlande ; 5ème Hollande (Non membre Euro-Toques).

INTERNATIONALE WEDSTRIJD
"CHICCO D'ORO" 2010

15 September 2010.

Thema van de wedstrijd:

Interpretatie over de Nano Vialone Veronese I.G.P. rijst

Het is de belangrijkste wedstrijd over de Italiaanse rijst, beperkt tot chefsleden van Euro Toques.

Dit evenement is georganiseerd door de "Isola della Scala" beurs en Euro Toques Italië, in het kader van de promotie van de Nano Vialone Veronese I.G.P. Risotto rijst

De klassering:

1ste : België (in overklassering)
Pascal Marçin, executive chef van het Dolce in Ter Hulpen
2 de : Italië, 3de : San Marino, 4de : Finland ; 5de Nederland (Niet lid van Euro-Toques).



3. Victoire de Pascal Fauville

3. Overwinning van Pascal Fauville

« MEILLEUR FROMAGER DE BELGIQUE 2010 »

Le 26 Septembre 2010.

Bernadette Delange, présidente de l'Union de Détaillants Crémiers Fromagers et les membres du Conseil de Direction ont proclamés Monsieur Pascal Fauville Premier Fromager de Belgique 2010 à l'Hôtel de Ville d'Oudenaarde.

La remise des titres de ce premier concours officiel d'excellence professionnelle agréé était rehaussée de la présence

« BESTE KAASMAKER VAN BELGIË 2010 »

26 Septembre 2010.

Bernadette Delange, voorzitter van de Unie der Room- en Kaasdetailhandelaren en de leden van de Directieraad hebben Dhr. Pascal Fauville tot Eerste kaasmaker van België in het gemeentehuis van Oudenaarde uitgeroepen.

De aflevering van de titels van deze eerste officiële wedstrijd voor vakkundige voortreffelijkheid, was verblijd door de

de Madame Laruelle, Ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique.
Un dernier petit mot pour dire que Monsieur Fauville, propriétaire de « A table » à Hannut, a été intronisé dans la Confrérie des Chevaliers du Taste-Fromage de France lors du week-end « Chimay-Capitale du fromage » ce 1er novembre 2010

aanwezigheid van Mevrouw Laruelle, Minister van KMO's, Zelfstandigen, Landbouw en Wetenschapspolitiek.

Een laatste woord, om te vertellen dat dhr. Fauville, eigenaar van « A table » in Hannut, ingehuldigd werd in de « Confrérie des Chevaliers du Taste-Fromage » van Frankrijk gedurende het week-end « Chimay-Hoofdstad van de kaas » op 1 november 2010



4. Victoire de Grulois Stéphane

4. Overwinning van Grulois Stéphane

CONCOURS DU MEILLEUR ARTISAN CUISINIER DE BELGIQUE 2011

Le 5 Octobre 2010

La finale organisée par les Maîtres Cuisiniers de Belgique dans le cadre du salon «Horeca Life » sur le site de « Tour et Taxi » à Bruxelles a consacré Monsieur Grulois Stéphane de « Stev Service SPRL » « Meilleur Artisan Cuisinier de Belgique 2011 »

Outre plusieurs membres Euro Toques parmi les membres du Jury, deux de nos membres participaient en qualité de « candidat ».

WEDSTRIJD VAN BESTE ARTISAN CUISINIER DE BELGIQUE 2011

5 Octobre 2010

De finale georganiseerd door de Meesterkokken van België in het kader van de Horeca Life beurs in « Tour et Taxi » te Brussel, heeft dhr. Grulois Stéphane van « Stev Service SPRL » tot « Meilleur Artisan Cuisinier de Belgique 2011 » uitgeroepen.

Enkele Euro Toques leden zaten in de jury en twee van onze leden namen deel aan de wedstrijd als «kandidaten».

5. Un jeune chef à suivre

5. Een jonge te volgen chef

VERVISCH VINCENT

Après avoir terminé 4ème du concours « Meilleur Artisan Cuisinier de Belgique 2011 », il a atteint la demi-finale du « Prosper Montagné 2011 »

Le chef Vincent Vervisch du restaurant Tasso (Tour & Taxi) a été récompensé d'un 13/20 et d'une toque par le guide

VERVISCH VINCENT

Nadat hij de 4de. plaats van de wedstrijd «Meilleur Artisan Cuisinier» van België 2011 behaalde, had hij de halve finale van de « Prosper Montagné 2011 » bereikt.

Vincent Vervisch, chef van het restaurant Tasso (Tour & Taxi), werd beloond met een 13/20 en een koksmuts van de « Gault

« Gault & Millau » avec une critique très favorable
D'autre part il a reçu un 14,5/20 par le Magazine et guide
« Gastronomica ».
Enfin, le chef a reçu le titre d'officier de l'ordre de Saint
Fortunat pour ses hautes connaissances culinaires par les
membres du « Prosper Montagné ».

& Millau » met een zeer bevorderende kritiek.
Anderzijds, behaalde hij 14,5/20 door het magazine en gids «
Gastronomia ».
Ten slotte, heeft de chef de titel van Officier der Sint Fortunat
order voor zijn hoge deskundigheid van culinaire kennis door
de leden van d « Prosper Montagné ».

6. Les « Toques du cœur » sous les étoiles. 6. De « Toques du cœur » onder de sterren.

AVEC LE SOUTIEN D' « EURO-TOQUES » BELGIQUE.

Les 08, 09 et 10 octobre 2010

Avec l'aimable participation du
« SOFITEL-BRUSSELS-EUROPE »

S'est déroulé une présentation d'un menu « dégustation
gastronomique » de six services préparés par six chefs
français renommés

Ceci grâce à l'initiative de notre membre Dehaes Michel
propriétaire du restaurant
« L'Esprit de Sel Brasserie » place Jourdan et sous le parrainage de
notre membre Monsieur Alain Troubat du « Stirwen » à Etterbeek,
avec l'aimable collaboration de l'hôtel Sofitel Brussels.

MET DE STEUN VAN « EURO-TOQUES » BELGIË.

08, 09 en 10 oktober 2010

Met de vriendelijke deelname van
« SOFITEL-BRUSSELS-EUROPE »

Een voorstelling van een «gastronomische degustatie» menu
met 6 gangen, bereid door 6 beroemde franse chefs

Dit dankzij het initiatief van ons lid Dehaes Michel, eigenaar van het restaurant
« L'Esprit de Sel Brasserie » gelegen op de Jourdanplein en onder het beschermheerschap van ons lid Alain Troubat van de « Stirwen » in Etterbeek, met de vriendelijke medewerking van Hotel Sofitel Brussels.



7. Euro Toques International 7. Euro Toques International

CA « BOUGE !!! »

En collaboration avec notre « lobby Euralia » et Euro Toques International, représenté par le Président Rameau et le Secrétaire Général Castadot, un projet et des actions ont été mis au point, dont :

ER IS BEWEGING !!!

Met de medewerking van onze « lobby Euralia » en Euro Toques International, vertegenwoordigd door de Voorzitter Rameau en de Secretaris-Generaal Castadot, werden een project en acties op punt gezet, waarvan :

UN DÉJEUNER ENTRE LES PRÉSIDENTS D'EURO TOQUES ET LES DÉPUTÉS CONCERNÉS AU PARLEMENT EUROPÉEN.

Le 9 novembre 2010 à Bruxelles

Sur le thème de :
« Politique de qualité des produits agricoles de l'Union européenne :
la défense de l'art gastronomique traditionnel, ses spécificités et les productions artisanales »

EEN LUNCH MET DE EURO TOQUES VOORZITTERS EN DE BELANGHEBBENDE GEDEPUTEERDEN IN HET EUROPEES PARLEMENT

9 november 2010 in Brussel

Thema :
« Politiek over de kwaliteit van landbouwproducten van de Europese Unie :
De verdediging van de traditionele gastronomische kunst, zijn kenmerken en ambachtelijke producties »



FOIE GRAS CRU FRAIS OU SURGELÉ

Diepgevroren rauw of vers Foie gras

L'excellence se décline en Rougié

Rougié gaat voor uitmuntendheid

Sélectionner le meilleur du foie gras, aider les chefs dans l'exercice

de leur activité, innover au service de leur talent...

Rougié, leader mondial, mise sur la qualité et la créativité pour

accompagner les plus grands à l'heure du coup de feu.

Kies voor het beste van de foie gras, help de chef koks bij de uitoefening van hun vak, is vernieuwend voor hun talenten...

Rougié, wereld markt leider, mikt op kwaliteit en creativiteit om de grootste chefs te ondersteunen bij hun topprestaties.



Les Foies Gras Crus Frais «Prestige» Développement Durable

Verse foie gras « prestige »
Duurzame groei

Foie Gras de Canard Cru Surgelé en Escalope (IQF)

Diepgevroren rauw eend Foie gras lapjes -IQF-

Prestige 60/80g

Classique 40/60g

Mini 25/40g

Foie Gras de Canard Cru Grande Cuisine Eveiné Surgelé (plateau sous-vide 500g)

Rauw eend foie gras
«Grande Cuisine» afgenadert
en diepgevroren
(vacuum plateau 500g)



Foie Gras de Canard Cru Restauration (env.400/600g/pièce)

rauwend eend foie gras horeca
(ongeveer 400/600g)



www.rougie.com

Contact :

Barbara Ricaud - barbara.ricaud@euralis.fr - Tel : +33 671 215 522

Jan Verhaert - jan_verhaert@hotmail.com - Tel : 00 32 499 283 341



Christophe Baert,

Euro-Toques Vlaanderen à Gand

« *Faisons une force de nos différences* »

Euro-Toques Vlaanderen in Gent

« *Uit onze verschillen, een sterkte scheppen* »

Christophe Baert, Vice-Président flamand Euro-Toques Belgium, nous accueille un dimanche dans son bel établissement situé à Luigne près de Mouscron. Le parking et la salle de réception sont pleins. Nous visitons l'établissement et surtout les cuisines. Tout est impeccable et bien pensé pour une marche en avant et un souci particulier pour une mise en place efficace respectant les dernières normes Haccp. Les cuisiniers et le personnel de salle s'affairent calmement sur un navire qui compte 27 membres de personnel. Nous sommes dans la lumineuse grande salle de banquet, du Domaine de la Blommerie. Les musiciens choisis pour l'animation entament une ultime répétition. L'acoustique est parfaite. Deux chanteuses russes entonnent la célèbre chanson « Les Yeux noirs ». Nous dégustons un champagne Jacquart Brut cuvée Mosaïque et quelques belles mises en bouche. Bref que du bonheur ! Christophe nous parle de la création du Vlaams Bureau à Gand.



Christophe Baert, Vlaamse Vice-Voorzitter van Euro-Toques België, ontvangt ons op een zondag in zijn mooie zaak, gelegen naast Moescroen, in Luigne. De parking en ontvangstruimte zijn volzet. We bezoeken de zaak en vooral de keukens. Alles is uitmuntend en goed doordacht voor een feilloos werkuitvoer en bijzonder in respect met de actueelste HACCP-normen. Het keuken- en bedieningspersoneel is rustig aan de slag, in dit huis, wat 27 werknemers telt.

We bevinden ons nu in de grote, lumineuse banketzaal van het Domaine de la Blommerie. Het muziekensemble, gekozen voor de animatie, begint aan een ultieme

repetitie. De akoestiek is perfect. Twee russische zangeressen heffen het bekende lied « Les Yeux noirs » aan. We drinken de Champagne Jacquart Brut cuvée Mosaïque en eten enkele mooie hapjes. Gewoon geluk ! Christophe spreekt over de oprichting van het Vlaams Bureau in Gent.

Buts et objectifs du vlaams bureau

Christophe Baert : « La création d'un bureau flamand est une phase importante dans l'évolution de l'association Euro-Toques fondée au départ par Pierre Romeyer et Pol Bocuse. Nous sommes quatre dans ce premier bureau : Annie Smets du restaurant De Proosdij à Diest, Ilse Duponcheel- Dolce Far Tutto de Knokke- Heist, Olivier Jacobs, professeur à Anvers et moi-même. D'autres administrateurs viendront sans doute par la suite. Notre but est simple. Mieux nous faire connaître et accueillir un maximum de membres sur la Flandre. Ces membres doivent bien sûr être des professionnels garants de la qualité, et respecter une bonne déontologie dans le choix et la mise en valeur de produits de qualités des terroirs belges et européens.

Si nous avons choisis d'être hébergés dans les locaux d'Ispe à Gand, c'est parce que cela représentait pour nous une belle opportunité de nous réunir en un point central chez un de nos fournisseurs généraliste et déjà reconnu sur le plan national et régional.

Doelwitten en objektieven van het vlaams bureau

Christophe Baert : « De oprichting van een vlaams bureau is een belangrijke fase in de ontwikkeling van Euro-Toques, gesticht door Baron Pierre Romeyer en Paul Bocuse. We zijn met zijn vieren in dit eerste bureau : Annie Smets van restaurant De Proosdij in Diest, Ilse Duponcheel van Dolce Far Tutto in Knokke- Heist, Olivier Jacobs, leraar in Antwerpen en ikzelf. Andere bestuurders zullen zich zonder twijfel bij aansluiten. Ons doel is eenvoudig. Zich beter kenbaar maken en een maximum aan leden in Vlaanderen ontvangen. Deze leden moeten met zekerheid vakmensen zijn, die kwaliteit waarborgen en een goede deontologie in de keuze en in de benadrukking van kwaliteitsproducten uit belgische en Europese streken verdedigen.

We hebben de vergaderruimte van ISPC Gent gekozen, omdat het voor ons een mooie opportuniteit is, elkaar in een centraal gelegen lokatie te ontmoeten, bij één van onze grossiers, die reeds nationaal en regionaal erkend is.



C'est un bon accord, une sorte de gentlemen agreement, avec beaucoup d'ouverture car ISPC, nous laisse la liberté de choix de continuer comme avant avec d'autres fournisseurs privilégiés et assez différents selon les régions, les terroirs et les habitudes de nos membres. Les choix de chacun demeurent et demeureront respectés !»

Les futurs objectifs de l'association

CB : « Je pense personnellement que nous sommes une des seules associations à pouvoir faire du lobbying pour la défense des produits et des métiers de la cuisine au niveau européen.

A ce niveau, nous devons rester absolument solidaires, ensemble on est plus fort. La création d'un Vlaams Bureau indépendant était nécessaire. Ce bureau indépendant va permettre de mieux nous faire connaître dans le Nord du Pays au niveau des acteurs de la restauration mais aussi des habitudes, des produits et des artisans du terroir différents. Je suis également très actif à la Chambre Franco-Belge de Commerce et d'Industrie. Nous avons la chance d'être à quelques kilomètres de Lille, de Bruxelles et de Gand. Tous ces contacts sont favorables à des synergies positives. Nous devons aussi commencer à programmer notre propre rédactionnel. Je un ancien élève de l'école hôtelière «Ter Duinen» à Koksijde.. Mon fils Richard y est en dernière année. Je pense organiser un reportage dans cette école dont je suis très fier. Les écoles hôtelières, c'est important. Tous ces jeunes sont l'avenir de la profession. C'est un des fils rouges de l'association des cuisiniers Euro-Toques. »

La Belgique, au centre de l'europe des terroirs

CB : «Un des plus beaux exemples de notre potentiel et de notre diversité de choix est le domaine des fromages avec des affineurs comme Michel Van Tricht, Jacquy Cange à Beloeil et Pascal Fauville, A Table à Hannut. Nous devons nous attacher aussi à défendre et faire connaître les petits artisans et les terroirs locaux. Nous avons nos jets de houblon, notre genièvre. En Wallonie, beaucoup de touristes flamands se déplacent dans les Ardennes pour goûter les charcuteries ardennaises, le pékét et les boulets à Liège, les petits gris de Namur. Beaucoup de clients wallons sont amateurs de hochepot, de soles, de Waterzooi à la Gantoise et de bonnes croquettes de crevettes sur la côte. Nombre de restaurateurs flamands travaillent en Wallonie et sur Bruxelles et vice versa beaucoup de restaurateurs wallons sont très actifs en Flandre. »

Des fournisseurs différents

CB : «J'apprécie personnellement les vins de chez Grafé-Lecoq sur Namur et aussi la maison Cinoco et entre autres, je travaille mes homards chez Lobster-Fish sur Courtrai, je prends des spécialités chez Ispc à Gand, j'ai également des fournisseurs locaux en viandes et légumes. Nous sommes à quelques kilomètres de la France et certains fournisseurs comme nos clients viennent de la région de Lille... Il faut de la diversité et ne pas hésiter à se tourner vers de petits partenaires, des artisans qui défendent les terroirs locaux, favoriser les différents échanges culturels. Pas de frontières pour les cuisiniers et pour les clients des restaurants. En Belgique, nos patrimoines culturels gastronomiques sont assez mélangés et les échanges nombreux. Tout part du respect des uns et des autres. En respectant cette démarche, nous serons gagnants ! »

■ M.J.

Het is een goed accord, eigenlijk een gentleman agreement, met veel opening, want ISPC geeft ons de vrijheid om zoals eerder met andere geprivilegieerde leveranciers te werken, die zeer verscheiden zijn volgens de regio's, streken en gewoontes van onze leden. De keuzemogelijkheden van iederéén blijven gerespecteerd, nu en in de toekomst !»

De toekomstige objectieven van de vereniging

CB : « Persoonlijk, denk ik dat we de enige vereniging zijn, die een lobby voor de verdediging van de kwaliteitsproducten en het keukenvak op Europees niveau kan uitoefenen.

Op dit niveau, moeten we beslist solidair blijven, samen zijn we sterker. De oprichting van een onafhankelijk Vlaams bureau is een noodzaak. Dit zelfstandige bureau zal in het Noorden van het land voor een betere bekendheid in de restaurantsector zorgen, eveneens in het kader van de gewoontes, streekproducten en regionale ambachtlui. Ik ben ook zeer actief in de Frans-Belgische Kamer van Handel en Industrie. We zijn op korte afstand van Rijssel, Brussel en Gent. Al deze contacten zijn gunstig voor de ontwikkeling van positieve synergieën. We zullen ook aan onze eigen redactie beginnen. Ik ben een oud-leerling van de hotelschool Ter Duinen in Koksijde. Mijn zoon Richard, is net aan zijn laatste schooljaar begonnen. Ik denk aan een reportage in deze school, ik ben er erg trots op. Hotelscholen zijn zeer belangrijk. Al deze leerlingen zijn de toekomst van dit vak. t'Is een van de rode draden van de koksvereniging Euro-Toques. »

België, centrum van de Europese streken

CB : « Een van de mooiste voorbeelden van ons potentieel en keuzediversiteit is de kaas. Kaasmeesters zoals Michel Van Tricht in Berchem, Jacquy Cange in Beloeil en Pascal Fauville in Hannut. Onze missie is ook deze ambachtlui en streekproducten te verdedigen en bekend te maken.

Wij hebben onze hopscheuten, genever. Veel Vlaamse toeristen verplaatsen zich naar de Ardennen om de lokale charcuterie te proeven, de pékét, de luikse 'boulets', de Naamse 'Petits Gris' slakken. En, veel walen zijn amateurs van hutsepotten, zeetong, Gentse Waterzooi en lekkere grijze garnaalkroketteren aan de kust. Tal van Vlaamse restaurateurs werken in Wallonië en Brussel. Andersom, veel Waalse restaurateurs zijn zeer actief in Vlaanderen. »

Verschillende leveranciers

CB : «Ik apprecieer persoonlijk de wijnen van Grafé-Lecoq in Namen en ook de wijnen van het Huis Cinoco en onder andere, laat ik de kreeften door Lobster Fish uit Kortrijk leveren en specialiteiten door ISPC Gent. Ik heb eveneens lokale vlees- en groentenleveranciers. We zijn enkele kilometers ver van Frankrijk. Enkele leveranciers en klanten komen van Rijssel ... Er is diversiteit nodig dus niet aarzelen om met 'kleine' partners, ambachtlui, die de streekproducten verdedigen, samen te werken. De culturele uitwisseling bevorderen. Er zijn geen grenzen voor de koks en restaurantgasten. In België zijn onze gastronomische patrimonia redelijk vermengd en de uitwisselingen zijn talrijk. Het vertrekpunt is het wederzijds respect. Als we deze benadering respecteren, zijn we alle winnaars ! »

■ M.J.

Euro-Toques visite Bru, l'eau belge !

Euro-Toques bezoekt Bru, het belgische water !

La visite de S.A. Bru-Chevron » le lundi 8 novembre 2010 par les cuisiniers Euro-Toques, fut un réel succès car le tableau des réservations affichait complet.

Pour Xavier Faber, Gastronomy Activities Coordinator qui nous recevait pour une visite d'usine ; le but de la société Spadel est très clair ; « Nous nous engageons à vous offrir tout au long de votre vie, des réponses naturelles, sans cesse meilleures, à vos besoins d'hydratation et vos envies de rafraîchissement. Une eau minérale naturelle (EMN), sans aucun traitement chimique ni microbiologique, est un produit naturel unique. L'eau Bru, qui marie les saveurs, est non seulement belge mais elle est aussi naturellement légèrement pétillante et protégée contre tout risque de pollution par un voyage souterrain de plus de 50 ans dans les profondeurs des Ardennes. Elle apporte le meilleur de la nature sur nos tables.

Je suis fier de cette eau naturelle, un produit du terroir exceptionnel. C'est véritablement une eau gastronomique ! »



Het bezoek van de N.V. Bru-Chevron op maandag 08 november 2010 door de Euro-Toques chefs, was een waar succes, daar alle plaatsen volzet waren.

Voor Xavier Faber, Gastronomy Activities Coordinator, die ons onthaalde voor het bedrijfsbezoek, was het doel van de

belgische vennootschap Bru duidelijk :« We engageren ons U levenlang, voortdurend verbeterde natuurlijke oplossingen te bieden, om uw hydratatie en uw aandrifft naar verfrissing te beantwoorden. Een mineraalwater, zonder chemische nog microbiologische behandeling is een uniek natuurlijk product. Het Bru water verenigt de smaken, is belgisch en natuurlijk lichtsprankelend en tegen alle risikos van vervuiling beschermd, door een ondergrondse reis van meer dan 50 jaren in de ondergrondse dieptes van de Ardennen. Dit water brengt het beste van de natuur op tafel. Ik ben trots op dit natuurlijk water, een buitengewoon streekproduct. Het is een echt gastronomisch water !





Quelques mots sur la société belge qui emploie 730 collaborateurs dans le monde dont 85% en Belgique :

SPADEL est un Groupe international spécialisé dans l'embouteillage et la commercialisation d'eaux minérales naturelles et d'une gamme variée de boissons rafraîchissantes.

4 SITES DE PRODUCTION:

- Spa Monopole et Bru-Chevron (Belgique)
- Brecon au Royaume-Uni (Pays de Galles)
- Les Grandes Sources de Wattwiller en France (Alsace)

SPADEL est leader du marché au Benelux et exporte ses marques dans plus de 30 pays à travers le monde. Bru est exporté en Grèce, Dubai, Australie, Turquie et Qatar

Spadel- Bru, un peu d'histoire....

1903

La première exploitation industrielle par une société privée
Création de la «SA Compagnie Générale de Chevron»

1981

Spadel reprend les sources de Bru

1982



Enkele woorden op de belgische vennootschap, dat 753 medewerkers in de wereld te werk stelt, waarvan 85,5% in België :

SPADEL is een internationale groep gespecialiseerd in het bottelen en het commercialiseren van natuurlijke mineraalwaters en heeft een gevarieerd gamma van verfrissingsdranken.

4 PRODUCTIE LOKATIES:

- Spa Monopole en Bru-Chevron (België)
- Brecon in Groot-Brittannië (Wales)
- De grote bronnen van Wattwiller in Frankrijk (Elsas)

SPADEL is leader in de Benelux en exporteert zijn merken in 37 landen in de wereld. Bru wordt geëxporteerd in Griekenland, Dubai, Australië, Turkije en Qatar.

Spadel-Bru, wat geschiedenis....

1903

De eerste industriële exploitatie door een privé-vennootschap. Oprichting van de «SA Compagnie Générale de Chevron»

1981

Spadel neemt de Bru bronnen over

1982

Herlancering van Bru.... L'eau perlée

1985

Oprichting van de «SA Bru-Chevron»

1993

Ondertekening van de nieuwe overeenkomst met de gemeente Stoumont voor de exploitatie van de bronnen voor 69 jaar.

1997

Spadel beslist over de nieuwbouw van een milieuvriendelijke vestiging in Lorcé (Stoumont)

- 49 miljoen liters mineraalwater Bru
- 35 personen
- ISO 14001



Relance de Bru ... L'eau perlée

1985

Création de la «SA Bru-Chevron»

1993

Signature d'une nouvelle convention avec la commune de Stoumont pour l'exploitation des sources durant 69 ans

1997

Décision de Spadel de la construction d'une nouvelle usine à Lorcé dans le respect de l'environnement

Production à Lorcé (Stoumont)

- 49 millions de litres d'eau minérale Bru
- 35 personnes
- ISO 14001

Deux associations belges pour la défense d'une alimentation saine !

A l'heure où personne ne peut plus ignorer les problèmes rencontrés, pour garantir une alimentation saine et raisonnée, le lobby Euro-Toques prend toute son importance, en défendant



la pêche raisonnée, le gaspillage alimentaire, les produits de saison issus d'artisans locaux, les recettes, les plats du terroir et les traditions culinaires, pour des repas équilibrés, des moments de bonheur tout simplement. De même, la société Spadel défend et aide les acteurs au service d'une alimenta-

tion saine en commençant par les enfants par la distribution d'un Spa kit nutrition dans 10.000 écoles mais aussi la recherche dans le cadre d'une Chaire Spadel-UCL. Spadel a un partenariat avec Unicef Belgique pour le programme WASH (Water Sanitation & Hygiene) et offre annuellement 20 millions de litres d'eau potable aux enfants dans des pays où l'accès à l'eau est pratiquement inexistant.

Après la visite, les chefs Euro-Toques furent invités à un agréable repas dans un établissement connu de la région, le Restaurant Zabonprés à Stoumont. La consommation des mets et des vins accompagnée des eaux gastronomiques Bru fut bien équilibrée et unanimement appréciée. Les échanges de table furent particulièrement conviviaux et propices à la présentation des toutes nouvelles belles bouteilles en verre de Bru qui orneront bientôt chaque table de restaurant affichant le label Euro-Toques.

■ M.J.



Twee belgische verenigingen voor de verdediging van een gezonde voeding !

Terwijl iedereen de gekende problemen weet, om een gezonde en duurzame voeding te waarborgen, wint de lobby van Euro-Toques al zijn belang bij de verdediging van duurzame visserij, voedselverspilling, lokale en ambachtelijke seizoensproducten, streekgerechten en culinaire tradities voor evenwichtige maaltijden, eenvoudigweg geluksmomenten. Idem voor Spadel, die de actoren ten dienste van een gezonde voeding verdedigt en ondersteunt, door de distributie van een Spa-voedingskit aan kinderen in 10.000 scholen, en door de toekenning van een wetenschapsprijs met een waarde van 40.000 euros, om de drie jaar. Spadel ondersteunt infrastructuur in Mexico en Chili (Corporate Funding Program), is ook partner met Unicef België voor het WASH program (Water Sanitation & Hygiene) en is sponsor van het Princes Elisabeth station van de poolstichting.



Na het bezoek, werden de Euro-Toques chefs door Bru uitgenodigd, voor een aangename maaltijd in een bekend restaurant van de regio : restaurant Zabonprés in Stoumont. De consumptie van de gerechten en wijnen, vergezeld door gastronomische waters van Bru-Spadel was zeer evenwichtig en werd unaniem geapprecieerd. De discussies aan tafel waren bijzonder vriendelijk en gunstig voor de voorstelling van de nieuwe packaging van deze nieuwe flessen, dat binnenkort iedere tafel van de Euro-Toques restaurants zullen versieren.

■ M.J.

S.A. Bru-Chevron
Les Bruyères 151
4987 Stoumont-Lorcé (België)

BRU

SOURCE-BRON



New design by Bru.
Bru marie les saveurs.
Bru. En het klikt tussen smaken.



Le Gala Euro-Toques au Het Euro-Toques Gala diner in de

Sea Grill Yves Mattagne



Le champagne Roederer Brut Premier coulait généreusement au premier étage du Radisson Sas pour un parterre de convives venus célébrer le 24^{ième} gala d'Euro-Toques au Sea Grill. Tout ce beau monde est venu assister aux intronisations comme Ambassadeur Honorariat d'Euro-Toques Belgique de deux chefs étoilés : Eddy Van Maele et Yves Mattagne. Les présences du Baron Pierre Romeyer, Président fondateur d'Euro-Toques International et aussi de Messieurs Bultot, Député provincial, Daniel Rameau, Président d'Euro-Toques International et aussi Président d'Euro-Toques Luxembourg, Dumitru Burtea Président d'Euro-Toques Roumanie, de Wolfgang Menge, Président d'Euro-Toques Allemagne, de Robert Van Duïren, Président des Maîtres cuisiniers, de Maître Albert Hanquenne, Bailli Délégué de Belgique pour la Confrérie Internationale de la Chaîne des Rôtisseurs ainsi que de Madame Jongen, Directrice de l'Ecole Hôtelière du Céria furent particulièrement remarquées et appréciées.

De Champagne Roederer Brut Premier stroomde rijkelijk op de eerste verdieping van de Radisson SAS voor de gasten die het 24^{ste} Euro-Toques gala in de Sea Grill kwamen vieren.

Dit hoogstaande gezelschap was ook aanwezig voor de inhuldiging als Euro-Toques Ere-Ambassadeur van twee sterrenchefs : Eddy Van Maele en Yves Mattagne. De aanwezigheid van Baron Pierre Romeyer - oprichter en Voorzitter van Euro-Toques Internationaal en ook van de heren Bultot - provinciale volksvertegenwoordiger, Daniel Rameau - Voorzitter van Euro-Toques Internationaal en Euro-Toques Luxemburg, Dumitru Burtea - Voorzitter van Euro-Toques Roemenië, Wolfgang Menge - Voorzitter van Euro-Toques Duistland, Robert Van Duïren - Voorzitter van de Meesterkoks, Meester Albert Hanquenne - gedelegeerde voogd van de Internationale Broederschap van de Chaîne des Rôtisseurs en Mevrouw Jongen - directrice van de Hotelschool Ceria, werd opgemerkt en bijzonder gewaardeerd.



Le Président Castadot ouvrit le bal sur un discours présentant le chemin parcouru et les objectifs à tenir par l'association visant la défense de produits de qualité pour des artisans de qualité.

Jean Castadot présente le bureau néerlandophone : « Je suis très heureux et fier de vous présenter Monsieur Christophe Baert Vice Président néerlandophone pour qui j'ai beaucoup d'estime et de respect, il n'est pas seul ! Des membres du cru sont là pour l'épauler. Comme Madame Anny Smets, notre Lady Chef de Diest, Monsieur Olivier Jacobs d'Anvers, professeur au Céria et aussi Madame Ilse Duponcheel de Knokke-Heist ».

Et de continuer sur l'international : « Euro-Toques, c'est aussi l'international où la Belgique est présente comme membre incontournable lors de toutes les réunions européennes avec le Président Monsieur Daniel Rameau et notre lobby Euralia... La Belgique est l'initiatrice d'un « repas de tous les dangers » où nous présenterons à la table des députés les produits de qualité et simultanément les produits de substitutions ou faux. ».

Nous voici à table dans un restaurant Sea Grill particulièrement bien rénové par le bureau d'architecture et de décoration Cara Design de Patrick Raemdonck qui possède deux adresses : La Hulpe et Saint-Tropez.

Le nouvel écrin du Sea Grill situé au rez de chaussée du Radisson Blu Royal Hotel de Bruxelles se compose d'une grande pièce principale et de trois salons privatifs très bien agencés. J'ai particulièrement apprécié le confort du petit bar très fonctionnel et du fumoir réservés aux aficionados du cigare.

A peine installés, les convives ne résistent pas à déguster de petits morceaux de pain croustillants (Bridor), masqués d'un beurre demi sel exceptionnel de Monsieur Plaquette, un jeune artisan qui baratte, moule et livre son beurre lui-même.

Mais voici qu'apparaissent les Noix de saint Jacques, Foie gras Rougié, Choux, Cèpes, accompagnées d'une sauce Périgourdine au lait frais. A ce moment les visages sourient et la salive nous vient en bouche. Mes fanons riboulent de plaisir, tellement la cuisson est juste, les saveurs bien respectées.

Et le vin de Bergerac 2006 pour cette sublime entrée... C'est du grand Bergerac de chez David Fourtout. En deuxième entrée fut servi un King crabe de Norvège, Caviar Belge, jus d'huîtres, chlorophylle de petits pois, oignons, noisettes.

C'est aussi du grand art dans le choix et le respect du produit que nous offre le chef aux deux étoiles. Quoi de plus touchant qu'un veau de lait, homard sélection d'Océan Marée, béarnaise, jus de presse accompagné de chiconettes et de rattes à la moutarde ? Et bien le même veau de lait servi pour 152 convives par Yves Mattagne ! Nos faces s'empourprent à la dégustation de ce mariage parfait avec un homard d'une finesse exceptionnelle, accompagnée d'un grand vin de Bourgogne, un Savigny-les-beaunes, Premier cru Serpentièrre 2007 de la célèbre maison Joseph Drouhin.

Et que dire des fromages à l'assiette du maître affineur Jacky Cange !

De toespraak van voorzitter Jean Castadot bericht over de gedane weg van de afgelopen maanden en over de missie van de vereniging.

Jean Castadot stelt het Vlaamse bureau van Euro-Toques

voor: «Ik ben gelukkig en trots jullie de Vlaamse vicevoorzitter, dhr. Christophe Baert, voor te stellen. Christophe voor wie ik veel eerbied en respect heb. Hij is niet alléén! Leden zoals Anny Smets, onze Lady Chef van Diest, dhr. Olivier Jacobs van Antwerpen, leerkracht in de Ceria en ook mevrouw Ilse Duponcheel van Knokke-Heist staan hem bij.»

Verder over de internationale context: «Euro-Toques is eveneens een internationale vereniging, waar België een onmisbare plaats heeft, tijdens de Europese bijeenkomsten met Voorzitter Daniel Rameau en de lobbyist Euralia... België is initiatiefnemer van een «diner met gevaar», gedurende welke kwaliteitsproducten naast substitutie- of 'valse' producten aan de tafel van de gedeputeerden voorgesteld worden.»

Nu zitten wij aan tafel, in het bijzonder mooi gerenoveerde restaurant Sea Grill, wat door het architectuur- en decoratiebureau Cara Design van Patrick Raemdonck met adressen in Ter Hulpe en Saint Tropez, volledig hernieuwd werd.

Het nieuwe Sea Grill, gelegen op gelijkvloers van de Radisson Blu Royal Hotel in Brussel, bestaat uit een hoofdruimte en drie privé salons. Ik heb vooral het comfort van de kleine en zeer functionele bar en van de aparte rokersruimte geapprecieerd.

Amper zittend aan tafel, konden de gasten de lekkere (Bridor) broodjes niet weerstaan en aten die op met een buitengewone, ambachtelijk bereide gezouten karneboter van dhr. Plaquette.

De Sint Jakobsnoten, met Rougié-foie gras, eekhoorntjesbrood en kool, vergezeld met een Périgourdinesaus van dagverse melk. Alle gezichten glimlachen en verwelkomen dit prachtige voorgerecht, met perfecte garing en evenwichtige smaken. De Bergerac 2006 is een top wijn van het Huis David Fourtout. Het tweede voorgerecht is een Noorse King krab, met Belgische kaviaar, oestervocht, chlorophyl van erwten, uien en hazelnoten.

Het is een grote kunst, vertaald door de sublieme keuze en het respect van het product, wat de twee sterren chef ons schenkt. Wat is ontroerender dan een melk kalf met kreeft (selectie van Ocean Marée), béarnaise, mini-witloof en ratte aardappel met mosterd? Nauwkeurig identieke borden, voor 152 gasten, door Yves Mattagne opgediend! We zijn allen unaniem, het is een perfect huwelijk met een kreeft van buitengewone finesse. Hiervoor werd een grote Bourgogne, Savigny-les-Beaunes Premier Cru Serpentièrre 2007 van het bekende Huis Joseph Drouhin geserveerd.

Idem voor de kazen van kaas meester Jacky Cange, één woord: «Wauw!»

Samen met Frédéric en Bruno, bespreken wij een wijn die we goed kennen, nl. een Rivesaltes 1985 van Gérard Bertrand, geleverd door ISPC. Een mooie cuvée, van een millésime met machtige likeurnoten, 100% Grenache en aroma's



Tout simplement : « Wouw ! »

Bruno, Frédéric et moi nous échangeons des commentaires sur un vin que nous connaissons bien, un Rivesaltes 1985 de la Maison Gérard Bertrand et fourni par ISPC. Une belle cuvée d'un millésime puissamment liquoreux 100% Grenache aux arômes de fruits secs. Tout comme le rouge précédent il s'accorde bien aussi aux fromages et tout spécialement aux bleus et au roquefort.

Mais il ira bien aussi que du bonheur, avec les trois desserts qui vont suivre : une Crème de caramélia Valrhona, une gelée de violette et bergamote et aussi un sorbet fruit des bois.

Pour suivre les bonbons et mignardises accompagnant le café ne furent pas en reste d'une totale réussite. Austerlitz et standing ovation pour ce chef venu nous saluer avec toute son équipe pilotée en salle par un grand sommelier, Fabrice d'Hulster. Un duo de personnalités de choc au service de la restauration de haut niveau, dont on n'aura pas fini d'entendre parler !

Yves Mattagne de féliciter personnellement l'apport de l'école EPH Namur venue sur le terrain avec Monsieur Dominique Bal et associée à ce dîner de gala parfaitement réussi.

S'en suivit une amicale conversation au bar. Un café pour Monsieur Mattagne qui doit encore rentrer à son domicile à Bierges et champagne pour votre serveur logeant au Radisson Blu. Deux heures du matin, une dernière coupe à la santé de notre ami Jean-Luc de la Gastronomie du Mayeur, venu en force avec toute une équipe de restaurateurs Euro-Toques de Wanze et aussi en compagnie d'Anny Smets du

van droog fruit. Zoals de vorige rode wijn, stemt de Rivesaltes bij uitstek met kazen en vooral met Bleukazen en Roquefort af.

Het geluk gaat door, met de drie nagerechten : een crème caramélia Valrhona, gelée van viooltjes en bergamot en ten slotte een bosvruchtensorbet.

Verder de bonbons en mignardises bij de koffie waren een welslagen.

Austerlitz en staande ovatie voor deze chef, die ons kwam begroeten met zijn heel team, gestuurd door een grote sommelier, dhr. Fabrice d'Hulster. Een prominenten duo ten dienste van de restauratie op hoog niveau en over wie nog zeker veel gesproken zal worden!

Yves Mattagne feliciteert de inzet van de leerlingen van de Hotelschool van Namen en van dhr. Dominique Bal, die eveneens partner is voor dit geslaagd galadiner.

Nadien vond een zeer conviviaal gesprek aan de bar plaats. Een koffie voor dhr. Mattagne, die nog naar Bierges moest en een glas Champagne voor mij. Twee uur 's nachts, nog een laatste glas op de gezondheid van onze vriend Jean-Luc Lambotte van de Gastronomie du Mayeur, begeleid door een groep Euro-Toques leden van Wanze en in gezelschap van Anny Smets van restaurant De Proosdij in Diest en vicevoorzitter Christophe Baert van Domaine de la Blommerie in Moeskroen.

Ondertussen ruimden de heren Mattagne en d'Hulster het restaurant op. Proficiat voor de bescheidenheid! Respect voor dit voorbeeld. Dank U, Meneer Mattagne!





restaurant De Proosdij à Diest et du Vice-président Christophe Baert du Domaine de la Blommerie à Mouscron.

Pendant ce temps, le chef Mattagne range et dessert les tables avec Fabrice d'Hulster et son équipe. Chapeau pour l'humilité ! Respect pour l'exemple ! Merci Monsieur Mattagne !

Daniel Rameau Président Euro-Toques Luxembourg, du Restaurant La Rameaudière, de dire quelques mots :

« Il est indubitable que le mouvement européen dans tous ses domaines est en plein essor et les lois européennes à la régulation des marchés se multiplient. On est dans une période, où la présence au Parlement Européen est devenu nécessaire afin de défendre les principes fondamentaux d'Euro-Toques, qui sont ceux de tous les chefs cuisiniers en Europe, que nous réalisons avec l'aide incontournable d'Euralia, notre intermédiaire et partenaire au Parlement Européen. Yves Mattagne est un très grand chef et un excellent chef d'entreprise. Sa deuxième étoile ne fait que confirmer qu'Yves Mattagne maîtrise parfaitement son métier et le nouveau cadre de son restaurant est fait avec beaucoup de goût. Il prépare sa troisième étoile ! Le dîner était très bien, fait avec beaucoup de recherche. Les Euro-Toques belges m'ont accueilli comme un membre de leur famille ce qui m'a fait très chaud au cœur ».

Jean Castadot de revenir sur les prochains challenges de l'association : « Nous devons renforcer les Essentiels d'Euro-Toques : « Le Trophée Romeyer avec les écoles et une ouverture sur l'Europe, notre Gala, défendre les artisans et les produits de qualité. Organiser en 2011 une journée du goût pour plus de 1000 élèves de première année primaire, tous réseaux confondus. Lutter contre le gaspillage alimentaire à tous les stades de la chaîne de production avec Green cook. J'ai tout particulièrement apprécié la participation d'Eddie Van Maele qui est venu spécialement de Thaïlande trois jours en Belgique pour assister à notre gala, cela me permet de remercier pour l'aide indispensable qu'ils m'ont apporté nos amis Pierrot Fonteyne et Hans ».

Eddie Van Maele fut le premier à écrire des livres de cuisine en Belgique. Je me rappelle que Pierrot Fonteyne le surnommait « l'Eddy Merckx de la gastronomie » !

Comme beaucoup d'entre nous, j'ai apprécié tout le repas et particulièrement l'entrée de Noix de Saint Jacques servie avec le foie gras de chez Rougié.

Ce qu'il me plaît de souligner, c'est le professionnalisme d'Yves Mattagne et de toute son équipe. Un tout grand bravo à lui aussi à Fabrice d'Hulster, le directeur du restaurant ! ».

J'ai demandé à **Brunot Delvaux** du restaurant-vinothèque l'Entre-Pots à Andenne : son commentaire de dégustation du VIN « Le liquide qui s'enfuyant de la bouteille avait la couleur d'un jus de pomme, d'un cuivré limpide et brillant. Directement, cela a attiré l'attention des convives intrigués, qui n'étaient pas encore informés de la nature de ce nectar que l'on nous servait : «Était-ce un sherry ? Ou peut-être un vieux millésime, ou un vin moelleux...?» entendait-on. Le nez allait-il nous en dire plus? Tout aussi surprenant, tech-



Daniel Rameau voorzitter Euro-Toques Luxembourg en eigenaar van het restaurant La Rameaudière vertelt: «Het is onmiskenbaar dat de Europese beweging in alle domeinen in volle opkomst is en de Europese wetten rond de regeling van de economische markten zich vermenigvuldigen. We bevinden ons in een periode, waar de aanwezigheid van Euro-Toques, dankzij onze partner Euralia in het Europees Parlement onmisbaar geworden is, om de verdediging van de fundamentele principes van de vereniging te verzekeren. Yves Mattagne is een zeer grote chef en voortreffelijke ondernemer. Zijn tweede ster bewijst zijn vakkundigheid en het nieuwe kader van zijn gerenoveerde restaurant is met veel smaak ingericht. Hij maakt zich gereed voor de derde ster. Het diner was uitstekend en de gerechten waren het resultaat van een subtiel researchwerk. De Belgische Euro-Toquesleden hebben mij als een familielid ontvangen, wat me een hartverwarmend gevoel geeft».

Jean Castadot komt terug op de volgende uitdagingen van de vereniging: «Wij moeten de 'Essentiels van Euro-Toques' sterken: de Trophée Romeyer met aanwezigheid van de scholen en een opening op Europa, ons jaarlijkse Gala, de verdediging van ambachtstlui en kwaliteitsproducten. Een 'dag van de smaak' in 2011 organiseren, voor 1000 leerlingen van het eerste jaar basis onderwijs. Verder moet de vereniging de bestrijding tegen voedselverspilling in alle fases van productie met Green Cook voortzetten. Ik heb bijzonder de deelname van dhr. Eddy Van Maele geapprecieerd, die speciaal van Thailand voor drie dagen naar België gekomen is. Dit laat me toe om Pierrot Fonteyne en Hans..... te danken voor hun onontbeerlijke hulp.

Eddy Van Maele was de eerste die keukenboeken schreef. Ik herinner me dat Pierrot Fonteyne hem de bijnaam van «de Eddy Merckx van de gastronomie» gaf!

Zoals velen vanavond, heb ik van het hele diner genoten, vooral de Sint Jakobsnoot met Rougié foie gras.

Wat mij behaagd, is het professionalisme van Yves Mattagne en zijn team. En ook een groot applaus aan Fabrice d'Hulster, directeur van het restaurant!»

Ik heb **Bruno Delvaux**, van het restaurant Vinotheek l'Entre-Pots in Andenne zijn beoordeling over de wijn gevraagd.

«De vloeistof had een kleur van appelsap, licht gekoperd, doorzichtig en briljant. Het had meteen de aandacht van de gasten aangetrokken, die nog niet wisten welke nectar geserveerd werd.



nique pour ne pas dire presque unique, alliant une pointe d'oxydation et des arômes de fruits murs juste confits, figue et abricot, relevés de senteurs fumées de bois sec et brûlé. Du Chenin ? Du Moscatel ? Du Manseng ?...? La bouche allait enfin dissiper nos interrogations pensait-on ! Que nenni ! Une attaque fraîche, d'une belle vivacité. La poire à l'eau-de-vie et la pomme blette comme fruits, une minéralité calcaireuse, du gras lacté annonçant un vieillissement sur lie, un boisé bien fondu, que de termes justifiant la grande complexité de ce vin. A priori, il laissait chacun pantois et admiratif : l'oeil d'un vieux millésime et la bouche d'un vin de 2 années ! Après ces moments d'interrogations et de grand plaisir, la réponse nous était donnée : «Le Vin selon David Fourtout», Bergerac blanc sec 2006. Un chef d'oeuvre ! Et enfin les explications à toutes nos remarques : une couleur cuivrée provenant de la botrytisation des raisins Muscadelle, associés au Sauvignon gris. Un nez parfumé grâce à la (sur)maturation de ces grains et à l'élevage en barriques neuves de très haute qualité. La grande complexité des arômes et une jolie structure provenant des quatre terroirs et de la vinification, de la sélection rigoureuse des grains, l'application d'une fermentation longue avec roulage des barriques permettant un travail lent des lies, un travail d'orfèvre. Et nous étions, tous sous le charme de ce nectar...très rare qui plus est. Un réel moment d'anthologie ! Santé, bonheur...»

Christophe Baert du Domaine de la Blommerie, Vice Président néerlandophone d'annoncer la création d'un bureau Euro-Toques au Nord du pays : « En effet le conseil d'administration souhaite renforcer la présence d'Euro-Toques dans le Nord du pays. Nous pensons que le Vlaams Bureau sera un bel outil qui permettra d'organiser de beaux événements et de défendre les produits spécifiques de la Flandre ainsi qu'un pied à terre pour des réunions. Sur Eddie Van Maele et Yves Mattagne : « Nous avons encore pu nous rendre compte combien le chef Van Maele était un grand professionnel de la gastronomie en nous narrant quelques anecdotes dans son restaurant et surtout en nous expliquant quelques recettes qu'il y pratiquait. Aujourd'hui il semble couler des jours paisibles en Thaïlande avec son épouse qu'il affectionne particulièrement. Le repas était d'une qualité excellente, de très beaux produits avec une cuisson juste pour qu'ils expriment au mieux leur goût. Une maîtrise parfaite car la présentation des assiettes était magistrale et pour un tel nombre de convives, 'chapeau' ! ».

■ M.J.

Wij hoorden vertellen: «een sherry of een oude millésime of een zoete wijn?»

Zou de neus meer kunnen vertellen? Even verrassend, zelfs technisch om niet te zeggen: uniek. Een punt oxidatie, aroma's van rijpe vijgen en abrikozen, juist gekonfijt, gereleveerd met een gerookt bouquet van droog en gebrand hout. Chenin? Moscatel? Manseng?

De mond zou dan eindelijk alle veronderstellingen verdrijven, dachten we! Neen, een frisse aanval, vol levendigheid. Perenbrandewijn en appel als fruit, kalkrijke mineralen. Vet, wat een veroudering op adellijke bezinkels aankondigt, een gesmolten houtgehalte. Al deze kenmerken betuigen de complexiteit van deze wijn. Deze wijn liet iedereen in bewondering en verbazing staan.

Nu het moment van onthulling: «De wijn volgens David Fourtout», Bergerac blanc sec 2006. Een meesterwerk!

Eindelijk de uitleg van al onze opmerkingen: een koperkleur, gewonnen door de aanval van de Botrytis Cynerea van de Muscadelle druif, gecoupeerd met grijze Sauvignon. Een geparfumeerde neus dankzij de (over)rijping van de druiven en de vinificatie in nieuwe barriques van hoge kwaliteit. De grote complexiteit van de aroma's en de juiste structuur gewonnen door de vier wijngaarden en door de vinificatie, de nauwkeurige selectie van de druiven, de aanwending van een lange gisting met het rollen van de barriques, wat het langzame werk van de zogenoemde "lie du vin" laat geworden. Echt het werk van een edelsmid.

Wij waren alle betoverd door deze zeldzame nectar. Een waar moment van anthologie! Gezondheid, geluk...»

Christophe Baert van Domaine de la Blommerie, Vlaams vicevoorzitter kondigt de oprichting van een Euro-Toques kantoor in het Noorden van het land: «Inderdaad, het bestuur wenst de aanwezigheid van Euro-Toques in Vlaanderen te versterken. Wij denken dat het Vlaams Bureau een goede tool zal worden, om belanghebbende events te organiseren, Vlaamse kwaliteitsproducten te verdedigen en voor te stellen en een plaats voor bijeenkomsten te organiseren.

Voor Eddy Van Maele en Yves Mattagne: «Wij hebben nog eens kunnen bevinden, dat dhr. Van Maele een groot vakman van de gastronomie was, hij vertelde ons enkele anekdoten van zijn restaurant en legde hij ons enkele recepten uit. Vandaag lijkt hij rustige en mooie dagen in Thailand door te brengen, samen met zijn echtgenote, die hij bijzonder lief heeft. Het diner was van excellente kwaliteit, zeer mooie producten, met perfecte garing, om de smaak op zijn best te laten uit komen. Een volkomen meesterschap, daar de presentatie grandioos was, en vooral voor een zo groot aantal personen. 'Chapeau'!»

■ M.J.

**Restaurant le Sea Grill Yves Mattagne
RADISSON BLU ROYAL HOTEL*******

Rue du Fossé-aux-Loups 47 • 1000 BRUXELLES • Wolvengracht 47 • 1000 BRUSSEL

Tel: 02 219 28 28

Fax: 02 219 62 62

URL: <http://www.radissonblu.com/royalhotel-brussels> E-MAIL: info.brussels@radissonblu.com









GARDEN PARTY

Euro-Toques fête les **Euro-Toques viert de** **80** *ans* **ste verjaardag** *du Baron Pierre Romeyer.* **van Baron Pierre Romeyer.**

A l'initiative de la famille Romeyer et sous l'impulsion de Mouch (petit nom donné à l'épouse du Baron par les intimes) il a été proposé de fêter dignement et avec éclat les 80 ans de notre président fondateur le Baron Pierre Romeyer.

Door de lichtte druk van Mouch (de koosnaam van Mevrouw Romeyer) en door het leuke initiatief van de familie Romeyer, werd er voorgesteld de 80ste verjaardag van Baron Pierre Romeyer waardig te vieren.



Le hasard qui fait souvent bien les choses a fait coïncider cet anniversaire avec les 30 ans des Maîtres Cuisiniers de Belgique, autre association fondée par le Baron. C'est ainsi que les deux associations main dans la main (cela est suffisamment rare en Belgique, pour le souligner) ont travaillé pour réaliser l'événement de l'année 2010. Euro-Toques organiserait une Garden-party et les Maîtres-

Toeval is, de verjaardag van Baron Pierre Romeyer valt samen met het dertig jarig bestaan van de Meesterkoks van België, een andere vereniging die eveneens door de Baron werd opgericht.

Aldus hebben beide verenigingen, Euro-Toques België en De Meesterkoks aan dit evenement samen gewerkt, een zeldzaamheid in België.



Cuisiniers leur soirée de Gala, dans un seul et même endroit, le site du Dolce à l'orée du bois à la Hulpe

La Garden Party réservée aux membres Euro-Toques Belgique, aux Maîtres-Cuisiniers, aux écoles partenaires, aux étudiants, au personnel des cuisines d'hôtel, de restaurant, aux anciens du restaurant du Baron, aux amis et à la famille Romeyer, fut l'occasion rêvée pour des rencontres et des retrouvailles chargées d'émotions, de larmes mais surtout de grands éclats de rire de notre jubilé tout auréolé de ses 80 ans et des volutes bleus de son Havane.

L'organisation de plusieurs stands de démonstration et de dégustation permit la rencontre de chefs encore à l'œuvre avec les anciens grands chefs invités par le Baron, mais aussi les acteurs de terrain comme les écoles hôtelières, les fournisseurs et partenaires.

Outre de nombreux membres venus courageusement sous la pluie saluer ce grand chef belge triplement étoilé, la prestation des élèves de l'Itma de Tournai, de l'école Pierre Romeyer de Wavre pour le service et des chefs venus animer les échoppes fut particulièrement appréciée. D'autres écoles étaient représentées par leur direction ou leurs chefs d'atelier : Namur, Emile Gryson, Liège...

Parmi les partenaires enthousiastes, la maison Rougié, Monsieur Jan de Kimpe d'ISPC, Messieurs Fontaine et Bart Ysebaert de chez Rational, Madame Ilse Duponcheel, Dolce Far Tutto et Food Academy, Monsieur Stäl Heggelnd pour Norge, Monsieur Marc Vermeersch pour la crème du même nom, Madame Dandoy des biscuits Dandoy, Monsieur Faber de Spa-Bru, le Fromager Pascal Fauville (A Table !), Monsieur Dodet des chocolats Valrhona, Monsieur Jean Rodesch de la société Pernod Ricard ainsi que la société Ecolab venue en famille.

C'est un Baron enjoué, en forme et entouré de sa famille et de ses amis cuisiniers qui écouta avec attention les discours, du Président Castadot et du Député Permanent Monsieur Pierre Bouché et répondit de bonne grâce aux interviews de la presse.

Enfin le soleil pointa le bout de son nez, comme un clin d'œil à notre ami Pierre, pressé de se préparer pour le gala du soir.

■ M.J. & J.C.

Euro-Toques nam de taak op zich een Garden Party te organiseren, en de Meesterkoks het Gala diner. Locatie: het Dolce Hotel in Ter Hulpen.

De Garden Party, toegankelijk voor de Euro-Toquesleden, Meesterkoks, deelnemende hotelscholen, leerlingen, keuken- en bedieningspersoneel van het Dolce Hotel, toenmalige medewerkers van de Baron, vrienden en familie Romeyer, was een bijeenkomst vol emoties, tranen en vooral lach buien met in het midden, de gelukkige Baron, met zijn 80 jaar en ... zijn Havana.

De aanwezigheid van meerdere degustatie- en demonstratiestanden, bracht huidige grote chefs met de top chefs van de generatie van de Baron bij elkaar, en ook belanghebbende acteurs zoals hotelscholen, leveranciers en partners.

Buiten het feit dat veel leden, die moedig onder de regen deze grote 3 sterren chef kwamen begroeten, waren de prestaties van de leerlingen van de ITMA van Doornik, van de Waverse hotelschool Pierre Romeyer en van de aanwezige chefs die de degustatiestanden animeerden, zeer gewaardeerd.

Andere hotelscholen waren door hun directieleden of leerkrachten vertegenwoordigd : Namen, Emile Gryson, Luik,...



Onder de enthousiaste partners waren aanwezig : het Huis Rougié, dhr Jan De Kimpe (ISPC), de heren Fontaine en Bart Ysebaert (Rational), Mevrouw Ilse Duponcheel (Dolce Far Tutto en de Food Academy), de heer Stäl Heggelnd (Norge), dhr Marc Vermeersch (Vermeersch), mevrouw Dandoy (Biscuits Dandoy), dhr Faber (Spa-Bru), de kaasaffineur dhr Pascal Fauville, dhr Dodet (Valrhona), dhr Jean Rodesch (Pernod-Ricard) en Ecolab.

De vrolijke en energieke Baron, omringd door zijn familie en vrienden, luisterde aandachtig naar de toespraak van de voorzitter Jean Castadot en van de permanente volksvertegenwoordiger dhr. Pierre Bouché. Achteraf bleef de Baron met plezier voor alle persinterviews.

Eindelijk kwam de zon, net een knipoog aan onze vriend Pierre, die uitkeek naar het Avond-Galadiner.

■ M.J. & J.C.







Quand c'est bon et sain, c'est Exki !

Als het goed en gezond is, is het Exki !

Exki, une succès story belge !

Nicolas Steisel et Frédéric Rouvez, ont été élus manager de l'année 2009. Créée en 2001, le concept de la franchise des restaurants Exki propose à sa clientèle un large choix de sandwiches, salades et autres produits de restauration rapide.

Le point commun de tous ces produits sont la fraîcheur et la qualité bio. Tous les produits sont bio, naturels et équilibrés. Ce concept a rencontré un succès rapide puisque quelques années plus tard, la franchise Exki compte près de 50 restaurants en franchise et est déjà présente dans 4 pays.

Een belgische successtory !

Nicolas Steisel en Frédéric Rouvez werden tot « managers van het jaar 2009 » verkozen. In 2001 opgericht, biedt de franchising van de Exki-restaurants een brede keuze van sandwiches, salades en andere snelle restauratieproducten aan zijn klanten aan. De gezamenlijke punten van al deze producten zijn de versheid en de biologische afkomst. Alle producten zijn bio, natuurlijk en evenwichtig. Dit concept heeft een vlot succes behaald, daar enkele jaren na de oprichting, reeds een vijftigtal restaurants gefranchiseerd en in vier landen aanwezig zijn.

Exki !





Un trio de managers...

Trois collègues et amis s'étaient réunis sur une idée commune, trouver une nouvelle enseigne

capable de faire du commerce sur plusieurs points de vente dans le monde. Bref une sorte de brainstorming à la fois financier, commercial et en recherche d'un concept novateur. Ils firent de nombreux voyages de prospection dans les grandes capitales européennes jusqu'à la découverte du créneau qu'ils voulaient développer.

Au terme de ces voyages et en consultant de nombreux sondages ils se sont rendus compte des besoins et de la proportion de plus en plus importante en matière de restauration rapide. Ils ont planché sur un concept de restauration rapide de qualité, avec de bons produits sains, frais et bio destinés à une clientèle avec un certain pouvoir d'achat, autour des 35 ans et à majorité féminine.

Après gestation d'une année et malgré des fons propres assez importants, nos trois cadres ont eu l'idée de faire appel au groupe GIB pour une participation de 100 millions de francs belges.

La société Exki était née juste avant l'apparition de l'Euro ?

Nicolas Steisel : « Le premier restaurant Exki s'est ouvert à la Porte de Namur, rue de Nivelles le 9 janvier 2001. Nicolas Steisel cofondateur à pris le produit en charge pour toutes ses pistes de développements possibles. Sa démarche sur la recherche des produits et leur mise en place, il l'a toujours réalisée avec l'œil du client. C'est une recherche de produits extra frais dont on garantit et on connaît l'origine, un grand développement du côté bio, sain et bon pour la santé ! »

Un management humaniste.

Nicolas Steisel de préciser « Une grande importance est attribuée chez nous au personnel et au partage de valeurs communes. On va favoriser dans l'entreprise le contact et la formation directe. Nous sommes très loin de l'idée des consignes à respecter contenus dans une « Bible » qu'en général personne ne va lire jusqu'au bout. Nous nous réunissons sur deux principes fondamentaux et simples.

Le premier est de servir le client comme on voudrait être servi soi-même.

Le second est d'être honnête.

Ce dont je suis le plus fier est d'avoir créé 500 emplois et de faire partie à 100 pour cent de l'équipe ».

Sur les fournisseurs et les partenaires...

N.S : « C'est un réel plaisir de travailler avec des fournisseurs de qualités et innovateurs et des professionnels de la restauration comme Monsieur Frank Fol qui est à la base de toutes nos sauces à base de légumes.

Très attentif à un processus de production saine, nous avons créé une cuisine centrale où sont préparés quotidiennement l'entièreté de nos plats, de bons potages de saison toujours très appréciés, des crudités râpées



Een trio van managers...

Drie collega's en vrienden kwamen bijéén voor een gezamenlijk idee : een nieuwe merk uitvinden, wat capabel is in verscheidene verkooppunten overal op de wereld, te handelen. In het kort een soort financiële, commerciële en naar een innoverend concept verkennende brainstorming. Ze deden meerdere prospectiereisen door Europese steden, tot de ontdekking van de marktopportunititeit, wat ze wilden ontwikkelen.

Na deze reizen en talrijke marktonderzoeken, hebben ze de verwachtingen en de groeiende proportie van snelle restauratie gemeten. Ze ontwikkelen een concept van snelle kwaliteitsrestaurant, met gebruik van goede, gezonde, verse en bioproducten, gericht op een cliënteel met zekere aankoopvermogen, rond 35 jaar en vrouwelijke meerderheid.

Na één jaar volgroeïing en ontdanks belangrijke eigen financiële middelen, hebben onze drie kaderleden de idee, beroep te doen op de groep GIB ivm een participatieaanvraag van 100 miljoen bef.

Exki was net voor de komst van de euro geboren?

Nicolas Steisel : «Het eerste Exki restaurant werd in de Nijvelstraat aan de Naamse Poort te Brussel op 9 januari 2001 geopend. Nicolas Steisel, co-oprichter, bestuurt het gehele concept om alle mogelijke ontwikkelingspaden te verkennen. Zijn benadering om producten en productie is altijd gericht volgens de verwachtingen van de klant. Het is een zoektocht naar ultraverse en steeds volledig traceerbare producten en een aanmerkelijke vordering van het biologisch aspect, goed en degelijk voor de gezondheid ! »

Een humanistisch management.

Nicolas Steisel vermeldt : «We hechten een groot belang aan ons personeel en de deelname aan gemeenschappelijke waarden. We bevoorrecht het contact en de directe opleiding. We zijn verre van een onderneming met een «Bijbel» vol voorschriften, wat gerespecteerd moet worden. We brengen 2 fundamentele en eenvoudige





du jour et assaisonnées judicieusement d'une vinaigrette de légumes et non noyées dans de la mayonnaise. Des préparations que nous composons en partant du légume et non de la viande, des salades de fruits de saison sans sirop de sucre ajouté. Et il en va de même pour toute la gamme livrée chaque matin à tous nos points de ventes.

Je ne dois pas vous dire que cela influence à la hausse notre prix de revient (+/- 40%) mais la qualité ne souffre pas de compromis, notre volonté et notre image non plus. Je regrette parfois de devoir répondre négativement à un certain nombre d'autres projets de restauration qui nous sont proposés. Je pense qu'à l'heure actuelle, il est essentiel de se concentrer sur notre propre business. Nous avons créé actuellement bon nombre de restaurants et beaucoup de nos établissements sont franchisés. Dans ce but nous avons créé une Exki Academy qui s'occupe des recrutements et des formations ».

Ce reportage j'avais à cœur de le réaliser personnellement, pour sentir et visualiser le produit. Mais aussi d'être à l'écoute de la démarche novatrice quand à la volonté d'entreprendre. Il a suffi à Monsieur Nicolas Steisel véritable «autodidacte de la restauration», de quelques minutes pour m'enthousiasmer pour son concept. Il parle avec amour du produit, avec rigueur des processus de fabrication et de sa volonté de donner du bonheur aux clients. C'est la preuve que l'on peut réaliser un concept novateur et sain en respectant la charte de Monsieur Pol Bocusse et du Baron Pierre Romeyer.

■ J.C.

principes bij elkaar.

Het eerste is de klant bedienen, zoals men zelf zou bediend willen worden.

Het tweede is de oprechtheid.

Ik ben trots op de creatie van 500 banen en volledig in dit team geïntegreerd te zijn. »

Over de leveranciers en partners...

N.S : « Het is een waar genoegen met innoverende kwaliteitsleveranciers en vakmensen zoals Frank Fol, die alle sausen op basis van groenten ontworpen heeft, samen te werken.

Zeer aandachtig voor een degelijk productieproces, hebben we een centrale keuken opgericht, waar alle gerechten, verse seizoenssoepen, geraspte rauwkost van de dag met een groentenvinaigrette ipv mayonaise op smaak gebracht, dagelijks bereid worden. De samenstelling van de bereidingen is op basis van groenten en niet van vlees. Idem voor het hele gamma, wat iedere ochtend aan de verschillende verkooppunten geleverd wordt.

Ik hoef niet mee te delen, dat onze kostinslag met 40% verhoogd wordt, maar de kwaliteit, onze wilskracht en ons imago leiden onder geen enkel compromis. Ik keur helaas soms enkele aanbiedingen van restauratieprojecten af. Ik denk dat men zich vandaag op zijn eigen business moet focaliseren. We hebben tot heden tal van restaurants geopend, waarvan een groot deel gefranchiseerd zijn. In dit streefdoel, is de Exki Academy gecreëerd, wat voor de recruiting en opleiding zorgt. ».

Ik nam deze reportage ten harte aan, daar ik het product wou zien en voelen. Maar ook naar de benadering luisteren, wat betreft de ondernemingswilskracht. Amper enkele minuten waren nodig voor dhr. Nicolas Steisel, ware 'autodidakt in het restaurantvak', om mij over zijn concept te bezielen. Hij spreekt met liefde over het product, met barheid over het productieproces en over zijn wilskracht, geluk aan zijn klanten te geven. Dit is het bewijs, dat men een innoverend concept kan creëren, met respect voor het eed van dhr. Pol Bocusse en van Baron Pierre Romeyer.

■ J.C.



ECOLAB ou comment associer hygiène, propreté et écologie? ECOLAB en de combinatie met hygiëne, efficiëntie en duurzaamheid !

La Commission Européenne met en garde et privilégie les produits d'entretien « VERTS ».

Acheter « VERT ». Passé l'effet de mode, la Commission européenne considère qu'il y a urgence. Dans sa communication relative à la mise en place de critères environnementaux uniformes, Bruxelles a identifié l'utilisation de produits d'entretien parmi les points prioritaires pour améliorer la qualité de l'environnement.

Les enjeux ne sont pas minces. Les produits d'entretien contiennent des substances aux répercussions importantes sur notre environnement.

Identification des producteurs/produits « verts » par la Commission Européenne ?

L'ECOLABEL européen (www.eco-label.com), dont le symbole est une fleur, apporte des garanties d'aptitude à l'usage, d'absence de substances dangereuses pour l'environnement, de biodégradabilité, de réduction des emballages, d'information sur l'utilisation.

L'acheteur pourra s'en inspirer pour déterminer les spécifications techniques des produits mais aussi pour contrôler que les produits qui s'y réfèrent sont bien titulaires du label et soient conformes à la réglementation de sécurité environnementale, d'étiquetage, d'enregistrement et d'autorisation des substances chimiques (directive REACH).

Les laboratoires **ECOLAB** investissent dans le développement durable depuis le début. De cette investissement est né une gamme « verte » de produit nettoyants portant l'ECOLABEL, la gamme **CLEAN**.

ECOLABEL EU : Dosage et limiter les déchets ?

Un mauvais emploi des produits peut annihiler tout effort en faveur de la protection l'environnement ou de l'objectif primaire d'hygiène voire s'avérer dangereux pour la santé. Aussi est-il préférable de se faire conseiller par les professionnels de l'hygiène spécialisés dans l'analyse des salissures, des surfaces à traitées et dans la détermination du bon produit et de sa dose adéquate.

Les systèmes les plus performants déterminent automatiquement le dosage en fonction des salissures, des surfaces et de la qualité de l'eau. Cela permet de réaliser des économies et de réduire l'incidence du produit sur l'environnement tout en garantissant un résultat optimal.

Les systèmes de dosages automatiques ECOLAB ainsi que le passage régulier de nos experts se chargent de l'analyse constante de qualité afin de garantir continuellement un résultat optimal.

Grâce aux développements **ECOLAB** en chimie durable, nos systèmes de dosage concentré et nos systèmes emballage recyclable nous sommes très fiers de porter haut et fort l'ECOLABEL !

De Europese Gemeenschap trekt aan de alarmbel en bevordert « GROENE » reinigingsproducten.

Koop "GROEN". Nu het mode-effect voorbij is beschouwt de Europese Gemeenschap dat er spoed bij is. In haar communicatie betreffende het opzetten van uniforme criteria voor milieubescherming, heeft Brussel de reinigingsproducten als een belangrijk beïnvloedende factor beschouwd in het opbouwen van een duurzame toekomst.

De impact van reinigingsproducten op ons leefmilieu valt niet te onderschatten. Fosfaten en dergelijke kunnen schadelijke gevolgen creëren op onze leefomgeving.

Identificatie van "groene" producten/leveranciers door de Europese Gemeenschap?



Het Europese ECOLABEL (www.eco-label.com) wordt door een bloempje voorgesteld, en brengt de garantie met zich mee dat de producten gebruiksvriendelijk zijn, geen schadelijke stoffen inhouden, afvalresten beperken en biologisch afbreekbaar zijn.

De aankoper kan naar dit ECOLABEL refereren bij het opstellen van zijn technische benodigdheden en zal hierdoor ook een controle kunnen uitvoeren over de milieuvriendelijkheid van de producten, hun conformiteit met de milieu-reglementeringen, etikettering, inschrijving en over de toegelaten chemische componenten. (Richtlijn REACH)

De **ECOLAB** aanpak naar duurzaamheid heeft als doel om onze natuurlijke bronnen te beschermen, veiligheid te verbeteren en afval te verminderen. Dit weerklaart zich in onze op maat uitgevoerde diensten en "groene" producten gamma voorzien van het ECOLABEL, **CLEAN-gamma**.

EU ECOLABEL: Dosering en afval beperking?

Slecht gebruik/dosering van de producten kan alle inspanningen naar een duurzame toekomst en/of het oorspronkelijke reinigingsdoel vernietigen en soms levensgevaarlijke gevolgen met zich meebrengen. Ook is het belangrijk om hygiëne experts te raadplegen bij het analyseren van vuil, de te reinigen oppervlakken en het bepalen van de producten en doseringen.

De technologische vooruitgang laat toe om de doseringen automatisch aan te passen aan het vuil en aan de waterkwaliteit. Dit geeft de mogelijkheid om consequente besparingen door te kunnen voeren, de gevolgen op het milieu te beperken en een schoon eindresultaat te garanderen.

Het ECOLAB automatische doseersysteem en de regelmatige analyses van onze experts garanderen een optimale dosering- en reinigingskwaliteit.

Dankzij de duurzame ontwikkelingen in producten en systemen van **ECOLAB** dragen wij mee aan de ECOLABEL kleuren !



SAFETY



ENERGY



WATER



WASTE



ECOLAB, UW PARTNER
IN PROFESSIONELE EN DUURZAME HYGIENE

ECOLAB, VOTRE PARTENAIRE
EN HYGIENE PROFESSIONNELLE ET DURABLE



SCHOON.VEILIG.GEZOND.

Onze Territory Manager is uw partner bij het geven van oplossingen op het gebied van reiniging en desinfectie met de daarbij behorende producten, service- en systemen in grootkeukens en hotels over de hele wereld.
Contacteer ons voor een audit en beleef onze producten en diensten.

Ecolab, uw partner voor duurzame hygiëneoplossingen.

Notre expert est votre partenaire pour le nettoyage et la désinfection durable dans vos établissements professionnels, restaurants et hôtels.
Contactez-nous pour un audit et tester nos produits et nos services dans le monde.

Votre partenaire pour une hygiène durable.



SAFETY



ENERGY



WATER



WASTE

WWW.ECOLAB.COM

T 02 467 51 50 – F 02 467 51 00



L'escapade gourmande des Toqués



Lekkerbek-wandeling voor de 'Toqués'

C'est au château de Vervoz que les 625 participants à la balade organisée par les chefs Euro-Toques se sont retrouvés sur l'ancienne voie romaine Tongres-Arlon et dans un site magnifique classé depuis peu sur la liste du patrimoine exceptionnel de la Wallonie. Le soleil et la bonne humeur étaient au rendez-vous pour nous faire découvrir cette région vallonnée, verdoyante au parfum d'herbes fraîches et de sous bois, avec la vue panoramique sur un attrayant ensemble architectural agrémenté d'étangs calmes.

Le magnifique parcours pédestre était jalonné d'étapes gastronomiques. Conjuguer sport et gourmandises, encore un bon plan, pour un joyeux dimanche organisé par toute une équipe de cuisiniers chaleureux et bien motivés à nous apporter du bonheur dans un site paisible.

Dès les 500 premiers mètres de mise en jambes, nous fûmes accueillis par le chef Eric Patigny, en pleine forme pour les amuse-bouches et un méli-mélo de produits du terroir accompagnés d'une coupe de champagne Philippe Reiner Brut, servie par le chaleureux couple Anny et François smets, propriétaires du Restaurant de Proosdij à Diest.

Près d'un kilomètre plus tard, après un petit raidillon assez sportif, c'est



Het trefpunt voor de 625 deelnemende 'Toqués' aan de Lekkerbek-wandeling was het kasteel van Vervoz, gelegen tussen Tongeren en Arlon op de oude Romeinse weg en sinds kort geklasseerd in het buitengewoon waals patrimonium. De wandeling werd georganiseerd door de Euro-Toques chefs. Zon en vreugde waren er eveneens bij, om ons de heuvelachtige, kruidig geparfumeerde regio, te laten ontdekken. Alles met een panoramisch uitzicht op het bouwkundige geheel omringd met rustige vijvers.



De prachtige wandeltocht, afgepaald door gastronomische etappes, bracht sport en lekkernij bij elkaar. Weer een goed plan, voor een prettige zondag georkestreerd door een team warme, gemotiveerde chefs in deze rustgevende omgeving.

Na 500 meters stappen, werden wij door de vrolijke chef Eric Patigny ontvangen, die voor de amuses-bouche en een mengeling van landelijke producten zorgde. Het echtpaar Anny en François Smets vergezelde deze zakouskis met een glas Champagne, Philippe Reiner Brut, zij zijn eigenaars van het restaurant de Proosdij in Diest.

Bijna een kilometer later, na een redelijk sportief wandelpaadje, ontvingen de cateraar Christophe Baert en zijn vrouw ons met een duo van Terrines Rougié begeleid door een salade van jonge scheuten met balsamico en chutney van mango en vijgen. De goede sfeer werd bevorderd door middel van een goed wit wijntje. Iets verder, wachtte ons een



le Traiteur Christophe Baert qui nous accueillait avec son épouse avec un duo de terrines Rougié, salade de jeunes pousses au balsamique et chutney de mangue et de figes. L'ambiance était bonne car ac-

compagnée d'un bon petit vin blanc à boire sous les tonnelles du côté de Clavier !

Plus loin, ce fut une belle entrée chaude qui nous attendait avec le séillant Benoît Bourivain du « Traiteur Paulus ». Un saumon cuit à juste température, émulsion crémée au coulis de homard, tombée de fenouil au beurre fermier.

Les entremets de sorbets et de glaces servis par le glacier Carette nous attendaient en pleine nature. Pour éteindre notre soif, une bonne Liefmans on the rocks, une gouléante boisson fruitée idéale pour la circonstance, suivie bien sûr d'une seconde pour la route.

Une belle descente, que j'aurais aimé faire en vélo, nous amena gentiment jusqu'au Castel du Val d'Or où Didier Bolle nous attendait avec un tendre filet pur de veau BBB sauce Choron, gratin de courgettes et brochette de légumes accompagnés de petits pains de la maison Crosset. J'y rencontrais avec plaisir Xavier Faber le coordinateur gastronomique des eaux de Spa et de Bru, fournisseur des eaux pour l'événement et venu nous soutenir sympathiquement en famille.

Et nous repartons pour une dernière grande montée en plein champ pour déguster les fromages wallons servis parmi les bottes de paille par Pascal Fauville son épouse et son équipe de chez « A table ! ».

J'ai bien sûr apprécié sa garniture et sa petite salade de noix mais aussi la quiétude de l'endroit propice à la relaxation et aux conversations amicales.

Pour suivre un fabuleux dessert à base de chocolat Valrhona réalisé par Monsieur Christophe Roesems de chez, excusez du peu la maison Wittamer ! Le tout à l'ombre du magnifique château d'où s'était organisé le départ. Un petit café de chez Santos Palace. Un ou deux pousse-café de chez Jérôme Rademacker dégustés avec un Président Castadot blagueur en compagnie d'un bon havane offert par notre ami Jean-Pierre Demoulin, Que veut le peuple ?

Tout simplement revenir l'année prochaine !

M.J ■

mooi warm voorgerecht op, gebracht door de pittige Benoît Bourivain van «Catering Paulus». We kregen een op juiste temperatuur gekookte zalm met een romige emulsie van kreeften-coulis, venkelbladeren met boerderijboter. De tussengerechten zoals sorbets en ijs, geserveerd door de «Glacier Carette» verwachtten ons in de volle natuur. Om onze dorst te lessen kregen we een goede «Liefmans on the Rocks», een vol fruitig drankje ideaal voor de gelegenheid, gevolgd door een tweede natuurlijk voor de weg. Een mooie afdaling, die ik graag per fiets had gedaan, bracht ons zachtjes tot «Castel du Val d'Or», waar Didier Bolle op ons te wachten met een malse kalfsfilet BBB met Choronsaus, courgette gratin en groentensaté vergezeld van kleine broodjes van het huis «Crosset». Ik ontmoette met plezier, Xavier Faber gastronomische coördinator van de Waters Spa en Bru, leverancier van het water voor dit evenement en sympathiek aanwezig met familie. Dan vertrokken we voor een laatste grote klim ten midden van de velden om de Waalse kazen te proeven geserveerd tussen de strobelen door Pascal Fauville, zijn vrouw en zijn team van «A Table"! Natuurlijk waardeerde ik de garniture en de kleine notensalade, maar ook de rust van de plek geschikt voor ontspanning en een gezellig gesprek. Nadien volgde een fantastische dessert op basis van Valrhona-chocolade gemaakt door de heer Christopher Roesems van niet minder dan het huis «Wittamer"! Dit alles in de schaduw van het prachtige kasteel, vanwaar we gestart waren. Een kleine koffie van Santos Palace, een of twee pousse-café's van Jérôme Rademacker, opgediend met een grappende President Castadot en een goede 'Havana' aangeboden door onze vriend Jean-Pierre Demoulin, Wat wil het volk meer? Volgend jaar terug komen!

M.J ■



A l'année prochaine !



Artisan dans le produit, industriel dans la gestion, Bridor produit en France, en Bretagne, près de Rennes (35), des pains et des viennoiseries de haute qualité, conçus pour les Professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration, exportés dans le mode entier.

Ces avant-produits sont tous fabriqués à partir de farine native de tradition française, référence de la boulangerie artisanale. Cette farine de froment est simplement broyée et tamisée, garantie sans additifs. Depuis sa création en 1988, Bridor fabrique ses pains et ses viennoiseries le plus naturellement possible, sans ajout d'améliorant de panification, de colorant ou de conservateur. Pour des produits sains et bons.

Toutes les viennoiseries sont fabriquées exclusivement au beurre pour une saveur fine et délicate. Les pains sont tous pré cuits sur four à sole de pierre véritable, gage de croustillant, saveur incomparable et de conservation après cuisson. Dans le respect rigoureux du travail des pâtes à chaque étape de la fabrication - pétrissage lent, laminage doux et progressif, long repos des pâtons pour développer des palettes d'arômes riches, naturelles et des textures croustillantes - les pains et les viennoiseries Bridor apportent une entière satisfaction aux Chefs comme au consommateurs. Petit déjeuner, pain de table, pause séminaire, banquet, traiteur et réceptions.

La technique du surgelée préserve la qualité originale du pain ou du croissant, sans altérer le goût. Elle facilite la mise en oeuvre des Professionnels tout au long de l'année : qualité élevée, homogène et régulière 365/365 j, toujours disponible (absence de ruptures), maîtrise des coûts (en fonction des besoins), simplicité de mise en oeuvre (pain pré cuit sur sole de pierre, viennoiserie pré poussée, pré dorée à l'oeuf, à cuire directement dans tout type de four en moins de 20'). Bridor offre un large choix avec une Carte des Pains proposant plus de 50 références et une gamme de viennoiserie pur beurre comprenant plus de 150 recettes ou grammages.

Fruit de la collaboration entre les Maîtres Boulangers de la Maison Lenôtre - Paris, et Bridor de France, les pains et les viennoiseries «une recette Lenôtre professionnel - Paris » représente le niveau de gamme le plus sophistiqué et le plus abouti en terme de recettes et de saveurs. Neuf pains et quatre viennoiseries constituent cette gamme d'excellence, conçue par la Maison Lenôtre, fabriquée par Bridor.

Ambachtelijk in het product, industrieel in de uitvoering, Bridor produceert in Frankrijk, in Bretagne, dicht bij Rennes (35), brood en viennoiserie van hoge kwaliteit, speciaal ontworpen voor de food professionals van de hotels en restaurants, wereldwijd geëxporteerd, alle producten zijn gemaakt met Frans traditioneel meel, en referentie in de ambachtelijke bakkerij.

Het is gewoon tarwebloem gemalen en gezeefd, gegarandeerd zonder additieven. Sinds haar oprichting in 1988, produceert Bridor brood en viennoiserie zo natuurlijk mogelijk, zonder de toevoeging van broodverbetersaars, kleurstoffen of bewaarmiddelen. Voor gezonde en goede producten. Alle viennoiserie wordt uitsluitend gemaakt met boter voor een fijne en delicate smaak.



De broden worden voorgebakken op een oven met stenen vloerplaat voor een garantie van krokantheid, unieke smaak. geïnspireerd op de traditionele bereidingswijze, dit betekent een zorgvuldige selectie van het meel, het langzaam kneden van het deeg, het rusten in een kuip, de smaak en krokantheid van de broodjes komen hierdoor optimaal naar voren - de broden en viennoiserie van Bridor brengen tevredenheid voor de chefs en de consument. Ontbijt, brood tafel, seminarie, banket, catering en recepties.

Met de diepvries techniek blijft de oorspronkelijke kwaliteit van het brood of croissant, zonder de smaak te invlouden. Professioneel door de jaren heen: hoogwaardige, consistente en regelmatig 365/365 dagen, altijd beschikbaar (diepvries opslag), beheersing van de kosten (indien nodig), het gemak van de producten (op steen gebakken brood, viennoiserie voorgerezen, met ei bestreken, het bakken rechtstreeks in elk type oven in minder dan 20'). Bridor biedt een brede selectie met haar brood kaart van meer dan 50 referenties en een gamma van pure boter viennoiserie met meer dan 150 recepten, of gewichten.

Een samenwerking tussen de Meesterbakkers van Lenôtre - Parijs, en Bridor Frankrijk, brood en viennoiserie "een recept Lenôtre professionnel - Paris" is het constante niveau van de meest geavanceerde en meest succesvolle in termen van recepturen en smaken. Negen broden en vier viennoiserie maken dit topkwaliteit assortiment, ontworpen door Maison Lenôtre-Parijs, en gemaakt door Bridor.

UNE RECETTE

LENÔTRE
PARIS

PROFESSIONNEL



Fusette 45 g une recette Lenôtre professionnel



Euro-Toques à Lameloise *en Bourgogne*

Euro-Toques in Lameloise *in de Bourgogne*

Suite à une soirée exceptionnelle et un peu arrosée, pour fêter les 80 ans de Notre Baron, Pierre Romeyer, nous n'étions pas encore sortit de nos agapes qu'un Bus nous attendait à la réception du Dolce et ce fut le départ pour la Bourgogne vers 7 heures du matin, bref presque à l'aube vu nos agapes de la veille !

Nous arrivons dans le nord de la Bourgogne où notre sympathique chauffeur d'origine belgo gréco-russe nous fait visiter toutes les routes vinicoles du Chablisien. Ça tournait, ça tournait, dans les petits chemins jusqu'à l'arrivée au Restaurant « La Feuillette 132 » à Chablis, pour un repas convivial et bien nécessaire pour se remettre d'un trajet très chahuté. Notre bus étant un peu grand pour circuler sur les petites routes bourguignonnes.



Na een buitgewoon, goed beschonken avond voor de 80ste verjaardag van Baron Pierre Romeyer, waren we nog niet eens goed wakker en de bus wachtte

ons op voor de receptie van het Dolce Hotel tegen 7 uur 's ochtends !

W e komen in het noorden van de Bourgogne aan, waar onze sympathieke chauffeur van Belgisch-Grieks-Russische afkomst, ons door de wijnroutes van Chablis, op ontdekkingsstocht neemt. Bochten, alléén maar bochten tot we in het restaurant «La Feuillette 132» in Chablis aankwamen, voor een lekkere maaltijd, een hoogst nodige pauze na deze herrieachtige reis.

De serieuze zaken begonnen met een bezoek aan het Domein van het Huis Louis Moreau in Beine. Nadien een kleine proeverij in de kelder van een niet minder sympathiek huis, namelijk in het Maison Chablisienne, waar we werden gecharmeerd door van een vrouwelijk team, dat de waarden van de wijnen van grote kwaliteit, frisheid en aangename zuurheid verdedigden. In het kort, alles om ons met een goede prijs-kwaliteitverhouding tevreden te stellen.

En we vertrekken richting Beaune met zijn Hotel Panorama, gelegen midden in de wijngaarden voor een welverdiende rust. We nemen een zeer simpele maaltijd in de brasserie «La Concorde», midden in het centrum van de stad gelegen.

Het programma van dinsdag was uitmuntend.



Les choses sérieuses commencèrent avec une petite visite du Domaine de la Maison Louis Moreau dans le petit village de Beines. S'en suivit une petite dégustation dans un caveau non moins sympathique des crus de la Maison Chablisienne, où nous tombons sous le charme d'une équipe féminine à tous les étages valorisant des produits d'une très grande qualité, avec de la fraîcheur et une belle acidité. Enfin tout pour nous satisfaire avec même un bon rapport qualité prix...

Et nous voilà partis vers Beaune et son Hôtel Panorama qui se trouve dans les vignes, pour un repos bien mérité précédé d'un dîner très simple dans une brasserie du centre de la ville, « La Concorde ».

Le programme du mardi fut splendide.

07 h 30 Petit déjeuner en buffet, suivi d'une très intéressante visite des Hospices de Beaune par un guide très aimable. Ce fut surtout pour nous la découverte d'une merveille architecturale coïncidant avec un projet humaniste et une idée assez novatrice pour l'époque, la création d'un véritable hôpital jumelé à une pharmacie où les médecins de l'époque luttèrent contre la maladie et la misère... Comment être à Beaune et ne pas visiter la Bibliothèque Œnologique de Beaune, qui compte nombre de livres très rares et surtout d'exception. Certains participants y firent de gros achats. Quand on aime on ne compte pas !

Nous voilà partis pour Chagny et la visite notre trois étoiles de cette année qui est aussi un Relais et Château, La célèbre maison Lameloise pour déguster un repas époustouflant dont voici le Menu spécialement réalisé pour les cuisiniers d'Euro-Toques Belgique :

Menu

*Fraîcheur de tourteau & langoustines
gaspacho d'asperges vertes du Midi*

~

*Blanc de sandre cuit lentement
légumes acidulés aux zestes de citron*

~

Poitrine de pigeonneau rôtie au pralin de noisettes

~

Fine feuille croquante d'Epoisses & poire

~

Croustillant à la vanille & fraises Gariguettes

Granité au suc de vin rouge

Crémant rosé Rose de Vigne (apéritif)

Domaine Chevrot

Saint-Aubin 1er Cru les Cortons 2007

Domaine Roux Père & Fils

Santenay 1er Cru la Comme 2005

Domaine du Château de la Maltroye



7u30, ontbijt in buffetvorm, gevolgd door een zeer interessant bezoek van de Hospices de Beaune met een zeer vriendelijke gids. Het was vooral voor ons de ontdekking van een architecturaal prachtstuk, overeenkomend met een humanistisch project, een redelijke vernieuwend idee in die tijd: de oprichting van een echt ziekenhuis gecombineerd met een apotheek, waar artsen de ziektes en de miserie bestreden....Hoe kan men in Beaune de Oenologische bibliotheek missen, dat zeer zeldzame en buitengewone boekexemplaren telt. Enkele deelnemers kochten redelijk wat. Als men liefheeft, telt men niet!

Nu vertrekken wij richting Chagny en bezoeken het drie Michelinsterren restaurant van dit jaar, wat ook een Relais et Château is, het beroemde Maison Lameloise, om van een hoogst verbazingwekkend diner te genieten, met een bijzonder menu, dat voor de Belgische Euro-Toques leden werd gerealiseerd:

Menu

*Frisheid van zeekrab & langoustines
gaspacho van groene zuiderse asperges*

~

*Wit van snoekbaars, langzaam gegaard
Met citroenzesten en zuurachtige groenten*

~

Geroosterde duifborst met hazelnootpraline

~

Fijn krokant blad van Epoisses & peer

~

Croustillant met vanille & Gariguettes aardbeien

Granité met rode wijn

Crémant rosé Rose de Vigne (aperitief)

Domaine Chevrot

Saint-Aubin 1er Cru les Cortons 2007

Domaine Roux Père & Fils

Santenay 1er Cru la Comme 2005

Domaine du Château de la Maltroye



Une merveille de A à Z, très grand chef et service d'une très haute volée. Nous devons remercier Messieurs Pras le « Nouveau » chef de cuisine et Monsieur Lamy et toute leur équipe. Nous avons trouvé cette maison et son accueil sublime

Restaurant Lameloise
36 Place Armes
71150 Chagny, France
03 85 87 65 65

Mais comme tout bon cuisinier, il fallait déguster les produits du Terroir et nous arrivons donc chez une tonitruante Viticultrice « Le Domaine Prieur – Brunet à Santenay ». La femme est l'avenir de l'homme et le pouvoir est aux femmes dans de nombreuses maisons vinicoles. Cette très sympathique vigneronne va nous montrer toute l'étendue et le panel des vins de la Bourgogne. Des vins vrais, justes et délicats célébrant le cépage Pinot Noir dans toute sa splendeur. Car ce cépage est chez lui en Bourgogne.

Deuxième Chef d'œuvre dans la découverte : La Maison Olivier Leflaive à Puligny Montrachet. Nous sommes reçu par Le Maître de chais, Monsieur Franck Grux, La dégustation, fut à l'image de la Maison, de Haute volée ! Nous eûmes droit oh bonheur insigne à une verticale des vins de la maison en partant du Bourgogne Blanc, en passant par Chassagne, et le top Batar c'est un grand Monsieur qui nous reçoit dans une très grande maison. **Vérifier les crus dégustés ?**

<http://www.olivier-leflaive.com>

Le Mercredi, nous visitâmes le Clos Vougeot., lieu mythique et siège de la célèbre Confrérie des Chevaliers du Tastevin, Confrérie bourguignonne dont la devise est tout un programme : « Jamais en vain, toujours en vins ! ». Un immense château aux caves voûtées, profondes et aux pressoirs énormes pour l'époque. Les oenophiles en pèlerinage au Château du Clos Vougeot ne peuvent que tirer leur chapeau bien bas devant la bonne science que possédaient déjà à l'époque les vignerons, en général des moines de l'Abbaye de Cîteaux qui terminèrent les travaux de cet édifice, travaux qui durèrent 200 ans en 1336 au Clos Vougeot. Cette visite fut suivie d'une bonne agape au Restaurant «Les Gourmets à Marsannay».

Clos Vougeot visites@closvougeot.info
Tél : 0033/(0)3 80 61 07 12
Les Gourmets : <http://www.restaurant-lesgourmets.com/>

■ D.B.

Een prachtdiner van A tot Z, zeer grote chef en topklasse bediening. We moeten de heren Pras, de «nieuwe» keukenchef en Lamy en hun hele brigade bedanken. We hebben dit restaurant en zijn ontvangst zeer gewaardeerd.

Restaurant Lameloise
36 Place Armes
71150 Chagny, France
03 85 87 65 65

Maar zoals iedere goede chef, moet men streekproducten proeven. We kwamen bij een imponerende vrouwelijke wijn maker aan, het «Domaine Prieur-Brunet» in Santenay. De vrouw is de toekomst van de man en de macht is aan de vrouwen in tal van wijnhuizen. Deze zeer sympathieke dame, zal ons het hele grondgebied en het wijnpanel van de Bourgogne laten zien. Ware, juiste en delicate wijnen, die de Pinot Noir druivensoort eren. Want deze cepage hoort tot de Bourgogne.

Tweede kunstwerk in de ontdekking: het huis Olivier Leflaive in Puligny Montrachet. We worden door keldermeester, dhr. Franck Grux, onthaald. De proeverij was grandioos, gelijk aan de beroemdheid van het huis! We hadden het recht, oh geluk, een volledige degustatie bij te wonen, vertrekend met een Bourgogne Blanc, dan door Chassagne, en ten slotte de top : Batar. Het is een grote heer, die ons in een groot huis ontvangt.

<http://www.olivier-leflaive.com>



Op woensdag bezochten wij Clos Vougeot, de mythische plaats en zetel van de beroemde Confrérie des Chevaliers du Tastevin, Bourgondische Broederschap, waar het motto een heel programma is: «Jamais en vain, toujours en vins!» Een immens groot kasteel met gewelfde, diepe kelders, en reuze persen van de voorbije tijd. De wijnliefhebbers die ter bedevaart naar Clos Vougeot gaan, kunnen maar schoorvoetend toegeven dat de wijnmakers van die tijd en vooral de monniken van de 'Abbaye de Cîteaux', reeds een zeer vergevorderde wetenschap hadden. Deze monniken eindigden het bouwwerk, dat twee eeuwen duurde, in 1336, in Clos Vougeot.

Dit bezoek eindigde met een goed maal in restaurant «Les Gourmets» in Marsannay.

Clos Vougeot visites@closvougeot.info
Tel : 0033/(0)3 80 61 07 12
Les Gourmets: <http://www.restaurant-lesgourmets.com/>

■ D.B.



INTERVIEW

Anny Smets

Du Restaurant le Proosdij à Diest sur le voyage Euro-Toques à la Meuloise.
Restaurant de Proosdij in Diest over de Euro-Toques-reis in La Meuloise.

Anny, ce n'est pas ton premier voyage avec les Euro-Toques, quelle en était l'ambiance ?

Anny Smets : «L'ambiance était très conviviale, comme à chaque voyage, et grâce aussi à un chauffeur de bus particulièrement amusant. Entre les collègues, l'amitié s'est encore renforcée.»

Un souvenir du voyage particulier, en dehors du repas à Lameloise. ?

A.S. : «Les stands de dégustation avaient tous la classe, partout nous avons été bien accueilli. Chaque maison de vin représentée, nous recevait avec beaucoup d'hospitalité, nous étions considérés comme des vips.

La Maison Olivier Laflaive était exceptionnellement bien, très amicale et une expérience hors du commun. Le logement à l'hôtel était pour certains de moindre qualité.»

Lameloise le repas, l'accueil, comment c'était ?

A.S. : «Le dîner était top, tant en terme d'accueil que de qualité du repas. Le cadre était beau et agréable. Nous avons savouré chaque instant de l'apéritif jusqu'au café.»

Prête à repartir ?

A.S. : «Bien sûr, nous sommes déjà impatients pour l'année prochaine.»

Anny, dit is niet de eerste reis met Euro-Toques, hoe was de sfeer ?

Anny Smets : «De ambiance was zeer aangenaam zoals alle andere reizen en dankzij een buschauffeur die ons extra amusement bracht. Onder de collegas is de vriendschap ook versterkt.»

Een bijzondere herinnering aan deze reis, buiten het eten in Lameloise ?

A.S. : «De degustaties waren zeer hoogstaand, overal werden we vriendelijk ontvangen ! Ieder wijnhuis was zeer gastvrij en we werden als vip's behandeld. Het huis Olivier Laflaive was uitzonderlijk goed, vriendelijk en een buitengewone belevenis ! Het hotelverblijf was minder van kwaliteit voor sommigen.»

Lameloise de maaltijd, het ontvangst, hoe was het ?

A.S. : «Het dinner was top zowel op gebied van ontvangst als kwaliteit van de maaltijd. Het kader was mooi en gezellig, van aperitief tot koffie hebben wij genoten.»

Klaar om terug te vertrekken ?

A.S. : «Wij kijken al uit naar volgen jaar.»







KNORR Professional:

Een nieuw natuurlijk talent in uw keuken!

KNORR Professional :

Un nouveau talent naturel dans votre cuisine !



KNORR Professional: uw partner in de keuken.

Voor de ontwikkeling van het gamma KNORR Professional werd de hulp ingeroepen van gerenommeerde chefs. Daarom zijn wij fier om te kunnen zeggen dat wij het meest complete gamma aanbieden. KNORR Professional brengt variatie in het menu en komt in verschillende vormen: vloeibaar of gelatineus. Uw creativiteit doet de rest!

KNORR Professional is verkrijgbaar in: Bouillon (3 variëteiten), basis voor sauzen: Demi-Glace, Gebonden Kalfsfond, Jus (3 variëteiten), en Pureed Herbs & Spices (5 variëteiten)

KNORR Professional : votre partenaire dans la cuisine.

KNORR s'est adjoint la collaboration de chefs réputés pour créer KNORR Professional. C'est pour cette raison que KNORR est très fier de disposer de la gamme la plus complète. KNORR Professional apporte de la diversité dans votre menu et existe sous plusieurs formes : liquides ou gélifié. Votre créativité se chargera du reste !

KNORR Professional est disponible en : Bouillon (3 variétés), base pour sauzen : Demi-Glace, Fonds de Veau Lié, Jus (3 variétés), et Pureed Herbs & Spices (5 variétés)





HOMMAGE A LA CUISINE BELGE

Il n'existe pas de cuisine belge à proprement parler. Ou en tout cas, pas de cuisine belge aussi caractéristique que les cuisines italienne, thaïe ou espagnole, avec leurs plats, saveurs et odeurs typiques. Et pourtant, partout dans le monde, les belges sont réputés pour leur sens du goût, leur caractère bourguignon et leur art de profiter pleinement des bonnes choses. En Belgique, la vie culinaire est passionnante, que ce soit dans un restaurant trois étoiles, une taverne, une brasserie ou une friterie.

La force de la cuisine belge réside dans ses bases traditionnelles. Des mets simples – qui ont généralement vu le jour au moyen-âge – y sont toujours appréciés et dégustés, dans le plus grand respect des préparations et des ingrédients.

Nos chefs belges ont cependant repris des techniques culinaires raffinées ou expérimentales, des saveurs et des préparations nouvelles de leurs collègues étrangers où ils ont effectué des stages. Ils ont appris à surfer sur les dernières tendances et ont découvert de nouveaux ingrédients ... sans jamais oublier ce qui plaît à un épicurien. Un choix qui rend les cartes belges qualitatives, polyvalentes et attirantes. On y trouve toujours des classiques comme les carbonades, les anguilles au vert, le waterzooi et les moules, paradant fièrement à côté de petits frères « plus raffinés ».

Des plats honnêtes, respectueux de l'authenticité et des saveurs pures. De la fraîcheur. De la tradition et de l'innovation. Tout chef qui considère ces valeurs comme primordiales se retrouve un jour ou l'autre chez RATIONAL. Parce que les concepts de la cuisine RATIONAL mettent les technologies de pointe au service tant de la tradition culinaire que de l'innovation, et contribuent ainsi largement à la qualité qui fait la renommée de 'la' cuisine belge.

Ou comment une bonne idée se retrouve à la base de plus de 30 ans de leadership du marché

BART YSEBAERT
Administrateur délégué
RATIONAL Belgium

Méér dan een goed idee

De Combi-steamer - niet meer weg te denken uit een moderne keuken - is een uitvinding van RATIONAL. In 1976 veroorzaakte dit nieuwe toestel een ware revolutie in culinaire middelen. Door deze vondst nam RATIONAL een stevige voorsprong op collega's die nog steeds voortborduurd op de traditionele keukentoestellen. Dankzij een continue productontwikkeling en -diversificatie wist RATIONAL deze voorsprong te verzilveren tot een wereldwijd marktleiderschap in 85 landen. Zowat 1 op 2 keukentoestellen ter wereld is een RATIONAL! Chefs maken RATIONAL... RATIONAL toestellen maken de chef!

Het inzicht om doorwinterde chefs in te schakelen in de ontwikkeling van nieuwe keukenconcepten, is één van de belangrijkste steunpilaren van RATIONAL. Deze chefs, met al hun kunde en ervaring, leveren ons ook nu nog een schat aan informatie. En ze leren RATIONAL hoe de ideale, moderne keuken eruit ziet. Samen met onze voedingsdeskundigen en ingenieurs zoeken ze naar oplossingen om in te spelen op de eisen 'beter', 'sneller', 'efficiënter' en 'hygiënischer'. RATIONAL gaat hiervoor geen enkel taboe of technologische uitdaging uit de weg.

RATIONAL SelfCooking Center

Zoals alle RATIONAL, zegt het SelfCooking Center precies waar het voor staat. Dit toestel ontlast u immers van de meest arbeidsintensieve taken in uw keuken: bakken, braden, grillen, stomen, stoven, blancheren, pocheren... handelingen die anders uw constante supervisie zouden opeisen.

Hierdoor wint u tijd... véél tijd, die u kunt besteden aan het voorbereiden of afwerken van andere gerechten. of het nu gaat om vis, vlees, gevogelte, eiergerechten of patisserie in kleine of heel grote hoeveelheden: het RATIONAL SelfCooking Center detecteert automatisch de aard van het gerecht, bepaalt de bereidingswijze en voert deze nauwgezet uit, volgens uw wensen. en met inderdaad... één druk op de knop! Bovendien is het RATIONAL SelfCooking Center in staat om verschillende, soms sterk uiteenlopende gerechten tegelijk te bereiden. Zonder overdracht van smaak en met een maximaal behoud van vitaminen, mineralen en voedingsstoffen!

U wint dus op alle fronten!

Rational Belgium nv

Zandvoorstraat 10 B5 | B-2800 Mechelen

T. +32(0)15-285500 | F. +32(0)15-285505

info@rational.be | www.rational.be



Merci à tous nos partenaires...

Dank aan al onze partners...



DE HORECASPECIALIST VAN A TOT Z
LE SPÉCIALISTE HORECA de A à Z

ISPC

Responsable pour Eurotoques

ISPC Liège : Michel Jonet • Tél. +32(0)475 292 852



Rougié

Contact : Mme Barbara Ricaud
Tél. +33 (0)6 71 21 55 22



Ecolab

Contact : Judith Debrus
Tél. +32 (0)470 17 34 40



Rational

Contact : Bart Ysebaert
Tél. +32(0)15 28 55 00



Your Partner for Success

www.unileverfoodsolutions.be

Unilever

Contact : Alexander Heeren
Tél. +32(0)2 333 62 85



Bridor

Contact : M. Thierry Quélard
Tél. +33 (0)6 12 11 92 99
tquelard@le-duff.com



SA Spadel

Contact : Xavier Faber
Tél. +32 (0)2 702 39 01



Océan Marée

Contact : Laurent Blomart
Tél. +32 (0)2 523 63 93
laurent.b@oceanmaree.be



Valrhona

Contact : Benjamin Dodet
Tél. +32 (0)2 389 97 41
www.valrhona.fr
benjamin.dodet@valrhona.fr



American Express

Contact : Florence Huygen
Tél. +32 (0)2 676 22 23
florence.huygen@alpha-card.com



Robot Coupe

Contact : M. Dufour
Tél. +32 (0)71 59 32 62
www.robot-coupe.be



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



Clément Bénélux

(veste officielle Euro-Toques Belgique)
Contact : M. Bonni
Tél. +32 (0)4 358 32 86 • www.shopingclement.com



Pure Provence

Contact : Jean-Claude Mesman
Tél. +32 (0)478 72 64 54



Beurre de qualité

Contact : M. Plaquette
Tél. +32 (0)473 96 00 11
info@corteil.be



Euro-Toques Belgique soutien, encourage et participe
aux différents jury de l'ITQI.

www.itqi.org



Jacquy Cange

www.jacquycange.be
contact@jacquycange.be
Tél. +32 (0)69 57 97 69



Maison fromagère

Contact : Maud & Pascal Fauville
Tél. +32 (0)19 51 10 59



Contact : M. Lenaerts
Tél. 0800/13 113