

HORECA

Magazine

Het profes
Le magazi

grootkeukens
et traiteurs
1BRE 2026

*Caroline
Vercauteren*
– BonMush –



HOTELSCHOOL TER DUINEN | WITTAMER
KAAS & BIER / FROMAGE & BIÈRE | WILD / GIBIER
MARC VOLKAERTS | ELIEN VERHULST

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

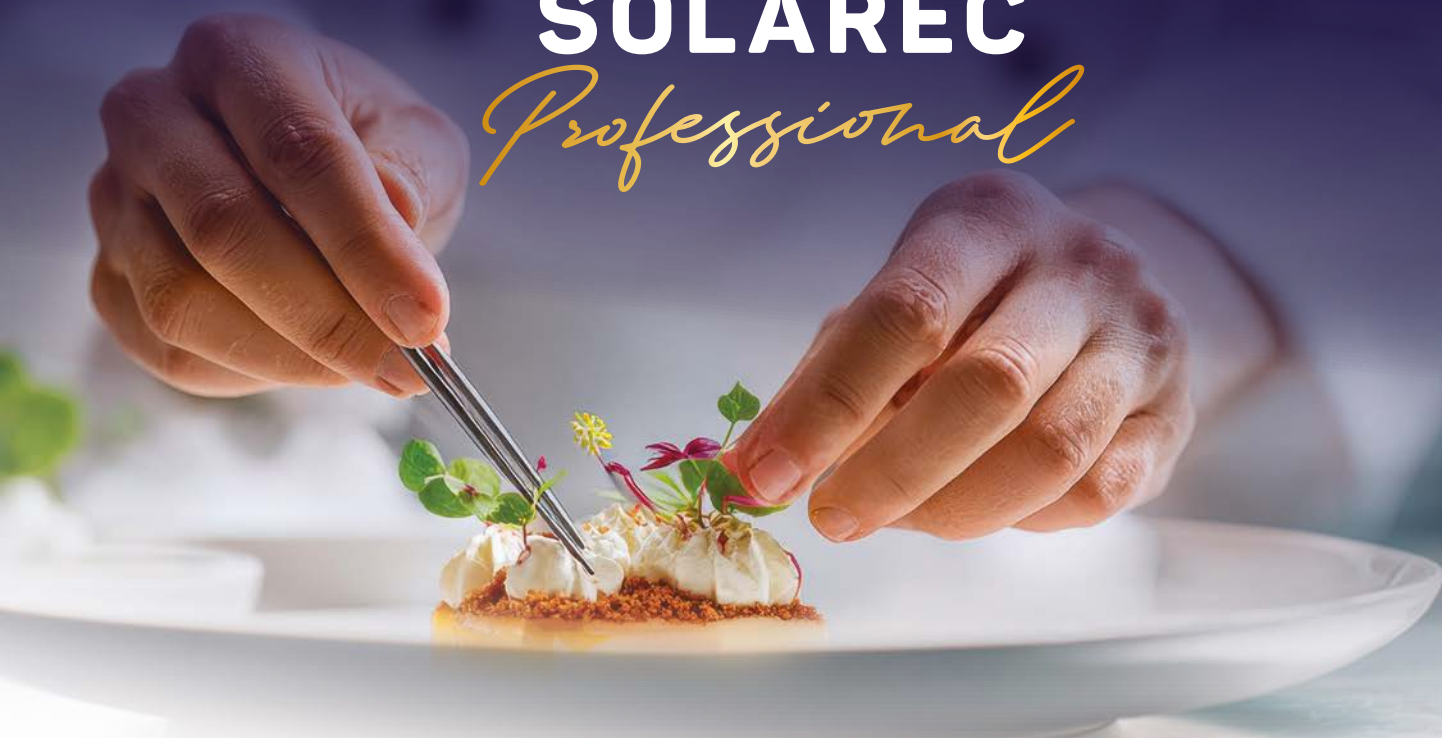


©bynouchka



SOLAREC

Professional



BETROUWBAARHEID

ten Dienste van uw Creaties

SLAGROOM

35% VET



KOOKROOM

18% VET

SOLAREC Professional is ontstaan vanuit een eenvoudige overtuiging:

professionals verdienen zuivelproducten die aan hun hoge eisen voldoen. Consistentie, stabiliteit, een gelijkmatige textuur ongeacht het seizoen — allemaal criteria waarover niet te onderhandelen valt voor een chef-kok, een banketbakker of een ambachtelijke bakker wiens reputatie op het spel staat bij elk bord of elke etalage.

Contacteer ons op
061/ 559 161 of via info@solarec.be





In alle zachtheid

We beginnen met het combineren van de zachte smaken van bier en kaas

Danny legt ons uit waarom kaas zo goed samengaat met bier.

De ideale serveertemperatuur, pairing met alcohol-vrije bieren en vertrek je voor een geslaagde combinatie van de kaas of van het bier? Evenzoveel vragen waarop deze reportage enkele antwoorden biedt.

Vervolgens is het tijd voor wild

Er is niets beter dan wild om de smaken en kleuren van de herfst te combineren, comfortabel geïnstalleerd in een gezellige zaak...

Als dessert genieten we van de onovertroffen zoete genoegens van patisserie Wittamer

U kent ongetwijfeld deze iconische zaak, die al meer dan 100 jaar een vaste waarde is op de Brusselse Zavel. Onder leiding van Laurent Baert krijgt het huis een nieuwe dynamiek ... en richt het zich nu ook tot de horeca!

Plantaardige charcuterie inspireert ons

Caroline Vercauteren, apothekeres van opleiding, vandaag ondernemster maar nog steeds trouw aan haar overtuigingen, aarzelde niet om een 130 jaar oud traditioneel charcuteriebedrijf om te vormen tot een plantaardig bedrijf op basis van oesterzwammen.

Elien Verhulst verwent ons met haar prachtige recepten

Te ontdekken in de meest onmisbare rubriek van ons magazine: TASTE.

Daarna volgt een boeiend interview met Peter Verbeke, directeur van hotelschool Ter Duinen in Koksijde

Bijzonder relevante inzichten over de evolutie van de sector, gebracht door de directeur van de oudste en wellicht bekendste hotelschool van Vlaanderen.

Chef versus chef!

Rob vertelt ons met veel plezier over zijn passie en legt uit dat er een wereld van verschil is tussen een chef-kok in de traditionele horeca en een chef-kok in een grootkeuken. Zoals iedereen weet, gaat het om twee totaal verschillende beroepen, elk met een eigen dynamiek en specifieke logistiek.

Een goed nieuw werkjaar gewenst aan iedereen!

Tout en douceur

On commence par marier les douceurs de la bière à celles du fromage

Danny nous explique pourquoi le fromage s'accorde particulièrement bien avec la bière.

Température de service idéale, pairing avec des bières sans alcool, pour réaliser un accord, faut-il partir du fromage ou de la bière? Autant de questions auxquelles ce reportage apporte des éléments de réponse.

On continue sur le gibier

Rien de tel pour associer les saveurs et les couleurs de l'automne, confortablement assis dans un endroit cosy ...

En dessert on se régale des inégalables plaisirs sucrés de la pâtisserie Wittamer

Vous connaissez certainement cet établissement iconique trônant depuis plus de 100 ans sur la place du Sablon à Bruxelles. Sous la direction de Laurent Baert, la maison prend un nouvel envol ... et s'adresse dorénavant à l'Horeca!

La charcuterie végétale nous inspire

Pharmacienne devenue entrepreneure, toujours fidèle à ses convictions, Caroline Vercauteren n'a pas hésité à transformer une charcuterie traditionnelle vieille de 130 ans en entreprise végétale à base de pleurotes.

Elien Verhulst nous enchante avec ses superbes recettes

A découvrir dans la rubrique la plus incontournable de notre magazine: le TASTE.

Suit une passionnante interview de Peter Verbeke, directeur de l'école hôtelière Ter Duinen à Coxyde

Des réflexions particulièrement pertinentes sur l'évolution du secteur par le directeur de la plus ancienne et probablement la plus célèbre école hôtelière de Flandre.

Chef versus chef!

Rob se fait un plaisir de nous parler de sa passion et de nous expliquer le monde de différence qu'il y a entre le chef de cuisine en Horeca traditionnel et le chef de cuisine en collectivité. Comme chacun sait il s'agit de deux métiers totalement distincts, chacun avec sa propre dynamique, sa logistique spécifique.

Bonne rentrée à tous!

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

Ruben De Ville
Patrick Fiévez
Laura Krsmanovic
Muriel Lombaerts
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
worden. 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 sans accord
des éditeurs.



HORECA
Magazine

INHOUD / CONTENU



FOCUS

06 Kaas & bier / Fromage & bière

12 Wild / Gibier

INSPIRATION

20 Dirk Vermeersch — LePlan

26 BonMush

32 Cabane

INSPIRING PEOPLE

36 Peter Verbeke —
Hotelschool Ter Duinen

42 Laurent Baert — Wittamer

GROOTKEUKENS / CUISINES COLLECTIVES

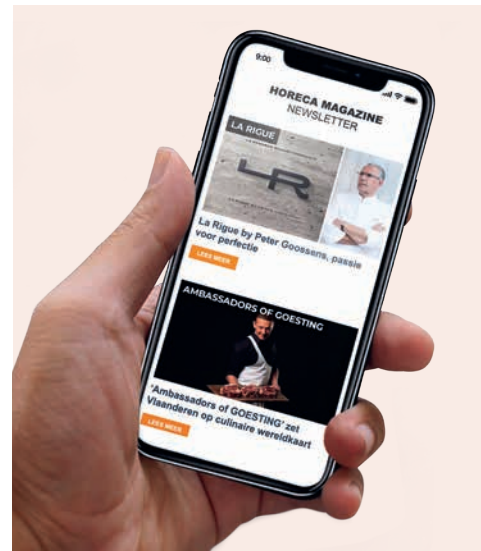
48 Chef Cure & Care

BEROEP/MÉTIER

54 Marc Volkaerts — Le Figuiet



63 **TASTE** Elien Verhulst — VLASS



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

Aussi disponible sur /
Inscrivez-vous à notre newsletter sur

WWW.HORECAMAGAZINE.BE



REPORTAGES

60 Solarec Professional

70 Comté

72 Pastridor

74 Lattiz

WIJN/VIN

78 De Elzas / L'Alsace

NEW PRODUCT

82 Angel Castel



**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



**Waarom kaas beter paart
met bier dan met wijn**

***Pourquoi le fromage s'accorde mieux
avec la bière qu'avec le vin***

Wie gasten langer in de zaak wil houden, serveert al eens een hapje, en dan komt kaas onvermijdelijk op de proppen. Kaas is immers populair, als tussendoortje, als appetizer, bij het aperitief of als afsluiter van een diner. Maar is het nu beter om kaas te pairen met bier, of met wijn? We stelden de vraag aan enkele professionals. En de winnaar is: bier.

De klassieke kaas en wijn avonden, al dan niet op koude winteravonden, zouden het doen vermoeden, maar het tegendeel is waar. Bier is beter dan wijn om te pairen met kaas, en dat wisten destijds de abdijpaters reeds. Zij gaven toen al het voorbeeld door bewust zelf gebrouwen trappistbieren en abdijbieren te combineren met kaas. De rijke en complexe smaak van deze bieren vormde dankzij het hogere alcoholgehalte een evenwichtige tegenpool voor de vetrijke, romige kaas die ze maakten.

Bier haalt het dus van wijn, en daar zijn verschillende redenen voor.

“Bier beschikt over een breder smaakpalet dan wijn”, aldus **Jeroen Dehaese**, Quality & Capability Development Manager bij **Alken-Maes**. “Je vindt frisse zuren, moutige zoetheid, hopbitterheid, een breed gamma fruitige aroma’s en geroosterde toetsen binnen één soort drank. Daarnaast werkt de natuurlijke koolzuurprikkeling van bier als een smaakverfrisser. Zeker bij romige of vette kazen helpt bier om het smaakpalet te reinigen, waardoor elke volgende hap opnieuw optimaal tot zijn recht komt.

Voor jonge kazen kies je best voor lichtere bierstijlen zoals pils, blond bier of witbier. Hun frisse karakter ondersteunt de subtiele melksmaken zonder deze te overheersen. Bij gerijpte of oudere kazen mag het bier meer body hebben. Abdijbieren, dubbelbieren, tripels of zelfs een Scotch Ale vormen hier vaak een uitstekende combinatie. De complexiteit van het bier sluit mooi aan bij de uitgesproken umami-, nootachtige en gerijpte aroma’s van de kaas”.

Moet je bij de pairing vanuit de kaas of vanuit het bier vertrekken?

“Natuurlijk zijn beide benaderingen mogelijk, maar in de praktijk vertrek ik meestal vanuit de kaas. Kaas vormt vaak het meest uitgesproken en dominante product op het bord. Door eerst het smaakprofiel van de kaas te analyseren (jong, romig, zout, pittig, gerijpt) kan je vervolgens een ...→

Pour inciter les clients à rester plus longtemps dans l'établissement, proposer une petite bouchée est souvent une bonne idée, et le fromage s'impose alors naturellement. Il est en effet très apprécié, comme encas, en guise d'appetizer à l'apéritif ou pour clôturer un dîner. Mais vaut-il mieux associer le fromage à la bière ou au vin ? Nous avons posé la question à plusieurs professionnels. Et le gagnant est : la bière.

Les traditionnelles soirées fromage et vin, notamment lors des froides soirées d'hiver, pourraient laisser penser le contraire. Pour-

tant, la bière se prête mieux que le vin aux accords avec le fromage, et les moines d'abbaye l'avaient déjà compris autrefois. Ils montraient l'exemple en associant délibérément les bières trappistes et d'abbaye qu'ils brassaient eux-mêmes aux fromages. Grâce à leur teneur en alcool plus élevée, les saveurs riches et complexes de ces bières offraient un contrepoint équilibré aux fromages gras et crémeux qu'ils produisaient.

La bière l'emporte donc sur le vin, et ce pour plusieurs raisons.

« La bière offre une palette gustative plus large que le vin, explique **Jeroen Dehaese**, Quality & Capability Development Manager chez **Alken-Maes**. Dans une seule catégorie de boissons, on retrouve des acidités rafraîchissantes, la douceur du malt, l'amertume du houblon, une vaste gamme d'arômes fruités et des notes torréfiées. En outre, l'effervescence naturelle de la bière agit comme un rafraîchisseur du palais. Avec des fromages crémeux ou gras en particulier, la bière aide à nettoyer le palais, permettant ainsi d'apprécier pleinement chaque nouvelle bouchée. ...→

“Bier beschikt over een breder smaakpalet dan wijn”

« La bière offre une palette de saveurs plus large que le vin »



Jeroen Dehaese — Alken-Maes (rechts / à droite)

bier kiezen dat aanvult, contrasteert of versterkt. Binnen Alken Maes kan je opteren voor Mort Subite Oude Geuze, Affligem Tripel, Lagunitas IPA, Grimbergen Blond tot Cristal en Maes”.

Wat staat er op de ‘to do’ lijst bij het pairen?

“Bij alle food pairings gebruik ik drie eenvoudige principes, met name matchen (gelijkaardige smaken combineren), contrasteren (bijvoorbeeld bitterheid tegenover vetigheid) en versterken (smaken uit bier en kaas laten resoneren). Het belangrijkste blijft dat geen van beide producten de andere overheerst. De beste pairing ontstaat wanneer bier en kaas samen een nieuwe smaakbeleving creëren”.

Kunnen ook alcoholvrije bieren een paarmogelijkheid vormen met kaas?

“Absoluut. De kwaliteit van alcoholvrije bieren is de voorbije jaren enorm geëvolueerd, en onze productieprocessen worden continu verbeterd om de smaak van alcoholvrije bieren te perfectioneren. Moderne alcoholvrije bieren behouden vandaag veel van hun aromatische complexiteit, frisse bitterheid en dorstlessend karakter.

Een alcoholvrij pilsbier zoals Cristal 0.0 werkt bijvoorbeeld uitstekend bij jonge Goudse kazen, verse geitenkaas, mozzarella, zachte roomkazen en lichte aperitiefschotels. Een Affligem Blond 0.0 bewijst dan weer dat alcoholvrij bier perfect gastronomisch inzetbaar is. Dankzij zijn fruitige, licht kruidige en moutige karakter biedt het meer complexiteit dan een klassieke pils en kan het verrassend goed combineren met zowel romige als licht gerijpte kazen, zoals jonge abdijkazen, jong beleggen Brugse kaas, zachte witschimmelkazen type Brie de meaux, licht gerijpte geitenkazen alsook Comté of gruyère”.

Wat is de ideale temperatuur van bier om te drinken met kaas?

“Vaak hoor je zeggen dat je je bier moet drinken op dezelfde temperatuur als zijn alcoholgehalte, en dat is een goede vuistregel om te volgen. Hoe hoger de drinktemperatuur, hoe sterker de aroma’s uitkomen. Bij pilsbieren wil je vaak het verfrissende dorstlessende karakter benadrukken, en drink je het net frisser. Bij zwaardere tripels en quadrupels wil je net genieten van de diepte van de aroma’s, en ga je wat hoger in drinktemperatuur.

De ideale temperatuur hangt af van het type bier:

- Pils en alcoholvrij bier: **3 tot 5°C**
- Blond bier: **5 tot 7°C**
- Tripel: **7 tot 9°C**
- Dubbel, abdijbier of Scotch Ale: **10 tot 12°C**

Een veelgemaakte fout is bier te koud serveren. Bij een te lage temperatuur blijven veel aroma’s verborgen.

Bij een kaasdegustatie wil je net de interactie tussen de aroma’s

Pour les fromages jeunes, mieux vaut choisir des styles de bière plus légers, comme une pils, une bière blonde ou une bière blanche. Leur caractère frais accompagne les subtiles saveurs lactées sans les dominer. Avec des fromages affinés ou plus vieux, la bière peut avoir davantage de corps. Les bières d’abbaye, les doubles, les triples ou même une Scotch Ale constituent souvent d’excellentes associations. La complexité de la bière s’accorde parfaitement avec les arômes prononcés d’umami, de fruits à coque et d’affinage du fromage. »

Pour réaliser un accord, faut-il partir du fromage ou de la bière ?

« Les deux approches sont bien entendu possibles, mais dans la pratique, je pars généralement du fromage. Le fromage constitue souvent le produit le plus prononcé et dominant dans l’assiette. En analysant d’abord son profil gustatif – jeune, crémeux, salé, corsé ou affiné –, on peut ensuite choisir une bière qui le complète, crée un contraste ou renforce certaines saveurs. Dans la gamme Alken-Maes, on peut par exemple opter pour Mort Subite Oude Geuze, Affligem Tripel, Lagunitas IPA, Grimbergen Blond, Cristal ou Maes. »

Quels sont les principes à respecter pour réussir un accord ?

« Pour tous les food pairings, j’utilise trois principes simples : associer des saveurs similaires, créer des contrastes – par exemple l’amertume face au gras – et renforcer les saveurs en faisant résonner celles de la bière avec celles du fromage. L’essentiel est qu’aucun des deux produits ne domine l’autre. Le meilleur accord est celui où la bière et le fromage créent ensemble une nouvelle expérience gustative. »

Les bières sans alcool peuvent-elles également être associées au fromage ?

« Absolument. La qualité des bières sans alcool a énormément évolué ces dernières années et nos processus de production sont continuellement améliorés afin de perfectionner leur goût. Aujourd’hui, les bières sans alcool modernes conservent une grande partie de leur complexité aromatique, de leur fraîche amertume et de leur caractère désaltérant.

Une pils sans alcool comme Cristal 0.0 s’accorde par exemple parfaitement avec un jeune gouda, du chèvre frais, de la mozzarella, des fromages frais crémeux et des assiettes apéritives légères. Affligem Blond 0.0 démontre quant à elle qu’une bière sans alcool peut parfaitement trouver sa place dans un contexte gastronomique. Grâce à son caractère fruité, légèrement épicé et malté, elle offre davantage de complexité qu’une pils classique et peut créer des accords surprenants avec des fromages aussi bien crémeux que légèrement affinés, tels que de jeunes fromages d’abbaye, un jeune fromage de Bruges légèrement affiné, des fromages à pâte molle et à croûte fleurie comme le Brie de Meaux, des fromages de chèvre légèrement affinés, mais aussi du Comté ou du Gruyère. »

“Een veelgemaakte fout is bier te koud serveren”

« Une erreur fréquente consiste à servir la bière trop froide »



van bier en kaas maximaal beleven. Daarom mag het bier gerust iets warmer zijn dan bij een klassieke dorstlessende consumptie”.

Horeca-uitbaters die met Alken-Maes samenwerken, kunnen bij de brouwerij terecht om de basisprincipes van food pairing onder de knie te krijgen. Specifiek naar kaas toe is er vanuit de brouwerij ook een partnership opgezet met de Belgische producent van Grimbergen-kazen en Grimbergen-kaaskoekjes.

“Daarnaast organiseren we ook regelmatige kwaliteits- en biertrainingen, waarbij horeca-uitbaters de juiste serveertechnieken en het perfect tappen van bier aanleren, alsook het correcte glasgebruik, de ideale serveertemperatuur en de bijhorende serveerituelen die bijdragen aan een consistente kwaliteit in het glas”, aldus nog Jeroen Dehaese.

We stelden de vraag over het pairing gegeven ook aan **Ann Keymeulen**, al meer dan 30 jaar professioneel actief in de kaaswereld met het geven van kaastrainingen, workshops, teambuildings en tastings.

“Over smaken en kleuren valt er niet te discussiëren, maar bier heeft natuurlijk wel een bepaalde aciditeit en een parelend element dat je bij wijn minder terugvindt, zo stelt ze. Als je dan toch wil kiezen tussen de wijnen, dan is witte wijn de beste optie om te paren. Rode wijn bevat namelijk veel tannines, en die brengen een extra laag aan op onze smaakpapillen. En vermits de vetten in kaas hetzelfde doen, worden je papillen verzadigd”.



Quelle est la température idéale pour servir une bière avec du fromage ?

« On entend souvent dire qu'il faut boire une bière à une température correspondant à son degré d'alcool, et c'est une bonne règle empirique. Plus la température de dégustation est élevée, plus les arômes s'expriment. Avec une pils, on cherche généralement à mettre en avant le caractère rafraîchissant et désaltérant, et on la sert donc plus fraîche. Avec des triples et des quadruples plus puissantes, on souhaite au contraire profiter de toute la profondeur aromatique, ce qui justifie une température de dégustation plus élevée.

La température idéale dépend du type de bière :

- Pils et bière sans alcool : **3 à 5 °C**
- Bière blonde : **5 à 7 °C**
- Triple : **7 à 9 °C**
- Double, bière d'abbaye ou Scotch Ale : **10 à 12 °C**

Une erreur fréquente consiste à servir la bière trop froide. À une température trop basse, de nombreux arômes restent masqués.

Lors d'une dégustation de fromages, l'objectif est précisément de profiter au maximum de l'interaction entre les arômes de la bière et ceux du fromage. La bière peut donc être servie un peu plus chaude que lorsqu'elle est consommée simplement pour se désaltérer. »

Les exploitants Horeca qui travaillent avec Alken-Maes peuvent s'adresser à la brasserie pour apprendre les principes de base du food pairing. En ce qui concerne plus spécifiquement le fromage, la brasserie a également mis en place un partenariat avec le producteur belge des fromages Grimbergen et des biscuits au fromage Grimbergen.

« Nous organisons également régulièrement des formations consacrées à la qualité et à la bière. Les exploitants Horeca y apprennent les bonnes techniques de service et l'art de tirer parfaitement une bière, mais aussi à utiliser le verre adéquat, à respecter la température de service idéale et à appliquer les rituels de service qui contribuent à garantir une qualité constante dans le verre », ajoute Jeroen Dehaese.



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



Moet je bij de pairing vanuit de kaas of vanuit het bier vertrekken?

“De ene smaakpapil is de andere niet, en daardoor hangt het ook af van persoon tot persoon, maar zelf zal ik eerst uitgaan van de kaas. Horeca-uitbaters raad ik altijd aan om je cliënteel een opbouwend verhaal te brengen bij het paren. Start bij voorkeur met lichtere kazen, om nadien naar zwaardere varianten over te stappen, de smaakopbouw ter wille”.

Wat is de ideale temperatuur van bier om te drinken met kaas?

“Dit is afhankelijk van het biertype dat je serveert. Maar een geuze bv. mag je nooit op koelkasttemperatuur serveren bij het paren, maar wel op keldertemperatuur, dus op een 15 à 16 graden. Dan komt dit bier best tot zijn recht”.

Ann Keymeulen is ook de organisatrice van de **Belgian Cheese Awards**, een voornamelijk B2B event dat de Belgische kazen in de picture wil zetten en opnieuw georganiseerd wordt in brouwerij Drie Fonteinen in Beersel, en dit op zondag 28 februari 2027.

“Wij brengen voornamelijk kleinere producenten naar voor die uitsluitend met melk van Belgische koeien, schapen en geiten werken. De kazen moeten dus op Belgische bodem gerijpt zijn. Op die manier willen we de Belgische kazen wat meer laten “shinen”...

Tijdens het event zijn er ook een aantal culinaire workshops met kaasmakers die pairing advies zullen delen met de bezoekers. Er is ook een kaasmarkt met degustatie- en aankoopmogelijkheid, en een kaasbar. Er zullen tijdens deze editie ook teambuilding-activiteiten aangeboden worden.

“Met de Belgian Cheese Awards richten we ons voornamelijk op professionals uit de kaas branche, alsook op chefs, sommeliers enz. In vergelijking met de eerste editie zullen het aanbod en het programma nog uitgebreid worden. Inschrijven kan vanaf medio september”.

Voor meer info, surf naar www.belgiancheeseawards.be

Nous avons également interrogé **Ann Keymeulen** sur la question des accords. Active professionnellement dans l'univers du fromage depuis plus de 30 ans, elle organise des formations, workshops, activités de teambuilding et dégustations autour du fromage.

« Les goûts et les couleurs ne se discutent pas, mais la bière possède naturellement une certaine acidité et un côté pétillant que l'on retrouve moins dans le vin, explique-t-elle. Si l'on souhaite malgré tout opter pour du vin, le vin blanc constitue le meilleur choix pour accompagner le fromage. Le vin rouge contient en effet beaucoup de tanins, qui déposent une couche supplémentaire sur nos papilles. Or, les matières grasses du fromage ont le même effet, ce qui finit par saturer les papilles. »

Pour réaliser un accord, faut-il partir du fromage ou de la bière ?

« Chaque palais est différent et cela varie donc d'une personne à l'autre, mais personnellement, je pars d'abord du fromage. Je conseille toujours aux exploitants Horeca de proposer à leurs clients une progression cohérente dans les accords. Commencez de préférence par des fromages plus légers avant de passer progressivement à des variantes plus puissantes, afin de respecter une montée en intensité des saveurs. »

Quelle est la température idéale pour servir une bière avec du fromage ?

« Cela dépend du type de bière servi. Une gueuze, par exemple, ne doit jamais être servie à la température du réfrigérateur lorsqu'elle accompagne du fromage, mais plutôt à température de cave, soit environ 15 à 16 degrés. C'est ainsi que la bière s'exprime le mieux. »

Ann Keymeulen est également l'organisatrice des **Belgian Cheese Awards**, un événement principalement B2B qui entend mettre les fromages belges à l'honneur. La prochaine édition sera organisée à la brasserie Drie Fonteinen, à Beersel, le dimanche 28 février 2027.

« Nous mettons principalement en avant de petits producteurs qui travaillent exclusivement avec du lait provenant de vaches, de brebis et de chèvres belges. Les fromages doivent donc également avoir été affinés sur le sol belge. De cette manière, nous voulons faire davantage rayonner les fromages belges... »

Durant l'événement, plusieurs workshops culinaires seront également organisés avec des fromagers qui partageront leurs conseils en matière d'accords avec les visiteurs. Un marché aux fromages permettra de déguster et d'acheter des produits, et un bar à fromages sera également présent. Cette édition proposera par ailleurs des activités de teambuilding.

Avec les Belgian Cheese Awards, nous nous adressons principalement aux professionnels du secteur fromager, mais aussi aux chefs, sommeliers, etc. Par rapport à la première édition, l'offre et le programme seront également plus étoffés. Les inscriptions seront ouvertes à partir de la mi-septembre. »

Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.belgiancheeseawards.be.





BRASSERIE CAULIER: STERKE BAND MET DE HORECA

De door Vincent Caulier geleide, familiale, onafhankelijke **Brasserie Caulier** uit Péruwelz bestaat 30 jaar, en brouwt **Paix Dieu**, **Bon Secours** en **Stuut** volgens een strikte, ambachtelijke aanpak, zonder pasteurisatie. De flessen hebben beugelsluitingen en worden vervoerd in houten kratten.

Begin oktober komen er nieuwe gisttanks, een nieuwe afvalwaterzuiveringsinstallatie, een koelcel van 600 m² en een afvulruimte, om één van de meest duurzame Belgische brouwerijen te worden.

Het jubileum viert men op 1 en 2 oktober met de partners, en op 3 en 4 oktober met het grote publiek, met o.a. een exclusief jubileumbier in een limited edition (300 flessen), concerten, proeverijen, rondleidingen, een hardloop- en wandeltocht ifv de borstkankermaand, foodtrucks enz.

De nieuwe **Paix Dieu Nova** is verkrijgbaar in 75 cl. flessen. Het vernieuwde Bon Secours-assortiment bestaat uit de Bon Secours Triple (voorheen de Prestige), het Bon Secours Christmas-bier en de Bon Secours Blonde, allen met nieuwe etiketten.

Een netwerk van ambassadeur-restaurants (**Les Maisons du Bon**) benadrukt de sterke band met de horeca: een compact menu, verse ingrediënten en Bon Secours-bieren van de tap.

Met het op craftbier geïnspireerde Stuut-assortiment, met limited edition recepten en met de **Aloha** (IPA) en de **Juicy Dolly** (NEIPA) als 2 vaste bieren, wil men aanwezig zijn in 150 nieuwe horeca- en CHR-gelegenheden.

Voor meer info, surf naar
www.brasseriecaulier.beer



BRASSERIE CAULIER : DES LIENS ÉTROITS AVEC L'HORECA

*La **Brasserie Caulier**, entreprise familiale et indépendante de Péruwelz dirigée par Vincent Caulier, fête ses 30 ans. Elle brasse **Paix Dieu**, **Bon Secours** et **Stuut** selon une approche artisanale rigoureuse, sans pasteurisation. Les bouteilles sont dotées de bouchons mécaniques et transportées dans des casiers en bois.*

Début octobre, de nouvelles cuves de fermentation, une nouvelle station d'épuration des eaux usées, une chambre froide de 600 m² et une salle d'embouteillage seront mises en service, avec l'ambition de faire de la brasserie l'une des plus durables de Belgique.

L'anniversaire sera célébré les 1er et 2 octobre avec les partenaires, puis les 3 et 4 octobre avec le grand public. Au programme notamment : une bière anniversaire exclusive en édition limitée (300 bouteilles), des concerts, des dégustations, des visites guidées, une course et une randonnée organisées dans le cadre du mois de sensibilisation au cancer du sein, des foodtrucks, etc.

*La nouvelle **Paix Dieu Nova** est disponible en bouteilles de 75 cl. La gamme Bon Secours renouvelée comprend la Bon Secours Triple (anciennement Prestige), la bière Bon Secours Christmas et la Bon Secours Blonde, toutes dotées de nouvelles étiquettes.*

*Un réseau de restaurants ambassadeurs, '**Les Maisons du Bon**', souligne les liens étroits de la brasserie avec l'horeca : une carte compacte, des ingrédients frais et des bières Bon Secours à la pression.*

*Avec sa gamme Stuut inspirée de l'univers de la bière craft, comprenant des recettes en édition limitée ainsi que deux références permanentes, **Aloha** (IPA) et **Juicy Dolly** (NEIPA), la brasserie ambitionne d'être présente dans 150 nouveaux établissements horeca et CHR.*

*Pour plus d'informations, rendez-vous sur
www.brasseriecaulier.beer*



**Van zomerzon naar bosgeuren:
het wildseizoen komt eraan**

***Du soleil estival aux senteurs des sous-bois :
la saison du gibier approche***

We hebben een mooie, zonnige zomer achter de rug. Maar stilaan verandert het seizoen en komt ook in de horeca een andere tijd aangewaaid. De eerste herfstgeuren hangen in de lucht, de bossen kleuren langzaam goud, en het wildseizoen piept om de hoek.

Lichtere gerechten, frisse salades en zomerse barbecues maken plaats voor gerechten met meer body: dampende stoofpotten, sappige filets, krachtige sauzen en hartige bereidingen die perfect passen bij de eerste frisse dagen.

Wild brengt de smaak van het seizoen als geen ander naar het bord. Ree, hert, fazant, everzwijn en andere wildsoorten staan opnieuw volop in de belangstelling. Het wildseizoen biedt chefs heel wat mogelijkheden om hun kaart een nieuwe, herfstige dimensie te geven.

De wildkeuken staat bekend voor zijn traditionele garnituren: veenbessen, peer-tjes in rode wijn, kroketjes... Ook de sauzen zijn klassiek en hartverwarmend: een fazant fine champagne, een civet van haas in een donkere, intense poivrade of hertenkalf in grand-veneursaus. Heerlijk allemaal. Toch zijn er ook hier mogelijkheden tot vernieuwing. Waarom als garnituur niet eens gekarameliseerde pompoenblokjes of knolselderpuree met hazelnoot?

Nogal wat chefs gaan de weg op om de natuurlijke smaak van het wild meer op de voorgrond te brengen, weg van de kruidige marinades. De sauzen bevatten minder room en alcohol en zijn lichter van structuur.

Op zoek naar echte wildspecialisten kwam Horeca Magazine terecht bij **Wild en Gevogelte Derycke** in Brugge, een huis van vertrouwen dat al vier generaties lang (sinds 1933!) zowel horeca als particulieren van dit lekkers voorziet. In het wildseizoen belevt Derycke circa 200 restaurants. Patrick (derde generatie) en Jonas (vierde generatie) staan ons te woord. Zij runnen de zaak, samen met hun echtgenotes Ann en Annelies.

Heren, wat fascineert jullie zo in het product wild?

Patrick Derycke: Zowel ik als mijn zoon zijn erin opgegroeid. Het is een ietwat aparte, niet alledaagse wereld. Zeker vroeger. Toen ik jong was, was wild nog een echt eliteproduct, waar vooral dokters en notarissen, de gegoede burgerij zeg maar, van genoten. Vroeger meer dan nu hadden wij ook nog contact met de jagers. We reden heel de provincie af op zoek naar het beste wild.

Jonas Derycke: Er huist ook wel wat avontuur in de wereld van de jacht en het wild. Als kleine jongen heb ik me vaak de ogen uitgekeken. Het is ook een vrij unieke job. In de wijde regio van Brugge zijn we volgens mij nog de enige. En bovenal is wild natuurlijk een erg veelzijdig en lekker product.

Welke evoluties merken jullie door de jaren heen op inzake wild, bij verkoop aan de horeca?

Patrick Derycke: Fazant is al van in het begin populair. →

Nous avons profité d'un bel été ensoleillé. Mais peu à peu, la saison change et un nouvel air souffle aussi sur l'Horeca. Les premiers parfums d'automne se font sentir, les forêts se parent lentement de teintes dorées et la saison du gibier pointe le bout de son nez.

Les plats légers, salades fraîches et barbecues estivaux cèdent la place à des préparations plus généreuses : mijotés fumants, filets juteux, sauces corsées et plats savoureux qui accompagnent parfaitement les premières journées fraîches.

Plus que tout autre produit, le gibier fait entrer les saveurs de la saison dans l'assiette. Chevreuil, cerf, faisan, sanglier et autres gibiers reviennent sur le devant de la scène. La saison du gibier offre aux chefs de nombreuses possibilités pour donner à leur carte une nouvelle dimension automnale.

La cuisine du gibier est réputée pour ses garnitures traditionnelles : aïelles, poires au vin rouge, croquettes... Les sauces sont elles aussi classiques et réconfortantes : faisan fine champagne, civet de lièvre accompagné d'une poivrade sombre et intense ou faon à la sauce grand veneur. Un régal ! Mais là aussi, il est possible d'innover. Pourquoi ne pas proposer, en garniture, des dés de potiron caramélisés ou une purée de céleri-rave aux noisettes ?

De nombreux chefs choisissent désormais de mettre davantage en valeur la saveur naturelle du gibier, en délaissant les marinades fortement épicées. Les sauces contiennent moins de crème et d'alcool et adoptent une structure plus légère.

À la recherche de véritables spécialistes du gibier, Horeca Magazine s'est rendu chez **Wild en Gevogelte Derycke** à Bruges, une maison de confiance qui fournit ces délices

à l'Horeca comme aux particuliers depuis quatre générations – et depuis 1933 ! Durant la saison du gibier, Derycke approvisionne environ 200 restaurants. Patrick, représentant la troisième génération, et Jonas, de la quatrième génération, répondent à nos questions. Ils dirigent l'entreprise avec leurs épouses, Ann et Annelies.

Messieurs, qu'est-ce qui vous fascine tant dans le gibier ?

Patrick Derycke : Mon fils et moi avons tous les deux grandi dans cet univers. C'est un monde un peu à part, loin du quotidien. Et c'était encore davantage le cas autrefois. Quand j'étais jeune, le gibier était encore véritablement un produit d'élite, apprécié surtout par les médecins, les notaires et la bourgeoisie aisée. Nous avons aussi beaucoup plus de contacts avec les chasseurs qu'aujourd'hui. Nous parcourions toute la province à la recherche du meilleur gibier.

Jonas Derycke : L'univers de la chasse et du gibier comporte aussi une certaine part d'aventure. Petit garçon, j'en prenais souvent plein les yeux. C'est également un métier assez unique. À ma connaissance, nous sommes les derniers à l'exercer dans toute la région de Bruges. Et surtout, le gibier est bien entendu un produit extrêmement polyvalent et savoureux. →



Dat schommelt weinig. Hazenrug neemt dan weer wat in verkoop toe. Vroeger verkochten we wel meer hazen op hun geheel, nu meer het rugstuk, de bouten en de voorpoten apart versneden. Ook hert doet het goed, het is dan ook een mals en toegankelijk smakend stukje wild.

Jonas Derycke: Wat minder goed loopt tegenwoordig zijn bijvoorbeeld wild konijn en bosduif. De klant lijkt daar niet meer naar te vragen, of voor de koks is het te bewerkelijk om te bereiden. Ook everzwijnfilet is minder gegeerd dan vroeger. De stukken om stove-rij van everzwijn van te maken, verkopen dan weer wel goed.

Vrij recent leveren we wel veel zomerree. Dat is in feite de reebok (het mannetje) die van 1 mei tot 24 september beschikbaar is. De smaak verschilt wat mij betreft niet echt veel van een reeget (het vrouwtje). De restaurateurs vinden het leuk om in de zomer al een stukje wild op de kaart te kunnen zetten.

Een van de eerste soorten wild die beschikbaar is, is de patrijs, per 15 september. De echte gastronomen zijn er dol op. Het is wel een schaars product. Zijn er nog voldoende patrijzen? En wat is precies het verschil tussen grijspoot en roodpoot?

Jonas Derycke: Over patrijzen bestaan grote discussies. Zelfs sterrenchefs zijn het niet altijd met elkaar eens, maar de meeste mensen aanzien de grijspootpatrijs als culinair waardevoller en fijner van smaak. Het probleem is dat er maar héél weinig grijspootpatrijs is. Als wij twintig wilde grijspootpatrijzen op een jaar hebben, is het veel.

Wij werken daarom vooral met gekweekte grijspootpatrijs van bij een kweker uit Koekelare. Normaal valt grijspootpatrijs →

Quelles évolutions avez-vous observées au fil des années dans les ventes de gibier à l'Horeca ?

Patrick Derycke: Le faisan est populaire depuis toujours. Les ventes fluctuent peu. Le rôle de lièvre, en revanche, se vend davantage. Autrefois, nous vendions plus souvent des lièvres entiers. Aujourd'hui, nous proposons davantage le rôle, les cuisses et les pattes avant découpés séparément. Le cerf se vend également très bien : c'est un gibier tendre, au goût accessible.

Jonas Derycke : Certains produits rencontrent aujourd'hui moins de succès, comme le lapin de garenne et le pigeon ramier. Les clients semblent ne plus vraiment les demander, ou leur préparation représente trop de travail pour les cuisiniers. Le filet de sanglier est lui aussi moins recherché qu'autrefois. En revanche, les morceaux destinés aux carbonnades de sanglier se vendent toujours très bien.

Depuis peu, nous fournissons également beaucoup de chevreuil d'été. Il s'agit en réalité du brocard, le mâle du chevreuil, disponible du 1er mai au 24 septembre. Personnellement, je trouve que son goût ne diffère pas énormément de celui de la chevrette, la femelle. Les restaurateurs apprécient de pouvoir proposer un morceau de gibier sur leur carte dès l'été.

La perdrix est l'un des premiers gibiers disponibles, dès le 15 septembre. Les véritables gastronomes en raffolent, mais c'est un produit rare. Trouve-t-on encore suffisamment de perdrix ? Et quelle est exactement la différence entre la perdrix grise et la perdrix rouge ?

Jonas Derycke : La perdrix suscite de nombreux débats. Même les chefs étoilés ne sont pas toujours d'accord entre eux, mais la →



DEBIC ROOM KWALITEIT LOONT.



Al jaar en dag zijn Debic Room 35% en Debic Room 40% de favoriet van professionele chefs. Smaakvol en rijk van textuur, zoals alleen echte room dat kan zijn. Betrouwbaar, zodat jij bord na bord constante resultaten serveert. Veelzijdig, zodat jij maar één room nodig hebt voor een heel menu. Kortom: de room die jouw creaties verdienen. Want als jij de lat hoog legt, doen wij dat ook.

ONTDEK ALLES OVER ONZE PRODUCTEN OP [DEBIC.COM](https://www.debic.com).

Debic. Gemaakt voor professionele handen.



MEER
INFO OP
[DEBIC.COM](https://www.debic.com)

heel moeilijk te kweken, maar na jaren proberen is hij er toch in geslaagd. Wij zeggen er tegen de klanten wel altijd bij dat het geen écht wild is, maar het is wel een heerlijk stukje vlees. Van roodpoot-patrijzen is er een veel groter aanbod, zowel gekweekt, gekweekt en uitgezet als echt wild.

Patrick Derycke: Het 'uitzetten' van wild (kweken, terug in de natuur loslaten en later afschieten) is in Vlaanderen trouwens volledig verboden. Wij werken nooit met uitgezette dieren, ook niet voor fazanten bijvoorbeeld. Die uitgezette vogels zijn niet gewoon om eten te zoeken en vermageren per week dat ze in de natuur doorbrengen! Dat komt de kwaliteit van het vlees natuurlijk niet ten goede.

Wat bepaalt de kwaliteit van een lekker stuk wild? Is dat vooral de herkomst, of ook hoe het geschoten is en de eventuele latere behandeling?

Jonas Derycke: Ten eerste is het belangrijk dat er zo weinig mogelijk manipulatie in het spel is, zoals uitzettingen of, in een latere fase, diepvries. Het dier moet ook voldoende gevarieerd voedsel tot zich kunnen nemen, zoals kruiden, grassen, bessen...

Een héél belangrijk element is de leeftijd van het dier. Een beest dat helemaal op het einde van de jachtperiode geschoten is, is mogelijk ouder en dus ook taaier. Ten slotte: de manier waarop het geschoten is. Idealiter is het dier in het hoofd geschoten, niet in de filet of de rug. Ook het raken van de organen is niet goed.

Uit welke landen betrekken jullie meestal jullie wild? En waarom?

Jonas Derycke: We werken zoveel als mogelijk met Belgisch wild en eigenlijk altijd met Europees wild. Hoe minder afstand het moet afleggen, hoe beter toch. Natuurlijk is België een klein land met geringe jachtgebieden en is de vraag naar wild groot. Je kunt dus niet enkel Belgisch aankopen. Zeker voor fazanten gaat dat niet. Onze fazanten komen zowel uit België als uit Engeland. Engeland ...→

plupart considèrent la perdrix grise comme plus intéressante sur le plan culinaire et plus fine en bouche. Le problème, c'est que la perdrix grise sauvage est devenue extrêmement rare. Si nous en avons vingt sur une année, c'est déjà beaucoup.

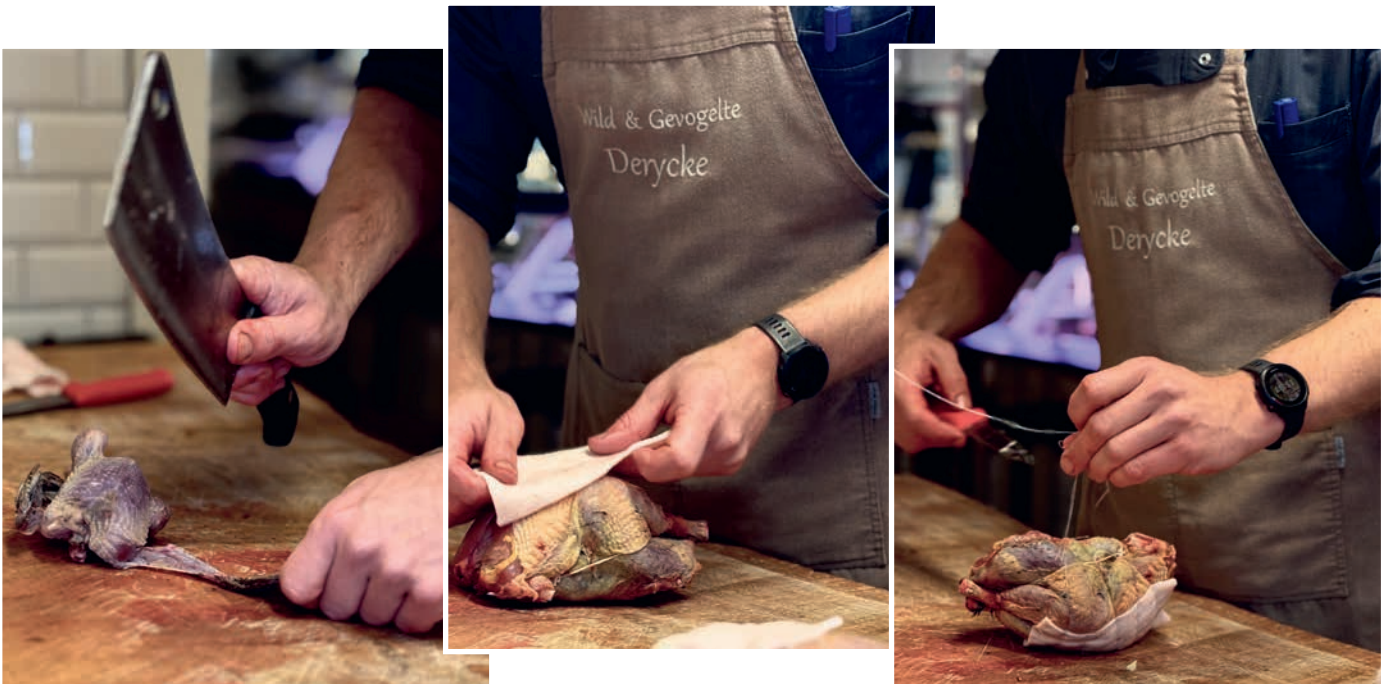
Nous travaillons donc principalement avec des perdrix grises d'élevage provenant d'un éleveur de Koekelare. Normalement, la perdrix grise est très difficile à élever, mais après des années d'essais, il y est finalement parvenu. Nous précisons toujours à nos clients qu'il ne s'agit pas de véritable gibier sauvage, mais cela reste une viande délicieuse. L'offre de perdrix rouges est nettement plus importante : on en trouve d'élevage, d'élevage puis relâchées, ainsi que véritablement sauvages.

Patrick Derycke: Le « lâcher » de gibier – c'est-à-dire l'élevage d'animaux, leur remise en liberté dans la nature puis leur abattage ultérieur – est d'ailleurs totalement interdit en Flandre. Nous ne travaillons jamais avec des animaux issus de lâchers, pas davantage pour les faisans, par exemple. Ces oiseaux ne sont pas habitués à chercher leur nourriture et maigrissent chaque semaine qu'ils passent dans la nature ! Cela ne profite évidemment pas à la qualité de la viande.

Qu'est-ce qui détermine la qualité d'un bon morceau de gibier ? Est-ce principalement son origine, ou la manière dont l'animal a été abattu et traité par la suite joue-t-elle également un rôle ?

Jonas Derycke : Tout d'abord, il est important qu'il y ait le moins de manipulations possible, comme les lâchers ou, à un stade ultérieur, la congélation. L'animal doit également avoir accès à une alimentation suffisamment variée : herbes, graminées, baies...

L'âge de l'animal est un élément très important. Une bête abattue tout à la fin de la période de chasse peut être plus âgée et donc avoir une viande plus coriace. Enfin, la manière dont elle a été abattue compte également. Idéalement, l'animal est atteint à la tête, et non dans le filet ou le dos. Toucher les organes n'est pas bon non plus. ...→



Knorr
PROFESSIONAL



New

Bruine Peppersaus Sauce au Poivre Brune

- Gebruiksklaar & bain-marie stabiel
Prête à l'emploi et stable au bain-marie
- Romige, gladde textuur / *Texture crémeuse et lisse*
- Mild peperprofiel / *Profil de poivre doux*
- Neutrale basis / *Base neutre*
- Alcoholvrij / *Sans alcool*
- Glutenvrij / *Sans gluten*

Vanaf nu beschikbaar bij je
groothandel en op ufs.com

Désormais disponible chez
votre grossiste et sur ufs.com



en Schotland zijn sowieso belangrijke landen voor vederwild. Bosduiven en wilde eenden halen we uit België en Nederland. In de Ardense wouden rennen volop everzwijnen, en daarvoor kijken we dus in die richting. Ook het zomerree komt uit eigen land.

Hert komt zowel uit Polen als uit België. Mensen associëren Polen niet snel met wild, maar wat wij daar halen, is echt van hoge kwaliteit. Polen heeft enorme bosgebieden en sterke wildpopulaties. Bovendien hebben ze een traditie en ervaring in jacht en wildverwerking. Zo is er meteen na het schieten altijd een snelle en correcte koeling.

Patrick Derycke: Wat hazen betreft kiezen we hoofdzakelijk voor onze eigen Belgische polderhaas, wat toch wel een topproduct is. De Belgische polderhaas leeft in een zeer gevarieerd landbouwlandschap. De combinatie van grassen, kruiden, klaver en verschillende landbouwgewassen draagt bij aan een fijne, aromatische smaak.

Sommige stukken wild zijn behoorlijk duur. Welke minder prijzige stukken kunnen ook interessant zijn voor de horeca?

Jonas Derycke: Van het hert en van het everzwijn kunnen chefs bijvoorbeeld de schouder en de nek gebruiken voor stoofpotten en ragouts. Van voorpootjes en achterbouten van de haas maak je een smakelijke civet. De bouten van een wilde eend kun je langzaam garen tot een confit.

Van de mooiste delen van de hertenbout kun je perfect biefstukjes maken. Wij kunnen dit ook zo versneden leveren.

Ook een mogelijkheid is hamburgers of worstjes maken van wild-gehakt. Best gebruik je hiervoor een combinatie van hert en everzwijn, het hert voor de smaak en het everzwijn voor het vet. Mogelijkheden genoeg dus!

“We werken zoveel als mogelijk met Belgisch wild en eigenlijk altijd met Europees wild”

« Nous travaillons autant que possible avec du gibier belge et, en réalité, toujours avec du gibier européen »

De quels pays provient principalement votre gibier, et pourquoi ?

Jonas Derycke : Nous travaillons autant que possible avec du gibier belge et, en réalité, toujours avec du gibier européen. Moins il doit parcourir de kilomètres, mieux c'est. Bien entendu, la Belgique est un petit pays, avec des territoires de chasse limités, alors que la demande de gibier est importante. Il est donc impossible de s'approvisionner exclusivement en Belgique. C'est particulièrement vrai pour le faisan. Nos faisans proviennent à la fois de Belgique et d'Angleterre. L'Angleterre et l'Écosse sont de toute façon des pays importants pour le gibier à plumes. Nous nous approvisionnons en pigeons ramiers et canards sauvages en Belgique et aux Pays-Bas. Les forêts ardennaises abritent de nombreux sangliers, nous nous tournons donc naturellement vers cette région pour ce produit. Le chevreuil d'été provient lui aussi de Belgique.

Le cerf provient aussi bien de Pologne que de Belgique. Les gens n'associent pas spontanément la Pologne au gibier, mais les produits que nous y achetons sont vraiment d'excellente qualité. La Pologne possède d'immenses zones forestières et d'importantes populations de gibier. Le pays bénéficie en outre d'une longue tradition et d'une grande expérience en matière de chasse et de traitement du gibier. Ainsi, immédiatement après l'abattage, le refroidissement est toujours effectué rapidement et dans les règles de l'art.

Patrick Derycke : Pour le lièvre, nous privilégions principalement notre propre lièvre de polder belge, qui est vraiment un produit d'exception. Le lièvre de polder belge évolue dans un paysage agricole très diversifié. La combinaison de graminées, d'herbes, de trèfle et de différentes cultures agricoles contribue à lui conférer une saveur fine et aromatique.

Certains morceaux de gibier sont relativement chers. Quels morceaux plus abordables peuvent également être intéressants pour l'Horeca ?

Jonas Derycke : Pour le cerf et le sanglier, les chefs peuvent par exemple utiliser l'épaule et le cou pour préparer des mijotés et des ragouts. Les pattes avant et les cuisses de lièvre permettent de réaliser un savoureux civet. Quant aux cuisses de canard sauvage, elles peuvent être cuites lentement pour en faire un confit.

Les plus belles parties de la cuisse de cerf permettent parfaitement de réaliser de petits steaks. Nous pouvons d'ailleurs les fournir déjà découpés de cette manière.

Autre possibilité : préparer des hamburgers ou des saucisses à base de viande de gibier hachée. L'idéal est d'utiliser une combinaison de cerf et de sanglier : le cerf pour la saveur et le sanglier pour le gras. Les possibilités ne manquent donc pas !

www.wildengevogeltederycke.be

WELKOM BIJ SLIGRO, JOUW PARTNER IN FOOD

HET WILDSEIZOEN IS BEGONNEN!

Van hert en ree tot everzwijn en gevogelte: ontdek een uitgebreid assortiment wild van topkwaliteit voor elke keuken.

Geert Buvens - Restaurant Berkenhof



**Vakkennis
die je direct helpt**

Onze experts denken mee: van productkeuze tot toepassing in je keuken.



**Wekelijks
vers in promo**

Blijf op de hoogte van onze wekelijkse verspromo's via onze nieuwsbrief.



**Dichtbij:
12 vestigingen
& delivery**

Snel halen of laten leveren: jij kiest wat het beste werkt.



**Alles voor
foodprofessionals**

Met een ruim horeca-assortiment vind je alles wat je nodig hebt voor je zaak.



Partner in food

Let's get social!



@sligro_be / sligro.be

INSPIRATION DIRK VERMEERSCH — LEPLAN [Danny Verheyden]

Dirk Vermeersch

**De man die zijn volk zowel wijn leerde maken
als bier leerde brouwen**

***L'homme qui a appris aux siens à faire du vin...
et à brasser de la bière***

Een gewezen autocoureur die eerst een B&B begint in Tulette, een gemeente in het Franse departement Drôme, om daarna een wijnmakerij in het nabijgelegen Suze-la-Rousse én vervolgens een ambachtelijke bierbrouwerij in Westmalle op te starten. Dirk Vermeersch is tegelijk wijnmaker én bierproducent. Een portret.

Dirk Vermeersch won in 1977 de allereerste 24 uur van Zolder en werd in 1983 Belgisch rally-kampioen. Hij haalde ook in het buitenland verschillende podia (rally en circuit). Hoe kwam hij in de wijnwereld terecht?

“Na mijn carrière als autocoureur werd ik autodealer. Op een bepaald ogenblik wou Mercedes-Benz mijn garage in Schilde overkopen, en na 3 maanden was de deal geklonken. Omdat ik toen al wat affiniteit had met de Provence, ben ik er gaan investeren in een B&B, in Tulette. Er was ook een wijngaardje aan het domein verbonden, en omdat ik toen een coup de cœur had voor Amarone wijn uit Valpolicella, was de link meteen gelegd: ik wou zelf wijn maken”.

Ondertussen liep dochter Ann school aan het Lycée Viticole in de Châteauneuf-du-Pape regio, waar ze een diploma vinificatietechnieken behaalde. Na verloop van tijd zou ze mee in de zaak stappen, en omdat vader Dirk sinds 2 jaar met een eigen brouwerij begon in Westmalle, heeft deze 44jarige dame ook de leiding genomen over de wijnmakerij. Gestart met een 30.000tal flessen per jaar is de productie sinds de verhuis naar een enkele kilometers verderop gelegen gebouw met een volledig nieuwgebouwde wijnkelder, gestegen naar 600.000 wijnflessen per jaar, waarvan 95% voor de export, en dan vooral binnen Europa.

Wat maakt nu het verschil in de drukke wijnmarkt die de Côtes du Rhône is?

“In de Côtes du Rhône, waar duizenden wijnboeren actief zijn, was je toen verplicht om te blenden, en 2 à 3 wijndruiven te assembleren. Ik kwam dan ook op het idee om monocépages te maken van 1 druivensoort: in 2013 opteerde ik voor de Syrah-druif. Dat draaide goed uit, want ik heb er 2 sterren mee behaald in de Guide Hachette, en nadien ook verschillende awards mee gewonnen in het buitenland, waaronder Duitsland en Japan.

Mijn aanpak heeft er, zeker onrechtstreeks, aanleiding toe gegeven dat de appellatie in 2017 gewijzigd werd. Tot dan diende je minstens 2 druifvariëteiten te gebruiken, en mocht één druif →

Ancien pilote automobile, Dirk Vermeersch commence par ouvrir un B&B à Tulette, une commune du département français de la Drôme, avant de créer un domaine viticole à Suze-la-Rousse, toute proche, puis une brasserie artisanale à Westmalle. Aujourd'hui, il est à la fois vigneron et producteur de bière. Portrait.

Dirk Vermeersch a remporté en 1977 la toute première édition des 24 Heures de Zolder et a été sacré champion de Belgique des rallyes en 1983. Il a également décroché plusieurs podiums à l'étranger, tant en rallye que sur circuit. Comment est-il arrivé dans l'univers du vin ?

“Vorig jaar werd er in Frankrijk, en dit voor het eerst, meer bier dan wijn verkocht; daar moet je toch even stil bij staan”

« L'année dernière, pour la première fois, il s'est vendu davantage de bière que de vin en France »



« Après ma carrière de pilote automobile, je suis devenu concessionnaire. À un moment donné, Mercedes-Benz a souhaité racheter mon garage à Schilde et, trois mois plus tard, l'affaire était conclue. Comme j'avais déjà certaines affinités avec la Provence, j'ai décidé d'y investir dans un B&B, à Tulette. Le domaine comprenait également un petit vignoble et, comme j'avais eu à l'époque un véritable coup de cœur pour l'Amarone de Valpolicella, le lien s'est fait immédiatement : je voulais produire mon propre vin. »

Entre-temps, sa fille Ann suivait une formation au Lycée viticole dans la région de Châteauneuf-du-Pape, où elle a obtenu un diplôme en techniques de vinification. Elle a ensuite rejoint l'entreprise familiale et, depuis que son père Dirk a lancé sa propre brasserie à Westmalle il y a deux ans, cette quadragénaire de 44 ans a également repris la direction du domaine viticole. Partie d'une production d'environ 30.000 bouteilles par an, l'entreprise atteint aujourd'hui 600.000 bouteilles de vin par an, depuis son déménagement dans un bâtiment situé à quelques kilomètres du site initial et doté d'une toute nouvelle cave. Quelque 95 % de la production est destinée à l'exportation, principalement en Europe.

Qu'est-ce qui permet de se différencier sur le marché très concurrentiel des Côtes-du-Rhône ?

« Dans les Côtes-du-Rhône, où des milliers de viticulteurs sont actifs, il était à l'époque obligatoire d'assembler deux à trois cépages. J'ai donc eu l'idée de produire des vins monocépages, à partir d'une seule variété de raisin. En 2013, j'ai opté pour la Syrah. Le résultat a été concluant : j'ai obtenu deux étoiles dans le Guide Hachette, puis plusieurs récompenses à l'étranger, notamment en Allemagne et au Japon.

Mon approche a certainement contribué, indirectement, à la modification de l'appellation en 2017. Jusqu'alors, il fallait utiliser au →



slechts goed zijn voor 60% van de inhoud. Sindsdien mag dat tot 99% gaan, en werd monocépage de facto toegelaten. We zijn dan opnieuw tot de appellatie toegetreden”.

Hoe schat je de Franse wijnmarkt anno 2026 in?

“Vorig jaar werd er in Frankrijk, en dit voor het eerst, meer bier dan wijn verkocht; daar moet je toch even stil bij staan... Jongeren drinken bijvoorbeeld niet langer de duurdere wijnen, en zijn op zoek naar alternatieven. Je merkt ook dat witte wijn in de lift zit, tegenover rood. Er zijn ook Franse wijnbouwers die begonnen zijn met het brouwen van bier, of met het produceren van olijfoliën, pistachenoten, granaatappels enz. Meer en meer wijnhuizen gaan ook in op de premie die vanuit de Franse overheid wordt aangeboden om hun wijngaarden definitief te sluiten; vaak komen er B&B's in de plaats. Dit fenomeen is vooral zichtbaar in de Bordeaux en de Languedoc-Roussillon, maar minder in de Rhône-streek en de Bourgogne”.

Zijn er raakpunten tussen het maken van wijn en het brouwen van bier?

“In essentie zijn er veel raakpunten. Het gistproces bv. speelt zowel bij wijn en bier een belangrijke rol, ook al gaat het over verschillende gisten. Ook de relatie met grondstoffen is vergelijkbaar. Een ‘serieuze’ wijnbouwer kweekt zijn eigen druiven, een brouwer stelt zijn eigen granen samen. Natuurlijk zijn er ook verschillen: wijn maak je éénmaal per jaar van eigen druiven, terwijl een brouwer bij wijze van spreken dagelijks kan brouwen. Zelf brouwen wij enkel bieren die infused zijn met spirits, al dan niet uit eigen huis”.

Dirk Vermeersch mag alvast terugblikken op een flink aantal onderscheidingen, in de wijn- en bierwereld alsook tijdens zijn carrière als autocoureur. Zo won hij de eerste editie (in 1977) van de 24 uur van Zolder, en een tweede maal in 1982. In Francorchamps stond hij 3 maal op het podium, en hij nam ook deel aan de 24 uur van Daytona en Parijs-Dakar.

“Het is altijd crescendo gegaan met mij, zo stelt hij. Op school was ik niet meteen de beste, maar in de ...→

moins deux cépages et un seul cépage ne pouvait représenter que 60 % du contenu. Depuis, cette proportion peut atteindre 99 %, ce qui autorise de facto le monocépage. Nous avons alors réintégré l'appellation. »

Comment évaluez-vous le marché français du vin en 2026 ?

« L'année dernière, pour la première fois, il s'est vendu davantage de bière que de vin en France. Les jeunes, par exemple, ne consomment plus nécessairement les vins les plus chers et recherchent des alternatives. On constate également que le vin blanc progresse par rapport au rouge. Certains viticulteurs français se sont aussi lancés dans le brassage de bière ou dans la production d'huile d'olive, de pistaches, de grenades, etc. De plus en plus de domaines viticoles profitent également de la prime proposée par l'État français pour arracher défi-

nitivement leurs vignes ; celles-ci sont souvent remplacées par des B&B. Ce phénomène est particulièrement visible dans le Bordelais et le Languedoc-Roussillon, mais moins dans la vallée du Rhône et en Bourgogne. »

Existe-t-il des points communs entre la vinification et le brassage de la bière ?

« Fondamentalement, il existe de nombreux points communs. Le processus de fermentation, par exemple, joue un rôle important tant pour le vin que pour la bière, même s'il s'agit de levures différentes. Le rapport aux matières premières est également comparable. Un vigneron “sérieux” cultive ses propres raisins, tandis qu'un brasseur compose lui-même ses assemblages de céréales. Il existe évidemment aussi des différences : le vin est produit une fois par an à partir de ses propres raisins, alors qu'un brasseur peut, pour ainsi dire, brasser tous les jours. Pour notre part, nous produisons uniquement des bières infusées avec des spiritueux, qu'ils soient ou non issus de notre propre production. »

...→





Las Niñas de Apalta, Cabernet Sauvignon

Een unieke combinatie van een uitzonderlijk terroir en ambachtelijk vakmanschap. Elke slok is een zintuiglijke reis, een liefdesverklaring aan de aarde en een uiting van passie voor wijnbouw. Een parel van de Chileense wijnkunst voor de echte kenner.

Une alliance unique entre terroir d'exception et savoir-faire artisanal. Chaque gorgée est un voyage sensoriel, une histoire d'amour pour la terre et de passion viticole. Un trésor de l'art viticole chilien pour les connaisseurs.

VIÑA
Las Niñas
APALTA / CHILE

famille
HELFRICH
Propriétaire - viticulteur

Commander / Bestellen :

gilles.descamps@lgcf.fr

Tel. 0492 72 19 37



Dirk Vermeersch (links op de foto) mocht vanwege HH prinses Hakiko de prijs voor de beste Franse wijn in Japan ontvangen.
Dirk Vermeersch (à gauche sur la photo) a reçu, des mains de Son Altesse la princesse Hakiko, le prix du meilleur vin français au Japon.



Dirk Vermeersch en dochter Ann.
Dirk Vermeersch et sa fille Ann.

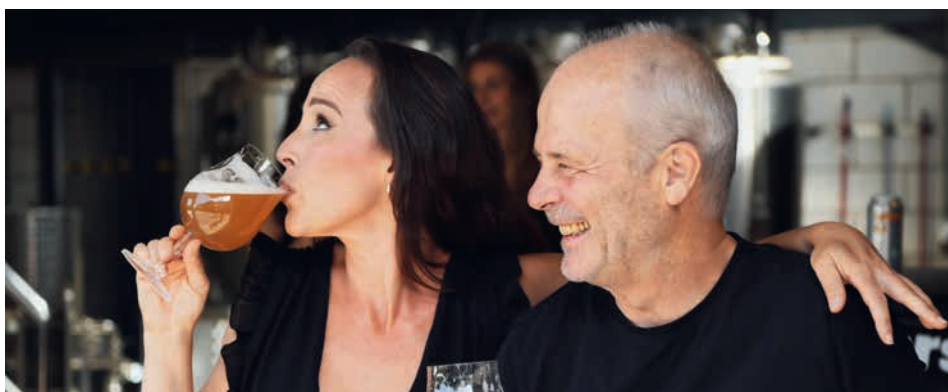
autosport heb ik veel prijzen behaald, en in de wijnbusiness onwaarschijnlijk veel prijzen. Ik heb zelfs een award gekregen in Japan voor de beste geïmporteerde Franse wijn. Ook met onze bieren hebben we gouden en bronzen medailles behaald, ook al zijn we nog maar 2 jaar actief. Zo behaalden we tijdens de recente Concours International de Lyon de award van het beste Belgische bier onder de 29 Belgische medaillewinnaars. Ik ben er ook trots op dat wij voor onze brouwerij, en als één van de eerste bedrijven van het land, het HIB logo (Handmade in Belgium) mochten ontvangen vanwege UNIZO”.

Wat is uw visie op de Horeca?

“De Horeca is voor ons een zeer interessante sector, en dan wel omdat je twee keer kan verkopen: in eerste instantie wordt er een fles aan tafel verkocht, en als de gast die wijn ook thuis wil drinken, heb je een tweede verkoopmogelijkheid; dat is voor ons zeer belangrijk.

Waar we ook veel belang aan hechten, is een stabiele prijspolitiek. Wij werken dan ook met prijzen op jaarbasis. Vooral in de Horeca ligt dit heel gevoelig, ook in functie van de marges... Value for money is dan ook ons ding.

Rechtstreekse verkoop doen we niet, want ik wil de wijn- en bierhandelaren niet voor de voeten lopen”.



Dirk Vermeersch peut déjà se prévaloir d'un nombre impressionnant de distinctions, aussi bien dans le monde du vin et de la bière que durant sa carrière de pilote automobile. Il a ainsi remporté la première édition des 24 Heures de Zolder en 1977, puis une seconde fois en 1982. À Francorchamps, il est monté trois fois sur le podium et a également participé aux 24 Heures de Daytona ainsi qu'au Paris-Dakar.

« Chez moi, tout est toujours allé crescendo, explique-t-il. À l'école, je n'étais pas vraiment le meilleur, mais j'ai remporté de nombreux prix dans le sport automobile et un nombre incroyable de distinctions dans le monde du vin. J'ai même reçu au Japon un prix récompensant le meilleur vin français importé. Nos bières ont elles aussi décroché des médailles d'or et de bronze, alors que nous ne sommes actifs que depuis deux ans. Lors du récent Concours International de Lyon, nous avons ainsi obtenu le prix de la meilleure bière belge parmi les 29 bières belges médaillées. Je suis également fier que notre brasserie ait été l'une des premières entreprises du pays à recevoir de l'UNIZO le label HIB (Handmade in Belgium). »

Quelle est votre vision de l'Horeca ?

« L'Horeca est pour nous un secteur particulièrement intéressant, notamment parce qu'il permet de vendre deux fois : dans un premier temps, une bouteille est vendue à table et, si le client souhaite ensuite boire ce même vin chez lui, une deuxième opportunité de vente se présente. C'est très important pour nous.

Nous accordons également beaucoup d'importance à une politique tarifaire stable. Nous travaillons donc avec des prix fixés sur base annuelle. C'est particulièrement sensible dans l'Horeca, notamment en raison des marges... Le rapport qualité-prix est donc essentiel à nos yeux. Nous ne pratiquons pas la vente directe, car je ne veux pas concurrencer les négociants en vins et en bières. »

Staat de Franse jeugd klaar om wijngaarden over te nemen?

“Dat zal niet zo simpel zijn, aldus Ann Vermeersch, die zelf deel uitmaakt van de Conseil van Inter-Rhône en een aantal andere associaties. Hét grote probleem qua opvolging zit hem vooral in de coöperatieven. Een wijnboer met een domein van 20 ha kan er niet meer van leven, en vele jongeren zijn dan ook niet meer zo happig om de zaak over te nemen. Het zal allemaal wel goed aflopen, maar de wijnmarkt fluctueert constant. Zij die zich kunnen aanpassen, zullen wel overleven, maar je moet meegaan met de tijd. Het is trouwens een fenomeen in alle sectoren”.

Wat zijn jullie toekomstplannen?

“Cocktails en mocktails bieden we nog niet, en daarom ook gaan we inspelen op de ready-to-drink markt, aldus Dirk Vermeersch. En naast de onlangs gelanceerde Blanche d'Anvers zitten er ook nog een aantal infused bierstijlen in de pipeline. Ik overweeg ook de lancering van bier en wijn (wit en rosé) in blik, en dat zal ook het geval zijn voor de alcoholvrije wijn die we op een bepaalde dag zullen lanceren. Blik is immers de beste verpakking, zeker voor bier, want er is geen contact met licht, maar voor wijn eigenlijk ook. Bovendien weegt blik ook veel minder dan een glazen fles, wat het transport veel goedkoper maakt. Daarnaast blijven we ook open staan voor private labels, zowel voor wijn als voor bier. Klanten mogen onze bierrecepten zelf aanpassen indien gewenst, maar niet bij wijn”.

La jeune génération française est-elle prête à reprendre les vignobles ?

« Ce ne sera pas si simple, estime Ann Vermeersch, qui siège elle-même au Conseil d'Inter-Rhône et est active au sein de plusieurs autres associations. Le principal problème de succession se situe surtout au niveau des coopératives. Un viticulteur possédant un domaine de 20 hectares ne peut plus en vivre et de nombreux jeunes ne sont dès lors plus très enthousiastes à l'idée de reprendre l'exploitation. Tout finira sans doute par s'arranger, mais le marché du vin fluctue constamment. Ceux qui savent s'adapter survivront, mais il faut évoluer avec son temps. C'est d'ailleurs un phénomène que l'on retrouve dans tous les secteurs. »

Quels sont vos projets ?

« Nous ne proposons pas encore de cocktails ni de mocktails et c'est pourquoi nous allons nous positionner sur le marché du ready-to-drink, explique Dirk Vermeersch. Outre la Blanche d'Anvers, récemment lancée, plusieurs autres styles de bières infusées sont en préparation. J'envisage également de lancer de la bière et du vin – blanc et rosé – en canette. Ce sera également le cas pour le vin sans alcool que nous lancerons à terme. La canette constitue en effet, certainement pour la bière, le meilleur conditionnement puisqu'elle évite tout contact avec

la lumière, et c'est en réalité aussi le cas pour le vin. De plus, elle pèse beaucoup moins lourd qu'une bouteille en verre, ce qui réduit considérablement les coûts de transport. Par ailleurs, nous restons ouverts aux marques privées, tant pour le vin que pour la bière. Les clients peuvent adapter eux-mêmes nos recettes de bière s'ils le souhaitent, mais ce n'est pas possible pour le vin. »

LePlan

www.leplan.wine • www.leplan.beer



De juiste basis
voor al uw sauzen

La base idéale pour
toutes vos sauces



Ontdek onze
recepten
Découvrez
nos recettes



Elke bereiding verdient Belgische kwaliteit! Chaque préparation mérite de la qualité belge !



www.inex.be/foodservice



van recept veranderen om niet te verdwijnen changer de recette pour ne pas disparaître

Een 130 jaar oud charcuteriebedrijf omvormen tot een plantaardig bedrijf dat oesterzwammen verwerkt: op papier lijkt het idee bijna een provocatie. Voor Caroline Vercauteren was het eerder een kwestie van coherentie. Als apotheker die ondernemer werd, wilde ze de familiegeschiedenis van BonMush niet uitwissen, maar er een toekomst voor bedenken. Met één overtuiging: om gewoontes te veranderen, is het beter om mensen zin te geven dan hen de les te lezen.

Transformer une charcuterie vieille de 130 ans en entreprise végétale à base de pleurotes : sur le papier, l'idée ressemble presque à une provocation. Pour Caroline Vercauteren, c'était plutôt une question de cohérence. Pharmacienne devenue entrepreneure, elle n'a pas voulu effacer l'histoire familiale de BonMush, mais lui inventer un futur. Avec une conviction : pour faire changer les habitudes, mieux vaut donner envie que donner des leçons.

ZORG DRAGEN OP EEN ANDERE MANIER

Vóór de oesterzwammen waren er geneesmiddelen. **Caroline Vercauteren** studeerde af in de farmacie aan de KU Leuven en werkte vijf jaar als rondreizend apotheker in West- en Oost-Vlaanderen. Ze hield van het vak en van wat het over haar zei: zorg dragen voor anderen. Toen werd ze moeder en kreeg de vraag naar impact een andere dimensie.

‘Zorg dragen heeft altijd in mijn bloed gezeten. Toen ik moeder werd, werd dat verlangen nog sterker. Ik wilde dat niet meer alleen van mens tot mens doen, maar op grotere schaal.’

Die kans deed zich voor in 2017, toen ze samen met haar man het charcuteriebedrijf van haar schoonfamilie in Ieper overnam. Een familiebedrijf waarvan de geschiedenis teruggaat tot 1889 en tot Emerence Parret, de betovergrootmoeder van haar man. Vijf generaties typisch Vlaamse charcuterie, recepten en lekkerrijen. Niet meteen het voor de hand liggende speelveld voor een apotheker die ‘de wereld beter wil maken, vooral voor de volgende generatie’.

En juist daar wordt het verhaal interessant.

DE SMAAK BEHOUDEN. DE REST VERANDEREN.

Caroline had een start-up kunnen oprichten met een Engelse naam, een groen logo en een blanco blad. In plaats daarvan koos ze ervoor om te werken met wat er al was.

Van het familiebedrijf behield ze twee dingen: de smaak en het vakmanschap. ‘Als ik mensen vraag wat BonMush kenmerkt, antwoorden ze: het zijn gewoon de lekkerste spreads.’ De producten worden nog steeds op kleine schaal gemaakt in het atelier in Ieper. Er is geen sprake van, zegt ze, om over te schakelen op ultrabewerkte voeding onder het mom dat die plantaardig is.

Al de rest mag wél veranderen.

De slagers die historisch gezien het klantenbestand van het bedrijf vormden, maken geleidelijk plaats voor de retail en de foodservice. De verpakkingen veranderen. De recepten ook. En vooral: het vlees verdwijnt ten voordele van een nieuwe mascotte: **de oesterzwam**.

‘Het is de steak van de plantaardige wereld’, glimlacht Caroline. Umami, vlezig en lokaal geteeld door Belgische producenten: de paddenstoel vinkt veel vakjes af. Hij heeft weinig grond en water nodig, terwijl hij een textuur heeft die mensen aanspreekt die helemaal niet van plan zijn om genot op te geven. Want dat is precies de strategie.

GEEN LES AAN TAFEL

BonMush wil vleeseters niet bekeren. En hen al helemaal niet de les lezen. In een voedingsdebat dat soms even gepolariseerd is geworden als de politiek, verlegt Caroline liever het gesprek. Paddenstoelen eten betekent niet noodzakelijk dat je vlees moet opgeven: je voegt gewoon iets anders toe aan je voedingspatroon. Diversifiëren in plaats van verbieden.

‘We spread the love, we are not the party poopers’, vat ze het samen met de humor die zo kenmerkend is voor de wereld van BonMush. Zij zijn liever de funky fungi. →

PRENDRE SOIN, AUTREMENT

*Avant les pleurotes, il y avait les médicaments. Diplômée en pharmacie à la KU Leuven, **Caroline Vercauteren** travaille pendant cinq ans comme pharmacienne itinérante en Flandre occidentale et orientale. Elle aime le métier et ce qu’il dit d’elle : prendre soin des autres. Puis elle devient mère et la question de l’impact prend une autre dimension.*

« Prendre soin a toujours été dans mon sang. En devenant maman, cette envie s’est renforcée. Je ne voulais plus seulement le faire en face à face, mais à plus grande échelle. »

L’occasion se présente en 2017, lorsqu’elle reprend avec son mari l’entreprise de charcuterie de sa belle-famille, à Ypres. Une maison dont l’histoire remonte à 1889 et à Emerence Parret, arrière-arrière-grand-mère de son mari. Cinq générations de charcuterie, de recettes et de plaisirs très flamands. Pas exactement le terrain de jeu évident pour une pharmacienne qui veut rendre le monde « meilleur, surtout pour la prochaine génération ».

Et c’est précisément là que l’histoire devient intéressante.

GARDER LE GOÛT. CHANGER LE RESTE.

Caroline aurait pu créer une start-up avec un nom en anglais, un logo vert et une page blanche. Elle choisit au contraire de travailler avec ce qui existe.

De l’entreprise familiale, elle conserve deux choses : le goût et l’artisanat. « Quand je demande aux gens ce qui caractérise BonMush, ils répondent : ce sont simplement les spreads les plus savoureux. » Les produits continuent d’être fabriqués à petite échelle dans l’atelier d’Ypres. Pas question, dit-elle, de basculer vers une alimentation ultra-transformée sous prétexte qu’elle est végétale.

Tout le reste, en revanche, peut bouger.

Les bouchers qui constituaient historiquement la clientèle de l’entreprise laissent progressivement place à la grande distribution et au foodservice. Les emballages changent. Les recettes aussi. Et surtout, la viande disparaît au profit d’un nouvel ingrédient phare : le pleurote.

« C’est le steak du monde végétal », sourit Caroline. Umami, charnu, cultivé localement par des producteurs belges, le champignon coche beaucoup de cases. Il nécessite peu de terre et d’eau, tout en apportant cette texture capable de parler à ceux qui n’ont aucune intention de renoncer au plaisir. Car c’est là toute la stratégie.

PAS DE LEÇON À TABLE

BonMush ne veut pas convertir les carnivores. Encore moins leur faire la morale.

Dans un débat alimentaire devenu parfois aussi polarisé que politique, Caroline préfère déplacer la conversation. Manger des champignons n’est pas nécessairement renoncer à la viande : c’est ajouter autre chose à son alimentation. Diversifier plutôt qu’interdire.

« We spread the love, we are not the party poopers », résume-t-elle avec cet humour qui traverse l’univers BonMush. Chez eux, on préfère être les funky fun-gi. →



© bynouchka

Achter de woordspeling schuilt een vrij ernstig ondernemersinzicht. De voedseltransitie zal waarschijnlijk niet worden bewerkstelligd met een opgeheven vinger, maar met producten die de mensen écht graag willen eten. En hoe overtuig je een vleesliefhebber? Caroline beantwoordt die vraag in twee woorden: 'by taste.'

BonMush kiest er zelfs bewust voor om de codes van vertrouwde producten over te nemen. Een worst blijft een worst, een spread roept vertrouwde smaken op. Sommigen verwijten hun dat ze vlees imiteren. Caroline ziet dat juist als een brug. Wie de gewoontes van zoveel mogelijk mensen wil veranderen, kan soms beter vertrekken van wat ze al kennen.

EEN SPRONG WAGEN OM TE OVERLEVEN

Een familiebedrijf transformeren is misschien nog duizelingwekkender dan er een oprichten. Je moet rekening houden met de muren, de machines, maar vooral met het geheugen.

Toen BonMush de overstap naar plantaardig maakte, zijn sommige medewerkers vertrokken: zij wilden met vlees werken. Caroline aanvaardt dat. Het moeilijkste, zegt ze, was om de anderen te overtuigen – nieuwe klanten, partners, teams... – en een visie over te brengen die sterk genoeg was om hen mee te krijgen.

En de schoonfamilie? Hoe zou die tien jaar eerder hebben gereageerd als iemand had aangekondigd dat hun charcuteriebedrijf vegetarisch zou worden? 'Ik denk dat ze er opener voor zouden zijn geweest dan we denken. Soms moet je een sprong wagen om te overleven.'

Die zin zou zo in een kleine overlevingsgids voor familiebedrijven kunnen staan. Want achter het sympathieke verhaal van de ...→

Derrière le jeu de mots se cache une intuition entrepreneuriale assez sérieuse. La transition alimentaire ne se gagnera probablement pas avec des injonctions, mais avec des produits que les gens ont réellement envie de manger.

Et pour convaincre un amateur de viande ? Caroline répond en deux mots : « By taste. »

BonMush assume même d'emprunter les codes de produits connus. Une saucisse reste une saucisse, un spread évoque des saveurs familières. Certains leur reprochent d'imiter la viande. Elle y voit au contraire une passerelle. Pour changer les habitudes du plus grand nombre, mieux vaut parfois commencer par ce qu'il connaît.

SAUTER POUR SURVIVRE

Transformer une entreprise familiale est peut-être plus vertigineux que d'en créer une. Il faut composer avec les murs, les machines, mais surtout avec la mémoire.

Lorsque BonMush a pris le virage du végétal, certains collaborateurs sont partis : ils voulaient travailler la viande. Caroline l'accepte. Le plus difficile, dit-elle, a été de convaincre les autres ; nouveaux clients, partenaires, équipes...et de transmettre une vision suffisamment forte pour qu'ils aient envie de la suivre.

Et la belle-famille ? Comment aurait-elle réagi, dix ans plus tôt, si on lui avait annoncé que sa charcuterie deviendrait végétarienne ?

« Je pense qu'ils auraient été plus ouverts qu'on ne l'imagine. Parfois, il faut sauter pour survivre. »

La phrase pourrait servir de petit manuel de survie aux ...→



CRÈME DEBIC, LA QUALITÉ PAIE.



Les crèmes Debic 35% et 40% comptent parmi les références des chefs professionnels depuis des années. Savoureuses et riches en texture, comme seule la vraie crème peut l'être. Fiables, pour vous garantir une qualité constante, assiette après assiette. Polyvalentes, pour vous accompagner tout au long du menu. En résumé: la crème que vos créations méritent. Vous placez la barre haut en cuisine ? Ça tombe bien, Debic aussi.

DÉCOUVREZ TOUS NOS PRODUITS SUR WWW.DEBIC.COM.

Debic. Fait pour les mains de pro.



PLUS
D'INFOS
SUR
DEBIC.COM

"SOMS MOET JE EEN SPRONG WAGEN OM TE OVERLEVEN"

« PARFOIS, IL FAUT SAUTER POUR SURVIVRE »



apotheker en haar paddenstoelen schuilt een vraag die vandaag de hele Horeca bezighoudt: wat doe je met je erfgoed als de wereld om je heen verandert?

Behouden betekent niet noodzakelijk reproduceren. Doorgeven betekent niet stil blijven staan. Een familiebedrijf kan trouw blijven aan de basis waarop het is gegrondvest – in dit geval smaak, plezier en vakmanschap – en tegelijkertijd de moed hebben om zijn producten in vraag te stellen.

DE TOEKOMST ZAL HEERLIJK ZIJN, OF ZE ZAL ER NIET ZIJN

Caroline beweert niet dat ze de planeet zal kunnen redden met een potje spread. En misschien is dat precies wat haar visie zo verfrissend maakt. Ze wil gewoon dat BonMush zijn plaats vindt op het bord van morgen. 'Ik hoop dat wij het deel van het bord zullen zijn dat mensen gelukkig maakt.'

Een bijna bescheiden ambitie in een tijd waarin elk merk belooft een revolutie teweeg te brengen in onze voeding.

Er zijn momenten geweest waarop ze zich afvroeg of dit alles wel zou lukken. Wat haar deed doorgaan? Haar community. Haar 'mushkes', zoals ze hen noemt. Een bedrijf dat 130 jaar oud is, heeft immers al heel wat ingrijpende veranderingen meegemaakt. Deze verandering heeft gewoon de vorm aangenomen van een oesterzwam. En soms moet je, om een traditie te respecteren, de moed hebben om die niet te herhalen.

entreprises familiales. Car derrière l'histoire sympathique de la pharmacienne et de ses champignons se joue une question qui traverse aujourd'hui tout l'Horeca : que fait-on de l'héritage lorsque le monde autour de lui change ?

Préserver n'est pas forcément reproduire. Transmettre n'est pas figer. Une entreprise familiale peut rester fidèle à ce qui l'a fondée - ici le goût, le plaisir, l'artisanat - tout en ayant le courage de remettre en question ce qu'elle produit.

LE FUTUR sera DÉLICIEUX OU ne sera pas

Caroline ne prétend pas sauver la planète avec un pot de spread. Et c'est peut-être ce qui rend son discours rafraîchissant. Elle veut simplement que BonMush trouve sa place dans l'assiette de demain. « J'espère que nous serons la partie de l'assiette qui rend les gens heureux. »

Une ambition presque modeste à l'heure où chaque marque promet de révolutionner notre alimentation.

Il y a eu des moments où elle s'est demandé si tout cela fonctionnerait. Ce qui l'a fait continuer ? Sa communauté. Ses 'mushkes', comme elle les appelle. Après tout, une entreprise vieille de 130 ans a déjà connu quelques changements d'époque. Celui-ci a simplement la forme d'un pleurote. Et parfois, pour respecter une tradition, il faut avoir l'audace de ne pas la répéter.

BOOST JE BUSINESS BOOSTEZ VOTRE MARGE

**MET DE CHOCOMEL
HOT MACHINE
GRÂCE À LA MACHINE
CHOCOMEL HOT**



Contacteer uw vertegenwoordiger voor meer informatie
of stuur een email naar horecabelgium@frieslandcampina.com

Pour plus d'informations, contactez votre représentant
ou envoyez un mail à horecabelgium@frieslandcampina.com



DE ENIGE ECHTE - LE SEUL VRAI



CABANE

**Een ander restaurant is mogelijk
*Un autre restaurant est possible***

Op een moment waarop de horeca het moeilijk heeft, openen twaalf vrienden 'Cabane', een restaurant in Ottignies dat in de eerste plaats berust op... plezier.

De locatie is niet alledaags en heeft veel weg van een 'Gallisch dorp' dat weerstand biedt aan de bezetter. Op het terrein van '**L'Arbre qui Pousse**' in Ottignies bevinden zich onder meer een woongroep (25 bewoners), een gedeelde boerderij, een Montessorischool (Les Petites Pousses), een ouderparticipatiecrèche en tal van collectieve projecten die onze manier van produceren, consumeren, leven en verbinden opnieuw uitvinden.

Je vindt er ook een kleine wijngaard (Pablo dans la Dyle), een atelier voor de productie van en kennismaking met geneeskrachtige planten, een werkplaats voor plantaardige kleurstoffen, een fietstenmakerij (Fahrbar), een bakkerij (Clan pains), een wekelijkse markt met lokale producten, zes hectare aan tuinen, 2.500 m² aan multifunctionele gebouwen en sinds kort ook 'Cabane', een restaurant dat "net even anders" is.

In de eerste plaats door het beheer ervan. Het restaurant opende afgelopen zomer en wordt beheerd door een team van twaalf

A l'heure où l'Horeca traverse des moments délicats, douze amis lancent 'Cabane', un restaurant à Ottignies qui repose avant tout... sur le plaisir.

*L'endroit n'est pas banal et fait figure de 'village gaulois' qui résiste à l'envahisseur. Situé sur le territoire d'Ottignies, le site de '**L'Arbre qui Pousse**' accueille, entre autres, un habitat groupé (25 habitants), une ferme partagée, une école Montessori (Les petites pousses), une crèche parentale et de multiples projets collectifs qui réinventent nos façons de produire et de consommer, de vivre et d'être en lien.*

On y trouve aussi un petit vignoble (Pablo dans la Dyle), un atelier de production et d'initiation aux plantes médicinales, une fabrique de couleurs végétales, un atelier vélos (Fahrbar), une boulangerie (le Clan pains), un marché hebdomadaire de produits locaux, six hectares de jardins et 2500m² de bâtiments multi-usages et... depuis peu, 'Cabane', un restaurant pas comme les autres.

Tout d'abord par son mode de gestion. Le resto a démarré l'été dernier et il est géré par une équipe de 12 personnes qui se relaient et s'épaulent selon les circonstances, mais, chose étonnante, aucun n'avait d'expérience dans le domaine.

mensen die elkaar afwisselen en ondersteunen wanneer dat nodig is. Opmerkelijk is dat niemand van hen enige ervaring had in de sector.

“Toen de vorige uitbaatster van het restaurant ‘Paulette à bicyclette’ haar zaak vorig jaar overliet,” vertelt David, “werd een oproep gelanceerd om het restaurant over te nemen. Vrij impulsief besloten we met een groep vrienden om ons kandidaat te stellen voor de overname. Zo is ‘Cabane’ ontstaan, ook wel ‘Cabane de l’Arbre’ genoemd.

Ons voorstel was om een restaurant te creëren met biologische, lokale en seizoensgebonden gerechten, met een zo kort mogelijke keten. We werken onder meer samen met Manu, de groenteteler, en met Clan Pains, de bakker. Daarnaast ontwikkelen we ook culturele activiteiten.

Op middellange termijn zouden we graag één of twee evenementen per week organiseren rond muziek, concerten, improvisatietheater, jamsessies, stand-upcomedy of livekaraoke. En uiteraard ook feesten, verjaardagen enzovoort. Dat was ons voorstel een jaar geleden en dat hebben we nu gerealiseerd.”

AL DOENDE LEREND

Het meest verrassende aan dit project is dat deze twaalf vrienden nooit eerder in de horeca hebben gewerkt en er aanvankelijk echt niets van afwisten. “Bij de start deden we alles zelf: koken, bedienen en zelfs het beheer. Vandaag hebben we drie koks: twee voor de lunchgerechten – Stéphane en Louisa, en een voor de bistronomie in de avond, Robert, die echt ervaring ter zake heeft.

Momenteel zijn we vijf dagen per week open, van dinsdag tot zaterdag, maar we streven naar zeven dagen per week. Ons doel is immers ook om een soort herberg te creëren waar mensen elkaar kunnen ontmoeten. We zijn zowel restaurant als café: we openen om tien uur ‘s morgens en sluiten om tien uur ‘s avonds. Je kunt dus altijd langskomen voor een drankje, ook ‘s avonds tijdens de service. We sluiten niets uit.”

“En dus”, vervolgt Pierre, die meer in het algemeen instaat voor de communicatie, “willen we een burgercafé-restaurant creëren, een plek waar zoveel mogelijk mensen samenkomen om te eten, iets te drinken, te praten, feest te vieren of zelfs te werken. Wat de organisatie betreft, zijn we met twaalf vrijwilligers, twaalf verschillende persoonlijkheden. En het FAVV heeft ons positief onthaald, dat is alvast een meevaller.

Alles is gebaseerd op onderling vertrouwen en respect. Soms leren we via trial-and-error, maar dat hoort erbij. Beslissingen →

« Lorsque la gérante précédente du restaurant “Paulette à bicyclette” a remis son commerce l’an dernier, explique David, un appel à candidatures a été lancé pour la reprise du restaurant et, sur un coup de tête, avec les copains, on s’est dit qu’on allait le reprendre et c’est devenu ‘Cabane’, aussi appelée Cabane de l’arbre.

Notre proposition, c’était de faire un restaurant, avec une restauration bio-locale et de saison, avec un maximum de circuits courts. On travaille notamment avec Manu, le maraîcher, ou Clan Pains, qui est le boulanger. Et en parallèle à l’activité de restauration, il y a aussi des activités culturelles en développement.

A moyen terme, l’idéal serait d’avoir un ou deux événements en semaine autour de la musique, des concerts, des impros théâtrales, des jam sessions, des stand-up ou encore des karaokés live. Sans oublier les fêtes, les anniversaires, etc. C’était la proposition faite il y a un an et que nous avons mise en place. »

AUTO-APPRENTISSAGE

Le plus étonnant dans ce projet, c’est que ces douze copains n’ont jamais travaillé dans l’horeca et qu’ils ne connaissaient strictement rien du tout. « On a effectivement démarré en faisant la cuisine nous-mêmes, le service nous-mêmes et même la gestion. Aujourd’hui, nous avons trois cuisiniers : deux pour la petite restauration du midi – Stéphane et Louisa, et un pour la bistronomie en soirée, Robert, qui a une vraie expérience en la matière.

Au niveau des horaires, nous sommes ouverts pour l’instant cinq jours par semaine, du mardi au samedi, et nous visons le 7/7. Parce que l’idée, c’est aussi de créer une sorte d’auberge pour que les gens puissent avoir un lieu où se retrouver. On est entre restaurant et café aussi, car on ouvre de dix heures du matin jusqu’à dix heures du soir. Il y a toujours une possibilité de venir boire un verre, même le soir pendant le service. On n’est fermé à rien du tout. »

Et donc, reprend Pierre, chargé plus globalement de la communication, « l’idée de créer un café-restaurant citoyen et de développer une sorte de fabrique de liens où un →





nemen we samen, afhankelijk van wie er aanwezig is, wekelijks of tweewekelijks. En dat doen we allemaal met een glimlach en in alle eenvoud.

Iedereen draagt zijn steentje bij volgens zijn talenten en specifieke vaardigheden. Sommigen nemen de administratie en financiën voor hun rekening, anderen zijn sterk in klussen, logistiek of inrichting. Net die diversiteit maakt onze groep zo rijk. En eerlijk gezegd: dankzij dit project zien we elkaar vaker dan ooit.”

BIOLOGISCH, LOKAAL EN SEIZOENSGEBONDEN

Een ander aspect van het project is om het restaurant betaalbaar te houden. “Restaurantbezoek is vaak duur, zeker als er biologische producten worden gebruikt. Daarom doen we een beroep op enorm veel vrijwilligers. Omdat we een vzw zijn, vormt dat geen probleem. Als we een coöperatie of een vennootschap waren, zou dat veel moeilijker liggen.

De reacties die we krijgen, gaan vooral over de gezelligheid en de kwaliteit van de gerechten. Dat doet enorm veel plezier.”

“Temeer daar we totaal niet van plan waren om een restaurant te openen”, vult

maximum de gens vont pouvoir se retrouver pour manger, boire un coup, discuter, festoyer ou pour travailler. Au niveau de l'organisation, on est douze, douze bénévoles, douze personnalités. Et l'AFSCA nous a bien accueillis, on a déjà gagné ça.

Tout se base sur la confiance et le respect entre nous, même si on procède parfois par essais-erreurs, ce n'est pas grave. On prend des décisions en fonction de qui est là, hebdomadairement ou tous les quinze jours. Et on fait tout ça avec le sourire et dans la simplicité.

En fonction de nos talents et de nos spécificités, chacun apporte ce qu'il peut. Certains ont des tendances administratives et financières, d'autres, de bricolage, de logistique et d'aménagement... C'est ce qui est riche dans ce groupe. Et puis, on se retrouve. Je pense qu'on ne s'est jamais autant vus grâce à cela aussi. »

BIO LOCAL DE SAISON

Un autre aspect du projet est de rendre le service de restauration abordable. « Parce qu'on trouve que c'est souvent relativement cher, surtout avec des produits bio. Pour y parvenir, on travaille avec énormément de bénévoles. Comme nous sommes une asbl, cela ne pose pas de problème. On serait une



In zijn eentje kan hij probleemloos veertig gerechten tegelijk bereiden: een ware keukenmagiër die zelfs onder druk de kalmte weet te bewaren...

Seul, il est capable de préparer 40 repas de front, un magicien qui sait rester calme...



David aan. “Was er destijds een oproep geweest om een buurtwinkel over te nemen, dan hadden we misschien een buurtwinkel geopend. Gewoon omdat het project binnen dit ecosysteem ons aansprak en het aansloot bij onze waarden. Natuurlijk houden we ook van lekker eten en drinken, maar vooral het gezamenlijke project was betekenisvol voor ons.”

Op dat moment komt Robert binnen, een van de drie koks. Hij werkte eerder onder meer in de Abdij van La Ramée, in het Kasteel van Sainte-Anne, maar ook in Italië en Spanje. In zijn eentje kan hij probleemloos veertig gerechten tegelijk bereiden: een ware keukenmagiër die zelfs onder druk de kalmte weet te bewaren... Zeker met twaalf ‘bazen’.

En hoe zit het met de financiën? “Ons project draait in de eerste plaats om plezier,” besluiten de initiatiefnemers. “Dat is onze motor, samen met eenvoud, ook al willen we professioneel blijven werken. Het doel is niet om geld te verdienen om het geld, maar om mooie projecten en activiteiten te realiseren...”

coopérative, une société, on aurait des problèmes. Le retour qu'on en a, c'est le côté convivialité, la bonne qualité de restauration, c'est vraiment cool. »

« Surtout, reprend David, que l'on n'a jamais eu le projet d'ouvrir un restaurant. S'il y avait eu une proposition d'ouvrir une épicerie, peut-être qu'on aurait ouvert une épicerie. Juste parce que le projet dans l'écosystème nous plaisait. Parce que ça nous parlait au niveau de nos valeurs. On aime boire et manger aussi. Le projet ensemble avait beaucoup de sens. »

Sur ces entrefaites, arrive Robert, un des trois cuisiniers. Il a notamment cuisiné à l'Abbaye de la Ramée, au Château Sainte-Anne, mais aussi en Italie et en Espagne. Seul, il est capable de préparer 40 repas de front, un magicien qui sait rester calme... Surtout avec 12 'patrons'...

Et l'argent dans tout cela ? « Notre projet, concluent nos interlocuteurs, c'est d'abord de nous amuser. Le moteur, c'est vraiment l'amusement et la simplicité même si cela doit rester professionnel. L'objectif n'est pas de faire de l'argent pour faire de l'argent, mais pour faire de beaux projets et des activités... »

De getuigenis van een klant op de sociale media:

“Meer dan een restaurant is Cabane een ecoburgerlijk toevluchtsoord, een levendige plek waar het plezier van samenzijn wordt gekoesterd: rond een bord, rond een moment en uiteindelijk rond het leven.”

Daar valt weinig tegenin te brengen.

Le témoignage d'un client relevé sur les réseaux sociaux :

« Plus qu'un restaurant, Cabane est un refuge écocitoyen, un espace vivant où l'on cultive le plaisir d'être ensemble : autour d'une assiette, autour d'un moment et finalement, autour de la vie. »

On ne saurait lui donner tort.

CABANE

Chemin du Griffon 1,
1340 Ottignies-Louvain-la-Neuve
www.lacabanelarbre.be



Hotelschool Ter Duinen

**NU AL 80 JAAR AAN DE TOP
AU SOMMET DEPUIS 80 ANS DÉJÀ**

Vraag aan Horeca-professionals welke hotelschool ze het hoogst inschatten, en de kans is (zeer) groot dat Hotelschool Ter Duinen uit Koksijde bovenaan het klassement eindigt. Dit jaar viert de oudste hotelschool van Vlaanderen ook haar 80ste verjaardag. Tijd voor een update met Peter Verbeke, Bruggeling, net zoals zijn voorgangers (op uitzondering van René Menu en Raf Sonnevile) pastoor van opleiding, en sinds 2015 directeur van Ter Duinen. “Wij zijn de enige hotelschool in Vlaanderen die maar 1 afdeling heeft, namelijk de klassieke keuken & zaal opleiding, en dat is ook onze sterkte”. Een gesprek.

Demandez aux professionnels de l'Horeca quelle est l'école hôtelière qu'ils estiment le plus, et il y a de (très) fortes chances que l'Hotelschool Ter Duinen de Coxyde arrive en tête du classement. Cette année, la plus ancienne école hôtelière de Flandre fête également son 80e anniversaire. L'occasion idéale de faire le point avec Peter Verbeke. Brugeois et, comme ses prédécesseurs – à l'exception de René Menu et Raf Sonnevile –, prêtre de formation, il dirige Ter Duinen depuis 2015. « Nous sommes la seule école hôtelière de Flandre à ne proposer qu'une seule filière, à savoir la formation classique en cuisine & salle, et c'est aussi notre force. » Entretien.

Eerst even terug in de tijd, want het was inderdaad reeds in 1946 dat de hotelschool het levenslicht zag.

“Na WO II was België één van de eerste landen van Europa om een hotelschool op te starten, aldus Peter Verbeke, die al 37 jaar actief is in de onderwijswereld. Dat had ongetwijfeld te maken met het opkomende kusttoerisme. De toenmalige burgemeester van Koksijde zag het potentieel van deze markt in, maar door het feit dat er een gebrek was aan professioneel personeel, werd de piste van een opleidingscentrum gevolgd. Hotelschool Ter Duinen, de eerste hotelschool voor jongens, was geboren. Vijf jaar later opende Spermalie de deuren in Brugge, een hotelschool enkel voor meisjes”.

U gaat nu uw twaalfde jaar in als directeur. Wat heeft u sindsdien zien veranderen?

“Er is bij de jeugd een serieuze mentaliteitswijziging over de samenleving en ook over onze Horeca ontstaan. Vroeger ging men met een hotelschool diploma vrijwel automatisch in de Horeca aan de slag, nu is dat misschien nog een 30%. Waarmee ik bedoel: er is geen directe link meer tussen een diploma en tewerkstelling in dezelfde sector. Men gaat er van uit, niet onterecht, dat men hier een mooie opleiding kan volgen en men met een hotelschool diploma in zowat elke sector terecht kan, zoals bv. in de evenementensector.

Wij doceren trouwens ook algemene vakken; de algemene vorming van de leerlingen dient immers solide te zijn, en wij zijn ook één van de weinige hotelscholen die in de arbeidsmarktfinaliteit (BSO) nog examens organiseren voor de algemene vakken.

Tot 70% studeert trouwens verder eens ze hier afgezwaid zijn. Velen opteren bijvoorbeeld nog voor een specialisatiejaar in onze school; dat kan zijn voor de beroepskwalificaties van chef, sommelier, bartender (vrij nieuw) en patissier. Door de opkomst van het graduaat bieden we wel niet langer een opleiding hotelreceptionist aan. Anderen gaan dan weer bijkomend hotelmanagement studeren in een buitenlandse school.

Zelf blijven we ons profileren als dé school waar enkel de keuken & zaal opleiding op een klassieke manier gedoceerd wordt, naast de algemene vakken. Sinds 2018 kan je hier starten als 12jarige, terwijl het voordien pas vanaf het derde middelbaar kon. Het zijn overigens allemaal zeer gedreven jonge mensen die hier beginnen. 98% gaat over van het tweede naar het derde leerjaar. Naast Vlaamse leerlingen hebben we ook Vlaamse Brusselaars en 10% Nederlanders”.

Revenons tout d'abord un peu en arrière, car c'est effectivement en 1946 que l'école hôtelière a vu le jour.

« Après la Seconde Guerre mondiale, la Belgique a été l'un des premiers pays d'Europe à créer une école hôtelière, explique Peter Verbeke, actif depuis 37 ans dans le monde de l'enseignement. Cela avait sans aucun doute un lien avec l'essor du tourisme à la Côte. Le bourgmestre de Coxyde de l'époque avait perçu le potentiel de ce marché, mais comme il y avait un manque de personnel qualifié, l'idée de créer un centre de formation s'est imposée. Hotelschool Ter Duinen, la première école hôtelière pour garçons, était née. Cinq ans plus tard, Spermalie ouvrait ses portes à Bruges, en tant qu'école hôtelière réservée aux filles. »

Vous entamez votre douzième année en tant que directeur. Qu'avez-vous vu changer depuis votre arrivée ?

« On observe chez les jeunes un profond changement de mentalité vis-à-vis de la société, mais aussi de notre secteur Horeca. Autrefois, avec un diplôme d'école hôtelière en poche, on se lançait presque automatiquement dans l'Horeca. Aujourd'hui, ils ne sont peut-être plus que 30 % à le faire. Ce que je veux dire, c'est qu'il n'y a plus de lien direct entre un diplôme et un emploi dans le même secteur. Les jeunes considèrent, à juste titre d'ailleurs, qu'ils peuvent suivre ici une excellente formation et qu'un diplôme d'école hôtelière leur ouvre les portes de pratiquement tous les secteurs, comme celui de l'événementiel par exemple.

Nous enseignons d'ailleurs également des matières générales. La formation générale doit en effet être solide, et nous sommes aussi l'une des rares écoles hôtelières à encore organiser des examens dans les matières générales pour la finalité marché du travail (BSO, enseignement secondaire professionnel).

Jusqu'à 70 % de nos élèves poursuivent d'ailleurs leurs études après avoir terminé leur cursus chez nous. Beaucoup optent, par exemple, pour une année de spécialisation dans notre école. Ils peuvent ainsi obtenir les qualifications professionnelles de chef, sommelier, bartender – une formation assez récente – ou pâtissier. Avec l'essor des formations de type graduat, nous ne proposons toutefois plus de formation de réceptionniste d'hôtel. D'autres poursuivent ensuite des études en management hôtelier dans une école à l'étranger.



In de sector wordt steevast geklaagd over een gebrek aan (gekwalificeerd) personeel. Hoe staat u daar tegenover?

“Ik vind dat men moet ophouden met dit negatief te willen voorstellen. Want wat zie je op het terrein? Meer en meer restaurants zijn 4 à 5 dagen open, waar men voeger amper 1 of geen sluitingsdag kende; het personeel heeft dus minder werkuren dan vroeger. Trouwens, vele personeelsleden nemen er tijdens de sluitingsdagen van het restaurant een flexi-job bij, maar dan elders”.

Ter Duinen is steeds bekend geweest om haar strenge praktijkgerichte opleiding, met de nadruk op discipline, teamwork enz. Dat blijft het geval anno 2026?

“Onze leuze is hartelijke discipline, geen discipline om de discipline. We zijn uiteraard mee geëvolueerd met de trends in de maatschappij, maar daarnaast staan we nog altijd synoniem voor de klassieke aanpak, zoals bv. het dragen van een uniform. We hechten ook veel belang aan beleefdheid en respect. Iedereen moet hier gedag zeggen tegen iedereen. Ik wil dat onze leerlingen op het einde van de rit stellen dat ze hier een mooie opleiding hebben gehad”.

Het internaat is een belangrijk gegeven. Hoe houdt je al die jonge veulens in het gareel?

“Van de 440 leerlingen voor dit schooljaar zitten er 410 op een volledig ‘uitverkocht’ internaat, waarvoor een jaarlijkse bijdrage van 3.500€, of 350€/maand geldt. We starten elke maandag om 10u30, zodat iedereen zich rustig kan installeren, waarna er 4 intense opleidingsdagen en praktijkavonden volgen, met name in onze 4 restaurants waar we externen ontvangen. We beschikken over een team van een 40tal internaatmedewerkers om alles wat er reilt en zeilt op de campus in goede banen te leiden. We zijn ook al 5 à 6 jaar bezig met het renoveren van alle faciliteiten. Tegen het einde van het schooljaar zal er ook een grote tuin aangelegd zijn, en is de renovatie van de gehele campus compleet”.

Volwassenenonderwijs is één van de andere stokpaardjes van Ter Duinen.

“Al 25 jaar lang kan je hier inderdaad een opleiding kok en kelner volgen, en het is ook een zeer gegeerde opleiding. Elk schooljaar zijn er 25 tot 30 deelnemers; sommige oud-cursisten hebben zelfs een Michelin ster”. →

De notre côté, nous continuons à nous positionner comme l'école où la formation cuisine & salle est enseignée exclusivement selon une approche classique, parallèlement aux matières générales.

Depuis 2018, il est possible de commencer ici dès l'âge de 12 ans, alors qu'auparavant les élèves ne pouvaient nous rejoindre qu'à partir de la troisième année du secondaire. Les jeunes qui commencent ici sont d'ailleurs tous extrêmement motivés. 98 % passent de la deuxième à la troisième année. Outre les élèves flamands, nous accueillons également des Bruxellois néerlandophones ainsi que 10 % de Néerlandais. »

Dans le secteur, on se plaint constamment d'un manque de personnel (qualifié). Quel regard portez-vous sur cette problématique ?

« Je pense qu'il faut arrêter de présenter systématiquement les choses de manière négative. Car que constate-t-on sur le terrain ? De plus en plus de restaurants ne sont ouverts que quatre ou cinq jours par semaine, alors qu'autrefois ils n'avaient parfois qu'un seul jour de fermeture, voire aucun. Le personnel travaille donc moins d'heures qu'avant. D'ailleurs, de nombreux collaborateurs profitent des jours de fermeture du restaurant pour exercer un flexi-job ailleurs. »

Ter Duinen a toujours été réputée pour la rigueur de sa formation pratique, mettant notamment l'accent sur la discipline et le travail en équipe. Est-ce toujours le cas en 2026 ?

« Notre devise est la “discipline bienveillante”, pas la discipline pour la discipline. Nous avons évidemment évolué avec les tendances de la société, mais nous restons parallèlement synonymes d'une approche classique, notamment avec le port de l'uniforme. Nous accordons également beaucoup d'importance à la politesse et au respect. Ici, tout le monde doit saluer tout le monde. Je veux qu'au terme de leur parcours, nos élèves puissent dire qu'ils ont reçu ici une belle formation. »

L'internat occupe une place importante. Comment parvenez-vous à encadrer tous ces jeunes pleins d'énergie ?

« Sur les 440 élèves inscrits cette année scolaire, 410 séjournent dans un internat totalement “complet”, pour lequel la contribution annuelle s'élève à 3.500 euros, soit 350 euros par mois. Nous commençons chaque lundi à 10h30, afin que chacun puisse s'installer →





EEN KLEIN GEBAAAR,
**EEN GROOT
VERSCHIL**

UN PETIT GESTE,
**UNE GRANDE
DIFFÉRENCE**



Serveer **Côte d'Or Mignonnettes** naast de koffie.
Servez les **Mignonnettes Côte d'Or** avec le café.

Haal ze nu bij uw groothandel.
Commandez-les chez votre grossiste.



Goede toekomstige chefs worden opgeleid door goede leraars. Zijn die moeilijk of eerder gemakkelijk te vinden?

“We kijken vooral uit naar praktijkleerkrachten die (veel) ervaring op het terrein hebben. In ons team zijn er leerkrachten aan de slag met liefst 20 tot 30 jaar ervaring. Allen willen zij hun kennis overdragen, en dat komt de leerlingen enkel maar ten goede uiteraard. In totaal zijn er hier een 60tal leerkrachten aan de slag, inclusief deze voor de algemene vakken”.

Hoeveel Michelinsterren zijn er hier ondertussen al afgestudeerd?

“Dat zijn er een 50tal, en het valt op dat er ook flink wat jonge chefs bij zijn die nog niet zo lang afgestudeerd zijn; dat verheugt mij”.

Hoe wordt de communicatie tussen de oud-leerlingen aangepakt?

“We houden er enorm aan om de band met onze 6.000 oud-leerlingen te onderhouden. Onze vereniging van Coxydiens telt een 1.000 betalende leden. Er zijn regelmatig reünies, en met Hospes by the Coxydiens brengen ze ook een driemaandelijks magazine uit, en dit al 48 jaar lang. Velen komen ook workshops geven, of stellen een menu samen dat dan gedurende 6 weken in onze restaurants aangeboden wordt. In de Villa bijvoorbeeld werken we met 4 oud-leerlingen die minstens 1 ster hebben. Ik zeg altijd: wij spelen geen restaurant, wij zijn een restaurant. We werken immers steeds met gasten van buitenuit”.

“In ons team zijn er leerkrachten aan de slag met liefst 20 tot 30 jaar ervaring”

« Certains enseignants de notre équipe comptent entre 20 et 30 ans d'expérience »

tranquillement. Suivent ensuite quatre journées intensives de formation et de pratique en soirée, notamment dans nos quatre restaurants, où nous accueillons des clients extérieurs.

Nous disposons d'une équipe d'une quarantaine de collaborateurs à l'internat pour assurer le bon fonctionnement de tout ce qui se passe sur le campus. Cela fait également cinq à six ans que nous rénovons l'ensemble de nos infrastructures. D'ici la fin de l'année scolaire, un grand jardin aura également été aménagé et la rénovation de l'ensemble du campus sera achevée. »

La formation pour adultes est un autre cheval de bataille de Ter Duinen.

« Cela fait effectivement 25 ans que l'on peut suivre ici une formation de cuisinier et de serveur, et celle-ci est particulièrement prisée. Chaque année scolaire, elle accueille entre 25 et 30 participants. Certains anciens participants ont même décroché une étoile Michelin. »

Les bons chefs de demain sont formés par de bons enseignants. Est-il difficile ou plutôt facile de les trouver ?

« Nous recherchons avant tout des professeurs de pratique qui possèdent une solide, voire une très longue expérience du terrain. Certains enseignants de notre équipe comptent entre 20 et 30 ans d'expérience. Tous souhaitent transmettre leurs connaissances, ce qui profite évidemment pleinement aux élèves. Au total, une soixante d'enseignants travaillent ici, y compris ceux qui dispensent les matières générales. »

Combien de chefs étoilés Michelin sont-ils sortis de l'école jusqu'à présent ?

« Environ une cinquantaine. Ce qui frappe également, c'est que parmi eux figurent pas mal de jeunes chefs diplômés depuis relativement peu de temps. Cela me réjouit. »

Comment entretenez-vous les contacts avec les anciens élèves ?

« Nous tenons énormément à préserver les liens avec nos 6.000 anciens élèves. Notre association des Coxydiens compte environ 1.000 membres cotisants. Des réunions d'anciens sont régulièrement organisées et, avec Hospes by the Coxydiens, ils publient également un magazine trimestriel, et ce depuis 48 ans déjà.

Beaucoup reviennent également pour donner des workshops ou élaborent un menu qui est ensuite proposé pendant six semaines dans nos restaurants. À La Villa, par exemple, nous travaillons avec quatre anciens élèves qui possèdent au moins une étoile. Je dis toujours : nous ne jouons pas au restaurant, nous sommes un restaurant. Nous travaillons en effet en permanence avec des clients extérieurs. »

L'école fête ses 80 ans, félicitations ! Plusieurs festivités sont-elles prévues ?

« Chaque année, nous accueillons environ 10.000 visiteurs et, à

De school bestaat 80 jaar, waarvoor proficiat. Staan er een aantal festiviteiten op het programma?

“Jaarlijks krijgen we hier een 10.000tal mensen op bezoek, en ter gelegenheid van onze 80ste verjaardag gaan we de bestaande zaken een apart strikje geven. Tijdens het jaarlijkse schoolbanket gaan we bijvoorbeeld een begeleide wandeling langs onze gebouwen aanbieden. Restaurantgasten kunnen tijdens weekdagen ook overnachten in ons didactisch hotel, goed voor 26 kamers. Gastvrijheid is een van dé topics van de hotelschool”.

Hoe schat u de toekomst van onze (top)gastronomie in?

“Er is veel talent in Vlaanderen, maar gastronomie organiseren is niet goedkoop. We evolueren dan ook naar kleinere restaurants met een kleinere équipe in de zaak, bv. een koppel bijgestaan door een flexi en/of een student; het moet allemaal een beetje beheersbaar blijven in deze tijden. Er is ook een trend naar minder restaurants die enkel met een menuformule werken. Gasten willen eerder een beperkte(re) kaart in plaats van een heel menu te moeten bestellen.

Daarnaast is er ook een andere visie ontstaan op het werken met mensen. Het idee van teveel te moeten werken om te weinig te verdienen, heeft plaatsgemaakt voor een humanere en meer op het algemeen welzijn gerichte aanpak, en ik hoop dat we als hotelschool ook daar ons steentje hebben en zullen blijven bijdragen”.

l'occasion de notre 80e anniversaire, nous allons donner une touche festive particulière aux activités existantes. Lors du banquet annuel de l'école, par exemple, nous proposerons une promenade guidée à travers nos différents bâtiments. En semaine, les clients de nos restaurants peuvent également séjourner dans notre hôtel didactique, qui compte 26 chambres. L'hospitalité est l'un des thèmes fondamentaux de notre école hôtelière. »

Comment envisagez-vous l'avenir de notre gastronomie, et plus particulièrement de la haute gastronomie ?

« La Flandre regorge de talents, mais organiser une activité gastronomique coûte cher. Nous évoluons donc vers des restaurants plus petits, avec des équipes réduites : par exemple un couple épaulé par un flexi-jobber et/ou un étudiant. Dans le contexte actuel, il faut que l'ensemble reste quelque peu gérable.

On observe également une tendance à la diminution du nombre de restaurants travaillant exclusivement avec une formule menu. Les clients préfèrent disposer d'une carte limitée plutôt que d'être obligés de commander un menu complet.

Par ailleurs, notre vision du travail et de la gestion des collaborateurs a elle aussi évolué. L'idée selon laquelle il faudrait travailler trop pour gagner trop peu a fait place à une approche plus humaine, davantage axée sur le bien-être général. J'espère qu'en tant qu'école hôtelière, nous avons également apporté notre pierre à l'édifice et que nous continuerons à le faire. »

www.hotelschoolkoksijde.be

CULINAIRE BELEVING MET NAVIGO

Samen met het eveneens jubilerende **NAVIGO Visserijmuseum** (50 jaar) organiseert Hotelschool Ter Duinen een winactie met als inzet een exclusieve culinaire beleving voor 8 tot 10 personen in het kooktheater van NAVIGO, en dit op dinsdag 17 november van 17 tot 21u.

Onder begeleiding van een chef en vier leerlingen van Hotelschool Ter Duinen beleven ze een interactieve kookworkshop, gevolgd door een proeverij van een aantal verfijnde bereidingen.

Deelnemen aan de wedstrijd kan nog t.e.m. 28 september door met de post een originele postkaart, met vermelding van naam, postadres, e-mail adres en telefoonnummer, te versturen naar het NAVIGO Visserijmuseum, en dit met als thema hun 50e verjaardag.

De winnaar wordt ingelicht in de week van 13 oktober. Voor het volledige wedstrijdreglement, surf naar www.visitkoksijde.be/winactie of mail naar toerisme@koksijde.be



EXPÉRIENCE CULINAIRE AVEC NAVIGO

En collaboration avec le **NAVIGO Musée de la Pêche**, qui célèbre lui aussi un anniversaire – ses 50 ans –, Hotelschool Ter Duinen organise un concours permettant de remporter une expérience culinaire exclusive pour 8 à 10 personnes au théâtre culinaire de NAVIGO, le mardi 17 novembre de 17 à 21h.

Sous la conduite d'un chef et de quatre élèves de Hotelschool Ter Duinen, les participants prendront part à un atelier de cuisine interactif, suivi d'une dégustation de plusieurs préparations raffinées.

Il est encore possible de participer au concours jusqu'au 28 septembre inclus en envoyant par la poste une carte postale

originale sur le thème du 50e anniversaire, en mentionnant ses nom, adresse postale, adresse e-mail et numéro de téléphone, à l'attention du NAVIGO Musée de la Pêche.

Le gagnant sera informé durant la semaine du 13 octobre. Pour consulter le règlement complet du concours, surfez sur www.visitkoksijde.be/winactie ou envoyez un e-mail à toerisme@koksijde.be



Laurent Baert

WITTAMER: THE GREAT COME-BACK LE GRAND RETOUR

Sinds begin dit jaar treedt Laurent Baert (55 j.) op als CEO van het in 1910 gestichte Brusselse huis Wittamer, een van dé grote Belgische namen inzake ambachtelijke chocolade en pâtisserie, en Hofleverancier van België. Op korte termijn slaagde hij er alvast in om een nieuwe wind te laten blazen door het bedrijf. “We behouden uiteraard onze historische producten, maar het gamma wordt stelselmatig uitgebreid en we gaan voluit voor het uitbouwen van nieuwe partnerschappen op lange termijn, ook met de horeca”, zo stelt hij. Een gesprek over heden en vooral de toekomst.

Depuis le début de cette année, Laurent Baert (55 ans) occupe le poste de CEO de Wittamer, maison bruxelloise fondée en 1910, l'un des grands noms belges du chocolat artisanal et de la pâtisserie, et Fournisseur breveté de la Cour de Belgique. En peu de temps, il est déjà parvenu à insuffler un vent nouveau à l'entreprise. « Nous conservons bien entendu nos produits historiques, mais la gamme s'élargit progressivement et nous misons pleinement sur le développement de nouveaux partenariats à long terme, notamment avec l'horeca », explique-t-il. Un entretien consacré au présent et, surtout, à l'avenir.

Voor hij bij Wittamer aan de slag ging, op het hoofdkantoor aan de Grote Zavel in Brussel, bouwde Laurent Baert een carrière van 27 jaar uit bij Carrefour, aangevuld met functies als **hoofd klantenservice bij INNO** en **directeur creaties bij Villeroy & Boch** in Luxemburg. Bij Carrefour werkte hij eerst 20 jaar als **directeur van de reclameregie voor België**, waarna hij deze verantwoordelijkheid voor de hele groep opnam en uiteindelijk benoemd werd tot **algemeen directeur Services Marchands** voor de groep.

“De volledige ervaring die ik bij Carrefour heb opgebouwd, van A tot Z, neem ik mee in mijn nieuwe functie bij Wittamer. Maar het grote verschil is dat ik nu veel meer kan investeren in human resources, en dat maakt de opdracht bijzonder boeiend. **Het zijn de vrouwen en mannen van Wittamer die elke dag het verschil maken.** Iedereen moet werken voor elkaar.”

Hoe kijkt u terug op de eerste maanden?

“Drie factoren waren doorslaggevend. Ten eerste de consolidatie van de cijfers. Ten tweede de heropening van de winkel in Cavell (vond plaats in februari). Ten derde de heronderhandeling van de voorwaarden met al onze leveranciers (food en non food), in een logica van langetermijnpartnerschappen gebaseerd op **loyaliteit**.

Wat de cijfers betreft: de verkoop is met 19% gestegen, onder meer dankzij de heropleving van het B2B segment en de organisatie van verschillende evenementen. **Onze evenementen steunen steeds meer op een assortiment hartige producten dat we voortdurend uitbreiden**, waardoor we ons aanbod verbreden en inspelen op een groeiende vraag. In juli noteerden onze drie winkels een stijging van 37%, deels dankzij de reorganisatie van onze pâtisserieafdeling en de lancering van nieuwe producten, waaronder verschillende soorten ijs, nieuwe chocoladesmaken en het traiteur-gamma. In de toekomst zullen daar ook enkele plantaardige creaties bijkomen, waarvoor we ook al een nieuwe medewerker hebben aangeworven; ook dat zal bijdragen aan een verdere stijging van onze cijfers. Sinds het begin van het jaar hebben we vier nieuwe collega's aangeworven in sleutelposities, en dat aantal zal snel oplopen tot een tiental. ...→

*Avant de rejoindre Wittamer, au siège de la maison situé au Grand Sablon à Bruxelles, Laurent Baert a effectué une carrière de 27 ans chez Carrefour, complétée par des fonctions de **responsable du service clientèle chez INNO** et de **directeur des créations chez Villeroy & Boch** au Luxembourg.*

*Chez Carrefour, il a d'abord travaillé pendant 20 ans en tant que **directeur de la régie publicitaire pour la Belgique**, avant d'assumer cette responsabilité pour l'ensemble du groupe, puis d'être nommé **directeur général Services Marchands** du groupe.*

*« Toute l'expérience que j'ai acquise chez Carrefour, de A à Z, je l'emporte avec moi dans ma nouvelle fonction chez Wittamer. Mais la grande différence est qu'aujourd'hui, je peux investir beaucoup plus dans les ressources humaines, ce qui rend cette mission particulièrement passionnante. **Ce sont les femmes et les hommes de Wittamer qui font la différence au quotidien.** Chacun doit travailler pour les autres. »*

Quel regard portez-vous sur ces premiers mois ?

*« Trois facteurs ont été déterminants. Premièrement, la consolidation des chiffres. Deuxièmement, la réouverture de la boutique de Cavell (qui a eu lieu en février). Troisièmement, la renégociation des conditions avec l'ensemble de nos fournisseurs (food et non-food), dans une logique de partenariats à long terme fondés sur la **fidélité**.*

*En ce qui concerne les chiffres, les ventes ont progressé de 19 %, notamment grâce à la reprise du segment B2B et à l'organisation de différents événements. **Nos événements s'appuient de plus en plus sur un assortiment de produits salés que nous développons en permanence**, ce qui nous permet d'élargir notre offre et de répondre à une demande croissante. En juillet, nos trois boutiques ont enregistré une hausse de 37 %, en partie grâce à la réorganisation de notre département pâtisserie et au lancement de nouveaux produits, parmi lesquels différentes variétés de glaces, de nouvelles saveurs de chocolat et la gamme traiteur. À l'avenir, nous y ajouterons également quelques créations végétales, pour lesquelles nous avons d'ailleurs déjà recruté un nouveau collaborateur ; cela contribuera également à une nouvelle hausse de nos chiffres. Depuis le début de ...→*



225

Est. 1801
COFFEE ROASTERS

Bij Miko vind je alles voor jouw horecazaak. Koffiebonen van de beste kwaliteit, hoogwaardige espressomachines en een snelle service.



www.mikocoffee.com
info@mikocoffee.com
0800 44 088



Ten opzichte van onze klanten werk ik met een 360° visie. We zijn voortdurend op zoek naar nieuwe partnerschappen, met de boodschap dat al onze producten volledig kunnen worden gepersonaliseerd op vraag van de klant. We investeren ook in een voortdurende ontwikkeling van onze creaties. Daarnaast plannen we een uitbreiding van het aantal winkels, zowel eigen winkels als franchisewinkels, in België, waar we momenteel drie winkels hebben in Brussel (Zavel, Cavell en Fort Jaco), en in Japan, waar al 23 franchisewinkels actief zijn.

“In België denken we aan de Grote Markt van Brussel, Waterloo, Antwerpen en Knokke. Internationaal mikken we op verdere groei in Azië en een lancering in het Midden Oosten.”

En, misschien wel het belangrijkste element om deze groei te ondersteunen: in augustus 2027 wordt **een nieuw atelier van 1.800 m²** in gebruik genomen in Haren, nabij de NAVO, goed voor een investering van **1,5 miljoen€**.

CHRISTOPHE MUSEUR, DIRECTEUR PRODUCTIE & CHOCOLADECREATIE

Bij Wittamer werkt een professioneel team van ambachtelijke banketbakkers, chocolatiers, ijsmakers, bakkers en traiteurs. Zij worden begeleid door 3 productiechefs, zijnde Christophe Museur (chocolade), Bruno Basomingera (bakkerij & viennoiserie) en Giuseppe Floridia (pâtisserie).

Christophe Museur is sinds augustus 2024 directeur productie & chocoladecreatie. Bekroond tot chocolatier van het jaar in 2012 staat hij bekend om zijn expertise op het vlak van artistieke creaties in chocolade en productontwikkeling. Hij werkte bijna 9 jaar bij Neuhaus, en voordien ook bij Mary Chocolatier, Pierre Marcolini en Laurent Gerbaud; een mooi parcours dus. Hij deelde zijn vakmanschap ook als docent aan het S.F.P.M.E opleidingscentrum in Brussel.

“Ik speel een globale rol in het huis Wittamer, zo stelt hij. Ik superviseer de productieprocessen van al onze chocoladeproducten, ontwikkel ook nieuwe producten, bedenk mee nieuwe verpakkingen enz. Het is alvast onze bedoeling om opnieuw tot het emblematische huis van weleer uit te groeien, in ons land maar ook in Europa, én om een aantal opvallende nieuwigheden te introduceren. Het cliënteel is immers tweeledig: enerzijds is er een publiek met een (zeer) klassieke smaak, maar anderzijds is er ook een publiek dat openstaat voor innovatieve, exotische smaken. Zo ...→

l'année, nous avons recruté quatre nouveaux collègues à des postes clés, et ce nombre passera rapidement à une dizaine.

Vis-à-vis de nos clients, je travaille avec une vision à 360°. Nous sommes constamment à la recherche de nouveaux partenariats, avec pour message que tous nos produits peuvent être entièrement personnalisés à la demande du client. Nous investissons également dans le développement continu de nos créations. Par ailleurs, nous prévoyons d'accroître le nombre de boutiques, qu'il s'agisse de magasins en propre ou de franchises, tant en Belgique, où nous disposons actuellement de trois points de vente à Bruxelles (Sablon, Cavell et Fort Jaco), qu'au Japon, où 23 boutiques franchisées sont déjà actives.

En Belgique, nous pensons à la Grand-Place de Bruxelles, Waterloo, Anvers et Knokke. À l'international, nous visons une poursuite de notre croissance en Asie ainsi qu'un lancement au Moyen-Orient. »

*Et, peut-être l'élément le plus important pour accompagner cette croissance : en août 2027, **un nouvel atelier de 1.800 m²** sera mis en service à Haren, à proximité de l'OTAN, représentant un investissement de **1,5 million d'euros**.*

CHRISTOPHE MUSEUR, DIRECTEUR PRODUCTION & CRÉATION CHOCOLAT

Wittamer s'appuie sur une équipe professionnelle d'artisans pâtisseries, chocolatiers, glacières, boulangers et traiteurs. Ceux-ci sont encadrés par trois chefs de production : Christophe Museur (chocolat), Bruno Basomingera (boulangerie & viennoiserie) et Giuseppe Floridia (pâtisserie).

Christophe Museur est directeur production & création chocolat depuis août 2024. Élu Chocolatier de l'année en 2012, il est reconnu pour son expertise dans le domaine des créations artistiques en chocolat et du développement de produits. Il a travaillé près de neuf ans chez Neuhaus et, auparavant, chez Mary Chocolatier, Pierre Marcolini et Laurent Gerbaud : un très beau parcours. Il a également transmis son savoir-faire en tant que formateur au centre de formation S.F.P.M.E. à Bruxelles.

« J'occupe un rôle global au sein de la maison Wittamer, explique-t-il. Je supervise les processus de production de tous nos produits ...→

nieuw: Lattiz[®] haverschuim!

nu ook
verkrijgbaar.



de makkelijke manier om
haverschuim te serveren.



Christophe Museur

Bruno Basomingera

Laurent Baert

Giuseppe Florida

lanceren we o.a., en in functie van de Halloween periode, de 'Dia de los Muertos' degustatiebox. Dit jaar nog lanceren we ook nog een gamma van originele chocoladetabletten.

Voor de B2B sector streven we ook naar meer gepersonaliseerde producten, zoals bv. exclusieve pralines die enkel door het restaurant in kwestie aangeboden worden aan hun gasten; in dat segment is bv. Villa Lorraine één van onze klanten. Op basis van het producttype dat het restaurant wil, zijn er ontelbare mogelijkheden uit te werken op dat vlak. We gaan ook materiaal kopen om onze macarons te kunnen personaliseren ».

BRUNO BASOMINGERA, DIRECTEUR BAKKERIJ & VIENNOISERIE

Bruno Basomingera is directeur bakkerij & viennoiserie, en heeft een veeleisende, hedendaagse visie op het ambacht. Vanaf zijn twaalfde opgeleid in het CERIA in Anderlecht deed hij nadien meer dan 20 jaar ervaring op in België en Oost-Afrika, waar hij voor gerenommeerde huizen werkte zoals Maison Kayser België en Nihoul. Het zet zich ook in voor het doorgeven van kennis als docent aan het EFP Brussel, en voor het ondernemerschap via zijn project Baso Pâtissier in Kigali, hoofdstad van Rwanda. Bij Wittamer staat hij in voor het volledige productieproces, van begin tot einde, van alle producten uit de bakkerij & de viennoiserie.

“Wij werken uitsluitend met nobele producten en grondstoffen met een gecontroleerde origine, zo stelt hij. We opteren voor de beste boter, natuurlijk zout (fijn zout is industriëler), Belgische kwaliteitshoning enz. Ik werk ook graag met lokale producten. Als ik alle ingrediënten in België kan verkrijgen, dan is dat des te beter. Dit jaar komen er alvast nog nieuwe brioches en viennoiserieproducten op de markt ».

Welke tendenzen zie je op de markt?

“Klanten houden van innovatie, maar croissants en chocoladekoeken blijven de bestsellers, en dat zal ook zo blijven. Daarom ook dat we naar een constante kwaliteitsverbetering van deze producten streven. Ik zet alvast mijn schouders onder onze verdere ontwikkeling, en ik ben er ook van overtuigd dat we nog grote stappen vooruit zullen zetten. Ik hecht ook veel belang aan teamgeest en wederzijds respect op de werkvloer ».

chocolatés, je développe également de nouveaux produits, je participe à la conception de nouveaux emballages, etc. Notre ambition est en tout cas de redevenir la maison emblématique que Wittamer était autrefois, dans notre pays mais aussi en Europe, tout en introduisant plusieurs nouveautés marquantes. Notre clientèle présente en effet deux profils : d'une part, un public aux goûts (très) classiques et, d'autre part, un public ouvert aux saveurs innovantes et exotiques. Nous lançons ainsi notamment, à l'occasion de la période d'Halloween, la box de dégustation 'Día de los Muertos'. Cette année encore, nous lançons également une gamme de tablettes de chocolat originales.

Pour le secteur B2B, nous voulons également proposer davantage de produits personnalisés, comme des pralines exclusives qui seraient uniquement proposées aux clients du restaurant concerné. Dans ce segment, Villa Lorraine compte par exemple parmi nos clients. En fonction du type de produit souhaité par le restaurant, les possibilités de développement sont innombrables. Nous allons également acquérir du matériel nous permettant de personnaliser nos macarons. »

BRUNO BASOMINGERA, DIRECTEUR BOULANGERIE & VIENNOISERIE

Bruno Basomingera est directeur boulangerie & viennoiserie et porte une vision exigeante et contemporaine du métier. Formé dès l'âge de douze ans au CERIA à Anderlecht, il a ensuite acquis plus de 20 ans d'expérience en Belgique et en Afrique de l'Est, où il a travaillé pour des maisons renommées telles que Maison Kayser Belgique et Nihoul. Il s'investit également dans la transmission du savoir en tant que formateur à l'EFP Bruxelles, ainsi que dans l'entrepreneuriat à travers son projet Baso Pâtissier à Kigali, capitale du Rwanda. Chez Wittamer, il est responsable de l'ensemble du processus de production, du début à la fin, pour tous les produits de boulangerie et de viennoiserie.

« Nous travaillons exclusivement avec des produits nobles et des matières premières dont l'origine est contrôlée, explique-t-il. Nous optons pour le meilleur beurre, du sel naturel – le sel fin étant davantage un produit industriel –, du miel belge de qualité, etc. J'aime également travailler avec des produits locaux. Si je peux me procurer tous mes ingrédients en Belgique, c'est encore mieux. Cette année, de nouvelles brioches et de nouvelles viennoiseries seront encore lancées sur le marché. »

GIUSEPPE FLORIDIA, MEESTER-PÂTISSIER

Giuseppe Floridia is meester-pâtissier met meer dan 10 jaar ervaring in de haute pâtisserie en de internationale gastronomie. Deze uit Noto in de provincie Syracuse afkomstige Siciliaan verfijnde zijn vak in Italië, Londen en Brussel, waaronder in het Dolce by Wyndham La Hulpe resort en in het Michelin-geëtoilde Villa Lorraine. Zijn internationaal parcours combineert Italiaanse en Belgische traditie met technische precisie en hedendaagse creativiteit.

“In Italië werd ik opgeleid als kok, maar na 2 jaar koos ik ervoor om in de pâtisserie te gaan, zo stelt hij. Ik probeer zoveel mogelijk een 360-aanpak in mijn werk te realiseren. Ik meen dan ook dat je er zoveel mogelijk moet naar streven om alles eens uit te proberen, en dan zowel in het gezouten als in het gesuikerde gamma. Je moet van alle aspecten van een product uitgebreide kennis kunnen opbouwen”.



Nieuw is de 'Dia de los Muertos' degustatiebox ter gelegenheid van Halloween.

Nouveau cette année : le coffret dégustation 'Dia de los Muertos' à l'occasion d'Halloween.

Welke tendenzen merk je op in de markt ?

“Er is alleszins een trend naar minder suiker aan de gang, en daarom ook maken we bv. onze crème au beurre wat lichter door er een zuurhoudend product aan toe te voegen. Ik leg mijn oor ook regelmatig te luisteren bij mijn ploeg, want ook daar kunnen interessante ideeën uit voortvloeien. Je kan ook veel van mekaar leren. Het is immers niet enkel de chef die telt, het is vooral teamwork. Je mag natuurlijk ook niet té veel veranderen aan het gamma, maar nieuwe smaken creëren is altijd goed ; het mag allemaal wat internationaler overkomen. De traditie van de Belgische pâtisserie blijft en zal blijven, maar in een wereld waarin alles constant evolueert, moet je ‘step by step’ kunnen innoveren” en nieuwe mélanges vinden”.

www.wittamer.com

Quelles tendances observez-vous sur le marché ?

« Les clients apprécient l'innovation, mais les croissants et les pains au chocolat restent les best-sellers, et cela ne changera pas. C'est aussi pour cette raison que nous cherchons constamment à améliorer la qualité de ces produits. Je m'investis pleinement dans la poursuite de notre développement et je suis convaincu que nous allons encore franchir de grandes étapes. J'accorde également beaucoup d'importance à l'esprit d'équipe et au respect mutuel sur le lieu de travail. »

GIUSEPPE FLORIDIA, MAÎTRE PÂTISSIER

Giuseppe Floridia est maître pâtissier et possède plus de dix ans d'expérience dans la haute pâtisserie et la gastronomie internationale. Originaire de Noto, dans la province de Syracuse, ce Sicilien a perfectionné son métier en Italie, à Londres et à Bruxelles, notamment au resort Dolce by Wyndham La Hulpe et à la Villa Lorraine, étoilée au Michelin. Son parcours international conjugue traditions italienne et belge, précision technique et créativité contemporaine. « En Italie, j'ai été formé comme cuisinier, mais après deux ans, j'ai choisi de m'orienter vers la pâtisserie, explique-t-il. J'essaie autant que possible d'adopter une approche à 360° dans mon travail. Je pense qu'il faut chercher à tout essayer, aussi bien dans l'univers salé que sucré. Il faut pouvoir acquérir une connaissance approfondie de tous les aspects d'un produit. »

Quelles tendances observez-vous sur le marché ?

« Il y a clairement une tendance à la réduction du sucre. C'est pourquoi, par exemple, nous allégeons quelque peu notre crème au beurre en y ajoutant un ingrédient acide. Je suis également régulièrement à l'écoute de mon équipe, car des idées intéressantes peuvent aussi en émerger. Nous pouvons beaucoup apprendre les uns des autres. Ce n'est en effet pas uniquement le chef qui compte : c'est avant tout un travail d'équipe. Il ne faut évidemment pas non plus trop modifier la gamme, mais créer de nouvelles saveurs est toujours une bonne chose. L'offre peut aussi prendre une dimension plus internationale. La tradition de la pâtisserie belge demeure et demeurera, mais dans un monde en constante évolution, il faut savoir innover 'step by step' et imaginer de nouvelles associations. »

miko[®]



225

Est. 1801
COFFEE ROASTERS

Chez Miko, vous trouverez tout dont vous avez besoin pour votre établissement Horeca. Des grains de café de la meilleure qualité, d'excellentes machines à espresso et un service rapide.



www.mikocoffee.com
info@mikocoffee.com
0800 44 088



CHEF-KOK GROOTKEUKEN:
een knelpuntberoep dat ons allemaal aangaat

CHEF DE CUISINE EN COLLECTIVITÉ :
un métier en pénurie qui nous concerne tous !

Het begon met een telefoontje van Pascale van Horeca Magazine. De vraag klinkt eenvoudig: hoe komt het dat de **‘chef-kok grootkeuken’** officieel op de Brusselse lijst van knelpuntberoepen van Actiris is beland?

Wanneer mensen dit nieuws horen, reageren ze vaak schouderophalend. Koken is immers koken, toch?

Niets is minder waar. Wie de sector van binnenuit kent, weet dat er een wereld van verschil bestaat tussen de klassieke Horecachef en de chef in de grootkeuken, met name binnen de Cure & Care. Het zijn twee totaal verschillende ambachten met elk hun eigen dynamiek, logistiek en maatschappelijke impact.

TWEE WERELDEN: DE HORECACHef VS. DE ZORgCHEF

Om het verschil te begrijpen, moeten we kijken naar de context waarin beide chefs werken. De klassieke restaurateur kookt voor gasten die bewust kiezen voor een avondje uit; de zorgchef kookt voor mensen die er uit noodzaak verblijven.

REGULIERE HORECA	CURE & CARE (GROOTKEUKEN)
Keuze: Bewuste keuze van de gast	Keuze: Noodzaak / gedwongen verblijf
Stemming: Positief geconditioneerd (feest)	Stemming: Negatief geconditioneerd (ziekte)
Menu: Vrije keuze uit het menu	Menu: Diëten & medische restricties
Doel: Gastronomische beleving	Doel: Herstel, veiligheid & troost

HET PSYCHOLOGISCHE VERSCHIL: CONDITIONERING VAN DE ETER

(zie editie februari 2026 van Horeca Magazine ‘Grootkeukens Pavlov’)

Het grootste verschil zit niet in de pannen, maar in de psyché van de eter. In een restaurant zijn gasten vooraf positief geconditioneerd. Ze vieren het weekend, een verjaardag of een jubileum. Ze kiezen zelf wat ze lekker vinden, waardoor het gerecht op hun persoonlijke smaakladder al met een voorsprong begint.

In een ziekenhuis of woonzorgcentrum is de situatie omgekeerd. Bewoners en patiënten zijn vaak negatief geconditioneerd door ziekte, pijn, angst of het verlies van zelfstandigheid. De omgeving werkt ook niet mee: de geur van ontsmettingsmiddel, het gepiep van medische apparatuur en strakke TL verlichting nodigen niet uit tot tafelen. Wat de zorgchef serveert, staat op papier al met 1,0 achter.

De missie van de zorgchef is daardoor vele malen complexer: eten is in de zorg vaak het enige rust- en geluismoment op een zware dag. Met smaak, presentatie en warmte moet de chef die negatieve spiraal zien te doorbreken.



*Tout a commencé par un appel de Pascale, d'Horeca Magazine. Une question en apparence toute simple : comment expliquer que le métier de **chef de cuisine en collectivité** figure désormais officiellement sur la liste bruxelloise des métiers en pénurie d'Actiris ?*

À cette annonce, beaucoup réagissent avec un haussement d'épaules. Après tout, cuisiner reste cuisiner... n'est-ce pas ?

Rien n'est plus faux. Tous ceux qui connaissent le secteur de l'intérieur savent qu'il existe un monde de différence entre le chef de cuisine en Horeca traditionnel et le chef de cuisine en collectivité, en particulier dans les secteurs du Cure & Care. Il s'agit de deux métiers totalement distincts, chacun avec sa propre dynamique, sa logistique spécifique et son impact sociétal.

DEUX UNIVERS : LE CHEF HORECA FACE AU CHEF DES SOINS

Pour comprendre cette différence, il faut observer le contexte dans lequel chacun évolue. Le chef de restaurant cuisine pour des clients qui choisissent volontairement de sortir au restaurant. Le chef en établissement de soins cuisine pour des personnes qui s'y trouvent par nécessité.

HORECA TRADITIONNEL	CURE & CARE (CUISINE DE COLLECTIVITÉ)
<i>Choix volontaire du client</i>	<i>Séjour imposé par la maladie ou la dépendance</i>
<i>État d'esprit positif (plaisir, fête)</i>	<i>État d'esprit souvent négatif (maladie, inquiétude)</i>
<i>Libre choix du menu</i>	<i>Régimes alimentaires et contraintes médicales</i>
Objectif : <i>expérience gastronomique</i>	Objectif : <i>rétablissement, sécurité et réconfort</i>

LA DIFFÉRENCE PSYCHOLOGIQUE : LE CONDITIONNEMENT DU CONVIVE

(voir l'édition de février 2026 d'Horeca Magazine : ‘Les cuisines de collectivité et Pavlov’)

La plus grande différence ne se trouve pas dans les casseroles, mais dans l'état d'esprit du convive. Au restaurant, les clients arrivent déjà dans une disposition favorable. Ils célèbrent un anniversaire, un week-end ou un événement particulier. Ils choisissent eux-mêmes leurs plats, qui bénéficient donc d'un préjugé positif.

Dans un hôpital ou une maison de repos, la situation est exactement inverse. Les résidents et les patients sont souvent marqués par la maladie, la douleur, l'anxiété ou la perte d'autonomie. L'environnement n'aide pas davantage : odeur de désinfectant, bips des appareils médicaux, éclairage froid... rien n'invite véritablement au plaisir de la table. Le plat du chef des soins commence déjà avec un handicap.

Sa mission est donc infiniment plus complexe : dans les établissements de soins, le repas représente souvent le seul véritable





LOGISTIEK OP TOPNIVEAU EN SOCIO, ECONOMISCHE COMPLEXITEIT

In een grootkeuken kook je niet voor dertig man, maar voor honderden of duizenden mensen tegelijk. Het is logistiek op topniveau: een geoliede machine waar je de modernste kooktechnieken combineert met strakke parameters.

Een restaurant trekt een specifieke doelgroep aan die past bij het concept. Een zorgkeuken kookt daarentegen voor een complete dwarsdoorsnede van de maatschappij. Dat brengt complexe factoren met zich mee:

- **Socio-economische diversiteit:** Opleidingsniveau, cultuur en financiële achtergrond bepalen wat iemand als 'comfort food' ervaart.
- **Culturele & religieuze wensen:** Halal, koosjer, vegetarisch of streekgebonden; iedereen moet zich via het bord gerespecteerd voelen.
- **Generatieverschillen:** Oudere bewoners verlangen naar de authentieke 'keuken van vroeger', terwijl jongere patiënten een heel ander eetpatroon hebben.
- **Medische smaakverandering:** Medicatie en chemotherapie kunnen het smaakvermogen drastisch veranderen (denk aan een constante metaalsmaak). Het vraagt enorm veel expertise om het eten dan toch smakelijk te houden.

KOKEN VOOR DE YOPI, GROEP: MAXIMALE VERANTWOORDELIJKHEID

In de Cure & Care kook je voor de kwetsbaarste groepen in de samenleving, ook wel bekend als de YOPI, groep:

1. Young (Jonge kinderen en baby's)
2. Old (Ouderen)
3. Pregnant (Zwangere vrouwen)
4. Immunocompromised (Mensen met een verzwakt immuunsysteem)

moment de calme et de bonheur d'une journée difficile. Grâce aux saveurs, à la présentation et à la chaleur humaine, le chef tente de rompre ce cercle négatif.

UNE LOGISTIQUE DE TRÈS HAUT NIVEAU ET UNE COMPLEXITÉ SOCIO-ÉCONOMIQUE

En cuisine de collectivité, on ne prépare pas trente couverts, mais des centaines, voire des milliers de repas simultanément. Il s'agit d'une organisation logistique de très haut niveau, où les techniques culinaires les plus modernes se conjuguent avec des procédures extrêmement rigoureuses.

Alors qu'un restaurant attire une clientèle correspondant à son concept, une cuisine de soins nourrit un véritable échantillon de la société. Cela implique une multitude de défis.

- **Diversité socio-économique :** le niveau d'éducation, la culture et le contexte social influencent fortement la notion de « cuisine réconfortante ».
- **Diversité culturelle et religieuse :** halal, casher, végétarien, spécialités régionales... chacun doit pouvoir se sentir respecté dans son assiette.
- **Différences générationnelles :** les résidents plus âgés recherchent souvent les saveurs authentiques de leur enfance, tandis que les jeunes patients ont d'autres habitudes alimentaires.
- **Altération du goût liée aux traitements médicaux :** certains médicaments ou la chimiothérapie modifient profondément la perception des saveurs, parfois jusqu'à provoquer un goût métallique permanent. Maintenir l'appétence des repas exige alors une expertise remarquable.

CUISINER POUR LES GROUPES YOPI : UNE RESPONSABILITÉ MAXIMALE

Dans le secteur du Cure & Care, les chefs cuisinent quotidiennement pour les personnes les plus vulnérables de notre société, les groupes YOPI :

Dit vraagt om een kennisniveau dat de gemiddelde horecakeuken ver overstijgt:

• **Extreme Voedselveiligheid (HACCP):**

Waar een besmetting met een bacterie zoals Salmonella of Listeria bij een gezonde volwassene vaak beperkt blijft tot een (soms hevige) maag-darmontsteking, kan dit bij een YOPI-patiënt ernstige complicaties veroorzaken of zelfs levensbedreigend zijn. Een foute temperatuur of kruisbesmetting heeft in de zorg direct verregaande gevolgen.

• **Textuuraanpassingen (IDDSI):** Kennis van slik- en kauwproblemen (dysfagie) is cruciaal. Gemalen voeding moet er nog steeds smakelijk en waardig uitzien.

• **Klinische Voeding:** Zorgchefs werken intensief samen met diëtisten. Het eten is een medicijn dat spierafbraak moet tegengaan en herstel versnelt.

TIJD VOOR HERWAARDERING

Toch heeft het beroep nog vaak een stoffig imago, alsof het 'minder' culinair zou zijn dan werken in een restaurant. Dat is volstrekt onterecht. Het vraagt om diepgaande medische kennis, strakke organisatie skills, stressbestendigheid en een enorme dosis empathie.

Dat Actiris dit vak nu officieel als knelpuntberoep bestempelt, is een alarm-sigitaal over de arbeidsmarkt, maar hopelijk ook een oogopener. Waar de horeca chef kookt voor de luxe van het moment, kookt de chef in de grootkeuken voor de levenskwaliteit en het herstel van de mens. Het wordt tijd voor herwaardering en respect.

ODE AAN DE CHEF: HET MOOISTE AMBACHT TER WERELD

“De koning draagt een kroon, de keizer een diadeem, maar de echte baas draagt een toque.”

We leven in een maatschappij waar we in de stress schieten als de wifi tien seconden wegvalt. Ondertussen staat er een chef-kok in een warme keuken van 40°C, met overkokende pannen, een rammelende bonnenprinter en een drukke kooklijn. En wat doet die chef? Die ademt in, blijft ijskoud onder de druk en serveert minuten later een perfect bord. Dat is geen gewoon werk; dat is een nobel ambacht. ...→

1. **Young** : nourrissons et jeunes enfants.
2. **Old** : personnes âgées.
3. **Pregnant** : femmes enceintes.
4. **Immunocompromised** : personnes immunodéprimées.

Cette responsabilité exige un niveau de compétences largement supérieur à celui attendu dans une cuisine Horeca classique :

• **Unesécurité alimentaire irréprochable (HACCP) :** une contamination par Salmonella ou Listeria, parfois bénigne chez un adulte en bonne santé, peut avoir des conséquences dramatiques, voire mortelles, pour un patient YOPI. Une erreur de température ou une contamination croisée peut avoir des répercussions immédiates.

• **L'adaptation des textures (IDDSI) :** la maîtrise des troubles de la déglutition (dysphagie) est indispensable. Même les préparations mixées doivent rester appétissantes, reconnaissables et dignes.

• **La nutrition clinique :** les chefs travaillent en étroite collaboration avec les diététiciens. Ici, l'alimentation devient un véritable traitement destiné à limiter la fonte musculaire et à accélérer la récupération.

IL EST TEMPS DE REVALORISER CETTE PROFESSION

Pourtant, cette profession souffre encore d'une image dépassée, comme si elle était moins noble ou moins créative que la restauration traditionnelle. C'est une erreur. Le métier exige des connaissances médicales approfondies, une organisation sans faille, une excellente résistance au stress et une immense capacité d'empathie.

Si Actiris classe aujourd'hui cette profession parmi les métiers en pénurie, c'est certes un signal d'alarme pour le marché de l'emploi, mais aussi, espérons-le, une prise de conscience. Là où le chef Horeca cuisine pour offrir un moment de plaisir, le chef de cuisine en collectivité cuisine pour améliorer la qualité de vie, préserver la santé et favoriser le rétablissement de l'être humain. Il est temps que cette profession bénéficie enfin de la reconnaissance et du respect qu'elle mérite.

ODE AU CHEF : LE PLUS BEAU MÉTIER DU MONDE

« Le roi porte une couronne, l'empereur un diadème, mais le véritable maître porte une toque. » ...→

Afi collin-lucy®

GRUPE
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

WAAROM KONINGEN BUIGEN VOOR DE POLLEPEL

Staatshoofden en miljardairs kunnen bijna alles kopen. Maar wanneer ze écht buitengewoon willen eten, valt er niets te commanderen. Dan moeten ze hopen dat er een tafel vrij is en vriendelijk vragen of de chef voor hen wil koken. In de eetzaal draag je een gouden kroon, maar achter de klapdeuren zwaait er maar één iemand de scepter, en die is gemaakt van roestvrij staal.

DE CHEF ALS ULTIEME ALLROUNDER

Een echte chef is een unieke combinatie van meesterschappen:

- **De Alchemist:** Snapt de moleculaire magie van vet, zout, zuur en hitte om balans te creëren uit chaos.
- **De Generaal:** Bezit de logistieke stuurmanskunst en stalen zenuwen om honderden borden tegelijk aan te sturen.
- **De Empathische Perfectionist:** Offert weekenden en feestdagen op om wildvreemden een geluksmoment te bezorgen. Dat is geen baan, dat is een roeping.

AAN DE JONGERE GENERATIE: WEES TROTS OP HET WITTE BUIS!

Aan iedereen die twijfelt over dit vak: laat je niets wijsmaken. In een wereld die steeds virtueel wordt, maken chefs iets wat écht is. We werken met onze handen, ons hoofd en ons hart.

Muziek beroert het gehoor. Schilderkunst spreekt het oog aan. Gastrologie is uniek omdat ze niet één zintuig aanspreekt, maar de mens als geheel. Ze wordt gezien, geroken, gevoeld, gehoord, geproefd en uiteindelijk letterlijk opgenomen in ons lichaam.

Of je nu kookt voor een vol restaurant dat feestviert, of in de zorg voor iemand die jouw voeding nodig heeft om te herstellen: jij bent de motor van menselijke verbinding. Draag die koksmuts met trots.

De volgende keer dat je aan tafel schuift, in een sterrenzaak, een brasserie of een zorgcentrum, neem dan een moment. Realiseer je de honderden uren van zweet, discipline en passie die aan jouw bord vooraf zijn gegaan. Stuur je liefde naar de keuken en buig gerust een klein beetje als de chef de zaal in komt. Koningen doen het tenslotte ook.

**Diep respect voor alle helden achter de kachel!
De meester van het vuur!**

Nous vivons dans une société où dix secondes de panne de Wi-Fi suffisent à nous faire perdre patience. Pendant ce temps, un chef travaille dans une cuisine à plus de 40 °C, entouré de casseroles en ébullition, d'une imprimante à bons qui ne cesse de crépiter et d'une ligne de production sous tension. Que fait-il ? Il inspire profondément, garde son sang-froid et, quelques minutes plus tard, envoie une assiette parfaitement exécutée. Ce n'est pas simplement un métier. C'est un art.

POURQUOI LES ROIS S'INCLINENT DEVANT UNE LOUCHE

Les chefs d'État et les milliardaires peuvent presque tout acheter. Mais lorsqu'ils souhaitent vivre une expérience culinaire exceptionnelle, ils ne peuvent rien imposer. Ils espèrent qu'une table se libère et demandent humblement au chef de cuisiner pour eux. Dans la salle, certains portent une couronne. Mais derrière les portes battantes, un seul règne véritablement. Et son sceptre est en acier inoxydable.

LE CHEF : L'ULTIME PROFESSIONNEL POLYVALENT

Un grand chef réunit plusieurs talents :

- **L'alchimiste** : il maîtrise la magie des matières grasses, du sel, de l'acidité et de la chaleur pour transformer le chaos en harmonie.
- **Le général** : il possède la vision logistique et les nerfs d'acier nécessaires pour coordonner simultanément des centaines d'assiettes.
- **Le perfectionniste empathique** : il sacrifie ses week-ends et ses jours fériés afin d'offrir un moment de bonheur à des inconnus. Ce n'est pas un simple emploi, c'est une vocation.

À LA JEUNE GÉNÉRATION : SOYEZ FIER DE VOTRE VESTE BLANCHE !

À tous ceux qui hésitent à embrasser ce métier, ne laissez personne vous convaincre du contraire. Dans un monde toujours plus virtuel, les chefs créent quelque chose de profondément réel. Ils travaillent avec leurs mains, leur tête et leur cœur. La musique touche l'ouïe. La peinture séduit le regard. La gastrologie est unique, car elle ne sollicite pas un seul sens, mais l'être humain dans sa globalité. Elle se regarde, se respire, se touche, s'écoute, se goûte et finit littéralement par faire partie de nous.

Que vous cuisiniez pour une salle de restaurant en fête ou pour un patient qui a besoin de votre repas pour retrouver la santé, vous êtes un acteur essentiel du lien humain. Portez votre toque avec fierté.

La prochaine fois que vous prendrez place à table, dans un restaurant étoilé, une brasserie ou un établissement de soins, prenez un instant. Pensez aux centaines d'heures de travail, de discipline et de passion qui ont précédé l'arrivée de votre assiette. Envoyez une pensée reconnaissante vers la cuisine et n'hésitez pas à incliner légèrement la tête lorsque le chef entre en salle. Après tout... Les rois le font aussi.

**Respect profond à tous les héros derrière les fourneaux !
Les véritables maîtres du feu.**

“Waar de horeca chef kookt voor de luxe van het moment, kookt de chef in de grootkeuken voor de levenskwaliteit en het herstel van de mens.”

« Là où le chef Horeca cuisine pour offrir un moment de plaisir, le chef de cuisine en collectivité cuisine pour améliorer la qualité de vie et favoriser le rétablissement de l'être humain. »

BIENVENUE CHEZ SLIGRO, VOTRE PARTENAIRE EN FOOD

LA SAISON DU GIBIER EST ARRIVÉE!

Du cerf et du chevreuil au sanglier et au gibier à plumes, découvrez un vaste assortiment de gibier de qualité supérieure pour toutes les cuisines.

Geert Buvens - Restaurant Berkenhof



**Une expertise
qui vous aide
immédiatement**

Nos experts réfléchissent avec vous : du choix des produits à leur utilisation dans votre cuisine.



**Promotions
hebdomadaires sur
les produits frais**

Restez informé des promotions hebdomadaires sur les produits frais grâce à notre newsletter.



**Proche de chez vous :
12 succursales
& livraison**

Venez chercher votre commande ou faites-la livrer : vous choisissez ce qui vous convient le mieux.



**Tout pour les
professionnels de
l'horeca**

Grâce à une large gamme horeca, vous trouvez tout ce dont vous avez besoin pour votre établissement.



Partner in food

Let's get social!



@sligro_be / sligro.be



Marc Volkaerts

**De smaak van doorgeven en delen
*Le goût de la transmission et du partage***

Op zijn zestigste zou Marc Volkaerts met voldoening kunnen terugblikken op een rijkgevulde carrière. Maar in plaats van een bladzijde om te slaan, blijft de chef-kok zijn verhaal schrijven met dezelfde passie als in het begin. Na meer dan dertig jaar achter het fornuis, verschillende restaurants, een buitengewoon familieavontuur en een geslaagde overdracht aan zijn kinderen kiest hij met Le Figuier voor een nieuw ritme: dat van delen, gezelligheid en een keuken die nog dichter bij zijn waarden ligt.

Het begon allemaal op de banken van de hotelschool CERIA in Brussel. Een opleiding die de basis zou leggen voor een loopbaan die volledig in het teken stond van de horeca. Na enkele ervaringen in verschillende restaurants en hotels koesterde Marc een eerste droom: een klein hotel openen. Het project zou uiteindelijk nooit het daglicht zien, maar er zou een ander avontuur ontstaan.

In 1992 opende hij samen met zijn vrouw Stéphanie hun eerste restaurant in Genval: **L'Amandier**. Een zaak die al snel een echt familieverhaal zou worden.

'Aanvankelijk wilden we gewoon ons eigen restaurant openen. Geleidelijk aan groeide het restaurant mee met ons gezin,' vertelt hij.

NATUURLIJKE OVERDRACHT BINNEN HET GEZIN

In de loop der jaren evolueerde L'Amandier en werd het de ideale plek om een gezamenlijke passie door te geven. Hun oudste zoon Martin koos eveneens voor de horeca en volgde een opleiding aan de hotelschool van Namen. Gedreven door nieuwsgierigheid en leergierigheid deed hij vervolgens twee jaar als leerling-kok ervaring op in verschillende gastronomische restaurants in het buitenland, waaronder Noma.

Toen hij terugkeerde naar zijn ouders, ontstond er een nieuwe dynamiek. De keuken werd moderner, de technieken evolueerden en Marc kreeg dankzij zijn zoon een andere kijk op het vak.

'Martin heeft me veel bijgebracht. Hij kwam met vernieuwende technieken en originele ideeën, met name op het gebied van de bereidingswijzen. Ik besepte dat we niet mochten blijven vasthouden aan het klassieke, maar moesten evolueren. Werken met jonge mensen is zeer verrijkend, zeker als dat binnen het gezin gebeurt.'



À 60 ans, Marc Volkaerts pourrait regarder derrière lui avec le sentiment du devoir accompli. Pourtant, loin de tourner la page, le chef continue d'écrire son histoire avec la même passion qu'à ses débuts. Après plus de trente années passées derrière les fourneaux, plusieurs établissements, une aventure familiale hors du commun et une transmission réussie auprès de ses enfants, avec Le Figuier, il choisit aujourd'hui un nouveau rythme : celui du partage, de la convivialité et d'une cuisine plus proche encore de ses valeurs.

Tout commence sur les bancs de l'école hôtelière du CERIA à Bruxelles. Une formation qui va poser les bases d'un parcours entièrement consacré aux métiers de bouche. Après quelques expériences dans différents restaurants et hôtels, Marc nourrit un premier rêve : ouvrir un petit hôtel. Le projet ne verra finalement jamais le jour, mais une autre aventure va naître.

*En 1992, avec son épouse Stéphanie, il ouvre son premier restaurant à Genval : **L'Amandier**. Une maison qui deviendra rapidement une véritable histoire de famille.*

« Au départ, nous avons simplement envie de créer notre propre établissement. Puis, petit à petit, le restaurant a grandi en même temps que notre famille », raconte-t-il.

UNE TRANSMISSION FAMILIALE NATURELLE

Au fil des années, L'Amandier évolue, se développe et devient le terrain d'apprentissage idéal pour transmettre une passion commune. Leur fils aîné, Martin, suit lui aussi la voie de l'Horeca en intégrant l'école hôtelière de Namur. Curieux et avide d'expériences, il réalise ensuite deux années de compagnonnage et multiplie les découvertes dans différents établissements gastronomiques à l'étranger dont le Noma.

Lorsqu'il revient auprès de ses parents, une nouvelle dynamique s'installe. La cuisine se modernise, les techniques évoluent et Marc découvre auprès de son fils une nouvelle manière d'aborder son métier.

« Martin m'a beaucoup apporté. Il arrivait avec des techniques innovantes, des idées originales, notamment autour des cuissons. Je me suis dit qu'il ne fallait pas rester dans le classique mais continuer à évoluer. C'est très

enrichissant de travailler avec des jeunes, surtout quand cela se fait en famille. »



“Werken met jonge mensen is zeer verrijkend, zeker als dat binnen het gezin gebeurt”

« C'est très enrichissant de travailler avec des jeunes, surtout quand cela se fait en famille »



Die samenwerking zorgde voor een mooie complementariteit tussen de generaties. Vervolgens koos Martin ervoor zijn eigen weg te gaan met een gastronomisch restaurant in Rixensart, waar hij zijn eigen culinaire visie voortzet.

De familietraditie houdt daar niet op. Hun dochter Margaux volgde ook een hotelopleiding in Namen voordat ze bij haar vader begon. Vandaag staat ze samen met haar echtgenoot Sébastien, een zaalprofessional, op het punt om **Les Tilleuls**, de zaak die Marc in 2018 in Cérroux-Mousty opende, over te nemen.

‘Ik ben erg blij dat ik dit avontuur met mijn kinderen heb mogen delen. Vandaag heeft ieder zijn eigen restaurant, zijn eigen identiteit. Toch blijven we verbonden door hetzelfde vak en dezelfde passie voor doorgeven.’

TERUG NAAR EEN MEER MENSELIJKE KEUKEN

Na een aantal jaren twee restaurants tegelijk te hebben geleid, voelde Marc geleidelijk aan de behoefte om terug een beter evenwicht te vinden tussen werk en privé. Samen met Stéphanie besliste hij daarom terug te keren naar de voormalige locatie van L'Amandier in Genval, omgedoopt tot **Le Figuier**, om er een concept te ontwikkelen dat meer gericht is op uitwisseling.

Tegenwoordig biedt hij daar op dinsdagmiddag een intieme table d'hôtes aan, beperkt tot twaalf gasten, evenals kooklessen in de avonduren.

‘Zo kan ik op een andere manier werken. Er is minder druk tijdens de bediening, minder stress. De mensen nemen de tijd. Soms beginnen ze spontaan met elkaar te praten, wat een heel andere sfeer creëert dan in een klassiek restaurant.’

Een aanpak die perfect aansluit bij de nieuwe filosofie van de chef: de mens weer centraal stellen.

Zijn volgende project, gepland voor september, illustreert ...→

Cette collaboration donnera également naissance à une belle complémentarité entre générations. Martin choisira ensuite de voler de ses propres ailes en ouvrant son restaurant gastronomique à Rixensart, poursuivant ainsi sa propre vision culinaire.

*La relève familiale ne s'arrête pas là. Leur fille Margaux suit également une formation hôtelière à Namur avant de rejoindre son père. Aujourd'hui, avec son époux Sébastien, professionnel de salle, elle s'apprête à reprendre **Les Tilleuls**, l'établissement créé par Marc en 2018 à Cérroux-Mousty.*

« Je suis très heureux d'avoir pu partager cette aventure avec mes enfants. Chacun a aujourd'hui son propre établissement, sa propre identité. Nous gardons toujours ce lien autour du métier et du plaisir de transmettre. »

REVENIR À UNE CUISINE PLUS HUMAINE

*Après plusieurs années à gérer deux établissements, Marc ressent progressivement le besoin de retrouver un équilibre personnel et professionnel. Avec Stéphanie, il décide alors de revenir dans l'ancien lieu de L'Amandier situé à Genval, rebaptisé **Le Figuier**, pour y développer un concept davantage tourné vers l'échange.*

Aujourd'hui, il y propose une table d'hôtes intimiste le mardi midi, limitée à douze convives, ainsi que des cours de cuisine en soirée.

« Cela me permet de travailler différemment. Il y a moins de pression liée au service, moins de stress. Les gens prennent le temps. Ils commencent même parfois à discuter entre eux, ce qui crée quelque chose de différent d'un restaurant classique. » Une approche qui correspond parfaitement à la nouvelle philosophie du chef : remettre l'humain au centre.

*Son prochain projet, prévu pour septembre, illustre pleinement cette volonté : **Chef d'un jour**. Le concept permettra aux participants de venir cuisiner aux côtés de Marc pendant quelques heures avant de recevoir leurs proches autour d'un repas préparé ensemble. ...→*

“Vandaag keer ik terug naar de essentie: delen en gezelligheid”

« Aujourd'hui, je reviens à l'essentiel : le partage et la convivialité »





HOOGSTRATEN

STRAWBERRIES

Your strawberry on the cake!

Hoogstraten Ambassador

Roger van Damme





die wil: **Chef voor een dag.** Deelnemers koken enkele uren samen met Marc en ontvangen daarna hun dierbaren voor een maaltijd die ze samen hebben bereid. 'Het idee is eenvoudig: je komt samen met mij koken en daarna schuiven je familie of vrienden aan om het menu in onze privéruimte te komen proeven.'

DE MOESTUIN EN DE BIJENKASTEN: EEN FILOSOFIE ROND HET PRODUCT

Bij Marc en Stéphanie is respect voor het product geen recente trend, maar een vanzelfsprekendheid die al jaren deel uitmaakt van hun manier van werken. De moestuin rond het huis is uitgegroeid tot een belangrijk werkinstrument, oorspronkelijk bedacht door Martin na zijn ervaringen in het buitenland.

'Martin vond dat we absoluut een moestuin moesten aanleggen. Het eerste jaar zorgde Stéphanie er alleen voor. Nu hebben we een tuinman die elke week langskomt, maar Stéphanie blijft zelf voor de dagelijkse oogst zorgen.'

Aromatische kruiden, groenten en eetbare bloemen ... Een deel van deze oogst vindt vanzelf zijn weg naar de borden in de verschillende familierestaurants. Daarnaast zijn er de bijenkasten die door Stéphanie worden onderhouden, een passie die het ook mogelijk maakt om een lokaal product te valoriseren: honing. 'Dankzij de honing gebruiken we veel minder suiker in onze bereidingen. Het is een interessant, natuurlijker product dat ook een extra dimensie aan de desserts geeft.'

EEN KEUKEN DIE EVOLUEERT ZONDER HAAR ROOTS TE VERLOOCHENEN

Hoewel Marc vandaag kiest voor een eigentijdse aanpak, blijft zijn keuken zeer authentiek. 'Aanvankelijk kookten we vrij klassiek. Daarna groeide het restaurant en evolueerde ook onze keuken.'

De komst van de nieuwe generatie in het familiebedrijf heeft die evolutie alleen maar versterkt. Tussen de gastronomische aanpak van Martin en de meer bistronomische keuken van Marc is er een voortdurende uitwisseling.

'Je kunt vertrekken van hetzelfde product en er toch een totaal andere interpretatie aan geven. Dat maakt het net boeiend. We delen ideeën, ontdekkingen en werkwijzen.'

« L'idée est simple : vous venez cuisiner avec moi, puis votre famille ou vos amis vous rejoignent pour déguster votre menu dans notre salle privée. »

LE POTAGER ET LES RUCHES : UNE PHILOSOPHIE DU PRODUIT

Chez Marc et Stéphanie, le respect du produit n'est pas une tendance récente mais une évidence ancrée depuis longtemps. Le potager installé autour de la maison est devenu un véritable outil de travail, imaginé à l'origine par Martin après ses expériences à l'étranger.

« Martin nous disait qu'il fallait absolument créer un potager. La première année, Stéphanie s'en est occupée seule. Aujourd'hui, nous avons un jardinier qui vient chaque semaine et Stéphanie continue à assurer la cueillette quotidienne. »

Herbes aromatiques, légumes, fleurs comestibles... Une partie de cette production trouve naturellement sa place dans les assiettes des différents établissements familiaux.

À cela s'ajoutent les ruches entretenues par Stéphanie, une passion qui permet également de valoriser un produit local : le miel.

« Nous utilisons beaucoup moins de sucre dans nos préparations grâce au miel. C'est un produit intéressant, plus naturel, qui apporte aussi une autre dimension aux desserts. »

UNE CUISINE QUI ÉVOLUE SANS RENIER SES RACINES

Si Marc revendique aujourd'hui une approche plus moderne, ses bases restent très liées à une cuisine authentique. « Au départ, nous avions une cuisine assez classique. Puis nous avons grandi, la maison a évolué et notre cuisine aussi. »

L'arrivée de nouvelles générations dans l'entreprise familiale a naturellement favorisé cette évolution. Entre une approche gastronomique portée par Martin et une cuisine plus bistronomique développée par Marc, les échanges sont permanents.

« On peut partir d'un même produit et chacun va l'interpréter différemment. C'est justement ce qui est intéressant. On partage nos idées, nos découvertes, nos façons de travailler. »

Die filosofie beperkt zich niet tot de familie. Door de jaren heen hebben tal van jonge chefs ervaring opgedaan in zijn keukens. 'We hebben altijd graag gedeeld wat we kennen, onze ervaring doorgegeven en de nieuwe generaties begeleid.'

LOKALE EN SEIZOENSGEBONDEN PRODUCTEN

Voor Marc Volkaerts is het werken met lokale producenten niet alleen een kwestie van imago: het is bovenal een kwestie van vertrouwen en kwaliteit.

De coronacrisis heeft die overtuiging nog versterkt. Tijdens de pandemie had het team zelfs een kruidenierswinkel opgezet in L'Amandier om meer producten uit korte ketens aan te bieden.

'Dat heeft ons gesterkt in onze manier van werken. Lokaal betekent een menselijke relatie met de producenten. We gaan met hen in gesprek, we praten met hen over de wensen voor het komende jaar, over de mogelijkheden, over de seizoenen. Het is een echte samenwerking.' Die nauwe band helpt ook om het ritme van de natuur meer te respecteren. 'Je kunt prachtige dingen maken met eenvoudige, seizoensgebonden producten. Je hoeft geen tien verschillende garnituren op een bord te leggen om een emotie op te roepen.'

EEN NIEUW HOOFDSTUK, TROUW AAN ZIJN WAARDEN

De horecasector maakt een moeilijke periode door. De verwachtingen van de klanten veranderen, de eisen worden hoger, maar de realiteit van het dagelijkse werk achter elk bord blijft vaak onbekend.

'De mensen worden steeds veeleisender, maar ze zien niet altijd hoeveel werk eraan voorafgaat: de uren lange voorbereiding, het zoeken naar producten en het uitdenken van een gerecht.'

Na meer dan dertig jaar in het vak streeft Marc Volkaerts echter niet langer naar prestaties. Zijn ambitie ligt nu elders: het terugvinden van het oorspronkelijke plezier dat hem naar de keuken heeft gebracht. Het plezier van gastvrijheid, uitwisseling en het creëren van unieke momenten rond de tafel. 'Vandaag keer ik terug naar de essentie: delen en gezelligheid. Mensen tonen dat je met mooie producten, eenvoud en respect voor de seizoenen nog steeds veel emoties kunt oproepen.'

Une philosophie qui dépasse largement le cadre familial. Au fil des années, de nombreux jeunes cuisiniers sont également passés par ses cuisines. « Nous avons toujours aimé partager ce que nous connaissons, transmettre notre expérience et accompagner les nouvelles générations. »

DÉFENDRE LE LOCAL ET LA SAISONNALITÉ

Pour Marc Volkaerts, travailler avec des producteurs locaux n'est pas seulement une question d'image : c'est avant tout une question de confiance et de qualité. La crise sanitaire a d'ailleurs renforcé cette conviction. Pendant le Covid, l'équipe avait développé une épicerie à L'Amandier afin de proposer davantage de produits issus de circuits courts.

« Cela nous a confortés dans notre manière de travailler. Le local, c'est une relation humaine avec les producteurs. On échange avec eux, on parle des envies pour l'année suivante, des possibilités, des saisons. C'est une vraie collaboration. » Cette proximité permet aussi de respecter davantage le rythme de la nature. « On peut faire de très belles choses avec des produits simples et de saison. Il n'est pas nécessaire d'avoir dix garnitures différentes autour d'une assiette pour créer une émotion. »

UNE NOUVELLE ÉTAPE, FIDÈLE À SES VALEURS

Le secteur Horeca traverse une période complexe. Les attentes des clients évoluent, les exigences augmentent mais la réalité du travail quotidien derrière chaque assiette reste souvent méconnue.

« Les gens deviennent de plus en plus exigeants mais ils ne voient pas toujours tout le travail qu'il y a derrière : les heures de préparation, la recherche des produits, la réflexion autour d'un plat. »

Après plus de trente ans de métier, Marc Volkaerts ne cherche pourtant plus à courir après la performance. Son ambition est désormais ailleurs : retrouver le plaisir premier qui l'a conduit vers la cuisine. Celui de recevoir, d'échanger et de créer des moments uniques autour d'une table. « Aujourd'hui, je reviens à l'essentiel : le partage et la convivialité. Montrer aux gens qu'avec de beaux produits, de la simplicité et du respect des saisons, on peut encore créer beaucoup d'émotions. »



LE FIGUIER
TABLE D'HÔTES
&
COURS DE CUISINE
WWW.LEFIGUIER.BE



Marc Volkaerts



Na meer dan dertig jaar achter het fornuis zet chef Marc Volkaerts zijn culinaire verhaal vol passie voort in Le Figuier, een bijzondere plek waar hij zijn gasten verwelkomt met een authentieke, royale en gezellige keuken. Met zijn rijke ervaring kiest hij vandaag voor een meer intieme aanpak, waarin delen, kennisoverdracht en respect voor het product centraal staan.

Van gastronomische tafelmomenten in kleine kring tot kooklessen deelt de chef zijn vakkennis door middel van recepten waarin elk ingrediënt zijn juiste plaats krijgt. De kwaliteit van de grondstoffen is voor hem essentieel. Daarom selecteert hij zijn producten met de grootste zorg, met een voorkeur voor lokale producenten, seizoensgebonden ingrediënten en voedingsmiddelen die smaak, textuur en evenwicht aan zijn creaties toevoegen. Ook zuivelproducten nemen een belangrijke plaats in zijn keuken in vanwege hun rijke smaak en hun vermogen om zowel hartige als zoete gerechten te verrijken.

Après plus de trente ans derrière les fourneaux, le chef Marc Volkaerts poursuit son histoire culinaire avec passion au Figuier, un lieu singulier où il accueille ses convives autour d'une cuisine authentique, généreuse et conviviale. Fort d'un parcours riche en expériences, il privilégie aujourd'hui une approche plus intime, basée sur le partage, la transmission et le respect du produit.

Entre tables gourmandes en petit comité et cours de cuisine, le chef partage son savoir-faire à travers des recettes où chaque ingrédient trouve sa juste place. Attaché à la qualité des matières premières, il sélectionne avec soin ses produits, en privilégiant les producteurs locaux, les ingrédients de saison et les aliments qui apportent goût, texture et équilibre à ses créations. Les produits laitiers occupent également une place de choix dans sa cuisine, pour leur richesse gustative et leur capacité à sublimer aussi bien les préparations salées que sucrées.



Voor Solarec Professional presenteert Marc Volkaerts drie recepten die zijn filosofie illustreren: een toegankelijke en verfijnde keuken, waarin smaakplezier in de eerste plaats voortkomt uit de keuze voor uitzonderlijke producten.

Pour Solarec Professional, Marc Volkaerts dévoile trois recettes qui illustrent sa philosophie : une cuisine accessible et raffinée, où le plaisir du goût naît avant tout du choix de produits d'exception.



Kabeljauwhaasje, mousseline van doperwten, romige champagnesaus

Dos de cabillaud, mousseline de petits pois, sauce champagne crémée

Kabeljauwhaasjes (voor 4 personen)

4 kabeljauwhaasjes van 140 tot 160 g /
30 g boter / 1 el olie / Fleur de sel / Witte peper

Kruid de kabeljauw. Bak hem licht aan in een mengsel van boter en olie. Gaar verder in de oven op 160 °C gedurende 5 tot 7 minuten, afhankelijk van de dikte.

Mousseline van doperwten

500 g gedopte doperwten / 30 g boter /
50 ml Solarec Professional kookroom / Zout

Blancheer de doperwten. Koel ze snel af. Mix met de boter en de Solarec Professional kookroom. Wrijf door een fijne zeef voor een zeer gladde textuur. Houd warm.

Romige champagnesaus

500 ml Solarec Professional kookroom / 200 ml brut champagne / 150 ml ingekookte visfumet / 2 sjalotten, fijngesnipperd / 20 g koude boter / Enkele plukjes kervel / Enkele blaadjes dragon / Zout, witte peper

Fruit de sjalotten zonder ze te laten kleuren. Voeg de champagne toe. Laat tot een derde inkoken. Voeg de visfumet toe. Laat lichtjes verder inkoken. Voeg de Solarec Professional kookroom toe. Laat 6 tot 8 minuten zachtjes koken. Voeg de fijngesneden kervel en dragon toe. Breng verder op smaak.

Afwerking

Bernagiebloemen / Bieslookbloemen /
Erwtenscheuten / Kruidenolie (optioneel)

In een diep bord: Leg een quenelle van de doperwtensmousseline op het bord. Schik de kabeljauw erop. Lepel de saus royaal rondom. Werk af met bernagie- en bieslookbloemen. Voeg tot slot enkele erwtenscheuten toe.

Cabillaud (pour 4 personnes)

4 pavés de cabillaud de 140 à 160 g / 30 g de beurre /
1 c. à soupe d'huile / Fleur de sel / Poivre blanc

Assaisonner. Colorer légèrement dans un mélange beurre-huile. Terminer la cuisson au four à 160°C pendant 5 à 7 minutes selon l'épaisseur.

Mousseline de petits pois

500 g de petits pois écosés / 30 g de beurre /
50 ml de crème culinaire Solarec Professional / Sel

Blanchir les petits pois. Refroidir rapidement. Mixer avec le beurre et la crème Solarec Professional. Passer au tamis pour une texture très fine. Réserver au chaud.

Sauce champagne crémée

500 ml de crème culinaire Solarec Professional /
200 ml de champagne brut / 150 ml de fumet de poisson réduit / 2 échalotes finement ciselées / 20 g de beurre froid / Quelques pluches de cerfeuil / Quelques feuilles d'estragon / Sel, poivre blanc

Faire suer les échalotes sans coloration. Ajouter le champagne. Réduire aux deux tiers. Ajouter le fumet. Réduire légèrement. Verser la crème culinaire Solarec Professional. Laisser cuire doucement 6 à 8 minutes. Ajouter le cerfeuil et l'estragon ciselés. Rectifier l'assaisonnement.

Finition

Fleurs de bourrache / Fleurs de ciboulette /
Pousses de pois / Huile d'herbes (facultatif)

Dans une assiette creuse : Déposer une quenelle de mousseline de petits pois. Poser le cabillaud. Verser généreusement la sauce autour. Ajouter les fleurs de bourrache et de ciboulette. Terminer avec quelques pousses de pois.



Knapperige mille-feuille
van filodeeg, rode bessen
en vanillecrème



Millefeuille croustillant de feuilles de brick, fruits rouges et crème vanille



Aardbeientaart in een nieuw
jasje, met honingkruidels
en vanilleslagroom



Fraisier revisité en ver-rine, crumble au miel des ruches et crème fouettée vanillée

OPTIC.Cooking

Cuisson *intelligente.* Résultats *parfaits.*

Les fours mixtes CHEFTOP-X™ et BAKERTOP-X™ font passer la productivité à un niveau supérieur. Grâce à l'OPTIC.Cooking, le four reconnaît automatiquement le produit, sélectionne le programme idéal et ajuste les paramètres pour garantir une qualité constante, à tout moment de la journée.

Une précision maximale, moins d'erreurs opérateur et une efficacité renforcée pour chaque cuisine professionnelle.



Découvrez le CHEFTOP-X™
et l'OPTIC.Cooking



TASTE

Elieen Verhulst

VCLASS



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Als winnares van de Pierre Wynants Trofee in 2022, en dit jaar voor de tweede keer (na een eerste maal in 2023) genomineerd voor de Lady Chef of the Year competitie zet Elien Verhulst, chef van Vlass in Middelkerke, haar ambitie meer dan ooit in de verf. “Het is mijn droom om de top van de gastronomie te bereiken”, zo stelt ze.

Hoe is het voor jou allemaal begonnen in de horeca?

“Koken was al een grote passie van jongs af aan, aldus Elien Verhulst. Voor mij is het ook een manier om mensen gelukkig te maken. Eten is eigenlijk een feest dat je met vrienden en familie viert. Ik draag gezellig samenzijn dan ook hoog in het vaandel”.

Welke opleidingen heb je gevolgd?

“Ik ging naar Hotelschool Ter Duinen in Koksijde, waarna ik al heel snel op de werkvloer van Vlass aan de slag ging”.

Aan welke kookwedstrijden nam je reeds deel, en haalde je al prijzen binnen?

“In 2020 werd ik geselecteerd voor het National Culinary Team of Belgium, wat je in de mogelijkheid stelt om aan verschillende wedstrijden op internationaal niveau deel te nemen; ik noem het de Olympische Spelen van het koken. Elk lid van Team Belgium diende een eigen gerecht te bereiden, in een internationale context; dat sprak me wel aan. Nadien nam ik deel aan verschillende individuele wedstrijden, en in 2022 won ik de Pierre Wynants Trophy. Daarna werd ik geselecteerd voor een vegan wedstrijd in Rimini; een hele uitdaging maar ik behaalde er een zilveren medaille. In 2023 ben ik dan voor de eerste maal (dit jaar voor de tweede maal) geselecteerd voor de Lady Chef of the Year competitie, wat ik op zich al een heel mooie erkenning vond. Het is dan ook een hele eer om opnieuw geselecteerd te mogen worden. En, het is ook leuk dat je met je hele team aan de voorbereiding van deze wedstrijd kan werken. Iedereen heeft dan ook een enorme motivatie om voor de titel te strijden”.

In 2024 werd je gekroond tot de allerste vrouwelijke Masterchef van België. Welke impact had dit op jou?

“Het was een heel mooie erkenning en een grote eer om dat als eerste vrouw te mogen ervaren. Het stimuleert mij ook om andere vrouwen te inspireren om naar de top te willen groeien”.

Lauréate du Trophée Pierre Wynants en 2022 et nominée cette année, pour la deuxième fois (après une première sélection en 2023), au concours Lady Chef of the Year, Elien Verhulst, cheffe du restaurant Vlass à Middelkerke, affiche plus que jamais son ambition. « Mon rêve est d'atteindre le sommet de la gastronomie », confie-t-elle.

Comment tout a commencé pour vous dans l'Horeca ?

« La cuisine est une passion qui m'anime depuis mon plus jeune âge », explique Elien Verhulst. « Pour moi, cuisiner est aussi une manière de rendre les gens heureux. Le repas est un véritable moment de fête, que l'on partage entre amis ou en famille. J'accorde donc énormément d'importance à la convivialité. »

Quelle formation avez-vous suivie ?

« J'ai étudié à l'École hôtelière Ter Duinen, à Coxyde. Ensuite, j'ai très rapidement intégré les cuisines de Vlass, où je travaille toujours aujourd'hui. »

À quels concours culinaires avez-vous participé et quelles distinctions avez-vous obtenues ?

« En 2020, j'ai été sélectionnée pour intégrer le National Culinary Team of Belgium. Cette équipe offre l'opportunité de participer à différentes compétitions internationales ; je compare souvent cela aux Jeux olympiques de la cuisine. Chaque membre devait y présenter sa propre création dans un contexte international, ce qui m'a énormément motivée. Par la suite, j'ai participé à plusieurs concours individuels. En 2022, j'ai remporté le Trophée Pierre Wynants. J'ai ensuite été sélectionnée pour un concours de cuisine végane à Rimini. C'était un véritable défi, mais j'y ai décroché une médaille d'argent. En 2023, j'ai été sélectionnée pour la première fois au concours Lady Chef of the Year, et cette année, j'ai l'honneur d'y participer une deuxième fois. C'est déjà une magnifique reconnaissance en soi. Ce qui est également très agréable, c'est que toute l'équipe participe à la préparation du concours. Chacun est extrêmement motivé pour aller chercher le titre. »

En 2024, vous êtes devenue la toute première femme Masterchef de Belgique. Quel impact cette distinction a-t-elle eu sur vous ?

« C'est une magnifique reconnaissance et un immense honneur d'avoir été la première femme à obtenir ce titre. J'espère surtout que cela encouragera d'autres femmes à croire en leurs ambitions et à viser elles aussi le plus haut niveau. »





Wat is uw keukenfilosofie?

“Ik hecht enorm veel belang aan het creëren van intense sauzen, en ik schenk niet enkel aandacht aan vis en vlees, maar leg ook het accent op groenten. Er zijn zoveel mooie producten, en ieder product heeft een eigen waarde die we mooi tot zijn recht kunnen brengen; dat maakt ons beroep ook zo mooi...”

Terwijl de Noordzee achter de hoek ligt...

“De Noordzee is onze achtertuin inderdaad, en heeft ook heel veel te bieden. De NorthSeaChefs stimuleren ons om te werken met “onbekende” vissen, wat heel belangrijk is, en ik zet er dan ook volop op in. Want: het wordt heel vaak vergeten dat de Noordzee enorm rijk is aan talloze vissoorten...”

Er wordt veel gesproken en geschreven over de rol van een vrouw in de horeca, tegenover het “dominante” mannelijke geslacht. Hoe sta jij daar tegenover?

“Op het terrein zie ik dat er steeds meer en meer vrouwelijke chefs zijn die met heel veel ambitie in de horeca starten en doorgroeien tot de top. Ik denk ook dat er nog veel gaan bijkomen; ik heb er alleszins al veel ontmoet. Veel vrouwen staan hun mannetje achter het fornuis, en ik vind dat ook een heel boeiende en inspirerende evolutie”.

Welke goede raad zou jij, als jonge vrouw met toch al een mooi parcours, aan starters willen geven?

“Je moet er dagelijks volop voor gaan, en nooit opgeven. Soms is het wel een harde stiel, maar het is zo mooi om je passie te kunnen overdragen aan je gasten. Alles draait rond beleving, in de keuken en in de zaal”.

Waar wil je binnen 5 jaar staan?

“Ik zal blijven evolueren en verder groeien. Het zou een mooie erkenning zijn mochten we een Michelin ster in de wacht slepen, maar in se is het belangrijker dat klanten tevreden zijn en terug blijven komen. Het meest prioritaire is dat de zaak goed draait en dat iedereen tevreden is; er is niets beter dan dat”.

Quelle est votre philosophie culinaire ?

« J'accorde énormément d'importance à la création de sauces intenses. Je ne me concentre pas uniquement sur le poisson ou la viande ; les légumes occupent également une place essentielle dans ma cuisine. Il existe une incroyable diversité de produits, chacun possédant sa propre identité et sa propre valeur. Notre métier consiste précisément à les mettre en lumière, et c'est ce qui le rend si passionnant. »

Alors que la mer du Nord se trouve à deux pas...

« La mer du Nord est effectivement notre jardin. Elle offre une richesse incroyable. Les NorthSeaChefs nous encouragent à travailler avec des espèces de poissons moins connues, et c'est une démarche que je soutiens pleinement. On oublie trop souvent à quel point la mer du Nord regorge d'une grande diversité de poissons. »

On parle beaucoup de la place des femmes dans l'Horeca face à un univers longtemps dominé par les hommes. Quel est votre regard sur cette évolution ?

« Sur le terrain, je constate qu'il y a de plus en plus de cheffes ambitieuses qui font leur entrée dans le métier et gravissent les échelons jusqu'au plus haut niveau. Je suis convaincue que ce mouvement va encore s'amplifier. J'ai déjà rencontré beaucoup de femmes passionnées qui s'imposent derrière les fourneaux. Je trouve cette évolution particulièrement inspirante. »

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

« Il faut se donner à fond chaque jour et ne jamais abandonner. C'est un métier exigeant, parfois difficile, mais quel bonheur de pouvoir transmettre sa passion à ses clients. Tout est une question d'expérience et d'émotion, aussi bien en cuisine qu'en salle. »

Où vous voyez-vous dans cinq ans ?

« Je continuerai à évoluer et à progresser. Obtenir une étoile Michelin constituerait évidemment une très belle reconnaissance. Mais, au fond, le plus important est que nos clients soient satisfaits et aient envie de revenir. Ma priorité reste que le restaurant fonctionne bien et que tout le monde soit heureux. Il n'y a rien de plus gratifiant. »



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

VLASS

Leopoldlaan 246,
8430 Middelkerke
www.vlass.be





TOMAAAT BURRATA MY WAY

tomaat – burrata – basilicum – verjus

TOMATE – BURRATA À MA FAÇON

tomate – burrata – basilic – verjus

Sorbet van basilicum

94 g geblancheerde basilicumblaadjes / 80 g suiker / 87 g glucose / 467 ml water / 60 g prosorbet / 3 g xantana

Breng de suiker, water, glucose aan de kook, blend dan met de rest en vries in in pacojet bekertjes. Maak zoetzuur (100 g water, 100 g suiker, 100 g witte wijnazijn), breng alles aan de kook en laat afkoelen. Emondeer de gekleurde tomaatjes bij doorgeven, marineer kort in het zoetzuur mengsel en kruid met peper en zout.

Mousse burrata

500 g burrata / 50 g melk

Mix alles en kruid goed af.

Gel van verjus

600 g verjus / 150 g sushiazijn / 150 g chardonnayazijn / 11 g agar agar

Kook alles op, giet uit, laat opstijven en mix dan tot gel.

Beurre blanc tomaat

1 kg tomaten / 3 sjalotten / 1 teentje look / 150 ml witte wijn / 250 ml room / 100 g boter / 3 blaadjes basilicum

Cutteer de tomaten en haal door neteldoek voor heldere jus. Stoof de look en sjalot aan, deglaceer met de witte wijn en kook in voor 50 %. Voeg de tomatenbouillon toe en kook in, voeg de rest toe en mix goed.

Olie tomaat

2 kg tomaat / 350 ml olijfolie / 1 el tomatenpasta / 1 teentje look / 2 takjes tijm / 2 takjes rozemarijn / 3 blaadjes basilicum

Blancheer de tomaten en doe de pel er af. Snijd in stukken, haal de zaadjes eruit en leg op silpat. Kruid en voeg de kruiden toe. Plaats 4 à 5 uur in oven op 75 graden. Mix dit dan met de olijfolie en de tomatenpasta 5' op 80. Zeef de olie.

Focaccia met tomaat

500 g brood bloem / 10 g zout / 20 g verse gist / 370 g water / 40 g olijfolie / 20 g sherry tomaatjes / 3 g rozemarijn

Halveer de sherrytomaatjes en zet ze opzij. Hak rozemarijn fijn.

Meng de bloem, zout, verse gist (oplossen in lauw water) samen tot een homogeen deeg met voldoende glutenontwikkeling. Voeg de olijfolie en de fijngehakte rozemarijn toe. Laat verder kneden in machine. Dek de kom af en laat 30 min rusten op kamertemperatuur.

Vouw het deeg eenmaal op en laat opnieuw 20 min rusten.

Vet een bakplaat licht in met olijfolie en rek het deeg uit tot de gewenste vorm. Doe er de tomaatjes in en bak 5 min op 250°C in de combi steam-oven. Verlaag daarna de temperatuur naar 230°C, en bak verder gedurende 14 min tot de focaccia goudbruin is.

Bestrijk na het afbakken onmiddellijk met olijfolie.

Sorbet au basilic

94 g de feuilles de basilic blanchies / 80 g de sucre / 87 g de glucose / 467 ml d'eau / 60 g de Prosorbet / 3 g de gomme xanthane

Portez à ébullition l'eau, le sucre et le glucose. Mixez avec les autres ingrédients. Répartissez dans des gobelets Pacojet et congelez. Préparez un mélange aigre-doux : 100 g d'eau, 100 g de sucre, 100 g de vinaigre de vin blanc. Portez à ébullition puis laissez refroidir. Au moment du dressage, émondez les tomates de couleur, faites-les mariner brièvement dans le mélange aigre-doux puis assaisonnez de sel et de poivre.

Mousse de burrata

500 g de burrata / 50 g de lait

Mixez l'ensemble jusqu'à obtenir une texture lisse et rectifiez généreusement l'assaisonnement.

Gel de verjus

600 g de verjus / 150 g de vinaigre à sushi / 150 g de vinaigre de Chardonnay / 11 g d'agar-agar

Portez le tout à ébullition, coulez dans un récipient, laissez prendre puis mixez jusqu'à obtenir un gel lisse.

Beurre blanc à la tomate

1 kg de tomates / 3 échalotes / 1 gousse d'ail / 150 ml de vin blanc / 250 ml de crème / 100 g de beurre / 3 feuilles de basilic

Mixez les tomates puis filtrez-les à travers une étamine afin d'obtenir un jus clair. Faites revenir l'ail et les échalotes. Déglacez au vin blanc et faites réduire de moitié. Ajoutez le jus de tomate et faites réduire. Incorporez la crème, le beurre et le basilic puis mixez finement.

Huile de tomate

2 kg de tomates / 350 ml d'huile d'olive / 1 cs de concentré de tomates / 1 gousse d'ail / 2 branches de thym / 2 branches de romarin / 3 feuilles de basilic

Emondez les tomates. Coupez-les en morceaux, retirez les graines et disposez-les sur un Silpat. Assaisonnez et ajoutez les herbes. Faites cuire 4 à 5 heures au four à 75 °C. Mixez ensuite avec l'huile d'olive et le concentré de tomates pendant 5 min à 80 °C. Filtrez l'huile.

Focaccia à la tomate

500 g de farine à pain / 10 g de sel / 20 g de levure fraîche / 370 g d'eau / 40 g d'huile d'olive / 20 g de tomates cerises / 3 g de romarin

Coupez les tomates cerises en deux et réservez-les. Hachez finement le romarin. Mélangez la farine, le sel et la levure préalablement dissoute dans de l'eau tiède jusqu'à obtenir une pâte bien développée. Ajoutez l'huile d'olive et le romarin puis poursuivez le pétrissage. Couvrez et laissez reposer 30 min à température ambiante. Rabattez la pâte une fois puis laissez reposer encore 20 min. Huilez légèrement une plaque de cuisson et étalez la pâte. Répartissez les tomates cerises sur la pâte. Faites cuire 5 min à 250 °C au four mixte vapeur. Baissez ensuite la température à 230 °C et poursuivez la cuisson pendant 14 min jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée. Badigeonnez immédiatement d'huile d'olive à la sortie du four.



LANGOUSTINE

puntpaprika – watermeloen – venkel
poivron pointu – pastèque – fenouil

Gebakken langoustine

Crème gebrande puntpaprika

Steek puntpaprikas in hun geheel in de oven (30 min op 230°C), laat afkoelen en pel ze. Mix dit dan met room mooi fijn tot gladde crème, kruid af met peper en zout.

Gegrilde watermeloen

Snijd balkjes van de watermeloen en haal de pitjes eruit. Mix de resten in de blender, giet dan die jus in een vacuümzak bij de balkjes en trek vacuüm. Steek daarna 2 uur in de diepvries, waarna ze mogen ontdooien. Bak ze mooi in een grillpan. Brand daarna kort af, giet olie erop en grof zout. Neem overige jus van de watermeloen, voeg agaragar toe en maak velletje (500 g sap en 5 g agaragar), laat samen opkoken en giet dan uit op plateau. Steek daarna vormpje uit. Schaaf venkel fijn met mandoline en werk op met extra vierge olijfolie, sesamolie, peper van de molen en fleur de sel.

Gel watermeloen

400 g jus watermeloen (geperst zonder pitten) /
30 g witte suiker / 6 g agaragar

Kook alles op, giet dan uit en laat opstijven.
Mix daarna de opgesteven massa mooi glad.

Beurre blanc langoustine

1.5 kg karkas langoustines / 150 g prei / 250 g ui / 150 g wortel /
250 g selder / 150 g venkel / 2 bollen look / 250 g sjalot /
50 g gember / 10 g tijm / 10 g rode peper / 2 el tomatenpuree /
1.5 l witte wijn / 3 l water / 1.5 l room / 10 g rooibos thee /
5 g venkelzaad / 200 ml limoensap

Verwarm de oven op 190°C. Rooster de karkasjes gedurende 40 min. Fruit alle groenten aan in olie, voeg dan de tomatenpuree toe. Voeg de karkasjes toe en stamp erin met een pureestamper om de karkassen te breken. Voeg de witte wijn toe. Rooster het venkelzaad in pannetje en voeg toe. Voeg het water en de thee toe. Voeg de room toe, laat zeker een uur trekken. Voeg limoensap toe en monteer met boter, en kruid af.

Langoustine poêlée

Crème de poivron pointu grillé

Faites cuire les poivrons entiers 30 min à 230 °C. Laissez-les refroidir, pelez-les puis mixez-les avec de la crème jusqu'à obtention d'une crème lisse. Assaisonnez de sel et de poivre.

Pastèque grillée

Taillez la pastèque en bâtonnets et retirez les pépins. Mixez les parures afin d'obtenir un jus. Versez ce jus dans un sachet sous vide avec les bâtonnets de pastèque et tirez sous vide. Congelez pendant 2 heures puis laissez décongeler. Grillez les bâtonnets dans une poêle-gril. Flambez-les légèrement, arrosez d'un filet d'huile et terminez avec du gros sel. Pour le reste du jus de pastèque : ajoutez de l'agar-agar (500 g de jus pour 5 g d'agar-agar), portez à ébullition, coulez sur une plaque, laissez prendre, détaillez à l'emporte-pièce. Émincez très finement le fenouil à la mandoline et assaisonnez-le avec de l'huile d'olive vierge extra, un peu d'huile de sésame, du poivre du moulin et de la fleur de sel.

Gel de pastèque

400 g de jus de pastèque (pressé sans pépins) / 30 g de sucre / 6 g d'agar-agar

Portez le tout à ébullition, laissez prendre puis mixez jusqu'à obtenir un gel parfaitement lisse.

Beurre blanc de langoustine

1,5 kg de carcasses de langoustines / 150 g de poireau / 250 g d'oignons / 150 g de carottes / 250 g de céleri / 150 g de fenouil / 2 gousses d'ail /
250 g d'échalotes / 50 g de gingembre / 10 g de thym / 10 g de piment rouge /
2 cs de concentré de tomates / 1,5 l de vin blanc / 3 l d'eau / 1,5 l de crème /
10 g de thé rooibos / 5 g de graines de fenouil / 200 ml de jus de citron vert

Préchauffez le four à 190 °C. Faites rôtir les carcasses pendant 40 min. Faites revenir tous les légumes dans un peu d'huile puis ajoutez le concentré de tomates. Incorporez les carcasses et concassez-les à l'aide d'un presse-purée. Ajoutez le vin blanc. Torréfiez les graines de fenouil dans une poêle puis incorporez-les. Ajoutez l'eau et le rooibos. Versez la crème et laissez infuser au moins une heure. Ajoutez le jus de citron vert. Montez la sauce au beurre puis rectifiez l'assaisonnement.





HET RECEPT VAN / LA RECETTE DE **Elien Verhulst**

Waarom is Comté BOB kaas een interessant product om mee te werken in een professionele keuken, zo vroegen we Elien Verhulst, chef bij Vlass in Middelkerke.

Comté BOB is een kaas van gekookt en geperst zuivel met een grote variatie aan smaken en aroma's. Elk kaaswiel heeft zijn eigen aromatische profiel, dat met name wordt beïnvloed door het terroir in het hart van het Juragebergte, het productieseizoen en de rijpingsomstandigheden.

In de keuken vertaalt deze diversiteit zich in zeer verschillende smaakprofielen, afhankelijk van de rijpingstijd, die kan variëren van 4 maanden tot meer dan 36 maanden. Deze aromatische rijkdom, gecombineerd met de textuur en smeltende eigenschappen, maakt het een bijzonder interessant product voor creatieve chefs om mee te werken.

“Comté is inderdaad een heel leuk product om mee te werken”, aldus Elien Verhulst. “Ik apprecieer vooral de nootachtige smaak, en je vindt er ook een stukje umami in terug. Ook vind ik de smelt-eigenschappen van Comté heel interessant, en ik gebruik Comté dan ook graag in sauzen en espuma's. Ik ben er ook een fan van om gerechten te willen realiseren in verschillende texturen en lagen, en dat komt dat smeltachtige van Comté eveneens goed van pas. Ik werk ook graag groentegerechtjes uit, zoals bijvoorbeeld gebakken shiitakes, gebrande maïs, ijs van karnemelk en espuma van Comté kaas waarbij Comté goed naar voor treedt”.

Op welke leeftijd is Comté BOB voor jou het beste om te gebruiken in de keuken?

“Comté heeft alvast een gevarieerd smaakprofiel, en dat heeft uiteraard te maken met de verschillende leeftijden van de kaas. De oudere Comté is wat steviger, pittiger en ook mooi van karakter, maar zelf ben ik meer fan van de jongere versie, omdat hierbij de vrouwelijke, elegante touch beter tot haar recht komt. Ik heb de jongere versie dan ook verwerkt in één van mijn gerechtjes voor deze reportage, zijnde een stukje gebakken zeebaars met cannelloni van komkommer, dille olie, mosseltjes en een krokantje inktvisinkt waarin Comté kaas verwerkt is”.

Is Comté BOB een kaas om te pairen met wijn, of is ook bier een goede match?

“Beide pairings kunnen inderdaad, en dat is te danken aan het zachte, iets vette en nootachtige aspect van Comté. En dat biedt natuurlijk ook veel mogelijkheden naar de gasten toe. Zowel wijn- als bierliefhebbers kunnen er dan ook hun gading in vinden”.



Pourquoi le Comté AOP est-il un produit intéressant à travailler en cuisine professionnelle ? C'est la question que nous avons posée à Elien Verhulst, cheffe de Vlass à Middelkerke.

Le Comté AOP est un fromage à pâte pressée cuite offrant une grande diversité de saveurs et d'arômes. Chaque meule possède son propre profil aromatique, influencé notamment par son terroir au cœur du Massif du Jura, la saison de production et les conditions d'affinage.

En cuisine, cette diversité se traduit par des profils gustatifs très différents selon le degré d'affinage, qui peut aller de 4 mois à plus de 36 mois. Cette richesse aromatique, associée à ses qualités de texture et de fonte, en fait un produit particulièrement intéressant à travailler pour les chefs créatifs.

« Le Comté est effectivement un produit très agréable à travailler, explique Elien Verhulst. J'apprécie surtout son goût de noisette, mais on y retrouve également une touche d'umami. Je trouve aussi ses propriétés de fonte particulièrement intéressantes et j'aime donc utiliser le Comté dans des sauces et des espumas. J'aime également concevoir des plats composés de différentes textures et couches, et le caractère fondant du Comté s'y prête parfaitement. J'apprécie aussi de travailler des plats autour des légumes, par exemple avec des shiitakés poêlés, maïs grillé, glace au babeurre et espuma de Comté dans lesquels le Comté s'exprime particulièrement bien. »

À quel stade d'affinage préférez-vous utiliser le Comté AOP en cuisine ?

« Le Comté présente un profil gustatif très varié, ce qui est évidemment lié à ses différents degrés d'affinage. Un Comté plus affiné est plus ferme, plus corsé et possède un caractère bien affirmé. Personnellement, je préfère toutefois une version plus jeune, car sa touche féminine et élégante s'y exprime davantage. C'est d'ailleurs un Comté jeune que j'ai utilisé dans l'un des plats réalisés pour ce reportage : un morceau de bar poêlé accompagné de cannelloni de concombre, d'huile à l'aneth, de moules et d'un croustillant à l'encre de seiche intégrant du Comté. »

Le Comté AOP est-il avant tout un fromage à associer au vin, ou la bière constitue-t-elle également un bon accord ?

« Les deux accords sont tout à fait possibles, grâce au caractère doux, légèrement gras et aux notes de noisette du Comté. Cela offre évidemment de nombreuses possibilités lorsqu'on le propose aux clients. Les amateurs de vin comme les amateurs de bière peuvent donc y trouver leur bonheur. »



ZEEBAARS – KOMKOMMER – MOSSEL – COMTÉ BOB BAR – CONCOMBRE – MOULES – COMTÉ AOP

Cannelloni van komkommer met tartaar zeebaars en stukje gebakken zeebaars. Snijd tartaar van zeebaars, werk op met zure room, tomasu (sojasaus uit Nederland, eleganter van smaak dan de klassieke sojasaus die we kennen), limoenrasp, fleur de sel en peper van de molen

Gepekeld komkommer

200 g komkommer / 100 ml water /
100 ml witte wijnazijn / 100 g suiker / 5 g zout

Schil de komkommer. Verwijder de zaadjes en snijd in gelijke blokjes of balkjes. Breng alles aan de kook, laat afkoelen. Doe de komkommer in een vacuümzak, giet het mengsel erop en trek vacuüm. Dan is het klaar, laat uitlekken en doe in doosje

Dille olie

150 g maisolie / 50 g dille

Doe alles in de thermomix, warm tot 65°C, haal door een zeef met neteldoek en vang de olie op

Mosseltjes puur

1 kg mosselen / 200 g witte wijn / 100 g sjalot /
4 teentjes look / 100 g beurre noisette / 300 g water

Maak een beurre noisette. Voeg de sjalot, de look en de witte wijn toe, en breng aan de kook. Voeg dan de mosselen toe, breng aan de kook, dek af met deksel en schud op. Hou de mosselen apart klaar en houd jus apart. Kook de bouillon in tot de helft.

Breng dan 500 g mosseljus aan de kook met 400 g kipfond. Voeg dan 250 g boter toe, mix goed, voeg dan nog 10 g witte wijnazijn toe.

Krokant inktvisinkt en Comté kaas

120 g boter / 80 g suiker / 176 g eiwit / 264 g bloem /
40 g geraspte Comté / Inktvisinkt / Snuifje zout

Mix alles in de thermomix, neem matjes, spuit in met patispray en wrijf het deeg erin, bak 5 min af op 175°C

Crème van Comté kaas

100 g Comté (fijngeraspt) / 100 g room / 50 g melk /
Peper en zout / Citroensap

Breng de room en de melk zachtjes aan de kook. Haal van het vuur en voeg de geraspte Comté toe. Mix glad met staafmixer. Kruid met peper en zout en een klein beetje citroensap. Houd warm op +/- 55°C.

Cannelloni de concombres garni d'un tartare de bar et d'un morceau de bar poêlé. Préparez le tartare de bar avec de la crème acidulée, du Tomasu (sauce soja néerlandaise plus élégante que la sauce soja classique), du zeste de citron vert, de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Concombre mariné

200 g de concombre / 100 ml d'eau /
100 ml de vinaigre de vin blanc / 100 g de sucre / 5 g de sel

Épluchez le concombre. Retirez les graines et coupez en petits dés ou bâtonnets réguliers. Porter l'eau, le vinaigre, le sucre et le sel à ébullition puis laissez refroidir. Mettez le concombre dans un sachet sous vide, versez la marinade, tirez sous vide puis réservez. Égouttez avant utilisation.

Huile d'aneth

150 g d'huile de maïs / 50 g d'aneth

Mixez dans un Thermomix, chauffez à 65 °C puis filtrez à travers une étamine.

Moules nature

1 kg de moules / 200 g de vin blanc / 100 g d'échalotes /
4 gousses d'ail / 100 g de beurre noisette / 300 g d'eau

Préparez le beurre noisette. Ajoutez les échalotes, l'ail et le vin blanc puis portez à ébullition. Ajoutez les moules, couvrez et faites cuire jusqu'à leur ouverture. Réservez les moules d'un côté et le jus de cuisson de l'autre. Réduisez le jus de moitié.

Portez ensuite à ébullition : 500 g de jus de moules et 400 g de fond de volaille. Incorporez : 250 g de beurre et 10 g de vinaigre de vin blanc. Mixez jusqu'à parfaite émulsion.

Tuile à l'encre de seiche et au Comté

120 g de beurre / 80 g de sucre / 176 g de blancs d'œufs / 264 g de farine / 40 g de Comté râpé / Encre de seiche / Une pincée de sel

Mixez tous les ingrédients au Thermomix. Vaporisez les tapis de cuisson avec un spray de démoulage, étalez finement la pâte et faites-la cuire 5 min à 175°C.

Crème de Comté

100 g de Comté finement râpé / 100 g de crème /
50 g de lait / Sel et poivre / Jus de citron

Portez doucement la crème et le lait à ébullition. Retirez du feu et incorporez le Comté. Mixez au mixeur plongeant. Assaisonnez de sel, poivre et d'un peu de jus de citron. Maintenez au chaud à environ 55°C.

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

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

Meer snelheid tijdens piekmomenten, een aantrekkelijk take-awayaanbod én constante kwaliteit? Met het **Quick'n Easy Gemaksbrood** speel je slim in op elk eetmoment, zonder extra druk op jouw team.

attractive et une
épondez intelligent

[illegible]

Direct afbakken, kort opwarmen of ontdooien. De veelzijdige en voorgesneden producten zijn snel klaar en makkelijk te beleggen. Voor ontbijt, lunch of to-go, warm én koud. Zo houd jij meer tijd over voor je gasten, je zaak en nieuwe verkoopkansen. **Zo simpel is het.**



“Gagnez du temps, préservez la qualité.”

**“Bespaar tijd.
Behoud kwaliteit.”**



À cuire directement, à réchauffer brièvement ou à décongeler uniquement. Ces produits polyvalents et prédécoupés sont prêts en un clin d’œil et faciles à garnir. Pour le petit-déjeuner, le déjeuner ou à emporter, chauds ou froids. Vous gagnez ainsi du temps pour vos clients, votre activité et de nouvelles opportunités commerciales. **C’est aussi simple que ça.**

NEW

POTATO BAGUETTE

De Potato Baguette brengt de populaire potato trend naar een handig baguetteformaat: lichtzoet, zacht en luchtig, met toppings die perfect worden opgenomen zonder zompig te worden. Na ontdooien meteen klaar voor gebruik, ideaal voor snelle service en to-go creaties.

La Potato Baguette revisite la tendance populaire de la pomme de terre dans un format baguette pratique et gourmand : légèrement sucrée, moelleuse et bien aérée, elle absorbe parfaitement les garnitures tout en conservant une excellente tenue, sans se détrempier. Prête à l’emploi après décongélation, elle est idéale pour un service rapide et pour toutes vos créations à emporter.



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.



Dé melkschuimoplossing bij uitstek voor de Horecasector

La solution de référence pour la mousse de lait dans l'Horeca

Het in 2015 door FrieslandCampina gelanceerde Lattiz concept is dé ideale melkschuimoplossing voor koffieprofessionals in restaurants, cafés, hotels, bakkerijen en kantoren. Dat bleek ook tijdens een bezoek aan het Grand Café de la Gare in het station Luik-Guillemins, waar men de machine apprecieert omwille van de snelheid van uitvoering. “Het melkschuim is ook steeds even egaal, wat belangrijk is bij het bereiden van een cappuccino. Een bijkomend pluspunt is de automatische reiniging van de machine, met een steeds proper resultaat”, zo klinkt het.

Lancé en 2015 par FrieslandCampina, le concept Lattiz constitue une solution idéale pour la préparation de mousse de lait destinée aux professionnels du café dans les restaurants, cafés, hôtels, boulangeries et bureaux. Nous avons également pu le constater lors d'une visite au Grand Café de la Gare, situé dans la gare de Liège-Guillemins, où la machine est notamment appréciée pour sa rapidité d'exécution. « La mousse de lait est également toujours aussi homogène, ce qui est important pour la préparation d'un cappuccino. Autre avantage : le nettoyage automatique de la machine, qui garantit un résultat toujours impeccable », nous explique-t-on.

Het Lattiz concept werd gedurende 9 jaar ontwikkeld in samenwerking met barista's, Horecaprofessionals, koffiebranders en koffiemachinefabrikanten. Anno 2026 serveren duizenden professionals in Europa elke dag hoogwaardige Lattiz® melkkoffies aan hun klanten.

Wat zijn nu de voordelen van de Lattiz machine?

In de eerste plaats heb je **geen koeling nodig**: als de verpakking is geopend, is deze gegarandeerd 10 dagen houdbaar zonder koeling. **Reiniging is evenmin noodzakelijk**. Dankzij het hygiënische systeem worden er geen chemische reinigingsmiddelen gebruikt.

Lattiz behaalde ook het **A++ energielabel**, in overeenstemming met Europese voedselveiligheidscertificaten. Bij Lattiz komt er ook **minder verpakkingsafval** aan te pas: 1 Lattiz® verpakking van 4l. levert melkschuim voor ongeveer 140 cappuccino's op, en een 2,5l. verpakking tot wel 85 cappuccino's. Je kan de hoeveelheid melkschuim ook aanpassen aan de exacte kopgrootte, waardoor er **minder melkverspilling** optreedt. Er wordt ook gewerkt met **recycleerbaar, FSC-gecertificeerd karton**, en er zijn **geen ingrediënten van GMO-oorsprong** (Genetisch Gemodificeerde Organismen) aanwezig.

Duurzaamheid speelt een belangrijke rol bij **FrieslandCampina**. Het aanbieden van duurzame voeding aan de wereldbevolking is dan ook één van de uitdagingen voor de komende decennia voor het bedrijf. Door betrouwbare, voedende zuivelproducten aan te bieden, draagt FrieslandCampina bij aan voedsel- en voedingszekerheid.

Als onderdeel van FrieslandCampina staat bij Lattiz de vermindering van de uitstoot van broeikasgassen hoog op de agenda, alsook goede zorg voor koeien en kalveren, en het behoud van diversiteit, natuur en landschap. Met Lattiz verminder je je CO₂-voetafdruk per cappuccino tussen 19 à 23% vergeleken met alternatieve opschuimmethoden.

FrieslandCampina is volledig in handen van de Zuivelcoöperatie FrieslandCampina U.A., met meer dan 18.000 leden-melkveehouders in Nederland, Duitsland en België, wat het tot één van 's werelds grootste zuivelbedrijven maakt. Met de melk van hun boerderijen maken ze al 140 jaar hoogwaardige zuivelproducten, op de meest ...→



Le concept Lattiz a été développé pendant neuf ans en collaboration avec des baristas, des professionnels de l'Horeca, des torréfacteurs et des fabricants de machines à café. En 2026, des milliers de professionnels en Europe servent chaque jour à leurs clients des cafés au lait Lattiz® de haute qualité.

Quels sont les avantages de la machine Lattiz ?

Tout d'abord, **aucune réfrigération n'est nécessaire** : une fois l'emballage ouvert, sa conservation est garantie pendant dix jours sans réfrigération. Aucun nettoyage n'est par ailleurs nécessaire. Grâce à son système hygiénique, l'appareil ne nécessite pas l'utilisation de produits de nettoyage chimiques.

Lattiz a également obtenu le **label énergétique A++**, conformément aux certificats européens de sécurité alimentaire. Lattiz permet aussi de **réduire les déchets d'emballage** : une seule poche Lattiz® de 4 litres permet de produire suffisamment de mousse de lait pour environ 140 cappuccinos, tandis qu'un conditionnement de 2,5 litres permet d'en préparer jusqu'à 85. La quantité de mousse de lait peut également être adaptée précisément à la taille de la tasse, ce qui contribue à **réduire le gaspillage de lait**. Lattiz utilise également du **karton recyclable certifié FSC** et ses produits **ne contiennent aucun ingrédient issu d'OGM** (organismes génétiquement modifiés).

La durabilité occupe une place importante chez **FrieslandCampina**. Pour l'entreprise, proposer une alimentation durable à la population mondiale constitue d'ailleurs l'un des grands défis des prochaines décennies. En proposant des produits laitiers fiables et nutritifs, FrieslandCampina entend contribuer à la sécurité alimentaire et nutritionnelle.

En tant que marque de FrieslandCampina, Lattiz accorde une grande importance à la réduction des émissions de gaz à effet de serre, mais aussi au bien-être des vaches et des veaux ainsi qu'à la préservation de la biodiversité, de la nature et des paysages. Avec Lattiz, l'empreinte carbone par cappuccino est réduite de 19 à 23 % par rapport à d'autres méthodes de préparation de mousse de lait.

FrieslandCampina appartient entièrement à la coopérative laitière Zuivelcoöperatie FrieslandCampina U.A., qui compte plus de 18.000 membres producteurs laitiers aux Pays-Bas, en Allemagne et en Belgique, ce qui en fait l'une des plus grandes entreprises laitières au monde. Depuis 140 ans, le lait issu de leurs exploitations sert à fabriquer des produits laitiers de haute qualité, de la manière la plus durable possible. Le groupe maîtrise l'ensemble de la chaîne de production, de la ferme au consommateur. Parmi ses marques les plus connues figurent **Debic**, **Yazoo** et **Chocomel**.

Comment Lattiz est-il perçu sur le terrain ? Pour le savoir, nous nous sommes rendus au **Grand Café de la Gare**, un établissement Horeca qui fait partie du groupe Uhoda (www.uhoda.com). L'entreprise a été fondée en 1963 par Stefano Uhoda avec l'ouverture à Liège d'une première station-service comprenant un magasin et une station de lavage automatique. En 2026, le groupe est structuré autour de trois grands piliers : la mobilité, l'événementiel et l'immobilier. Parallèlement, il s'investit activement dans ...→

duurzame wijze. Ze beheersen de hele productieketen, van boerderij tot consument. Bekende merken zijn **Debic**, **Yazoo** en **Chocomel**.

Hoe wordt Lattiz nu ervaren op het terrein? We trokken naar het **Grand Café de la Gare**, een Horecazaak die deel uitmaakt van de Uhoda groep (www.uhoda.com), bedrijf dat in 1963 door Stefano Uhoda opgericht werd met de opening van een eerste tankstation met winkel en automatische autowasstraat in Luik. Anno 2026 is de groep gestructureerd rond drie hoofdpijlers: mobiliteit, evenementen en vastgoed. Tegelijkertijd zet de groep zich actief in voor sociale en culturele initiatieven, met name in Luik. Of het nu gaat om artistieke projecten, culturele samenwerkingsverbanden of maatschappelijke acties, de Uhoda-groep levert een belangrijke bijdrage aan de ontwikkeling en de invloed van de lokale gemeenschap.

Het Grand Café de la Gare bevindt zich aan de hoofdingang van het station Luik-Guillemins, een architecturale parel van de Spaanse civiele ingenieur Santiago Calatrava. In deze brasserie-restaurant kan je de ganse dag (vanaf 8 u. tot 21u15) terecht voor een ontbijt, lunch, diner, een drankje enz. Dagelijks worden er ook honderden koffies geserveerd, bereid met een Faema machine van koffiepartner Café Liégeois, bedrijf waarmee het Grand Café de la Gare al vele jaren samenwerkt.

Waarom is Lattiz voor deze koffioprofessionals nu een interessante oplossing?

“De machine is in eerste instantie interessant omwille van de snelheid van uitvoering”, aldus barman Tony Detilleul. “Mensen die gebruik maken van het treinstation, zijn in principe gehaast, dus het moet ook allemaal snel gaan. 's Middags trekken we ook een typisch kantorencliënteel aan, dat wat meer tijd uittrekt om te lunchen, en op ons terras kunnen we 70 bezoekers bedienen. Het melkschuim is ook altijd egaal, wat belangrijk is bij het bereiden van een cappuccino. Een ander voordeel van de machine is de automatische reiniging, met een steeds proper resultaat”.



des initiatives sociales et culturelles, notamment à Liège. Qu'il s'agisse de projets artistiques, de collaborations culturelles ou d'actions sociétales, le groupe Uhoda

contribue activement au développement et au rayonnement de la communauté locale.

Le Grand Café de la Gare est situé à l'entrée principale de la gare de Liège-Guillemins, véritable joyau architectural conçu par l'ingénieur et architecte espagnol Santiago Calatrava. Cette brasserie-restaurant accueille ses clients tout au long de la journée, de 8h à 21h15, pour le petit-déjeuner, le lunch, le dîner ou simplement pour prendre un verre. Chaque jour, des centaines de cafés y sont également servis, préparés avec une machine Faema fournie par le partenaire Café Liégeois, avec lequel le Grand Café de la Gare collabore depuis de nombreuses années.

Pourquoi Lattiz constitue-t-il une solution intéressante pour ces professionnels du café ?

« La machine est avant tout intéressante pour sa rapidité d'exécution, explique le barman Tony Detilleul. Les personnes qui fréquentent la gare sont généralement pressées, tout doit donc aller vite. À midi, nous accueillons également une clientèle typique de bureaux, qui prend un peu plus de temps pour déjeuner, tandis que notre terrasse peut accueillir 70 personnes. La mousse de lait est aussi toujours homogène, ce qui est important pour la préparation d'un cappuccino. Un autre avantage de la machine est son nettoyage automatique, qui garantit un résultat toujours impeccable. »



Wil je een demo van de Lattiz machine aanvragen?
Surf dan naar www.lattiz.com/nl-be/demo-aanvraag

Voor meer algemene info, surf naar lattiz.com

Vous souhaitez demander une démonstration de la machine Lattiz ? Rendez-vous sur www.lattiz.com/fr-be/demande-de-demonstration

Pour plus d'informations générales : lattiz.com

nouveau : Lattiz[®] **mousse d'avoine !**

désormais
également
disponible.



tellement simple de servir de la
mousse d'avoine.

*De Elzas
in rood
L'Alsace,
en rouge*

Hoewel deze wijnstreek vooral bekend staat om haar witte wijnen van één druivensoort, bestaat ongeveer 13% van de productie uit rode wijn – zeven keer meer dan 55 jaar geleden. Van slechts één druivensoort: Pinot noir. Maar tegenwoordig mogen ook andere druivensoorten worden aangeplant als ‘variëteiten van belang met het oog op aanpassing’.

Si cette région est prioritairement connue pour des vins blancs de monocépages, environ 13% de sa production se déclinent en rouge (multipliée par 7 en 55 ans). Avec un seul cépage : le Pinot noir. Mais aujourd’hui, d’autres peuvent être plantés en tant que ‘variétés d’intérêt à fin d’adaptation’.

'GRANDS CRUS' VAN PINOT NOIR SINDS 2022

Traditioneel werd deze druivensoort, die vanuit Bourgogne naar de regio is gekomen, eerder verwerkt tot een dieproze rosé. Vandaag bieden steeds meer producenten pinots noirs aan met een uitgesproken rode kleur. Sommige worden zelfs, en blijkbaar steeds vaker, op vat gerijpt. Pinot noir wordt aangeplant in het hele gebied van de appellatie 'Alsace', waarbij sommige zones over een 'aanvullende geografische aanduiding' beschikken, zoals Ottrott, Rodern, Saint-Hippolyte en Côte de Rouffach. Bovendien zijn er, sinds 2022, aan de 51 tot dan toe uitsluitend witte 'grands crus' drie rode toegevoegd: de grand cru Hengst in Wintzenheim, de grand cru Vorbourg in Rouffach en de grand cru Kirchberg in Barr. Een typisch Elzasser bijzonderheid betreft de opbrengsten voor Pinot noir. Die verschillen naargelang het gaat om rosé- of rode wijn: 75 hectoliter per hectare voor de eerste en 60 hectoliter per hectare voor de tweede. Een ander kenmerk van de wijnen uit deze regio is het verplichte gebruik van de traditionele 'flûte' voor de botteling (sinds 1971). De botteling zelf moet bovendien binnen het productiegebied plaatsvinden. Sinds kort zijn er echter nog twee andere flessen toegestaan: de 'renaissance' en de 'bourgeoise', die onderaan breder en bollender zijn dan de 'flûte'. En zoals in andere Franse wijnstreken worden door de klimaatverandering ook andere blauwe druivensoorten uitgetest als VIFA ('variétés d'intérêt à fin d'adaptation', variëteiten van belang met het oog op aanpassing). Het gaat om Coliris, Nebbiolo (uit het Italiaanse Piemonte) en Syrah. De namen van deze druivensoorten mogen echter niet op het etiket worden vermeld. Bovendien mogen ze niet meer dan 5% van de totale wijngaardoppervlakte en niet meer dan 10% van een cuvée uitmaken.

EEN VAAK AANWEZIGE HOUTSMAAK, MAAR BETER IN BALANS

De opvallendste verandering bij de Elzasser Pinot noir is dat er tegenwoordig aanzienlijk meer rode wijn wordt geproduceerd dan in het nog relatief recente verleden. De dieproze rosé heeft dus plaatsgemaakt voor echte rode wijnen, die soms op hout worden gerijpt. Maar in tegenstelling tot de bourgognes – met name die uit de Côtes de Nuits en de Côte de Beaune – dreigt rijping op nieuw hout de wijn te sterk te maskeren, aangezien Pinot noir zich hier in de Elzas delicaat presenteert. Een van de pioniers van de Elzasser Pinot noir is het Domaine Muré in Rouffach, in het zuiden van de streek. Het wijndomein pleit voor rijping op hout, niet in traditionele 'barriques' maar in 'demi-muids', vaten van 500 tot 600 liter, ongeveer tweeënhalf keer de inhoud van een traditionele barrique. Ze drukken minder hun stempel op de wijn, waardoor de houttoets subtieler blijft. Waar Bourgogne vroeger de referentie was voor deze druivensoort in de Elzas, lijkt die vergelijking vandaag niet langer relevant. Wijnbouwers zeiden vroeger: 'Hout geeft serieuze rode wijnen, grote wijnen.' Sommigen gingen daarbij te ver met de rijping op hout. Die demonstratiefase lijkt grotendeels voorbij te zijn. Ook bij de oogst wordt vandaag naar een grotere rijpheid van de druiven gestreefd, met name van de tannines. We zitten niet meer in de sfeer van roséwijn. →



DEPUIS 2022, DES 'GRANDS CRUS' EN PINOT NOIR

Traditionnellement, ce cépage, arrivé dans la région en provenance de la Bourgogne, se vinifiait plutôt en couleur rosée soutenue. Aujourd'hui, de plus en plus de producteurs proposent des Pinots noirs franchement de couleur rouge. Certains même, de plus en plus semble-t-il, élevés en barriques. Il est planté dans toute la zone de l'appellation 'Alsace' certains bénéficiant d'une 'dénomination géographique complémentaire' comme Ottrott, Rodern, Saint-Hippolyte et Côte de Rouffach. De plus, depuis 2022, parmi les 51 'grands crus', tous blancs, se sont rajoutés trois rouges : le grand cru Hengst à Wintzenheim, le grand cru Vorbourg à Rouffach et le grand cru Kirchberg à Barr. Une singularité spécifique à l'Alsace régit les rendements pour le Pinot noir. Il est différent selon celui de type 'rosé' et celui de type 'rouge' : 75 hectolitres à l'hectare pour le premier, 60 hectolitres à l'hectare pour le second. Autre caractéristique des vins de cette région : l'utilisation obligatoire de la traditionnelle 'flûte' pour l'embouteillage (depuis 1971), celui-ci devant obligatoirement s'effectuer dans la zone de production. Mais depuis peu, deux autres bouteilles sont autorisées : la 'renaissance' et la 'bourgeoise', plus évasées et bombées dans la partie inférieure que la flûte. Et comme dans d'autres régions viticoles françaises, avec le changement climatique, d'autres cépages rouges sont mis à l'essai en tant que VIFA (pour 'variétés d'intérêt à fin d'adaptation'). Ce sont le Coliris, le Nebbiolo (celui du Piémont italien) et la Syrah. Le nom de ces derniers ne peut toutefois pas être indiqué sur l'étiquette et ne peuvent dépasser 5% du total du vignoble et plus de 10% dans les cuvées.

UN BOISÉ SOUVENT PRÉSENT MAIS MIEUX MAÎTRISÉ

Le changement marquant du Pinot noir alsacien réside désormais dans une production plus importante de vin rouge que par un passé encore relativement récent. Le rosé à la couleur soutenue a fait donc place à de vrais rouges parfois élevés dans le bois. Mais à l'inverse des bourgognes – ceux des Côtes de Nuits et de Beaune – l'élevage en bois neuf risque de trop maquiller le vin qui se présente plus délicat ici en Alsace. Un des pionniers du Pinot noir alsacien est le Domaine Muré situé à Rouffach dans le sud de la région. Il préconise cet élevage, non pas dans des barriques traditionnelles, mais en 'demi-muid', ce tonneau de 500 à 600 litres soit deux fois et demie la capacité des barriques traditionnelles. Ils marquent moins le vin, la touche boisée est moins présente. Si par le passé, la référence alsacienne de ce cépage était la Bourgogne, cette comparaison ne paraît plus de mise. Les vignerons disaient « le boisé donne des rouges sérieux, de grands vins ». Certains exagéraient cet élevage. Le stade de cette démonstration semble généralement révolu. Lors des vendanges, on recherche aussi désormais davantage de maturité pour ce cépage, notamment des tanins. On n'est plus dans un esprit de vin rosé. →



In het gezelschap van enkele producenten proefde ik in Barr enkele Pinots noirs. Hier zijn er vijf die mij bijzonder konden bekoren:

En compagnie de quelques producteurs, j'ai dégusté à Barr quelques Pinots noirs. En voici cinq que j'ai particulièrement appréciés :

1 **Domaine Muré (Rouffach), Pinot Noir 'Clos Saint-Landelin' (afkomstig van grand cru Vorbourg) 2023 (biodynamisch)**

Deze rode wijn, gerijpt in demi-muids van 500 liter (waarvan 28% nieuw), combineert een gecontroleerde houttoets met rijp fruit. Zijdezacht en met een lange afdronk. Om sommige Bourgognes jaloers te maken...

2 **Domaine Boeckel (Mittelbergheim), Grand Cru Kirchberg de Barr Pinot Noir 2023 (bio)**

Een subtiele fruitigheid die doet denken aan zwarte kersen, met licht ge-roosterde noten. De wijn heeft een mooie substantie dankzij de goed-gerijpte druiven.

3 **Maison Vonville (Ottrott), Pinot Noir d'Ottrott 2025 (bio)**

Frisheid met noten van kleine rode vruchten. De finale wordt gekenmerkt door een fijne zuurgraad, die de aanvankelijke frisheid nog versterkt. Een delicate en zachte rode wijn.

4 **Domaine Rolly-Gassmann (Rorschwihr), Rodern Pinot Noir 2016**

Deze tien jaar oude wijn met geïntegreerde houttoetsen (gerijpt in houten vaten) doet de reputatie van het wijndomein alle eer aan. Een complexe en gestructureerde rode wijn die prachtig veroudert.

5 **Domaine Agathe Bursin (Westhalten), Pinot Noir 'Strangenberg' 2024 (bio)**

Het fruit wordt in de neus nog gedomineerd door de aanwezigheid van hout, met geroosterde toetsen. Een volle rode wijn, ondersteund door goed rijpe druiven, geproduceerd door een wijnmaakster die aan het hoofd staat van een klein wijndomein van 4 hectare.



Véronique Muré



Thomas Boeckel

1 **Domaine Muré (Rouffach), Pinot Noir « Clos Saint-Landelin » (issu du grand cru Vorbourg) 2023 (biodynamie)**

Elevé en demi-muids de 500 litres (dont 28% de neufs), ce rouge associe un boisé maîtrisé à un fruité bien mûr. Soyeux et long en bouche. A rendre jaloux certains bourgognes...

2 **Domaine Boeckel (Mittelbergheim), Grand Cru Kirchberg de Barr Pinot Noir 2023 (bio)**

Un fruité discret évoquant la cerise noire, notes légèrement grillées. Il est doté d'une matière amenée par une vendange bien mûre.

3 **Maison Vonville (Ottrott), Pinot noir d'Ottrott 2025 (bio)**

De la fraîcheur avec ses notes de petits fruits rouges. La dégustation se termine par une fine acidité renforçant encore la fraîcheur initiale. Un rouge délicat et tendre.

4 **Domaine Rolly-Gassmann (Rorschwihr), Rodern Pinot noir 2016**

A dix ans d'âge, ce vin au boisé intégré (élevé dans des foudres en bois) fait honneur à la réputation du Domaine. Un rouge complexe et structuré qui vieillit avec bonheur.

5 **Domaine Agathe Bursin (Westhalten), Pinot noir 'Strangenberg' 2024 (Bio)**

Le fruit est encore dominé par une présence boisée (toastée) au nez. Un rouge dense, conforté par des raisins bien mûrs produit par une vigneronne à la tête d'un petit Domaine (4 ha).

'DE ENIGE WIJNSTREEK TER WERELD DIE HAAR WIJNEN KAN COMBINEREN MET ALLE WERELDKEEKENS'

Ontmoeting met **Romain Iltis**, voorzitter van de **Association des Sommeliers d'Alsace**, voormalig beste sommelier van Frankrijk (2012), hoofdsommelier en wijndirecteur van **Groupe Lalique**, waartoe ook het met twee Michelinsterren bekroonde restaurant '**La Villa Lalique**' behoort.

Hoe ziet u het imago van de wijnen uit uw regio?

'Dat blijft verbeteren, maar naar mijn mening niet snel genoeg in verhouding tot de kwaliteit die de wijnen vandaag bieden. Zowel de algemene kwaliteit als de nog steeds redelijke prijzen zijn sterke troeven. Bij professionals is het imago zelfs uitstekend, maar we moeten vaststellen dat het suikergehalte de reputatie in een nog vrij recent verleden veel schade heeft berokkend. Men wilde volume en suiker zorgde daarvoor. In Bourgogne produceerde men toen zeer houtige Meursaults en in Bordeaux compoteachtige rode wijnen.'

De 'grands crus' zijn het uithangbord van de Elzasser wijnen geworden...

'Ja, maar ze hebben het moeilijk om te overtuigen; misschien door de diversiteit aan druivensoorten. Volgens mij zou men zich moeten beperken tot één of twee druivensoorten gekozen op basis van de terroirs die er het meest geschikt voor zijn. Is men bij de classificatie misschien ook niet te gul geweest? Nu, afgezien van de 'grands crus', is diversiteit geen nadeel. Wij zijn de enige wijnstreek ter wereld die haar wijnen kan combineren met alle wereldkeukens.'

Hier volgen enkele combinaties die deze sommelier aanbeveelt:

- Bij couscous, tajine: Pinot gris, Gewurztraminer
- Japanse keuken: Riesling
- Jonge duif: Pinot noir
- Gevogelte, blanquette: Pinot gris
- Plantaardige gerechten: Sylvaner
- Schaaldieren, kreeftensaus, Amerikaanse saus: Pinot noir, geserveerd rond 16 °C
- Paté en croûte: Gewurztraminer, 'een schitterende combinatie'

Zijn favoriete combinatie: tartaar van zeebrasem met komkommer, avocado, Granny Smith-appel en dille, geserveerd met een droge Muscat.

« LA SEULE RÉGION VINICOLE DU MONDE QUI PEUT ASSOCIER SES VINS AVEC TOUTES LES SPÉCIALITÉS CULINAIRES MONDIALES »

Rencontre avec **Romain Iltis**, président de l'**Association des Sommeliers d'Alsace**, ex meilleur sommelier de France (2012), chef sommelier et directeur des vins du **Groupe Lalique** dont le restaurant '**La Villa Lalique**', ** au Michelin.

“Wij zijn de enige wijnstreek ter wereld die haar wijnen kan combineren met alle wereldkeukens”

« Nous sommes la seule région au monde qui peut associer ses vins avec toutes les spécialités culinaires mondiales »

Comment percevez-vous l'image des vins de votre région ?

« Elle ne cesse de s'améliorer mais, pour moi, pas assez vite en corrélation avec ses qualités actuelles. La qualité d'ensemble mais, également, des prix encore raisonnables. Chez les professionnels, l'image est même excellente mais il faut constater que le taux de sucrosité a fait beaucoup de mal à une époque encore assez récente. On souhaitait du volume, le sucre en donnait. En Bourgogne, on produisait alors des meursaults très boisés et à Bordeaux des rouges compotés ».

Les 'grands crus' sont devenus l'étendard des vins alsaciens...

« Oui, mais ils ont de la peine à convaincre. Peut-être à cause de la diversité des cépages. Il faudrait, je pense, se limiter à un ou deux cépages choisis en fonction des terroirs propices à ceux-ci. N'a-t-on pas aussi été trop généreux lors du classement ? Maintenant, hors 'grands crus', la diversité n'est pas un handicap. Nous sommes la seule région au monde qui peut associer ses vins avec toutes les spécialités culinaires mondiales. »

Voici quelques accords conseillés par ce sommelier :

- Avec couscous, tajine : Pinot gris, Gewurztraminer
- Cuisine japonaise : Riesling
- Pigeonneau : Pinot noir
- Volaille, blanquette : Pinot gris
- Accords végétaux : Sylvaner
- Crustacés, sauce homardine, américaine : Pinot noir servi autour des 16°
- Pâté en croûte : Gewurztraminer, un 'accord admirable'

Son accord privilégié : tartare de dorade, concombre, avocat, pomme granny-smith, aneth avec un Muscat sec.



Angel Castel

De eerste Champagne van Castel Frères

Le premier champagne signé Castel Frères

Het is een primeur in de geschiedenis van Castel Frères. Eind juni stelde het huis in Brussel zijn allereerste Champagnecuvée voor: Angel Castel. Deze historische dochteronderneming van Castel Vins, opgericht in 1949, is een handelshuis uit Bordeaux en een van de grote ambassadeurs van Franse wijnen op de internationale markt. Nu lanceert Castel Frères voor het eerst een eigen Champagne.

Deze Cuvée Brut is een eerbetoon aan Angel Castel, een van de oudere broers van Pierre Castel en een historische figuur binnen de oprichtersfamilie, die onder meer een rol speelde in de ontwikkeling van de wijnactiviteiten van de groep. De cuvée is het resultaat van meer dan een jaar samenwerking tussen de oenologen van Castel Frères en die van Maison Malard, het Champagnehuis dat in 2024 door de groep Castel Vins werd overgenomen.

De assemblage bestaat uit 40% Chardonnay, 31% Pinot Noir en 29% Meunier, afkomstig uit vier Premier Cru-dorpen in de Montagne de Reims, aangevuld met 42% reservewijnen. De cuvée wordt gevinifieerd in roestvrijstalen tanks en rijpt meer dan 36 maanden in de kelder. Met een dosage van 8 g/l ligt de nadruk op frisheid, evenwicht en rijp fruit. Een goudgele kleur, fijne bubbels en een elegante aromatische expressie kenmerken deze Brut.

De lancering vindt bovendien plaats in 2026, het jaar waarin de appellatie Champagne haar 90ste verjaardag viert. Een bijzonder goed gekozen jubileumjaar voor deze eerste stap van Castel Frères in de wereld van de Champagne.



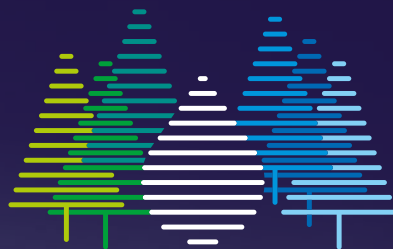
www.castel-freres.com

C'est une première dans l'histoire de Castel Frères. Fin juin, la maison a dévoilé à Bruxelles sa toute première cuvée de Champagne, Angel Castel. Créée en 1949, cette filiale historique de Castel Vins, maison de négoce bordelaise et l'un des grands ambassadeurs des vins français à l'international, lance en effet son tout premier Champagne.

Cette Cuvée Brut rend hommage à Angel Castel, l'un des frères aînés de Pierre Castel et figure historique de la famille fondatrice, qui a notamment joué un rôle dans le développement de l'activité viticole du groupe. Sa conception est le fruit de plus d'un an de travail entre les œnologues de Castel Frères et ceux de la Maison Malard, maison champenoise acquise par le groupe Castel Vins en 2024.

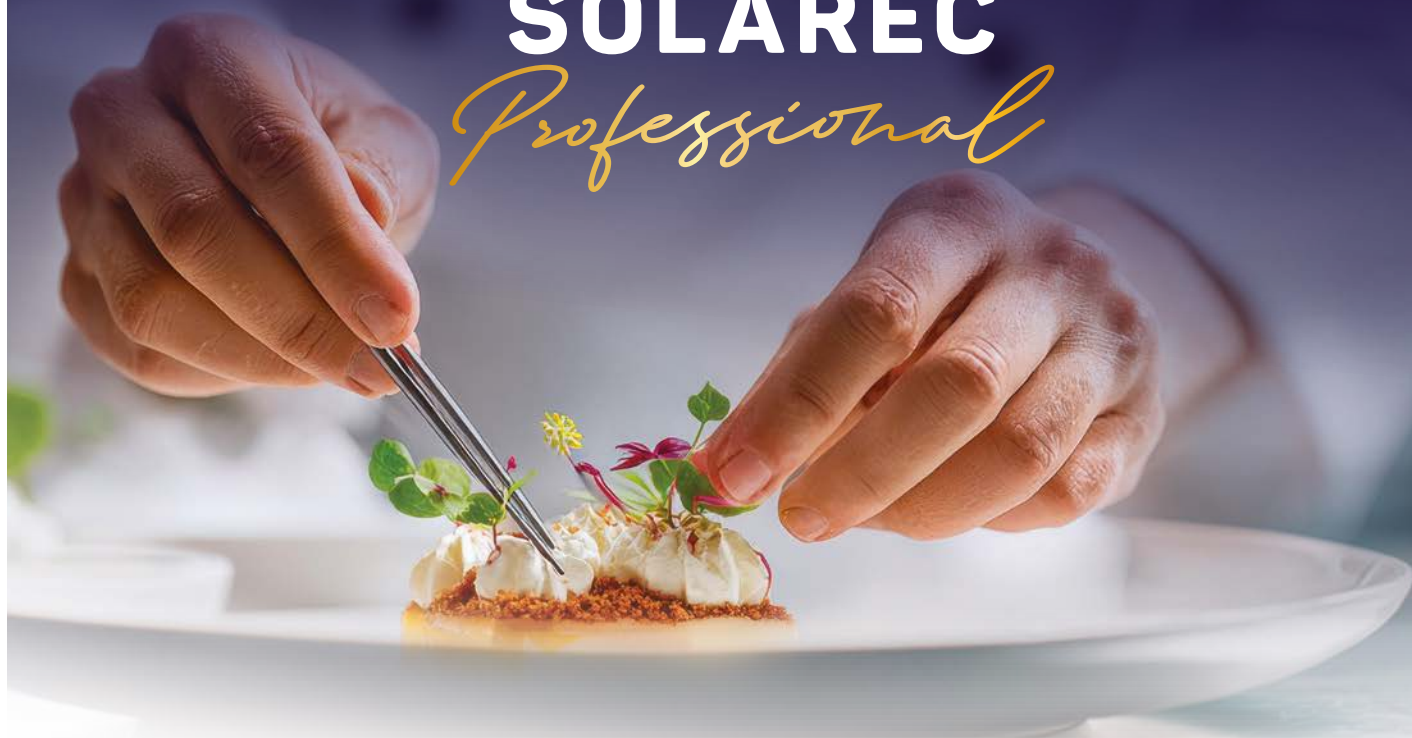
L'assemblage réunit 40 % de Chardonnay, 31 % de Pinot noir et 29 % de meunier, issus de quatre villages Premier Cru de la Montagne de Reims, avec 42 % de vins de réserve. Vinifiée en cuves inox et élevée plus de 36 mois en cave, la cuvée, dosée à 8 g/l, privilégie fraîcheur, équilibre et maturité fruitée. Robe dorée, bulle fine et expression aromatique élégante caractérisent ce Brut.

Le lancement intervient en outre en 2026, année où l'appellation champagne fête ses 90 ans. Une date anniversaire particulièrement bien choisie pour cette première incursion de Castel Frères dans l'univers champenois.



SOLAREC

Professional



LA FIABILITÉ

au Service de vos Créations

CRÈME
À FOUETTER
35% MG



NOUVEAU

CRÈME
CULINAIRE
18% MG

SOLAREC Professional est née d'une conviction simple:

les professionnels méritent des produits laitiers à la hauteur de leurs exigences. Tenue, stabilité, texture régulière quelle que soit la saison — autant de critères non négociables pour un chef, un pâtissier ou un artisan boulanger dont la réputation se joue dans chaque assiette ou vitrine.

Contactez-nous au
061/ 559 162 ou via info@solarec.be

Ontdek in uw magazine ook de interviews van:
Découvrez aussi dans votre magazine les interviews de :



Laurent Baert
Wittamer



Peter Verbeke
Hotelschool Ter Duinen



Elien Verhulst
VLASS



Marc Volkaerts
Le Figuier



Ann Keymeulen
Belgian Cheese Awards



Dirk Vermeersch
LePlan