

Le Moniteur

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

bpost

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

Bulletin mensuel
32^e année
Mai 2014

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



Envie de fraises...

BAYARD, le pain du Terroir Wallon

Des Agriculteurs, un Moulin et des Boulangers de votre région ont créé une filière wallonne "du blé au pain".

Engagés par la signature d'une Charte, ils certifient l'origine et la qualité du blé, de la farine et du pain.



LE PAIN DU TERROIR WALLON



Les Agriculteurs s'engagent à semer des blés de haute valeur boulangère et à pratiquer une culture raisonnée et contrôlée, sans insecticides. Soucieux de la sécurité alimentaire de leur produit et de la santé du consommateur, ils suivent une méthode culturale très rigoureuse. C'est le **blé BAYARD**.



Le Meunier s'engage à n'utiliser que du **blé BAYARD**, cultivé exclusivement en Wallonie. Il en assure sa traçabilité. Il élabore la **farine BAYARD**, sans émulsifiants, selon un cahier des charges très strict préservant les qualités naturelles du blé.

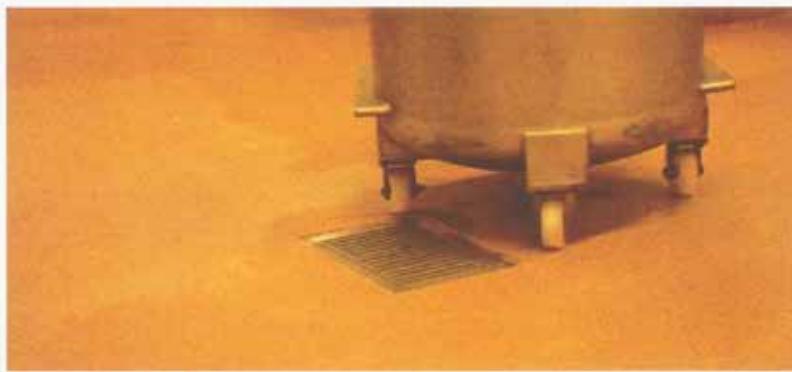


Le Boulanger s'engage à travailler le **pain BAYARD** exclusivement avec de la farine issue de cette filière. Il incorpore dans sa fabrication uniquement farine, eau, sel, levure et son savoir-faire. Il privilégie un pétrissage traditionnel et une longue fermentation qui permettent à la pâte de développer tout son arôme.

Le résultat est la mie typique du pain d'autrefois, une meilleure conservation et un goût savoureux rehaussé par la présence d'épeautre et de germes.

Tél : 085/27.40.40 - info@moulinsdestatte.be

BAYARD, le goût retrouvé



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

B&B-08-08-A

Rex
Synergie
Original



"le bien-être commence
par une bonne santé"

Rex
Synergie
Chia

recommandé par

Sonja
Kimpen
XXX



IREKS BELGIUM S.A.
Tel.: 02 7672029
www.ireks.be


IREKS

RTL TVI

Le Moniteur

SOMMAIRE



Journal d'informations des professionnels de
la boulangerie - Pâtisserie - Confiserie - Chocolaterie - Glaceries

- Activités de la fédération** 5 Compte rendu de l'AG statutaire du 23 avril 2014
- Dossier** 6 Une folle envie de fraises
- Formation** 12 Epicuris - Démonstration de Jérôme Langillier
- Publireportage** 16 Pierre Maltus, la passion du massepain et le goût de la tradition
- La fédération et ses fournisseurs** 20 Belcolade continue à construire l'avenir du vrai chocolat belge
- Culture** 22 Jijé, le dessinateur de BD wallon à l'honneur pour le centenaire de sa naissance
- Chronique Technique** 25 La tarte au sucre
- Fiscal** 27 Modifications en matière de TVA et d'impôt sur les revenus
- Boulangerie vue d'ailleurs** 30 En Aquitaine, les cannelés bordelais
- Festivités** 33 58^{ème} Fête Nationale à Lessines
- 35 La Saint-Aubert 2014 à Huy
- Humour** 35 Théorie de Cicéron
- 37 La fable du bénévole... Ne la loupez pas !
- Sports et convivialité** 38 29^{ème} Championnat Mondial Cycliste pour boulangers, pâtisseries, confiseurs
- 39 In Memoriam
- 39 Petites annonces

Editeur Responsable

Albert DENONCIN
Grand Place, 4 - 6927 TELLIN

Administration, Gestion et Publicité

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

Ont collaboré à la rédaction

G. Xhaufaire, G. Honor, H. Léonard, R. Bovenisty, J. Smetz, H. Leleux.

Impression

UNIJEPI - Liège

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.

**BANQUET
D'OR**

Vandemoortele
KWALITEIT = ZEKERHEID
QUALITÉ = CONFIANCE

NOUVEAU

**CROISSANT
AUX FRAISES**
(KB739)



Compte rendu de l'AG statutaire du 23 avril 2014

1. Le rapport de l'AG du 26 février 2014 est approuvé à l'unanimité.

2. L'analyse du bilan et des comptes d'exploitation au 31 décembre 2014.

Le rapport du vérificateur aux comptes.
L'assemblée approuve les comptes et donne décharge aux administrateurs.

3. Renouvellement des mandats

- L'attribution des différents mandats au seing du conseil d'administration et des différentes commissions est définie sur base des renouvellements et des nouvelles candidatures.
- La liste des candidats titulaires et suppléants sera soumise au prochain conseil d'administration.

4. Correspondance et activités

- Les inscriptions à la cession des Lauréats du Travail.
- L'analyse des tartes au riz.
- Le contrôle fiscal de la Fédération.
- La proposition d'achats groupés avec une société pétrolière.
- Le contrat avec la société Eneco.
- Les séances de vulgarisation du guide par l'Afsc.
- Les guides en allemand.
- Le jury central.
- Les inscriptions au «Meilleur Artisan».
- Le «Pain de qualité différenciée».
- La fête nationale à Lessines le 2 juin 2014.
- Les difficultés entre le cabinet et l'agence.
- La société de communication en attente du feu vert.

5. Confédération

- La rencontre avec les industriels.
- Le guide d'autocontrôle.
- L'organisation du concours européen.
- Le bilan et la répartition des dotations.

6. L'Apaq-W

- Le choix de la communication médiatique.
- La différenciation des Maîtres Boulangers Fabricants.
- Les Fêtes de Wallonie.

7. Bureau et Moniteur

- La gestion du secrétariat.
- Les coordonnées des membres pour le site internet.
- La gestion du Moniteur suite au changement d'imprimerie avec surcroit de travail.

8. Délégués aux commissions

- Fiscale : différents articles paraissent au Moniteur dont un traitant de l'augmentation du seuil pour les déclarations mensuelles.
- Social : depuis la parution des CCT au Moniteur rien de nouveau.
- Economique : poursuite de la collecte de données pour la constitution du dossier prix de revient du pain.

9. Concours

- Les présélections du «Prix Wanet» ont eu lieu à Epicuris le 31 mars.
- La finale à Libramont le 5 mai 2014.

10. Guide autocontrôle (Afsc)

- La poursuite des différents travaux sur l'étiquetage des préemballés et leur définition.
- L'information des allergènes.
- La publication des résultats d'inspection.
- Le guide transversal.
- Les cours pratiques aux contrôleurs.

11. Divers

Néant.

12. La prochaine assemblée générale se tiendra le 23 juin 2014 à Frasnes-lez-Anvaing.

■ H. Leonard





Une folle envie de fraises

Tout savoir sur la fraise...

Mais qu'est-ce que la fraise ?

Faux fruit des fraisiers formé d'un réceptacle charnu, à l'intérieur duquel se trouvent les fruits véritables, qui sont de petits akènes jaunes.

La reine des fruits rouges annonce les beaux jours. On l'aime juteuse et charnue, brillante et acidulée. Parfumant les milk-shakes, les mousses ou les coulis, rafraîchissant les salades printanières, couronnant une irrésistible pavlova ou campant au sommet d'un étonnant croûti-fondant, garigoulette, mara et consœurs nous font rougir de plaisir.

Afin d'expliquer pourquoi la fraise n'est pas un fruit, faisons une comparaison avec la pomme.

Les pommes poussent sur un pommier. Celui-ci est en fleurs au mois de mai. Une fois fécondées, les fleurs ratatinent et un fruit se développe. A l'intérieur de ce fruit, qui est la pomme, se trouvent les pépins qui permettent à l'espèce de se reproduire.

Pour le fraisier, c'est différent, les fruits sont minuscules. En fait, la fraise c'est une partie de la fleur qui enfle et sur laquelle les graines se déposent. Ce sont ces graines qui sont les fruits et qui permettent au fraisier de se reproduire.

C'est un peu comme si les fleurs du pommier se mettaient à enfleur et que les pépins de pomme se déposaient sur les fleurs enflées. Il n'y aurait pas de pomme, donc pas de fruit.

C'est pour cela que l'on dit que la fraise n'est pas un fruit. La fraise est une partie de fleur, le réceptacle floral, qui a enflé. C'est un présentoir à graines, tout comme la figue par ailleurs.

Un peu d'histoire...

Apparue à l'Antiquité, la fraise tient son nom de sa bonne odeur. En Europe et en Asie se retrouve l'espèce sauvage du fraisier nommée *Fragaria vesca*. En Amérique du nord se retrouve le *Fragaria virginiana* tandis que le *Fragaria chiloensis* provient de l'Amérique du sud. Ces espèces sauvages ont été croisées car leur rendement faible faisait du fraisier une culture peu intéressante, malgré le goût délicieux des fruits. C'est la découverte des espèces américaines qui a contribué au développement des espèces modernes.

En Europe, la fraise des bois est cultivée depuis le 14^{ème} siècle. Son nom botanique «*Fragaria*» dériverait du latin *fragare*, qui a donné fragrance. En 1712, envoyé par Louis XIV au Chili, l'ingénieur militaire et explorateur au nom prédestiné Amédée François Frézier en rapporta une plante comportant de gros fruits blancs. Il confia quelques pieds de ce fraisier au botaniste Antoine de Jussieu. Ce n'est qu'en 1761 que l'agronome Antoine Nicolas Duchesne découvrit que la plante ne fructifiait qu'en présence d'un autre fraisier de Virginie. De ce croisement est née une plante, le «fraisier ananas», qui est à l'origine de toutes nos fraises. A la Renaissance, on a commencé à l'accompagner de crème et de vin selon les goûts !

Au début des années 1940, la Californie s'est imposée comme producteur commercial des fraises. Un programme universitaire a permis d'augmenter le rendement des fruits. Malheureusement, une perte de saveur a suivi.

Notons finalement que les Romains utilisaient les fraises comme ingrédient principal de leurs masques de beauté. L'odeur agréable qui s'en dégageait, la fragrance, explique le lien latin entre ce mot et le mot «fraisier».



Les variétés

La saison des fraises s'étend de **mars à octobre** pour les variétés les plus tardives. Il existe plus de 600 variétés de fraises. Cependant, les étiquettes ne mentionnent que très rarement la variété que nous achetons dans les marchés. Voici quelques unes des espèces les plus connues.

Fraises précoces :

Gariguette : apparue en 1977 ; fruit allongé, régulier et rouge orangé.

Fraises pleine saison :

Elsanta : fruit conique, régulier, rouge et sucré.

Pajaro : conique, allongé, rouge foncé.

Chandler : cunéiforme, court, rouge.

Douglas : cunéiforme, long.

Fraises tardives :

Valeta : conique, gros et rouge prononcé.

Bogota : conique, irrégulier et rouge orangé.

Fraises remontantes :

Selva : court et rouge.

Mara des bois : cunéiforme, court, rouge, à la saveur de fraise des bois.

Fraises des bois : la véritable fraise des bois est difficile à trouver sur les étals. Ce qui est présent est plus souvent qu'autrement la fraise quatre-saisons.

Les vitamines et bienfaits

Véritable défenseur immunitaire journalier, la fraise est l'un des fruits apportant le plus de vitamines dans l'organisme, notamment des vitamines A, B et B9.

Peu calorique, la fraise est riche en vitamine C, minéraux et fibres. Il suffit d'une portion de 150 grammes de fraises consommées pour couvrir l'apport journalier recommandé (AJR) en vitamines C, soit environ 80 mg pour un adulte.

Une orange renferme moins de vitamines C que huit fraises... Ce fabuleux fruit est préconisé contre les fatigues et donc, pour les convalescents et les personnes âgées. Il aide également à la cicatrisation de la peau.

La fraise participe à l'équilibre minéral du corps en lui donnant des sources de magnésium (12 mg/100 g) et de calcium (20 mg/100 g). La fraise offre alors l'énergie nécessaire et contribue au bien-être de la santé en luttant contre les maladies cardio-vasculaires, les cancers, l'obésité, le diabète et en favorisant la fortification des os et des dents. La fraise est composée d'une grande quantité d'eau (90 %) et de potassium (150 mg/100 g) mais aussi du fer, du cuivre et du zinc. Elle contient une quantité intéressante de flavonoïdes, anti-oxydants qui lui donne sa couleur rouge, par contre elle ne contient pratiquement pas de lipides ni de protéines et ne comporte que très peu de glucides, ce qui en fait un fruit peu énergétique. Ce fruit est aussi conseillé aux personnes suivant des régimes d'amaigrissement. En effet, la fraise renferme peu de sucre 6 à 9 % seulement. Contenant peu de matière grasse et s'avérant une bonne source de cellulose, la fraise facilite la digestion. Elle est ainsi diurétique et améliore le transit intestinal.

Ses fibres sont abondantes, constituées à la fois de fibres tendres comme les pectines (qui donnent au fruit son moelleux) et de fibres plus résistantes comme la lignine (composantes essentielles des akènes parsemant sa surface).

Si la fraise est adéquate pour soigner les maladies du foie, elle peut parfois créer sur certains individus, des réactions cutanées gênantes comme des allergies.



Achat, conservation et dégustation

La fraise est un fruit fragile. N'en achetez qu'une petite quantité à la fois et n'achetez pas les fruits ternes, mats ou trop foncés. La collerette et le pédoncule doivent être bien verts et le fruit brillant. Les petits poils présents sur le fruit devraient se dresser bien droits. **N'achetez jamais de fraises un jour d'orage**, elles risqueraient de tourner. La fraise doit être récoltée parfaitement mûre car une fois cueillie, elle ne mûrit plus.

Ne lavez pas les fruits après l'achat. Placez-les au réfrigérateur dans un contenant hermétique. Ne jamais les plonger dans l'eau et ne les laver qu'au moment de les consommer. N'équeutez jamais les fraises avant de les passer sous l'eau, elles se gorgeraient d'eau et perdraient leurs vitamines. Les fraises se congèlent. Cependant, la saveur, la couleur et la texture du fruit s'en trouveront modifiées.

Les fraises sont délicates et ne doivent pas être servies trop froides pour exprimer tout leur arôme. La fraise se déguste crue nature ou avec un peu de sucre. Elle donne le meilleur d'elle-même dans les coulis, les tartes, les gâteaux (le fraisier, la charlotte, le bavarois), les glaces, les smoothies ou encore les compotes. Elle s'associe volontiers à la rhubarbe, aux agrumes, aux fruits exotiques comme l'ananas. Elle se marie bien aussi avec la menthe et le poivre qui relèvent son goût subtil.

Pour travailler les fraises et s'occuper aussi des fruits d'été : La Pavlova.

De prime abord, on pourrait, à l'énoncé de ce dessert, penser qu'il s'agit d'un dessert d'origine slave. Et bien non ! La pavlova est quasiment le dessert national en Nouvelle-Zélande. Là-bas, au milieu de paysages splendides, dans l'hémisphère sud où les saisons sont inversées, les gens commencent le jour 12 heures avant nous et ils adorent ce dessert tout en mousse et en froufrou, avec toutes sortes de fruits, mais surtout des kiwis, évidemment puisqu'il s'agit d'un autre emblème de ce pays au même titre que l'équipe de rugby des «Old Black».

La pavlova est un dessert à base de meringue. Sa spécificité est d'être croustillante à l'extérieur mais restée fondante à l'intérieur. La pavlova est généralement nappée de crème fouettée et/ou de glace et décorée de fruits frais au choix, de purée ou de coulis.

La pavlova a été créée et nommée en l'honneur de la ballerine russe du même nom, **Anna Pavlova**, considérée comme la meilleure danseuse de ballet classique de l'histoire.





Histoire d'un dessert

L'Australie et la Nouvelle-Zélande revendiquent l'invention de la Pavlova... Le gâteau est très populaire et forme une importante partie de la gastronomie des deux pays ; on le déguste fréquemment lors de célébrations telle que le repas de Noël...

Certaines sources affirment que la recette est néo-zélandaise et d'autres australienne. Toutefois, elle est, tout comme le biscuit ANZAC, attestée pour la première fois dans un livre de cuisine néo-zélandais. Helen Leach, une anthropologue spécialisée en gastronomie à l'Université d'Otago, trouva une recette de pavlova dans un livre de

cuisine datant de 1933, le *Rangiora Mothers' Union cookery book*. Elle a également trouvé une recette dans un magazine rural néo-zélandais datant de 1929.

Keith Money, biographe d'Anna Pavlova, a écrit qu'un chef d'un hôtel de Wellington créa le plat quand Pavlova y séjourna en 1926 pendant un tour du monde. Les australiens par contre soutiennent que la pavlova est un gâteau inventé par Bert Sachse à l'Esplanade Hotel de Perth le 3 octobre 1935. Les descendants de Sachse affirment qu'il aurait pu inventer la recette avant cette date, puisque Pavlova visita l'Australie en 1926 et 1929 avant sa mort en 1931.



Préparation

La pavlova est faite en battant des blancs d'œufs, avant d'y mettre du sucre, du vinaigre blanc, de la maïzena et parfois de la vanille pour faire une meringue. Cela fait que l'extérieur de la pavlova est croustillant et l'intérieur moelleux. Elle est traditionnellement décorée de crème fouettée et de fruits sucrés et/ou aigres : fraise et kiwi, ou maracudja et banane, ou fruits rouges et lamelles de pêche.

Recette

Ingrédients pour un gâteau de 8 personnes

- 150 g de blancs d'œufs + une pincée de sel
- 120 g de sucre glace
- 120 g de sucre semoule
- 2 c à s de maïzena
- 2 c à s de vinaigre blanc
- 1 gousse de vanille
- 500 g de crème fraîche épaisse entière
- 50 g de sucre glace
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Eventuellement des colorants aux choix

Procédé

Préchauffer le four à 90 degrés. Beurrer et sucrer les bords d'un cercle de pâtisserie.

Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel, ajouter les sucre en pluie, la maïzena, le vinaigre et les graines extraites de la gousse de vanille. La meringue doit être brillante et ferme.

Poser une feuille de cuisson sur une plaque et y déposer le cercle de pâtisserie. A l'aide d'une poche à douille, déposer des bâtonnets de meringue tout autour du cercle (ou autre forme au choix). Napper tout le fond d'une couche de meringue assez épaisse (environ 5 cm) en veillant à créer un puis où la crème sera déposée après cuisson.

Enfourner 2 heures. Eteindre le four et laisser la meringue à l'intérieur jusqu'à complet refroidissement. Démouler la meringue délicatement et réserver.

Monter la crème en chantilly en y ajoutant le sucre glace et progressivement le colorant et l'extrait de vanille. Etaler la chantilly sur la meringue à la poche à douille. Déposer les fruits par-dessus.

Biographie : Anna Pavlova (danseuse)

Elle est née dans une famille d'origine modeste le 12 février 1881 à Saint-Pétersbourg, Anna Pavlova s'est sentie attirée par la *danse* après avoir vu une représentation de *La belle au bois dormant* en 1890. Formée à l'école impériale de danse de Saint-Pétersbourg, elle est suivie de très près par *Enrico Cecchetti* (elle sera par la suite son unique élève, de 1906 à 1908), qui lui permet d'entrer en 1899 au sein du ballet du *Théâtre Mariinsky*. Lorsqu'en 1906 elle devient *danseuse étoile*, elle a déjà dansé les plus grands rôles du répertoire classique. Elle reste attachée au Mariinsky jusqu'en 1913. Elle a été une étoile du Ballet impérial russe et des Ballets russes de Serge Diaghilev.

Cependant, dès 1908, elle commence ses tournées internationales qui composeront l'essentiel de sa carrière et l'emmèneront dans quelque 4.000 villes du monde entier. Elle crée même sa propre compagnie de ballet, afin de partager sa passion de la danse sur le plan international. Ses duos avec *Vaslav Nijinski* dans *Les Sylphides* et *Giselle* sont restés dans les mémoires.

Toutefois, Anna Pavlova est réellement entrée dans la légende grâce à son interprétation de *La Mort du cygne*, sur un extrait du *Carnaval des animaux* de *Camille Saint-Saëns*. *Michel Fokine* créa ce solo à sa demande, lors d'une répétition de l'année 1905 et avouera plus tard avoir été inspiré par la visite que lui avait rendue *Isadora Duncan* quelques mois auparavant.

En 1931, à *La Haye*, elle contracte une pleurésie qui l'oblige à faire le choix entre mettre un terme à sa carrière ou mourir, mais elle ne peut se résoudre à arrêter la danse. Durant son agonie, elle aurait demandé à ce qu'on lui prépare son costume de cygne. Le soir de sa mort, à Saint-Pétersbourg, les violons de l'orchestre ont joué la musique de *La Mort du cygne* devant une scène vide, seulement éclairée par un projecteur.

Anna Pavlova aurait déclaré : «Je désire que mon message de beauté, de joie et de vie continue à être délivré après moi. J'espère que lorsque l'on aura oublié Anna Pavlova, le souvenir de sa danse restera dans le cœur de gens. Si je réussissais ne serait-ce que cela, je m'estimerais satisfaite».

La grande *Margot Fonteyn*, bien qu'elle n'ait pas connu Anna Pavlova, disait d'elle qu'elle était un «génie».

■ G. Xhaufaire



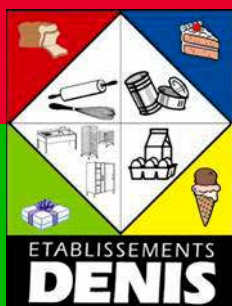


ETS DENIS S.A

Parc Industriel, 60
B-5580 ROCHEFORT
Tél : 0032 84 21 12 43
Fax : 0032 84 21 12 38

Quai Vercour, 121
B-4000 LIEGE (Sclessin)
Tél : 0032 4 252 28 18
Fax : 0032 4 254 10 89

<http://www.etsdenis.be>
info@etsdenis.be



GROSSISTE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE

DENISLUX sarl

Route d'Arlon, 5
L-8399 WANDHAFF
CAPELLEN
Tél : 00352 39 94 55
Fax : 00352 39 94 65

Connaissez-vous PRINTACAKE ?

Nous pouvons réaliser pour vous l'impression sur support alimentaire de tout motif et ce, avec des encres alimentaires.

Pour toute occasion familiale ou professionnelle :

Qu'il s'agisse de vos photos ou de celles de vos clients, ou encore de votre logo, de tout thème saisonnier, il n'y a que l'embarras du choix pour **personnaliser vos créations maison**.



Avec notre équipement de découpe, nous vous proposons également des feuilles de sucre ou azyme (hostie) avec des motifs personnalisés et prédécoupés.

**VOTRE PHOTO OU
VOTRE LOGO
COMESTIBLE**



Nos produits et services :

- Matières premières
- Décoration
- Gros Matériel
- Petit Matériel
- Impressions alimentaires



Une trentaine de personnes toutes entières à la disposition de l'artisan boulanger-pâtissier

Un service de livraison jusqu'à deux fois par semaine

Demandez nos documentations,
Visitez nos salles d'exposition,
Rencontrez nos commerciaux

Pour toute information :
info@etsdenis.be

FORMATION

6 Mai 2014 - EPICURIS

LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE

EPICURIS

Démonstration de

Jérôme LANGILLIER

Champion du Monde – Maître pâtissier



IFP
Le conseil International
des Pâtisseries et
Cuisiniers

FÉDÉRATION FRANCOPHONE

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

EPICURIS – seul Centre de Compétence des métiers de bouche – soutenu par l'IFP, le Fonds social européen et la Fédération francophone de la boulangerie pâtisserie glacerie confiserie chocolaterie présidée par Monsieur Denoncin a eu l'honneur d'accueillir pour la toute première fois un Champion du Monde Monsieur Jérôme Langillier (Maître Pâtissier 2009)

De par son parcours professionnel en boutique, restaurants étoilés, formateur et consultant, on peut dire de lui que c'est :

- Un Chef Pâtissier **expérimenté**, qui a pour devise la mise en valeur des produits, en étant classique dans le choix des accords et original dans la conception et les textures.
- Un **Passionné** : de la culture du beau et du bon, du respect des produits, des valeurs et de l'héritage de la pâtisserie française.
- Un **Homme de caractère** : Meticuleux, précis, disponible et à l'écoute.
- Une **Personnalité singulière** : hédoniste, curieux, fonceur, réaliste, efficace.

Lorsqu'on lui demande d'où est née sa passion pour ce métier ? Il répond :

« Sans doute de l'envie de découvrir les coulisses des pâtisseries où j'admirais étant petit, tel un spectacle, les bonbons en chocolat, les petits gâteaux crémeux et autres gourmandises à la fois colorées et parfumées ».

Pour lui, les qualités requises pour être un bon pâtissier sont :

« La générosité, l'envie de faire plaisir, le don de soi et la capacité à se remettre en question ».

C'est en associant humour et expertise que Monsieur LANGILLIER, aidé par Monsieur Damien TAILLARD, Meilleur Artisan Boulanger – Pâtissier – Glaciers, a démontré l'étendue de son talent et de son savoir-faire lors d'une démonstration sur le thème des « **Tartes printanières, estivales et mes classiques contemporains** ». L'auditoire complet, 47 participants, composé essentiellement de patrons boulangers – pâtisseries – glaciers - chocolatiers accompagnés de leurs ouvriers était venu de toute la Wallonie et de Bruxelles.

C'est également par l'utilisation de technologies de pointe disponibles au sein du Centre de Compétence Epicuris que ce Maître Pâtissier a pu partager quelques-unes de ses recettes gourmandes et inventives telles que le « Lingot pistache framboise », la « Religieuse pomme caramel manzana », la « Tartelette ananas coco et citron vert », l'exquis « Saint Honoré » ou encore sa dernière création la « Tartelette pamplemousse fraise » !

A nouveau, le succès de cette démonstration souligne l'importance qu'est donnée à ce type d'évènement. Mais aussi, la conviction que la formation destinée aux travailleurs est une magnifique opportunité pour les patrons d'élargir leurs gammes de produits et ainsi étonner les papilles de leurs clients !

A vos agendas !

Epicuris renouvellera encore une fois l'expérience les **8 juillet** (démonstration Valrhona) et **18 novembre** (venue d'un Meilleur Ouvrier de France) **prochains** !

Nous vous réservons encore de belles surprises. Surveillez vos courriels et vos boîtes aux lettres !

Notre nouveau dépliant de promotion de nos formations de perfectionnement technique, vous parviendra prochainement.



FORMATION



DEBIC CRÈME & BEURRE, PLEIN D'AVANTAGES !



Nouveau! Action d'Épargne Debic 2014 sur www.debicaction.be

Qualité professionnelle, extrême facilité d'emploi, et véritable goût frais: la crème et beurre de Debic sont pleines d'avantages. Et avec l'Action d'Épargne de Debic, vous recevez en plus de nouveau de beaux cadeaux ! Chaque point que vous trouvez d'avril à octobre 2014 sur l'assortiment Debic vous rapproche d'un cadeau sympa ! **Participez est tout simple !** Surfez vite sur www.debicaction.be pour recevoir votre poster d'épargne et plus d'info.



Pierre Maltus

la passion du massepain et le goût de la tradition



Dans la famille Hardy, on demande l'arrière-petit-fils, qui se nomme... Pierre Maltus. Depuis 1932, la passion de la boulangerie se transmet de génération en génération dans cette famille, c'est l'arrière-grand-père de Pierre qui a ouvert la première boulangerie à Hermalle-sous-Argenteau (Oupeye) en 1932, avant d'être relayé par son fils, puis par la fille de son fils, la maman de Pierre Maltus, qui travaille toujours actuellement avec son fils, toujours à la boulangerie Hardy, avec sa devanture rouge et son enseigne qui rappelle cette longévité.

Pourtant, a priori, Pierre Maltus n'était pas destiné à la boulangerie. Ses parents l'avaient plutôt découragé par rapport à ce métier et il a donc entrepris des études d'électro-mécanique. Mais, à 18 ans, il a assumé son choix. Il avait toujours aimé traîner à l'atelier, enfourner, défourner, faire la pâte, créer des choses de ses mains. Il s'est donc mis à travailler avec sa maman dans la boulangerie, puis à l'extérieur; il a suivi des formations, notamment à l'IfaPME et des stages. Il s'est lancé dans les concours aussi et c'est ainsi qu'en 1995, il était couronné meilleur jeune pâtissier de Belgique, et l'année suivante il se classait 4^{ème} au championnat du monde de pâtisserie-confiserie-glacier des moins de 23 ans à Milan; il obtenait ensuite le premier prix du sucre dans le cadre du concours du meilleur artisan en 1998.

Très vite aussi, il fut reconnu en Belgique comme étant le «Roi du massepain». Du massepain qu'il fabrique de manière artisanale et qu'il vend dans de nombreuses boulangeries-pâtisseries du pays, exclusivement. Par contre, les concours, comme l'enseignement, il a dû arrêter, faute de temps.

Les affaires ont donc très vite très bien démarré et la tradition familiale a été maintenue puisque Pierre travaille à la boulangerie avec sa maman, mais également avec son épouse, Chantal, une institutrice qui est venue comme vendeuse et s'est ensuite lancée dans la chocolaterie qui est devenue sa spécialité.

Mais si Pierre excelle dans le massepain et Chantal dans le chocolat, leur établissement reste bel et bien une boulangerie. Et pour Pierre, un bon boulanger, c'est quelqu'un qui utilise de bonnes matières premières (qu'il se procure chez des producteurs locaux, à Jalhay notamment) et qui prend son temps. Le temps nécessaire pour une bonne fermentation.





«On peut remplir un magasin rien qu'avec des produits surgelés ou des mélanges tout faits. Moi, je travaille toujours avec le pétrin du grand-père pour avoir une belle fermentation qui donne son bon goût au pain. Il faut au moins 20 minutes, avec les pétrins modernes, 5 minutes ça suffit».

Son conseil aux jeunes : «commencez doucement, travaillez juste avec votre épouse pour ne pas avoir de coûts de personnel et limitez-vous aux produits de base : du bon pain, des croissants, des éclairs, de la baguette et quand la clientèle aura découvert ces produits de qualité, elle reviendra pour le reste et vous pourrez étendre la gamme». Il applique bien ces principes puisque outre la famille, seule une vendeuse travaille à la boulangerie Hardy. Il conseille aussi aux jeunes de ne pas se laisser convaincre par les démarcheurs qui leur proposeront des produits tout faits qui leur feront gagner du temps, mais ce sera au détriment de la qualité.

Quant à la spécialité-maison, elle est liée au jumelage d'Oupeye avec une cité bretonne. Pierre a en effet créé une tarte bretonne à base de pâte grasse, avec des

pommes, des oeufs, de la farine, du sucre... que du bon ! S'il travaille toujours avec le vieux pétrin familial, Pierre Maltus n'est pas, pour autant, opposé aux nouvelles technologies qui lui donne la possibilité de se lever plus tard et de retrouver du temps avec ses enfants, notamment grâce au «pré-cuit» qui lui permet de mieux organiser les horaires, gérer le temps.

Quant aux projets, ils ne sont pas encore bien définis. Il y a la perspective de la création d'un centre commercial. Ce serait peut-être intéressant alors d'ouvrir une boulangerie là-bas, où les gens s'arrêtent en passant, ont du parking alors qu'à Hermalle-sous-Argenteau, la boulangerie se trouve dans un cul-de-sac où les gens viennent pour la réputation. Délocaliser ? Ouvrir une deuxième boulangerie ? Rien n'est décidé.

Et puis, le travail, ce n'est pas tout. Pierre est à la tête d'une famille recomposée de quatre enfants âgés de 10 à 18 ans. L'aînée donne un coup de main à la vente comme étudiante, les plus jeunes aiment encore bien faire les figurines en massepain





(finalement, ce n'est pas loin de la «plasticine»). Il essaie de prendre les repas en famille, il accompagne les plus jeunes dans leurs activités sportives, aime se balader en famille dans les bois ou aux étangs Sainte-Julienne. Il est aussi l'aquariophile, à la maison, quand il se repose...

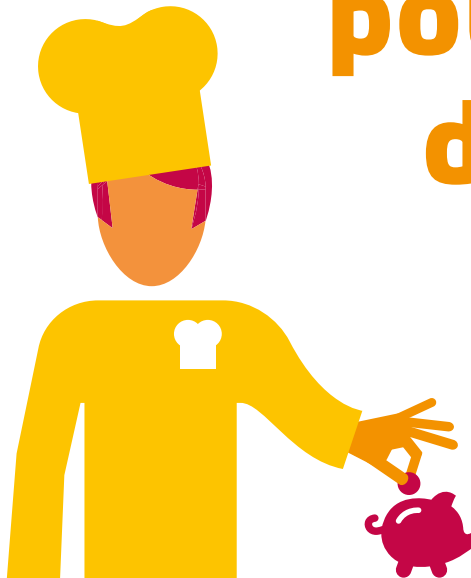
S'il ne participe plus activement aux activités de la Fédération, Pierre Maltus ne manque pas pour autant d'idées et il serait assez intéressé de voir se mettre en place des échanges entre artisans : lui et son épouse vendent déjà énormément de chocolat et de masspain aux collègues; pourquoi est-ce qu'il n'achèterait pas à d'autres des gaufres ou des bavares, si c'est leur spécialité, leur produit d'appel? «On pourrait faire un peu de la corporation, on garde sa griffe et on prend le

meilleur chez le collègue, ça ferait avancer les choses plutôt que de faire vivre les industriels qui vont nous enterrer tous. On pourrait avoir une charte... et le métier s'en porterait certainement mieux. Avant, on fournissait chocolat, masspain et gâteaux à des restaurants ; maintenant, ils préfèrent les surgelés. Il est temps que ça change».

Toujours dans ce souci de qualité, de montrer aux gens ce qu'ils mangent, il va réorganiser des portes ouvertes dans son atelier cet été, en août. Les gens pourront venir voir la fabrication, poser leurs questions et peut-être changer leur manière de consommer. Tout un programme !

■ P.G.

Votre électricité pour une croûte de pain?



Notre électricité 100% verte vous réserve de belles économies.

Vos avantages :

- Une **énergie** réellement **verte**
 - Une **réduction supplémentaire** sur votre consommation privée de gaz et d'électricité
 - Un accompagnement sur mesure pour **bénéficier toujours du meilleur prix.**
- + Un prix FIXE, en saisissant l'évolution du marché. Eneco s'adapte au prix du marché et vous offre les meilleures conditions possibles.**

200 membres de la fédération nous accordent déjà leur confiance.

Pourquoi ont-ils choisi Eneco? Parce que nous leur garantissons une énergie propre et durable et les tarifs (évolutifs) les plus intéressants.

Profitez maintenant du marché de l'énergie en baisse et veuillez trouver nos données ci-dessous pour nous contacter.

Eneco Business

078/15 62 62

sales@eneco.be

Belcolade continue à construire l'avenir du vrai chocolat belge :

Extension du site de production à Erembodegem

8 mai 2014 – Belcolade, la marque du vrai chocolat belge du groupe familial belge Puratos, agrandit son site d'Erembodegem (Alost, près de Bruxelles) en construisant l'espace pour deux lignes de production supplémentaires : une pour la production de chocolat liquide et l'autre pour l'emballage du chocolat. Les entrepôts de stockage sont également concernés par cette extension. Avec cet investissement, Puratos réaffirme sa passion pour le vrai chocolat belge, au goût incomparable.

Une augmentation de capacité de 50 %

Cette extension représente un investissement de 21 millions d'euros. Le site sera agrandi de 7.500 m² pour installer les deux nouvelles lignes de production et accroître l'espace de stockage des produits finis. Le site aura alors une superficie totale de 36.000 m². Dans un premier temps, la nouvelle ligne dédiée au chocolat liquide apportera une capacité de production supplémentaire de

15 % et la ligne pour l'emballage de 30 %. A plus long terme, la capacité totale supplémentaire atteindra 50 %. « Grâce à la centralisation et à l'extension des entrepôts, nous pourrons non seulement produire plus et livrer encore plus rapidement nos clients, mais nous bénéficierons également d'une flexibilité accrue nous permettant de mieux répondre aux demandes spécifiques » souligne M. Luc De Norre, Manager du site Belcolade.

« Avec cet investissement, nous continuons d'une part à construire l'avenir du vrai chocolat belge », confirme M. Eddy Van Belle, Président du Conseil d'Administration du Groupe Puratos, « et, d'autre part, nous renforçons Belcolade. En effet, il y a 25 ans, nous avons délibérément choisi de produire du chocolat en Belgique et nous voulons que cela se perpétue à l'avenir. Nos innovations et nos investissements réguliers ont pour but d'assurer la croissance future de Belcolade.»

Puratos devrait, à terme, accueillir quelque vingt-deux collaborateurs supplémentaires sur le site d'Erembodegem. Les nouveaux entrepôts seront opérationnels dès fin 2014 et les nouvelles lignes de production à la mi-2015.





Un goût incomparable

Belcolade est synonyme de vrai chocolat belge au goût incomparable. Le produire relève de l'art. Son goût commence par une sélection rigoureuse des ingrédients.

Sont ainsi choisies avec soin les fèves des cacaos les plus fins de par le monde, qui présentent des goûts exceptionnels. A cela ne vient s'ajouter que du pur beurre de cacao et de la vanille naturelle.

Le chocolat Belcolade est fabriqué selon la méthode traditionnelle belge consistant à mélanger, raffiner et concher. Au fil des ans, Puratos a savamment perfectionné ce processus. Ainsi, durant le raffinage, le futur chocolat voit sa texture affinée à 20 microns. Vient alors le temps accordé au conchage qui permet aux arômes d'une exceptionnelle finesse de se développer et de conférer au chocolat Belcolade toute sa personnalité.

La marque Belcolade est utilisée exclusivement pour le chocolat produit en Belgique à partir d'ingrédients purs et naturels, et cela apporte une garantie supplémentaire sur sa qualité et sa consistance.

Un large éventail de produits

Depuis 25 ans, Belcolade est reconnu et respecté tant pour son goût que pour sa qualité incomparables. Ce qui explique pourquoi ce chocolat a été sélectionné par des milliers de chocolatiers, boulangers et pâtisseries à travers le monde. La gamme de produits est très

étendue. Ainsi, l'assortiment Belcolade Sélection offre-t-il un large spectre de goûts et de viscosités qui permettent de les utiliser dans une grande variété d'applications.

La collection 'Belcolade Origins' propose toute une palette de chocolats aux saveurs exclusives et spécifiques. Les chocolats d'origine de Belcolade sont créés à partir de fèves de cacao qui expriment les arômes caractéristiques de leur région d'origine. Ces arômes sont identifiés grâce à un outil d'analyse sensorielle innovant appelé « Les Arômes le Cyrano ». Les chocolats 'Belcolade Origins' sont une source d'inspiration permanente pour de nombreux professionnels qui les utilisent pour revisiter leurs recettes traditionnelles ou pour créer des innovations aussi savoureuses que surprenantes.

Plus d'informations : www.Belcolade.com

Contact presse : Pascale Jantcheff -

Group Marketing Services Director - T + 32 2 481 43 03

F + 32 2 466 25 81 - E info@puratos.com



A propos de Puratos

Puratos est un groupe international, actif dans les secteurs de la boulangerie, de la pâtisserie et de la chocolaterie.

Aujourd'hui, nos produits et services sont disponibles dans plus de 100 pays et sont, dans de nombreux cas, fabriqués localement par nos filiales.

Notre siège social est implanté près de Bruxelles (Belgique) où la société a été fondée en 1919.

Notre but est d'être le « partenaire de confiance pour l'innovation » de nos clients, où qu'ils soient dans le monde et de les aider à proposer à leur communauté locale des produits nutritifs et savoureux.

Pour plus d'information, visitez :

www.puratos.com

Puratos NV/SA - Industrialaan 25, B-1702 Grand-Bigard, Belgique.





Le Village de Corbion, aquarelle sur papier, 30 x 40cm, 1937. Durant sa jeunesse, Joseph Gillain va réaliser plus d'une trentaine de peintures ou aquarelles représentant le village d'origine de sa mère où la maison familiale.

jijé par jijé © Dupuis 2014



Un magnifique ouvrage et une exposition exceptionnelle : **le dessinateur wallon de BD à l'honneur pour le centenaire de sa naissance.**

Je vais vous parler d'un temps que les moins de 20 ans, de 30 ans, de 40 ans, ne doivent pas connaître et pourtant, cette époque a été celle de la Belgique de la bande dessinée, sans jijé (Joseph Gillain), Franquin et bien d'autres, notre réputation ne serait pas ce qu'elle est.

On démarre avec l'expo ? Avec le magnifique ouvrage intitulé «Quand Gillain raconte Jijé» et publié aux éditions Dupuis ? C'est peut-être le mieux, car c'est une belle histoire, racontée à la première personne par Jijé et remplie d'anecdotes. Le papier, les images sont magnifiques, un bel ouvrage pour le collectionneur, dû en très grande partie à la passion de François Deneyer, ancien directeur du musée Jijé qui n'a hélas connu qu'une vie éphémère et qui a compilé ses entretiens avec l'artiste pour en faire cette superbe monographie. L'histoire de Jijé, c'est l'histoire de Joseph Gillain, un gamin du pays, qui est né en 1914 à Gedinne (en province de Namur), a vécu à Florennes puis Châtelet, avant de se marier et de s'installer à Dinant. Un gamin qui, devenu

adulte, aimait continuer à se réfugier dans la maison de ses grands-parents maternels à Corbion, dans les Ardennes. Un vrai gamin du pays. Un gamin du pays qui se raconte au fil de ses 400 pages, égrène ses souvenirs au fil des époques et offre quelques-unes de ses plus belles planches mais aussi de ses peintures, car il était aussi peintre et sculpteur. C'est l'histoire de Jijé, qui a côtoyé les plus grands, qui est devenu un des plus grands de la BD. Si le journal Spirou est devenu ce qu'il est devenu (et les plus jeunes lecteurs me retrouvent), c'est un peu, beaucoup, grâce à cet homme qui a su surfer sur les vagues et les modes pour séduire les lecteurs.

Sa jeunesse, Jijé l'a passée à Maredsous, chez les bénédictins, découvrant les comics américains avec Franquin et Morris et lisant Tintin dans Le Petit Vingtième. Cet enseignement catholique a sans doute laissé des traces dans son oeuvre, lorsqu'il s'est consacré à une biographie de Don Bosco (tirée en première édition à 125 000 exemplaires au début des



Caricature réalisée à l'École des Métiers d'Art de Maredsous, décembre 1928. Cette caricature représente un élève qui devait probablement être plus grand que les autres (la tour de Pise) et bien joufflu.

Joseph Gillain représente un surveillant de l'école sous les traits d'une cigogne.

Ces deux caricatures font partie d'un lot d'une vingtaine de dessins de grand format (40 x 30 cm) qui ont été réalisés par l'élève Joseph Gillain le 6 décembre 1928 à l'occasion de la fête de Saint-Nicolas.

"Je suis né en janvier 1914, à Gedinne, dans la province de Namur. Mon père, Eugène Gillain, était Namurois, comme l'ensemble de ma famille. Il exerçait la respectable fonction de receveur des contributions. Mais il ajoutait à cet emploi la qualité de poète, se sentant très fier d'être un poète wallon. Ma mère, elle, est Ardennaise. Née à Corbion, qui est devenu aussi "mon village". J'y suis "le Joseph de la Marie du Jules de Jean-Pierre, etc". A quatre ans, j'ai quitté Gedinne. Nous avons habité Florennes puis, par la suite, Châtelet. Plus tard, je me suis marié et installé à Dinant. Mais à travers tous ces changements, Corbion restait le refuge des vacances, où nous retrouvions la maison de ma grand-mère... Tour petit, j'ai toujours dessiné."

années 40!), de Christophe Colomb, d'Emmanuel (vie du Christ), de Baden Powell... devenant ainsi le pionnier du roman graphique. Mais sa carrière ne commence pas comme ça. Elle démarre avec «Jojo», un personnage créé en quelque sorte pour faire contrepied à Tintin et publié dans le journal catholique Le Croisé. A l'époque, la BD lui paraît être le meilleur moyen de gagner sa vie. On croit rêver ! Après la guerre, les éditions Dupuis de Marcinelle rachètent à l'éditeur français le personnage de Spirou, qui devient le héros de Jijé. A cette époque, Jijé crée parfois trois planches par jour, il invente aussi le personnage de «Fantasio».

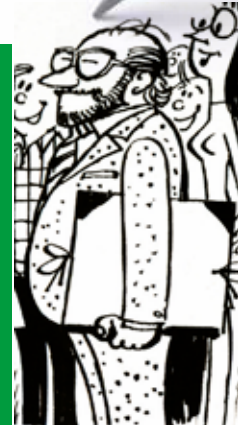
Plus tard, viendront «Blondin et Cirage», le noir et le blanc - une petite révolution pour l'époque - qui sont publiés dans la revue Petits Belges. Et puis arrive «Jean Valhardi», inspecteur dans une compagnie d'assurance. Une période qui précédera celle du western, qui fait suite à un voyage aux Etats-Unis et au Mexique avec Morris et Franquin. C'est l'époque de «Jerry Spring», «Yucca Ranch», «Hud le spécialiste». Et sa carrière se

poursuit avec la reprise des personnages de «Tanguy et Laverdure» à une époque où Astérix démarrait bien et où Uderzo préférait lui consacrer plus de temps.

Mais Jijé, ce sont aussi des caricatures, de l'humour, avec «Le commissaire Major» ou «Fifi et Lulu» les deux danseuses de cabaret, le Comte de Monté Cristo. C'est la presse féminine aussi avec, notamment Bonne soirée.

Ce qu'on sait moins, et l'exposition nous donne la possibilité de le découvrir, c'est que Jijé est aussi l'auteur de nombreuses peintures, essentiellement des huiles sur toile ou sur carton entoilé, des aquarelles. Il s'est aussi livré à quelques très belles sculptures, il a réalisé des affiches, des caricatures... ; rares sont les artistes aussi complets.

Et c'est donc tout naturellement que nous vous invitons à découvrir l'exposition organisée au musée de la bande dessinée à Bruxelles jusqu'au 29 juin prochain. Cette exposition est due à l'initiative de François Deneyer, un grand fan de la première heure et anima-



“Chez moi personne ne dessinait vraiment, mais ma mère était très habile de ses doigts et je lui dois certainement mon aptitude au dessin. J’ai commencé par prendre quelques cours avec un sculpteur dinantais, Daoust, puis sur ses conseils, mon père m’a envoyé à l’école Saint-Joseph de Maredsous.”

“A Maredsous, les cours étaient excellents. J’adorais cette école. Nous y avons un mois de vacances de moins que les autres, mais je n’en souffrais absolument pas. Le matin, il y avait atelier ; l’après-midi, modelage ; le soir, cours généraux et deux heures de dessin. J’y suis resté trois ans, j’y ai appris, entre autres, à graver sur cuivre – ce qui m’a servi par la suite pour la gravure sur bois – mais on me conseilla quand même d’aller ailleurs, parce que je ne collais pas au métier.”

teur de ce musée depuis douze ans. Auparavant, en 2003 précisément, il avait déjà ouvert un musée dédié à Jijé, mais, faute de subsides, il avait dû mettre la clé sous le paillason après deux ans. Autant dire qu’il a mis tout son cœur dans l’exposition qu’il nous propose en ce moment, pour le centenaire de la naissance de Joseph Gillain, alias Jijé. La Maison de la BD nous présente un panel étendu de planches de BD, de caricatures, de peintures à l’huile, des aquarelles ou encore trois belles sculptures de l’artiste. Un parcours à travers l’histoire par le biais de tous ces héros appréciés des amateurs. Dix pièces inédites sont également exposées pour le plus grand plaisir des fins connaisseurs tandis que le grand public pourra revivre toute l’histoire de la bande dessinée en Belgique, au travers du travail de l’une de ses figures emblématiques. Indéniablement, Jijé est, tout comme Hergé, l’un des pères de la bande dessinée belge.

■ P.G.

Maison de la Bande dessinée, boulevard de l’impératrice, 1 à 1000 Bruxelles. Entrée : 3 €
Info : 02/502 94 68 – www.jijé.org
 «Quand Gillain raconte Jijé», collection «Dupuis patrimoine», album cartonné 230 X 302, 400 pages en couleurs, 45 € - EAN : 9782800160733.





La tarte au sucre

Tarte très populaire puisqu'elle se déguste au Québec, en France, en Suisse, au Luxembourg et en Belgique !

Les sucres seront suivant la coutume soit blancs, cassonade dorée ou brune. Sur notre territoire, chaque région présente la tarte selon une coutume bien souvent ancestrale et ce du plus pauvre au plus riche.

De loin la meilleure est celle élaborée par notre ami Dominique Cigagna mais dont il garde jalousement la recette !

Je livre la tarte de la province de Liège que certains confondront avec un flan ; il faut dire que nous vivons non loin du pays de Herve où il ne manque ni poules et encore moins de lait, de crème et de beurre.

Recette

Ingrédients **pour la pâte :**

1000 g farine
20 g sel
400 g lait
20 g levure
400 g beurre
pas de sucre

Ingrédients **pour la tarte :**

200 g de sucre impalpable
20 g de beurre salé
3 œufs
150 g de lait

Platine de 24 cm de diamètre avec un bord de 2 cm.

Procédé

Mélanger tous les ingrédients nécessaires à la pâte, sans corser la pâte ; dès que le mélange est homogène, peser des parts de 300 grammes et laisser fermenter au moins deux heures. Mettre à bord et rendre 20 minutes de fermentation.

Placer dans le fond de tarte les 200 g de sucre impalpable en les répartissant sans toucher les bords. Déposer 20 g de beurre salé en petits morceaux sur le sucre. Verser sur la tarte en commençant par le bord les 3 œufs battus avec 150 gr de lait.

Cuisson environ 35 minutes à 200 degrés et la composition doit gonfler en fin de cuisson.

Autre emploi de cette tarte, elle prendra le nom de "FLAN LIEGEOIS". Masquer la tarte de crème fraîche battue avec 50 gr de sucre au litre, garnir de brésilienne et décorer de la même crème.

■ **Le pis de la vache, le cul de la poule !**



Cet été, développez vos ventes!



Les vitrines verticales LONGONI

- Eclairage LED intérieur
- Disponible en T° positive et T° négative
- Froid statique
- Finition gris anthracite
- Largeur 70

Egalement disponible en double T° ventilée, demandez nos conditions !!

GBG
1 goût

GBG
2 goûts

GBG
3 goûts



Les machines à Granita GBG «spin»

- Disponible en 1-2-3 goûts
- Bac de 12L

Buyerre
Depuis 1909

Pour tout autre renseignement
Tél: 071/25.01.22 - Fax: 071/35.45.76



Modifications en matière de TVA et d'impôt sur les revenus

Augmentation du seuil pour les déclarations mensuelles

Le dépôt d'une déclaration TVA est en principe mensuel. Les entreprises peuvent toutefois opter pour un dépôt trimestriel lorsque le montant de leur chiffre d'affaires annuel n'excède pas un certain seuil.

Les montants des seuils pour le dépôt de déclarations mensuelles à la TVA ont été augmentés.

Depuis le 1^{er} janvier 2005, les assujettis à la TVA pouvaient déposer des déclarations trimestrielles au lieu de déclarations mensuelles à condition :

- que le chiffre d'affaires annuel, hors taxe sur la valeur ajoutée, n'excède pas 1.000.000 € pour l'ensemble de leur activité économique ;
- que le chiffre d'affaires annuel, hors taxe sur la valeur ajoutée, n'excède pas 200.000 € pour les entreprises actives dans des secteurs sensibles, pour l'ensemble des livraisons des biens suivants :
 - les huiles minérales visées à l'article 3 de la loi du 22 octobre 1997 relative à la structure et aux taux des droits d'accise sur les huiles minérales ;
 - les appareils de téléphonie mobile et les ordinateurs, ainsi que leurs périphériques, accessoires et composants ;
 - les véhicules terrestres munis d'un moteur soumis à la réglementation sur l'immatriculation ;
- que le montant total annuel n'excède pas 400.000 € pour l'ensemble des livraisons intracommunautaires de biens.

A partir du 1^{er} janvier 2014, des déclarations trimestrielles pourront être déposées si :

- le chiffre d'affaires annuel, hors taxe sur la valeur ajoutée, n'excède pas **2.500.000 €** pour l'ensemble de l'activité économique;
- le chiffre d'affaires annuel, hors taxe sur la valeur ajoutée, n'excède pas **250.000 €** pour l'ensemble des livraisons des biens suivants :

- les produits énergétiques visés à l'article 415 de la loi-programme du 27 décembre 2004 ;
- les appareils de téléphonie mobile et les ordinateurs, ainsi que leurs périphériques, accessoires et composants ;
- les véhicules terrestres munis d'un moteur soumis à la réglementation sur l'immatriculation.

En outre, la discordance qui pouvait exister entre la périodicité du dépôt des déclarations TVA (trimestrielles) et celle du relevé intracommunautaire (mensuel) disparaît.

Le seuil pour les livraisons intracommunautaires est remplacé par la disposition selon laquelle les assujettis qui doivent déposer mensuellement un relevé TVA de leurs opérations intracommunautaires sont exclus du régime de dépôt de déclarations trimestrielles.

Dès lors que l'entreprise dépose des relevés intracommunautaires de manière mensuelle, elle est dorénavant également obligée de soumettre des déclarations TVA mensuelles.

Augmentation des seuils pour les biens d'investissement

Les biens d'investissement désignent pour la TVA des achats dont la TVA doit être revue en cas de changement d'affectation dans le **délai de révision de 5 ans (délai de révision général) ou de 15 ans (délai de révision pour les bâtiments)**.

S'agissant des achats de petit matériel, de petit outillage et de fournitures de bureau, il est question d'un bien d'investissement lorsque le montant d'achat (hors TVA) dépasse un certain montant. Ce montant s'élevait à **250 euros** depuis de nombreuses années mais a récemment été porté à **1.000 euros** depuis le 1^{er} janvier 2014. **La principale conséquence de cette modification a trait au fait** que désormais, la plupart des téléphones intelligents, tablettes et ordinateurs portables ne sont plus des biens d'investissement et **que la TVA ne doit dès lors plus être revue quand bien même il y aurait changement d'affectation.**

Modification en matière d'opérations intracommunautaires exemptées

Depuis le 10 janvier 2014, les acquisitions intracommunautaires de biens dont la livraison en Belgique serait exemptée en vertu de l'article 42 § 1^{er} sont désormais considérées comme des opérations qui ne sont pas soumises à la TVA au lieu d'opérations exemptées et en raison de cette modification, ne doivent plus être mentionnées dans la déclaration à la TVA.

Le procès-verbal de rétention en lieu et place de l'accusé de réception

Les agents de l'administration de la TVA ont le droit d'emporter livres, factures, copies de factures, autres documents ou leur copie relatifs à un assujéti s'ils estiment que les livres, documents ou leur copie établissent ou concourent à établir la déduction d'une taxe ou d'une amende à sa charge ou à la charge d'un tiers. Les agents de l'administration de la TVA devaient jusqu'à présent remettre à l'assujéti un accusé de réception. Depuis janvier 2014, cet accusé de réception est dorénavant remplacé par un procès-verbal de rétention dont une copie est délivrée au contribuable dans les cinq jours ouvrables qui suivent la rétention.

Le droit d'emporter livres et documents en matière d'impôts sur les revenus

Contrairement à leurs collègues de la TVA, les agents de l'administration en charge de la fiscalité directe ne pouvaient pas, jusqu'à présent, emporter livres et documents appartenant au contribuable.

Depuis le 10 janvier dernier, les dispositions concernées ont été modifiées. Désormais, ces agents de l'administration auront le droit de retenir les livres et documents, qui doivent être communiqués conformément à l'article 315 du code des impôts sur les revenus, chaque fois qu'ils estiment que ces livres et documents sont nécessaires pour déterminer le montant des revenus imposables du contribuable ou des tiers. Ce droit dit «de rétention» ne s'étend toutefois pas aux livres qui ne sont pas clôturés.

L'agent de l'administration dresse un procès-verbal de rétention qui fait foi jusqu'à preuve du contraire et dont une copie est délivrée au contribuable dans les cinq jours ouvrables qui suivent celui de la rétention.

Communication de contrats d'assurance-vie individuels étrangers

Depuis l'exercice d'imposition 2013, les habitants du Royaume doivent mentionner dans leur déclaration «impôt des personnes physiques» les contrats d'assurance-vie individuels qu'ils ont conclus à l'étranger. Désormais, ils devront également pouvoir présenter ces contrats à l'administration fiscale lorsqu'ils en sont requis par cette dernière. L'entrée en vigueur de cette disposition date du 31 décembre 2013.

Réduction d'impôt pour chèque ALE ou pour titres-services

La loi du 30 juillet 2013 portant des dispositions diverses a diminué au 1^{er} juillet 2013 le montant maximum de la réduction d'impôt pour chèques ALE ou pour titres-services de 1.810 € (non indexé) à 920 € (non indexé) par contribuable et par an (après indexation, ces montants s'élèvent respectivement à 2.720 € et à 1.380 €).

Cette diminution est entrée en vigueur le 1^{er} juillet 2013 mais était assortie d'une période transitoire pour toute personne qui, durant les six premiers mois de 2013, avait déjà acheté un nombre de chèques correspondant au maximum applicable auparavant. Si l'ancien et le nouveau plafond ne pouvaient pas être additionnés, ils ne pouvaient pas davantage être proratisés. Cette mesure transitoire n'est pas modifiée mais le fonctionnement est clarifié. A présent, il est expressément stipulé qu'en ce qui concerne les dépenses effectuées en 2013, «l'ancien» montant maximum de 2.270 € s'applique lorsque les dépenses effectuées avant le 1^{er} juillet 2013 dépassent déjà le nouveau montant maximum de 1.380 € mais que, dans ce cas, les dépenses effectuées à partir du 1^{er} juillet 2013 n'entrent plus en ligne de compte pour le bénéfice d'une réduction. L'entrée en vigueur de cette disposition s'applique aux dépenses effectuées à partir du 1^{er} janvier 2013.

■ G. Xhaufaire



NOUVEAU

Red Velvet
cake velouté
rouge

Red Velvet est un gâteau d'origine typiquement américaine. Sa couleur rouge lui rend l'aspect frappant, avec une touche subtile de chocolat.

Zeelandia a développé une recette sublime de gâteau à base du nouveau mix pour cake Red Velvet. Attention: une fois goûté vous serez séduit pour toujours!

Pourquoi ne pas proposer un cake spécial pendant la Coupe du Monde de Football? Avec le nouveau mix pour cake Red Velvet, vous préparez un gâteau aussi rouge que les Diables Rouges. Il enflammera les assiettes. Parions que vous marquerez des points?

Pour en savoir plus, contactez votre représentant ou Zeelandia au numéro 03 354 20 68.

 **Zeelandia**

En Aquitaine,

les cannelés bordelais



Une tradition retrouvée

Le cannelé avait autrefois bien peu de valeur puisqu'il était offert aux pauvres. A présent, il est devenu l'emblème incontournable de la gastronomie Bordelaise. Sa renommée a dépassé le stade de la région puisque l'on trouve des cannelés ou ses cousins dans le sud de la France (le Canelou de Provence), dans le Nord et même au Canada.

Son orthographe

Le terme Cannelé est un terme générique qui désigne cette gourmandise sucrée à la dualité surprenante. Il peut s'orthographier de différentes façons ; Cannelé, Canelé, Cannelet,... Il emprunte son nom au moule en cuivre étamé et à bords canelés dans lequel on fait cuire la préparation.

Son origine

L'origine du Cannelé est comme sa recette, un peu mystérieuse. Cependant, il semblerait que cette pâtisserie ait pour origine le couvent des Annonciades

situé derrière l'Eglise Sainte Eulalie à Bordeaux. En effet, ce couvent fondé en 1519 par l'épouse du Baron de Mirambeau était spécialisé dans la fabrication de noix confites et de friandises en forme de bâtonnets appelés "canelats" ou "canelets". Ces derniers étaient fabriqués par les religieuses à partir de la farine qu'elles récupéraient sur les quais, du jaune d'oeuf n'ayant pas servi au collage du vin et du rhum provenant des îles. En effet il convient de rappeler que Bordeaux était un port très renommé, notamment pour l'importation de la vanille, du rhum et des épices venant des îles. La pâtisserie était ensuite distribuée aux pauvres ou bien vendue à leur profit. Malheureusement, en 1790, les religieuses de l'Annonciade furent chassées de leur couvent ce qui entraîna la disparition des canelats.

Il fallut attendre 1830 pour que la recette soit retrouvée et améliorée par des pâtissiers Bordelais. Le cannelé devint alors l'emblème de la ville de Bordeaux.

D'ailleurs, en 1985, une confrérie du Canelé fut fondée afin de préserver la recette.

Chaque famille de Bordeaux possède "sa" recette du cannelé... tout du moins chacune se l'approprie et l'adapte suivant les goûts de son entourage.





L'Aquitaine, une région réputée !

Cette région est réputée pour être un des hauts lieux du vignoble français. Réputation du reste qui a depuis longtemps dépassé les frontières françaises. Mais l'Aquitaine ce n'est pas seulement une région viticole, elle est aussi riche d'un passé culinaire car, déjà au siècle dernier et sous la révolution, on trouve trace des cannelés inventés par deux nonnes. Cannelé aurait pour étymologie « petite canne » forme de la gourmandise créée par ces deux religieuses. Cette spécialité reste aujourd'hui l'une des spécialités les plus consommées en région bordelaise. C'est dans l'arrière pays, à St Emilion plus exactement, que l'on trouve une variété de macarons bien particulière de part leur apparence craquelée. C'est dans le couvent des religieuses ursulines, fondé en 1630, par Mademoiselle de Lacroix en vue de l'éducation des jeunes filles, qu'a été transmise aux laïcs la fameuse et secrète recette des véritables macarons de St Emilion. Délicate spécialité du pays, dont le parfum, le croquant, l'onctuosité font le délice des gourmets les

plus difficiles. Mais ce passé culinaire ne se compose pas uniquement de pâtisseries, en effet on peut trouver de nombreux pains régionaux. La couronne bordelaise en est un exemple typique sans oublier un large éventail des produits de la mer : coquillages, poissons et crustacés font aussi partie des spécialités bordelaises. Car on ne peut pas parler de Bordeaux sans parler de son port. Encore connu, au début du siècle comme étant un des plus importants, son activité est maintenant réduite de 3/4. A l'origine utilisé comme transit pour les esclaves, il servait principalement de point de liaison avec l'extérieur.



Ressource - Bibliographie : <http://www.artologie.fr> • Recette : <http://www.marmiton.org>

■ **Craig Honor** - N'hésitez pas à me faire part de vos avis sur les articles parus : info@ffrboulpat.be



La recette traditionnelle des cannelés bordelais



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 75 minutes

Ingrédients pour 16 personnes

- 50 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 1/2 gousse de vanille
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 100 g de farine
- 250 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre (+ 50 g pour beurrer les moules)

Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre.

Pendant ce temps, mélanger la farine, le sucre puis incorporer les œufs d'un seul coup, verser ensuite le lait bouillant.

Mélanger doucement afin d'obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes, laisser refroidir, puis ajouter le rhum. Placer au réfrigérateur une heure.

Préchauffer le four à thermostat 10 (270°C) avec la tôle sur laquelle cuiront les cannelés.

Verser la pâte bien refroidie dans les moules bien beurrés, en ne les remplissant qu'à moitié ; rapidement, disposer les cannelés sur la tôle du four chaud th10 pendant 5 minutes, puis baisser le thermostat à 6 (180°C) et continuer la cuisson pendant 1 heure. Le cannelé doit avoir une croûte brune et un intérieur bien moelleux.

Démouler encore chaud.

Remarque : Le point le plus délicat est la cuisson. Veiller à beurrer très généreusement les moules. Laisser éventuellement prendre une première couche de beurre au réfrigérateur et recommencer. S'ils se colorent trop rapidement, baisser le four à thermostat 5 (150°C). Il est indispensable d'avoir des moules à cannelés pour réussir cette recette.

Une recette salée : Cannelés aux courgettes et comté



Ingrédients pour 20 cannelés

- 1 courgette (200g)
- 100g de comté
- 60g de beurre 1/2 sel
- 50cl de lait 1/2 écrémé
- 100g de farine
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- sel, poivre

Préchauffez le four à 210°C.

Dans une casserole portez à ébullition le lait et le beurre. Battez l'œuf et le jaune d'œuf. Incorporez progressivement la farine, puis versez le mélange lait-beurre progressivement.

Lavez et râpez au robot la courgette puis ajoutez la à l'appareil. Râpez le comté et ajoutez le à l'appareil. Salez et poivrez le tout. Répartissez la pâte dans les moules (pas à ras bord car ça gonfle à la cuisson).

Enfournez pour 40 minutes au moins (pour vérifier la cuisson, démoulez un cannelé et vérifiez qu'il soit bien doré).

Laissez tiédir un peu avant de démouler puis déguster tiède ou froid (mais tiède c'est bien bon avec le fromage qui fond et la croûte dorée qui croque sous la dent !).



L'hôtel de ville de Lessines

58ème Fête Nationale à Lessines

L'Union professionnelle des patrons boulangers-pâtisseries de Lessines et environs a le plaisir de vous inviter le lundi 2 juin 2014 au Château d'Arondeau à Roucourt

Déroulement de la journée

08h00 à 09h00 : Accueil et Petit déjeuner au Château d'Arondeau.

09h15 : Transfert en car vers Lessines.

10h00 : Cortège de l'Hôtel de ville avec les drapeaux et les géants vers la Collégiale St Pierre.

10h30 : Messe célébrée par le Doyen Mylle Michel.

11h45 : Cortège de la collégiale à l'Hôtel de ville.

12h00 : Réception par Mr le Bourgmestre en l'Hôtel de ville et lunch.

13h30 : Cortège de l'Hôtel de ville vers l'Hôpital Notre-Dame à la Rose.

14h00 : Visite de l'Hôpital Notre-Dame à la Rose (classé monument remarquable de Wallonie).

16h00 : Café et tarte du « Cayoteux ».

16h30 : Départ en car vers le Château d'Arondeau.

17h30 : Réception apéritive.

19h00 : Banquet de la Fête Nationale.

Menu

La Fête au Château et ses pétillantes surprises

La nougatine de foie gras sur lit de betteraves rouges et sa vinaigrette balsamique

Domaine de Guillaman Frisson d'automne

Bar de ligne rôtie, endives confites à l'orange

Tarani blanc

Sorbet à la violette et sa liqueur

Côte de veau de lait, jus aux baies de genévrier et sa déclinaison printanière

Château Mondésir rouge

Volupté sucrée
Café et thé

FESTIVITÉS

BULLETIN D'INSCRIPTION POUR LA FÊTE NATIONALE du 02 juin 2014.

Veillez compléter le formulaire et le renvoyer soit :

- > Par courrier : Pierre Bourgeois,
Rue de Soignies 307, 7811 ARBRE
(ATH).
- > Par fax : 068 /64 64 95.
- > Par e-mail : atelier.gourmand@skynet.be

Date limite des inscriptions : passé le délai fixé au 15 mai 2014, voir avec le président Henri Leleux.

Adresse du jour : Le Château d'Arondeau
Rue d'Arondeau 29, 7601 Roucourt (Péruwelz).

Accès :

Coordonnées GPS : latitude : 50.5247889
longitude : 3.57257519999996

>>> En venant de Lille (+/- 35 minutes) :

Prendre la direction de Bruxelles-Valenciennes-Tournai A27/E42 > Continuer sur E42 en direction de Mons-Liège > Prendre la sortie n°29 Peruwelz- Bon-Secours

>>> En venant de Valenciennes (+/- 25 minutes) :

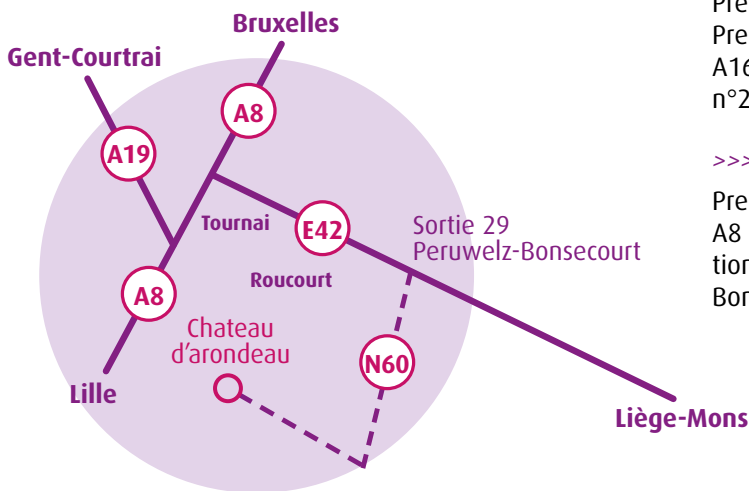
Prendre la D935 en direction de Condé-sur-l'Escaut > Entrez dans Peruwelz et suivre Roucourt

>>> En Venant de Bruxelles (+/- 50 minutes) :

Prendre le R0 en direction de Namur- Charleroi- Mons > Prendre E19/A7 en direction de Mons > Rejoindre E42/A16 en direction de Tournai-Lille > Prendre la sortie n°29 Peruwelz- Bon-Secours

>>> En Venant de Courtrai (+/- 40 minutes) :

Prendre E403 /A19 en direction de Tournai > Prendre A8 en direction de Bruxelles > rejoindre E42 en direction de Mons- Liège > Prendre la sortie n°29 Peruwelz- Bon-Secours



Firme ou Association

Représentée par :

Nom et prénom 1)

Adresse

Téléphone GSM

Province

Confirme qu'il/elle sera présent(e) à la Fête Nationale de Lessines le 02 juin 2014 avec.....personnes.

Noms et prénoms des participants :

2)

3)

4)

Je participerai au petit déjeuner : OUI / NON

x/personnes

Je participerai à la visite de l'Hôpital Notre Dame à la Rose :

OUI / NON

x/personnes

Je participerai au banquet du soir : OUI / NON

x/personnes

Présence du drapeau de l'union : OUI / NON

Je verse/pers. x 95 € =.....€

au compte BE65 7512 0664 4796 avec la communication :

« Fête Nationale 2014 + nom et prénom ».

Paiement = confirmation de la réservation.



La Saint-Aubert 2014 à Huy

Ce dimanche 27 avril, l'Union Royale des Patrons Boulangers-Pâtisseries de Huy-Hannut et Environs fêtaient leur Grand Saint Patron en la salle «La goutte» à Latinne au cœur de la Hesbaye.

Cette année, une cinquantaine de convives, Boulangers, Pâtisseries, Représentants et Amis ont répondu à notre invitation. Nos amis de Liège, Verviers, Namur et Lessines étaient parmi nous.

Après un apéro copieux et délicieux, le Président Alain Wanson nous invita à passer à table. Nous souhaitant la bienvenue, il nous demande une pensée pour notre ancien Vice-Président Eugène DEBRAS décédé la veille.

Vint alors le président de Liège Henri «le bien connu», qui félicita les organisateurs et invita Jacky à fleurir Mme WANSON (petit veinard).

Henri pense aussi à notre ami Eugène et souhaite une bonne fête à tous en soulignant qu'Eugène aimait aussi faire la fête.

La patronne et son mari cuisinier avaient mis les petits plats dans les grands pour nous servir un vrai repas gastronomique, ainsi que le dessert composé par les artisans de chez nous.



Entre chaque plat, notre secrétaire «SPIDI» a pensé au BLIND TEST animé par le DJ Laurent très sympa, même si sa tâche n'était pas simplifiée par Alain le joyeux, ce qui mit beaucoup d'ambiance.

Une soirée bien réussie, qui se déroula dans l'amitié et la joie de se retrouver.

A L'ANNEE PROCHAINE !

■ R. Bovenisty

HUMOUR

Théorie de Cicéron

(106 Av JC-43 Av JC)

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Le pauvre : Travaille, | 7 Le banquier : Escroque les six, |
| 2 Le riche : Exploite le un, | 8 L'avocat : Trompe les sept, |
| 3 Le soldat : Défend les deux, | 9 Le médecin : Tue les huit, |
| 4 Le contribuable : Paye pour les trois, | 10 Le croquemort : Enterre les neuf, |
| 5 Le vagabond : Se repose pour les quatre, | 11 Et le politique : Vit des dix. |
| 6 Le poivrot : Boit pour les cinq, | |





AB MAURI ne cesse de s'accroître...

AB Mauri est plus performant que jamais et cela pour une grande partie grâce à vous. Chaque jour nous nous engageons à faire le maximum pour répondre à vos souhaits.

Grâce à la reprise récente de GB Plange, notre gamme actuelle de levures et matières premières pour boulangeries a été considérablement élargie. Ainsi vous pouvez compter sur un savoir-faire encore plus grand.

AB Mauri : votre partenaire avec une expertise globale et une connaissance locale.

We know baking!

AB | MAURI

Guldensporenpark 27 | 9820 Merelbeke | Tel. +32 (9) 232 46 18
www.abmauri.be | www.gbplange.be

MOULIN MEYERS S.A.

Le moulin de votre région
 qui vous offre
 ses farines tous types
 et sa collaboration directe.

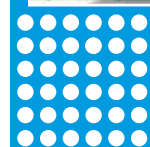
QUALITÉ et SERVICE

Rue Gulpen, 15
 4852 HOMBOURG
 ☎ (087) 78 53 70



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



La fable du bénévole...

Ne la loupez pas !

Un jour, un fleuriste se rendit chez le coiffeur pour se faire couper les cheveux. Après sa coupe, il demanda combien il devait. Le coiffeur répondit :

- *C'est gratuit, je fais du bénévolat cette semaine.*

Le fleuriste s'en alla tout content.

Le lendemain, en ouvrant sa boutique, le coiffeur trouva à sa porte une carte de remerciements et une douzaine de roses.

Plus tard, c'est le boulanger qui se présenta pour se faire couper les cheveux.

Quand il demanda à payer, le coiffeur lui dit :

- *Je ne peux accepter d'argent, cette semaine, je fais du bénévolat.*

Heureux, le boulanger s'en alla tout content.

Le lendemain, il déposa à la porte du coiffeur une demi-douzaine de croissants, avec un mot de remerciements.

Puis, ce fut le député du coin qui se présenta.

Lorsqu'il voulut payer, le coiffeur lui répondit :

- *Mais non, cette semaine c'est gratuit, je fais mon bénévolat !*

Très heureux de cette aubaine, le député quitta la boutique.

Le lendemain, quand le coiffeur arriva pour ouvrir, une douzaine de députés et de sénateurs attendaient en ligne pour se faire couper les cheveux gratuitement

Voilà, la différence fondamentale entre les citoyens de ce pays et les politiciens qui nous gouvernent.

**Et il paraît que dans la file, il y avait même... des chauves !
Si, si !**



“Qualité et économie d'énergie sur mesure”

- Qualité
- Économe par sa récupération d'énergie
- Compact
- Flexible
- ...

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

Iddergemstraat 59
9470 Denderleeuw
Tél. +32 53-66 65 10
(sur rendez-vous)



29^{ème} Championnat Mondial Cycliste

le 30 août 2014 pour **Boulangers, Pâtissiers, Confiseurs**
à **WORMELDANGE – Grand-Duché de Luxembourg**

Inscriptions

Les renseignements utiles et les bulletins d'inscriptions sont disponibles auprès des responsables de chaque pays. Chaque participant s'inscrit auprès de son président national. Celui-ci inscrit les cyclistes de son pays de manière groupée auprès de l'organisateur du championnat du monde.

Pour la Belgique :

Monsieur Bennu FETZ 18 Dutselstraat - 3220 HOLSBEEK
téléphone : 0475/83 38 66

Monsieur Serge STOUVENAKER 16 au Puits de la Mine
6630 MARTELANGE téléphone : 063/40 35 83

Délai d'inscription : le 1^{er} juillet 2014.

Frais de participation

Toutes les catégories (sauf apprenties et apprentis).....35€
Apprenties et apprentis.....30€

Montant à payer au responsable national.

Lieu de départ : DREIBORN - WORMELDANGE

Conditions de participation

Le championnat du monde n'est ouvert qu'aux boulangers - pâtissiers - confiseurs - glaciers - meuniers et à leurs apprenties et apprentis (production et vente).

Pour participer, lors de l'inscription, il faut annexer une copie du certificat d'aptitudes professionnelles ou une copie du contrat d'apprentissage pour les apprentis.

Protection et habillement

Casque et maillot national obligatoires.

Responsabilité

Chaque participant prend le départ à ses risques.

Prix

Le vainqueur de chaque catégorie reçoit le maillot de champion du monde. Tous les participants reçoivent une médaille ou un cadeau souvenir. Des prix en espèces sont prévus pour les premiers classés de chaque catégorie. Chaque catégorie fait l'objet d'un classement séparé.

Catégories

De 19 à 30 ans	73,600 km	départ 15h
De 31 à 40 ans	73,600 km	départ 15h
De 41 à 50 ans	64,400 km	départ 13h
De 51 à 60 ans	64,400 km	départ 13h
Femmes 19 ans et plus	36,800 km	départ 11h20
Apprentis jusque 18 ans	36,800 km	départ 11h15
Apprentis femmes 18 ans	36,800 km	départ 11h20
Vétérans 1 61 à 70 ans	36,800 km	départ 11h15
Vétérans 2 71 ans et plus	36,800 km	départ 11h20

Sportifs entraînez-vous, inscrivez- vous !

Soyez nombreux à rejoindre WORMELDANGE pour encourager nos champions et participer à une belle journée sportive et amicale.

■ Adé





Le
Moniteur