

HORECA

Magazine

Horeca, catering, traiteurs en grootkeukens
Horeca, catering, cuisines collectives et traiteurs

NR 276 AUGUSTUS / AOÛT 2026



Nicolas Decloedt

humus x hortense

**SPAIN FUSION EXPERIENCE | NO-WASTE | WSET
MAASMECHELEN VILLAGE | DIA DE LA TAPA**

Bur. Dep. Bru. X - mensuel - maandelijks - € 10



QUALITÉ

QUALITY

QUALITÄT

KWALITEIT



www.gerolsteiner.be

Deze zomer staat Spanje in de schijnwerpers – en niet alleen vanwege het voetbal!

In deze augustuseditie zet Horeca Magazine het Iberisch Schiereiland, zijn uitzonderlijke producten en zijn culinaire vakmanschap uitgebreid in de kijker.

Zoals elk jaar had Horeca Magazine het genoeg en de eer om een wedstrijd te organiseren die ons nauw aan het hart ligt, ter gelegenheid van de **internationale dag van de Tapa**. Een Spaanse regio stelt ons daarbij het beste van haar streekproducten voor. Samen met Spaanse chefs tonen Belgische chefs hun vakmanschap aan de hand van tapas, bereid met deze uitzonderlijke ingrediënten. Dit jaar stond de regio Aragón centraal, met haar beroemde melklam.

Deze zomer bood ons ook de gelegenheid om kennis te maken met de keuren van een indrukwekkend gezelschap van **getalenteerde chefs en sommeliers**, die in Brussel neerstreken voor culinaire prestaties van het hoogste niveau. Onder hen bevond zich ook de chef van het gerenommeerde Disfrutar***, uitgeroepen tot beste restaurant ter wereld in 2024 door The World's 50 Best Restaurants.

Keldermeester en sommelier

De zomer is het ideale moment om enkele wijnberoepen en markante persoonlijkheden opnieuw te ontdekken, zoals **Vincent Dienst** (keldermeester) en **Steven Wullaert**, de sommelier achter 'de beste korte wijnkaart ter wereld', volgens Star Wine List of the Year.

Botanische keuren in de kijker bij humus x hortense

Nicolas Decloedt en Caroline Baerten verkiezen de positieve benaming 'botanische keuren' boven de termen vegetarisch of veganistisch en verdedigen met overtuiging een coherente en geëngageerde visie op gastronomie. Naar aanleiding van het tienjarig bestaan van humus x hortense blikt Nicolas Decloedt terug op dit bijzondere avontuur, zijn visie op de evolutie van de plantaardige gastronomie en zijn overtuiging dat een restaurant op zijn eigen manier kan bijdragen aan een betere wereld.

Kortom, deze editie nodigt u uit op een reis naar het allerbeste wat het heden voor de toekomst voorbereidt:

Het hergebruik van afval in de keuren, de optimalisatie van energieverbruik in vooruitstrevende restaurants en het succes van visionairs zoals Nicolas Decloedt, die een heldere, consequente en transparante visie uitdragen op een compromisloze botanische keuren. Een bewuste keuze om vandaag het verschil te maken voor morgen.



Cet été, l'Espagne est mise à l'honneur, et pas que pour le foot !

En ce mois d'août, Horeca Magazine ouvre largement ses pages à la péninsule ibérique, ses merveilleux produits et son savoir-faire en cuisine.

Comme chaque année, Horeca Magazine a eu le plaisir et l'honneur d'organiser un concours qui nous tient à cœur à l'occasion de la **journée internationale de la tapa** : une région d'Espagne nous amène ce qu'il y a de meilleur parmi les produits de son terroir. Au côté des chefs espagnols, des chefs belges nous montrent leur savoir-faire sous forme de tapas réalisées à base de ces produits d'exception. Cette année la région d'Aragon était mise en avant avec son fameux agneau de lait.

Cet été, ce fut l'occasion aussi de découvrir la cuisine d'une **incroyable brochette de chefs et sommeliers talentueux** de passage à Bruxelles pour une prestation de tout haut niveau, dont le chef du fameux Disfrutar***, élu meilleur restaurant du monde 2024 par The World's 50 Best Restaurants.

Maître de Chai et Sommelier

Profitons de l'été pour redécouvrir quelques métiers du vin et des personnalités comme Vincent Dienst (Maître de chai) et Steven Wullaert, le sommelier présentant 'la meilleure carte des vins courte du monde' selon La Star Wine List of the Year.

La cuisine botanique à l'honneur chez humus x hortense

Préférant le terme positif de 'cuisine botanique' à celui de végétarien ou végétalien, Nicolas Decloedt et Caroline Baerten défendent avec ardeur une vision cohérente et engagée de la cuisine.

À l'occasion des dix ans de humus x hortense, Nicolas Decloedt revient sur cette aventure singulière, son regard sur l'évolution de la gastronomie végétale et sa conviction qu'un restaurant peut, à sa manière, contribuer à rendre le monde un peu meilleur.

En résumé, cette édition vous invite à partir en voyage vers ce que le présent nous prépare de mieux pour l'avenir :

Réutilisation des déchets en cuisine, optimalisation de l'énergie dans des restaurants avant-gardistes, succès affirmé de visionnaires comme Nicolas Decloedt, offrant une image claire, entière, transparente d'une cuisine botanique sans compromis : un parti pris de faire bien pour demain.

Horeca Magazine is een uitgave van
Horeca Magazine est une publication de

Excellis BV/SRL
Rue Colonel Bourgstraat 105A,
B-1140 Brussel/Bruxelles
Tel. +32 (0)2 644 22 52

CEO
Pierre-Paul Billiet

**Directrice van de uitgave /
Directrice de la publication**
Pascale Van Weert

**Hoofdredacteur /
Rédacteur en chef**
Pascale Van Weert

**Redactieassistent /
Assistante de rédaction**
Carine Segers

Redactie / Rédaction
François Collon, Laura Krsmanovic,
Muriel Lombaerts, Solange Tastenoye
Ann Vandenplas, Marc Vanel,
Rob Van Rompuy, Pascale Van Weert,
Danny Verheyden

Vertaling / Traduction
Alphatrad
Tel. +32 (0)476 92 64 00
www.alphatrad.be

Fotografie / Photographie
Jan Bellen

Lay-out / Mise en page
Jonas Vansieleghem
jonas@horecamagazine.be

**Publiciteitsregie /
Régie publicitaire**
Tel. +32 (0)2 644 22 52
info@horecamagazine.be

Print management
Realise

Distributie / Distribution
The Mailing Factory

Verantw. uitgever / Éditeur resp.
Pierre-Paul Billiet

Rue Colonel Bourgstraat 105 A,
1140 Bruxelles/Brussel

Tel. +32 (0)2 644 22 52
info@horecamagazine.be

www.horecamagazine.be

Abonnement
€ 80 per jaar / par an
€ 10 per exemplaar / par exemplaire

Abonnement of extra nummers:
*Abonnement ou numéros
supplémentaires :*

horecamagazine.be/webshop

Bank / Banque
BNP BE91 0016 6915 4576
BIC GEBABEBB

De uitgever wijst alle verantwoordelijkheid van de
hand voor de documenten die hem toegestuurd
werden. Reproductie enkel met schriftelijke
toelating van de uitgever.

*Les éditeurs déclinent toute responsabilité pour
les documents qui leur sont envoyés. Toute
reproduction de texte est interdite sauf accord
des éditeurs.*



HORECA
Magazine

INHOUD / CONTENU



FOCUS

06 Spain Fusion Experience

12 No-waste

18 Hotelscholen & kookwedstrijden
Écoles hôtelières & concours culinaires

COACHING

24 WSET-cursussen
Formations WSET

NEW CONCEPTS

30 Restaurants van de toekomst
Restaurants du futur

TOERISME/TOURISME

34 Maasmechelen Village

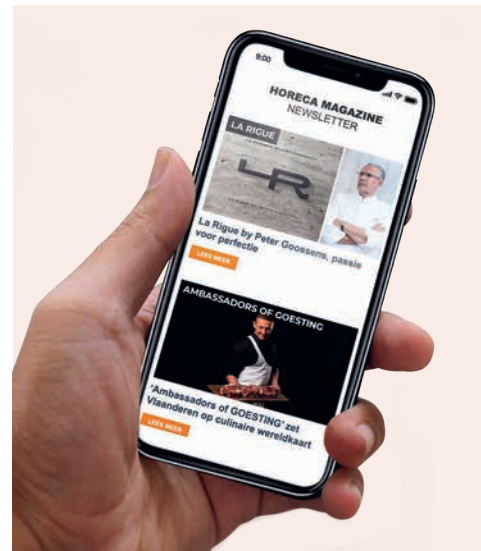
REPORTAGE

40 Tyson

52 Comté



43 **TASTE** Nicolas Decloedt - humus x hortense



Ook digitaal beschikbaar op /
Schrijf je in voor onze newsletter op

Aussi disponible sur /
Inscrivez-vous à notre newsletter sur

WWW.HORECAMAGAZINE.BE



BEROEP/MÉTIER

- 54 Vincent Dienst
Keldermeester / *Maître de chai*
- 58 Steven Wullaert — Sommelier

JURIDISCH/ JURIDIQUE

- 64 Centraal Register voor
Huwelijksovereenkomsten
*Registre central des contrats
de mariage*

FISCAAL EXPERT FISCAL

- 66 De bezoldiging optimaliseren
Optimiser la rémunération

WIJN/VIN

- 70 Wijnen uit de hele wereld
Les vins du monde

EVENT

- 74 Dia de la Tapa



**KITCHEN AND VENUES AVAILABLE
FOR YOUR BANQUETS, COOKING
CLASSES, MASTER CLASSES :**

info@excellis.be - tel. 02 644 22 52


excellis
PASSION FOR FOOD

www.excellis.be



Spanje in Brussel: een sterrenhemel tijdens de hittegolf
L'Espagne à Bruxelles : ciel étoilé sous la canicule



Brussel, 25 juni

Het was die dag erg warm. Zo'n avond waarop de hitte je niet loslaat, zelfs niet wanneer je het Bloom Hotel in Brussel binnenstapt voor een zinderende avond in het teken van Spanje en zijn vele sterren.

Een prachtig gedekte lange tafel, een indrukwekkend tapijt van rode rozen, de meeslepende klanken van een flamencogitarist... Vanaf het eerste moment werden de gasten ondergedompeld in de sfeer van Spanje, een wereld waar gastronomie is bedacht om de diepe ziel van het land tot uitdrukking te brengen.

9 MICHELINSTERREN

Op gastronomisch vlak waren maar liefst **negen Michelinsterren** nodig om een indrukwekkend gezelschap van journalisten, chefs en vooraanstaande persoonlijkheden te verleiden en samen te brengen, onder wie Zijne Excellentie de Spaanse ambassadeur in Brussel, de heer José María Rodríguez Coso:

- **Oriol Castro** (Disfrutar***, Barcelona, uitgeroepen tot beste restaurant ter wereld door The World's 50 Best Restaurants in 2024)
- **Diego Guerrero** (DSTAgE**, Madrid)
- **Joel Castanyé** (La Boscana**, Lleida)
- **Javier Sanz et Juan Sahuquillo** (OBA*, Casa-Ibáñez, Albacete, en CEBO*, Madrid)
- **Ferran Centelles**, wijnexpert bij de elBulli Foundation. ...→



Bruxelles le 25 juin

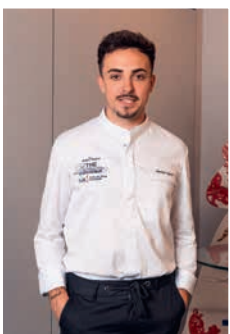
Il faisait très chaud ce jour-là. Un de ces soirs où la chaleur ne vous quitte pas, même en soirée, même en entrant dans l'hôtel Bloom à Bruxelles pour une soirée torride sous l'égide de l'Espagne et de ses nombreuses étoiles.

Une longue table magnifiquement nappée et dressée, un impressionnant tapis de roses rouges, les accords vibrants d'une guitare flamenco... dès les premiers instants, le décor transportait les convives au cœur de l'Espagne, dans un univers où la gastronomie est pensée pour traduire l'âme profonde du pays.

9 ÉTOILES MICHELIN

Côté gastronomie, rien de moins pour allécher et réunir un sacré parterre de journalistes, de chefs et de personnalités de haut niveau telles que Monsieur l'Ambassadeur d'Espagne à Bruxelles : Mr José María Rodríguez Coso, que **9 étoiles Michelin** réunies :

- **Oriol Castro** (Disfrutar*** à Barcelone, élu meilleur restaurant du monde par The World's 50 Best en 2024)
- **Diego Guerrero** (DSTAgE**, Madrid)
- **Joel Castanyé** (La Boscana**, Lleida)
- **Javier Sanz et Juan Sahuquillo** (OBA*, Casa-Ibáñez, Albacete, et CEBO* à Madrid)
- **Ferran Centelles**, expert en vin à elBulli foundation. ...→



EEN MENU VAN HET HOOGSTE NIVEAU

Het behoeft geen betoog dat ook het menu aan de verwachtingen voldeed.

Voorgerecht

- Koraalamarant, oester, kaviaar en emulsie van Codium zeewier door Oriol Castro.

Vervolgens

- Plantaardige schilderijen van Oriol Castro, waarin beeldende kunst en gastronomie samenkomen. Elke gast kreeg een schilderspatel en werd uitgenodigd om van zijn bord een kunstwerk te maken alvorens ervan te proeven. (foto)
- Wrongel van melk, pezen, paddenstoelen en kastanjes door Javier Sanz en Juan Sahuquillo.
- Een indrukwekkende kabeljauw met pil-pilsaus van Diego Guerrero.
- Gehaktbal van duif met bloed door Joel Castanyé.

UN MENU DE TOUT HAUT NIVEAU:

Inutile de préciser que le menu fut à la hauteur des attentes :

En entrée :

- *Amarante corail, huître, caviar et émulsion d'algues codium par Oriol Castro.*

Ensuite :

- *Peintures végétales d'Oriol Castro ou quand l'art pictural rejoint celui de la gastronomie ; chaque convive disposant d'une spatule de peintre et étant invité à faire de son assiette une œuvre d'art avant de la déguster. (photo)*
- *Caillé de lait, tendons, champignons et châtaignes par Javier Sanz et Juan Sahuquillo.*
- *Un incroyable cabillaud, sauce pil-pil de Diego Guerrero*
- *Boulette de pigeon au sang par Joel Castanyé*



Dessert

- Colostrum van geit, bruine kaas en hazelnoten door Javier Sanz en Juan Sahuquillo.

Dit alles werd begeleid door wijnen van Grandes Pagos de España en olijfoliën van Grandes Pagos del Olivar.

En om de avond in stijl af te sluiten: enkele druppels van de ongeëvenaarde Macán-cuvee (Vega Sicilia en Benjamin de Rothschild (Macan Magnum 2020)).

En dessert :

- *Colostrum de chèvre, fromage brun et noisettes par Javier Sanz et Juan Sahuquillo.*

Le tout accompagné de vins de Grandes Pagos de España et d'huiles d'olive de Grandes Pagos del Olivar.

Et pour terminer la soirée en beauté : quelques gouttes de l'inégalable cuvee Macan (Vega Sicilia et Benjamin de Rothschild (Macan Magnum 2020)).

GASTEN EN WIJNEN OP HET NIVEAU VAN DE GASTRONOMISCHE ERVARING

Onder de zorgvuldig geselecteerde gasten had ik het geluk tegenover **Willem Hiele van het gelijknamige restaurant in Oostende te zitten**. Naast mij zaten **Sébastien Mattagne** en **Chantal Philtjens** (General Manager van Oresto).

DES CONVIVES ET DES VINS À LA HAUTEUR DE L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

Parmi les nombreux convives choisis sur le volet, j'ai eu la chance d'être assise en face de **Willem Hiele du restaurant éponyme à Oostende**. A mes côtés, **Sébastien Mattagne** et **Chantal Philtjens** (General Manager Oresto)



Geert De Mulder (wijnimporteur Oinos in Liedekerke): 'De mouserende wijn die door Master of Wine Fernando Mora werd geselecteerd, was uiteraard opmerkelijk. De Art Laietà van Josep Pujol Busquets en zijn dochter Mireia komt van een prachtig wijndomein, één van de acht laatste domeinen binnen Alella, één van de oudste Spaanse oorsprongsbenamingen. Dat is de streek waar de koningen van Aragón vroeger hun wijnen vandaan haalden. Zij wisten de waarde van dit terroir toen al te waarderen. De verweerde granietbodems en de nabijheid van de Middellandse Zee, amper twee kilometer verder, verlenen deze wijn zijn unieke karakter.'

De pipet met een degustatie van de sherry La Inglesa Amontillado Bota 0 (foundation barrel), afkomstig van een vat van ongeveer 150 jaar oud, vormde een absoluut onvergetelijke afsluiter. Buitengewone umami-smaken!'



Geert De Mulder (importateur de vins Oinos à Liedekerke) : « Choisi par Fernando Mora, Master of Wine, le vin effervescent servi à table était évidemment remarquable. L'Art Laietà de Josep Pujol Busquets et de sa fille Mireia provient d'un magnifique domaine. Il s'agit de l'un des huit derniers domaines de l'une des plus anciennes appellations d'origine d'Espagne, Alella. C'est la région où les rois d'Aragon venaient s'approvisionner en vin. Ils savaient déjà apprécier toute la valeur de ce terroir ! Les sols de granit décomposé et la proximité de la mer Méditerranée, à seulement deux kilomètres, lui confèrent un caractère unique.

La pipette contenant une dégustation du sherry La Inglesa Amontillado Bota 0 (foundation barrel), issu d'un fût vieux de 150 ans, a constitué une conclusion absolument mémorable. Des saveurs umami extraordinaires ! »



DISFRUTAR, BESTE RESTAURANT TER WERELD

Disfrutar*** ('Genieten' in het Nederlands) werd tijdens de ceremonie van **The World's 50 Best Restaurants** in 2024 in Las Vegas uitgeroepen tot **Beste Restaurant ter Wereld**.

Het restaurant in Barcelona geldt als hét uithangbord van de modernistische Spaanse gastronomie. Geïnspireerd door de erfenis van elBulli en de moleculaire keuken wordt Disfrutar geleid door de chefs Oriol Castro, Eduard Xatruch en Mateu Casañas.

In tegenstelling tot de Michelinids werkt The World's 50 Best Restaurants op basis van vrije stemming. De 1.120 leden van de World's 50 Best Restaurants Academy, verspreid over 28 regio's wereldwijd, stemmen op de tien beste gastronomische ervaringen die zij in de afgelopen 18 maanden hebben beleefd. Het spreekt dus voor zich dat het restaurant dat de eerste prijs wint, de bijval van het grootste aantal leden heeft gekregen.

ONTMOETING MET ORIOL CASTRO

Tijdens deze avond in het teken van uitmuntendheid kregen we niet alleen de kans om zijn creaties te proeven, maar ook om de beroemde Catalaanse chef persoonlijk te ontmoeten en te interviewen.

Sr. Castro, hoe voelt het om uitgeroepen te worden tot het beste restaurant ter wereld?

'Toen we werden uitgeroepen tot beste restaurant ter wereld, voelden we een enorme voldoening en een onbeschrijflijke vreugde. Niet alleen voor onszelf, maar ook voor het hele team dat ons elke dag begeleidt en voor onze families. Het belangrijkste is echter dat we elke dag blijven werken om beter te worden. Wat we gisteren hebben gedaan, volstaat vandaag al niet meer. Je moet voortdurend blijven evolueren en jezelf verbeteren.'

Welk advies zou u geven aan Michelinchefs die ervan dromen ooit zo'n titel te behalen en die uw parcours bewonderen?

'Ik zou hen in de eerste plaats zeggen dat daar enorm veel werk, inzet en opofferingen voor nodig zijn. Wij oefenen dit beroep inmiddels 35 jaar uit en werken al meer dan 18 jaar samen. We hebben nooit gewerkt met als doel prijzen te winnen of het niveau te bereiken waarop we vandaag staan. Al die onderscheidingen zijn gewoon het gevolg van ons werk en onze toewijding.

Daarnaast is het essentieel om een goed mens te blijven: eerlijk, professioneel en altijd bereid om te leren. Je moet met beide voeten

DISFRUTAR, MEILLEUR RESTAURANT DU MONDE !

Disfrutar*** ('Profiter' en français) a été sacré **Meilleur Restaurant du Monde** par **The World's 50 Best Restaurants**, lors d'une cérémonie organisée en 2024 à Las Vegas.

Situé à Barcelone, Disfrutar*** est un restaurant emblématique de la gastronomie moderniste espagnole. Puisant son inspiration dans l'héritage d'elBulli et dans le mouvement de la gastronomie moléculaire, le restaurant est dirigé par les chefs Oriol Castro, Eduard Xatruch et Mateu Casañas.

Contrairement au Guide Michelin, chez The World's 50 Best Restaurants, le système fonctionne par vote libre. 1.120 membres de la World's 50 Best Restaurants Academy, répartis en 28 régions du monde, votent pour les 10 meilleures expériences gastronomiques qu'ils ont vécues au cours des 18 derniers mois. Autant dire que l'émulation qui remporte le premier prix a remporté l'adhésion du plus grand nombre.

RENCONTRE AVEC ORIOL CASTRO

Lors de cette soirée sous le signe de l'excellence, nous avons eu la chance non seulement de déguster ses plats et aussi de rencontrer et de pouvoir interviewer le célèbre chef catalan.

Sr Castro, comment imaginer meilleure consécration et que ressent-on lorsqu'on est élu meilleur restaurant du monde ?

Lorsque nous avons été désignés meilleur restaurant du monde, nous avons ressenti une immense satisfaction et une joie indescriptible. Non seulement pour nous, mais aussi pour toute l'équipe qui nous accompagne chaque jour ainsi que pour nos familles. Mais le plus important est de continuer à travailler quotidiennement pour devenir meilleurs. Ce que nous avons accompli hier ne suffit déjà plus aujourd'hui : il

faut sans cesse progresser et chercher à s'améliorer.

Quel conseil donneriez-vous à tous les chefs étoilés Michelin qui rêvent d'atteindre un tel titre et qui admirent votre parcours ?

La première chose que je leur dirais, c'est qu'il faut énormément de travail, d'efforts et de sacrifices. Cela fait 35 ans que nous exerçons ce métier et plus de 18 ans que nous travaillons ensemble. Nous n'avons jamais travaillé dans le but de remporter des prix ou d'atteindre le niveau où nous sommes aujourd'hui. Toutes ces récompenses sont simplement la conséquence de notre travail et de notre engagement.



op de grond blijven staan, je nooit door roem laten verblinden en jezelf nooit superieur achten aan anderen. Elke dag leert ons iets nieuws, en we weten dat we nooit uitgeleerd zijn. Juist die overtuiging motiveert ons om elke dag nieuwe dingen te ontdekken.'

Met meer dan 300 Michelinsterren is Spanje één van de landen met de meeste sterren ter wereld. Is die uitmuntendheid vooral te danken aan de buitengewone kwaliteit en diversiteit van de streekproducten, aan de gastronomische geschiedenis van Spanje of aan een diepgewortelde cultuur van uitmuntendheid?

'Al die aspecten spelen een belangrijke rol. Spaanse producten zijn van uitzonderlijke kwaliteit, onze gastronomische traditie is opmerkelijk en ook de cultuur van inzet en hard werken zit diep verankerd. Dit alles draagt bij aan deze uitmuntendheid. Daarnaast is er die voortdurende drang om nooit genoeg te nemen met wat er al is bereikt en ernaar te streven elke dag beter te worden, zoals ik in mijn vorige antwoord al aangaf.'

Is er één gerecht dat u bijzonder graag in de kijker zet?

'Het is voor mij onmogelijk om één favoriet gerecht te kiezen. Als kok en liefhebber van de gastronomie kan ik onmogelijk één creatie boven alle andere plaatsen. Ook binnen Compartir of Disfrutar kan ik geen voorkeur uitspreken. Voor Eduard, Mateu en mezelf is elk gerecht uniek en heeft het iets bijzonders. Als het op onze kaart staat, is dat omdat wij ervan overtuigd zijn dat het een echte meerwaarde biedt.

Wanneer elk gerecht het resultaat is van hard werk, inzet en liefde voor het vak, dan wordt elk gerecht bijzonder en iets om trots op te zijn.'

Au-delà de cela, le plus important est de rester une bonne personne, honnête, professionnelle et d'avoir une envie permanente d'apprendre. Il faut garder les pieds sur terre, ne jamais laisser la notoriété monter à la tête ni se croire supérieur aux autres. Chaque jour

nous apprend quelque chose de nouveau, et nous savons que l'on n'a jamais fini d'apprendre. C'est précisément cette conviction qui nous motive : découvrir chaque jour de nouvelles choses.

“Je moet voortdurend blijven evolueren en jezelf verbeteren”

« Il faut sans cesse progresser et chercher à s'améliorer »

Comptant plus de 300 étoiles Michelin, l'Espagne est l'un des pays les plus étoilés au monde. Selon vous, cette excellence repose-t-elle avant tout sur l'extraordinaire qualité et la diversité des produits du terroir, sur l'histoire gastronomique de l'Espagne ou sur une véritable culture de l'excellence profondément ancrée ?

Tous les éléments que vous évoquez jouent un rôle important. Les produits espagnols sont d'une qualité exceptionnelle, notre tradition gastronomique est remarquable et la culture de l'effort ainsi que du travail est profondément enracinée. Tout cela contribue à cette excellence. Il y a aussi cette volonté permanente de ne jamais se satisfaire de ce qui a été accompli et de chercher à être meilleur chaque jour, comme je l'évoquais dans ma réponse précédente.

Quel plat en particulier aimeriez-vous mettre en avant ?

Il m'est impossible de choisir un plat préféré. En tant que cuisinier et passionné de gastronomie, je ne peux pas en retenir un seul. Je ne pourrais pas davantage mettre en avant un plat créé chez Compartir ou Disfrutar, car pour Eduard, Mateu et moi, chacun d'entre eux est unique et possède quelque chose de spécial. S'ils figurent à la carte de nos restaurants, c'est parce que

nous sommes convaincus qu'ils apportent chacun une véritable valeur.

Lorsque chaque plat est le fruit du travail, des efforts et de l'amour du métier, chacun devient spécial et mérite que l'on en soit fier.



Georganiseerd door het agentschap **Vocento Gastronomía** uit Bilbao, met de steun van **ICEX – Foods & Wines from Spain**, vond op donderdag 25 juni in Brussel een gastronomisch topevenement plaats, gewijd aan de promotie van Spaanse agrovoedingsproducten bij professionals op de Belgische markt. Van begin tot einde ademde dit evenement uitmuntendheid en emotie uit. Het soort ervaring waar de gewone sterveling doorgaans alleen maar van kan dromen.

Organisé par l'agence **Vocento Gastronomía** de Bilbao avec le soutien de l'**ICEX**, ce jeudi 25 juin se tenait à Bruxelles un événement de tout haut niveau, consacré à la promotion des produits agroalimentaires espagnols auprès des professionnels du marché belge. Du début à la fin, cet événement respirait l'excellence et l'émotion. ... C'est le genre d'expérience dont le commun des mortels ne peut généralement que rêver.

NO FOODWASTE



Van prehistorische overlevings-high naar no-waste in de moderne grootkeuken

Du ‘coup de chance’ préhistorique à la lutte contre le gaspillage dans les cuisines collectives modernes

Stel je voor. Het is 10.000 jaar geleden. De ochtendkou snijdt nog een beetje door jouw toch wel vrij schamele kleding van vorig seizoen. Je maag knort, en niet zo’n beetje ook. En dan, na urenlang muisstil sporen volgen... raak. Een prachtig edelhert van dik 180 kilo ligt voor je.

Wat ging er op dat moment door zo’n prehistorische jager-verzamelaar heen?

Imaginez la scène. Nous sommes il y a 10.000 ans. Le froid matinal transperce les vêtements rudimentaires que vous portez depuis bien trop longtemps. Votre estomac crie famine. Après des heures passées à suivre silencieusement une piste, enfin... un magnifique cerf d’environ 180 kilos est à portée.

Que pouvait ressentir un chasseur-cueilleur à cet instant ?

Nou, we denken zelf vaak meteen aan eten. En geloof me, die gigantische lekkere stukken vlees en het vette, voedzame merg waren destijds echt puur goud waard. Maar eigenlijk ging die vreugde véél dieper. Het was een soort overlevings-high die we ons nu bijna niet meer kunnen voorstellen. Ik vergelijk graag en filosoferen graag over normen en waarden omtrent voeding; het is eigenlijk bizar hoe 'zero waste' in die mensen toen al leefde. Niet omdat het hip was, of omdat ze zo nodig groen wilden doen, maar omdat het simpelweg het verschil maakte tussen leven en dood.

Wanneer die jager daar stond, met een bonzend hart en de adrenaline nog in de keel, zag hij niet alleen avondeten. Hij zag een complete gereedschapskist voor de hele stam.

- **De huid:** Die ging absoluut niet weg. De jagers gebruikten de hersenen van het hert. Ja, hoe bizar en vies dat ook klinkt, om de huid te looien. Die vetten maakten het leer namelijk superzacht en waterdicht. Geen overbodige luxe als je de gure herfst moet overleven zonder verwarming.
- **De pezen:** Die werden uit de poten en rug getrokken, gedroogd en helemaal uitgespleet tot supersterk naaigaren. Als dat nat werd en opdroogde, kromp het muurvast. Zonder die pezen? Vergeet die werkende pijl en boog voor de volgende jacht maar.
- **Het gewei en de botten:** Ideaal voor naalden, harpoenen om mee te vissen en beitels. Bot is taai en veerkrachtig, en eigenlijk veel minder breekbaar dan steen.
- **Zelfs de hoeven:** Die werden urenlang gekookt om supersterke beenderlijm van te maken.

Ik denk dat we dat gevoel van intense, bijna overweldigende opluchting vandaag de dag gewoon niet meer kennen. Wij rennen even snel naar de supermarkt of bestellen online een nieuwe jas als we het koud hebben. Maar toen? Toen betekende dat ene hert dat je gezin weer warme kleding had, dat de tenten gerepareerd konden worden en dat de stam weer een tijdje veilig was. Het was een gevoel van diepe, intense dankbaarheid, verbondenheid met de groep en... tja, pure euforie. Een biologische high die hen het vertrouwen gaf: we redden het wel weer even.

Misschien moeten we af en toe met net zoveel ontzag naar onze spullen en ons eten kijken als die jager 10.000 jaar geleden. Wat denk jij? Zouden we die prehistorische 'zero waste' mentaliteit stiekem niet een beetje terug moeten halen naar de moderne tijd?

Nous pensons spontanément à la nourriture. Et, bien sûr, ces énormes morceaux de viande et la moelle, riche en énergie, représentaient une véritable richesse. Mais la satisfaction allait bien au-delà. C'était un véritable sentiment d'euphorie lié à la survie, difficile à imaginer aujourd'hui.

J'aime comparer les différentes époques et réfléchir à notre rapport à l'alimentation. Ce qui frappe, c'est que ces populations pratiquaient déjà, sans le savoir, un véritable 'zéro déchet'.

Non pas parce que c'était une tendance ou une conviction écologique, mais simplement parce que leur survie en dépendait.

Lorsque ce chasseur se tenait devant sa proie, le cœur battant encore sous l'effet de l'adrénaline, il ne voyait pas seulement un repas. Il voyait une véritable boîte à outils pour toute la communauté.

- **La peau** n'était évidemment jamais jetée. Les cerveaux de l'animal servaient à tanner le cuir : les matières grasses rendaient la peau souple et imperméable, un atout indispensable pour affronter les rigueurs de l'hiver.

- **Les tendons**, prélevés sur les pattes et le dos, étaient séchés puis transformés en fils extrêmement résistants. Une fois humidifiés puis séchés, ils se rétractaient fortement et constituaient un matériau idéal pour fabriquer ou réparer arcs et flèches.

- **Les bois et les os** devenaient des aiguilles, des harpons pour la pêche ou encore des ciseaux. L'os est à la fois robuste, souple et souvent moins cassant que la pierre.

- **Même les sabots** étaient longuement bouillis afin d'obtenir une colle animale particulièrement solide.

Nous avons probablement perdu cette sensation de soulagement profond et de gratitude que procurait chaque ressource disponible. Aujourd'hui, nous allons simplement au supermarché ou commandons une nouvelle veste en ligne lorsqu'il fait froid. À l'époque, un seul cerf signifiait des vêtements chauds, des tentes réparées, des outils renouvelés et plusieurs semaines de sécurité pour toute la tribu.

Cette réussite procurait un sentiment d'appartenance, de reconnaissance et de confiance dans l'avenir.

Peut-être devrions-nous, nous aussi, regarder nos aliments et nos matières premières avec un peu plus de respect. Cette mentalité préhistorique du 'zéro gaspillage' mérite sans doute de retrouver sa place dans nos cuisines modernes.

En toen dacht ik: hoe doen we dat nu eigenlijk?

Want eerlijk is eerlijk, tegenwoordig is food waste een gigantisch trendy topic. Natuurlijk komt dat door de opwarming van de aarde, het is echt een 'hot topic' geworden dat we niet meer kunnen negeren. En ook wij als chefs moeten meedenken in die transitie.

Als we het woord 'transitie' horen, linken we dat tegenwoordig bijna automatisch aan de eiwitshift. Maar goed, daar gaan we nu niet te diep op inzoomen in dit artikel. Wij chefs horen dat soort dingen vaak niet zo graag, toch? We houden van onze keuzevrijheid. Dat is iets voor een volgende keer. Laten we het vandaag gewoon eens hebben over waste, of verlies.

Dat is namelijk nogal een brede noemer met verschillende parameters. Je hebt natuurlijk afval waar je simpelweg niet buiten kunt. Denk aan de schil van een wortel of het botje van een kippenbil. Maar er is ook afval door overproductie, én we hebben te maken met de derving van het bord, wat er overblijft na de maaltijd.

Zeker in de cure and care wereld (de zorgsector) is dat een ontzettend belangrijk, maar ook heel ingewikkeld verhaal. Een patiënt ligt daar over het algemeen niet op het hoogtepunt van zijn of haar leven. Eerder andersom. Dus om dan tot een maaltijd te komen die én lekker is én ook echt wordt opgegeten, dat ligt complex. Er gebeuren onderzoeken, er spelen plotseling andere prioritaire zaken in het ziekenhuis... en dat bepaalt allemaal of die maaltijd überhaupt wordt aangeraakt.

Mijn advies? Ga niet meteen als een bezetene wegen wat er allemaal terugkomt van de patiënten. Kijk eerst eens naar het verhaal vóór de maaltijd. En een heel simpele, maar cruciale parameter: **zorg dat het eten echt heel lekker is**. Dat bepaalt voor het grootste deel of die hap genomen wordt of niet.

EVEN SPARREN MET EEN EXPERT

In de aanloop naar dit artikel had ik de eer om hierover te praten met een echte expert op dit gebied: **Mélodie Arts** van **FoodWIN**. Zij hebben inmiddels enorm veel praktijkervaring opgedaan met zorginstellingen, zoals OPZ Geel, PC Sint Jan Baptist uit Zelzate, PC Ariadne uit Lede en PC Sint Amandus uit Beernem. Hun aanpak is eigenlijk heel nuchter en bestaat uit vier stappen die ze op maat van elke zorgvoorziening doorlopen:

Le gaspillage alimentaire, un enjeu majeur

Aujourd'hui, le gaspillage alimentaire est devenu un sujet incontournable. Bien sûr, le changement climatique et les enjeux environnementaux y sont pour beaucoup. En tant que chefs, nous avons nous aussi un rôle à jouer dans cette transition.

Lorsqu'on évoque le mot « transition », on pense immédiatement à la transition protéique. Mais ce sera pour une autre fois. Parlons aujourd'hui d'un sujet plus concret : les pertes alimentaires.

Celles-ci prennent plusieurs formes. Il y a d'abord les déchets inévitables, comme les épluchures ou certains os. Viennent ensuite les pertes liées à la surproduction, puis celles qui proviennent des assiettes non terminées.

Un défi particulièrement complexe dans le secteur des soins. Dans les établissements de soins, la problématique est encore plus délicate. Les patients ne traversent généralement pas la meilleure période de leur vie. Leur état de santé, leur traitement, leur appétit, les examens médicaux ou les priorités hospitalières influencent directement leur consommation alimentaire.

*Concevoir un repas qui soit à la fois équilibré, appétissant et réellement consommé constitue donc un véritable défi. Mon premier conseil serait de ne pas commencer immédiatement par peser les restes alimentaires. Il vaut mieux analyser ce qui se passe avant le repas. Et surtout, ne jamais oublier un facteur essentiel : **proposer des plats réellement savoureux**. C'est probablement le pre-*

mier déterminant de la consommation.

LES CONSEILS D'UNE EXPERTE

*Pour préparer cet article, j'ai eu le plaisir d'échanger avec **Mélodie Arts**, de **FoodWIN**, qui accompagne depuis plusieurs années des établissements de soins tels que l'OPZ (Centre public de soins psychiatriques) Geel, le CP Sint-Jan Baptist à Zelzate, le CP Ariadne à Lede ou encore le CP Sint-Amandus à Beernem.*

Leur méthode repose sur quatre étapes simples, adaptées à chaque établissement.

“De allerbeste no-waste strategie? Zorg gewoon dat het eten zó verdomd lekker is dat de vaatwasser de enige is die nog wat te doen krijgt.”

« La meilleure stratégie anti-gaspillage ? Préparer des plats tellement délicieux que le seul à avoir encore du travail sera le lave-vaisselle. »

1. Meten = weten

Alles begint met een nulmeting. Die meting laat precies zien hoeveel en waar er voedsel verloren gaat in jouw keuken. Zo breng je de grootste knelpunten in kaart en zie je meteen waar de besparingen liggen.

2. Strategie

Samen met het team stel je een actieplan op. Co-creatie is hier echt het toverwoord. Als iedereen meedenkt, gaat het plan ook echt leven op de werkvloer.

3. Tijd voor actie!

Dan is het tijd om dingen uit te proberen. Mijn tip: gooi het roer niet meteen in één keer helemaal om. Begin klein en bouw dat rustig uit. Evalueer wat wel en niet werkt, deel de resultaten met je medewerkers en gasten, en hou de moed erin bij je team!

4. Meet wat je presteert

Aan het einde doe je een impactmeting. Wat hebben we gered? Hoeveel euro's hebben we bespaard en hoeveel CO₂-uitstoot hebben we vermeden? Dat is hét moment om je successen te vieren, desnoods met een persmoment. ...→

www.foodwin.org

1. Mesurer pour comprendre

Tout commence par un état des lieux. Cette première analyse permet d'identifier précisément les quantités de nourriture perdues ainsi que les étapes où elles surviennent. Les principaux leviers d'amélioration apparaissent alors clairement.

2. Élaborer une stratégie

Avec les équipes, un plan d'action est construit en co-création. Cette implication du personnel est essentielle pour garantir l'adhésion et assurer le succès du projet.

3. Passer à l'action

Les premières mesures sont ensuite testées. Mieux vaut avancer progressivement que bouleverser toute l'organisation d'un seul coup. Les résultats sont évalués, partagés avec les collaborateurs et les bénéficiaires, puis les actions sont ajustées.

4. Mesurer les résultats

Une nouvelle évaluation permet enfin de mesurer les effets concrets du projet : quantité de nourriture sauvée, économies réalisées et réduction des émissions de CO₂. C'est également l'occasion de valoriser les succès obtenus. ...→



“Respect voor het ingrediënt is niet hip of nieuw. Het is de oudste wet van ons vak: wat met zorg en liefde is gemaakt, gooi je niet zomaar in de vuilnisbak.”

« Le respect de l'ingrédient n'est ni une mode ni une nouveauté. C'est tout simplement la règle la plus ancienne de notre métier : ce qui a été produit et cuisiné avec soin ne mérite jamais de finir à la poubelle. »





DE HARDE CIJFERS

Soms helpt het om de directie of de gemeente even met de neus op de feiten te drukken. Wist je trouwens dat er een handige subsidie loopt? Onder de noemer **Gemeente voor de Toekomst** draagt de Provincie West-Vlaanderen de helft van de kosten, en de gemeente de andere helft. Dat maakt de drempel om hiermee te starten wel heel erg laag.

Als je de gemeente of je eigen management mee aan boord wilt krijgen, gooi dan gerust deze gemiddelde resultaten van een FoodWIN-traject op tafel:

- **Minder afval:** We moeten als horeca en catering flink aan de bak om de Europese doelstelling van -30% tegen 2030 (OVAM) te halen. Met zo'n traject redt een zorgvoorziening gemiddeld **8.000 kg voedsel per jaar**. Dat is nogal wat.
- **Geld besparen:** Voedsel weggooien is letterlijk geld weggooien. Je gooit niet alleen afval weg, maar ook je inkoop- en bereidingskosten. Puur qua inkoop kost een ton voedselverspilling in een grootkeuken al snel zo'n **€ 1.500 tot € 2.000**. Gemiddeld levert een traject een **besparing op van € 10.000**. Geld dat je wel beter kunt gebruiken.
- **Goed voor het milieu:** Het levert ook nog eens een gemiddelde CO₂-reductie op van **25 ton per jaar**.

Of het nu gaat om die jager van 10.000 jaar geleden die met diep ontzag elk botje van zijn prooi benutte, of om ons in de keuken vandaag de dag: respect voor wat we op het bord leggen, is eigenlijk gewoon heel logisch. Misschien moeten we die oeroude mentaliteit weer wat vaker de keuken in blazen.

Al die regeltjes voelen soms misschien als een beperking van je culinaire vrijheid. Begrijpelijk, we zijn tenslotte trots op ons eigen smaakgevoel. Maar eigenlijk is no-waste juist de ultieme test voor je vakmanschap. Een mooi stuk vlees bakken kan bijna iedereen wel. Maar van 'vergeten' restjes of overschotten iets sensationeels maken waar een kwetsbare gast oprecht van opfleurt?

Dat is de echte magie van de chef. Pure kunst.

LES CHIFFRES PARLENT D'EUX-MÊMES

*Pour convaincre une direction ou une administration communale, quelques données suffisent souvent. En Flandre occidentale, le programme **Gemeente voor de Toekomst** permet notamment de financer ce type d'accompagnement : la Province prend en charge la moitié des coûts et la commune l'autre moitié, réduisant considérablement le seuil d'investissement.*

Les résultats moyens observés lors d'un accompagnement FoodWIN sont éloquentes :

- **Moins de gaspillage :** les cuisines professionnelles doivent contribuer à atteindre l'objectif européen de réduction de 30 % du gaspillage alimentaire d'ici 2030. Un établissement de soins économe en moyenne près de **8 tonnes de nourriture par an**.
- **Des économies substantielles :** jeter de la nourriture, c'est aussi gaspiller les coûts d'achat, de préparation et d'énergie. Une tonne de gaspillage représente déjà entre **1500 et 2000 euros** de denrées perdues. Au total, un accompagnement permet en moyenne de réaliser **10.000 euros d'économies**.
- **Un bénéfice environnemental :** chaque projet réduit également les émissions de CO₂ d'environ **25 tonnes par an**.

Qu'il s'agisse du chasseur préhistorique qui valorisait chaque partie de sa proie ou du chef d'aujourd'hui qui cherche à limiter les pertes, le principe reste identique : respecter l'ingrédient.

Toutes les contraintes qui entourent aujourd'hui le gaspillage alimentaire peuvent parfois sembler limiter notre liberté créative. Pourtant, le véritable défi du métier est peut-être précisément là.

Cuire une belle pièce de viande est à la portée de nombreux cuisiniers. Transformer des surplus ou des ingrédients oubliés en un plat remarquable, capable de procurer du plaisir à un convive parfois fragile, voilà ce qui révèle tout le talent d'un chef. C'est là que réside la véritable magie de notre métier.



Hotelscholen en het grote belang van kookwedstrijden

Les écoles hôtelières et l'importance des concours culinaires

Wat is het belang van deelname aan kookwedstrijden voor de professionele ontwikkeling van leerlingen aan onze hotelscholen? We stelden de vraag aan Curtis Mulpas, leraar keuken aan de afdeling Hôtellerie/ Restauration van IPES Wavre en culinair docent bij Horeca Formation Wallonie in Namen.

Quelle est l'importance de la participation aux concours culinaires dans le développement professionnel des élèves des écoles hôtelières ? Nous avons posé la question à Curtis Mulpas, professeur de cuisine à la section Hôtellerie/ Restauration de l'IPES Wavre et formateur culinaire chez Horeca Formation Wallonie à Namur.



“Elke wedstrijd is een nieuwe stap die me in staat stelt te blijven leren”

Voor **Curtis Mulpas**, die zelf aan verschillende nationale en internationale kookwedstrijden deelnam en er ook een aantal in de wacht sleepte, is er alvast geen twijfel mogelijk.

“Voor mij zijn wedstrijden een ware leerschool, zo stelt hij. Ze stellen je in staat om jezelf constant te bevragen, vooruitgang te boeken, te leren omgaan met stress, je werk te organiseren en naar uitmuntendheid te streven. Ze dwingen je ook om uit je routine te breken en te concurreren met de besten. Dit is wat een chef laat evolueren. Ik heb mijn carrière altijd rond deze filosofie opgebouwd, of het nu als kandidaat, coach of jurylid was.

Ook nu nog blijf ik mezelf uitdagen door me voor te bereiden op de **Meilleurs Ouvriers de France** (Beste Ambachtsman van Frankrijk) wedstrijd en de **Jean Delaveyne Trofee**, waarvan de finale op 3 november 2026 in Parijs plaatsvindt. Deze uitdagingen vormen ook de basis voor mijn werk als trainer en de cursussen die ik ontwikkel bij **Art & Gastronomie**”.

Aan welke wedstrijden heb je al deelgenomen en met welke resultaten?

“In de loop der jaren heb ik de kans gehad om deel te nemen aan talloze nationale en internationale wedstrijden. Ik heb België vertegenwoordigd op de **Bocuse d’Or Europe** en de **Bocuse d’Or World Final**, als souschef van **Martino Ruggieri**. Daarnaast heb ik deelgenomen aan **Objectif Top Chef**, de **Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs-competitie**, de **PALUX Innovation Award** en vele andere wedstrijden als coach en jurylid.” →



Curtis Mulpas

→ au concours **Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs**, au **PALUX Innovation Award**, ainsi qu’à de nombreuses compétitions en tant que coach et membre de jury.” →

Pour **Curtis Mulpas**, qui a lui-même participé à de nombreux concours culinaires nationaux et internationaux, remportant plusieurs distinctions, il n’y a aucun doute sur la question.

« Pour moi, les concours sont une véritable école de la vie. Ils permettent de se remettre constamment en question, de progresser, d’apprendre à gérer le stress, à organiser son travail et à viser l’excellence. Ils obligent aussi à sortir de sa routine et à se mesurer aux meilleurs. C’est ce qui fait évoluer un chef. J’ai toujours construit ma carrière autour de cette philosophie, que ce soit comme candidat, coach ou membre de jury.

Aujourd’hui encore, je continue à me lancer des défis en préparant le concours des **Meilleurs Ouvriers de France** ainsi que le **Trophée Jean Delaveyne**, dont la finale aura lieu le 3 novembre 2026 à Paris. Ces défis nourrissent également mon travail de formateur et les formations que je développe au sein d’**Art & Gastronomie**. »

À quels concours avez-vous participé et quels résultats avez-vous obtenus ?

« Au fil des années, j’ai eu la chance de participer à de nombreux concours nationaux et internationaux. J’ai représenté la Belgique au **Bocuse d’Or Europe** ainsi qu’à la **Finale mondiale du Bocuse d’Or** en tant que sous-chef de **Martino Ruggieri**. J’ai également participé à **Objectif Top Chef**,



Waarom is deelname voor studenten belangrijk? Wat leren ze van deze wedstrijden en hoe bereiden ze zich voor?

“Wedstrijden versnellen hun leerproces enorm. In slechts enkele weken ontwikkelen ze vaardigheden waar ze anders jaren over zouden doen om ze onder de knie te krijgen. Ze leren nauwgezet werken, en streven naar precisie, timemanagement, teamwork, communicatie, maar ook bescheidenheid. De voorbereiding is zeer intensief. We houden talloze oefensessies, analyseren elk detail, timen onze recepten en werken aan kooktechnieken, smaakbalans, opmaak en stressbeheersing. Er wordt dus niets aan het toeval overgelaten”.

Aan welke wedstrijden nemen jullie dit jaar deel?

“Samen met de studenten van IPES Waver blijven we deelnemen aan diverse wedstrijden om hen zoveel mogelijk praktijkervaring te laten opdoen. Zelf blijf ik me voorbereiden op de wedstrijd Meilleurs Ouvriers de France (Beste Ambachtslieden van Frankrijk) en de Jean Delaveyne-trofee in Parijs. Mijn doel is om mezelf te blijven verbeteren en tegelijkertijd deze cultuur van uitmuntendheid door te geven aan de jongere generatie”.

Wat is de toekomstige strategie van IPES Waver wat betreft wedstrijden en professionaliseringsinitiatieven?

“Onze ambitie is ongetwijfeld om van IPES Waver een toonaangevende instelling op het gebied van professionalisering te maken. Wedstrijden vormen een integraal onderdeel van onze onderwijsaanpak, net als stages, samenwerkingen met chefs, demonstraties, gastronomische evenementen en partnerschappen met bedrijven.

We willen ook het aantal praktijkgerichte projecten uitbreiden, zodat studenten hun toekomstige beroep al kunnen ervaren nog voordat hun opleiding is afgerond. Dit is ook de filosofie die ik uitdraag via ‘Art & Gastronomy’: bruggen slaan tussen onderwijs, wedstrijden en het werkveld om jongeren naar uitmuntendheid te begeleiden. Onze overwinning tijdens de recente editie van de

Pourquoi est-il important que les étudiants participent à ces concours ? Que leur apportent-ils et comment les préparez-vous ?

« Les concours accélèrent considérablement leur apprentissage. En quelques semaines seulement, ils développent des compétences qu'il leur faudrait autrement des années pour acquérir. Ils apprennent la rigueur, la précision, la gestion du temps, le travail en équipe, la communication, mais aussi l'humilité.

La préparation est très intensive. Nous organisons de nombreuses séances d'entraînement, analysons chaque détail, chronométrons nos recettes et travaillons les techniques culinaires, l'équilibre des saveurs, le dressage et la gestion du stress. Rien n'est laissé au hasard. »

À quels concours participez-vous cette année ?

« Avec les étudiants de l'IPES Wavre, nous continuons à participer à différents concours afin de leur offrir un maximum d'expériences pratiques. Pour ma part, je poursuis ma préparation au concours des Meilleurs Ouvriers de France ainsi qu'au Trophée Jean Delaveyne à Paris. Mon objectif est de continuer à progresser tout en transmettant cette culture de l'excellence à la jeune génération. »

Quelle est la stratégie future de l'IPES Wavre en matière de concours et de professionnalisation ?

« Notre ambition est clairement de faire de l'IPES Wavre une référence en matière de professionnalisation. Les concours font partie intégrante de notre approche pédagogique, au même titre que les stages, les collaborations avec des chefs, les démonstrations, les événements gastronomiques et les partenariats avec les entreprises.

Nous souhaitons également développer davantage de projets pratiques afin que les élèves puissent vivre leur futur métier avant même la fin de leur formation. C'est aussi la philosophie que je défends à travers Art & Gastronomy : créer des passerelles entre l'enseignement, les concours et le monde professionnel afin d'accompagner



ART &
GASTRONOMY



'Dia de la Tapa' in de faciliteiten van Excellis in Evere (zie elders in dit nummer) bewijst dat deze aanpak zijn vruchten afwerpt. Het motiveert ons ook om nog een stap verder te gaan”.

Voor het IPES Waver is er trouwens een serieuze infrastructurele uitbreiding op komst. In november aanstaande staat er immers een verhuis naar een nieuwbouw met 2 geheel nieuwe keukens op het programma, net tegenover het huidige gebouw aan de Quai des Huîtres gelegen.

“Met deze nieuwe faciliteiten, benadrukken we onze ambitie om onze groei binnen het landschap van Waalse hotelscholen te versterken, aldus Curtis Mulpas. De nieuwbouwkeuken zal uitgerust worden met de allernieuwste keukentoestellen, zodat we de leerlingen maximaal kunnen voorbereiden op hun latere beroepsleven”.

De keuken zal geïnstalleerd worden door een sinds 1985 toonaangevende constructeur van professionele grootkeuken- en koelapparatuur. Het bedrijf levert innovatieve keukenoplossingen aan duizenden Horecaondernemingen door heel Europa, en is dus een mooie referentie in het vak.

“Het zou kunnen dat we bepaalde modules van de bestaande keuken zullen integreren bij de overstap; dat beslissen we pas in een later stadium. Een tweede optie is dat we deze modules overbrengen naar andere hotelscholen in Wallonië. Op die manier gaat het materiaal zeker niet verloren”.

De nieuwe faciliteiten zullen het ook mogelijk maken om het huidig aantal leerlingen dat de afdeling hotel-school aan IPES Waver volgt ...→

les jeunes vers l'excellence. Notre victoire lors de la récente édition du Dia de la Tapa, organisée dans les installations d'Excellis à Evere (voir ailleurs dans ce numéro), démontre que cette approche porte ses fruits. Cela nous encourage à aller encore plus loin. »

Par ailleurs, l'IPES Wavre s'apprête à connaître une importante extension de ses infrastructures. Dès le mois de novembre prochain, l'école emménagera dans un tout nouveau bâtiment situé juste en face des installations actuelles, Quai des Huîtres, et disposant de deux cuisines entièrement neuves.

« Avec ces nouvelles installations, nous affirmons notre volonté de renforcer notre développement au sein du paysage des écoles hôtelières wallonnes, explique Curtis Mulpas. Les nouvelles cuisines seront équipées des technologies les plus modernes afin de préparer au mieux nos élèves à leur future carrière professionnelle. »

La cuisine sera installée par un constructeur de référence, leader depuis 1985 dans le domaine des équipements professionnels de cuisine et de réfrigération. L'entreprise fournit des solutions innovantes à des milliers d'établissements Horeca à travers l'Europe.

« Il est possible que nous réintégrons certains modules de notre cuisine actuelle dans les nouvelles installations, mais cette décision sera prise ultérieurement. Une autre possibilité serait de transférer ces équipements vers d'autres écoles hôtelières en Wallonie afin qu'ils continuent à être utilisés. »

Ces nouvelles infrastructures permettront également d'augmenter le nombre d'élèves inscrits à la section ...→



Afi collin-lucy®

GRUPE
FURNOTEL

SOFRASPEED®

ULTRASNELLE

BAKOVEN



BAK SNEL EN GOED!



**OPWARMEN MET BEHOUD
VAN DE KNAPPERIGHEID
& KROKANTHEID!**



UW CONTACT

Christophe DAXHELET

+32 472 11 05 74

christophe.daxhelet@collin-lucy.com

www.collin-lucy.be

(90 op een totaal van 800 leerlingen voor alle afdelingen samen) op te voeren.

Hoe wil de hotelschool zich nu verder profileren?

“We willen zowel onze goede relaties met collega-hotelscholen behouden als onze eigenheid verder uitbouwen door op uitmuntendheid te mikken. We organiseren ook steeds meer en meer kookwedstrijden, en winnen er ook veel. Dat heeft zeker te maken met de nieuwe leraarséquipe die hier sinds enkele jaren geleden aan de slag is gegaan.

De leraarséquipe van de hotelafdeling bestaat, naast Curtis Mulpas zelf, uit **Merric Maes** (leraar traiteur-pâtisserie), **Laurence Renaudin** (lerares keuken derde en vierde jaar), **Laura Boe** (lerares zaal) **Coline Deleuze** en **Mateo Maldague**. Allen zijn ze enthousiast wanneer we hen interpellieren over hun beroep.

“Ik hou ervan om mijn kennis aan de leerlingen door te kunnen geven, aldus **Merric Maes**, die gedurende 12 jaar als chocolatier aan de slag was bij het huis **Pierre Marcolini**, en nadien ook als chef optrad in verschillende hotels. Samen met mijn collega's vormen we een jong en dynamisch team dat een mooie visie over het beroep

hôtelière de l'IPES Wavre, qui accueille actuellement 90 étudiants sur un total de 800 élèves toutes sections confondues.

Comment l'école entend-elle poursuivre son développement ?

« Nous souhaitons maintenir les excellentes relations que nous entretenons avec les autres écoles hôtelières tout en affirmant davantage notre propre identité à travers une recherche permanente de l'excellence. Nous organisons de plus en plus de concours culinaires et nous remportons de nombreux prix. Cela est certainement lié à la nouvelle équipe pédagogique qui a rejoint l'établissement il y a quelques années. »

*L'équipe enseignante de la section hôtelière se compose, outre Curtis Mulpas, de **Merric Maes** (professeur de traiteur-pâtisserie), **Laurence Renaudin** (professeure de cuisine en troisième et quatrième années), **Laura Boe** (professeure en service de salle) **Coline Deleuze** et **Mateo Maldague**. Tous témoignent avec enthousiasme de leur métier.*

*« J'aime transmettre mon savoir aux élèves, explique **Merric Maes**, qui a travaillé pendant douze ans comme chocolatier chez **Pierre Marcolini** avant d'exercer comme chef dans plusieurs hôtels. Avec*



De leerkrachten van het IPES Wavre, met vlnr. Merric Maes (leraar traiteur-pâtisserie), Laurence Renaudin (lerares keuken derde en vierde jaar), Laura Boe (lerares zaal) en Curtis Mulpas (leraar keuken): "We willen onze passie overbrengen op de leerlingen"

Les enseignants de l'IPES de Wavre, avec, de gauche à droite : Merric Maes (professeur de restauration et de pâtisserie), Laurence Renaudin (professeure de cuisine en troisième et quatrième années), Laura Boe (professeure de service en salle) et Curtis Mulpas (professeur de cuisine) : « Nous voulons transmettre notre passion aux élèves. »



kan overbrengen op de jongeren. Ook al is ons beroep niet altijd even gemakkelijk, op het terrein is er een gastronomisch aanbod voor iedereen, wat maakt dat jongeren een specifieke keuze binnen de ruime horecasector kunnen maken om aan de slag te gaan. Waarmee ik bedoel: voorheen was de horeca eerder eenzijdig-klassiek ingesteld, terwijl er anno 2026 heelwat horecaconcepten bestaan waarvan er wel eentje zal zijn waarin de jongeren zich kunnen vinden bij hun beroepskeuze”.

“De beste manier om jongeren te motiveren om in het beroep te stappen is inderdaad om uw eigen passie voor het beroep aan hen over te dragen”, zo pikt **Laurence Renaudin** in.

“Ons beroep is er één dat draait om het overdragen van kennis en het delen ervan”, bevestigt ook **Laura Boe**, de lerares zaal die sinds begin van het jaar aan de slag is gegaan bij IPES Waver.

Hoe zien zij de toekomst van de hotelscholen en de horeca in een constant evoluerende tijdsgeest?

“Hotelscholen zijn en zullen steeds belangrijk blijven voor het ontwikkelen van competenties, en we zullen onze oud-leerlingen ook blijven volgen op het terrein, aldus Curtis Mulpas. Momenteel hebben we nog geen vereniging van oud-leerlingen, maar dat is misschien wel een idee om in een verder stadium te gaan ontwikkelen”.

“Zelf vind ik het wel een beetje jammer dat er momenteel geen vestigingswet bestaat in de horeca, besluit Laurence Renaudin. Dat brengt immers degenen die over een diploma beschikken in gevaar”.

WWW.IPESWAVRE.BE

mes collègues, nous formons une équipe jeune et dynamique qui partage une vision moderne du métier. Même si notre profession n'est pas toujours facile, l'offre gastronomique est aujourd'hui extrêmement diversifiée. Les jeunes peuvent ainsi trouver un concept Horeca qui correspond réellement à leurs aspirations. Autrefois, l'Horeca était beaucoup plus classique; en 2026, il existe une multitude de concepts dans lesquels chacun peut se reconnaître. »

« La meilleure façon de motiver les jeunes à choisir ce métier est de leur transmettre sa propre passion », ajoute **Laurence Renaudin**.

« Notre métier repose avant tout sur la transmission des connaissances et le partage », confirme également **Laura Boe**, professeure de salle arrivée à l'IPES Wavre au début de cette année.

Comment voient-ils l'avenir des écoles hôtelières et de l'Horeca dans un monde en constante évolution ?

« Les écoles hôtelières resteront toujours essentielles pour développer les compétences des futurs professionnels, conclut Curtis Mulpas. Nous souhaitons également continuer à suivre le parcours de nos anciens élèves. Nous ne disposons pas encore d'une association d'anciens, mais c'est une piste que nous aimerions développer à l'avenir. »

« Personnellement, je trouve regrettable qu'il n'existe actuellement aucune loi d'établissement spécifique pour exercer dans l'Horeca, conclut Laurence Renaudin. Cette situation pénalise finalement les personnes qui ont suivi une véritable formation et obtenu un diplôme. »

Afi collin-lucy®

GROUPE
FURNOTEL

SOFRASPEED®

FOUR À CUISSON

ULTRA-RAPIDE



CUISINEZ VITE & BIEN !



RÉCHAUFFER TOUT EN
GARDANT LE **CROUSTILLANT**
& **LE CROQUANT !**



VOTRE CONTACT

Christophe DAXHELET

+32 472 11 05 74

christophe.daxhelet@collin-lucy.com

www.collin-lucy.be



**Toegankelijke drankenopleidingen
zijn essentieel voor drukgevoelige Horeca**

***Des formations en boissons accessibles : un atout
essentiel pour un secteur Horeca sous pression***

Op restaurant verwachten gasten meer van drankadvies dan vroeger. Onder druk van de inflatie daalt het uitgavenpatroon en stijgen de verwachtingen rond service, beleving en kennis. Een gast verwacht niet alleen een mooie kaart, maar ook hulp bij het kiezen van een passende wijn, bier, aperitief of alcoholvrij alternatief. Tijdens een drukke service komen dergelijke drankvragen vaak terecht bij medewerkers die geen specialist zijn.

Horeca Forma en **WineWise** zorgen nu meer voor toegankelijke drankopleidingen die niets kosten maar wel renderen. Zo wordt niet enkel een belangrijke financiële drempel weggenomen, maar belandt kennis ook bij de juiste mensen.

Voor een Horecasector onder druk ligt daar de grootste opportuniteit om het verschil te maken. Restaurants die kwalitatief zaalpersoneel met drankenkennis kunnen voorschotelen aan hun klanten, hebben dus een streepje voor.

Of die dranken nu wijn, bier of spirits zijn, kelners en zaalpersoneel opteren bij het serveren nog te vaak voor de veilige optie. Door dit gebrek aan kennis en zelfvertrouwen bieden ze minder persoonlijk advies aan de gast, waardoor een gevoel van 'minder waar voor je geld' ontstaat.

WineWise en Horeca Forma Vlaanderen bundelen dan ook de krachten om drankopleidingen toegankelijker te maken door het aanbieden van verschillende **WSET-cursussen**.

“De WSET-kwalificaties worden wereldwijd erkend als de internationale standaard op het gebied van kennis van wijn, bier en spirits. Of iemand net een carrière start of al een gevestigde waarde of professional is, de verschillende niveaus zorgen dat je levenslang kan blijven leren, wat enorm belangrijk is de dag van vandaag”, aldus **Sybille Troubleyn** van WineWise. Bijkomend probleem voor een Horecazaak met een gebrek aan kennis is dat niet enkel de gast in de kou blijft staan, maar dat ook het contact met de drankenleverancier puur een financiële transactie wordt in plaats van een interactie die de zaak versterkt. Hierdoor ontstaat een mismatch in assortiment, vraag en aanbod.”

→



Au restaurant, les clients attendent aujourd'hui bien davantage de conseils en matière de boissons qu'auparavant. Sous l'effet de l'inflation, les dépenses diminuent tandis que les attentes en matière de service, d'expérience et d'expertise augmentent. Les clients souhaitent non seulement découvrir une belle carte, mais aussi être guidés dans le choix d'un vin, d'une bière, d'un apéritif ou d'une alternative sans alcool. Or, en plein service, ces questions sont souvent adressées à des collaborateurs qui ne sont pas des spécialistes.

Horeca Forma et WineWise proposent désormais des formations en boissons accessibles et gratuites, qui offrent pourtant un véritable retour sur investissement. Elles suppriment ainsi un obstacle financier important tout en permettant aux bonnes personnes d'acquérir les connaissances nécessaires.

Pour un secteur Horeca confronté à de nombreuses difficultés, il s'agit d'une formidable opportunité de faire la différence. Les établissements capables d'offrir un personnel de salle maîtrisant les boissons disposent d'un réel avantage concurrentiel.

Qu'il s'agisse de vin, de bière ou de spiritueux, les serveurs et collaborateurs de salle optent encore trop souvent pour la solution la plus sûre lorsqu'ils conseillent leurs clients. Par manque de connaissances ou de confiance en eux, ils donnent des recommandations moins personnalisées, ce qui peut laisser au client l'impression d'en avoir moins pour son argent.

*C'est pourquoi WineWise et Horeca Forma Vlaanderen unissent leurs forces afin de rendre les formations en boissons plus accessibles grâce à différentes **formations WSET**.*

*« Les qualifications WSET sont reconnues dans le monde entier comme la référence internationale en matière de connaissances des vins, des bières et des spiritueux. Que l'on débute sa carrière ou que l'on soit déjà un professionnel confirmé, les différents niveaux permettent de continuer à se former tout au long de sa vie, ce qui est essentiel aujourd'hui », explique **Sybille Troubleyn** de WineWise.*

Elle souligne également qu'un manque de connaissances pénalise non seulement le client, mais transforme aussi la relation avec le fournisseur de boissons en une simple transaction commerciale, au lieu d'un véritable partenariat créateur de valeur. Cela entraîne souvent un décalage entre l'assortiment proposé et les attentes de la clientèle.

En proposant gratuitement les formations d'initiation WSET niveau 1 en vin, en bière et en spiritueux, ainsi qu'un système de remboursement pour les niveaux supérieurs, Horeca Forma réduit considérablement le seuil d'accès. Les employeurs disposent en outre d'un excellent outil de motivation pour leur personnel. Un véritable gagnant-gagnant, puisque les formations WSET débouchent sur un certificat reconnu à l'international, ouvrant de nouvelles perspectives professionnelles tout en améliorant l'expérience offerte aux clients.

→

**“Het behalen van de
Young Sommelier Award of
Excellence 2026 is een extra
stimulus om naar WSET
level 4 door te groeien”**

**« L'obtention du Young
Sommelier Award of
Excellence 2026 est une
motivation supplémentaire
pour passer au niveau 4
du WSET. »**



Door de instapcursussen WSET level 1 in wijn, WSET level 1 in bier en WSET level 1 in spirits aan te bieden en de verdiepende opleidingen van een terugbetalingssysteem te voorzien, verlaagt de drempel tot deelname. Bovendien biedt het werkgevers de kans om gemotiveerd personeel een mooie incentive aan te reiken. Een win-win voor beide partijen, want een WSET-opleiding komt met een internationaal erkend certificaat dat niet enkel deuren opent maar ook voor een betere beleving zorgt in de zaak.

“De aandacht van de consument verschuift van kwantiteit naar kwaliteit, aldus Horeca Forma-directeur **Robin Vanderelst**, en voor een horecasector onder druk ligt daar de grootste opportuniteit om het verschil te maken. Het eerste dat op tafel komt, is een drankje. Horecapersoneel moet dan ook de kans krijgen om zich te kunnen verdiepen in de wereld van de dranken met het oog op kwalitatief advies. We willen dat ze zelf groeien om de zaak te laten groeien zonder dat de zaakvoerder zich blauw hoeft te betalen.”

Naast de verschillende WSET-opleidingen lanceert Horeca Forma ook een Mixology-traject met de naam **‘Raise the bar’**. Met dit traject kunnen (beginnende) bartenders hun skills stapsgewijs verbeteren met opleidingen van **Ran Van Ongevalle, Hannes Desmedt** en **Dave Aertgeerts**. Deze zijn perfect te volgen in combinatie met de WSET-opleidingen Spirits.

Deze opleidingen zijn in de eerste plaats voor werknemers in loondienst (Horecasector PC 302). Ze kunnen tot één jaar na het laatste contract opgestart worden, en mikken zowel op sommeliers als kelners, zaalpersoneel, chefs en bartenders. Ben je horecawerkgever (PC 302), dan krijg je sowieso één opleiding naar keuze en toegang tot het gehele aanbod als minstens één van de werknemers minstens één opleiding volgt.

LUCAS ERNES: “IK WIL DE BESTE SOMMELIER VAN BELGIË WORDEN”

Dat de WSET-opleidingen helpen om het steeds kritischer wordende publiek beter te adviseren, wordt ook beaamd door **Lucas Ernes**, de sommelier van restaurant **Imprévu** in Houthalen die onlangs de **Young Sommelier Award of Excellence 2026**, georganiseerd door de **VVS (Vereniging Vlaamse Sommeliers)**, in de wacht sleepte. Opleidingsgewijs klom hij alvast op tot **WSET level 3**.

Hoe ben je in de wijnwereld terechtgekomen?

“In 2019 ben ik als jobstudent kunnen beginnen (ik liep geen hotschool maar wel klassieke humaniora) op het **Domein Marsnil** in Batsheers, waar ik mij onder de vleugels van chef **Frederik Cornelis** in het wijngeveken heb kunnen verdiepen, aldus de 25-jarige Lucas Ernes. Nadien ben ik aan de slag gegaan in restaurant **Table’O** van chef **Mitchell Merola**, die ik nadien gevolgd heb naar Imprévu in Houthalen, en dit sinds de opstart van het restaurant nu 3 jaar geleden.

Ik heb mijn functie van sommelier gecombineerd met een opleiding WSET level 1. Ondertussen ben ik opgeklommen tot WSET level 3, in de hoop om nog tot WSET level 4 door te stoten”.

Zijn de gasten niet veeleisender geworden in hun wijnkeuze?

“Gasten hebben alleszins meer wijnkennis dan vroeger, zijn mondiger geworden en geven ook aan naar welke wijntypes hun ...→

« Les consommateurs privilégient désormais davantage la qualité que la quantité, explique **Robin Vanderelst**, directeur de Horeca Forma. Pour un secteur Horeca sous pression, c’est précisément là que réside la plus grande opportunité de se distinguer. La première chose qui arrive sur la table est une boisson. Il est donc essentiel que le personnel puisse approfondir ses connaissances afin de conseiller les clients avec compétence. Nous voulons leur permettre de progresser pour faire grandir leur établissement, sans que cela ne représente un coût excessif pour l’employeur. »

En complément des différentes formations WSET, Horeca Forma lance également un parcours de mixologie baptisé **‘Raise the Bar’**. Ce programme permet aux bartenders, débutants comme confirmés, de développer progressivement leurs compétences grâce aux formations dispensées par **Ran Van Ongevalle, Hannes Desmedt** et **Dave Aertgeerts**. Ces modules se combinent parfaitement avec les formations WSET consacrées aux spiritueux.

Ces formations s’adressent en priorité aux salariés de la commission paritaire 302. Elles peuvent être entamées jusqu’à un an après la fin du dernier contrat de travail et concernent aussi bien les sommeliers que les serveurs, le personnel de salle, les chefs de cuisine ou les bartenders.

Les employeurs Horeca (CP 302) bénéficient quant à eux d’une formation gratuite au choix et d’un accès à l’ensemble de l’offre dès lors qu’au moins un collaborateur suit une formation.

LUCAS ERNES : « JE VEUX DEVENIR LE MEILLEUR SOMMELIER DE BELGIË »

Le fait que les formations WSET permettent de mieux conseiller une clientèle toujours plus exigeante est également confirmé par **Lucas Ernes**, sommelier du restaurant **Imprévu** à Houthalen. Celui-ci a récemment remporté le **Young Sommelier Award of Excellence 2026**, organisé par la **VVS (Vereniging Vlaamse Sommeliers)**. Sur le plan de la formation, il a déjà atteint le **niveau 3 du WSET**.

Comment êtes-vous entré dans l’univers du vin ?

« En 2019, j’ai commencé comme étudiant jobiste au **Domaine Marsnil**, à Batsheers. Je n’ai pas suivi une école hôtelière, mais des humanités classiques. Sous la direction du chef **Frederik Cornelis**, j’ai pu découvrir et approfondir le monde du vin », explique Lucas Ernes, aujourd’hui âgé de 25 ans.

« J’ai ensuite travaillé au restaurant **Table’O** du chef **Mitchell Merola**, que j’ai suivi lorsqu’il a ouvert Imprévu à Houthalen il y a maintenant trois ans.

J’ai combiné mon travail de sommelier avec une formation WSET niveau 1. Depuis, j’ai progressé jusqu’au niveau 3 et j’espère un jour atteindre le niveau 4. »

Les clients sont-ils devenus plus exigeants dans leurs choix de vins ?

« Ils possèdent en tout cas davantage de connaissances qu’autrefois. Ils expriment plus facilement leurs préférences et savent quel style de vin ils recherchent.

Comme tout est devenu plus cher, ils veulent naturellement obtenir un bon rapport qualité-prix, ce qui est parfaitement ...→

voorkeur gaat. Natuurlijk, en ook omdat alles zo duur is geworden, willen gasten waar voor hun geld; terecht overigens. Het toegenomen bewustzijn om niet onder invloed te rijden maakt dat ze ook wat voorzichtiger zijn geworden in hun aankoopgedrag, en kwaliteit boven kwantiteit prefereren”.

Stappen gasten mee in het Belgische wijnverhaal?

“Ze kunnen het in het juiste perspectief plaatsen, in die zin dat ze beseffen dat Belgische wijnen verhoudingsgewijs duurder zijn door de hogere arbeidskost in vergelijking met klassieke wijnlanden, alsook door de beperkte jaarcapaciteit van Belgische wijnen. Maar zeker met de mousserende wijnen kan ons land de vergelijking doorstaan met andere landen”.

Voor de wijnkelder van Imprévu selecteerde je een 700tal wijnen. Hoe ging dat in zijn werk?

“Ik mikte in eerste instantie op klassiekers uit vooral de Bourgogne en vervolgens de Bordeaux-streek, waarna ik een persoonlijke keuze begon op te lijsten, ook mede op basis van bezoeken aan de wijngaarden zelf, vaak in het gezelschap van een aantal andere sommeliers. Maar: het is een organisch proces dat constant verandert, en je moet de evoluties op de wijnmarkt blijven volgen. Het komt er immers ook op aan om vooral de vaste gasten te kunnen verrassen met nieuwe wijnkeuzes. Gasten kijken ook naar de storytelling van een wijndomein en/of van een specifieke fles. Kortom, er is veel meer interactieve communicatie ontstaan met de gasten, terwijl het vroeger misschien vooral een ex-cathedra verhaal was. Ik prefereer de huidige evolutie”.

Hoe zie je de toekomst van de restaurantwereld verder evolueren?

“Ik hoop dat die er rooskleurig zal uitzien, want in vele restaurants geldt dat de bezetting de ene maand hoog tot zeer hoog is, terwijl de andere maand wat minder scoort, zonder dat daar een aanwijsbare reden voor is. Toekomstgericht lijkt het me weinig waarschijnlijk dat ik zelf een restaurant opstart, maar het is wél mijn ambitie om uit te groeien tot de beste sommelier van het land”.

compréhensible. Le fait que davantage de personnes souhaitent éviter de conduire sous l'influence de l'alcool les rend également plus prudentes dans leurs achats. Elles privilégient désormais davantage la qualité que la quantité. »

“Het komt er immers ook op aan om vooral de vaste gasten te kunnen verrassen met nieuwe wijnkeuzes”

« Il est important de surprendre les clients fidèles avec de nouvelles découvertes »

Les clients adhèrent-ils au succès des vins belges ?

« Oui, car ils comprennent que les vins belges sont relativement plus chers en raison des coûts de main-d'œuvre plus élevés et des volumes de production limités par rapport aux grands pays viticoles. En revanche, nos vins effervescents peuvent parfaitement soutenir la comparaison avec ceux d'autres pays. »

Vous avez sélectionné quelque 700 références pour la cave d'Imprévu. Comment avez-vous procédé ?

« J'ai commencé par les grands classiques, principalement en Bourgogne puis à Bordeaux. Ensuite, j'ai constitué une sélection plus personnelle, notamment grâce aux visites de domaines viticoles que j'effectue régulièrement avec d'autres sommeliers.

Mais une cave est un projet vivant. Elle évolue en permanence et il faut suivre les tendances du marché. Il est important de surprendre les clients fidèles avec de nouvelles découvertes. Aujourd'hui, les clients s'intéressent aussi à l'histoire d'un domaine ou d'une bouteille. Les échanges sont devenus beaucoup plus interactifs qu'autrefois, où le sommelier dispensait davantage un savoir de manière descendante. Je préfère largement cette évolution. »

Comment voyez-vous l'avenir de la restauration ?

« J'espère qu'il sera positif. Beaucoup de restaurants connaissent aujourd'hui une activité très forte certains mois, puis nettement plus calme les mois suivants, sans raison apparente.

Pour ma part, je pense qu'il est peu probable que j'ouvre un jour mon propre restaurant. En revanche, mon ambition est claire : devenir le meilleur sommelier de Belgique. »



Lucas Ernes

Maak van drankenkennis een troef in je zaak

Een gast vraagt welke wijn bij zijn gerecht past. Iemand twijfelt tussen twee bieren. Of aan de bar wil iemand weten waarom die ene spirit in zijn cocktail wordt gebruikt. Dan helpt drankenkennis je om met meer vertrouwen te adviseren. Aan tafel en achter de bar. Fijn voor je klant, goed voor je zaak.

Gratis starten met WSET level 1

Wil je als horecawerknemer of -werkgever de basis van wijn, bier of spirits leren? Dan kan je via Horeca Forma gratis WSET level 1-opleidingen volgen.

Dat kan via het kalenderaanbod of in je eigen zaak, samen met je ploeg. Nieuw in het aanbod sinds dit jaar is **WSET level 1 in spirits**.

Klaar voor the next step?

Wil je nog sterker adviseren over wijn, bier of spirits? Dan werken Horeca Forma en WineWise samen voor de WSET-vervolgopleidingen. Voor deze opleidingen kan je als horecawerknemer of -werkgever een terugbetaling krijgen:

WSET level 2 in wijn
WSET level 3 in wijn
WSET level 2 in bier
WSET level 2 in spirits

De terugbetaling gebeurt alleen voor klassikale of blended opleidingen. Online opleidingen worden niet terugbetaald.

Vraag je terugbetaling altijd aan **vóór je inschrijft bij WineWise**. Mail naar opleidingen@horecaformavlaanderen.be en vermeld de opleiding, startdatum, locatie, deelnemersgegevens en bedrijfsgegevens. Binnen 2 werkdagen hoor je of je in aanmerking komt voor je terugbetaling.



Faites de la connaissance des boissons un atout pour votre établissement

Un client demande quel vin accompagnera le mieux son plat. Un autre hésite entre deux bières. Au bar, quelqu'un souhaite comprendre pourquoi un spiritueux précis est utilisé dans un cocktail. Dans toutes ces situations, une bonne connaissance des boissons vous permet de conseiller vos clients avec davantage d'assurance, aussi bien en salle qu'au bar. Un avantage pour vos clients... et pour votre établissement.

Commencez gratuitement avec le WSET niveau 1

Vous êtes employé ou employeur dans l'Horeca et souhaitez acquérir les bases du vin, de la bière ou des spiritueux ? Grâce à Horeca Forma, vous pouvez suivre gratuitement les formations WSET niveau 1. Ces formations sont proposées selon le calendrier de formations ou directement dans votre établissement avec votre équipe. La grande nouveauté de cette année est le **WSET niveau 1 en spiritueux**.

Prêt à aller plus loin ?

Vous souhaitez renforcer vos compétences en matière de conseil sur le vin, la bière ou les spiritueux ? Horeca Forma et WineWise collaborent également pour les formations WSET de niveau supérieur. Les formations suivantes donnent droit à un remboursement :

WSET niveau 2 en vin
WSET niveau 3 en vin
WSET niveau 2 en bière
WSET niveau 2 en spiritueux

Le remboursement est uniquement accordé pour les formations en présentiel ou en formule blended. Les formations exclusivement en ligne ne sont pas remboursées.

Introduisez toujours votre demande de remboursement **avant votre inscription auprès de WineWise**. Envoyez un e-mail à opleidingen@horecaformavlaanderen.be en précisant la formation choisie, la date de début, le lieu, les coordonnées des participants ainsi que celles de votre entreprise. Vous recevrez une réponse dans un délai de deux jours ouvrables.

www.vlaanderen.horecaforma.be/premies/wset
www.winewise.online

**DE RESTAURANTS VAN DE TOEKOMST:
wanneer energie een ingrediënt wordt**

**LES RESTAURANTS DU FUTUR :
quand l'énergie devient un ingrédient**



Het is voor niemand een geheim: de energierekening wordt steeds gepeperder voor restauranthouders, zowel voor hun portemonnee als voor de planeet... of beter gezegd, voor de mens. Want als we het over ecologie hebben, dan gaat het niet om het redden van de aarde - die blijft wel draaien en veranderen. Wij zijn degenen die in gevaar zijn. Laten we onszelf redden door de rekening te verlagen.

In een context waarin de energieprijzen fluctueren, de marges kleiner worden en klanten steeds bewuster worden van wat ze consumeren - en hoe het wordt geproduceerd - rijst de vraag: hoe kunnen we eten blijven aanbieden zonder onze vingers te branden?

In Marseille schetst een bijzonder restaurant een antwoord. Het heet **Le Présage** en werkt niet op gas of conventionele elektriciteit. Hier wordt gekookt op zonne-energie.

WAAR GAAT DE ENERGIE IN EEN RESTAURANT NAARTOE?

Voor een restauranthouder of hoteluitbater is energie geen abstract begrip. Het is overal, altijd.

De belangrijkste verbruiksposten zijn bekend: Allereerst de keuken, hét energiehart: ovens, kookplaten, friteuses, salamanders, bain-mariepannen... Het koken vertegenwoordigt vaak meer dan de helft van het totale verbruik. Vervolgens is er de koeling: koelcellen, koelkasten en diepvriezers werken 24 uur per dag. Verwarming, ventilatie en airconditioning zijn essentieel voor het comfort van zowel de klanten als het personeel. Sanitair warm water is alomtegenwoordig in de keuken, de afwasruimte en de sanitaire voorzieningen. Tot slot is er de verlichting, vooral in etablissementen die lange openingstijden hebben.

Het resultaat: in de horeca is energie niet alleen een kostenpost, maar ook een afhankelijkheid. Een structurele verplichting die vaak lijdzaam wordt ondergaan en zelden wordt herzien.

WAT ALS ENERGIE EEN KEUZE ZOU WORDEN?

Dat is precies waar **Le Présage** het verschil maakt. Als eerste restaurant op zonne-energie van Europa maakt het gebruik van een zonneoven die tot 350°C kan bereiken dankzij een paraboolantenne die de zonnestralen concentreert. Deze technologie is intern ontwikkeld door het restaurantteam.

‘We hebben een professionele zonneoven ontwikkeld die op twee energiebronnen werkt: zonne-energie natuurlijk, maar ook →

Ce n'est un secret pour personne : la note énergétique est de plus en plus salée pour les restaurateurs, autant pour leur portefeuille que pour la planète... enfin, pour l'humain. Car lorsqu'on parle d'écologie, il ne s'agit pas de sauver la Terre - elle continuera à tourner, à se métamorphoser, toujours. C'est nous qui sommes en péril. Sauvons notre peau en diminuant l'addition.

Dans un contexte où les prix de l'énergie fluctuent, où les marges se resserrent et où les clients deviennent plus attentifs à ce qu'ils consomment - et à la manière dont c'est produit - une question s'impose : comment continuer à nourrir sans se brûler les ailes ?

À Marseille, un restaurant singulier esquisse une réponse. Il s'appelle **Le Présage** et ne fonctionne ni au gaz ni à l'électricité conventionnelle. Ici, on cuisine au soleil.

OÙ PART L'ÉNERGIE DANS UN RESTAURANT ?

Pour un restaurateur ou un hôtelier, l'énergie n'est pas un poste abstrait. Elle est partout, tout le temps.

Les principaux postes de consommation sont bien connus : La cuisine, d'abord, véritable cœur énergétique : fours, plaques, friteuses, salamandres, bains-marie... La cuisson représente souvent plus de la moitié de la consommation totale. La réfrigération, ensuite : chambres froides, frigos, congélateurs fonctionnent 24h/24. Le chauffage, la ventilation et la climatisation, essentiels au confort des clients comme des équipes. L'eau chaude sanitaire, omniprésente dans les cuisines, la plonge, les sanitaires. L'éclairage, enfin, particulièrement dans les établissements ouverts de longues heures.

Résultat : dans l'Horeca, l'énergie n'est pas seulement un coût, c'est une dépendance. Une contrainte structurelle, souvent subie, rarement repensée.

ET SI L'ÉNERGIE DEVENAIT UN CHOIX ?

C'est précisément là que **Le Présage** change la donne. Premier restaurant solaire d'Europe, il utilise un four solaire capable d'atteindre jusqu'à 350°C grâce à une parabole qui concentre les rayons du soleil. Une technologie développée en interne par l'équipe du restaurant.

luppée en interne par l'équipe du restaurant.

« Nous avons développé un fourneau de cuisine solaire professionnel qui fonctionne grâce à deux énergies : le solaire, bien sûr, mais aussi l'électricité quand il n'y a pas assez de soleil », explique **Pierre-André Aubert**, cofondateur et chef du **Présage**. →

“Een krachtig narratief instrument: koken op zonne-energie is iets anders vertellen op het bord”

« Un outil narratif puissant : cuisiner au soleil, c'est raconter autre chose dans l'assiette »



elektriciteit als er niet genoeg zon is', legt **Pierre-André Aubert**, medeoprichter en chef van Le Présage, uit.

Geen kunstgrepen, geen greenwashing: hier is energie zichtbaar, begrijpelijk, bijna pedagogisch. Zonne-energie biedt verschillende voordelen aan die bijzonder interessant zijn voor de horeca: Gratis en lokale energie, zodra de initiële investering is terugverdiend.

Sterke kostenstabiliteit, terwijl gas en elektriciteit onderhevig blijven aan de markten. Een drastische verkleining van de CO₂-voetafdruk, vooral voor koken, de meest energie-intensieve post.

Een krachtig narratief instrument: koken op zonne-energie is iets anders vertellen op het bord.

In tegenstelling tot wat vaak wordt gedacht, is zonne-energie geen fragiele of folkloristische energiebron. Het dwingt ons gewoon om het ritme, de handelingen en de tijdsduur van het koken te herzien. En misschien is dat wel de grootste kracht ervan.

ANDERS KOKEN, ANDERS DENKEN

Bij Le Présage wordt het menu aangepast aan het weer. De zon bepaalt het tempo. Dat is geen beperking, maar een filosofie: accepteren dat je niet alles kan controleren, samenwerken met de natuur in plaats van ertegenin te gaan. Die aanpak nodigt uit tot een bredere reflectie over het restaurant van de toekomst: minder energiever-slindend, veerkrachtiger, meer verankerd in zijn omgeving.

Pas d'artifice, pas de greenwashing : ici, l'énergie est visible, compréhensible, presque pédagogique. Le solaire présente plusieurs avantages particulièrement intéressants pour la restauration : Une énergie gratuite et locale, une fois l'investissement initial amorti.

Une forte stabilité des coûts, là où le gaz et l'électricité restent soumis aux marchés. Une réduction drastique de l'empreinte carbone, surtout pour la cuisson, poste le plus énergivore.

Un outil narratif puissant : cuisiner au soleil, c'est raconter autre chose dans l'assiette.

Contrairement aux idées reçues, le solaire n'est pas une énergie fragile ou folklorique. Il oblige simplement à repenser le rythme, les gestes, la temporalité de la cuisine. Et peut-être est-ce là sa plus grande force.

CUISINER AUTREMENT, PENSER AUTREMENT

Au Présage, le menu s'adapte à la météo. Le soleil dicte le tempo. Ce n'est pas une contrainte, mais une philosophie : accepter de ne pas tout contrôler, travailler avec le vivant plutôt que contre lui. Cette approche invite à une réflexion plus large sur le restaurant du futur : moins énergivore, plus résilient, plus ancré dans son territoire.

Bien sûr, tous les établissements ne pourront pas installer un four solaire demain matin. Mais l'exemple du Présage ouvre une brèche. Il montre que la transition énergétique n'est pas seulement une affaire de normes ou de subventions, mais aussi de désir, d'imaginaire et de courage.

LE FUTUR SE CUISINE MAINTENANT

Pour les professionnels de l'Horeca, l'enjeu est clair : réduire les coûts sans perdre l'âme.

Le solaire, comme d'autres solutions renouvelables, n'est pas une réponse unique, mais une piste sérieuse. Il invite à repenser la cuisine comme un écosystème, où chaque choix énergétique devient un acte économique, écologique et profondément humain.

Le restaurant du futur ne sera peut-être pas high-tech ou spectaculaire. Il sera juste plus conscient. Plus sobre. Plus libre.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans un restaurant traditionnel, jusqu'à 60 % de la consommation énergétique totale est liée à la cuisson, devant le chauffage ou la climatisation. Un simple changement de mode de cuisson peut donc avoir un impact immédiat et massif sur la facture énergétique, bien plus qu'un ajustement marginal sur l'éclairage ou les équipements annexes. C'est



Natuurlijk kunnen niet alle restaurants morgenochtend een zonneoven installeren. Maar het voorbeeld van Le Présage opent een deur. Het laat zien dat de energietransitie niet alleen een kwestie van normen of subsidies is, maar ook van verlangen, verbeeldingskracht en moed.

DE TOEKOMST WORDT NU BEREID

Voor horecaprofessionals is de uitdaging duidelijk: kosten verlagen zonder de ziel te verliezen.

Zonne-energie is, net als andere hernieuwbare oplossingen, geen eenduidig antwoord, maar wel een serieuze optie. Het nodigt uit om de keuken te zien als een ecosysteem, waarin elke energiekeuze een economische, ecologische en diep menselijke daad wordt.

Het restaurant van de toekomst zal misschien niet hightech of spectaculair zijn. Het zal gewoon bewuster zijn. Soberder. Vrijer.

WIST U DAT ?

In een traditioneel restaurant is tot 60% van het totale energieverbruik gerelateerd aan het koken, nog vóór verwarming of airconditioning. Een eenvoudige verandering in de kookmethode kan dus een onmiddellijke en enorme impact hebben op de energierekening, veel meer dan een marginale aanpassing van de verlichting of aanverwante apparatuur. Om die reden vormen innovaties op het gebied van ovens, kookplaten en kookprocessen vandaag de dag ook één van de belangrijkste hefboomen voor de energietransitie in de horeca.

KERNCIJFERS: ENERGIE EN DE HORECA

In de horecasector vertegenwoordigt energie gemiddeld 5 tot 10% van de omzet, een post die kan oplopen tot meer dan 15% voor de meest energie-intensieve of aan prijsstijgingen blootgestelde etablissementen.

Sinds 2021 hebben professionals hun energierekeningen met 30 tot 100% zien stijgen, afhankelijk van de contracten en periodes, waardoor economische modellen die al onder druk stonden door de stijging van de grondstof- en arbeidskosten, nog kwetsbaarder zijn geworden.

Volgens verschillende sectorstudies is bijna 70% van de restauranthouders vandaag van mening dat energiebeheersing een strategische uitdaging is geworden, net als bevoorrading of personeelsbeheer. Nochtans heeft minder dan een derde van hen grondig nagedacht over hun kookapparatuur en hun energieverbruik.

In die context kan elke efficiëntiewinst, elke alternatieve energiebron of elke aanpassing van de praktijken een directe impact hebben op de rentabiliteit, maar ook op het imago van het etablissement bij een klantenkring die steeds gevoeliger wordt voor milieukwesties.



aussi pour cette raison que les innovations autour des fours, des plaques et des process de cuisson constituent aujourd'hui l'un des principaux leviers de transition énergétique dans la restauration.

CHIFFRES CLÉS : ÉNERGIE & HORECA

Dans le secteur de l'Horeca, l'énergie représente en moyenne 5 à 10 % du chiffre d'affaires, un poste qui peut dépasser 15 % pour les établissements les plus énergivores ou exposés aux hausses de prix.

Depuis 2021, les professionnels ont vu leurs factures d'énergie augmenter de 30 à 100 % selon les contrats et les périodes, fragilisant des modèles économiques déjà contraints par la hausse des matières premières et des coûts de main-d'œuvre.

Selon plusieurs études sectorielles, près de 70 % des restaurateurs estiment aujourd'hui que la maîtrise de l'énergie est devenue un enjeu stratégique, au même titre que l'approvisionnement ou la gestion des équipes. Pourtant, moins d'un tiers d'entre eux ont engagé une réflexion de fond sur leurs équipements de cuisson et leurs usages énergétiques.

Dans ce contexte, chaque gain d'efficacité, chaque source d'énergie alternative ou chaque adaptation des pratiques peut avoir un impact direct sur la rentabilité, mais aussi sur l'image de l'établissement auprès d'une clientèle de plus en plus sensible aux enjeux environnementaux.



Maasmechelen Village

THE BICESTER COLLECTION

Gastvrijheid van de 21ste eeuw
L'hospitalité du XXI^e siècle



Hoe trek je bezoekers aan, hoe moedig je hen aan om langer te blijven en hoe zorg je ervoor dat een hele regio daarvan profiteert? Voor horecaprofessionals is dat een cruciale vraag geworden. In Limburg biedt Maasmechelen Village een antwoord dat verder reikt dan de grenzen van de eigen site. In vijftientig jaar tijd groeide deze lifestylebestemming uit tot een motor van een ecosysteem waarin hoteleigenaars, restauranthouders, toeristische spelers en instellingen samen één verhaal schrijven.

Lange tijd hield gastvrijheid op aan de deur van een zaak. De restauranthouder ontving zijn gasten, de hoteleigenaar de zijne, ieder met een eigen knowhow, identiteit en doelstellingen. Vandaag vervaagt die grens. Gastvrijheid begint niet langer wanneer iemand aan tafel plaatsneemt. Het begint al bij de keuze van een bestemming en gaat door tot de herinnering die de bezoeker mee naar huis neemt. Die evolutie staat centraal in wat horecaprofessionals vandaag ervaren. Bezoekers zijn niet langer op zoek naar één enkele prestatie, maar naar een opeenvolging van samenhangende ervaringen. Een mooie hotelkamer volstaat niet meer. Een uitstekende maaltijd evenmin. Wat het verschil maakt, is de onzichtbare rode draad die alle fasen van een verblijf met elkaar verbindt. Dat is precies wat het verhaal van Maasmechelen Village vertelt.

EEN REGIO DIE ZICHZELF OPNIEUW HEEFT UITGEVONDEN

Toen Maasmechelen Village vijftientig jaar geleden zijn deuren opende, zag het landschap er totaal anders uit dan vandaag. De site vestigde zich in een streek die sterk werd getekend door het mijnverleden. Het toeristische aanbod was nog beperkt, en niemand kon vermoeden dat dit deel van Limburg enkele decennia later zou uitgroeien tot een van de belangrijkste toeristische toegangspoorten van de provincie. Geleidelijk aan ontstond er een gebied rondom deze nieuwe trekpleister die de Village vormde. De opening van het **Terhills Hotel**, op wandelafstand van de Village, en later van **Terhills Resort**, vormde daarbij een belangrijke stap: een dagtrip kon voortaan vanzelf uitmonden in een weekendverblijf. Deze evolutie was echter geenszins een zorgvuldig uitgedacht plan. Ze is bijna vanzelf ontstaan. Bij Maasmechelen Village kan deze evolutie in één zin worden samengevat: **‘Onze burens zijn onze partners geworden’**.

Comment attirer les visiteurs, les inciter à prolonger leur séjour et faire en sorte que tout un territoire en bénéficie ? Pour les professionnels de l'Horeca, cette question est devenue centrale. Dans le Limbourg, Maasmechelen Village apporte une réponse qui dépasse largement les frontières de son propre site. En vingt-cinq ans, cette destination lifestyle s'est imposée comme l'un des moteurs d'un écosystème où hôteliers, restaurateurs, acteurs du tourisme et institutions apprennent à écrire une même histoire.

Pendant longtemps, l'hospitalité s'arrêtait à la porte d'un établissement. Le restaurateur accueillait ses clients, l'hôtelier recevait les

siens, chacun avec son savoir-faire, son identité et ses objectifs. Aujourd'hui, cette frontière s'estompe. L'accueil ne commence plus au moment où l'on s'assied à table. Il débute bien avant, dès le choix d'une destination, et se prolonge jusqu'au souvenir que le visiteur emportera avec lui. Cette évolution est au cœur de ce que vivent aujourd'hui les professionnels de l'Horeca. Les visiteurs ne recherchent plus une prestation isolée, mais une succession d'expériences cohérentes. Une belle chambre ne suffit plus. Un excellent repas non plus. Ce qui fait la différence, c'est le fil invisible qui relie chaque étape d'un séjour. C'est précisément ce que raconte l'histoire de Maasmechelen Village.

UN TERRITOIRE QUI S'EST RÉINVENTÉ

Lorsque le Village ouvre ses portes il y a vingt-cinq ans, le paysage est bien différent de celui que découvrent aujourd'hui les visiteurs. Le site s'implante sur un territoire marqué par son passé minier. L'offre touristique est encore limitée et personne n' imagine réellement que cette partie du Limbourg deviendra, quelques décennies plus tard, l'une des portes d'entrée touristiques de la province. Progressivement, un territoire s'est organisé autour de cette nouvelle attractivité que représentait le village. L'ouverture du **Terhills Hôtel**, accessible à pied depuis le Village, puis celle du **Terhills Resort**, ont marqué une étape importante : la visite d'une journée pouvait désormais se transformer naturellement en week-end. Cette évolution n'a pourtant rien d'un plan parfaitement dessiné. Elle s'est

construite presque organiquement. Chez Maasmechelen Village, ce développement se résume en une phrase : « Nos voisins sont devenus nos partenaires. »



Delphine Medaouri

Business Director The Bicester Collection

© dirkalexanderphotography



©dirkalexanderphotography

Waar sommigen concurrentie zouden zien, ziet de Village een echt ecosysteem van partners.

Là où certains verraient une concurrence, le Village voit en ses partenaires un véritable écosystème.

DE VILLAGE ALS KATALYSATOR VAN EEN NIEUW ECOSYSTEEM VOOR GASTVRIJHEID

Waar sommigen concurrentie zouden zien, ziet de Village een echt ecosysteem van partners. Hotels bieden kamers, wellnessfaciliteiten en congrescentra aan. Restaurants zorgen voor een gastronomische ervaring. Vrijetijdsaanbieders verrijken het verblijf. Maasmechelen Village draagt op zijn beurt bij met zijn aantrekkingskracht, zijn evenementen, zijn internationale klantenkring en zijn vermogen om bezoekersstromen te genereren. De samenwerking gaat veel verder dan een eenvoudige uitwisseling van zichtbaarheid. Chefs koken tijdens privé-evenementen in de Village. Samen met partnerbedrijven worden gezamenlijke ervaringen ontwikkeld. Arrangementen nodigen bezoekers uit om hun verblijf in de regio op een natuurlijke manier te verlengen. Die samenwerkingslogica vloeit voort uit een eenvoudige overtuiging: de gezamenlijke waarde

LE VILLAGE : CATALYSEUR D'UN NOUVEL ÉCOSYSTÈME DE L'HOSPITALITÉ

Là où certains verraient une concurrence, le Village voit en ses partenaires un véritable écosystème. Les hôtels proposent des chambres, des spas ou des centres de conférences. Les restaurants offrent une expérience gastronomique. Les acteurs du loisir enrichissent le séjour. De son côté, Maasmechelen Village apporte son attractivité, ses événements, sa clientèle internationale et sa capacité à générer du flux. Les collaborations dépassent largement le simple échange de visibilité. Des chefs viennent cuisiner lors d'événements privés organisés au Village. Des expériences communes sont imaginées avec les établissements partenaires. Des offres permettent aux visiteurs de prolonger naturellement leur séjour dans la région. Cette logique collaborative répond à une conviction simple : la valeur créée collectivement est supérieure à celle que chaque



© Maasmechelen Village

is groter dan wat elke speler afzonderlijk zou kunnen genereren. Deze logica ligt vandaag ook aan de basis van de partnerships met **La Butte aux Bois**, **Terhills Hotel**, **Kasteel van Ordingen**, **Hotel Mardaga** en **Hotel Van Oys** in Maastricht. Uiteindelijk wordt succes ook gemeten aan de hand van de 'dwell time', de tijd die bezoekers ter plaatse doorbrengen. Achter die technische term schuilt een zeer eenvoudige realiteit: Hoe meer tijd een bezoeker neemt om een plek te beleven, hoe meer waarde deze plek creëert voor alle betrokkenen in de omgeving.

WANNEER RESTAURANTS DE MOTOR ACHTER DE AANTREKKINGSKRACHT WORDEN

In elke Village van **The Bicester Collection** is een Food & Beverage-manager verantwoordelijk voor zowel de begeleiding van de bestaande horecazaken als het zoeken naar nieuwe partners en het ontwikkelen van nieuwe ervaringen. Deze organisatie zegt veel over de plaats die restaurants binnen de groep innemen. Waar food vroeger vooral als een aanvullende dienst werd gezien, is het vandaag uitgegroeid tot een volwaardige pijler van de ervaring. Lang voordat samenwerkingen tussen mode en gastronomie wereldwijd een trend werden, experimenteerde Maasmechelen Village al met dit concept. Zo verwelkomde de Village pop-ups van **Have A Roll** en **Jimmy's Burgers**, alsook oesterbars en lobster rolls, die op dat moment nauwelijks bekend waren. De Village vormt ook een ideaal testplatform voor jonge horeconcepten. Sommige maken er hun eerste opwachting in Limburg, testen er hun aanbod, ontmoeten een internationaal publiek en zetten van daaruit de stap naar verdere groei.



acteur pourrait générer individuellement. C'est d'ailleurs cette logique qui guide aujourd'hui les partenariats développés avec **La Butte aux Bois**, le **Terhills Hôtel**, le **Kasteel van Ordingen**, **l'Hôtel Mardaga** ou encore **l'hôtel Van Oys** à Maastricht. Car, au fond, la réussite se mesure aussi au 'dwell time' ou le temps passé sur place. Derrière ce terme un peu technique se cache une réalité très simple : plus un visiteur prend le temps de vivre un lieu, plus celui-ci crée de la valeur pour l'ensemble des acteurs qui l'entourent.

QUAND LA RESTAURATION DEVIENT UN MOTEUR D'ATTRACTIVITÉ

Dans chacun des Villages de **The Bicester Collection**, un responsable Food & Beverage est chargé non seulement d'accompagner les établissements Horeca existants, mais aussi d'identifier de nouveaux partenaires et de faire émerger de nouvelles expériences. Cette organisation en dit long sur la place accordée à la restauration au sein du groupe. Longtemps considérée comme un service complémentaire, l'offre food est devenue un véritable pilier de l'expérience. Bien avant que les collaborations entre mode et gastronomie deviennent une tendance internationale, Maasmechelen Village expérimentait déjà cette approche. Le Village a accueilli des pop-up imaginés avec **Have A Roll** et **Jimmy's Burgers**, aussi des bars à huîtres et des lobster rolls alors encore confidentiels. Le Village constitue également un formidable terrain d'essai pour de jeunes concepts Horeca. Certains y effectuent leur première apparition dans le Limbourg, testent leur offre, rencontrent une clientèle internationale avant d'envisager d'autres développements.







©dirkalexanderphotography

Waar food vroeger vooral als een aanvullende dienst werd gezien, is het vandaag uitgegroeid tot een volwaardige pijler van de ervaring.

Longtemps considérée comme un service complémentaire, l'offre food est devenue un véritable pilier de l'expérience.

LOKAAL DENKEN DANKZIJ EEN INTERNATIONALE VISIE

Maasmechelen Village werkt nooit op zichzelf. Binnen The Bicester Collection wisselen de teams voortdurend ideeën, concepten en best practices uit. Een initiatief uit de buurt van Londen, een samenwerking uit een Spaanse Village of een elders getest concept kunnen nieuwe inspiratie bieden voor Limburg.

Maar die inspiratie werkt in beide richtingen. In samenwerking met **Visit Flanders**, reisbureaus en diverse institutionele partners draagt Maasmechelen Village vandaag actief bij aan de promotie van een hele regio bij bezoekers die soms van de andere kant van de wereld komen.

GASTVRIJHEID VAN DE 21STE EEUW

Misschien ligt daar wel de essentie van gastvrijheid van de 21ste eeuw: niet langer in de kwaliteit van één enkele zaak, maar in het vermogen van een hele regio om samenwerkingsverbanden aan te gaan. In Maasmechelen Village wordt die evolutie samengevat in een zin die bijna een motto is geworden: 'Onze burenen zijn onze partners geworden.'

PENSER LOCAL GRÂCE À UNE VISION INTERNATIONALE

*Maasmechelen Village ne travaille jamais en vase clos. Au sein de The Bicester Collection, les équipes échangent en permanence leurs idées, leurs concepts et leurs meilleures pratiques. Une initiative observée près de Londres, une collaboration développée dans un Village espagnol ou un concept testé ailleurs peuvent nourrir la réflexion menée dans le Limbourg. Mais l'inspiration circule dans les deux sens. En collaboration avec **Visit Flanders**, des agences de voyage et plusieurs partenaires institutionnels, il contribue aujourd'hui à faire découvrir toute une région à une clientèle venue parfois de l'autre bout du monde.*

L'HOSPITALITÉ DU XXI^e SIÈCLE

Au fond, c'est peut-être là que réside l'hospitalité du XXI^e siècle : non plus dans la qualité d'un établissement pris isolément, mais dans la capacité d'un territoire à créer des alliances. À Maasmechelen Village, cette évolution tient en une formule devenue presque une devise : « Nos voisins sont devenus nos partenaires. »



Slimmer inkopen, breder inzetten: meer waarde uit minder producten

***Acheter plus intelligemment, exploiter davantage :
tirer plus de valeur avec moins de produits***

In een markt waarin marges onder druk staan en personeel schaars is, zoeken horecaprofessionals naar slimme manieren om hun keukens efficiënter én winstgevend te maken. Slim inkopen is daarbij essentieel.

Eén product dat je in meerdere toepassingen kunt gebruiken, helpt verspilling verminderen, bespaart tijd en verbetert de marge. Zonder concessies aan smaak of beleving.



Dans un marché où les marges sont sous pression et où le personnel se fait rare, les professionnels de l'Horeca recherchent des solutions pour rendre leur cuisine plus efficace et plus rentable. Une politique d'achats intelligente est un levier essentiel.

Utiliser un même produit dans plusieurs préparations permet de limiter le gaspillage, de gagner du temps et d'améliorer la rentabilité, sans faire le moindre compromis sur le goût ni sur l'expérience client.

Slimmer inkopen, slimmer koken

Een uitgebreid menu vraagt vaak om een volle koelcel en een complexe inkoop. Dat leidt tot hogere kosten, derving en minder overzicht. Steeds meer horecaondernemers stappen daarom over op multifunctionele producten die in uiteenlopende gerechten passen.

Een goed voorbeeld zijn de kipproducten van **Tyson**. Ondernemers gebruiken slechts een paar producten, maar zetten deze op slimme manieren in: van borrelhap tot hoofdgerecht.

Eén product, talloze toepassingen

De **Southern Fried Crispy Chicken Mini Filet 53g** van Tyson blinkt hierin uit. Deze malse mini-filet met Southern-Fried kruiden en crunchy bite is breed inzetbaar. Ze vormen een neutrale, krokante basis waarop je makkelijk seizoens- of regio invloeden kunt toepassen.

Twee mini-filets vormen samen een volwaardige burger, maar in stukjes gesneden ideaal voor wraps, salades of bowls. Met een passende saus wordt dezelfde filet een borrelhap of kindvriendelijke snack. Zelfs een Aziatisch gerecht, zoals een crispy kip katsu, is zo gemaakt. Met minimale aanpassingen creëer je telkens een nieuwe beleving.

Dankzij deze veelzijdigheid kun je met een kleinere voorraad toch een breed menu aanbieden. Dat betekent minder derving, minder opslagruimte meer overzicht én een hogere omzet per product.

Waarde toevoegen met een twist

Met kleine toevoegingen verhoog je eenvoudig de waarde van een gerecht. Eén basisproduct kan zo meerdere eetmomenten, prijsklassen en doelgroepen bedienen, terwijl de marge stijgt. De Southern Fried Crispy Chicken Mini Filet wordt moeiteloos een:

- snelle lunchklassieker met frisse saus,
- luxe dinerburger met pittige toppings,
- snackvariant op de borrelkaart.

Acheter plus intelligemment, cuisiner plus efficacement

Une carte très étendue implique souvent une chambre froide bien remplie et des achats complexes. Résultat : des coûts plus élevés, davantage de pertes et une gestion moins claire des stocks. C'est pourquoi de plus en plus d'établissements optent pour des produits multifonctionnels, capables de s'intégrer dans une grande variété de recettes.

*Les produits de poulet **Tyson** en sont un excellent exemple. Avec seulement quelques références, les restaurateurs peuvent créer une multitude de préparations, de l'apéritif au plat principal.*

Un seul produit, une multitude d'applications

Le **Southern Fried Crispy Chicken Mini Filet 53 g** de Tyson illustre parfaitement cette polyvalence. Ce mini-filet

tendre, relevé d'un assaisonnement Southern Fried et doté d'un enrobage délicieusement croustillant, s'adapte à une infinité de recettes. Sa base neutre et croquante permet d'y apporter facilement une touche saisonnière ou régionale.

Deux mini-filets composent un burger généreux, tandis que découpés en morceaux, ils trouvent naturellement leur place dans des wraps, des salades ou des bowls. Accompagnés d'une sauce adaptée, ils deviennent un snack à partager ou une proposition idéale pour les enfants. Ils se prêtent également à des préparations d'inspiration asiatique, comme un crispy chicken katsu. Avec quelques adaptations seulement, vous créez à chaque fois une nouvelle expérience gustative.

Cette polyvalence permet de proposer une carte variée avec un stock réduit. À la clé : moins de pertes, moins d'espace de stockage, une meilleure maîtrise des stocks et une rentabilité accrue pour chaque produit.





Eén ingrediënt, verschillende belevingen: pure efficiëntie die je in staat stelt met één product meerdere prijspunten te bedienen.

Spicy & trending: kip blijft hot

Kip - vooral crispy, spicy en snackable - blijft populair. Door simpel te variëren met sauzen of toppings wissel je snel van smaak. Serveer dezelfde mini filet 's middags als **Hot Honey Bite** 's avonds als **Smokey BBQ Mini**. Zo speel je in op trends zonder extra complexiteit.

Minder complexiteit, meer rendement

Bedrijven die hun assortiment versimpelen, behalen vaak een betere marge en minder verspilling. Het werken met een beperkt aantal multifunctionele producten creëert rust in de keuken, grip op voorraad en constante kwaliteit. Dat resulteert in lagere kosten, hogere omloopsnelheid en een flexibel, toekomstbestendig menu.

Créer davantage de valeur avec une simple touche d'originalité

Quelques ingrédients ou garnitures bien choisis suffisent à augmenter la valeur perçue d'un plat. Un même produit de base peut ainsi répondre à plusieurs moments de consommation, différentes gammes de prix et divers publics, tout en améliorant la marge.

Le Southern Fried Crispy Chicken Mini Filet se transforme ainsi facilement en :

- un classique du déjeuner accompagné d'une sauce fraîche ;
- un burger premium agrémenté de toppings relevés ;
- un snack gourmand à la carte des apéritifs.

Un seul ingrédient, plusieurs expériences : une efficacité maximale qui permet de couvrir différents niveaux de prix avec un même produit.

Épicé et tendance : le poulet reste une valeur sûre

Le poulet, et plus particulièrement les versions croustillantes, épicées et faciles à partager, continue de séduire les consommateurs. En variant simplement les sauces ou les toppings, il est possible de renouveler rapidement les saveurs. Servez par exemple le même mini-filet en **Hot Honey Bite** le midi et en **Smokey BBQ Mini** le soir. Vous suivez ainsi les tendances sans alourdir l'organisation en cuisine.

Moins de complexité, plus de rentabilité

Les établissements qui simplifient leur assortiment constatent souvent une amélioration de leurs marges et une réduction du gaspillage. Travailler avec un nombre limité de produits multifonctionnels apporte davantage de sérénité en cuisine, une meilleure gestion des stocks et une qualité constante.

Le résultat : des coûts maîtrisés, une rotation des produits plus rapide et une carte flexible, rentable et tournée vers l'avenir.

Meer weten?

Weten hoe jij jouw menukaart slimmer kunt opbouwen met multifunctionele producten? Neem contact op met **Frio Food** voor meer informatie of een inspirerend adviesgesprek.



En savoir plus ?

Vous souhaitez construire une carte plus performante grâce à des produits multifonctionnels ? Contactez **Frio Food** pour obtenir davantage d'informations ou bénéficier d'un entretien-conseil personnalisé.

TASTE

Nicolas Decloedt

humus x hortense



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Tien jaar geleden was het openen van een gastronomisch restaurant dat volledig aan plantaardige producten was gewijd, bijna een gok. Vandaag is humus x hortense uitgegroeid tot een vaste waarde binnen de plantaardige gastronomie. Het restaurant is het resultaat van het werk van Nicolas Decloedt en Caroline Baerten, een duo dat een coherente en geëngageerde visie op koken uitdraagt. Ter gelegenheid van het tienjarig bestaan van humus x hortense komt Nicolas Decloedt terug op dit bijzondere avontuur, zijn kijk op de evolutie van de plantaardige gastronomie en zijn overtuiging dat een restaurant op zijn eigen manier kan bijdragen aan een betere wereld.

Hoe kijk je tien jaar later terug op de gok die humus x hortense was? Met welke ingesteldheid zijn jij en Caroline er destijds aan begonnen?

Ik herinner me dat we gewoon zeiden: 'We gaan een klein restaurantje openen.' We stelden ons een klein restaurant voor, met een team van vier mensen, hooguit vijf. Uiteindelijk waren we na amper een paar maanden al met veel meer. Het grappige is dat mensen ons zelfs in de tijd van de tables d'hôtes al zeiden dat we enorm creatief waren en veel talent hadden. Maar ik begreep niet echt wat ze daarmee bedoelden. Voor mij deden we gewoon wat we graag deden, met de middelen die we hadden. De echte uitdaging kwam pas daarna: leren om een groeiend team te leiden en daarbij trouw te blijven aan onze waarden.

Jullie spreken liever over 'botanische keuken' dan over plantaardige keuken. Waarom kiezen jullie voor die benaming?

Wat wij doen is volledig plantaardig. We gebruiken absoluut geen enkel product van dierlijke oorsprong, zelfs geen honing. Maar eigenlijk geven we de voorkeur aan positieve termen. Woorden als vegetarisch of veganistisch definiëren een keuken op basis van wat ze uitsluit. Wij spreken liever over botanische keuken, omdat die plantaardige producten centraal plaatst. Het is geen keuken die wordt gedefinieerd door verboden, maar door wat ze viert. Voor ons vertegenwoordigt die term veel beter waar wij voor staan.

Il y a dix ans, ouvrir un restaurant gastronomique entièrement consacré au végétal relevait presque du pari. Aujourd'hui, humus x hortense s'est imposé comme une référence incontournable de la gastronomie végétale. Le restaurant est le fruit du travail de Nicolas Decloedt et Caroline Baerten, un duo qui défend une vision cohérente et engagée de la cuisine. À l'occasion des dix ans de humus x hortense, Nicolas Decloedt revient sur cette aventure singulière, son regard sur l'évolution de la gastronomie végétale et sa conviction qu'un restaurant peut, à sa manière, contribuer à rendre le monde un peu meilleur.

Dix ans plus tard, quel regard portes-tu sur le pari qu'a représenté humus x hortense ? Dans quel état d'esprit étiez-vous, Caroline et toi, au moment de vous lancer ?

Je me souviens qu'on disait simplement : « On va ouvrir un petit restaurant. » On imaginait un établissement de petite taille, où toute l'équipe compterait quatre personnes, cinq grand maximum. Finalement, après quelques mois à peine, nous étions déjà beaucoup plus nombreux. Ce qui est amusant, c'est que, même à l'époque des tables d'hôtes, beaucoup de gens nous disaient déjà que nous avions énormément de créativité et de talent. Mais je ne comprenais pas vraiment ce qu'ils voulaient dire. Pour moi, nous faisons simplement ce que nous avons envie de faire, avec les moyens dont nous disposons. Ensuite, le vrai défi a été tout autre : apprendre à gérer une équipe qui grandit, tout en restant fidèle à nos valeurs.

Vous parlez davantage de 'cuisine botanique' que de cuisine végétalienne. Pourquoi ce choix de vocabulaire ?

Ce que nous faisons est entièrement végétalien. Nous n'utilisons absolument aucun produit d'origine animale, pas même le miel. Mais, en réalité, nous préférons employer des termes positifs. Les mots végétarien ou végétalien définissent une cuisine par ce qu'elle exclut. Nous préférons parler de cuisine botanique, parce qu'elle met les produits végétaux à l'honneur. Ce n'est pas une cuisine définie par des interdits, mais par ce qu'elle célèbre. Pour nous, ce terme est beaucoup plus représentatif de notre démarche.





Welke plantaardige producten zijn volgens jou nog grotendeels onontgonnen terrein voor de gastronomie?

Dat zijn er ontzettend veel. We mogen niet vergeten dat de plantaardige gastronomie nog erg jong is. Pas sinds vijf of zes jaar kent ze een echte internationale ontwikkeling. Vandaag zijn er misschien vijftien tot twintig restaurants wereldwijd die op een echt hoog gastronomisch niveau volledig plantaardig werken. Die evolutie heeft geleid tot tal van nieuwe technieken. Methoden die vroeger uitsluitend voor vlees of vis werden gebruikt, worden nu toegepast op groenten. Dat opent enorm veel nieuwe mogelijkheden, zowel qua textuur als qua smaak. We blijven technieken verkennen, nieuwe combinaties ontdekken en bouwen stap voor stap aan een echte culinaire taal rond plantaardige producten.

Hoe gaan jullie het tienjarig bestaan van humus x hortense vieren?

We organiseren drie diners in de loop van het jaar en in aanwezigheid van de producenten met wie we al jarenlang samenwerken. Bij elk diner zullen drie of vier producenten aanwezig zijn om hun verhaal te vertellen. Zonder hen zouden we simpelweg niet kunnen doen wat we vandaag doen. Daarnaast plannen we ook een meer besloten evenement voor onze trouwe klanten.

Jullie zijn geëvolueerd van tables d'hôtes naar een Michelinster. Heeft die erkenning jullie manier van werken veranderd of extra druk met zich meegebracht?

Eerlijk gezegd niet echt. Onze eigen lat heeft altijd veel hoger gelegen dan wat eender welke gids ons zou kunnen opleggen. Het behalen van een Michelinster is nooit ons echte doel geweest. Onze ambitie is eigenlijk veel eenvoudiger: het restaurant creëren waar we zelf als telkens opnieuw naartoe zouden willen gaan als klant.



HUMUS X HORTENSE

De Vergnies straat 2,
1050 Brussel (Elsene)
www.humushortense.be

Quels sont, selon toi, les produits végétaux qui restent encore largement à explorer par la gastronomie ?

Il y en a énormément. Il faut se rappeler que la gastronomie végétale est encore très jeune. Cela fait seulement cinq ou six ans qu'elle connaît un véritable développement à l'échelle internationale. Aujourd'hui, il existe peut-être quinze ou vingt restaurants dans le monde qui travaillent le végétal à un niveau gastronomique vraiment élevé. Cette évolution a permis l'apparition de nombreuses nouvelles techniques. On adapte aujourd'hui aux légumes des méthodes qui étaient autrefois réservées à la viande ou au poisson. Cela ouvre énormément de nouvelles possibilités, tant au niveau des textures que des saveurs. Nous explorons les techniques, nous découvrons de nouvelles associations et nous continuons à construire un véritable langage culinaire autour du végétal.

Comment allez-vous célébrer les dix ans de humus x hortense ?

Nous allons organiser trois repas au cours de l'année, en présence des producteurs avec lesquels nous travaillons depuis longtemps. À chaque dîner, trois ou quatre producteurs seront présents pour raconter leur travail. Sans eux, nous ne pourrions tout simplement pas faire ce que nous faisons aujourd'hui. Nous prévoyons aussi un événement plus privé destiné à nos clients fidèles.

Vous êtes passés des tables d'hôtes à l'étoile Michelin. Cette reconnaissance a-t-elle changé votre manière de travailler ou ajouté une forme de pression ?

Honnêtement, pas vraiment. Parce que notre niveau d'exigence envers nous-mêmes a toujours été bien supérieur à celui que pourrait nous imposer n'importe quel guide. Notre véritable objectif n'a jamais été d'obtenir une étoile. Notre ambition est beaucoup plus simple : créer le restaurant dans lequel nous aimerions nous-mêmes revenir comme clients.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



GEMARINEERDE KOMKOMMER

yoghurtmousse van zonnebloempitten – consommé van groene paprika

CONCOMBRE MARINÉ

mousse de yaourt de graines de tournesol – consommé de poivron vert

Yoghurt van zonnebloempitten

600 g zonnebloempitten

Blancheer de zonnebloempitten zodat ze gemakkelijker kunnen worden gepeld. Wrijf ze vervolgens onder stromend water om de vliesjes te verwijderen. Mix ze in de Thermomix met zoveel mogelijk water tot een smeuïge textuur. Verwarm tot 60 °C en laat afkoelen tot 25 °C. Voeg 100 ml kombuchazuurdesem (of yoghurt van de vorige dag) toe en laat 36 uur fermenteren bij kamertemperatuur. Laat uitlekken in een kaasdoek.

Mousse

100 g huisgemaakte yoghurt / 40 g kojiwater / 8 g appelazijn / 3 g zout / 10 g palatinose / 1,5 g agaragar / 12 g maïszetmeel / 20 g gekookte quinoa / 35 g huisgemaakte yoghurt / 40 g opgeklopte room

Los de yoghurt, het kojiwater, de azijn, het zout en de palatinose op. Voeg de agaragar, het maïszetmeel en de quinoa toe, breng het geheel aan de kook en laat het vervolgens opstijven. Voeg de rest van de yoghurt toe, mix en haal door een puntzeef. Voeg voorzichtig de opgeklopte room toe. Verdeel in vormpjes, laat opstijven in de koelkast en hol vervolgens uit met een Parijse lepel.

Komkommer

Snijd de komkommer in zeer dunne plakjes (1 mm). Meng 100 g komkommersap met 1 g zout en 0,5 g citroenzuur. Laat de plakjes hierin marinieren.

Oregano-olie

200 g verse oregano / 1 l neutrale olie

Mix zeer fijn, filter door een kaasdoek en bewaar koel.

Vocht van groene paprika

600 g groene paprika (schoongemaakt) / 100 g komkommer / 4 g knoflook / 200 g bleekselderij / 200 g courgette / 30 g sjalot / 100 g kojiwater / 24 g zout / 100 g klassieke bouillon / 54 g witte balsamicoazijn / 12 g Worcestershiresaus / 160 g gefermenteerd sap

Mix alles grof. Vries het mengsel in en laat het vervolgens ontdooien terwijl het uitlekt in een kaasdoek, zodat een heldere vloeistof ontstaat.

Compote van groene chilipeper

30 g sjalot / 8 g knoflook / 10 g palatinose / 130 g appelsap / 200 g groene paprika, ontveld / 18 g groene chilipeper, zonder zaadjes / 1/2 laurierblad / 20 g rijststroop / 1,8 g oregano

Maak een soffritto met de sjalot en de knoflook. Voeg de palatinose toe en laat licht karamelliseren. Blus met het appelsap en laat inkoken. Voeg de in brunoise gesneden paprika en chilipeper samen met het laurierblad toe, en laat zacht koken tot het mengsel is ingedikt. Voeg de rijststroop toe en laat licht karamelliseren. Haal van het vuur en meng er de fijngehakte oregano door.

Opmaak

Vul de yoghurtmousse met compote van groene chilipeper. Bedek deze mousse vervolgens met de plakjes komkommer, breng op smaak met oregano-olie en serveer met het vocht van groene paprika.

Yaourt de tournesol

600 g de graines de tournesol

Blanchissez les graines afin de les éplucher, puis frottez-les sous l'eau pour retirer les peaux. Mixez au Thermomix avec le maximum d'eau jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Chauffez à 60 °C, puis laissez refroidir à 25 °C. Incorporez 100 ml de levain de kombucha (ou de yaourt de la veille) et laissez fermenter 36 h à température ambiante. Égouttez dans une étamine.

Mousse

100 g de yaourt maison / 40 g d'eau de koji / 8 g de vinaigre de cidre / 3 g de sel / 10 g de palatinose / 1,5 g d'agar-agar / 12 g de fécule de maïs / 20 g de quinoa cuit / 35 g de yaourt maison / 40 g de crème fouettée

Faites dissoudre le yaourt, l'eau de koji, le vinaigre, le sel et la palatinose. Ajoutez l'agar-agar, la fécule et le quinoa, portez à ébullition puis laissez prendre. Incorporez le reste du yaourt, mixez et passez au chinois fin. Ajoutez délicatement la crème fouettée. Moulez, réservez au froid puis creusez à l'aide d'une cuillère parisienne.

Concombre

Taillez le concombre en fines tranches (1 mm). Mélangez 100 g de jus de concombre, 1 g de sel et 0,5 g d'acide citrique, puis faites-y mariner les tranches.

Huile d'origan

200 g d'origan frais / 1 l d'huile neutre

Mixez finement, filtrez à l'étamine et conservez au frais.

Eau de poivron vert

600 g de poivron vert (nettoyé) / 100 g de concombre / 4 g d'ail / 200 g de céleri branche / 200 g de courgette / 30 g d'échalote / 24 g de sel / 100 g de bouillon classique / 100 g d'eau de koji / 54 g de vinaigre balsamique blanc / 12 g de sauce Worcestershire / 160 g de jus fermenté

Mixez grossièrement l'ensemble. Congelez puis laissez décongeler en égouttant dans une mousseline afin d'obtenir une eau limpide.

Compote de piment vert

30 g d'échalote / 8 g d'ail / 10 g de palatinose / 130 g de jus de pomme / 200 g de poivron vert, pelé / 18 g de piment vert, épiné / 1/2 feuille de laurier / 20 g de sirop de riz / 1,8 g d'origan

Réalisez un soffritto avec l'échalote et l'ail. Ajoutez la palatinose et laissez légèrement caraméliser. Déglacez au jus de pomme et faites réduire. Ajoutez le poivron et le piment taillés en brunoise avec le laurier, puis faites cuire doucement jusqu'à réduction. Incorporez le sirop de riz et laissez légèrement caraméliser. Hors du feu, ajoutez l'origan finement haché.

Dressage

Farcissez la mousse de yaourt de compote de piment vert. Recouvrez-la de tranches de concombre, assaisonnez d'huile d'origan et servez avec l'eau de poivron vert.



OLIFANTENLOOK

belugalinzen – kaas van pompoenpitten – bonenkruid

AIL ÉLÉPHANT

*lentilles beluga – fromage de graines de potiron – sarriette***Olifantenlook**

Maak de stengels van de olifantenlook schoon. Gaar ze in de stoomoven op 92 °C en koel ze onmiddellijk af in ijswater.

Kaas van pompoenpitten

Pompoenpitten / water / 3 % zout

Laat de pompoenpitten 3 tot 4 dagen fermenteren. Mix 400 g gefermenteerde pompoenpitten met water tot een plantaardige melk. Verwarm deze zeer zachtjes tot de massa stremt. Pers uit, laat afkoelen en pekel in een oplossing van 5 %. Laat uitlekken en omhul met een mengsel van gelijke delen kikkererwtenmeel en koji-sporen. Laat rijpen in een fermentatiekast bij 30 °C, koel af, vacumeer en laat vervolgens minstens 3 dagen verder rijpen.

Linzenrisotto

Belugalinzen / sjalot / knoflook / klassieke bouillon / boter / linzenmiso / tamari / zout

Spoel de linzen tweemaal. Fruit de sjalot en de knoflook, fijn gesneden in brunoise. Voeg de linzen toe en gaar ze geleidelijk met de bouillon, zoals een risotto. Laat afkoelen en emulgeer vervolgens met de boter, de linzenmiso, de tamari en het zout.

Bonenkruidsaus

50 g gefermenteerd sap / 100 g gastrique / 20 g witte wijn / 16 g wittewijnazijn / 70 g bonenkruidolie / 80 g room / 40 g linzenmiso / 0,2 g xanthaangom / 3 g zout / 12 g edelgistvlokken / 24 g vers bonenkruid

Meng alle ingrediënten, laat infuseren en filter vervolgens.

Dresseren

Bak de stengels olifantenlook kort aan in olie, kruid ze en snijd ze op de gewenste lengte. Halveer de bloemknoppen, bak ze in de pan en blus af met witte wijn.

Dresseer de linzenrisotto, schik de bloemknoppen en de stengels olifantenlook erop, voeg de kaas van pompoenpitten toe, werk af met enkele tijmbloemen en nappeer met de bonenkruidsaus.

Ail éléphant

Nettoyez les tiges d'ail éléphant. Faites-les cuire à la vapeur à 92 °C, puis refroidir dans une eau glacée.

Fromage de graines de potiron

Graines de potiron / eau / 3 % de sel

Faites fermenter les graines 3 à 4 jours. Mixez 400 g de graines fermentées avec de l'eau afin d'obtenir un lait végétal, puis chauffez-le très doucement jusqu'au caillage. Pressez, laissez refroidir et saumurez dans une solution à 5 %. Egouttez, puis enrobez d'un mélange à parts égales de farine de pois chiches et de spores de koji. Faites affiner en chambre de fermentation à 30 °C, refroidissez, puis mettez sous vide et laissez maturer au minimum 3 jours.

Risotto de lentilles

Lentilles beluga / échalote / ail / bouillon classique / beurre / miso de lentilles / tamari / sel

Rincez les lentilles à deux reprises. Faites suer l'échalote et l'ail en brunoise, ajoutez les lentilles puis faites cuire progressivement au bouillon, comme un risotto. Refroidissez, puis émulsionnez avec le beurre, le miso de lentilles, le tamari et le sel.

Sauce à la sarriette

50 g de jus fermenté / 100 g de gastrique / 20 g de vin blanc / 16 g de vinaigre de vin blanc / 70 g d'huile de sarriette / 80 g de crème / 40 g de miso de lentilles / 0,2 g de xanthane / 3 g de sel / 12 g de levure en flocons / 24 g de sarriette fraîche

Mélangez l'ensemble des ingrédients, laissez infuser puis filtrez.

Dressage

Marquez les tiges d'ail éléphant à l'huile et assaisonnez-les, puis détaillez-les à la longueur souhaitée. Coupez les bourgeons en deux, poêlez-les et déglacez au vin blanc.

Dressez le risotto de lentilles, disposez les bourgeons et les tiges d'ail, ajoutez le fromage de graines de potiron, quelques fleurs de thym et terminez avec la sauce à la sarriette.



AARDBEIEN

pistache – magnolia

FRAISES

pistache – magnolia

Magnolia-ijs

200 g magnoliawater / 225 g room / 40 g gepekeld magnoliabloemen / 15 g gember / 29 g suiker / 25,3 g trisol / 25,3 g rijststroop / 22,7 g inuline / 1 g zout / 4 g guar gom / 0,3 g citroenzuur

Mix alle ingrediënten, draai tot ijs in de ijsmachine en bewaar in de diepvries.

Magnoliazout

Pekel van 8 % / Fijn zout (2 keer het gewicht van het pekelresidu)

Droog de pekel volledig uit. Voeg vervolgens tweemaal het gewicht van het overgebleven residu aan fijn zout toe en mix fijn.

Pistachering

750 g melk / 125 g pistachepasta / 50 g pistachemiso / 160 g suiker / 6,5 g agar-agar / 60 g maïszetmeel / 4 g iota / 16 g malto / 50 g witte chocolade / 100 g cacao boter / 100 g room

Meng de melk met de pistachepasta en de pistachemiso en passeer door een zeef. Voeg de overige ingrediënten toe en kook tot een gladde crème. Vul de vormen, vries in en ontvorm.

Aardbeiensiroop

Siroop van 20 % / 1 g zout per kg

Mix en passeer door een fijne zeef.

Gedroogde aardbeien

Snij een deel van de aardbeien in grove blokjes en droog ze gedurende 4 uur op 60 °C. Snijd ze vervolgens in fijne brunoise. Droog een deel van deze brunoise verder gedurende 3 dagen op 60 °C.

Aardbeienpuree

600 g aardbeien / 80 g neutrale olie / 60 g kojiwater

Karamelliseer de aardbeien met 40 g olie. Voeg de resterende olie en het kojiwater toe, mix en passeer door een fijne zeef.

Aardbeiensap

250 g aardbeien / 250 g water

Mix en filter.

Aardbeiensaus

250 g aardbeienpuree / 250 g aardbeiensap

Meng beide bereidingen.

Dresseren

Plaats een ring van pistachecrème op het bord en vul deze met de gedroogde aardbeien. Werk af met de aardbeiensaus. Schik de versneden verse aardbeien erop en eindig met een quenelle magnolia-ijs.

Glace au magnolia

200 g d'eau de magnolia / 225 g de crème / 40 g de fleurs de magnolia saumurées / 15 g de gingembre / 29 g de sucre / 25,3 g de trisol / 25,3 g de sirop de riz / 22,7 g d'inuline / 1 g de sel / 4 g de gomme de guar / 0,3 g d'acide citrique

Mixez l'ensemble des ingrédients, turbindez puis réservez au congélateur.

Sel au magnolia

Saumure à 8 % / Sel fin (2 fois le poids du résidu de saumure)

Déshydratez la saumure jusqu'à dessiccation complète, ajoutez deux fois son poids en sel fin, puis mixez.

Anneau à la pistache

750 g de lait / 125 g de pâte de pistache / 50 g de miso de pistache / 160 g de sucre / 6,5 g d'agar-agar / 60 g de fécule de maïs / 4 g d'iot / 16 g de malto / 50 g de chocolat blanc / 100 g de beurre de cacao / 100 g de crème

Mélangez le lait, la pâte et le miso de pistache, puis passez au tamis. Ajoutez les autres ingrédients, faites cuire jusqu'à obtention d'une crème lisse. Garnissez les moules, congelez puis démoulez.

Sirop de fraise

Siroop à 20 % / 1 g de sel par kg

Mixez puis passez au chinois fin.

Fraises séchées

Taillez une partie des fraises en gros cubes et séchez-les à 60 °C pendant 4 h avant de les détailler en brunoise. Poursuivez le séchage d'une partie de cette brunoise à 60 °C pendant 3 jours.

Purée de fraises

600 g de fraises / 80 g d'huile neutre / 60 g d'eau de koji

Caramélisez les fraises avec 40 g d'huile. Ajoutez le reste de l'huile et l'eau de koji, mixez puis passez au chinois fin.

Jus de fraises

250 g de fraises / 250 g d'eau

Mixez puis filtrez.

Sauce fraise

250 g de purée de fraises / 250 g de jus de fraises

Mélangez.

Dressage

Déposez un anneau de crème de pistache, garnissez-le de fraises déshydratées puis complétez avec la sauce fraise. Disposez les fraises fraîches taillées, puis terminez par une quenelle de glace au magnolia.



HET RECEPT VAN / LA RECETTE DE **Michel Borsy**

Al meer dan tien jaar staat Michel Borsy aan het hoofd van de keukens van restaurant Les Eleveurs in Halle. Hij brengt er een marktgerichte keuken waarin het product altijd centraal staat. Toen hij werd uitgenodigd om de Comté in de kijker te zetten, reageerde de chef dan ook bijzonder enthousiast over deze kaas, die hij als een echte bron van inspiratie beschouwt.



À la tête des cuisines du restaurant Les Eleveurs à Halle depuis plus de dix ans, Michel Borsy cultive une cuisine de marché où le produit occupe toujours la première place. Invité à mettre le Comté à l'honneur, le chef n'a pas caché son enthousiasme pour ce fromage qu'il considère comme une véritable source d'inspiration.

“Het is een kaas waarmee ik bijzonder graag werk”, vertelt hij. Wat hem vooral aanspreekt, is de verscheidenheid aan rijpingen. Een jonge Comté biedt zachte, florale aroma's en een smeuïge textuur, terwijl een langer gerijpte Comté krachtigere, bijna dierlijke smaken ontwikkelt, versterkt door de tyrosinekristallen die zich na verloop van tijd vormen. Voor de chef opent die veelzijdigheid de deur naar een eindeloze waaier aan creaties, van voorgerecht tot dessert. Het is dan ook met een dessert dat hij de Comté in de schijnwerpers heeft gezet en zo de rijkdom en veelzijdigheid van deze uitzonderlijke kaas illustreert.

« C'est un fromage que j'adore travailler », confie-t-il. Ce qui le séduit avant tout, c'est la diversité de ses affinages : jeune, le Comté offre des notes douces, florales et une texture moelleuse ; plus âgé, il développe des saveurs plus intenses, presque animales, relevées par les cristaux de tyrosine qui se forment au fil du temps. Pour le chef, cette diversité permet une infinité de créations, de l'entrée jusqu'au dessert. C'est d'ailleurs autour d'un dessert qu'il a choisi de mettre le Comté en valeur, illustrant toute la richesse et la polyvalence de ce fromage d'exception.



DESSERT

MET / AU

COMTÉ



Tuile van Comté

Rasp de Comté, verdeel deze over een met een Silpat beklede bakplaat en bak 10 minuten op 160 °C.

Crumble van Comté

- 100 g boter
- 50 g hazelnoten
- 200 g Comté
- 10 g zout

Mix alles, verdeel het mengsel over een bakplaat en bak 20 minuten op 170 °C. Roer regelmatig om een crumble te verkrijgen.

Espuma met Kriek

- 100 g Kriek
- 50 g volle melk
- 200 g rauwe room

Meng alles, giet in een sifon en zet opzij

Garnituren

Snijd de coppa in dunne plakjes. Rooster de hazelnoten 10 minuten op 180 °C.

Kersencrackles

- 100 g witte balsamicoazijn
- 100 g kersen

Breng de azijn aan de kook, giet deze over de kersen en laat 24 uur marinieren.

Afwerking

Schik de espuma op het bord, voeg de crumble, de tuiles van Comté, de coppa, de geroosterde hazelnoten en de kersencrackles toe.

Tuile de Comté

Râpez le Comté, répartissez-le sur une plaque recouverte d'un Silpat et faites cuire à 160 °C pendant 10 min.

Crumble de Comté

- 100 g de beurre
- 50 g de noisettes
- 200 g de Comté
- 10 g de sel

Mixez l'ensemble, étalez sur une plaque et faites cuire à 170 °C pendant 20 min en remuant régulièrement pour obtenir un crumble.

Espuma à la Kriek

- 100 g de Kriek
- 50 g de lait entier
- 200 g de crème crue

Mélangez, versez en siphon et réservez.

Garnitures

Coupez la coppa en fines tranches. Torréfiez les noisettes à 180 °C pendant 10 min.

Pickles de cerises

- 100 g de vinaigre balsamique blanc
- 100 g de cerises

Portez le vinaigre à ébullition, versez-le sur les cerises et laissez mariner 24 h.

Dressage

Dressez l'espuma, ajoutez le crumble, les tuiles de Comté, la coppa, les noisettes torréfiées et les pickles de cerises.

Ontdek nog meer recepten met Comté in onze aankomende video's!

Découvrez encore plus de recettes au Comté dans nos prochaines vidéos !

A full-page portrait of a man, Vincent Dienst, standing in a vineyard. He is wearing a dark V-neck sweater and jeans, with his hands in his pockets. The background shows rows of young grapevines with green protective covers, under a clear blue sky.

Vincent Dienst

Keldermeester / *maître de chai*

Met de ontwikkeling van de wijnbouw in België ontstaan er nieuwe beroepen, waaronder dat van keldermeester, een beroep dat verschillende facetten en functieomschrijvingen omvat.

Keldermeester of **maître de chai** in België, **cellar master** in het Engels, **chef de cave** in de Champagne of zelfs technisch directeur is geen beschermd beroep. Dit in tegenstelling tot dat van oenoloog, een titel die je alleen kan verkrijgen met een specifiek Frans diploma.

Vincent Dienst, opgeleid in Frankrijk (Champagne), Zuid-Afrika en Nieuw-Zeeland, behoort tot degenen die hebben bijgedragen aan de professionalisering en de popularisatie van het beroep van keldermeester in België. Eerst bij **Château de Bousval** en vandaag bij **Domaine W**, waar hij eerst keldermeester was alvorens technisch directeur te worden (hij is onlangs ‘gepromoveerd’).

‘Inderdaad,’ legt hij uit, ‘nu ben ik iets meer bezig met de operationele kant en in de wijngaard. Alexandre heeft me vervangen, ik leid hem op. De keldermeester is degene die alle werkzaamheden in de wijnkelder coördineert (de plaats waar de vaten en okshoofden worden opgeslagen – n.v.d.r.). Er zijn verschillende opleidingen die daartoe leiden, maar die worden voornamelijk in Frankrijk gegeven. De **BTS Viti-Oeno** biedt een goede wetenschappelijke basis en geeft ook een praktische opleiding. Op een hoger wetenschappelijk niveau is daar vervolgens het nationale diploma van oenoloog.

De oenoloog kan analyserapporten interpreteren, wijnen proeven en adviseren welke handelingen nodig zijn om een wijn zuiver, foutloos en geschikt voor consumptie te maken. Niet alle oenologen zijn keldermeesters en niet alle keldermeesters zijn oenologen.

De keldermeester is verantwoordelijk voor de productie, rijping en bewaring van wijn (of sterke dranken) in een wijnbouwbedrijf. Hij komt tussen vanaf de ontvangst van de oogst, en leidt alle werkzaamheden in de kelder tot het bottelen.’

Hoe kun je je in België in dit beroep opleiden?

‘In België bestaan verschillende opleidingsmogelijkheden, waaronder de volwassenopleiding ‘**chef d’entreprise viti-oeno**’ van het **IFAPME** in Wallonië (twee jaar avond- en zaterdaglessen, aanvullend met stages), die inmiddels al enkele jaren bestaan.

In Aat biedt de **Haute École Condorcet** eveneens verschillende opleidingen aan rond wijnbouw en wijn, zowel voor beginners →

Avec le développement de la viticulture en Belgique, on assiste à la naissance de nouvelles professions, dont celle de maître de chai, qui offre plusieurs facettes et plusieurs descriptions de fonction, si l’on peut dire.

Maître de chai en Belgique, cellar master en anglais, chef de cave en Champagne ou même directeur technique, la profession n’est pas protégée, contrairement à celle d’œnologue, dont le titre ne s’obtient que grâce à un diplôme français.

“De keldermeester moet
wijn kunnen proeven, maar
zijn doel is kwaliteitswijn
te produceren”

« Le maître de chai doit
savoir goûter le vin, mais
son but, c’est de produire
un vin qui soit de qualité »



Formé en France (Champagne), en Afrique du Sud et en Nouvelle-Zélande, Vincent Dienst est l’un de ceux qui ont permis de professionnaliser et de populariser le métier en Belgique. D’abord au Château de Bousval, puis aujourd’hui, au Domaine W où il fut d’abord maître de chai avant de devenir directeur technique (il vient de monter en ‘grade’)

« En effet, explique-t-il, maintenant je suis un peu plus dans l’opérationnel et dans la vigne, Alexandre m’a remplacé, je le forme. Le maître de chai, c’est lui qui va coordonner toutes les opérations dans la cave (l’endroit où sont stockées cuves et barriques - ndr). Plusieurs formations mènent à cela, mais cela se passe surtout en France où le **BTS Viti-Oeno** donne une bonne base scientifique, et permet aussi une certaine formation d’un point de vue opérationnel. Ensuite, d’un niveau scientifique plus élevé, il y a le diplôme national d’œnologue.

L’œnologue sait lire les bulletins d’analyse, déguster les vins, c’est aussi celui qui va pouvoir conseiller à quelqu’un telle ou telle opération à réaliser pour que le vin soit net, sans défaut, et qu’il soit bon à consommer. Tous les œnologues ne sont pas maîtres de chai, et tous les maîtres de chai ne sont pas des œnologues.

Le maître de chai (ou chef de cave) est le responsable de l’élaboration, de l’élevage et de la conservation du vin (ou des spiritueux) dans une exploitation viticole. Il intervient dès la réception

des vendanges et orchestre tout le travail en cave jusqu’à la mise en bouteille. »

Comment se former à ce métier en Belgique ?

« En Belgique, il y a plusieurs filières, dont la formation pour adultes de l’**IFAPME** ‘**chef d’entreprise viti-oeno**’ (deux ans en cours du soir et du samedi et des stages) – qui existe depuis quelques années déjà.

A Ath, la **Haute École Condorcet** propose elle aussi plusieurs formations dans le domaine de la vigne et du vin, adaptées aux débutants comme aux professionnels : **Bachelier Agronome** →



als professionals: een Bachelor in de Agronomie - optie Wijnbouw- en Wijnstechnieken, of het **Certificat Inter-Hautes Écoles et Université en Sciences de la Vigne et du Vin (ULB)**. Ook de opleiding bio-ingenieur in **Louvain-la-Neuve** biedt een sterke wetenschappelijke basis.

Als ik een vergelijking zou maken met de horecasector, dan zou ik zeggen dat de keldermeester de tegenhanger is van de zaalchef in een restaurant. Het is degene die alle werkzaamheden coördineert en organiseert. Die ook kan opdienen wanneer er te weinig personeel is, enz. Aangezien we in België niet altijd in grote structuren werken, moet je ook vaak zelf de handen uit de mouwen steken.'

Kun je in België leven van het beroep van keldermeester?

'Ja, absoluut, maar dan moet het wel om voldoende grote structuren gaan. Je kan jezelf niet van de ene dag op de andere keldermeester noemen. Bij ons werkt de keldermeester min of meer autonoom. Als je als amateur je eigen wijngaard van één of twee hectare start, kan je jezelf misschien keldermeester noemen, maar dan zul je je moeten laten bijstaan door andere mensen die het vak kennen. Ervaring krijg je immers met de tijd. Er zijn keldermeesters die helemaal geen opleiding hebben gevolgd, die het vak in de praktijk leren.

Daarin verschilt het beroep sterk van dat van sommelier. Een sommelier weet hoe hij een wijn moet beschrijven en welke gerechten erbij passen. De keldermeester moet wijn kunnen proeven, maar zijn doel is kwaliteitswijn te produceren. Hij hoeft niet alle wijnen ter wereld en alle denkbare gastronomische combinaties te kennen. Er zijn raakvlakken, maar er zijn volgens mij ook verschillen.'

Wat zijn de belangrijkste werkfasen in de loop van het jaar?

'Als keldermeester krijg je eerst te maken met de oogst van de druiven. Op dat moment is er vaak een nauwere relatie met de

- Option Techniques Viti-vinicoles, ou encore le **Certificat Inter-Hautes Écoles, et Université en Sciences de la Vigne et du Vin (ULB)**. Le diplôme de bioingénieur à Louvain-la-Neuve donne aussi de solides bases scientifiques.

Si je devais faire un parallèle avec le monde de l'Horeca, je dirais que le maître de chai, c'est un peu l'équivalent du chef de salle dans un restaurant. C'est celui qui va coordonner, organiser l'ensemble des opérations. Qui est aussi capable de servir quand il n'y a pas assez de personnel, etc. Étant donné qu'en Belgique, on n'est pas toujours dans des grosses structures, il faut aussi souvent mettre la main à la pâte. »

Peut-on vivre de son métier de maître de chai en Belgique ?

« Oui, carrément, mais il faut quand même des structures suffisamment grosses. On ne peut pas s'improviser maître de chai du jour au lendemain. Chez nous, le maître de chai sera plus ou moins autonome. Disons que quand tu démarres en amateur ton propre vignoble de 1 ou 2 hectares, tu peux te dire que tu es maître de chai, mais il va falloir que tu te fasses suivre par d'autres personnes qui ont du métier. C'est avec le temps que l'on acquiert l'expérience... Il y a des maîtres de chai qui n'ont aucune formation, qui se forment sur le tas.

Et là, il y a quand même beaucoup de différences avec un sommelier. Un sommelier, c'est quelqu'un qui sait décrire un vin, donner l'accord avec le vin. Le maître de chai doit savoir goûter le vin, mais son but, c'est de produire un vin qui soit de qualité. Ce n'est pas nécessairement connaître tous les vins du monde et tous les accords possibles et imaginables. Il y a des choses qui se croisent, il y a aussi des points de divergence, je crois. »

Quelles sont les grandes étapes du travail tout au long de l'année ?

Quand tu es maître de chai, tu vas avoir d'une part les vendanges

wijngaard, waar je de rijping van de druiven moet opvolgen en moet beslissen over de oogstdatum.

Zodra de druiven zijn geoogst, bepaal je op basis van hun intrinsieke eigenschappen welke vinificatietechnieken zullen worden toegepast. Wanneer de druiven van zeer hoge kwaliteit zijn, kan je met zeer weinig sulfiet werken en zonder oenologische hulpstoffen. Als er bijvoorbeeld schimmelproblemen zijn, probeer je die te verhelpen met een krachtig middel zoals bentoniet. Alle stappen worden afgestemd op de oorspronkelijke kwaliteit van de druiven.

Daarna volgt de rijping van de wijn, in roestvrijstalen vaten, in okshoofden of andere vaten. Dit opvolgingswerk is rustiger. Het gaat eerder om een wekelijkse opvolging waarbij je de evolutie van de wijnen controleert en analyses uitvoert.

Daarna komt het moment van de assemblages, waarbij alle wijnen afzonderlijk worden geproefd. Ook dit werk wordt door de keldermeester gecoördineerd. Soms kan hij de hulp van een externe expert inroepen. Het is bij deze stap vaak zelfs goed om meerdere meningen te hebben en dit niet alleen te doen. Idealiter heb je wel 4 tot 5 mensen nodig die hun mening geven om tot een consensus over de assemblages te komen. Als de wijn er eenmaal is, moet je proberen deze te stabiliseren, zodat hij klaar is voor de botteling. Er kunnen eventueel filtraties of stabilisaties vereist zijn om neerslag in de fles te voorkomen.

Tot slot: wanneer je mousserende wijnen produceert, moet je de tweede gisting op fles voorbereiden, de gisten klaarmaken, de expeditiekeur samenstellen enz. En dan maar hopen dat alles goed verloopt...'

Bestaat er een beroepsvereniging voor keldermeesters, zoals voor oenologen?

'Nee, niet echt. Zoals ik al zei: veel keldermeesters zijn geen oenologen, ook al beschikken ze over alle nodige competenties. In Frankrijk mogen bepaalde wijnbehandelingen alleen door oenologen worden voorgeschreven. Een beetje zoals een arts. Sommige behandelingen mogen alleen worden toegepast met toestemming van een oenoloog. Zo bevatten bepaalde oenologische producten cyanide. Bij overdosering kunnen die een gevaar voor de gezondheid opleveren. Maar dat is zeer zeldzaam. We mogen niet vergeten dat de eerste diploma's in de oenologie zijn gecreëerd door de faculteit Farmacie van Montpellier.'



où on récolte les raisins. Souvent, il y a une relation plus étroite à ce moment-là, avec le vignoble, où tu dois suivre l'évolution de la maturation des raisins, et décider de la date de vendange.

Ensuite, une fois que le raisin est récolté, sur base des qualités intrinsèques de celui-ci, tu vas essayer de définir des itinéraires techniques de vinification. Si le raisin de base est très qualitatif, tu vas pouvoir n'utiliser que très peu de sulfite et aucun produit œnologique. Si, par exemple, tu as des problèmes de moisissure sur tes raisins, tu vas essayer de l'enlever en utilisant un produit énergétique, comme de la bentonite, par exemple. Et tu vas essayer de définir toutes tes étapes en fonction de ta qualité première.

Suit alors tout l'élevage du vin, soit en cuves inox, soit en barriques, soit dans d'autres types de contenants. Ce travail de suivi est un peu plus calme, c'est plus du suivi hebdomadaire, où tu dois passer plus ou moins une fois par semaine, suivre tes vins, voir comment ils évoluent, faire des analyses.

Puis vient le moment des assemblages, où l'on goûte tous les vins séparément. Ça, c'est aussi le maître de chai qui coordonne tout cela. Parfois, il peut faire appel à quelqu'un d'extérieur pour l'aider. Et souvent même, c'est une étape où il est bien d'avoir plusieurs avis, et ne pas faire cela tout seul. Idéalement il faut bien 4-5 personnes qui puissent donner leur avis pour essayer d'atteindre un consensus sur les assemblages. Enfin, une fois que t'as ton vin, il faut essayer de le stabiliser, qu'il soit prêt à être mis en bouteille. Il faudra éventuellement faire des filtrations, des stabilisations, la stabilisation tartrique, par exemple, pour éviter d'avoir du tartre dans le vin.

Et, dernière chose, si tu produis des vins effervescents, il faut préparer la seconde fermentation, préparer les levures, la liqueur d'expédiation, etc. Et espérer que tout se passe bien...

Existe-t-il une association professionnelle des maîtres de chai, comme pour les œnologues ?

Non, pas vraiment, mais comme je l'ai dit, nombre de maîtres de chai ne sont pas œnologues, même s'ils en ont toutes les compétences. En France, par exemple, certains traitements sur le vin ne peuvent être prescrits que par les œnologues. Un peu comme un médecin. Il y a certains traitements à donner au vin que seuls les œnologues peuvent accepter d'appliquer. Par exemple, certains produits œnologues contiennent du cyanure. Si tu les surdoses, cela peut être un danger pour la santé. Mais c'est très rare. Il ne faut pas oublier que les premiers diplômes d'œnologue ont été créés par une faculté de pharmacie à Montpellier...

A portrait of Steven Wullaert, a sommelier, holding a glass of red wine. He is wearing a dark suit jacket over a white shirt. The background is a blurred indoor setting with large windows. The text is overlaid on the bottom half of the image.

Steven Wullaert

Sommelier met de 'Best Short List'
Le sommelier avec la 'Best Short List'

Het Kontichse restaurant Vintage (sinds dit jaar 1 Michelin ster, en 15 op 20 bij Gault&Millau) van de Gentse eigenaar-sommelier Steven Wullaert (40 j.), lid van de Belgische Sommeliersgilde, sleepte onlangs goud in de Global Final 2026 van Star Wine List in de wacht, en dit in de categorie Best Short List (wijnkaarten met maximum 200 referenties). Hij mag zich dus sommelier met de beste korte wijnkaart ter wereld noemen. Wat is zijn geheim?

De **Star Wine List of the Year** is een jaarlijkse competitie op zowel nationaal en internationaal vlak, en werkt vrij eenvoudig: erkende sommeliers dragen collega's voor die zij specifiek om hun wijnkaart erkennen. Deze ontvangen een zogenaamde "**Red Star**", waarna ze hun wijnkaart kunnen insturen ter beoordeling. De wijnkaarten worden opgelijst in 3 categorieën: **Short List** (wijnkaarten met maximum 200 referenties), **Medium Sized List** (200 tot 600 referenties) en **Long List** (meer dan 600 referenties). De beoordeling gebeurt enkel door een jury samengesteld uit 4 verschillende **Master Sommeliers** en **Masters of Wine**.

"Wij werden geselecteerd voor de internationale competitie na tweemaal opeenvolgend goud te hebben behaald voor beste Short List België en België-Nederland, respectievelijk in 2024 en 2025, aldus sommelier Steven Wullaert. Bij het jureren wordt rekening gehouden met de kwaliteit van de wijnbouwers, de specifieke jaargangen, de diversiteit van de wijnkaart enz. Bij onze eerste internationale deelname dit jaar was het meteen raak".

Een blik op de lijst van andere finalisten in vermelde categorie leert alvast dat **Vintage** gereputeerd gezelschap versloeg. Zo deed het beter dan o.a. **Tresind Studio** in Dubai (3 sterren), **Liath Restaurant** (2 sterren) uit de regio van Dublin en **Haoma** uit Bangkok (1 ster).

Hoe is de passie voor wijn ontstaan?

"Destijds wou ik kok worden. Ik trok dan ook naar de hotelschool Tweebruggen in Gent, maar had echter snel door dat mijn voorkeur voor de zaal het keukenwerk ruimschoots overtrof. Zo 'vergat' ik soms wel eens om mijn keukenoutfit aan te trekken, en verscheen ik in mijn zaaluniform op school, om toch maar in de zaal te kunnen staan... Nadien liep ik ook hotelschool in Ter Groene Poorte ...→

Le restaurant Vintage à Kontich, dirigé par le propriétaire-sommelier gantois Steven Wullaert (40 ans), membre de la Guilde belge des Sommeliers, a décroché l'or lors de la Global Final 2026 de la Star Wine List dans la catégorie Best Short List, qui récompense les cartes des vins comptant au maximum 200 références. Une distinction qui fait de lui le sommelier proposant la meilleure carte des vins courte au monde. Quel est son secret ?

La Star Wine List of the Year est une compétition annuelle organisée à l'échelle nationale et internationale. Son fonctionnement est

relativement simple : des sommeliers reconnus proposent la candidature de confrères qu'ils estiment remarquables pour leur carte des vins. Ceux-ci reçoivent ensuite une 'Red Star', qui leur permet de soumettre leur carte à l'évaluation.

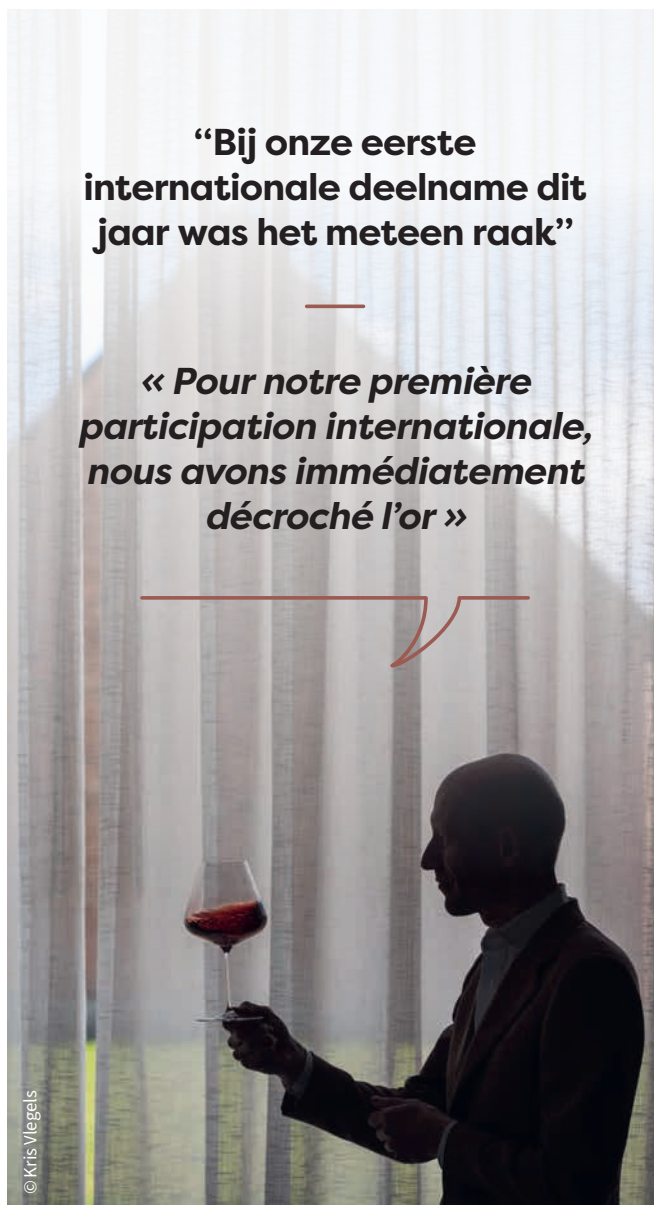
*Les cartes sont réparties en trois catégories : **Short List** (jusqu'à 200 références), **Medium Sized List** (de 200 à 600 références) et **Long List** (plus de 600 références). L'évaluation est exclusivement assurée par un jury composé de quatre **Master Sommeliers** et **Masters of Wine**.*

« Nous avons été sélectionnés pour la finale internationale après avoir remporté deux années consécutives la médaille d'or de la meilleure Short List en Belgique puis en Belgique-Pays-Bas, en 2024 et 2025, explique Steven Wullaert. Les juges évaluent notamment la qualité des vigneronns représentés, les millésimes proposés, la diversité de la carte et bien d'autres critères. Pour notre première participation internationale, nous avons immédiatement décroché l'or. »

*La liste des finalistes illustre d'ailleurs le niveau de la compétition. **Vintage** a notamment devancé **Tresind Studio** à Dubai (3 étoiles), **Liath Restaurant** près de Dublin (2 étoiles) et **Haoma** à Bangkok (1 étoile).*

Comment est née votre passion pour le vin ?

« À l'origine, je voulais devenir cuisinier. J'ai commencé mes études à l'école hôtelière Tweebruggen à Gand, mais je me suis rapidement rendu compte que la salle me passionnait beaucoup plus que la cuisine. Il m'arrivait même «d'oublier» ma tenue de cuisine et d'arriver à l'école en uniforme de salle, uniquement pour pouvoir y travailler... ...→





in Brugge, en het is ook in die periode dat ik een aantal wedstrijden in de sommellerie won, waaronder deze van **Jonge Sommelier Award of Excellence**, nu 15 jaar geleden.

De liefde voor wijn is mede ontstaan tijdens mijn stage in **De Karmeliet** van chef **Geert Van Hecke**, waar toen tot 90 gasten bediend werden op driesterrenniveau, en dit à la carte, wat vandaag de dag bijna ondenkbaar geworden is. Het jaar nadien kon ik ook stage lopen in het **Hof van Cleve** van **Peter Goossens**; daar werkte ik wél in de keuken.

De opleiding in de hotelschool liet me ook toe om eerst naar de Bordeauxstreek en nadien naar 'verre' wijnlanden als Chili en Argentinië te reizen. Voor ik met Vintage begon, nu bijna 10 jaar geleden, was ik ook sommelier in de tweesterrenzaak **Nuance** in Duffel, en dit gedurende 6 jaar”.

Wat maakt van iemand een topsommelier? Wat is uw geheim?

“Prioritair voor mij is te kunnen werken met kleinere producenten die verborgen parels aanbieden, in tegenstelling tot de heel bekende wijnen die niet veel extra aandacht meer nodig hebben. Uiteraard komt het er ook op aan om een netwerk van leveranciers en contacten op te bouwen; het persoonlijk contact is een heel belangrijk element als sommelier.

De standaard, vastgeroeste formule van passende wijnen bieden we alvast niet aan in Vintage, want het verhaal waarbij de nadruk komt te liggen op de sommelier en niet op de gast beschouw ik ondertussen als achterhaald. Wij willen altijd de gasten centraal stellen, en vragen hen steeds wat ze graag drinken, waarop we ons dan verder baseren om wijnen voor te stellen. Gasten hebben immers geen boodschap meer aan 7 verschillende wijnen tijdens een diner, die ze in de praktijk amper 'pairen' tijdens het gerecht zelf, tegen het einde van de avond nog amper op krijgen of laten staan, maar waarvoor ze wél betalen. Voor mij heeft dit

*J'ai ensuite poursuivi ma formation à Ter Groene Poorte, à Bruges. C'est à cette époque que j'ai remporté plusieurs concours de sommellerie, dont le **Young Sommelier Award of Excellence**, il y a maintenant une quinzaine d'années.*

*Ma véritable passion pour le vin est née lors de mon stage à **De Karmeliet**, chez le chef **Geert Van Hecke**. À l'époque, près de 90 couverts étaient servis à la carte dans un restaurant trois étoiles, ce qui paraît presque inimaginable aujourd'hui. L'année suivante, j'ai effectué un stage au **Hof van Cleve** de **Peter Goossens**, cette fois en cuisine.*

*Grâce à l'école hôtelière, j'ai également eu l'occasion de découvrir Bordeaux, puis des régions viticoles plus lointaines comme le Chili et l'Argentine. Avant d'ouvrir Vintage, il y a bientôt dix ans, j'ai travaillé pendant six ans comme sommelier au restaurant deux étoiles **Nuance**, à Duffel. »*

Qu'est-ce qui fait un grand sommelier ? Quel est votre secret ?

« Pour moi, la priorité est de travailler avec de petits producteurs qui proposent de véritables pépites, plutôt que de miser sur des vins mondialement connus qui n'ont plus besoin d'être mis en avant. Il est également essentiel de construire un solide réseau de fournisseurs et de producteurs. Le contact humain reste fondamental dans notre métier.

Chez Vintage, nous ne proposons pas la formule classique des accords mets-vins imposés. Je trouve que cette approche, où le sommelier prend davantage de place que le client, appartient au passé.

Nous voulons replacer le client au centre de l'expérience. Nous lui demandons toujours ce qu'il aime boire avant de lui faire des propositions personnalisées. Aujourd'hui, les clients ne recherchent plus forcément sept vins différents au cours d'un repas, qu'ils n'ont souvent pas le temps d'apprécier pleinement, qu'ils finissent difficilement ou

geen enkele meerwaarde, integendeel. Het inspelen op de persoonlijke smaak en voorkeur van de gast, zodat iedereen een gepersonaliseerde beleving krijgt in plaats van voorgekauwde koek, is waar ik op inzet”.

Hoe sta je tegenover kurkrecht?

“Op aanvraag is het zeker toegestaan een eigen fles mee te brengen tegen kurkrecht. Dit wordt wel steeds vooraf gecommuniceerd met de gast, zodat wij alles netjes kunnen voorbereiden en ook de prijsafspraken duidelijk zijn. Ik snap best dat gasten thuis een uitgebreide wijnkelder hebben en dat ze hun eigen flessen op restaurant willen proeven in gezelschap. Ook voor echt grote wijnen is dat geen probleem. Onlangs nog hadden we een gasten die 6 flessen meebracht uit zijn privécollectie. Als je daarin een overeenkomst kan vinden en iedereen een exceptionele avond kan genieten, is je doel toch bereikt?”.

Welke tendensen zijn er in de wijnkeuze van de gasten?

“Gasten zijn een beetje teruggekomen van het verhaal van de wereldwijnen, en kiezen opnieuw meer voor de klassieke wijnregio's zoals Bordeaux, Bourgogne, Loire, Piemonte enz. Die wijnen zijn en blijven ook gewoon goed uiteraard. In de ‘exotische’ categorie zijn de Californische wijnen in opmars omdat ze diverser zijn geworden. →

laissent dans leur verre tout en les payant. Je n'y vois aucune valeur ajoutée. Ce qui m'importe, c'est d'offrir à chacun une expérience réellement personnalisée, basée sur ses goûts. »

Quel est votre point de vue sur le droit de bouchon ?

« Sur demande, les clients peuvent apporter leur propre bouteille moyennant un droit de bouchon. Tout est toujours convenu à l'avance afin que nous puissions préparer le service et fixer clairement les conditions. »

Je comprends parfaitement que certains amateurs disposent d'une belle cave personnelle et souhaitent partager leurs bouteilles au restaurant. Cela vaut aussi pour les très grands vins. Nous avons récemment accueilli un client qui avait apporté six bouteilles de sa collection privée. Si chacun peut ainsi vivre une soirée exceptionnelle, alors notre objectif est atteint. »

Quelles tendances observez-vous dans les choix des clients ?

« Les clients reviennent progressivement des vins du Nouveau Monde et privilégient à nouveau les grandes régions classiques comme Bordeaux, la Bourgogne, la Loire ou le Piémont. Ces vins restent d'excellentes références. Parmi les régions plus lointaines, les vins californiens gagnent toutefois en popularité grâce à leur diversité croissante. →

© Kris Vlegels



“Wij willen altijd de gasten centraal stellen, en vragen hen steeds wat ze graag drinken”

« Nous voulons replacer le client au centre de l'expérience »



Wat me ook opvalt, in tegenstelling tot vroeger, is dat de knowhow over wijnproductie veel breder geworden is. Er wordt nu enorm veel tijd in de wijngaard en de moderne vinificatietechnieken gestopt.

Kwalitatief bekeken zijn ook de natuur- en de bio-wijnen er sterk op vooruit gegaan, net als de oranje wijnen overigens. Ook bij de Belgische wijnen zijn er een aantal zeer goede voorbeelden op de markt. Zelf hebben we er 2 op de kaart staan, maar geen mousserende wijnen; daar blijft champagne onze voorkeur uitdragen.”

Zitten alcoholvrije wijnen in de lift?

“Gasten letten meer op hun gezondheid, dat is een feit. Intussen zijn er een paar goede alcoholvrije wijnen op de markt, al blijft het kwalitatieve aanbod toch beperkt. De balans slaat soms ook helemaal door, alsof alcohol in zijn geheel “uit den boze” is geworden en mensen binnen eenzelfde gezelschap elkaar scheef aankijken als er 1 glas wijn besteld wordt in plaats van de sociaal aanvaarde sapjes. Niet drinken en rijden is en blijft een zeer belangrijk punt, zodat elke gast veilig en zorgeloos thuis geraakt. Maar net daarvoor zijn services als Get Driven (of een taxi) zo goed. Het gaat niet om extremen, maar om het vinden van de juiste balans en genieten met mate van een product dat daarvoor met liefde gemaakt is”.

Wat zijn je toekomstplannen?

“De volgende stap in onze ontwikkeling is om het restaurant op een constant hoog kwaliteitsniveau te houden, samen met onze chef **Cyril Moulin**, die hier ondertussen al 4 jaar aan de slag is. Daarnaast probeer ik ook onze **Vinum Ganda** wijnhandel in Sint-Amandsberg (Gent) verder uit te breiden”.

Welke goede raad zou je willen geven aan starters?

“De opvoeding aan de hotelschool én vooral ook thuis moet beter, zo stelt hij resoluut. Het blijven pamperen en het idee van niet te hard te werken met de focus op een ‘work-life balance’ op amper 18 jaar oud: dat moet weg. Ik heb destijds Peter Goossens gesmeekt om in het Hof van Cleve stage te kunnen lopen, en heb daar hard gewerkt, net zoals bij Geert Van Hecke. Ik bedoel maar: ik ben daar niet van doodgevallen”.

Hoe zie je de toekomst van de horecasector?

“We moeten ons in zekere zin heruitvinden, en meegaan met de tijdsgeest, die constant evolueert; dat maakt dat je alles goed moet opvolgen. Jammer genoeg helpt de overheid onze geliefde sector niet al teveel vooruit: er blijven maar regels bijkomen die het ons moeilijk maken. Op flexi's kan je structureel niet bouwen, want die zijn slechts tijdelijk. Daarom ook zeg ik tegen mensen die een restaurant willen beginnen: denk er goed over na, want er komt heel veel bij kijken. Bedenk een concept waarmee je uit de band kan springen zodat je niet de dertiende in een dozijn bent”.

Voor meer info, surf naar www.vintagekontich.be

Je constate également que les connaissances autour de la viticulture et de la vinification se sont énormément développées. Les producteurs investissent aujourd'hui beaucoup plus de temps dans le travail de la vigne et dans les techniques modernes de vinification.

Les vins nature, biologiques et orange ont eux aussi considérablement progressé sur le plan qualitatif. Les vins belges comptent également de très belles réussites. Nous en proposons d'ailleurs deux sur notre carte. En revanche, pour les vins effervescents, notre préférence reste clairement le champagne. »

Les vins sans alcool sont-ils en plein essor ?

« Les consommateurs sont plus attentifs à leur santé, c'est indéniable. Il existe désormais quelques très bons vins sans alcool, même si l'offre de qualité demeure limitée.

J'ai parfois l'impression que l'on tombe dans l'excès inverse, comme si l'alcool était devenu totalement proscrit et que commander un simple verre de vin était presque mal vu dans certains groupes.

Bien entendu, ne pas boire lorsqu'on conduit reste essentiel afin que chacun puisse rentrer chez lui en toute sécurité. C'est précisément pour cela que des services comme Get Driven ou les taxis existent. L'important n'est pas d'être dans les extrêmes, mais de trouver le bon équilibre et de savourer avec modération un produit élaboré avec passion. »

Quels sont vos projets pour l'avenir ?

*« Notre priorité est de maintenir le restaurant à un niveau de qualité constant, aux côtés de notre chef **Cyril Moulin**, qui travaille chez nous depuis quatre ans. En parallèle, je souhaite également poursuivre le développement de notre cave **Vinum Ganda** à Sint-Amandsberg, près de Gand. »*

Quel conseil donneriez-vous aux jeunes qui souhaitent se lancer ?

« Je pense que l'éducation, tant à l'école hôtelière qu'à la maison, devrait être plus exigeante. Il faut arrêter de surprotéger les jeunes et de parler d'équilibre vie privée-vie professionnelle à dix-huit ans.

À l'époque, j'ai supplié Peter Goossens de pouvoir effectuer mon stage au Hof van Cleve, et j'y ai énormément travaillé, tout comme chez Geert Van Hecke. Cela ne m'a pas tué, bien au contraire. »

Comment voyez-vous l'avenir du secteur Horeca ?

« Nous devons constamment nous réinventer et évoluer avec notre époque. Les tendances changent sans cesse, il faut rester attentif.

Malheureusement, les pouvoirs publics ne facilitent pas toujours les choses. Les réglementations continuent de se multiplier et compliquent notre travail. On ne peut pas bâtir durablement une entreprise sur les flexi-jobs, puisqu'ils restent une solution temporaire.

À ceux qui souhaitent ouvrir un restaurant, je conseille de bien réfléchir avant de se lancer. C'est un métier exigeant. Il faut surtout imaginer un concept capable de se démarquer afin de ne pas devenir un établissement de plus parmi tant d'autres. »

Pour plus d'informations : www.vintagekontich.be



Het ‘Centraal Register voor Huwelijksovereenkomsten’

Le ‘Registre central des contrats de mariage’

Voor gehuwden die samen bijvoorbeeld een horecazaak uitbaten en een huwelijkscontract afsluiten, bestaat er sinds enige tijd een “Centraal Register voor Huwelijksvereenkomsten”, dat ondertussen al een paar keren werd aangepast. Waar staat dit register voor? Mag het zomaar door iedereen geconsulteerd worden? Welke informatie vindt men erin terug?

Pour les personnes mariées qui exploitent ensemble, par exemple, un établissement Horeca et qui concluent un contrat de mariage, il existe depuis quelque temps un ‘Registre central des contrats de mariage’, qui a déjà été adapté à plusieurs reprises. À quoi sert ce registre ? Peut-il être consulté librement par tout le monde ? Quelles informations y trouve-t-on ?

HET OPSTELLEN VAN EEN HUWELIJKSCONTRACT

Je koopt een horecazaak en later stap je in het huwelijksbootje, maar de vraag rijst van wie deze zaak nu precies is. Blijft deze horecazaak uitsluitend jouw eigendom, of wordt je echtgenoot of echtgenote ook automatisch mede-eigenaar van deze zaak? Heb je stappen ondernomen om dit te regelen? Of toch niet?

L’ÉTABLISSEMENT D’UN CONTRAT DE MARIAGE

Vous achetez un établissement Horeca et vous vous mariez ensuite, mais la question se pose de savoir à qui appartient réellement cette affaire. Cet établissement reste-t-il exclusivement votre propriété ou votre conjoint devient-il automatiquement copropriétaire ? Avez-vous pris des dispositions pour régler cette situation ? Ou pas ?

Hebben jullie ondertussen schulden lopen, andere goederen aangekocht enz.? Wel dan zal moeten nagegaan worden wat van wie is in geval er later een verdeling komt van de goederen (en de schulden) ten gevolge van een echtscheiding of overlijden.

Dit alles wordt geregeld door het **‘huwelijksvermogensrecht’** (nu ook “relatievermogensrecht genoemd”). Het is dus de rechtstak die regels oplegt om na te gaan welke goederen aan wie toebehoren: is een bepaald goed eigendom van de man? Of van de vrouw? Of is het toch een gemeenschappelijk goed?

Deze vragen kunnen beantwoord worden door het **‘huwelijksstelsel’** (huwelijkscontract) dat de echtgenoten hebben gekozen, of dat door de wet wordt opgelegd indien de echtgenoten hierover niets bepaald hebben.

Voor het opmaken van een huwelijkscontract dient men zich tot de notaris te wenden. Deze maakt een notariële akte op waarin de echtgenoten kiezen voor een bepaald huwelijkscontract.

HET ‘CENTRAAL REGISTER VOOR HUWELIJKSCONTRACTEN’

Dit register werd ondertussen ruimer gemaakt en bevat ook de samenlevingscontracten die sinds 1 september 2015 werden opgesteld. Voor wat de huwelijkscontracten betreft: ook alle aanpassingen aan dit contract moeten erin geregistreerd worden, alsook alle vonnissen en arresten die betrekking hebben op de huwelijkscontracten.

Deze registratie is dus verplicht. Het doel ervan is dat alle informatie dienaangaande gecentraliseerd wordt.

Maar door de registratie is het ook mogelijk dat bepaalde mensen dit register kunnen consulteren, bijvoorbeeld schuldeisers.

WAT WORDT ER IN HET REGISTER OPGENOMEN?

Het bevat de naam en voorna(m)(en), het rijksregisternummer, de geboortedatum en -plaats, de woonplaats of de gewone verblijfplaats van de gehuwden of wettelijk samenwonenden.

Welke notaris het contract tot stand bracht, welk huwelijkscontract er gekozen werd, wanneer en waar het werd tot stand gebracht, zijn gegevens die er eveneens worden in opgenomen.

Opgepast

Het is niet de bedoeling dat de inhoud van het contract wordt vrijgegeven. Dit is privé en mag dus niet meegedeeld worden, zelfs niet aan iemand die een rechtmatig belang heeft om het register te consulteren.

MAG EN KAN HET REGISTER ZOMAAR DOOR IEDEREEN GECONSULTEERD WORDEN?

Onze wetgeving bepaalt dat de gegevens opgenomen in het centraal register voor huwelijksvereenkomsten toegankelijk zijn, niet alleen voor de betrokkenen zelf, maar ook voor notarissen, gerechtsdeurwaarders, griffiers en magistraten bij de rechtscolleges, openbare overheden en dergelijke. Dit echter voor zover de kennisneming van de huwelijksvereenkomst van een persoon noodzakelijk is voor de uitvoering van hun wettelijke opdrachten. Verder kan ook eenieder die een actueel en een rechtmatig belang kan aantonen, het register consulteren.

Avez-vous entre-temps contracté des dettes, acquis d'autres biens ? Dans ce cas, il faudra déterminer qui possède quoi si, ultérieurement, un partage des biens (et des dettes) intervient à la suite d'un divorce ou d'un décès.

*Tout cela est régi par le **‘droit patrimonial du mariage’** (désormais également appelé **‘droit patrimonial des relations’**). Il s'agit de la branche du droit qui fixe les règles permettant de déterminer à qui appartiennent les biens : un bien appartient-il à l'époux, à l'épouse ou constitue-t-il un bien commun ?*

*Ces questions trouvent leur réponse dans le **‘régime matrimonial’** (contrat de mariage) choisi par les époux ou, à défaut de choix, dans celui prévu par la loi.*

Pour établir un contrat de mariage, il convient de s'adresser à un notaire. Celui-ci dresse un acte notarié dans lequel les époux optent pour un régime matrimonial déterminé.

LE ‘REGISTRE CENTRAL DES CONTRATS DE MARIAGE’

Ce registre a été élargi et comprend également les contrats de cohabitation établis depuis le 1er septembre 2015. En ce qui concerne les contrats de mariage, toutes les modifications apportées à ces contrats doivent également y être enregistrées, de même que tous les jugements et arrêts qui s'y rapportent.

Cet enregistrement est donc obligatoire. Son objectif est de centraliser l'ensemble des informations en la matière.

Grâce à cet enregistrement, certaines personnes peuvent également consulter le registre, comme les créanciers.

QUELLES INFORMATIONS SONT REPRISES DANS LE REGISTRE ?

Le registre contient les nom et prénom(s), le numéro de registre national, la date et le lieu de naissance, ainsi que le domicile ou la résidence habituelle des personnes mariées ou des cohabitants légaux.

Y figurent également le nom du notaire ayant établi le contrat, le régime matrimonial choisi, ainsi que la date et le lieu de sa conclusion.

Attention !

Il n'est pas question de divulguer le contenu du contrat. Celui-ci est privé et ne peut donc pas être communiqué, même à une personne justifiant d'un intérêt légitime à consulter le registre.

LE REGISTRE PEUT-IL ÊTRE CONSULTÉ LIBREMENT PAR TOUT LE MONDE ?

La législation prévoit que les données reprises dans le registre central des contrats de mariage sont accessibles non seulement aux personnes concernées, mais aussi aux notaires, huissiers de justice, greffiers et magistrats des juridictions, aux autorités publiques, etc.

Cela uniquement dans la mesure où la consultation du contrat de mariage est nécessaire à l'exercice de leurs missions légales. Par ailleurs, toute personne justifiant d'un intérêt actuel et légitime peut également consulter le registre.



De rubriek van de belastingexpert:

DE BEZOLDIGING IN DE HORECA OPTIMALISEREN IN 2026: MEER NETTO-INKOMEN ZONDER DE LOONKOSTEN ONNODIG TE VERHOGEN

Chronique de l'Expert Fiscal :

OPTIMISER LA RÉMUNÉRATION DANS L'HORECA EN 2026 : PLUS DE NET, SANS ALOURDIR INUTILEMENT LE COÛT SALARIAL

Nieuwe medewerkers aantrekken is vandaag een uitdaging. Hen behouden is vaak nog moeilijker. In die context lijkt een loonsverhoging de meest voor de hand liggende oplossing. Toch is dat zelden de meest efficiënte keuze. In België bestaan er verschillende mechanismen waarmee het netto-inkomen van werknemers aanzienlijk kan worden verbeterd, terwijl de kosten voor de werkgever binnen de perken blijven. De hervormingen van 2026 maken deze mechanismen nog interessanter, op voorwaarde dat de toepassingsvoorwaarden ervan strikt worden nageleefd.

DE CAO NR. 90-BONUS: EEN COLLECTIEF RESULTAAT BELONEN

De loonbonus die door CAO nr. 90 is ingevoerd, blijft één van de voordeligste loonmechanismen.

Het principe ervan is eenvoudig: de werkgever legt vooraf een collectieve doelstelling vast die objectief meetbaar,

Attirer de nouveaux collaborateurs est devenu difficile. Les conserver l'est souvent davantage. Dans ce contexte, augmenter les salaires paraît être la solution la plus évidente. C'est pourtant rarement la plus efficace. En Belgique, plusieurs mécanismes permettent d'améliorer sensiblement le revenu net des travailleurs tout en limitant le coût pour l'employeur. Les réformes intervenues en 2026 renforcent encore l'intérêt de ces dispositifs, à condition d'en respecter scrupuleusement les conditions d'application.

LE BONUS CCT N°90 : RÉCOMPENSER UN RÉSULTAT COLLECTIF

Le bonus salarial instauré par la CCT n°90 reste l'un des mécanismes les plus avantageux en matière de rémunération.

Son principe est simple : l'employeur fixe à l'avance un objectif collectif, objectivement mesurable, vérifiable et manifestement incertain au moment où le plan est adopté. Si cet objectif est atteint, le bonus est versé aux travailleurs concernés.

verifieerbaar en op het ogenblik van de invoering van het plan duidelijk onzeker is. Als deze doelstelling wordt gehaald, wordt de bonus aan de betrokken werknemers uitbetaald.

Voorbeeld. Een restaurant stelt vast dat de voedselverspilling bijna 8% van zijn aankopen vertegenwoordigt. Het voert een plan in waarbij alle werknemers een premie van € 1.250 ontvangen indien dit percentage gedurende de volgende zes maanden onder de 5% daalt. De doelstelling is collectief, meetbaar, en het resultaat ligt niet vooraf vast: ze voldoet dus in principe aan de voorwaarden van cao nr. 90.

Een bonus voor de ober die de meeste flessen wijn heeft verkocht of de hoogste omzet heeft behaald, vormt daarentegen gewoon loon. Hiervoor geldt dus geen gunstige regeling.

In 2026 kan de bonus oplopen tot € 4.255 bruto per werknemer. De werknemer betaalt enkel een solidariteitsbijdrage van 13,07%, terwijl de werkgever een bijzondere bijdrage van 33% verschuldigd is. Binnen deze grens is de bonus vrijgesteld van personenbelasting, wat de populariteit ervan verklaart.

Wel moeten alle formaliteiten vervuld zijn. Het bonusplan moet worden ingediend voordat een derde van de referentieperiode verstreken is. Als er geen vakbondsvertegenwoordiging is, moet er een toetredingsakte worden voorgelegd aan de werknemers gedurende twee weken. Sinds 1 juni 2026 verloopt deze procedure volledig digitaal.

Opgelet. Sinds dit jaar blijven de specifieke bijdragen ook verschuldigd wanneer er een bonus wordt toegekend aan een jobstudent of een flexi-jobber, hoewel deze werknemers voor hun gewone bezoldiging onder een gunstigere sociale regeling vallen.

VRIJWILLIGE OVERUREN: MEER FLEXIBILITEIT

De wet van 18 mei 2026, die de arbeidswet van 16 maart 1971 wijzigt, komt tegemoet aan een reeds lang bestaande vraag van de sector: horecabedrijven in staat stellen pieken in de werkdruk op te vangen zonder dat dit extra administratieve lasten met zich meebrengt.

Het systeem berust op een schriftelijke overeenkomst tussen werkgever en werknemer. Die overeenkomst is voortaan één jaar geldig en wordt stilzwijgend verlengd. Er is geen bijzondere motivering meer nodig – zoals een onverwacht banket, de afwezigheid van een collega of uitzonderlijke drukte. De gewerkte uren worden onmiddellijk uitbetaald en geven geen recht op inhaalrust.

Voorbeeld. Op een zaterdag in juli verdwijnen de aangekondigde onweersbuien uit de weersvoorspellingen en zit het terras van een brasserie plots volledig vol. Twee obers werken spontaan vier uur langer. Indien er een jaarlijkse overeenkomst ondertekend werd, kunnen deze uren onmiddellijk worden uitbetaald zonder inhaalrust.



Exemple. Un restaurant constate que le gaspillage alimentaire représente près de 8 % de ses achats. Il met en place un plan prévoyant le versement d'une prime de 1.250 € à l'ensemble du personnel si ce taux descend sous les 5 % pendant les six prochains mois. L'objectif est collectif, mesurable et son résultat n'est pas acquis d'avance : il répond, en principe, aux conditions de la CCT n°90.

À l'inverse, une prime accordée au serveur ayant vendu le plus de bouteilles de vin ou réalisé le chiffre d'affaires le plus élevé constitue une rémunération ordinaire. Elle ne bénéficie donc d'aucun régime de faveur.

En 2026, le bonus peut atteindre 4.255 € bruts par travailleur. Le salarié ne supporte qu'une cotisation de solidarité de 13,07 %, tandis que l'employeur est redevable d'une cotisation spéciale de 33 %. Dans cette limite, le bonus échappe à l'impôt des personnes physiques, ce qui explique son succès.

Encore faut-il respecter les formalités. Le plan doit être déposé avant qu'un tiers de la période de référence ne soit écoulé. En l'absence de délégation syndicale, un acte d'adhésion doit être communiqué aux travailleurs pendant quinze jours. Depuis le 1er juin 2026, cette procédure est entièrement dématérialisée.

Attention. Depuis cette année, lorsqu'un bonus est accordé à un étudiant ou à un travailleur flexi-job, les cotisations spécifiques restent dues, même

si ces travailleurs bénéficient d'un régime social allégé pour leur rémunération habituelle.

LES HEURES SUPPLÉMENTAIRES VOLONTAIRES : D'AVANTAGE DE SOUPLESSE

La loi du 18 mai 2026 modifiant la loi sur le travail du 16 mars 1971 répond à une demande ancienne du secteur : permettre aux établissements Horeca de faire face aux pics d'activité sans multiplier les contraintes administratives.

Le système repose sur un accord écrit conclu entre l'employeur et le travailleur. Cet accord est désormais valable pendant un an et se renouvelle tacitement. Aucune justification particulière – banquet imprévu, absence d'un collègue ou affluence exceptionnelle – n'est requise. Les heures prestées sont rémunérées directement et ne donnent pas lieu à un repos compensatoire.

Exemple. Un samedi de juillet, un orage annoncé disparaît finalement des prévisions et la terrasse d'une brasserie affiche complet. Deux serveurs prolongent spontanément leur service de quatre heures. Si un accord annuel a été signé, ces prestations peuvent être rémunérées immédiatement sans récupération ultérieure.

Les établissements équipés d'une caisse enregistreuse



Ondernemingen met een geregistreerd kassasysteem (GKS/SCE) hebben voortaan recht op een jaarlijks contingent van 450 vrijwillige overuren per werknemer. De eerste 360 uren vallen onder het principe 'bruto = netto': geen overloon, geen gewone RSZ-bijdragen en geen bedrijfsvoorheffing. De daaropvolgende 90 uren blijven mogelijk, maar hiervoor is wel het wettelijke overloon verschuldigd.

Ondernemingen zonder geregistreerd kassasysteem beschikken over een contingent van 360 overuren, waarvan 240 onder de regeling 'bruto = netto' vallen. De relance-overuren die tussen 1 januari en 31 maart 2026 zijn gepresteerd, worden echter in mindering gebracht op deze nieuwe contingenten.

De hervorming geldt eveneens voor deeltijdse werknemers, maar onder strikte voorwaarden. Ze moeten met name drie jaar anciënniteit bij dezelfde werkgever kunnen aantonen, en de overuren moeten verband houden met een tijdelijke toename van de activiteit. Werknemers in tijdskrediet of thematisch verlof blijven uitgesloten.

Voorbeeld. Een hotel organiseert een huwelijksfeest waarvoor het hele personeel een weekend lang wordt ingezet. De betrokken medewerkers kunnen vrijwillige overuren presteren binnen de wettelijke grenzen, zonder dat er achteraf inhaalrust moet worden toegekend. De regeling is precies voor dergelijke gerichte behoeften bedoeld.

EXTRALEGALE VOORDELEN BLIJVEN ACTUEEL

De hervormingen van 2026 doen niets af aan de aantrekkelijkheid van extralegale voordelen. Integendeel, ze blijven een uitstekende aanvulling op het loonbeleid.

De fietsvergoeding blijft vrijgesteld tot € 0,37 per afgelegde kilometer, met een jaarlijks plafond van € 3.700.

Voorbeeld. Een keukenmedewerker die vijf dagen per week dagelijks 10 kilometer heen en terug fietst, ontvangt op jaarbasis een volledig vrijgestelde vergoeding die zijn koopkracht aanzienlijk verhoogt zonder gewone sociale lasten te genereren.

Ook maaltijdcheques blijven interessant. Sinds 1 januari 2026 bedraagt de maximale vrijgestelde werkgeversbijdrage € 8,91. Bij een minimale persoonlijke bijdrage van € 1,09 kan de nominale waarde van de maaltijdcheque voortaan € 10 bedragen.

Opgelet. Deze verhoging is niet automatisch. De werkgever moet de toepasselijke cao of, bij gebrek daaraan, de individuele overeenkomst met de werknemer aanpassen. Veel ondernemingen vergeten deze formaliteit en blijven de vroegere bedragen toepassen.

Ecocheques (€ 250 per jaar) en sport- en cultuurcheques (€ 100 per jaar) behouden ook hun gunstige regeling.

STRUCTUREREN IN PLAATS VAN VERHOGEN

In de praktijk kiezen werkgevers vaak voor de eenvoudigste oplossing: het brutoloon verhogen. Nochtans is dat niet altijd de voordeligste optie.

Voorbeeld. Een brasserie met vijftien werknemers wil een extra

(SCE) disposent désormais d'un contingent annuel de 450 heures supplémentaires volontaires par travailleur. Les 360 premières bénéficient du régime dit 'brut = net' : pas de sursalaire, pas de cotisations ordinaires de sécurité sociale et pas de précompte professionnel. Les 90 heures suivantes restent possibles mais donnent lieu au paiement du sursalaire légal.

Les établissements qui ne disposent pas d'une caisse enregistreuse bénéficient d'un contingent de 360 heures, dont 240 sous le régime « brut = net ». Les heures supplémentaires de relance prescrites entre le 1er janvier et le 31 mars 2026 sont toutefois imputées sur ces nouveaux contingents.

La réforme bénéficie également aux travailleurs à temps partiel, mais sous des conditions strictes. Ils doivent notamment justifier de trois années d'ancienneté auprès du même employeur et répondre à un accroissement temporaire de l'activité. Les travailleurs en crédit-temps ou bénéficiant d'un congé thématique restent exclus.

Exemple. Un hôtel organise un mariage qui mobilise l'ensemble de son personnel durant un week-end. Les collaborateurs concernés peuvent prester des heures supplémentaires volontaires dans les limites légales, sans qu'il soit nécessaire d'octroyer ultérieurement un repos compensatoire. Le dispositif répond précisément à ce type de besoin ponctuel.

LES AVANTAGES EXTRALÉGAUX : TOUJOURS D'ACTUALITÉ

Les réformes de 2026 ne rendent pas les avantages extralégaux moins intéressants. Au contraire, ils restent un excellent complément à une politique de rémunération.

L'indemnité vélo demeure exonérée à hauteur de 0,37 € par kilomètre parcouru, dans la limite d'un plafond annuel de 3.700 €.

Exemple. Un commis de cuisine qui parcourt 10 kilomètres aller-retour à vélo cinq jours par semaine bénéficie, sur une année complète, d'une indemnité entièrement exonérée qui améliore concrètement son pouvoir d'achat sans générer de charges sociales ordinaires.

Les titres-repas conservent également tout leur intérêt. Depuis le 1er janvier 2026, l'intervention patronale maximale exonérée atteint 8,91 €. Avec une intervention personnelle minimale de 1,09 €, la valeur faciale peut désormais atteindre 10 €.

Attention. Cette augmentation n'est pas automatique. L'employeur doit adapter la CCT applicable ou, à défaut, la convention individuelle conclue avec le travailleur. Beaucoup d'entreprises oublient cette formalité et continuent à appliquer les anciens montants.

Les éco-chèques (250 € par an) et les chèques sport et culture (100 € par an) conservent également leur régime favorable.

STRUCTURER PLUTÔT QU'AUGMENTER

Dans la pratique, les employeurs recherchent souvent la solution la plus simple : augmenter le salaire brut. Ce n'est pourtant pas toujours la plus avantageuse.

budget van € 30.000 besteden aan de bezoldiging van haar personeel. In plaats van iedereen een uniforme loonsverhoging toe te kennen, combineert ze een cao nr. 90-bonus gekoppeld aan de vermindering van voedselverspilling, een verhoging van de waarde van de maaltijdcheques en een gericht gebruik van vrijwillige overuren tijdens het zomerseizoen. Bij vergelijkbare kosten is het netto-inkomen van de werknemers over het algemeen hoger en wint de onderneming tevens aan flexibiliteit.

Deze strategie veronderstelt echter een onberispelijke uitvoering. Bij de controles kijkt de RSZ niet alleen naar de uitbetaalde bedragen, maar ook naar de naleving van de formaliteiten. Een te laat ingediend cao nr. 90-plan, een onvoldoende nauwkeurig omschreven doelstelling of een verkeerde toepassing van de regeling voor vrijwillige overuren kan ertoe leiden dat de uitbetaalde bedragen als gewoon loon worden beschouwd, met alle sociale bijdragen en belastingen die daaruit voortvloeien.

Het sociaal recht biedt horeca-uitbaters vandaag een bijzonder uitgebreid arsenaal aan bijzonder doeltreffende instrumenten. Als deze goed worden ingezet, verhogen zij de koopkracht van de werknemers én houden zij de loonkosten onder controle. In een sector waarin het behoud van personeel een grote uitdaging is geworden, verdient deze aanpak het meer dan ooit om te worden geïntegreerd in het loonbeleid van de onderneming.

Exemple. Une brasserie employant quinze collaborateurs souhaite consacrer un budget supplémentaire de 30.000 € à la rémunération de son personnel. Plutôt que d'accorder une

augmentation uniforme des salaires, elle combine un bonus CCT n°90 lié à la réduction du gaspillage alimentaire, l'augmentation de la valeur des titres-repas et un recours ciblé aux heures supplémentaires volontaires pendant la saison estivale. À coût comparable, le revenu net des travailleurs est généralement supérieur et la flexibilité de l'entreprise s'en trouve renforcée.

Cette stratégie suppose toutefois une mise en œuvre irréprochable. Les contrôles de l'ONSS portent autant sur le respect des formalités que sur les montants versés. Un plan CCT n°90 déposé hors délai, un objectif insuffisamment précis ou une mauvaise application du régime des heures supplémentaires volontaires peuvent entraîner la requalification des sommes versées en rémunération ordinaire, avec les cotisations sociales et l'imposition qui en découlent.

Le droit social offre aujourd'hui aux exploitants Horeca une palette d'outils particulièrement performants. Bien utilisés, ils permettent d'améliorer le pouvoir d'achat des travailleurs tout en maîtrisant le coût salarial. Dans un secteur où la fidélisation des

équipes est devenue un enjeu majeur, cette approche mérite plus que jamais d'être intégrée à la politique de rémunération de l'entreprise.

“In de praktijk kiezen werkgevers vaak voor de eenvoudigste oplossing: het brutoloon verhogen. Nochtans is dat niet altijd de voordeligste optie.”

« Dans la pratique, les employeurs recherchent souvent la solution la plus simple : augmenter le salaire brut. Ce n'est pourtant pas toujours la plus avantageuse. »



François Collon

Advocaat aan de balie van Brussel
Avocat au barreau de Bruxelles

Collon
AVOCATS
EN DROIT FISCAL

Avenue Winston Churchill 79/25, 1180 Uccle
E-mail : fcollon@collon-law.be
Tel : +32 2 880 07 22
GSM : +32 477 567 865
www.collon-law.be

Wijnen uit de hele wereld: een voortdurende uitnodiging om te reizen

Les vins du monde : une invitation permanente au voyage

De wijnkaart heeft nog nooit zo veel op een wereldkaart geleken. Hoewel België steeds meer aan belang wint als wijnland, en Frankrijk een onmisbare referentie blijft, kijken zowel liefhebbers als professionals vandaag veel verder dan die grenzen. Spanje, Griekenland, Italië, Portugal, Roemenië, Armenië, Zuid-Afrika, Nieuw-Zeeland of Argentinië... Elk land brengt zijn eigen identiteit tot uiting en biedt wijnen aan die even verrassend als verleidelijk zijn. Voor de horeca vormt die diversiteit een geweldige kans: het aanbod verrijken, de nieuwsgierigheid van de klanten prikkelen en zich onderscheiden met een originele selectie. Dit is de onze.

La carte des vins n'a jamais autant ressemblé à une mappemonde. Si la Belgique attire de plus en plus les restaurateurs et la France reste une référence incontournable, les amateurs comme les professionnels regardent désormais bien au-delà de ces frontières. Espagne, Grèce, Italie, Portugal, Roumanie, Arménie, Afrique du Sud, Nouvelle Zélande ou Argentine... Chaque pays affirme sa personnalité et propose des vins capables de surprendre autant que de séduire. Pour l'Horeca, cette diversité constitue une formidable opportunité : enrichir l'offre, susciter la curiosité des clients et se démarquer grâce à une sélection originale. Voici la nôtre.



KEF Rouge 2024 (Armenië/Arménie)

Armenië wordt beschouwd als één van de historische bakermatten van de wijnbouw, en deze KEF Rouge is daar een mooi voorbeeld van. De combinatie van Areni, de emblematische druif van het land, met Malbec levert een wijn op die zowel vol als elegant is. Rode vruchten domineren het bouquet, aangevuld met een kruidige toets, terwijl de tannines soepel en perfect geïntegreerd blijven. Een mooie ontdekking bij ge-roosterd vlees, lamsrack of zelfs geroosterde groenten.

L'Arménie est considérée comme l'un des berceaux historiques de la viticulture et ce KEF Rouge en est une belle illustration. L'alliance entre l'Areni, cépage emblématique du pays, et le Malbec offre un vin à la fois généreux et élégant. Les fruits rouges dominent le bouquet, relevés par une touche épicée, tandis que les tanins restent souples et parfaitement intégrés. Une belle découverte pour accompagner des grillades, un carré d'agneau ou même des légumes grillés.

www.domivins.be • info@domivins.be



Terra Romana Fetească Neagră 2023 (Roemenië/Roumanie)

De druif Fetească Neagră wordt hoofdzakelijk in Roemenië verbouwd, al komt hij ook voor in andere Oost-Europese landen. Hij wordt vooral gebruikt voor rode wijnen. De wijnhandel SERVE, opgericht in 1994 en gelegen in het hart van de Roemeense wijnstreek Dealu Mare, staat bekend om zijn kwalitatieve druiven. Deze robijnrode wijn met aroma's van zwart fruit, vanille en kruiden, ondersteund door zachte tannines, past uitstekend bij braadvlees of stoofgerechten.

Le cépage Fetească Neagră est cultivé principalement en Roumanie même si on le trouve également dans d'autres pays de l'Europe de l'Est. Il est souvent utilisé pour produire des vins rouges. La cave Serve, fondée en 1994 et située au cœur de la région viticole de Dealu Mare en Roumanie est reconnue pour ses raisins de qualité. Ce rouge rubis aux notes de fruits noirs, de vanille et d'épices, soutenu par des tanins fondus est à servir avec des viandes rôties ou des plats mijotés.

www.domivins.be • info@domivins.be



Lenos Primitivo 2024 IGT Puglia (Italië/Italie)

Apulië bevestigt zijn uitstekende reputatie met deze bijzonder aantrekkelijke Primitivo. De rijping op zowel inox als hout behoudt het fruitige karakter en zorgt tegelijk voor een mooie complexiteit. Zwarte kers, rijpe pruim, zachte kruiden en een fluweelzachte structuur vormen samen een warme wijn die perfect past bij een ribstuk, een pizza of een plankje met Italiaanse fijne vleeswaren.

Les Pouilles confirment leur réputation avec ce Primitivo particulièrement séduisant. Son élevage mêlant inox et bois préserve la gourmandise du fruit tout en apportant une belle complexité. Cerise noire, prune mûre, épices douces et texture veloutée composent un ensemble chaleureux qui trouvera naturellement sa place aux côtés d'une côte à l'os, d'une pizza ou d'un plateau de charcuteries italiennes.

www.vinsbrunin.com • stock@vinsbrunin.com



Sibila Langhe Arneis 2025 (Italië/Italie)

Arneis, ook wel de 'witte prins van Piemonte' genoemd, maakt een sterke comeback. Deze witte wijn verleidt met zijn elegantie, met aroma's van witte bloemen, peer en verse perzik, subtiel aangevuld met een plantaardige toets. In de mond is hij fris, precies en licht mineraal, waardoor hij uitstekend past bij antipasti, gegrilde vis, schaaldieren of een risotto.

Surnommé le 'prince blanc du Piémont', l'Arneis revient aujourd'hui sur le devant de la scène. Ce blanc séduit par son élégance, avec des parfums de fleurs blanches, de poire et de pêche fraîche délicatement relevés par une touche végétale. La bouche reste fraîche, précise et légèrement minérale, ce qui en fait un excellent compagnon des antipasti, des poissons grillés, des coquillages ou d'un risotto.

www.vinsbrunin.com • stock@vinsbrunin.com



Zulmira Vinho Verde 2024 (Portugal)

Achter zijn ogenschijnlijke eenvoud schuilt een Vinho Verde met een echte persoonlijkheid. De combinatie van Loureiro en Arinto zorgt voor veel frisheid, noten van citrus en witte bloemen, en een bijzonder dorstlessende levendige afdrank. Heerlijk als aperitief, maar ook bij oesters, gegrilde vis, zomerse salades of verse geitenkaas.

Sous une apparente simplicité, ce Vinho Verde cache une vraie personnalité. L'association des cépages Loureiro et Arinto apporte beaucoup de fraîcheur, des notes d'agrumes et de fleurs blanches ainsi qu'une finale vive particulièrement désaltérante. Un vin qui fonctionne aussi bien à

l'apéritif qu'avec des huîtres, des poissons grillés, des salades estivales ou un fromage de chèvre frais.

www.senseofportugal.be • info@thesolar.be



Quinta dos Curvos (Portugal)

We trekken naar de Minho voor deze 'pet nat', een verfrissend alternatief voor de meer klassieke mousserende wijnen. De fijne bubbels brengen de aroma's van appel, peer en witte bloemen mooi tot uiting, gevolgd door een frisse en levendige smaak in de mond. Ideaal om de eetlust op te wekken bij het aperitief of om oesters, sushi, garnalentempura of viscarpaccio te begeleiden.

Direction le Minho pour ce « pet nat » qui change agréablement des références plus classiques. Les fines bulles mettent en valeur des arômes de pomme, de poire et de fleurs blanches, avant une bouche fraîche

et dynamique. De quoi ouvrir l'appétit à l'apéritif ou accompagner avec bonheur huîtres, sushis, tempuras de crevettes ou carpaccio de poisson.

www.potdevin.eu • info@potdevin.eu



The Mentors Chenin Blanc 2022 (Zuid-Afrika/Afrique du Sud)

Swartland behoort vandaag tot de meest trendy wijnstreken van Zuid-Afrika, en deze Chenin blanc illustreert dat op schitterende wijze. Zijn rijping op de droesem geeft de wijn een volle textuur die aroma's van ananas, mango, peer en pomelmoes ondersteunt. Een mooie minerale spanning zorgt voor een perfect evenwicht. Een echte gastronomische wijn bij edele vis, gevogelte in roomsaus of verfijnde vegetarische gerechten.

Le Swartland s'impose aujourd'hui comme l'une des régions les plus tendances d'Afrique du Sud et ce Chenin Blanc le

démontre avec brio. Son élevage sur lies lui apporte une texture ample qui soutient des arômes d'ananas, de mangue, de poire et de pamplemousse. L'ensemble reste équilibré grâce à une belle tension minérale. Un véritable vin de gastronomie à proposer sur des poissons nobles, une volaille à la crème ou une cuisine végétarienne raffinée.

www.schenk.be • info@schenk.be



Alta-Yari Gran Torrontés 2024 (Argentinië/Argentine)

Op 1.500 meter hoogte toont Torrontés een andere kant van zijn persoonlijkheid. Subtieler dan gewoonlijk combineert de druif witte bloemen en citrus met een frisse, precieze en licht romige smaak in de mond dankzij een gedeeltelijke rijping op houten vaten. Een profiel dat zowel bij zeevruchten als bij Aziatische gerechten of gegrilde vis in de smaak valt.

À 1 500 mètres d'altitude, le Torrontés révèle une autre facette de sa personnalité. Plus subtil qu'à l'accoutumée, il marie les fleurs blanches et les agrumes à une bouche fraîche, précise et délicatement crémeuse grâce à un élevage partiel en fût. Un profil qui séduira autant avec des fruits de mer qu'avec une cuisine asiatique ou des poissons grillés.

www.schenk.be • info@schenk.be



Castillo de Aresan Terruño Chardonnay 2023 (Spanje/Espagne)

La Mancha produceert niet alleen mas-sawijnen. Deze biologische Chardonnay is daar een mooi voorbeeld van. Aroma's van citrus, gedroogd fruit en kruiden gaan over in een subtiel botter- en briocheachtige afdronk. Elegant zonder overdadig te zijn en een uitstekende begeleider van sint-jakobsschelpen, geroosterd gevogelte of vis met een lichte saus.

La Mancha ne produit pas uniquement des vins de volume. Ce Chardonnay biologique en est une belle démonstration.

Les notes d'agrumes, de fruits secs et d'épices évoluent vers une finale subtilement beurrée et briochée. Élégant sans être démonstratif, il accompagnera aussi bien des Saint-Jacques, une volaille rôtie qu'un poisson nappé d'une sauce légère.

www.oscar-wines.com • empreintesvin@gmail.com
www.dewijncentrale.be • info@dewijncentrale.be



Heaphy Sauvignon Blanc 2024 (Nieuw-Zeeland/ Nouvelle-Zélande)

Ver weg van de uitbundige Sauvignon blancs uit Marlborough biedt Nelson hier een meer verfijnde interpretatie aan. Citrus en knapperige appel worden aangevuld met een aangename zilte toets die herinnert aan de nabijheid van de oceaan. De rijping op droesem geeft extra diepgang zonder de frisheid te verliezen. Een ideale partner voor sint-jakobsschelpen, ceviche, linguine met garnalen of verse geitenkaas.

Loin des Sauvignons explosifs de Marlborough, Nelson propose ici une interprétation plus raffinée. Les agrumes et la pomme croquante s'accompagnent d'une agréable touche iodée qui rappelle la proximité de

l'océan. L'élevage sur lies apporte du relief sans masquer la fraîcheur. Un allié de choix pour des coquilles Saint-Jacques, un ceviche, des linguines aux crevettes ou un chèvre frais.

www.cinoco.com • info@cinoco.com



Agathoto Single Block Rosé 2023 (Griekenland/Grèce)

Dit is waarschijnlijk een van de mooiste verrassingen uit deze selectie. Deze rosé, uitsluitend gemaakt van Xinomavro uit Naoussa, verrast met zijn subtiel zalmkleur, spanning en diepgang. Zijn finesse is zo groot dat hij blind geproefd gemakkelijk voor een grote witte wijn kan doorgaan. Perfect bij mediterrane gerechten, gegrilde groenten, vis of een tartaar van zeebrasem.

Voici probablement l'une des plus belles surprises de cette sélection. Élaboré exclusivement à partir de Xinomavro dans la région de Naoussa, ce

rosé à la robe délicatement saumonée étonne par sa tension et sa profondeur. Sa finesse est telle qu'à l'aveugle, certains pourraient le confondre avec un grand vin blanc. Il fera merveille avec une cuisine méditerranéenne, des légumes grillés, des poissons ou un tartare de daurade.

www.cinoco.com • info@cinoco.com



Salentein Sparkling (Argentinië/Argentine)

Met zijn fijne en aanhoudende bubbels kiest deze mousserende rosé resoluut voor elegantie. Groene appel, framboos, kers en een subtiel vleugje geroosterd brood zorgen voor een verleidelijk aroma dat overgaat in een frisse en mooi uitgebalanceerde smaak. Een ideale cuvee om een maaltijd mee te beginnen, bij tapas, zeevruchten of gerookte zalm.

Avec ses bulles fines et persistantes, cet effervescent rosé joue la carte de l'élégance. Pomme verte, framboise, cerise et une discrète touche de pain grillé composent un bouquet gourmand prolongé par une bouche fraîche et équilibrée. Une cuvée idéale pour ouvrir un repas, accompagner des tapas, des fruits de mer ou un saumon fumé.

www.cinoco.com • info@cinoco.com

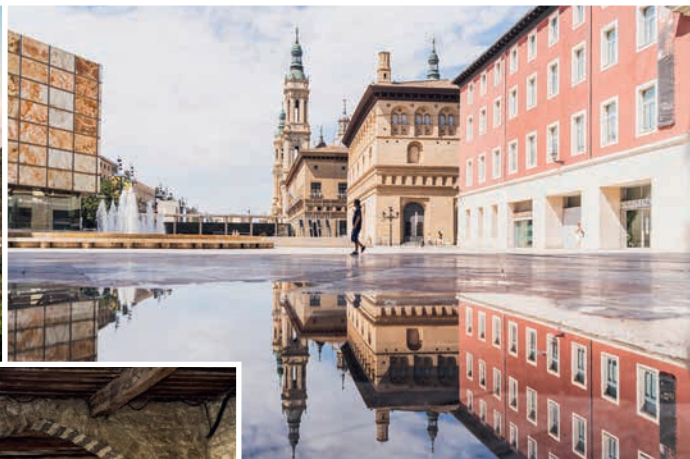


Aragon excelleert tijdens de WERELD TAPAS DAG 2026

***L'Aragon brille lors de la
JOURNÉE MONDIALE DES TAPAS 2026***

Onlangs vond in de Excellis faciliteiten in Evere de Belgische editie plaats van de Wereld Tapas Dag 2026. Tijdens de 2026 editie van deze wereldwijde wedstrijd stond de autonome regio Aragon centraal.

Les installations d'Excellis à Evere ont récemment accueilli l'édition belge de la Journée mondiale des Tapas 2026. Pour l'édition de ce concours international, l'Aragon était mis à l'honneur.



Aragon, met als hoofdstad Zaragoza, speelde destijds een belangrijke rol in de oprichting van Spanje. De moderne staat Spanje is namelijk ontstaan door de personele unie van de Kroon van Aragon met de Kroon van Castilië.

De autonome regio Aragon profileert zich als 'the place to experience' waar authenticiteit centraal staat en gasten beslist hun gading zullen vinden. Het is dan ook dé Spaanse regio met het hoogste aantal Michelin-geëtoilde en Bib Gourmand restaurants (11) pro capita.

Stijlvol overnachten kan in een van de vijf erkende paradores, luxe door de Spaanse overheid beheerde staatshotels die vaak gevestigd zijn in monumentale en historische panden, zoals oude kastelen, paleizen of kloosters.

Wijnliefhebbers kunnen vooral vanuit Zaragoza een aantal wijnroutes, waar de Grenache druif een prominente rol heeft, ontdekken. En: uiteraard zijn er ook tapas bij de vleet...



Berceau de la ville de Saragosse, l'Aragon a joué un rôle majeur dans la naissance de l'Espagne. L'État espagnol moderne est en effet issu de l'union dynastique entre la Couronne d'Aragon et la Couronne de Castille.

Aujourd'hui, cette communauté autonome se présente comme « the place to experience », une destination où authenticité, patrimoine et gastronomie se

conjuguent harmonieusement. Les amateurs de haute cuisine y trouveront largement leur bonheur : avec onze restaurants étoilés Michelin et Bib Gourmand, l'Aragon est la région espagnole qui compte le plus grand nombre de ces établissements par habitant.

Les voyageurs peuvent également séjourner dans l'un des cinq paradores de la région, ces hôtels d'État de prestige installés dans des monuments historiques tels que d'anciens châteaux, palais ou monastères.

Les amateurs de vin pourront notamment découvrir, au départ de Saragosse, plusieurs routes viticoles où le grenache règne en maître. Et bien entendu, les tapas sont omniprésentes.

« Les techniques de préparation de nos tapas remontent à plusieurs siècles. Nos chefs continuent aujourd'hui encore à puiser leur inspiration dans cet héritage culinaire », explique **Beatriz Marco Arce**, conseillère au tourisme auprès de l'Ambassade d'Espagne à Bruxelles.



EVENT DIA DE LA TAPA



“De bereidingstechnieken voor onze tapas gaan vele jaren, zelfs eeuwen terug in de geschiedenis. Onze chefs halen er tot op de dag van vandaag hun inspiratie uit”, aldus **Beatriz Marco Arce**, raadgever toerisme op de Spaanse Ambassade in Brussel.

“Tegelijkertijd staat Aragon erom bekend om ook een synoniem voor innovatie te willen zijn, aldus **Maria Jesus Gimeno Palacio**, managing director van de **Aragon Sociedad de Promocion y Gestion del Turisma Aragones**. We kijken dan ook met het volle vertrouwen uit naar de toekomst”.

De regio biedt alvast een aantal hooggekwoteerde gastronomische producten aan. “Aragon is een regio met veel authentieke producten, waarvan sommigen de hoogste kwaliteitsgraad hebben behaald. Ik denk daarbij vooral aan de Teruel ham, zwarte truffel en het beschermd en supermalis Ternasco de Aragon lamsvlees”, aldus **Javier Robles Granado**, de voorzitter van de **Aragon Chefs Association** die het culinaire Dia de la Tapa event bij Excellis in goede banen leidde.

Het Ternasco vlees is afkomstig van jonge lammeren (maximaal 100 dagen oud) die zogen en daarnaast granen en natuurlijke grassen eten. Het meest iconische recept is Ternasco al horno, waarbij de bout of schouder langzaam in de oven geroosterd wordt, samen met aardappelen, knoflook en witte wijn. Dit streekproduct geniet ook een Beschermd Geografische Aanduiding (BGA).

“Onze ham was de eerste in Spanje en de derde in de EU om het Europese kwaliteitslabel in ontvangst te mogen nemen, aldus Javier Robles Granado. Aragon is ook de grootste zwarte truffelproducent ter wereld, met een aandeel van 50%. Truffel is dan ook zeer belangrijk in onze gastronomie, en gebaseerd op onze gastronomische traditie, die ook heelwat gastronomische festivals inhoudt, waaronder het oudste tapas event ter wereld, jaarlijks georganiseerd in Zaragoza. Gastronomie is voor ons dan ook een ‘way of life’, waarbij goed eten en drinken centraal staat”.

Ongelijk zouden we de Aragonezen alvast niet durven geven...

Voor meer info, surf naar www.turismodearagon.com

« Parallèlement, l'Aragon souhaite également être synonyme d'innovation », ajoute **Maria Jesús Gimeno Palacio**, directrice générale de l'**Aragón Sociedad de Promoción y Gestión del Turismo Aragón**. « Nous regardons l'avenir avec une grande confiance. »

La région se distingue aussi par la richesse de ses produits gastronomiques.

« L'Aragon possède de nombreux produits authentiques, dont plusieurs bénéficient des plus hauts labels de qualité. Je pense notamment au jambon de Teruel, à la truffe noire et au Ternasco de Aragón, un agneau d'une tendreté exceptionnelle bénéficiant d'une Indication Géographique Protégée (IGP) », souligne **Javier Robles**

Granado, président de l'Association des **Chefs d'Aragon**, qui a orchestré le concours culinaire Día de la Tapa organisé chez Excellis.

Le Ternasco de Aragón provient de jeunes agneaux âgés de moins de 100 jours, nourris au lait maternel complété par des céréales et des pâturages naturels. Sa préparation la plus emblématique est le Ternasco al horno, une épaule ou un gigot rôti lentement au four avec des pommes de terre, de l'ail et du vin blanc.

« Notre jambon a été le premier d'Espagne et le troisième de l'Union européenne à obtenir le label européen de qualité », poursuit Javier Robles Granado. « L'Aragon est également le premier producteur mondial de truffe noire, avec près de 50 % de la production mondiale. La truffe occupe donc une place essentielle dans notre gastronomie, tout comme les nombreux festivals culinaires qui rythment notre calendrier, parmi lesquels figure le plus ancien concours de tapas au monde, organisé chaque année à Saragosse. Pour nous, la gastronomie est un véritable art de vivre, où le plaisir de bien manger et de bien boire occupe une place centrale. »

Difficile de contredire les Aragonais sur ce point...

Plus d'informations : www.turismodearagon.com

“Onze ham was de eerste in Spanje en de derde in de EU om het Europese kwaliteitslabel in ontvangst te mogen nemen”

« Notre jambon a été le premier d'Espagne et le troisième de l'Union européenne à obtenir le label européen de qualité »





IPES Waver, onder leiding van docent Curtis Mulpas, wint de Wereld Tapas Day 2026

De Wereld Tapas Dag 2026 werd in ons land gewonnen door het team van **Curtis Mulpas**, docent aan de hotelafdeling **Pierre Romeyer** van het **IPES Waver** en chef-kok bij **Art and Gastronomy**.

Zijn recept bestaat uit gefrituurde empanada met gekonfijt Ternasco-lamsvlees, zachte cebolla, citroengel, dragonmayonaise, mierikswortelmayonaise en krokant koekje.

“Ik wil benadrukken dat dit recept volledig werd bedacht en ontwikkeld door twee laatstejaarsstudenten van de hotelschool IPES Wavre, en dit onder mijn begeleiding, aldus Curtis Mulpas. De eerste, **Tyson Maréchal**, werkt momenteel bij **L'Elixir des Sens** in Genval, en werkte mee een tapaskaart uit voor het restaurant. Samen met de tweede leerling, **Adrien Gillard**, werd hij onlangs ook gekroond tot laureaat van de **Baron Pierre Romeyer Trofee 2026**, een prestigieuze wedstrijd die de technische vaardigheden, creativiteit en professionele inzet van leerlingen uit het hotelonderwijs in de kijker zet.

Adrien en Tyson zijn twee gepassioneerde, veeleisende en zeer complementaire leerlingen. Ze zijn zeer nieuwsgierig, werken enorm hard en zijn nooit bang om hun werk in twijfel te trekken om vooruitgang te maken. Zij hebben ook enorm veel tijd en energie in dit project gestoken. We wilden dan ook niet zomaar een mooie tapa maken, dan wel een verhaal rond dit product brengen. De studenten toonden ook een zeer grote technische beheersing, een uitstekende organisatie en een opmerkelijke kalmte tijdens de wedstrijd”.

Hoe zou je de keuken van Aragón omschrijven?

“De keuken van Aragón is een authentieke en gulle streekkeuken, die het product bovenal centraal stelt op het bord. Het is een gastronomie met karakter, met uitzonderlijke producten zoals de Ternasco de Aragón BGA, bekend om zijn malsheid en verfijning. Achter deze traditionele keuken schuilt een waar potentieel gastronomisch vermogen dat ook een moderne interpretatie toelaat, met respect voor de eigen identiteit”.

L'IPES Wavre dirigée par son professeur Curtis Mulpas remporte la Journée mondiale des Tapas 2026

*La Journée mondiale de la Tapa 2026 a été remportée en Belgique par l'équipe de **Curtis Mulpas**, chef chez **Art and Gastronomy** et professeur de cuisine à la section hôtelière **Pierre Romeyer** de l'**IPES de Wavre**. Sa création se compose d'une empanada frite garnie de Ternasco d'Aragon confit, d'un oignon fondant, d'un gel de citron, d'une mayonnaise à l'estragon, d'une mayonnaise au raifort et d'un biscuit croustillant.*

*« Je tiens à souligner que cette recette a été entièrement imaginée et développée par deux élèves de dernière année de l'école hôtelière de l'IPES de Wavre, sous ma supervision, explique Curtis Mulpas. Le premier, **Tyson Maréchal**, travaille actuellement à **L'Elixir des Sens** à Genval, où il a participé à l'élaboration de la carte des tapas du restaurant. Avec le second élève, **Adrien Gillard**, il a également remporté récemment le **Trophée Baron Pierre Romeyer 2026**, un prestigieux concours qui met à l'honneur les compétences techniques, la créativité et l'engagement professionnel des élèves de l'enseignement hôtelier.*

Adrien et Tyson sont deux élèves passionnés, exigeants et extrêmement complémentaires. Ils sont très curieux, travaillent avec énormément de rigueur et n'ont jamais peur de remettre leur travail en question pour progresser. Ils ont consacré beaucoup de temps et d'énergie à ce projet. Notre ambition n'était pas simplement de réaliser une belle tapa, mais de raconter une véritable histoire autour de ce produit. Les étudiants ont également fait preuve d'une grande maîtrise technique, d'une excellente organisation et d'un remarquable sang-froid tout au long du concours. »

Comment décririez-vous la cuisine d'Aragon ?

« La cuisine d'Aragon est une cuisine régionale authentique et généreuse, où le produit occupe toujours la place centrale dans l'assiette. C'est une gastronomie de caractère, portée par des produits d'exception comme le Ternasco d'Aragon IGP, réputé pour sa tendreté et sa finesse. Derrière cette tradition culinaire se cache un formidable potentiel gastronomique qui permet aussi une interprétation contemporaine, tout en respectant son identité. »

CONTACT :

www.ipeswavre.be
www.arts-et-gastronomie.com



Florian De Decker: streetfood ombuigen naar gastronomie

Florian De Decker, kok en mede-oprichter van het cateringbedrijf **TAK.**, heeft Spaanse roots en twijfelde dan ook niet lang aan zijn deelname. Zijn recept bestaat uit gekonfijte lamsbout in cromesquis, harissa van Espelette-peper en condiment van gekonfijte citroen.

“Ik heb de lamsbout langdurig gekonfijt om er een cromesquis (een soort kroket) van te maken die textuur en gourmandise combineert, helemaal in de geest van een tapa, zo stelt hij. Strevend naar extra diepgang in de smaken maakte ik een condiment van gekonfijte citroen, wat voor zoutheid en frisheid zorgt en ideaal contrasteert met de Espelette-peper. Visueel accentueerde ik het feit dat de gebruikte condimenten aan de kleuren van Spanje doen denken. Tot slot voegde ik ook boragekiemen toe, microgroenten afkomstig van een groente die bijzonder gewaardeerd en veel gebruikt wordt in de Aragonese keuken”.

Hoe is je carrière tot nu toe verlopen?

“Ik studeerde aan de hotelschool **Citadelle de Namur**, en werkte in verschillende restaurants, waaronder Japanse izakaya's. Vier jaar geleden kreeg ik de status van 'student-ondernemer', wat me de kans gaf om diverse concepten te testen en te ontwikkelen. Twee jaar geleden richtte ik samen met **Milan Du Four** **TAK.** op, een gastronomische cateringservice gespecialiseerd in bedrijfsevenementen voor de bank-, consultancy- en verkoopsector, alsook voor de politieke en juridische wereld. We mikken daarnaast ook op privé-events. Dit jaar bereikten we trouwens een nieuwe mijlpaal in onze groei door de officiële cateraar te worden voor alle evenementen in het **Koning Boudewijnstadion**, of het nu gaat om recepties, staande cocktaildiners of diners aan tafel”.

Wat is uw culinaire filosofie?

“Koken moet een verhaal vertellen, maar bovenal een emotie oproepen. Ik laat me sterk inspireren door culinaire technieken en smaakprofielen van over de hele wereld, terwijl ik tegelijkertijd met lokale ingrediënten werk. Als groot liefhebber van streetfood vind ik het geweldig om conventies te doorbreken en het soms negatieve imago van dit keukentype om te buigen naar een meer gastronomische ervaring”.

Florian De Decker : sublimer la street food en gastronomie

Florian De Decker, cuisinier et cofondateur de l'entreprise de catering **TAK.**, possède des racines espagnoles. Il n'a donc pas hésité longtemps avant de s'inscrire au concours. Sa recette se compose d'une épaule d'agneau confite en cromesquis, accompagnée d'une harissa au piment d'Espelette et d'un condiment au citron confit.

« J'ai longuement confit l'épaule d'agneau afin de la transformer en cromesquis, une sorte de croquette qui allie texture et gourmandise, parfaitement dans l'esprit d'une tapa. Pour apporter davantage de profondeur aux saveurs, j'ai réalisé un condiment au citron confit, qui apporte à la fois salinité et fraîcheur et contraste idéalement avec le piment d'Espelette. Visuellement, j'ai également souhaité rappeler les couleurs de l'Espagne à travers les différents condiments. Enfin, j'ai ajouté des jeunes pousses de bourrache, issues d'une plante particulièrement appréciée et largement utilisée dans la cuisine aragonaise. »

Comment votre parcours s'est-il construit jusqu'à présent ?

« J'ai étudié à l'École hôtelière de la **Citadelle à Namur**, avant de travailler dans plusieurs restaurants, notamment des izakayas japonais. Il y a quatre ans, j'ai obtenu le statut d'étudiant-entrepreneur, ce qui m'a permis de tester et de développer différents concepts. Il y a deux ans, j'ai fondé **TAK.** avec **Milan Du Four**, un service de catering gastronomique spécialisé dans les événements d'entreprise destinés aux secteurs bancaire, du conseil, de la vente, ainsi qu'aux milieux politique et juridique. Nous développons également notre activité sur le marché des événements privés. Cette année, nous avons d'ailleurs franchi une nouvelle étape en devenant le traiteur officiel de tous les événements organisés au **Stade Roi Baudouin**, qu'il s'agisse de réceptions, de cocktails dînatoires ou de repas servis à table. »

Quelle est votre philosophie culinaire ?

« La cuisine doit raconter une histoire, mais surtout susciter une émotion. Je m'inspire largement des techniques culinaires et des profils de saveurs du monde entier, tout en privilégiant les produits locaux. Grand amateur de street food, j'aime casser les codes et transformer l'image parfois négative de cette cuisine en une véritable expérience gastronomique. »

CONTACT :
@tak.brussels
www.tak-brussels.com



Xavier Conings runt al 33 jaar lang De Weijers Hoven in Bilzen-Hoeselt

Xavier Conings, eigenaar en chef van restaurant **De Weijers Hoven** in Bilzen-Hoeselt, realiseerde een recept van lamsbout uit Aragon, gegaard op lage temperatuur, met asperges en Belgische bintjes, frittata, jus van Rochefort 6 en ras-el-hanout.

“Ik heb getracht om het typische van onze – en dat van de Aragone – se keuken zo goed mogelijk te blenden, zo stelt hij. De bouten van het speenlam zijn zo naturel mogelijk bereid, traag op lage temperatuur voor een perfecte cuisson. Van de afsnijdsels trokken we een mooie jus die afgewerkt werd met Rochefort 6 en ras-el-hanout. Als garnituren kozen we voor 3 bereidingen van asperge: gepocheerd, een crème en een crumble van asperge. Verder voegden we ook nog aardappel met look toe (want bij lam hoort nu eenmaal look) als ook een frittata van gele en groene courgette”.

Hoe zou je de keuken van Aragon typeren?

“De Aragonese keuken kan best omschreven worden als een eenvoudige keuken met veel respect voor de streekproducten”.

Xavier Conings, die **Compagnon de la Toque Blanche** is en lid van de **Orde der 33 Meesterkoks van België**, studeerde destijds aan de **Hotelschool Hasselt**, won verschillende kookwedstrijden en runt ondertussen 33 jaar zijn restaurant De Weijers Hoven, samen met zijn echtgenote.

“Ik opteer voor een streekgebonden keuken zonder oogkleppen, met de nadruk op kwaliteitsvolle producten uit de buurt en met respect voor de seizoenen. Ik zweer nog altijd bij de basis zoals ik ze geleerd heb. ‘**Auguste Escoffier**, het kookboek van de klassieke keuken’, ligt hier nog steeds, indien nodig, grijpklare in de keuken. Ik kook vrij klassiek maar met moderne invloeden. Wij hebben ook een mooi buiten terras, een apart zaaltje voor feestjes tot 55 personen en een grote wijnkelder voor recepties en degustaties. Onze wijnen voeren wij zelf rechtstreeks in vanuit Frankrijk, waar ik samen met mijn vader steeds op zoek ga naar kleine onafhankelijke wijnboeren. Natuurlijk hebben wij ook aandacht voor de Belgische wijnen uit de buurt, zoals **Vin de Goffin** uit ons eigen dorp, en van **Wijndomein Vlijtingen**, **Wijnkasteel Genoels-Elderen** en **Wijndomein Aldeneyck**”.

Xavier Conings dirige De Weijers Hoven à Bilzen-Hoeselt depuis 33 ans

Xavier Conings, propriétaire et chef du restaurant **De Weijers Hoven** à Bilzen-Hoeselt, a imaginé une recette mettant à l'honneur le gigot d'agneau d'Aragon cuit à basse température, accompagné d'asperges, de pommes de terre Bintje belges, d'une frittata et d'un jus au Rochefort 6 relevé de ras el-hanout.

« J'ai cherché à marier au mieux les caractéristiques de notre cuisine avec celles de la cuisine aragonaise, explique-t-il. Les gigots d'agneau de lait ont été préparés le plus naturellement possible, avec une cuisson lente à basse température afin d'obtenir une cuisson parfaite. Les parures nous ont permis de réaliser un beau jus, que nous avons ensuite enrichi de Rochefort 6 et de ras el-hanout. En garniture, nous avons décliné l'asperge de trois façons : pochée, en crème et en crumble. Nous avons également ajouté des pommes de terre à l'ail – car l'agneau appelle naturellement l'ail – ainsi qu'une frittata de courgettes jaunes et vertes. »

Comment décririez-vous la cuisine de l'Aragon ?

« La cuisine aragonaise est avant tout une cuisine simple, qui témoigne d'un immense respect pour les produits du terroir. »

Compagnon de la Toque Blanche et membre de **l'Ordre des 33 Masterchefs of Belgium**, Xavier Conings a étudié à **l'École hôtelière de Hasselt**, remporté plusieurs concours culinaires et dirige depuis 33 ans le restaurant De Weijers Hoven aux côtés de son épouse. « Je défends une cuisine de terroir ouverte sur le monde, mettant à l'honneur les produits de qualité issus de notre région et le respect des saisons. Je reste fidèle aux bases que j'ai apprises. **Le Guide culinaire d'Auguste Escoffier** est d'ailleurs toujours à portée de main dans ma cuisine lorsque j'ai besoin d'une référence. Ma cuisine est essentiellement classique, avec une touche de modernité. Nous disposons également d'une belle terrasse, d'une salle privative pouvant accueillir jusqu'à 55 personnes pour des fêtes ou événements, ainsi que d'une vaste cave à vins destinée aux réceptions et dégustations. Nous importons nous-mêmes nos vins directement de France, où mon père et moi recherchons de petits vignerons indépendants. Nous accordons aussi une place importante aux vins belges de la région, comme le **Vin de Goffin** de notre village, le **Wijndomein Vlijtingen**, le **Wijnkasteel Genoels-Elderen** et le **Wijndomein Aldeneyck**. »

CONTACT :
www.deweijershoven.be



Natan Bogaert: het doel is om vakmanschap te perfectioneren

Natan Bogaert nam als student deel aan de wedstrijd, en behaalde in de weken nadien zijn restaurantdiploma aan het **EFP** in Brussel, een opleiding die management, koken en bediening omvat. Zijn recept bestaat uit mini-taco's met zonnebloem- en pompoenpitten, gevuld met pulled Ternasco de Aragon gemengd met eigen braadvocht en afgeblust met gekarameliseerde portwijn, harissa van Nora-peper en aardbei, Isigny-crème met peterselie, limoen en bieslook, en afgewerkt met saliebloemen.

“Deze wedstrijd, de allereerste waaraan ik deelnam, bracht me veel bij over de algemene mechanismen van een wedstrijd, en zal me ook helpen om in de toekomst beter georganiseerd te zijn. Ik ben dan ook van plan om te blijven participeren aan wedstrijden. Het stelt me ook in staat om feedback te krijgen op mijn recepten en om mijn creativiteit te ontwikkelen. Deze wedstrijd daagde me ook uit om een recept helemaal vanaf nul te creëren op basis van specifieke beperkingen; iets wat ik een uitstekende oefening vind”.

In de periode van de wedstrijd legde Natan Bogaert de laatste hand aan een eindwerk over de overname van een bistro-misch restaurant.

“Het recept dat ik instuurde voor de Dia de la Tapa wedstrijd was dan ook het einde van mijn driejarige opleiding. Met deze creatie wilde ik verschillende culinaire – en bereidingstechnieken toepassen die ik tijdens mijn opleiding heb geleerd en verder ontwikkelde tijdens mijn ervaringen in de verschillende restaurants waar ik heb gewerkt, waaronder het bistro-mische restaurant **Tatar** in Elseine. Het weerspiegelt zowel mijn parcours, de verworven vakkennis als mijn wens om die samen te brengen in een persoonlijke creatie”.

Wat is uw toekomstige ambitie?

“Voorlopig is het mijn doel om mijn culinaire basisvaardigheden verder te ontwikkelen, zoveel mogelijk verschillende keukens te ontdekken en veel ervaring op te doen in de restaurantbranche. Vooruitkijkend zou ik graag in restaurants met Michelin-sterren willen werken, gedreven door het pure plezier om mijn vakmanschap te perfectioneren en naar het hoogst mogelijke niveau te tillen”.

Natan Bogaert : l'objectif est de perfectionner son savoir-faire

Natan Bogaert a participé au concours alors qu'il était encore étudiant. Quelques semaines plus tard, il obtenait son diplôme en restauration à l'**EFP** de Bruxelles, une formation qui couvre à la fois la gestion, la cuisine et le service en salle. Sa recette se compose de mini-tacos aux graines de tournesol et de courge, garnis d'effiloché de Ternasco d'Aragon mélangé à son propre jus de cuisson, déglacé au porto caramélisé, d'une harissa au piment Nora et à la fraise, d'une crème d'Isigny au persil, citron vert et ciboulette, le tout agrémenté de fleurs de sauge.

« Ce concours, le premier auquel j'ai participé, m'a beaucoup appris sur le fonctionnement général des compétitions et m'aidera à être mieux organisé à l'avenir. J'ai donc bien l'intention de continuer à participer à d'autres concours. Ils me permettent également d'obtenir des retours sur mes recettes et de développer ma créativité. Cette épreuve m'a aussi poussé à créer une recette entièrement de zéro, en respectant un cahier des charges précis, ce que je considère comme un excellent exercice. »

Au moment du concours, Natan Bogaert achevait également son travail de fin d'études consacré à la reprise d'un restaurant bistro-mique.

« La recette que j'ai présentée pour le concours Día de la Tapa marquait ainsi l'aboutissement de mes trois années de formation. Avec cette création, j'ai souhaité mettre en pratique différentes techniques culinaires et de préparation apprises durant mes études, puis approfondies au fil de mes expériences dans plusieurs restaurants, notamment au restaurant bistro-mique **Tatar**, à Ixelles. Elle reflète à la fois mon parcours, les compétences acquises et ma volonté de les réunir dans une création personnelle. »

Quelle est votre ambition pour l'avenir ?

« À court terme, mon objectif est de continuer à développer mes bases culinaires, de découvrir un maximum de cuisines différentes et d'acquérir une solide expérience dans le secteur de la restauration. À plus long terme, j'aimerais intégrer des restaurants étoilés Michelin, animé par le plaisir de perfectionner mon savoir-faire et de le porter au plus haut niveau possible. »

CONTACT :
natan.bogaert@gmail.com



Château d'Harveng

Een nieuwe Belgische chardonnay om in de gaten te houden
Un nouveau chardonnay belge à suivre

De familie Ewbank de Wespin, bekend van Domaine du Chant d'Éole, lanceert Château d'Harveng, een premium chardonnay die wordt geproduceerd op kalkrijke hellingen nabij Bergen. Een nieuwe Belgische referentie die zowel wijnhandelaars als horecaprofessionals wil aanspreken.

Geïnspireerd door haar familiegeschiedenis presenteert Inès Ewbank de Wespin met Château d'Harveng een ambitieuze cuvée, waarvan slechts 40.000 flessen worden geproduceerd. De wijn is afkomstig van een historisch perceel van vijf hectare in Quévy en profiteert van een kalkrijke bodem die zorgt voor finesse en frisheid.

Voor dit project werkte Inès samen met keldermeester Laurent Étienne en de Bourgondische oenoloog Pierre Millemann. Hun doel: het potentieel van Belgische chardonnay tot uiting brengen in een elegante en precieze stijl.

In de neus komen aroma's van wit fruit, bloemen en subtiele briochetoetsen naar voren. In de mond overtuigt de wijn met een mooi evenwicht tussen rondheid, boterachtige accenten en minerale spanning. Een gastronomisch profiel dat uitstekend past bij vis, schaaldieren en zelfs geitenkaas.

Château d'Harveng wordt per glas geschonken in L'Impératif d'Éole en Brasserie d'Éole. De wijn is daarnaast verkrijgbaar in de domeinwinkel en bij verschillende partnerwijnhandelaars.

La famille Ewbank de Wespin, à l'origine du Domaine du Chant d'Éole, dévoile Château d'Harveng, un chardonnay premium élaboré sur des coteaux calcaires près de Mons. Une nouvelle référence belge qui entend séduire autant les cavistes que les professionnels de l'Horeca.

Inspirée par son histoire familiale, Inès Ewbank de Wespin signe avec Château d'Harveng une cuvée ambitieuse, produite à seulement 40.000 bouteilles. Issu d'une ancienne parcelle de cinq hectares à Quévy, ce Chardonnay bénéficie d'un terroir calcaire qui lui apporte finesse et fraîcheur.

Pour mener à bien le projet, Inès s'est entourée du chef de cave Laurent Étienne et de l'œnologue bourguignon Pierre Millemann. Leur objectif : exprimer le potentiel du Chardonnay belge dans un style élégant et précis.

Au nez, le vin dévoile des arômes de fruits blancs, de fleurs et de légères notes briochées. La bouche séduit par son équilibre entre rondeur, touches beurrées et tension minérale. Un profil gastronomique qui accompagnera idéalement poissons, crustacés ou même fromages de chèvre.

Déjà proposé au verre à L'Impératif d'Éole et à la Brasserie d'Éole, Château d'Harveng est également disponible à la boutique du domaine et chez plusieurs cavistes partenaires.



www.chateaudharveng.be

QUALITÉ

QUALITY

QUALITÄT

KWALITEIT



www.gerolsteiner.be

Ontdek in uw magazine ook de interviews van:
Découvrez aussi dans votre magazine les interviews de :



Oriol Castro
Disfrutar***



Vincent Dienst
Domaine W



Steven Wullaert
Vintage



Michel Borsy
Les Eleveurs



Nicolas Decloedt
humus x hortense



Curtis Mulpas
IPES Wavre