

Le Moniteur

Moniteur de la Fédération Francophone de
la Boulangerie - Pâtisserie - Confiserie - Chocolaterie - Glacerie

Bulletin mensuel
34^e année
Avril 2016



PB-PP|B-10
BELGIE(N)-BELGIQUE
P 302 015

ED. RESP. A. DENONCIN - GRAND PLACE, 4 - 6927 TELLIN

Vive le printemps

En forme avec le pain VITAFORM



Notre corps a quotidiennement besoin d'énergie.

Les glucides contenus dans les céréales sont bien connues comme source essentielle de vitalité.

Grâce à son apport important en glucides, le pain VITAFORM vous fournit naturellement cette énergie indispensable et vous maintiendra actif tout au long de la journée.

La part importante de fibres contenues dans le pain VITAFORM complétera le sentiment de satiété et facilitera les fonctions digestives.

VITAFORM vous apportera aussi des vitamines du groupe B et des sels minéraux nécessaires à votre organisme.



MOULINS DE STATTE
HUY

Tél : 085/27.40.40 - Fax: 085 / 27.40.41 - info@moulinsdestatte.be



Herman De Nayerstraat 9D
2550 Kontich (Waarloos)
+32.3.455.56.36
info@deweco.be

www.deweco.be

*Deweco floor Solutions est
votre spécialiste en sols industriels.*

Vous êtes actif dans le secteur alimentaire?

Deweco place un **sol Dewefloor AC** en un jour seulement. Facile d'entretien et conforme aux normes HACCP et de l'AFSCA, il **peut supporter les charges** chimiques et mécaniques en tous genres **après 2 heures** de séchage seulement ! Un sol Dewefloor HT est en outre parfaitement **adapté aux températures élevées et aux contraintes chimiques** ! Il est aisément combinable avec d'autres sols en fonction de l'aménagement de la pièce.

Nos références parlent d'elles-mêmes et témoignent d'un service personnalisé efficace et axé sur les moindres détails. Nous avons la solution idéale pour chaque activité d'entreprise. N'hésitez pas à nous demander conseil !





Chers lecteurs,

Comme en atteste la couverture du *Moniteur* de ce mois, c'est le retour du printemps et nous ne pouvons que nous en réjouir.

Cependant, nous ne pouvons oublier les tragiques événements du 22 mars qui nous ont touchés en plein cœur. Je pense à toutes ces familles endeuillées et ces blessés qui ne seront peut-être sortis d'affaire que dans de nombreux mois.

La solidarité est le socle même d'une fédération professionnelle et elle s'est également manifestée entre les autres fédérations européennes et la nôtre.

Les pays membres de la confédération Européenne nous ont témoigné leur soutien dans ces tragiques événements de Bruxelles.

Je suis particulièrement sensible à cette solidarité dans ces moments douloureux.

Mais nous sommes debout et resterons debout. Et encore plus unis face à ces actes barbares qui n'entameront pas nos valeurs démocratiques et notre joie de vivre.

Je vous souhaite une bonne lecture.

■ **A. Denoncin**
Président



Besoin d'un coup de main ?

En tant qu'employeur dans le secteur du commerce de détail indépendant, vous pouvez vite avoir besoin d'aide. Mais le personnel adéquat n'est pas toujours facile à trouver. Pas de souci, le Fonds Social N° 201 vous donne un coup de main. Offrez un contrat d'employé à un chômeur de longue durée, un jeune à scolarité obligatoire partielle, un demandeur d'emploi à qualification réduite, et nous vous récompensons avec une prime forfaitaire.

Grâce à notre soutien, donnez sa chance à un(e) travailleur(se) issu(e) d'un groupe à risque et rendez votre commerce encore plus dynamique avec un(e) nouvel(le) employé(e) motivé(e) ! Plus d'infos : www.socialfonds201.be

FONDS SOCIAL N° 201

Quai de Willebroeck 37 | 1000 Bruxelles | Tél. 02 212 26 32



Le Moniteur

SOMMAIRE



Journal d'informations des professionnels de
la Boulangerie – Pâtisserie – Confiserie – Chocolaterie – Glacerie

- Activités de la Fédération** **7** Compte rendu du CA du 16 mars 2016
- Santé** **8** Les aliments qui nous protègent
- Salon** **12** Rideau sur la 50^{ème} édition du Salon HORECATEL
- Psychologie** **16** La loi de l'attraction, c'est quoi ?
- Sécurité** **18** La prévention des risques professionnels des boulangers
- Fiscal** **22** Réclamation fiscale, mode d'emploi
- Promotion** **24** Journée Européenne de la Glace Artisanale le 24 mars : la Belgique à l'honneur
- Publireportage** **26** Henri Tavolieri, la glace dans le sang...
- Concours** **29** Résultats du concours Jacques Saey
- Le monde du chocolat** **30** Verviers et le chocolat
- Fêtes et convivialités** **33** 60^{ème} Fête Nationale le lundi 06.06.2016 à VERVIERS
- Recettes** **34** Les bouchées salées
- Le saviez-vous** **36** Pourquoi ?
- Concours** **37** Trophée Jacques Rouard à Horecatel !
- Communication** **38** Quelques conseils avant de lancer votre blog
- Formation** **39** Invitation
- Économique** **40** Prévoir l'Avenir (sans être madame Soleil !)
- Culture** **43** Poésie, *La Boulangerie*
- Fêtes et convivialités** **44** La Saint Aubert à Tournai, des festivités hautes en couleur !
- Humour** **46**
- 47** Petites annonces

Administration & gestion

Bld Louis Mettwie, 83/42 • B-1080 Bruxelles
Tél. : 02/469.12.22 • Fax : 02/469.21.40
Mail : info@ffrboulpat.be
Compte : BE02 1270 7132 3240

Publicité et petites annonces

Florence de Thier,
florence@2thier.com, 0485 164 9360

Éditeur responsable

A. Denoncin • Grand Place, 4 • 6927 Tellin

Ont collaboré à la rédaction

Fl. de Thier, A. Denoncin, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, A. Szalies, F. Lefranc,
J. Mathias, J.-L. Leroy, G. Xhaufflaire, H. Tavolieri

Impression : Unijep Printing Group, Alleur – **Photos** : Shutterstock.com

Les auteurs des articles sont seuls responsables des opinions exprimées
et publiées même si elles ne sont pas partagées par l'éditeur.
La responsabilité des articles incombe à leurs auteurs.

Ets DENIS sa Denislux sarl

rue de la Pierre Bleue, 1

B-5580 ROCHEFORT

Tél. 0032(84)21.12.43

Fax 0032(84)21.12.38

Quai Vercour, 121

B-4000 LIEGE

Tél. 0032(4)252.28.18

Fax 0032(4)252.10.59

route d'Arlon, 5

L-8399 WINDHOFF CAPELLEN

Tél. 00352 39.94.55

Fax 00352 39.94.58

Matières premières Petit et gros matériel Impression alimentaire Décorations

Une entreprise familiale au service de l'artisan boulanger-pâtissier, du glacier et du chocolatier depuis plus de 50 ans



NEO Mat

Nos batteurs et pétrins de grande qualité à petit prix grâce à l'importation directe du fabricant



CANAMA

Vous cherchez des produits de qualité à prix avantageux, notre gamme Canama est faite pour vous



Hobbyscuit

Nous mettons à disposition du consommateur final notre assortiment de qualité professionnelle, reconditionné en petite quantité



Print Cake

Nous réalisons pour vous l'impression sur support alimentaire de tout motif avec des encres alimentaires.

Pour toute occasion familiale ou professionnelle



IVAN

MACHINES DE BOULANGERIE

Machines occasions pour boulangerie



visitez www.ivanbakkerijmachines.be

pour plus des machines, plus d'informations, les prix et les détails concernant les occasions!



GRAND CHOIX
EN OCCASIONS
dans notre
salle d'exposition

pour info:
www.ivanbakkerijmachines.be

Kleine Monnikenwerf 34-36, 8000 Brugge - België
tél: 050 31 93 43 - fax: 050 31 88 97
info@ivanbakkerijmachines.be

Une cinquantaine de personnes répartie sur trois sites de vente. Dix représentants et une dizaine de camions se déplacent chez vous. Toute l'équipe vous assure un service de haute qualité.



Compte rendu du CA du 16 mars 2016

1 Le rapport du CA du 13 janvier est approuvé à l'unanimité.

2 Correspondance et activités

- L'évolution de l'état de santé de Thierry De Roo.
- L'analyse des rentrées de cotisations.
- La présence des boulangers au Beau Vélo de Ravel.
- Le S.F.M.Q. et l'évolution vers un référentiel de formation.
- La formation Forem en pâtisserie à Epicuris.
- La visite de Monsieur Magnette au centre Epicuris.
- La réception organisée par les « Glaciers de Wallonie » à l'Hôtel de Ville de Liège.
- La plateforme de l'enseignement à Verviers.
- Le salon « C'est wallon, c'est bon ».
- La fête nationale à Verviers le 6 juin.
- La réunion Afsca à Mons.
- Les séances du Jury Central.

3 Apaq-W

- Les inscriptions et l'évolution de la campagne de promotion 2016.

4 Confédération

- L'agrégation au Conseil Supérieur des Indépendants.
- L'analyse des risques en boulangerie.
- Les réductions de sel, sucre et graisses.
- La commission hygiène.
- Les mandats en commissions paritaires.

5 Délégués aux commissions

Fiscal :

- L'intensification de la répression des fraudes.
- Le système de contrôle « Data Mining » pour désigner les entreprises à contrôler.

Social :

- La gestion et les transferts de fonds au Fonds Social.
- L'intervention du Fonds Social en cas de faillite.
- L'autorisation au travail des mineurs dès 4 heures du matin.

Economique :

- La poursuite de l'enregistrement des coûts d'énergie.

6 Bureau et Moniteur

- La lecture du bilan de 2015 et le rapport des vérificateurs aux comptes.
- L'intervention de la Région Wallonne pour le site internet.
- La distribution du *Moniteur*.
- Les articles prévus et les publicités obtenues.

7 Concours

- Le championnat d'Europe de la Pâtisserie.
- Le Trophée Wanet, les inscriptions et les dates prévues.
- Le championnat du Monde de Pâtisserie à Lyon en 2017.
- La prochaine session des « Meilleurs Artisans Glaciers ».

8 Guide d'autocontrôle A.F.S.C.A.

- L'analyse du guide transversal et des modules par secteur.
- La première réaction du laboratoire sur l'analyse des tartes au riz.

9 Divers

- L'uniformisation des cotisations.
- Les coupures de presse sur la boulangerie.

10 Le prochain conseil d'administration se tiendra le lundi 20 juin 2016.

■ H. Léonard

Les aliments

qui nous protègent

Et si le contenu de notre assiette devenait notre meilleur allié santé ? Depuis de nombreuses années, tous les médecins s'accordent sur le rôle clé de l'alimentation pour prévenir et combattre les maladies. Certains aliments se sont ainsi taillé une belle réputation thérapeutique.

Voici quelques aliments qui méritent leur réputation...

Les aliments pour protéger son cœur

Les causes des maladies cardio-vasculaires sont multiples mais heureusement, certaines sont évitables et traitables. L'alimentation en fait partie, surtout dans le domaine de la prévention. Consommer des fruits et légumes constitue probablement l'une des meilleures façons de s'en prémunir, tout comme éviter les gras trans contenus dans les plats préparés.

Une fois encore, les acides gras oméga-3 (saumon, truite, maquereau, flétan, huile et graines de lin, huile et graines de chanvre, huile de colza, noix) jouent un rôle prépondérant dans la préservation du cœur. C'est également le cas des fibres solubles (fruit de la passion, haricots, psyllium, son d'avoine) qui ont la propriété de diminuer les taux de glucose sanguin et de cholestérol, deux facteurs ayant un impact sur le risque de trouble cardio-vasculaire. Il faut également veiller à limiter les apports en sel, et donc éviter l'achat de plats préparés.

Les aliments pour entretenir son cerveau

Saviez-vous que le cerveau était l'organe le plus riche en graisses ? Mais contrairement à celles contenues dans le tissu adipeux, elles ne servent pas de réserve : elles entrent dans la composition des





gaines qui protègent les neurones. On doit notamment cette structure aux acides gras oméga-3, dont les poissons gras en sont l'une des meilleures sources.

Une carence induit d'ailleurs de légers dysfonctionnements neurophysiologiques et affectent notamment les performances cognitives.

Le sélénium contenu dans ce type de poisson serait également capable de prévenir le vieillissement cognitif en prévenant la formation des radicaux libres. Par ailleurs, des études ont montré l'importance des féculents à index glycémique faible (fèves, blé complet, haricots, houmous, lentilles...) pour maintenir les performances intellectuelles sur des temps longs (comme un examen par exemple). Enfin, il ne faut pas lésiner sur les aliments riches en antioxydants (myrtilles, raisins, légumes, thé vert...), surtout quand on sait que le cerveau humain est un organe très gourmand : la dégradation de sa ressource préférée (le sucre) libère de nombreux radicaux libres responsables du vieillissement.

Les aliments pour préserver sa vue

La communauté scientifique l'a prouvé : les aliments riches en lutéine (chou vert frisé, épinards, courges, brocolis, petits pois) participent à prévenir la dégénérescence de la rétine. Outre ses propriétés antioxydantes, ce pigment permet de filtrer la lumière bleue qui agresse les photorécepteurs de l'œil. L'œuf en contient moins que les légumes verts mais celui-ci serait mieux absorbé par l'organisme.

Il faut également compter sur la vitamine A (rétinol) pour optimiser le fonctionnement de l'œil. On en trouve dans les produits animaux (beurre, viande, poisson, œuf) mais aussi dans les carottes, les tomates, les abricots, le potiron ou le melon. Enfin, des carences en vitamine D ont été associées à la myopie et à la DMLA : exposez-vous un minimum au soleil chaque jour (si possible) et misez sur certains de ces aliments : le poisson, le lait de vache, la boisson de soja, la boisson de riz, l'œuf (le jaune)...



Les aliments pour protéger sa peau

La beauté vient de l'intérieur », « nous sommes ce que nous mangeons »... La nutrition et son influence sur la peau ont toujours fasciné à travers les siècles. La recherche a déjà montré l'intérêt des aliments riches en antioxydants, et notamment en caroténoïdes (carottes, potiron, patates douces, mangues et papayes), en tocophérol (huile de tournesol, huile d'amande, noisettes, huile d'olive), en astaxanthine (saumon, truite, crevette, crustacés, micro algues) et en flavonoïdes (fruits et légumes colorés, cacao, soja, thé).

La vitamine C, reconnue unanimement bénéfique pour la peau, est utilisée dans de nombreux produits cosmétiques mais son activité est réduite du fait de sa dégradation très rapide. On la retrouve surtout dans le poivron, la papaye, le kiwi, l'orange et le brocoli. La vitamine A (lait de vache, jaune d'œuf, poissons gras, carotte, potiron), qui doit nécessairement provenir de l'alimentation, et la coenzyme Q10 (poissons gras, foie de viande, grains complets, suppléments), que l'organisme est en mesure de synthétiser, sont également très impliqués dans la santé de la peau.

Les aliments pour réguler sa glycémie



Les aliments qui permettent de réguler la glycémie sont ceux qui ne vont pas provoquer une hausse et une baisse rapide du taux de sucre dans le sang, ce qui se traduit toujours par une hausse précoce de l'appétit. Il faut donc privilégier les aliments dont l'index et la charge glycémique sont faibles voire modérées. C'est le cas principalement des légumes (en dehors du rutabaga, de la citrouille, du navet et du panais), de certains fruits (la cerise, la prune, la pomme, la pêche, la poire, le raisin, le kiwi), des légumineuses, des oléagineux et de certains produits céréaliers, surtout s'ils sont à grains entiers (orge, boulghour, pâtes, riz basmati).

On évitera à l'inverse le pain blanc, les pommes de terre, les sodas et les confiseries. Enfin, il faut savoir que les fibres alimentaires (et les protéines et les lipides, mais dans une moindre mesure) diminuent l'index glycémique : n'hésitez donc pas à consommer des légumineuses, de l'artichaut, des flocons d'avoine complets, ou encore des amandes.

Les aliments pour réduire son cholestérol

L'hypercholestérolémie fait toujours débat au sein de la communauté scientifique. Il n'empêche qu'on ne compte plus les études ayant montré l'association entre les taux élevés de cholestérol total et le risque de troubles cardiovasculaires. Et de façon générale, un taux de cholestérol total élevé est associé à un taux trop haut de mauvais cholestérol (LDL), tandis que celui du bon cholestérol est normal ou trop bas. Il est possible d'ajuster son alimentation pour tenter de faire redescendre ce taux.

Évitez tout d'abord les gras trans industriels (plats préparés, biscuits, croissants, gâteaux...) et les aliments riches en cholestérol (viandes grasses, produits laitiers, jaunes d'œufs, crevettes, abats) au profit des sources de gras mono insaturés (huile d'olive, huile de colza, amandes, noisettes, avocat). Augmentez également votre apport en fibres solubles (psyllium, son d'avoine, mangue, artichaut, haricots, pamplemousse) : elles se lient au cholestérol dans l'intestin, empêchant son absorption, et en limitent la production par le foie. Enfin, les produits à base de soja contribueraient à faire baisser modestement le taux de mauvais cholestérol (LDL).

Les aliments pour renforcer son immunité

Pour activer des globules blancs et fabriquer des anticorps, certains nutriments sont indispensables. La quasi-totalité des signaux permettant la synthèse des anticorps nécessitent la présence de zinc (huîtres, coquillages, fruits de mer, poissons, viandes, œufs, champignons shiitakes, légumineuses). Et si la quantité de zinc n'est pas optimale, la réponse immunitaire ne sera pas à la hauteur de la demande, en l'occurrence bloquer l'attaque de l'organisme. Or, plus de 80 % de la population occidentale ne recevrait pas l'apport quotidien recommandé (15 mg).

La vitamine E (huile de tournesol, huile d'amande, noisettes, huile d'olive) est également considérée comme l'un des meilleurs nutriments pour améliorer la fonction immunitaire. Enfin, les probiotiques (yaourt, fromage, miso, tempeh) pourraient jouer un rôle de modulateur dans la fonction immunitaire tandis que les acides gras oméga-3 (saumon, hareng, morue, huile de lin, graines de chia) auraient des propriétés anti-inflammatoires.



Les aliments pour améliorer son bien-être

Il est maintenant clairement établi que l'alimentation peut avoir un impact sur le bien-être. Il a d'abord été démontré qu'un régime alimentaire contenant de nombreux aliments transformés (saucisses, charcuteries, tartes, pâtisseries, céréales raffinées) et riche en produits laitiers gras était associé à une prévalence accrue de symptômes dépressifs. À l'inverse, la consommation d'aliments complets influencerait les concentrations de monoamines, qui jouent un rôle dans la régulation des émotions. Une déficience en vitamine B9 (abats de volailles, foie de veau, légumineuses, épinards, asperges, graines de lin, brocolis) peut nuire à la méthylation dans le système nerveux central, qui est nécessaire pour produire certains neurotransmetteurs impliqués dans la régulation de l'humeur.

Les acides gras oméga-3 (saumon, hareng, morue, huile de lin, graines de chia) seraient quant à eux inversement reliés à la présence de symptômes dépressifs, tandis que les aliments riches en tryptophane, essentiels à la synthèse de l'hormone du bonheur (la sérotonine) pourraient améliorer le bien-être. Parmi eux, on compte notamment le fromage, le lait, les œufs, le poisson, le poulet, les noix, les arachides, les graines de sésame et le soja (tofu). Les fruits tels que les kiwis, bananes plantains, bananes, cerises, ananas, tomates et les prunes contiennent même directement de la sérotonine.

Les aliments pour bien dormir

Bien qu'il existe de nombreux autres facteurs influents, le sommeil et l'alimentation sont intimement liés. On sait notamment que la sérotonine, une hormone sécrétée par l'organisme, régule l'endormissement et l'entrée dans les différentes phases du sommeil. Or, cette sécrétion dépend de la concentration sanguine de tryptophane que l'on retrouve dans de nombreux aliments. Malheureusement, la plupart d'entre eux contiennent beaucoup de protéines, ce qui nuit au contraire au sommeil en favorisant l'insomnie.



Les graines de citrouille et le lactosérum sont un bon compromis : ils affichent une concentration élevée en tryptophanes par rapport aux autres acides aminés. Il existe également un lien positif entre le taux de sérotonine et le taux d'acides gras oméga-3 (saumon, truite, maquereau, flétan, huile et graines de lin, huile et graines de chanvre, huile de colza, noix). Enfin, on évitera absolument les aliments caféinés et les boissons alcoolisées.

Les aliments pour retrouver de l'énergie

Le magnésium joue un rôle essentiel dans la production d'énergie : sans lui, on ne pourrait pas passer des calories ingérées à l'ATP, autrement dit, à l'énergie. Or, nombreux sont les occidentaux à ne pas couvrir les besoins essentiels en ce minéral. On le retrouve dans les céréales complètes ou semi-complètes, dans les légumineuses, le soja, les oléagineux et les fruits de mer. La transformation des produits (le raffinage notamment), de même que la cuisson à l'eau des aliments, enlève malheureusement la majeure partie des minéraux.

Le fer (viandes rouges, abats, mollusques, légumes verts, légumineuses, pains et céréales à grains entiers, quinoa, graines de courge) est également important car il contribue à la production de sérotonine qui régule l'humeur et l'appétit. Enfin, une consommation de caféine (café, thé, chocolat), lorsqu'elle est modérée, stimule le système nerveux central et améliore la vigilance mentale.



SALON

Rideau sur la 50^{ème} édition du

Salon HORECATEL

ET SON PALAIS GASTRONOMIE

Le Salon HORECATEL a fermé ses portes le mercredi 09 mars sur un bilan plus que positif. Au fil des allées du WEX et devant les deux Master Stage, la foule était bien présente à l'occasion du 50^{ème} anniversaire du Salon Horecatel. **35.672 visiteurs** ont rencontré durant ces 4 jours les quelque 420 exposants venus présenter leurs dernières nouveautés et témoigner de la dynamique des secteurs de l'Horeca, de la Gastronomie et des Collectivités.

Cette 50^{ème} édition s'est aussi terminée en beauté avec la visite du Premier Ministre Charles Michel, accompagné du Ministre fédéral Willy Borsus. Durant plus de trois heures, ils ont pris le temps de s'entretenir avec

les nombreux professionnels du secteur de l'Horeca et ils n'ont certainement pas manqué de leur rappeler les récentes mesures de soutien prises par le Gouvernement à leur égard. Ils sont également allés à la rencontre des seize jeunes candidats engagés dans les épreuves de sélection « Cuisine et Salle » organisées par WorldSkills Belgium en vue du Championnat européen des Métiers qui se tiendra cet été à Gothenburg en Suède.

Cette visite constitue une belle marque d'attention du Gouvernement fédéral à l'égard des organisateurs du Salon, qui fêtaient cette année leur 50^{ème} anniversaire, mais aussi à l'égard de toute la profession.

Rendez-vous est d'ores et déjà fixé pour 2017, du 12 au 15 mars.





Lauréats des Prix Innovation 2016

Une présence sur un salon, c'est l'occasion de présenter ses toutes dernières nouveautés aux visiteurs. Cette année, 26 entreprises exposantes à Horecatel se sont portées candidates aux Prix Innovation 2016 dans les 2 catégories suivantes : Food et Non Food. Pour juger ces candidatures, nous avons fait appel à un jury composé de journalistes issus de la presse professionnelle (Horeca Journal, Horeca Magazine, Horeca Revue, Café & Bistro, Gastronomica, Dolce, Horeca Attitude, FoodServices) et à notre Ambassadeur, Sang Hoon Degeimbre.

Catégorie FOOD

1^{er} : Gran'Olivia, Gran'Tapas pour les dips de légumes de betterave, de courge, de carotte et de concombre

Créés et produits en Belgique, ces dips de légumes offrent une nouvelle façon de consommer des légumes. Ils contiennent peu d'acides gras saturés.

2^{ème} : Eurovanille, pour la vanille prête à infuser

Chaque emballage contient un sachet biodégradable (semblable aux sachets de thé) qui comporte des gousses de vanille pré broyées et rigoureusement sélectionnées pour leurs arômes. La vanille est directement prête à infuser dans des préparations telles que la crème pâtissière ou la crème anglaise.

3^{ème} : Purchanvre, pour son huile et ses graines de chanvre

Huile et graines de chanvre diététiques et digestes, issues de l'agriculture biologique wallonne. Riches en protéines complètes et en acides gras essentiels, elles sont également sans gluten. Ces graines sont idéales pour les régimes protéinés.

Catégorie NON FOOD

1^{er} : Les Courtiers Vinicoles pour le Coravin

Cet objet permet de déguster du vin sans devoir ouvrir la bouteille, grâce à une aiguille transperçant le liège. Il permet ainsi de conserver le vin pendant plusieurs semaines grâce au gaz Argon.

2^{ème} : Effigies Multiconsult, pour le Beerjet

Appareil permettant de servir jusqu'à 6 bières en même temps, allant de 0,2 à 1L. Il existe en version fixe (stades, salles de concerts...) et en version mobile (festivals,...). Simple et rapide d'utilisation, il permet aussi d'économiser du personnel.

3^{ème} : Rihon Grande Cuisine pour le four CB - Leonardo

Concept de polycuiseur à infrarouges modulés, ce qui ne nécessite pas de réglage de température (pas de préchauffage ni refroidissement). L'aliment absorbe les infrarouges et chauffe par lui-même, offrant une cuisson uniforme et saine. Ce four propose 3 types de cuisson : lente, normale ou maximale.



Les lauréats Food : avec Bart Tommelein, Secrétaire d'Etat, René Collin, Ministre wallon et Gabriel Catania, Administrateur délégué de Wallonie Expo S.a.



Les lauréats non food : 2 des 3 lauréats avec Willy Borsus, Ministre fédéral, René Collin Ministre wallon et Gabriel Catania, Administrateur délégué Wallonie Expo S.A.

Lauréats des différents concours

Dimanche 06 mars

Concours de recettes de produits wallons organisé par l'Apaq-W autour du thème : l'œuf mis en évidence dans un plat 100% wallon.

1^{er} Prix : Benjamin STUBBE

Le Sanglier des Ardennes, à Durbuy.

Intitulé de la recette : *Œufs de cane farcis à la noix de Durbuy, Pain perdu de Sarté, Légumes pickles, œufs de caille troubler et sauce au vin bien de chez nous.*

2^{ème} Prix : Luca TEZZA

Ecole Hôtelière Provinciale de Namur.

Intitulé de la recette : *Œufs de caille 63°C, cuits au chou rouge, Jaunes d'œufs pommade fumé, Meringue au chou rouge, Carottes farcies à la volaille et épices, Oignons caramélisés, Emulsion ferme au lard fumé et salé, Poudre de lard et oignons frits, Huile verte ail des ours.*

3^{ème} Prix : Mathieu VANDE VELDE

Ecole Hôtelière Provinciale de Namur.

Intitulé de la recette : *Œuf croustillant au cœur coulant, Crème de boudin noir à la Grisette, Raviole de blanc d'œuf céleri rave pomme Granny Smith, Chips de jambon d'Ardennes, Pommes de terre farcies et confites à la Grisette.*

Lundi 07 mars

Concours de gastronomie WexProCup

Ce concours de gastronomie est réservé aux jeunes de moins de 30 ans qui travaillent dans un restaurant coté au guide Gault&Millau. **Les 4 finalistes devaient réaliser en 2H30 une entrée et un plat, avec pour ce dernier, un produit imposé : le lard.**



Le jury et les 4 finalistes du concours WexProCup avec au centre, Mathieu Morvan, lauréat 2016.

Le jury, composé de nombreux chefs issus du collectif Generation W, dont Sang-Hoon Degeimbre, chef de l'Air du temps et Ambassadeur 2016, était présidé cette année par René Mathieu, de la Distillerie à Bourglinster (Luxembourg).

1^{er} : **Mathieu Morvan**, *La Cristallerie* à Luxembourg-ville

2^{ème} : **Kevin Perlot**, *L'air du temps* à Liernu

3^{ème} : **Nicolas Herman**, *Wine & More* à Erpent

4^{ème} : **Prescilie Pauwels**, *Au gré du ven* à Seneffe

Mardi 08 mars

Trophée Jacques Rouard

Concours dédié aux jeunes pâtissiers organisé par Passion Pâtisserie. Véritables orfèvres, ils ont réalisé des superbes pièces montées en sucre et en chocolat autour du thème « 50 ans de gastronomie » laissant libre cours à leur talent d'artistes chocolatiers.

Tout l'après-midi, ils ont travaillé face au public et face au jury emmené par Jean-Yves Wilmot, Président de Passion Pâtisserie et Dimitri Salmon, Président du Trophée Jacques Rouard.

La remise des prix s'est déroulée en présence du Ministre fédéral Willy Borsus, en charge en outre des Classes moyennes, des Indépendants et des PME.

1^{er} : **Shinichi Asaba**, *Pâtisserie-chocolaterie Yasushi Sasaki*, à Woluwé-Saint-Pierre

2^{ème} : **Florian Crugnola**, *Steffen Traiteur*, à Steinfort (Luxembourg)

3^{ème} : **Adrien Janssens**, *Pâtisserie Wilmot*, à Mettet



Shinichi Asaba, Pâtisserie-chocolaterie Yasushi Sasaki, et sa pièce montée sur le thème de 50 ans de gastronomie.

Dernières news et photos à découvrir sur le site www.horecatel.be



TOTAL
COMMITTED TO BETTER ENERGY

Vous fournir l'énergie, notre pain quotidien...



Total, votre partenaire multi-énergie.

En tant que membre de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie, bénéficiez d'avantages exclusifs sur l'offre gaz, électricité, mazout et carburants.

ÉCONOMISEZ JUSQU'À :

15%

sur votre facture
gaz et électricité

30€

HTVA/1.000L
de mazout

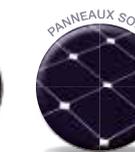
8c€

ttc/L sur votre
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

Gaz et électricité | Mazout | Cartes carburant | Pellets

yourenergy@total.com | Tél.: 02 224 96 00 | www.totalcards-adhesion.be (code promo: BENERGY)



La loi de l'attraction,

c'est quoi ?

Il est clair que certaines personnes ont vécu des malheurs affreux, inattendus et non mérités. Et d'autres semblent avoir une chance incroyable, parfois indécente. Il n'y a pas que des personnes chanceuses et d'autres malchanceuses. Il y a des personnes qui savent attirer la chance et d'autres qui font tout, inconsciemment, pour l'éloigner !

Pour vivre heureux, il faut savoir qu'il faut commencer par changer sa façon de voir les choses. Si on pense et on parle de façon négative, on attire les choses et les situations négatives ! Alors, pour être prêt à recevoir l'abondance de toutes sortes, il faut y croire et le répéter mentalement et verbalement à soi-même tous les jours. C'est vous qui décidez de ce que vous recevrez ! En vous disant que vous avez déjà l'amour, même si vous êtes seul, votre attitude va devenir positive, et vous attirerez l'amour. En vous répétant, à vous-même, que vous êtes loin du besoin, même si vous êtes fauché, vous finirez par attirer l'abondance matérielle naturellement ! La Loi de l'Attraction fonctionne sur le principe que toute énergie attire des énergies similaires. Le négatif attire le négatif et le positif attire le positif ; c'est la loi de l'Univers ! Sachez que notre

esprit subconscient est programmé par nos pensées. Chaque pensée que vous avez est une forme d'énergie qui émet une vibration, un signal, et qui attire un signal d'un même taux vibratoire, sur une même fréquence ; et cela de la même façon qu'un aimant attire le métal !

Ainsi, si vos pensées restent bloquées sur le fait que vous n'avez pas réalisé un souhait ou un désir, la loi d'attraction sera cohérente avec cette image d'échec ; et vous n'arriverez jamais à atteindre vos buts quel que soient vos efforts.

Pour changer votre attitude négative et pour se préparer au succès à tous les niveaux, il faut d'abord utiliser un langage intérieur constructif.

Attention, ce qu'on se répète doit respecter la formulation positive du discours. Par exemple : au lieu de dire « je ne suis pas fatigué » ; il faut dire « je suis en bonne santé ». Il faut formuler notre discours même envers nos enfants d'une façon positive. Par exemple : au lieu de dire à son enfant « tu ne mets pas le désordre dans la chambre » ; on dit « tu preserves l'ordre dans la chambre ».

Tout, ou presque tout ce qui arrive dans notre vie, est attiré par nous !



IMPOSSIBLE



Regardez les gens qui réussissent autours de vous ; ce sont les personnes qui accordent le plus de place au rêve dans leur vie ! Donc, si cette négativité est tellement ancrée en vous que vous ne le remarquez pas, comment pouvez-vous être sûr que vous ne perpétuez pas cette négativité ? Voici un petit questionnaire d'évaluation du niveau d'énergie négative en vous. Si vous répondez oui à l'une des questions c'est que vous avez de l'énergie négative à un certain degré :

- Vous plaignez-vous ? Tout le temps ou juste parfois ?
- Parlez-vous plus souvent de ce qui ne va pas dans le monde que ce qui va ?
- Est-ce que vous critiquez ? Tout le temps ou juste certaines personnes ?
- Etes-vous attiré par les drames et les catastrophe ?
- Est-ce que vous vous blâmez ?
- Croyez-vous que vous n'avez aucun contrôle sur la plupart de vos résultats ?
- Vous sentez-vous comme une victime ?
- Êtes-vous reconnaissant pour ce qui est ou serez-vous reconnaissant quand les choses commenceront enfin à aller bien pour vous ? Vous sentez-vous comme les choses qui se passent pour vous ? Ou pensez-vous qu'elles se produisent à travers vous ?

Pour effacer l'énergie négative, adoptez ce processus en 3 étapes :

1 Prenez les choses en main ! Le Dalaï Lama affirme : « Tant que vous pensez que tout est la faute des autres, vous souffrez. Quand vous réalisez que tout prend naissance en vous, vous pouvez alors cheminer vers la paix et la joie. ».

2 Surmontez le conditionnement du passé, pensez intuitivement avec votre âme au lieu de la « réalité » ! Créez votre propre réalité, une nouvelle réalité désirée dans votre imagination et manifestez la dans le monde extérieur. Faites place au rêve ; et fermez tous les jours dix minutes vos paupières pour méditer et imaginer des scènes concrétisant dans votre esprit les situations dans lesquelles vous voulez être.

3 Remplacez les pensées négatives par des pensées positives ! Vous devrez vous rattraper quand vous parlerez de négativité, et devrez changez immédiatement de discours interne et verbal. Au lieu de penser à :



- ✗ La peur que je ne puisse pas le faire
- ✗ La peur que ça ne marche pas
- ✗ La peur que cela soit impossible
- ✗ La peur que ce ne soit pas pour moi
- ✗ La peur que je sois toujours malchanceux
- ✗ La peur que je ne gagne jamais
- ✗ La peur que l'autre progresse et moi pas
- ✗ La peur qu'il ou elle me soit infidèle...

Pensez plutôt :



- ✓ La certitude que je réussisse
- ✓ La certitude que cela marche
- ✓ La certitude cela soit possible
- ✓ La certitude que cela soit parfaitement fait pour moi
- ✓ La certitude que je sois toujours chanceux
- ✓ La certitude que je gagne toujours
- ✓ La certitude que je progresse comme l'autre sinon mieux
- ✓ La certitude qu'il ou elle me soit toujours fidèle...

La vie est belle mais seulement quand on y croit !!! Vous n'avez pas besoin de coach de développement personnel pour y arriver ; vous êtes votre propre coach... Vous êtes le seul et le premier responsable de votre destinée. Programmez votre cerveau et votre esprit au bonheur et vous serez heureux !

REMARQUE IMPORTANTE : se parler à soi-même ne veut pas dire qu'on se dit « je rêve d'être heureux » ou se dire « je ne veux plus être malheureux » mais bien « je suis heureux ». MEME QUAND ON NE L'EST PAS ENCORE.

Conclusion

En ayant une attitude positive et généreuse, vous attirerez le positif, l'amitié, et l'amour des autres. En effectuant un travail quotidien sur les aspects positifs de la vie, vous serez transformé et le positif deviendra une réalité concrète.

La Loi de l'Attraction fonctionne sur le principe que toute énergie attire des énergies similaires. Le négatif attire le négatif et le positif attire le positif. L'Univers capte notre esprit subconscient, et nous recevons des expériences de vie en adéquation avec ce nous pensons.

Chaque pensée que vous avez est une forme d'énergie qui émet une vibration, un signal, et qui attire un signal d'un même taux vibratoire, sur une même fréquence. Vos pensées représentent une requête, un message envoyé à la vie, et elles deviennent un point d'ancrage énergétique. C'est cela la Loi d'attraction, l'une des lois les plus puissantes de l'Univers.

De la même façon qu'un aimant attire le métal, votre esprit attire à vous ce à quoi vous pensez. Ce sont vos pensées et votre état d'esprit qui créent le monde qui vous entoure grâce aux images que vous entretenez dans votre esprit.

■ Fl. de Thier

La prévention

des risques professionnels des boulangers

Les principaux risques professionnels auxquels les boulangers sont exposés concernent les poussières de farine qui sont facilement inhalables et sont responsables d'allergies respiratoires, le port et la manipulation fréquents de charges lourdes ainsi que certains gestes ou postures qui peuvent entraîner des troubles musculo-squelettiques, l'utilisation de nombreuses machines pouvant provoquer des brûlures, coupures..., les dangers liés à la chaleur des fours enfin les chutes sur des sols rendus glissants par les poussières de farine.

Les contraintes organisationnelles dans les métiers de la boulangerie (travail de nuit, travail isolé) peuvent venir majorer la gravité de ces risques, et y ajouter des contraintes et facteurs de stress.

Les principaux risques professionnels des boulangers

Les risques allergiques

Les farines ou les substances ajoutées au cours de la fabrication du pain (levures, enzymes...) ou les parasites (acariens...) ou

micro-organismes (moisissures...) omniprésents dans les boulangeries peuvent être responsables de fréquentes réactions allergiques.

Le risque de farinose, fait actuellement l'objet de l'attention particulière des instances européennes et de l'AFSCA. L'exposition aux poussières de farine est particulièrement nocive pour les voies respiratoires, car la farine est une substance très volatile et les particules en suspension sont aisément inhalées, pénétrant jusqu'aux alvéoles pulmonaires : les maladies allergiques induites sont l'asthme, épisodes successifs où le rejet de l'air est difficile et pénible, et la rhinite avec éternuements, écoulement nasal, larmolements, picotements laryngés, avec

souvent surinfection provoquant des sinusites.

De façon moins fréquente, le contact avec de la farine, des levures peut provoquer une réaction allergique de la peau sous forme d'un eczéma.

Une allergie professionnelle peut conduire à une inaptitude et un reclassement, à l'abandon du métier de boulanger, ce qui représente un préjudice professionnel lourd qui aurait pu être évité par des mesures et le respect de gestes de prévention.

Les risques musculo-squelettiques

De nombreux troubles musculo-squelettiques (tendinites, lombalgies, cervicalgies...) concernant



principalement le dos, le cou, les épaules, les coudes et les poignets, sont liés aux gestes et postures contraignants du métier de boulanger, comme la manutention des sacs de farine, l'alimentation et le dépotage du pétrin, le pesage des pâtons, les différents travaux sur plans de travail et manutentions devant le four ...

Les risques physiques accidentels

Les nombreuses machines et outils spécifiques (pour découper ou étaler,...) et les locaux de travail des boulangeries sont à l'origine de fréquentes possibilités de blessures par suite de coupures, brûlures ou chutes.

De par ses activités de cuisson, la boulangerie est particulièrement exposée aux températures élevées dues à la chaleur des fours et aux risques de brûlures.

Les revêtements de sol couverts de poussières de farine rendus souvent glissants ou des sols mal entretenus, irréguliers ou encombrés risquent de provoquer des glissades, faux pas, pertes d'équilibre qui peuvent occasionner des lésions cutanées et/ou ostéo-articulaires (foulure, entorse, contusions et plaies, fracture).

Les risques organisationnels

Le boulanger a des exigences horaires particulières puisqu'il débute le travail de nuit (avant 6 heures du matin) et travaille

les week-end et jours fériés, et se trouve parfois seul dans la boulangerie.

Le travail isolé aggrave la dangerosité de l'activité puisque le boulanger ne dispose pas de possibilité de recours en cas d'aléas, d'accident ou de malaise, ou bien qu'il adopte des réactions inadaptées à une situation imprévue du seul fait de ne pouvoir se faire aider ou consulter des collègues.



Quant au travail de nuit, la perturbation des rythmes du sommeil peut entraîner de nombreux troubles somatiques (surtout digestifs et majoration du risque cardiovasculaire), psychologiques (stress, risque accru de pathologie dépressive, addictions à l'alcool ou aux drogues...), des problèmes psychosociaux et familiaux liés au mode de vie et une survenue d'accidents accrue due à la somnolence et au manque de vigilance induit, lié à l'augmentation du temps de réaction aux aléas.

Enfin, la violence externe (par un client ou un tiers) sous forme d'agression verbale ou physique est favorisée par le travail isolé

et/ou très matinal (souvent pas de témoin et /ou de possible recours à autrui) et peut avoir des répercussions sur la santé physique ou psychique, ceci quelle que soit la gravité de l'atteinte physique, et provoquer de profondes altérations psychologiques dans le cas d'agressions ou de craintes répétitives.

Les autres risques

Les risques dentaires

L'environnement de travail du boulanger-pâtissier et ses gestes professionnels sont cariogènes.

En effet, les sucres utilisés pour les fabrications sont sources de caries, notamment le sucre glace et se trouvent sous forme de poussières volatiles ou de vapeurs issues de la cuisson dans l'air du local de travail.

Certains gestes professionnels peuvent favoriser les caries, tout particulièrement le tamisage du sucre glace, mais également le goûter fréquent des préparations sucrées et le grignotage qui maintiennent en permanence l'acidité buccale.

Les risques d'incendie et d'électrisation

L'utilisation de gaz, d'installations électriques anciennes, entraîne un risque d'incendie et d'électrisation élevé en boulangerie.

Les risques d'hyperhidration et de déshydratation, liés à l'exposition à la forte chaleur du fournil.

Les mesures de prévention des risques professionnels des boulangers

Voici quelques mesures de prévention.



Diminuer les émissions et l'exposition aux poussières de farines

Il s'agit d'une prévention primaire, en réduisant la cause allergique, la présence de poussières de farine, dans l'air ou sur le sol ou les plans de travail, par adoption de bonnes pratiques de manipulation ou captage et ventilation adaptés. Si cette diminution des émissions est insuffisante, on doit s'en protéger par des équipements de protection individuels comme les masques respiratoires ou les gants afin de prévenir une maladie telle que l'asthme ou l'eczéma professionnel.

Les précautions de manipulation de farine doivent être respectées tout au long des différentes étapes de fabrication du pain ou des pâtisseries, et lors du nettoyage du fournil pour éviter un dégagement important de poussières.

Cela passe par :

- De bons choix de machines ou équipements du local : utilisation d'un pétrin équipé d'un capot, d'une diviseuse anti-projection de farine avec un bac collecteur évitant la chute de farine sur le sol, façonneuse à farineur automatique, installation

d'aérations efficaces (hottes aspirantes) et de systèmes de captage localisé des poussières.

- De bons choix de farine : les farines à faible dégagement de poussières, qui sont constituées de grosses particules de farine, ou enrobées d'huile végétale, émettent peu de poussières fines.
- De bons gestes professionnels : ne pas secouer un sac pour vider la farine, ni le plier ou le rouler sans précaution, démarrer le pétrin à petite vitesse, pas de saupoudrages à la volée, ne pas utiliser de balayette pour nettoyer le plan de travail ni de soufflette ni de balai pour le sol qui dispersent les poussières, et adopter des chiffons humides et un aspirateur adapté à la boulangerie professionnelle à filtre absolu, fleurage au tamis sur un caisson de captage avec utilisation du minimum de farine, nettoyage régulier des locaux pour limiter la présence de farine et de micro-organismes et de parasites.

Malgré ces précautions, il est utile de porter un masque de protection anti-poussière lors des opérations les plus génératrices de poussières de farine (remplissage du pétrin, fleurage, nettoyage du silo et des sols).

Utiliser des aides à la manutention et des postes de travail ergonomiques

Des aides mécaniques à la manutention (diable, chariot, monte-charge...) doivent être disponibles lors du transfert des sacs de farine (de 25 kg préférable à 50 kg) et pour la manipulation des planches. Par ailleurs, l'utilisation d'une balancelle ou repose-pâtons réduit la nécessité de manipuler des planches. L'opération de dépotage peut être supprimée en utilisant des pétrins basculables.

Il convient d'adapter la hauteur du plan de travail pour maintenir le dos droit, de disposer de tables à plateaux réglables.

Respecter de bonnes conditions d'hygiène

Se rincer la bouche régulièrement, goûter les préparations sucrées très parcimonieusement, éviter le grignotage, boire régulièrement de l'eau, sont des mesures de prévention contre les caries du boulanger au travail.

Les vêtements de travail ne doivent pas être secoués pour ôter la farine, doivent être lavés souvent, et rangés à part des habits privés (vestiaires à deux casiers séparés).

Veiller à l'entretien des sols

Pour la prévention des risques de chute de plain-pied, des revêtements de sol antidérapants doivent être privilégiés, les inégalités de surfaces (trous, carreaux manquants...) et/ou obstacles doivent être soit supprimés soit clairement signalés, notamment dans



les lieux de passage, les sols doivent être nettoyés régulièrement afin d'éliminer la présence de farine et tout produit accidentellement répandu, lors d'une fuite ou déversement, immédiatement épongé.

La prévention des chutes passe aussi par le choix de chaussures de sécurité antidérapantes.

Réduire les facteurs de stress

Les effets du surmenage lié aux horaires très matinaux et aux craintes liées au travail isolé peuvent être réduits par l'adoption de mesures individuelles et organisationnelles :

- Mesures individuelles : faire une sieste en fin de journée de travail pour contrôler le manque de sommeil, éviter une surconsommation de thé ou de café pour rester éveillé, pas de médicament pour dormir, faire des pauses régulièrement.



- Mesures organisationnelles : la durée de travail quotidienne doit être respectée et les surcroûts d'activité doivent être gérés par des renforts ponctuels et non par une surcharge.

Enfin, la prévention passe par une organisation du travail qui permet de réduire ou d'éliminer les situations de travail isolé la nuit, puis mettre en œuvre des moyens et la procédure d'alerte et de secours d'alerte.

Utiliser des machines et installations électriques conformes

- Il convient de veiller à la conformité des machines : chaque machine doit être munie d'un dispositif d'arrêt d'urgence clairement identifiable (coup de poing, interrupteur de sécurité) permettant d'éviter les situations dangereuses en train de se produire, de moyens de protection mécaniques (écrans de protection et de sécurité, capotage de protection de machines).
- L'installation électrique doit être conforme aux normes de sécurité électrique, en particulier, la bonne mise à la terre de toutes les installations métalliques doit

être contrôlée, les prises défectueuses remplacées... ce qui est d'autant plus important que le travail s'effectue dans une atmosphère ou avec des mains humides.

- L'état, la conformité aux normes et la vérification régulière des installations est un préalable indispensable, puis viennent la mise en œuvre des dispositifs de protection (alarme, détecteur d'incendie, désenfumage, extincteurs en nombre suffisant, accessibles et vérifiés régulièrement, issue de secours aisément accessible).



Former et surveiller médicalement le personnel

- La formation en prévention vise à prévenir les risques liés aux manutentions manuelles. Il s'agit d'apprendre les bonnes postures de travail, les positions articulaires adéquates, en appliquant les principes de base de sécurité physique et d'économie d'effort.
- Les boulangers travaillant de nuit sont soumis à une surveillance médicale renforcée.
- La visite médicale doit en particulier rechercher les symptômes ORL et respiratoires, et orienter le boulanger vers des examens complémentaires en cas de suspicion d'un terrain allergique à la farine.

La prévention en bref

Des moyens de prévention permettent aisément de réduire les risques du métier de boulanger :

- ✓ réduire les poussières de farine au fournil ;
- ✓ diminuer les efforts de manutention par des aides mécaniques à la manipulation et des postes de travail et machines ergonomiques ;
- ✓ limiter les chutes par des revêtements de sol antidérapants et régulièrement nettoyés ;
- ✓ s'équiper de moyens de protection individuels (masques, chaussures, vêtements et gants de sécurité).

Réclamation fiscale,

mode d'emploi

Une réclamation doit être écrite

Mais pas nécessairement signée, explique l'Administration fiscale dans une longue circulaire consacrée aux conditions de forme et de délai des réclamations.

Se rangeant à l'avis de la Cour de cassation, l'Administration admet désormais qu'une réclamation ne doit pas nécessairement être signée « pour autant qu'il ressorte avec certitude de la réclamation que celle-ci émane bien du contribuable, qu'elle est motivée et a été introduite dans les délais légaux ».

Cette certitude ne pourra évidemment être que le fruit d'une appréciation de fait. Ne plus exiger qu'un écrit soit signé ouvre toute grande la porte à d'autres moyens de réclamation plus modernes qu'un courrier envoyé par la Poste.

Tels, la télécopie ou le courriel. Une réclamation envoyée de cette manière, précise la circulaire, sera recevable « si elle a été envoyée au conseiller général – directeur régional compétent » c'est-à-dire, soit à l'adresse e-mail de l'autorité compétente, soit à son numéro de télécopie.

Pour en savoir plus, voir le texte de la Circulaire AGFisc N° 5/2016 (n° Ci.704.063) dd. 03.02.2016 sur le site <http://ccff02.minfin.fgov.be>.

Conciliation fiscale dès le départ

Dans un litige, les émotions l'emportent souvent. On s'entête, on procède.

Cela coûte beaucoup d'énergie et d'argent alors qu'il serait peut-être plus simple de rechercher une solution acceptable par les deux parties.

C'est la conciliation qui présente l'avantage d'offrir une situation gagnant-gagnant alors que la confrontation judiciaire crée automatiquement un perdant.

En matière fiscale aussi le procédé existe : en 2014, plus de 3.500 demandes ont été introduites.

Leur nombre augmente de plus de 10% par an et pourrait grandir encore si le champ ouvert à la conciliation en matière fiscale se trouvait élargi.

Actuellement, ce service n'est compétent que pour les litiges relatifs à la perception des impôts ou le recouvrement de ceux-ci.

Partant du principe qu'il vaut mieux se mettre d'accord au départ plutôt qu'à l'arrivée, les élus de DÉFI proposent que les contribuables puissent introduire une demande de conciliation dès la phase de taxation ou d'établissement de l'impôt.

Voici un résumé de la PROPOSITION DE LOI modifiant le Code des impôts sur les revenus 1992, visant à étendre les compétences du service de conciliation fiscale (déposée par M. Olivier Maingain et Mme Véronique Caprasse) :

Tout contribuable peut introduire, en cas de litige administratif avec l'administration, une demande de conciliation auprès du service de conciliation fiscale. Cependant, la demande de conciliation fiscale ne sera examinée que si une réclamation a été préalablement introduite auprès de l'administration fiscale.

La présente proposition de loi tend à étendre les compétences du service de conciliation fiscale afin de permettre au contribuable de pouvoir introduire, en cas de désaccord avec l'administration fiscale, une demande de conciliation durant la phase d'établissement de l'impôt.

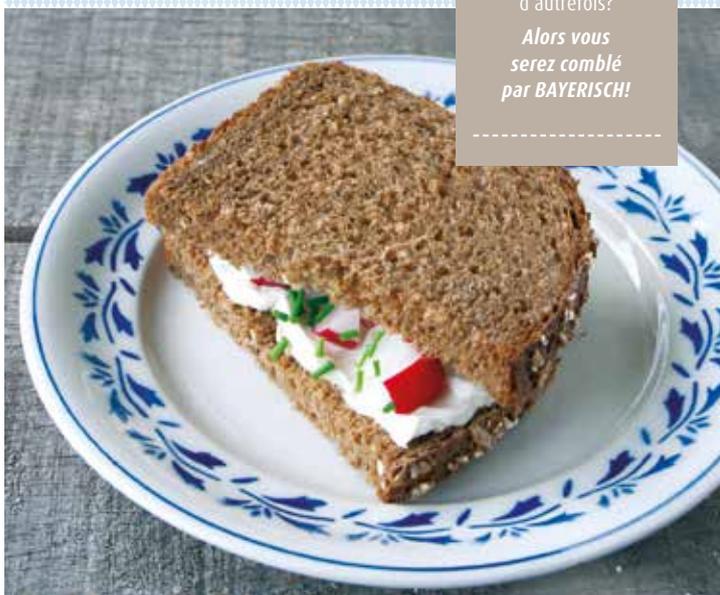
- Pour ceux qui veulent en savoir beaucoup plus, vous pouvez aller sur le lien

<http://www.lachambre.be/FLWB/PDF/54/1659/54K1659001.pdf>

REX
Bayerisch

Etes-vous fan
d'une tartine riche
et délicieuse
au goût
d'autrefois?

Alors vous
serez comblé
par BAYERISCH!



www.ireks.be


IREKS

Beco[®]

POLYESTER & INOX
Résiste à
la Rouille et la Corrosion

Murs - Plafonds - Portes - Plinthes de Protection
Fournis et/ou Placés



PANELCO sprl

Tél. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • info@becopanel.be

www.becopanel.be



“Qualité sur mesure
fait maison”

- complètement fabriqué par nous-même
- machines standards et sur mesures
- réalisés avec des matériaux de haute qualité
- pour chaque endroit, nous trouvons une solution
- ...

Aménagements de magasins

Peeters
bvba
Bakkerij installaties • Installations boulangeries

Industrieweg 8, 3620 Lanaken
Tél. +32-89-73 14 21 - Fax +32-89-73 19 50
www.peeters-bvba.be
e-mail: info@peeters-bvba.be

PROMOTION



Journée Européenne de la

Glace Artisanale

le 24 mars : la Belgique à l'honneur



C'est lors de l'apéritif dinatoire le 8 mars à Liège, offert par l'Association Royale des Artisans Glaciers Francophones, que fut présentée « La Journée Européenne de la Glace Artisanale ». Très bonne ambiance, délicieux zakouskis et bien sûr, en guise de dessert, une délicieuse glace proposée par Monsieur Tavolieri, Président de l'Association.



En date du 5 juillet 2012, la Confédération des Associations des Artisans Glaciers de la Communauté Européenne (ART GLACE) a obtenu du parlement Européen à Strasbourg, par le vote de 387 députés, l'instauration de la journée européenne de la glace artisanale, le 24 mars.

La première journée a eu lieu le 24 mars 2013. Cette journée est une occasion de promouvoir un produit très apprécié : la glace élaborée par des artisans. Ce produit sain et frais, qui fait la joie des petits et des grands, est apprécié dans le monde entier.



N'oublions pas son impact social et économique, dans l'union européenne : le secteur de la glace ne dispense pas moins de 300.000 emplois dans près de 50.000 petites entreprises. Entreprises non délocalisables, souvent familiales, qui font partie du tissu social.

La promotion de ce secteur doit aider ce dernier pour aller vers la recherche permanente de l'excellence, qui dans les métiers de bouche est le garant d'un développement orienté vers le futur sur base de l'expérience acquise à travers plusieurs générations.

Durant cette journée annuelle, il est proposé par tous les artisans glaciers qui participent, un même goût original dans les pays européens suivants : la Belgique, l'Italie, l'Autriche, la France, les Pays-Bas, l'Allemagne, le Portugal, l'Espagne, la République Tchèque. D'autres pays voudraient également nous rejoindre comme le Royaume-Uni, la Pologne, la Grèce.

Ce goût est proposé à tour de rôle par les associations nationales.



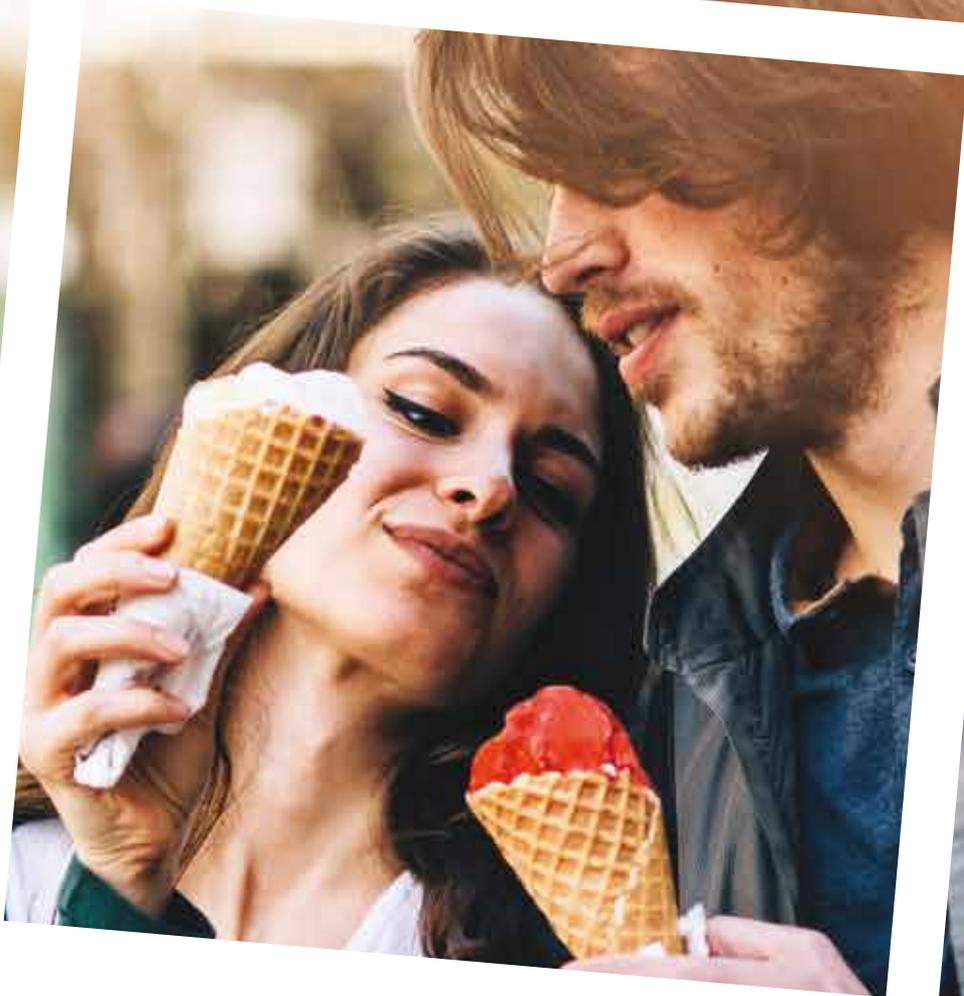
Durant la journée de ce 24 mars 2016, c'est notre pays, la Belgique, qui a été mis à l'honneur, en proposant le goût : « Poire Royale », une glace à la poire, marbrée de sirop de Liège et brisures de spéculoos, personnalisée bien entendu par votre glacier préféré.

Je peux vous dire que c'est à se damner ! Voir page 28

C'est l'Association Royale des Artisans Glaciers Francophones qui a eu pour tâche de mettre en place l'organisation de cette journée.



JOURNÉE EUROPÉENNE DE LA
**GLACE
ARTISANALE**
24 MARS



it's Gelato!

24th March
European Artisanal
Gelato Day

24th Marzo
Giornata Europea
del Gelato Artigianale

24 de Marzo
Jornada Europea
del Gelato Artesano

24. März
Tag des handwerklich
hergestellten Gelato

Henri Tavolieri,

la glace dans le sang...



Henri-Philippe Tavolieri, que je nommerai simplement Henri Tavolieri par facilité, m'a chaleureusement accueillie dans son magnifique salon de dégustation agrémenté d'une superbe terrasse.

Chez les Tavolieri, on est glacier de grand-père en fils.

C'est effectivement son grand-père paternel qui a ouvert la voie à son arrivée en Belgique, fuyant Mussolini poursuivant tous les royalistes comme lui.

Puis ce fut au tour du papa d'Henri Tavolieri, qui, quant à lui, était installé rue de la station à Ans.

Il travaillait avec du matériel à la pointe du progrès, en phase avec toutes ses idées de fabrication. Henri Tavolieri se sert encore aujourd'hui de certains de ses équipements.

Henri a décidé très jeune de faire de la glace.

Après avoir terminé ses humanités à 17 ans, il a annoncé à son papa qu'il désirait travailler avec lui. Ce qui provoqua une grande joie chez ce dernier.

C'est sur le tas, avec l'aide précieuse d'un papa très méticuleux, qu'Henri Tavolieri s'est formé.

Au cours de trois générations, cette activité artisanale s'est installée successivement sur Liège, Saint-Walburge et Ans avant de

s'établir depuis 1997 à Awans.

Son épouse, Fabienne, est selon Henri Tavolieri, responsable de sa réussite à 50 %.

« Un artisan sans son épouse ne peut vraiment réussir ! »

Cette très jolie femme s'occupe de tout le salon et c'est également elle qui s'occupe de la garniture des gâteaux.

Henri Tavolieri travaille à l'atelier et sert également au comptoir.

Une vendeuse vient renforcer cette équipe formée par ce duo de choc !

Henri Tavolieri a un fils qui se destine à la radio, une fois ses études de communication terminées. A la question : « N'êtes-vous pas triste qu'il ne suive pas votre voie ? », il répond : « Pas du tout, tant qu'il est heureux dans ce qu'il fait. D'autant qu'il semble avoir de vraies dispositions pour ce qu'il veut faire ».

Mais la glace, son fils l'aime ...il en mange jusqu'à 5 boules par jour !





Henri Taviolieri a été récompensé du titre de meilleur artisan francophone en 2001, est Président de l'Association Royale des Artisans Glaciers Francophones (ARAGF) et Vice-président de la Confédération des associations des artisans glaciers de la Communauté Européenne (ARTGLACE). Et cerise sur le gâteau, il fut élevé au rang de Maestri della Gelateria en Italie en novembre 2015.

Il ne suit plus vraiment de formation mais en donne notamment à L'IFAPME de Villers le Bouillet.

Dans son atelier de production, Henri Taviolieri a déjà confectionné plus d'une centaine de goûts de glace différents. Les classiques demeurant les plus prisés, vous pourrez également découvrir dans son salon de dégustation des goûts plus étonnants. En fonction des produits du jour et de l'humeur du chef, ceux-ci varient quotidiennement.

Pour satisfaire tous les gourmands, crêpes et gaufres sont également au menu. Et pour ceux qui le

souhaitent, Henri Taviolieri peut aussi vous confectionner des gâteaux de glace pour toutes occasions, mais uniquement sur commande.

Des gens viennent de loin pour son café glacé, un café Liégeois revisité à sa façon.

Sa fabrication, il l'envisage sans produit fini et avec des produits locaux.

« Je fabrique tous les jours, je n'ai rien en stock. J'achète mon lait à la ferme et mes fruits chez des producteurs locaux. La qualité d'abord. Je goûte tout ce que je crée et mange de la glace tous les jours. Rien n'est meilleur qu'une boule de glace vanille sur du pain au petit déjeuner ! ».

Malgré mon amour pour la glace, je reste un peu sceptique face à cette drôle d'association ...

Je lui pose une question sur l'avenir du secteur artisanal : pour lui, il faut se battre mais il y a aura toujours de la place pour les gens qui travaillent qualitativement.

Il voudrait que les gens comprennent que quand on achète chez un artisan, on fait vivre des gens près de chez nous, on participe aux frais scolaires de leurs enfants etc. Il est sensible à la qualité et à la proximité.

La démarche de la journée de la glace du 24 mars va dans ce sens : servir de vitrine au savoir-faire artisanal.

La fédération est indispensable pour lui car sans elle, 50 % des artisans disparaîtraient !

« On apprend des autres membres qui sont nos collègues et non des concurrents. Et la fédération sert de bouclier face à certaines instances officielles qui peuvent parfois rendre notre métier plus difficile ».

C'est sur ces belles paroles que je quitte Monsieur et Madame Taviolieri, avec le regret de n'avoir pu goûter une de leurs créations. Pour raisons médicales et non pas parce qu'ils ne me l'ont pas proposé, je vous rassure !

■ Fl. de Thier

La recette de la glace européenne 2016 : « Poire Royale »



C'est une glace aux poires avec un marbrage de « sirop de poires et pommes à l'ancienne sans sucre ajouté » et brisures de spéculoos.

Recette

Pocher des poires épluchées dans un sirop parfumé à la vanille (peuvent-êtré remplacées par de la purée de poires en tetra brick ou par des demi-poires en boîte), mixer et équilibrer le mélange.

Ajouter de la base neutre pour obtenir un mélange savoureux (idéalement ½ préparation de poires et ½ de base neutre).

Turbiner.

Liquéfier légèrement le sirop de « poires et pommes » au bain-marie ou au micro-ondes.

A l'extraction de la glace, marbrer par couches avec le sirop et les brisures de spéculoos.

Recette du sirop de poires et pommes

Cette spécialité Belge permet de conserver pendant de longues périodes la saveur de ces fruits cultivés en abondance dans nos vergers. Ce sirop, comme les bons vins, se bonifie avec l'âge, dans un endroit propre, frais et sec, il peut se garder plus de 20 ans. Les sirops de la « Siroperie Delvaux » sont produits avec des fruits issus d'arbres à hautes tiges, non pulvérisés. Ils ne contiennent ni colorant ni conservateur.

Comment réaliser soi-même le sirop de poires et de pommes :

Il est possible de réaliser soi-même ce sirop, en utilisant des fruits sains.

Pour obtenir 1 kg de sirop, il faut 2kg de pommes et 6 kg de poires.

Laver les fruits.

Couper les fruits en quatre, ne pas les éplucher.

Cuire à feu doux dans une grande casserole, pendant 4 heures.

Presser la compotée ainsi obtenue, dans une presse ou une étamine. Extraire un maximum de jus.

Réduire le jus obtenu, pendant environ 3 heures. La masse doit être épaisse et brillante.

Verser, comme la confiture, dans des pots en verre ou en grès bien ébouillantés.

Pour une consommation rapprochée, conservez à température ambiante.



Glacier Louis et Fils
Rue de Bruxelles, 55 à 4340 Awans
Tél. : 04/263.57.21



Résultats du concours

Jacques Saey

En ce mois de mars s'est tenue dans l'Institut Emile Gryzon-C.E.R.I.A. à Anderlecht la 23^e édition du Concours Jacques Saey. Lors de ce prestigieux concours, les élèves de différentes formations de boulanger belges s'affrontent pour le titre dans deux disciplines : pièce en sucre artistique et pièce en chocolat artistique. Le thème pour 2015 était : **Traditions et Folklores Belges.**

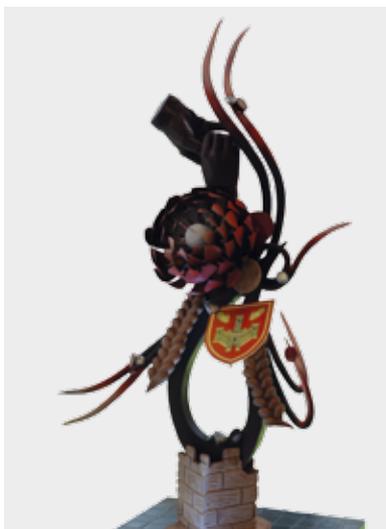
Chaque année, les élèves de l'enseignement belge de boulangerie démontrent leurs talents dans le domaine du travail du chocolat et du sucre lors de ce concours.

Voici les résultats 2016 :

Pièces en chocolat



1^{er} prix – prix de la Ministre : Lebrun Valentine (INSTITUT EMILE GRYZON)



2^e prix – meilleur espoir : Van Dommelen Lynn (Piva Anvers)

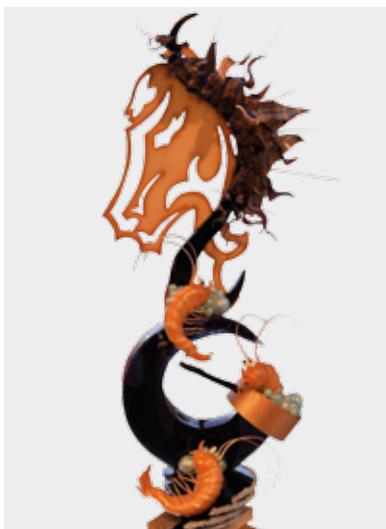


3^e prix : Mestdach Matthias (Campus Ledebaan)

Pièces en sucre



1^{er} prix – coup de cœur du thème : D'Ostuni Vanessa (INSTITUT EMILE GRYZON)



2^e prix – meilleur espoir : Meulendijks Stef (Piva Anvers)



3^e prix : Boubnane Kawtar (INSTITUT EMILE GRYZON)

Verviers et le chocolat

Sources ETC asbl

A l'heure actuelle, à Verviers, de nombreux maîtres-pâtissiers-chocolatiers continuent à faire vivre le chocolat et à lui donner ses lettres de noblesse.

Jusqu'au début du **xx^{ème}** siècle, la ville de **Verviers** est célèbre pour son dynamisme industriel : l'industrie lainière, la fabrication du chocolat, du pain d'épices et des chaussures.

L'histoire de la chocolaterie verviétoise débute en 1827, mais il faut attendre la moitié du **xix^{ème}** siècle pour que la fabrication du chocolat se perfectionne grâce aux nouveaux moyens mécaniques.

A la fin du **xix^{ème}** siècle, de nombreuses chocolateries font le renom de Verviers : Houben, Rosmeulen, Joseph Hardy, Antoine Jacques, l'Aiglon... Les fabricants déposent au Greffe du Tribunal de la ville leurs propres marques qu'ils rendent attractives grâce à des idées originales de fabrication et de marketing.

L'industrie chocolatière verviétoise connaît un véritable **essor** jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. Les importations de cacao sont stoppées et la production de chocolat résiste difficilement avec les stocks de fèves de cacao existants jusqu'en 1942. Il y a également une pénurie en charbon, en huile pour machines, en papier, en carton. De plus, la majorité de la production doit être fournie à l'occupant. En 1945, 756 tonnes de fèves de cacao provenant du Congo arrivent à Verviers et relancent l'activité chocolatière.

Dès 1954, les difficultés économiques se font ressentir. Alors que la modernisation des usines demande une production plus élevée, le marché belge ne suffit plus. L'exportation reste problématique, notamment à cause des frais de douane imposés par certains pays voisins. Une surproduction ainsi qu'une diminution de la consommation entraînent une concurrence acharnée entre producteurs.

La crise de l'industrie chocolatière à Verviers entraîne un chômage important et la fermeture d'établissements renommés.

La chocolaterie Rosmeulen



L'Extra Fondant aux noisettes, Rosmeulen

En 1896, Florent Rosmeulen ouvre une fabrique de chocolat rue de Dison au sein de laquelle il emploie 35 personnes. C'est le début des grandes fabriques verviétoises de chocolat. Il produit du chocolat et du cacao en poudre et crée plusieurs marques dont *l'Extra Fondant aux Noisettes* et *le Ferrugineux*.

En 1904, Rosmeulen double presque son personnel et fabrique 805.000 kg de chocolat par an. En 1906, suite à un désaccord entre Rosmeulen et le Syndicat des chocolatiers, les ouvriers font grève. Ce conflit social conduit la population ouvrière à boycotter les produits Rosmeulen, par solidarité avec les grévistes. En 1911, la firme déménage vers Nederheim, en Province du Limbourg. La crise des années 30 frappe l'entreprise qui est déclarée en faillite en 1934.

La chocolaterie L'Aiglon

Pendant la première moitié du **xx^{ème}** siècle, l'Aiglon, créé en 1901, est un des plus célèbres chocolatiers verviétois. Dès 1912, la manufacture est installée rue de la Chapelle à Hodimont. La spécialité L'Aiglon la plus appréciée est le *Régal des Fées* qui a connu le succès pendant plus de 50 ans.



La chocolaterie L'Aiglon



Le Régal des Fées de la chocolaterie l'Aiglon

L'Aiglon innove dans le domaine publicitaire avec la présence dans ses emballages de cartes postales, de chromos et de points primes pour obtenir des cadeaux dont les fameux albums destinés à recevoir les chromos. A partir de 1938, les jeunes pouvaient être membres du Club Chocolat Aiglon qui a même édité un magazine mensuel avant d'être inséré dans le journal *Spirou*.



Le concours de la marque Triplex



Le camion publicitaire et la petite voiture l'Aiglon à la côte belge

En 1930, la marque *Triplex* connaît un véritable succès commercial grâce à une nouveauté dans le domaine publicitaire : l'organisation d'un concours. Ce concours permet aux enfants belges de gagner une voiture miniature. Un camion transporte ces petites voitures dans les villages les plus reculés et défile sous le regard envieux des habitants. Pour gagner le concours, il faut répondre à une question : *Combien de bâtons Triplex peut-on aligner bout à bout pour couvrir en ligne droite la distance Ostende-Arlon ?*

En 1955, L'Aiglon cesse ses activités. La chocolaterie Clovis en devient le gestionnaire et fonde, la même année, la société VAP (Victoria, Aiglon, Parein) au Congo belge. Cependant, les problèmes de production et de distribution auront assez vite raison de ce trio.

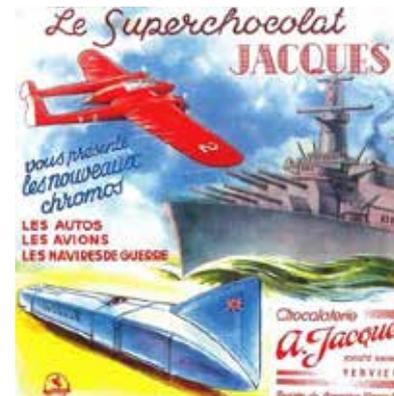
La chocolaterie Hardy



En 1896, Jean-Joseph Hardy, qui s'était auparavant associé à Antoine Jacques dans la création de la chocolaterie Jacques et Hardy, crée sa propre chocolaterie. En 1908, Hardy crée un *Chocolat fortifiant Spa-ferreux*, réalisé à partir de l'eau ferrugineuse spadoise réputée fortifiante puisqu'elle contient du fer. Dès 1922, il emploie 120 personnes qui fabriquent le chocolat à partir des fèves de cacao. Dans les années 1930, Hardy distribue des petits chromos, des cartes postales puis des petites photos.

En 1936, la firme Hardy est en liquidation. La chocolaterie Defrance reprend les marques et les moules qui servaient à fabriquer les tablettes et les produits en chocolat.

La chocolaterie Jacques



En 1896, Antoine Jacques crée sa propre chocolaterie. Dès 1905, plusieurs de ses marques connaissent un immense succès : *Le Semeur*, *le Chocolat de la Gileppe*, *la Crème des 4 cantons*. En 1914, Antoine Jacques exporte ses produits au Proche-Orient. En 1923, tout en gardant son siège social à Verviers (jusqu'en 1982), l'usine se déplace à Eupen. En 1936, la firme dépose un brevet pour la barre de chocolat. Dès les années 1960, la firme développe 30 bâtons aux saveurs différentes et produit plus d'un million de bâtons par jour. En 2001, la chocolaterie Jacques adhère à la certification AMBAO. Dès 2002, Jacques Chocolaterie S.A. est repris par le groupe Barry-Callebaut (Suisse).

La chocolaterie Defrance



Fondateur de la firme Defrance, Jean-Joseph Defrance apprend son métier chez Rosmeulen. Il se met à son compte en 1913 et reprend la fabrication du chocolat aux noisettes qu'avait mis au point son premier employeur. A la fermeture de la chocolaterie Hardy, Defrance acquiert certaines marques de l'entreprise en liquidation. Pendant la guerre, arrivant à se procurer 5 tonnes de noisettes, la société crée la pâte à tartiner aux noisettes qui connaît un énorme succès.

Jacques

En 1896, avec l'apparition de grands magasins et l'intensification des réseaux de chemins de fer, la publicité fait son apparition et devient nécessaire afin que chacun puisse se démarquer. Antoine Jacques souhaite donc apporter à sa marque un symbole fort. Il souhaite que ce logo montre que la chocolaterie Jacques est au service de la **qualité**, qu'elle maîtrise l'art de la **fabrication** du chocolat, qu'elle participe à la **grande entreprise** du chocolat et qu'elle est soucieuse de faire des **consommateurs heureux** ! Cette maîtrise d'un art au service loyal d'une cause correspond à l'image du chevalier dans la culture universelle. Et voilà, le logo trouvé ! Le **chevalier** symbolisera donc la Chocolaterie Jacques.



Le logo de la Chocolaterie Jacques, un chevalier

PEULKORN
AVEC TOUS LES BIENFAITS DES LÉGUMINEUSES

NOUVEAU!

Peulkorn. Le premier pain à base de grains de légumineuses comme les pois chiches, les lentilles rouges et les pois jaunes.

- Pain quotidien
- Sain et délicieux
- Sans lactose

DU MATÉRIEL PROMOTIONNEL DISPONIBLE

AB MAURI AB Mauri Belgium N.V. • Guldensporenpark 27 • 9820 MERELBEKE • Tel: + 32 (0) 9 232 46 18 • Fax: + 32 (0) 9 383 05 11 • www.abmauri.be



60ème Fête Nationale

le lundi 06.06.2016 à VERVIERS



VERVIERS organise pour la troisième fois la Fête Nationale en plein centre de Verviers et nous espérons vous voir nombreux à cette manifestation qui sera, comme d'habitude, une réussite.

L'HÔTEL VERVIERS sera de la fête dès 8 h pour le petit déjeuner.

9h30 : nous partirons en car de luxe vers l'autre côté de la ville pour être reçus à l'église St Remacle pour une bénédiction.

Nous ferons à pied, si le temps le permet, 300 mètres pour nous rendre à l'HÔTEL DE VILLE, drapeau en tête où nous serons reçus par les autorités communales.

Nous partirons ensuite sur le plateau de HERVE-AUBEL pour nous délasser l'après-midi et goûter les bons produits de notre région.



17h30 : retour vers l'HÔTEL VERVIERS pour la réception du soir. Le repas sera à la hauteur de l'établissement.

Vous pouvez déjà réserver votre chambre si vous le désirez. Prix spécial 82.00 € la nuit pour la chambre double (inclus petit déjeuner buffet - wifi - mini bar - parking - accès piscine)

Offre valable pour une arrivée le dimanche 5 juin ou lundi 6 juin.

Vous recevrez début mai notre revue prévue à cette occasion.

Nous comptons sur votre présence afin de passer une agréable journée.



Nationalfest der Bäcker und Konditoren

Das diesjährige Nationalfest findet am Montag den 06. Juni 2016 in Verviers statt. Ausrichter ist unsere Innung aus Verviers die das Fest ausserdem nutzt um ihr 125 jähriges Bestehen einzuläuten.

Der Tag wird mit einem gemeinsamen Frühstück im „Hotel Verviers“ beginnen. Anschliessend wird eine Segnung in der „St Remacle Kirche“ abgehalten von wo aus ein Festzug zum Rathaus erfolgt. Nach einigen Begrüßungsworten und kleinem Umtrunk werden Busse uns zum „Plateau de Herve“ bringen wo verschiedene Besichtigungen vorgesehen sind.

Am frühen Abend finden wir uns wieder in Verviers ein wo ein Aperitif mit anschliessendem Festmenu zum weiteren verbleiben einläd.

Alles in allem eine gute Gelegenheit Kollegen aus ganz Belgien kennen zu lernen und in entspannter Atmosphäre einen schönen Tag zu erleben.

Eine Festzeitschrift mit Details zum Tagesablauf wird in kürze zugestellt werden

In der Hoffnung euch zahlreich an diesem Tage begrüßen zu können.

■ Marquet Hanno

Les bouchées salées



Bouchées Beauharnais

Garnir les bouchées avec un salpicon de volaille lié avec une mayonnaise à l'estragon ; parsemer d'une brunoise de truffes.

Bouchées Joinville

Garnir les bouchées avec un salpicon de queues de crevettes, de champignons de Paris cuits et émincés et de truffes, lié avec une mayonnaise aux crevettes. A défaut on peut rosir la mayonnaise avec de la purée de tomates.

Décorer d'une queue de crevette et d'une lame de truffe.

Bouchées à la printanière

Bouchées garnies d'une fine salade de légumes liée à la mayonnaise, décorées d'une rondelle d'olive farcie.

Barquettes Côte d'Azur

Garnir de petites barquettes avec un salpicon de homard et de champignons ou de crevettes et de champignons, lié à la sauce mayonnaise. Décorer d'un quartier d'olive noire et d'une crevette ; lustrer à la gelée.

Barquettes strasbourgeoises

Barquettes remplies de purée de foie gras légèrement relevée au paprika. Décorer de lames de truffe. Lustrer à la gelée.

Barquettes de thon

Garnir les barquettes d'une crème au thon ; décorer de filets d'anchois et lustrer à la gelée.

A servir chaud

Tartelettes de scampi Thermidor

Pâte feuilletée ou brisée

Garniture :

- 1,5 kg scampi décortiqués coupés en dés
- 50 g beurre
- 100 g huile
- 2 petits verres de cognac
- 20 lames de truffe très minces

Sauce

- 1,4 l béchamel
- 50 g parmesan râpé
- 1/4 l lait
- 1/4 l crème
- 200 g beurre
- 50 g moutarde anglaise

Préparation

Faire la sauce en mélangeant la béchamel, le parmesan râpé, le lait et la crème. Bien remuer et faire cuire 3 minutes jusqu'à ce que la sauce soit bien liée et épaisse.

Retirer du feu et ajouter doucement le beurre et la moutarde anglaise. Passer au tamis. Dans une poêle bien chaude, mettre le beurre et l'huile et y jeter les scampis.

Laisser cuire 4 minutes, ajouter le cognac et flamber. Laisser une minute sur le feu. Verser la sauce sur les scampis, et bien remuer, de sorte que le mélange soit homogène. Foncer des moules à tartelette avec de la pâte feuilletée ou brisée. Les remplir de la garniture.

Décorer avec un peu de truffe hachée et cuire à four très chaud.

A défaut de scampis, prendre des crevettes décortiquées ou de conserve, coupées en petits dés.



Feuilletés au fromage

Ingrédients

260 g farine
150 g beurre
65 g jaunes d'œufs durs passés au tamis
65 g gruyère râpé
65 g parmesan râpé
65 g fromage de Cheddar râpé
700 g pâte feuilletée paprika

Préparation

Préparer une pâte avec la farine, le beurre, les fromages, les jaunes d'œufs, le paprika et le sel puis envelopper cette pâte dans la pâte feuilletée. Donner 5 tours et laisser reposer pendant 2 heures.

Etendre ensuite à 7 mm et détailler en formes diverses, au couteau ou à l'emporte-pièce ; dorer à l'œuf et garnir la surface avec des éclisses d'amandes, des noix hachées, des pistaches hachées ou saupoudrer de graines de pavot ou de cumin ; on peut également utiliser du fromage râpé ou simplement du gros sel.

Cuisson à 230°C. On peut, après cuisson, les fendre horizontalement et les fourrer d'un appareil au fromage.

Préparation

Préparer la pâte selon la méthode courante, la laisser reposer pendant 1 heure. Etendre à 9 mm et découper en rondelles de 4 cm de diamètre. Cuire à 200°C.

Mélanger la sauce béchamel épaisse avec le fromage râpé, la lier aux jaunes d'œufs fouettés avec la crème, incorporer le beurre et assaisonner avec sel et poivre.

Accoupler deux biscuits à la fois avec cet appareil. Servir chaud ou froid.

Biscuits au fromage

Ingrédients

650 g farine
350 g beurre
400 g fromage de Cheddar râpé
15 g sel
15 g paprika
3 g poivre blanc

Préparation

Mélanger intimement beurre et fromage mais sans rendre mousseux. Tamiser la farine avec les épices, y ajouter le mélange beurre-fromage et pétrir une pâte bien lisse. Etendre à 4 mm et découper en carrés ou rectangles. Cuire à 200°C.

Délices de Richmond au fromage

Ingrédients

3 dl lait
150 g petits pains râpés
100 g jaunes d'œufs
100 g blancs d'œufs
200 g fromage de Cheddar râpé
rognures de feuilletage

Préparation

Foncer 24 petits moules à tartelette en pâte feuilletée mince et laisser reposer. Faire bouillir le lait, y ajouter les râpures de petits pains et, en remuant, dessécher le mélange jusqu'à épaississement. Laisser refroidir un peu, ajouter les jaunes d'œufs et le fromage ; assaisonner avec sel et poivre de Cayenne ; puis, mélanger en dernier les blancs montés en neige. Répartir la pâte dans les tartelettes et cuire à 200°C. Servir aussitôt.

■ J. Smetz

Biscuits au Chester

Ingrédients

Pâte au fromage

500 g farine
375 g beurre
400 g fromage de Cheshire (Chester) râpé
130 g jaunes d'œufs
sel
poivre de Cayenne

Crème garniture

4 dl sauce béchamel
60 g jaunes d'œufs
90 g beurre
180 g fromage de Cheshire râpé
8 dl crème fraîche
sel
poivre de Cayenne

Pourquoi ?

Pourquoi lorsque l'on va au lit on n'arrive pas à s'endormir alors que 5 min. avant, devant la télé on avait les yeux qui se fermaient tout seul ?

Pourquoi c'est devant mon micro-ondes que je me rends compte que 1 minute c'est long ?

Pourquoi c'est toujours après avoir jeté les objets qui ne nous servaient à rien qu'on en a besoin ?

Pourquoi les mouches trouvent-elles toujours l'entrée d'une pièce mais jamais la sortie ?

Pourquoi lorsque nous connaissons la réponse d'une question posée dans un jeu télé, et que le candidat est incapable d'y répondre, ça nous énerve ?

Pourquoi a-t-on toujours l'air plus con que les autres sur les photos de groupe ?

Pourquoi, quand on fait le tour des stations à la radio, au moment où on tombe sur une chanson qu'on aime bien, c'est toujours quand elle se termine ?



Shinichi Asaba dévoile tout son talent au

Trophée Jacques Rouard

à Horecatel !

Ce concours, organisé par Passion Pâtisserie, est dédié aux jeunes pâtissiers.



Les membres du jury : Dany Lombart - Tienchin Chi - Jérôme Grimonpon - David Laurent - Dany Gerlache - Goffaux Alain

Véritables orfèvres, ils ont réalisé des superbes pièces montées en sucre et en chocolat autour du thème « 50 ans de gastronomie », laissant libre cours à leur talent d'artistes chocolatiers.

Tout l'après-midi, ils ont travaillé face au public et face au jury emmené par Jean-Yves Wilmot, Président de Passion Pâtisserie, et Dimitri Salmon, Président du Trophée Jacques Rouard.

La remise des prix s'est déroulée en présence du Ministre fédéral Willy Borsus, en charge, entre autres, des Classes moyennes, des Indépendants et des PME.

1^{er} : Shinichi Asaba, Pâtisserie-chocolaterie Yasushi Sasaki, à Woluwé-Saint-Pierre

2^{ème} : Florian Crugnola, Steffen Traiteur, à Steinfort (Luxembourg)

3^{ème} : Adrien Janssens, Pâtisserie Wilmot, à Mettet

MOULIN MEYERS S.A.

Le moulin de votre région

qui vous offre
ses farines tous types
et sa collaboration directe.

Rue gulpen, 15
4852 HOMBURG
☎(087) 78 53 70



resinit S.A.

UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

- résistant aux acides
- lisse ou anti-dérapant
- sans joints (monolitique)
- praticable en peu de temps (20 min.)
- conforme aux normes ministérielles

Kaleweg 9 • B-9030 Mariakerke
Tél. (09) 227 93 51 • Fax (09) 227 01 95

888-08-08-A

Quelques conseils

avant de lancer votre blog

Vous avez décidé de lancer votre blog ? Excellente idée ! Mais avant de vous jeter à l'eau, voici quelques conseils qui devraient vous faire gagner du temps... et donc de l'argent !

Regardez ce que propose la concurrence. A-t-elle un blog ? Et si oui, à quoi ressemble-t-il ? Est-il régulièrement mis à jour. Pour éviter les erreurs, allez régulièrement sur les blogs de vos concurrents et regardez ce qui « cloche »

Allez voir ce qui se fait ailleurs, et pas uniquement dans votre secteur. Même si vous vendez des appareils électroménagers, par exemple, vous pourrez trouver des idées sympas sur des blogs rock ou cinéma !

Déterminez les objectifs de votre blog : quelle est sa cible, qu'allez-vous proposer, comment allez-vous vous démarquer de la concurrence ?

Utilisez les bons logiciels : des plates-formes comme Wordpress (gratuite ou payante), Blogger (gratuite), Typedpad (uniquement payante).

Évitez à tout prix de lancer un blog au look « amateur » ! Prenez quelques minutes de votre temps pour aller jeter un œil sur posterous.com, une mine d'informations, de conseils utiles et de services pour celles et ceux qui veulent lancer un blog.

On l'a vu, le contenu de votre blog est d'une extrême importance. Veillez donc à toujours relire les textes

que vous publiez. Une faute d'orthographe, ça passe. Mais si un texte devient difficile à lire parce qu'il est mal écrit, c'est contre productif. De même, évitez les articles trop longs : les internautes auront tendance à les « zapper ». Bref, privilégiez toujours la qualité à la quantité !

Pour faciliter la lecture de votre blog, n'hésitez pas à créer des sous-catégories, de chapitrer l'ensemble. Un peu comme s'il s'agissait d'un site internet finalement.

Faites la promotion de votre blog en créant un lien depuis votre site internet, vos e-mails, en mentionnant son URL sur vos cartes de visite, etc.

Fidélisez vos visiteurs en organisant des concours ou en leur proposant régulièrement des offres ou promotions.

Évaluez votre blog de manière régulière. Pour cela, analysez les chiffres de visite : combien de visiteurs uniques par jour, par semaine, par mois ? À quelle fréquence reviennent-ils ? Plusieurs fois par jour, par semaine, par mois ? Qui sont-ils ? Pourquoi viennent-ils sur votre blog ? Quels messages vous laissent-ils ? Et surtout : s'ils vous posent des questions précises, ne les laissez jamais sans réponse ! Réagissez le plus rapidement possible, au moins tous les 2-3 jours. Un visiteur qui se sent écouté reviendra toujours. Et fera de la pub pour votre blog. Et donc pour votre entreprise.



FORMATION

INVITATION

Cher artisan boulanger,



ALGIST BRUGGEMAN vous offre, en collaboration avec le centre de formation IFAPME de Dinant, présentations & démonstrations exclusives de ses produits et vous pouvez y assister :

levure et ingrédients & technicité dans le précuit & levains :

***une source de créativité
pour le boulanger du futur !***

Nous partagerons notre savoir-faire avec vous dans une ambiance agréable et conviviale !

Adresse : Centre IFAPME,
Rue Fétis, 61
5500 DINANT (Bouvigne)
Tél. : 082/21.35.80 – Fax : 082/22.79.01
Site : <http://www.dinant.ifapme.be>
Gsm (Louis Pirard) : 0474/44.59.82

Date : Les 26 et/ou 27 avril 2016

Date de clôture pour inscription : 18 avril 2016

Programme :

- 13h30 Accueil
ATTENTION places limitées **MAXIMUM** de 30 personnes/J.
- 14h00 Présentation des produits & Démonstration
- 15h30 Visite école et/ou dégustations & boissons diverses

Fin approximative ± 16h30.

Veillez confirmer votre présence en remplissant le bulletin d'inscription ci-dessous en lettres **MAJUSCULES** avant le **22 avril 2016** ET envoyez le aux adresses suivantes :

louispirard@freegates.be,
berobruno1@gmail.com,
fredval.lefranc@live.be,
b.ceelen@algistbrug.be et
jvdv@algistbrug.be

ou

par courrier postal à l'adresse
du centre de formation IFAPME Dinant ci-contre !



INSCRIPTION

- Je confirme d'être présent à la démonstration exclusive du **26 avril 2016**
- Je confirme d'être présent à la démonstration exclusive du **27 avril 2016**

Nom & Prénom :

Adresse :

Tél. : Gsm :

Signature :

Prévoir l'Avenir

(sans être madame Soleil !)



de G à D: Mrs Fabien Demarteleare, Rudy WERTZ, Xavier LOUIS, Henri LEONARD, Benny MEURS.

Sur invitation de Xavier LOUIS agent commercial CERES, le 7 février, nous avons participé à un séminaire, dans les locaux de la Sté BDO à Battice, organisé à la demande des Moulins CERES qui, pour se différencier de leurs concurrents (qui font bien sûr également de très bonnes farines) prodiguent à leurs clients et prospects, des conseils de gestion, auparavant gérés en interne.



Accueil par Mr Benny Meurs, à gauche Mr Jean Santin.

Vu la complexité grandissante, CERES a décidé de se tourner vers des spécialistes professionnels, d'où BDO.

Accueillis par Mr Benny Meurs, responsable du service Boulanger Artisan et Mme Isabelle Kiekens responsable du service Marketing, venue développer une conférence, tenue en parallèle, sur la gestion de la clientèle dans diverses circonstances et les emballages (nous y reviendrons par ailleurs), les participants se répartirent, selon leur intérêt, entre les deux salles.

Mais qui est BDO ?

BDO, membre de BDO International, est le spécialiste des états financiers et des services juridico-fiscaux, animé par plus de 420 collaborateurs et associés. (5^{ème} groupe mondial)

Le siège BDO Liège, situé à Battice et composé de 43 collaborateurs, s'est aujourd'hui imposé comme une référence régionale dans le domaine de l'audit, de la fiscalité, de l'expertise comptable et du conseil au secteur public.

Monsieur Jean SANTIN, spécialisé en conseils fiscaux, se fit un devoir de nous éclairer sur bien des interrogations qui nous taraudent pour « Prévoir l'Avenir », **vaste programme que je vous conseille de conserver précieusement**, car pour vous éviter une indigestion chronique nous vous le distillerons en plusieurs publications.

Bonne lecture et que votre avenir soit **radieux**

■ H. Léonard



Une partie des auditeurs.



Quelques clefs pour se constituer une épargne à des conditions fiscalement intéressantes

- Comment épargner pour ma retraite ?
- Comment maintenir mon train de vie une fois retraité ?
- Je paye trop d'impôts ! Que puis-je faire pour réduire la note et épargner ?
- Dois-je rapatrier mon épargne actuellement logée dans une banque étrangère ?
- Je désire constituer une épargne pour aider mes enfants. Que puis-je faire ?
- Assurance-groupe, épargne-pension, épargne à long terme. Quel est l'investissement le plus avantageux fiscalement ?
- Ma société dispose de réserves d'argent. Comment puis-je en bénéficier de manière fiscalement intéressante ?
- Investir dans l'immobilier, est-ce vraiment avantageux d'un point de vue fiscal ?
- Devrais-je constituer une société afin d'optimiser mon épargne ?

Transmission d'entreprise : Les règles d'or d'une cession réussie

- J'arrive à l'âge de la retraite, dois-je vendre mon entreprise ? Mon bâtiment ?
- Mon entreprise est-elle vendable ?
- Comment approcher un acquéreur ?

1^{ère} partie :

Les placements du boulanger en personne physique

Épargne-pension

Notions

L'épargne-pension est une formule d'épargne à long terme qui permet de constituer une pension complémentaire à la pension légale.

L'épargne-pension vise la constitution d'un :

- Compte épargne, collectif ou individuel :
 - Au près d'une banque, pour un investissement en actions ou obligations.
 - Pas de rendement minimum garanti.
 - Pas de possibilité de percevoir une part bénéficiaire.
- Compte assurance-épargne :
 - Au près d'un assureur pour un investissement en une assurance-vie.
 - Rendement minimum garanti.
 - Possibilité d'une part bénéficiaire.

Le financement se fait via le paiement de primes annuelles.

Conditions (art. 1459 CIR) :

- Souscription entre 18 et 65 ans.
- Terme : 65 ans ou cessation des activités.
- Durée du contrat : minimum 10 ans et au moins 5 versements répartis sur 5 années différentes. Chaque versement doit être investi au moins 5 ans.
- Bénéficiaire en cas de vie = souscripteur-assuré.
- Bénéficiaire en cas de décès = le conjoint ou le cohabitant légal (selon art. 1476 du Code civil) ou un parent proche jusqu'au second degré.
- Le preneur d'assurance doit être un habitant du Royaume ou d'un Etat membre de l'UE.
- L'assuré doit être un habitant du Royaume ou d'un Etat membre de l'UE.

Régime fiscal du financement

- Réduction IPP de 30 % (art. 1458 , al. 3 CIR).
- Base limitée à 950 EUR initialement (EI2015) par contribuable, soit 1.900 EUR par ménage.
- Par la Loi-programme du 19/12/2014, pas d'indexation -> montant plafond reste celui des revenus de 2013, à savoir 940 EUR - cette modification étant intervenue *in extremis* fin 2014, nombre de contribuables avaient déjà payé le max indexe de 950 € toute différence (max 10 €) est reportée automatiquement sur les revenus 2015.

Régime fiscal des prestations

Régime général :

- Au taux de 10 % si paiement à la mise à la retraite ou dans les 5 années qui précèdent (art. 171, 1° bis WIB92).
- Au taux de 33 % dans toute autre circonstance (art. 171, 1°, g CIR92).

Exception :

- Réduction du taux de 10 % à 8 %.
 - pour les versements effectués à partir du 01/01/2015.
 - mesure destinée à encourager l'épargne-pension.
 - va de pair avec une perception anticipée de la taxe sur l'épargne à long terme [1 % par an pendant la période 2015 à 2019 sur l'épargne pension constituée au 31/12/2014].

Épargne à long terme

Notions

Contrat souscrit par une personne physique permettant de constituer une épargne complémentaire.

Ce contrat permet de protéger financièrement la famille du souscripteur en cas de décès prématuré.

Contrat permettant d'ouvrir des droits à des prestations assurées (rentes, capital) soit au profit du souscripteur soit au profit de tiers.

E.g. bénéficiaire en cas de décès de l'assuré : conjoint

Conditions (art. 1454 CIR) :

- Contrat conclu
 - individuellement
 - avant 65 ans
 - pour une durée min de 10 ans
- Contribuable = preneur d'assurances = personne assurée
- Prime versée :
 - à titre définitif
 - dans un Etat Membre de l'EEE
- Prestation : rente ou capital
 - en cas de vie (âge terme minimum : 65 ans).
 - ou en cas de décès (pas d'âge terme minimum).
- Bénéficiaire :
 - En cas de vie : le souscripteur.

• En cas de décès :

- o Au profit du conjoint ou des parents jusqu'au deuxième degré.
- o Sauf si le contrat d'assurance-vie est lié à une acquisition immobilière : bénéficiaire sera alors la personne qui, suite au décès de l'assuré, acquiert la pleine propriété ou l'usufruit de cette habitation.

Régime fiscal du financement

Donne droit à la réduction pour épargne à long terme (corolaire : imposition des prestations).

C'est un régime facultatif qui doit être demandé par le contribuable (art. 1451, 2° CIR 92) :

- La demande se fait par simple mention de la prime payée dans la déclaration à l'IPP.
- La déclaration de la cotisation peut (mais ne doit pas) être faite tous les ans. Toutefois, la déclaration d'une prime une année suffit à qualifier le contrat de contrat « fiscal ». Concrètement, la déclaration d'une prime induira la taxation de la totalité de la prestation (même si plus aucune prime n'a, par la suite, encore été déduite fiscalement).

Régime fiscal du financement – en cours de contrat –

Réduction d'impôt de 30 % de la prime versée :

- Imputable sur l'IPP mais pas remboursable si IPP insuffisant.
- Réduction plafonnée : montant max de la base de calcul de la réduction = 15 % du revenu imposable jusqu'à 2.260 EUR (1.500 EUR indexé pour EI2016).

Autre imposition : Taxe de 2 % sur les contrats d'assurance.

La compagnie d'assurance belge est redevable d'une taxe de 9,25 % sur la participation bénéficiaire attribuée au contrat.

Régime fiscal au moment du paiement de la prestation

Deux éventualités :

- Si aucune réduction n'a été demandée et si la taxe de 9,25 % a été payée par l'assureur : exonération des prestations.
- Si une déductibilité fiscale a été demandée et si la taxe de 9,25 % a été payée par l'assureur :
 - Participation bénéficiaire : exonération.
 - Capital : taxable.

Le mois prochain, nous verrons la Pension Libre complémentaire pour indépendants (PCLI).



Poésie

La Boulangerie

*La profession de Boulanger,
Le plus beau parmi les métiers,
Est de plus en plus délaissée,
Plus rare se font les ouvriers.*

*Dans ma jeunesse les anciens,
Pétrissaient tous avec leur main.
Suant comme des galériens,
En s'épuisant dans le pétrin.*

*Le soir on mettait le levain,
Pour commencer de bon matin
Et sans arrêt toute la nuit,
On peinaient sans faire de bruit.*

*La pâte étant apprêtée,
Celle-ci on la façonnait.
Le four était chauffé au bois,
Puis balayé d'un geste adroit.
Le pain levé on enfournait
Et bien lentement il cuisait.*

*A six heures le lendemain,
La Boulangère au magasin.
Servait le pain à ses clients,
Pliant fougaces et croissants,
Le tout d'un geste avenant.*

*Les temps depuis ont bien changés,
De nos jours le pain usiné
A perdu de sa qualité
Et sa saveur des temps passés.*

*J'ai fait ce métier quarante ans
Il m'occupa ma vie durant.
Ma Femme m'a bien secondé
Par son courage et sa bonté.*

*Les jeunes actuellement ;
Ne pensent qu'à l'enseignement
En revenant du régiment,
Seul le chômage les attend.*

*Avec un bon métier en main,
Pas de souci du lendemain.
Le jeune apprenti mitron,
Plus tard peut devenir patron.*

*Pour conclure je le leur dirai,
Pour devenir bon boulanger,
Faut travailler avec ardeur,
Vous ne serez jamais chômeur.*

*Mais pour cela il faut avoir,
Le courage de son devoir,
La volonté de son destin,
N'avoir pas de poil dans la main.*

(René-Charles Antenien)

La Saint Aubert à Tournai, des festivités hautes en couleur !



Le grand maître Gérard Vangeneberghe remet les étoiles.

Le 21 février 2016, les Patrons Boulangers Pâtisseries de Tournai Mons Borinage Soignies fêtaient la St Aubert. De magnifiques moments et une ambiance très festive.

C'est par la messe qu'a commencé cette journée de retrouvailles. L'église était remplie de citoyens, de boulangers et d'amis de boulangers. Elle a été célébrée par le doyen et agrémentée par la fanfare de Froidmont. Pour l'occasion, des petits pains bénis ont été distribués à toute l'assemblée.

A la fin de la cérémonie, cinq nouveaux membres ont été intronisés dans la confrérie de Saint Aubert par le grand maître Gérard Vangeneberg. Voici les nouveaux intronisés : Madame Marie-France Lemaire, Monsieur Patrick Bostyn, Monsieur Pascal Lurkin, Monsieur Nicolas Paternostre de la Mairie et Monsieur Didier Fontaine.

Après l'hommage aux monuments aux morts, les édiles de la ville de Tournai ont offert un verre à l'ancienne maison communale. Monsieur l'échevin Robert a présenté son discours ainsi que le Président d'honneur, Monsieur Jean-Marie Nolf (en



Notre porte drapeau Monsieur André Roland.



L'échevin Robert, Jean-Marie Nolf et Gérard Vangeneberghe.



l'absence de notre Président). La cérémonie s'est terminée par le discours du Grand Maître Gérard Vangeneberg ainsi que par la remise des diplômes aux nouveaux membres. Ce moment est toujours très attendu.

Ensuite, tous ont pris la direction de la Ferme du Reposoir où le comité a accueilli près de 130 convives pour le diner. L'arrivée du Président au banquet fut un moment fort.

Monsieur Dario Carlin a été très applaudi pour son discours dans lequel il remerciait le Président et son épouse. Tous deux ont été gâtés par le comité. Ensuite, il souhaita un prompt rétablissement à Monsieur Thierry De Roo.

Les convives ont apprécié le repas et ont poursuivi la soirée en dansant. Ce fut une très belle journée partagée dans la joie et la bonne humeur

Le comité de Tournai Mons Borinage Soignies.



Le discours du vice-président Dario Carlin et le comité.



Assemblée à la maison communale.



Le comité et son président De Roo Thierry.



Evelyne Henneghien et Rodolphe Platteau, Président d'honneur de Waregem.



Jean-Marie Nolf, Président d'honneur, Thierry De Roo, président de Tournai et Dario Carlin, Vice Président.

HUMOUR

Le vieillard et le génie

Un vieil homme qui se baladait sur la plage se prend les pieds dans un truc métallique. En dégageant l'objet du sable et en le nettoyant, il se rend compte qu'il s'agit d'une lampe magique de laquelle sort un génie.

Le génie lui demande s'il a un vœu à exaucer.

Le vieil homme lui dit :

- Plutôt que d'exaucer un vœu, est-ce qu'il est possible de lever une malédiction qui me frappe depuis 40 ans ?
- Oh oui, pas de problème, mais il faut me donner la phrase exacte qui a mis le sort en place.

- Sans hésiter, le vieux répond :

- Je vous déclare maintenant mari et femme.



Chasseur de mouches

Une femme arrive dans la cuisine et voit son mari avec une tapette à mouche.

- Que fais-tu ?

Le mari répond :

- Je chasse les mouches.
- Tu en as tué ?
- Oui, 3 mâles et 2 femelles.

Intriguée, elle lui demande :

- Comment fais-tu la différence entre les femelles et les mâles ?

Il répond :

- Et bien, il y en avait 3 sur la bouteille de bière et 2 sur le téléphone.



L'argent fait tout accepter

Un couple dîne en tête à tête dans un restaurant chic.

Une jeune femme magnifique traverse la salle et vient faire un petit baiser sur la bouche de Monsieur :

- Mon chéri, tu ne m'oublie pas à 4 heures ?
- Non non, sois tranquille j'arrive.

Madame :

- Mais qui c'est celle-là !?!
- Ma maîtresse !
- Oh dis donc, vieux salaud !!! Et en plus tu me la mets sous le nez en public. Je vais demander le divorce !
- Réfléchis bien quand même : les vacances d'hiver à Gstaad, les vacances d'été à St Trop, terminé ! Les croisières en demi-saison : fini ! Je te rappelle que la villa avec piscine et ta porsche sont à mon nom. Et comme c'est toi qui demande le divorce mes avocats vont discuter le montant de la pension. Tu connais le montant du SMIC ?
- Euh... non ! 10.000 euros ?
- Renseigne-toi ma chérie, tu risques d'être surprise...



A ce moment leur ami Jacques rentre dans la salle, au bras d'une créature pulpeuse.

Madame :

- Qui c'est celle-là ?
- C'est la maîtresse de Jacques.
- Oh, elle a quand même plus de classe la nôtre.

Être membre de la Fédération, *c'est bénéficier d'une foule d'avantages de grande valeur*

La Fédération francophone s'est donnée pour mission de représenter, conseiller et défendre ses membres au mieux mais veille aussi à ce que les décisions, à tous les niveaux de pouvoir, prennent en compte les intérêts de ses artisans.

Les sections provinciales et régionales assurent, quant à elles, la représentation au quotidien de ses membres en proposant de nombreuses activités mais aussi en soutenant et proposant des initiatives locales.

Avoir la garantie de voir son métier défendu et protégé, tant au niveau politique que social et humain est la plus-value essentielle de l'appartenance à la Fédération.

Les informations du terrain sont entendues, relayées en haut lieu et la Fédération met tout en œuvre pour apporter les solutions attendues.

Appartenir à la Fédération, c'est désirer voir notre métier perdurer !

Pensez à vous affilier et à cotiser !

Liste des présidents par province

Monsieur DENONCIN Albert,
province de Luxembourg.

Tél. : 084/36.65.94

Mail : a.denoncin@skynet.be

Monsieur LEONARD Henri,
province de Liège.

Tél. : 04/351.76.46

Mail : henri.leonard@longdoz.be

Monsieur LEFRANC Frédéric,
province de NAMUR.

Tél. : 081/43.35.99

Mail : fredval.lefranc@live.fr

Monsieur VANDERAUWERA José,
province du HAINAUT.

Tél. : 064/45.80.12

Mail : josé.vanderauwera@gmail.com

Monsieur SZALIES Arnaud,
Brabant Wallon.

Tél. : 02/387.36.93

Mail : aszalties@skynet.be

Monsieur LARDENNOIS André,
BRUXELLES.

Tél. : 02/660.56.07

Mail : lardennois.a@gmail.com