

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
Juin 2014

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



Trophée WANET

Les Lauréats, Monsieur le Député Collin, Le Président Denoncin et le Président du Jury Monsieur Léonard

«Que votre alimentation soit
la première de vos médecines ...»

Hippocrate, - 400 av JC



De nombreuses études ont révélé
l'importance des oméga 3, ces acides
gras indispensables à notre alimentation.

Le pain Omayya contribue de manière
importante à cet apport. Il est riche en
oméga 3 et la consommation de 100 g
de pain vous apportera 1/3 de l'apport
journalier recommandé.

Grâce à un bon équilibre oméga 3-oméga 6
et une faible teneur en cholestérol,
ces acides gras oméga 3 contribuent
au bon fonctionnement du système
cardio-vasculaire.

En outre, avec 5 g de fibres pour 100 g
de pain, le pain Omayya est aussi une
excellente source de fibres.



MOULINS DE STATTE
HUY

Le pain riche en Oméga 3

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



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-00-00-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
- Concours** 6 20^{ème} anniversaire Trophée Jean-Marie WANET
- Campagne de promotion** 16 La semaine promotionnelle des Maîtres Boulangers-Pâtisseries du 22 au 28 septembre 2014
- Hygiène** 23 Inauguration des nouveaux locaux de l'Unité Provinciale de l'A.F.S.C.A. en province de Luxembourg
- Culture** 26 Musée Soulages : « Un musée d'exception »
Le biscuit de chocolat coulant, crème double glacée et café léger
- La Fédération et ses fournisseurs** 33 REPORTAGE en exclusivité au Festival International du Rire de Rochefort
- La Fédération et le grand public** 34 Les produits locaux à l'honneur
- Le monde du chocolat** 36 10 ans de Choco-Story, le musée du chocolat à Bruges
- Littérature** 40 Pablo Neruda, Ode au pain
- Communication** 42 Promotion des Lauréats du Travail
- Fiscal** 44 Déclaration à l'impôt des personnes physiques pour l'année de revenus 2013
- Hygiène** 47 A vos agendas
- 47 Petites annonces

Editeur Responsable

Albert DENONCIN
Grand Place, 4 - 6927 TELLIN

Administration, Gestion et Publicité

Bld Louis Mettewie, 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. Xhauftaire, G. Honor, H. Léonard, A. Denoncin.

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.

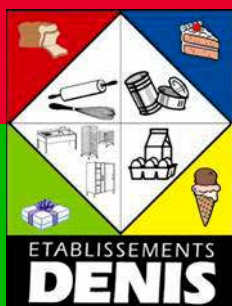


ETS DENIS S.A

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



Compte rendu du CA du 14 mai 2014

Avant de débiter la réunion du conseil d'administration, le statut des différents postes à responsabilité est débattu. La présidence est attribuée à Albert Denoncin, la vice-présidence à José Vanderauwera et la gestion financière à José Mathias.

1. Le rapport du CA du 19 mars 2014 est approuvé à l'unanimité.

2. Correspondance et activités

- L'analyse des tartes au riz pour l'Afsca.
- Le calendrier des formations sur le nouveau guide.
- L'attribution de la médaille d'or de la Confédération.
- Les Lauréats du Travail.
- Le jury central.
- Les partenariats avec Total et Eneco.
- Le « Pain de qualité différenciée ».
- La fête nationale à Lessines le 2 juin 2014.
- La campagne de promotion de l'Apaq-W.

3. Confédération

- Le passage en revue de l'ordre du jour de la réunion du conseil d'administration du 22 mai 2014.

4. Délégués aux commissions

- Fiscale : - La parution au *Moniteur* d'un article traitant de l'augmentation du seuil pour les déclarations mensuelles à la TVA.
 - L'évocation de l'avenir du forfait.
- Social : - Le déménagement du Fonds Social rue de Birmingham.
 - La prochaine réunion prévue le 17 juin.
 - L'application de la convention sur les préavis.
 - La parution des CCT sur le site du Fonds Social.
- Economique : poursuite nécessaire du dossier prix de revient du pain avec collecte des données, des comptabilités et autres informations.

5. Bureau et *Moniteur*

- Le rapport financier arrêté au 14 mai 2014.
- La situation actuelle des membres.
- La rédaction du *Moniteur* et ses perspectives d'avenir.

6. Concours

- Le passage en revue des réalisations effectuées par les candidats et de leurs résultats lors du 20^{ème} Trophée Wanet.

7. Guide autocontrôle (Afsca)

- La poursuite des réunions pour le guide transversal.
- La publication des Quick Start Fiches au *Moniteur*.
- L'analyse des tartes au riz et l'étiquetage des produits préemballés.

8. Divers

- Le projet d'organisation d'un salon en Wallonie.
- Les frais supplémentaires ajoutés sur les factures d'un faible montant.
- L'assemblée générale aura lieu le 23 juin 2014 à Frasnes-lez-Anvaing.

9. Le prochain conseil d'administration se tiendra le 10 septembre à 14 heures.

■ H. Léonard



20^{ème} anniversaire

Trophée Jean-Marie WANET

Ce 5 mai, traditionnelle finale du « Trophée Jean-Marie WANET », concours du « Meilleur Jeune Boulanger-Pâtissier » qui se déroulait au centre I.F.A.P.M.E. Lux de LIBRAMONT.

Traditionnelle car c'est la 20^{ème} édition du concours organisé sans faille par l'Union des boulangers-pâtisseries luxembourgeois en collaboration avec le centre de formation I.F.A.P.M.E. et le soutien de la députation provinciale de Luxembourg, de l'I.F.A.P.M.E., de l'A.P.A.Q.W., d'Altis et de l'I.F.P. Bref une solide équipe.

Une mobilisation humaine et financière importante mise en place pour mettre en lumière le talent de ces très jeunes professionnels qui ont osé se lancer dans l'aventure d'un concours, de s'affronter amicalement au niveau technique et créatif.

Pas moins de 11 candidats de Wallonie-Bruxelles ont relevé le défi de se disputer le Graal.

Plus de 120 personnes ont rejoint LIBRAMONT; T.V.Lux et la presse écrite étaient présents en nombre pour la cérémonie de proclamation présidée par le président Albert DENONCIN.



Mot de bienvenue de Madame Somville

Madame Murielle SOMVILLE directrice de la com. du centre adressa la bienvenue au centre à tous les participants, et remercia le président de l'Union des boulangers-pâtisseries pour avoir pu garder cette manifestation pendant 20 ans consécutifs dans les ateliers du centre ainsi que Jacquy BAUDOIN formateur principal et cheville ouvrière infatigable sans oublier Eric SCHROEDER, le chef-coq très fier d'exprimer son savoir-faire lors de la réception.

Trophée Jean-Marie WANET



Discours de Monsieur le Député Collin



Discours de Monsieur Minet



Monsieur Léonard, Président du Jury



Discours du Président Denoncin

Monsieur COLLIN, Député Provincial, s'est montré impressionné de voir ces réalisations, ces tables remplies de pains, brioches, croissants, pains au chocolat, de tartes et plus particulièrement la spécialité régionale de chaque candidat, qui fait envie de goûter. Il se dit heureux de voir les jeunes de plus en plus sensibilisés aux métiers techniques et manuels.

Je vois une évolution positive et franchement, je m'en réjoui. Ces métiers sont valorisés, les discours sont plus proactifs. De plus quand l'artisan travaille avec professionnalisme et qu'il investit ses propres deniers, qu'il prend des risques, il est logique qu'il soit récompensé.

Monsieur ROISIN, attaché agro-alimentaire de l'A.P.A.Q.W. et gestionnaire du secteur pain et pâtisserie exprima l'engagement de l'agence de promotion de qualité wallonne à soutenir et promouvoir le secteur pain au travers de campagnes efficaces en étroite synergie avec la fédération francophone, organisme de référence.

La campagne 2014 est évoquée, c'est-à-dire habituel calendrier, concours et sacs à pain, spots radio, pub sur les T.V. régionales et plus particulièrement les plaques de façade nominatives identifiant les maîtres boulangers-pâtisseries producteurs agréés.

Monsieur MINET, conseiller pédagogique, représentant Monsieur BOUNAMEAUX, administrateur délégué de l'I.F.A.P.M.E., fit part des résultats positifs de la formation en alternance, du pourcentage d'insertion professionnelle des jeunes diplômés I.F.A.P.M.E.

La perspective de participer au « Mondial de la Pâtisserie » au BRESIL est toujours à l'ordre du jour. Il termina en félicitant les 6 lauréats et les invita à diffuser largement leur expérience du concours.

Monsieur GALL, coordinateur général de la formation I.F.P., fit part de toutes les formations de perfectionnement organisées en collaboration avec l'I.F.A.P.M.E. et plus particulièrement du succès grandissant des formations sous la direction de « Meilleurs ouvriers de France » au centre d'excellence EPICURIS. Il invita les candidats à faire bon usage de leur chèque formation tout en les félicitant pour leurs réalisations.

Monsieur Henri LEONARD, président du jury procéda à la proclamation des résultats et les personnalités remirent les nombreux prix, les médailles et les diplômes.

On pouvait lire sur le visage des récipiendaires la fierté et la joie d'avoir participé.

Le président DENONCIN prit la parole pour clôturer la séance académique. Remerciements et félicitations furent adressés aux lauréats, aux patrons formateurs, aux formateurs, aux parents qui ont su motiver ces boulangers-pâtisseries en herbe.

CONCOURS



Les Lauréats, Monsieur le Député Collin, Le Président Denoncin et le Président du Jury Monsieur Léonard

Un appel est adressé aux candidats désireux de participer à la session de promotion des « Elites du Travail boulangers-pâtisseries » qui est en court.

Le président termine son intervention en remerciant vivement et chaleureusement Monsieur René COLLIN, Député provincial qui depuis de nombreuses années apporte son soutien à l'organisation et à la mise en lumière des jeunes talents. En reconnaissance la « Médaille d'Or » de la boulangerie-pâtisserie belge lui fut remise.

« **UN MERCI A TOUS** » furent les mots de clôture du président qui invita l'assemblée à prendre le verre de l'amitié.

17h30, les convives ont rejoint la salle de réception où le chef SCHROEDER règne en grand maître. Une nouvelle fois, nous avons pu apprécier ses qualités de chef cuisinier et de formateur. La soirée se termina en dégustant un succulent entremet au chocolat réalisé par le « Maître boulanger-pâtisseries » Joseph VILLANCE de RECOGNE.

■ ADE



Remise du 1^{er} prix par Monsieur le Député Collin



Remise du diplôme au 1^{er} par Monsieur Minet



Remise du second prix par Monsieur Roisin



Monsieur le Député Collin reçoit la Médaille d'or de la Boulangerie-Pâtisserie en remerciement



Les lauréats

et leurs récompenses

Premier prix: Monsieur Adrien REUTER

750 euros en espèce offerts par l'Union des Boulangers-Pâtisiers de la Province de Luxembourg et de la Députation.

Une Coupe «Trophée Jean-Marie WANET» offerte par la Fédération Francophone des Boulangers-Pâtisiers-Glacières remise par Monsieur le Député COLLIN.

Un diplôme offert par l'I.F.A.P.M.E.

Une médaille d'Or offerte par l'I.F.A.P.M.E.



Les trophées

Deuxième prix: Monsieur Gilles OLIVIER

500 euros en espèce offerts par l'Union des Boulangers-Pâtisiers de la province de Luxembourg et de la Députation.

Une coupe offerte par l'Union des Boulangers-Pâtisiers de la Province de Luxembourg remise par Monsieur ROISIN.

Un diplôme offert par l'I.F.A.P.M.E.

Une médaille d'Agent offerte par l'I.F.A.P.M.E.

Troisième prix: Monsieur Colin VAN HEE

250 euros en espèce offerts par l'Union des Boulangers-Pâtisiers de la Province de Luxembourg et de la Députation.

Une coupe offerte par l'Union des Boulangers Pâtisiers de la Province de Luxembourg remise par Monsieur MINET.

Un diplôme offert par l'I.F.A.P.M.E.

Une médaille de Bronze offerte par l'I.F.A.P.M.E.

Quatrième, Cinquième et Sixième prix: classés ex-aequo et par ordre alphabétique:

Monsieur Antoine JEANJEAN

Mademoiselle Manon VERBRUGGEN

Monsieur Léo VOGELEER

125 euros en espèce offerts par l'Union des Boulangers-Pâtisiers de la Province de Luxembourg et de la Députation.

Un diplôme offert par l'I.F.A.P.M.E.

Pour la partie **Pâtisserie**, le concours a été remporté par **Monsieur Adrien REUTER**

Pour la partie **Boulangerie**, le concours a été remporté par **Monsieur Gilles OLIVIER**

Chaque lauréat reçoit:

- Un chèque formation au Centre de compétences Epicuris offert par l'IFP.
- Une veste professionnelle offerte par l'I.F.A.P.M.E.
- Un livre professionnel offert par les Unions professionnelles Provinciales.
- Un livre professionnel offert par les Unions des Patrons Boulangers de Bruxelles.
- Un diplôme d'honneur est remis aux Centres représentés à la finale et aux patrons formateurs. Il est offert par l'I.F.A.P.M.E.

Il est conseillé aux candidats d'utiliser les montants en espèces pour se perfectionner.

Produits réalisés et présentés par les candidats pour la **Boulangerie**



Les Membres du Jury Boulangerie



Lauréat Colin Van Hee



Lauréat Antoine Jeanjean



Lauréat Gilles Oilivier



Lauréate Manon Verbruggen



Lauréat Léo Vogeleer



Visite des tables par Monsieur le Député Collin et le Président



Le pain décoré de Gilles Olivier



Lauréat Adrien Reuter



Le pain décoré de Léo Vogeleer



Le pain décoré de Adrien Reuter

CONCOURS

Pour la Pâtisserie

Quelques réalisations de Pâtisserie



Les candidats en activité à Epicuris





Les desserts pour la réception de clôture du Trophée Jean-Marie Wanet 2014



Gâteaux réalisés par Monsieur Joseph Villance de Recogne

Organisation

Le concours de Pâtisserie a eu lieu à Villers-le-Bouillet, le 31 mars 2014.

Le concours de Boulangerie a eu lieu à Libramont, le 5 mai 2014.

Les travaux de boulangerie sont exécutés sous la surveillance des membres du jury, à savoir :

Monsieur LEONARD de Liège (Président du jury)
Monsieur MORTAGNE de Mouscron
Monsieur GOFFAUX de Grand-Leez

Les travaux de pâtisserie sont exécutés sous la surveillance des membres du jury, à savoir :

Monsieur VAN TWEMBEKE de Bruxelles (Président du jury)
Monsieur GRAVELAINE de Mons
Monsieur ANTOINE de Grivegnée

et de Messieurs:

MINET: Conseiller Pédagogique alimentation coordination wallonne IFAPME
CARA: Directeur de Altis et Secrétaire du concours
DENONCIN: Président Francophone, Président de la commission technique professionnelle de la
boulangerie-pâtisserie-glacerie de l'I.F.A.P.M.E., coordinateur Général du concours.

Coordinateur d'atelier Boulangerie: BAUDUIN Jacky formateur principal à Libramont.

Coordinateur d'atelier Pâtisserie: TAILLARD Damien formateur à Epicuris.

Coordinateur de la réception: SCHROEDER Eric formateur du Centre PME de Libramont.

Concours du Meilleur Jeune Boulanger-Pâtissier 2014

Trophée

Jean-Marie WANET

Candidats finalistes

Monsieur Gilles OLIVIER
 Monsieur Antoine MOURIALME
 Mademoiselle Manon VERBRUGGEN
 Monsieur Dylan MASSET
 Monsieur Colin VAN HEE
 Monsieur Antoine JEANJEAN
 Monsieur Léo VOGELEER
 Monsieur Marvin THEATE
 Monsieur Quentin SOUPPART
 Monsieur Adrien REUTER

Centre

BRUXELLES
 CHARLEROI
 DINANT
 HUY-WAREMME
 LIBRAMONT
 LIBRAMONT
 Ecole NEUFCHATEAU
 Ecole NEUFCHATEAU
 TOURNAI
 VERVIERS



Finalistes du concours	Patron formateur	Patron Actuel
Gilles OLIVIER	Raphaël GIOT Rue des Combattants 140 1310 La Hulpe	Raphaël GIOT Rue des Combattants 140 1310 La Hulpe
Antoine JEANJEAN	Vincent ZONDACK Rue de Virton 46 6810 VALANSART	Vincent ZONDACK Rue de Virton 46 6810 VALANSART
Colin VAN HEE	Sébastien STOUVENACKER Route de Bastogne, 3 6630 Martelange	Sébastien STOUVENACKER Route de Bastogne, 3 6630 Martelange
Adrien REUTER	Jean-Philippe DARCIS Rue Crapaurue 123 4800 Verviers	Jean-Philippe DARCIS Rue Crapaurue 123 4800 Verviers
Manon VERBRUGGEN	Pierre MOTTE Place du Monument 5 5630 Cerfontaine	Pierre MOTTE Place du Monument 5 5630 Cerfontaine
Léo VOGELEER	Ecole NEUFCHATEAU Patrick PONCELET	Ecole NEUFCHATEAU Patrick PONCELET

IVAN

BAKKERIJMACHINES

Machines occasions pour boulangerie



GRAND CHOIX
EN OCCASIONS
dans notre
salle d'exposition

visitez www.ivanbakkerijmachines.be
pour plus des machines, plus d'informations,
les prix et les détails concernant les occasions!



pour info:

www.ivanbakkerijmachines.be

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



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

Du 22 au 28 septembre 2014, participez à la semaine promotionnelle des Maîtres Boulangers-Pâtisseries

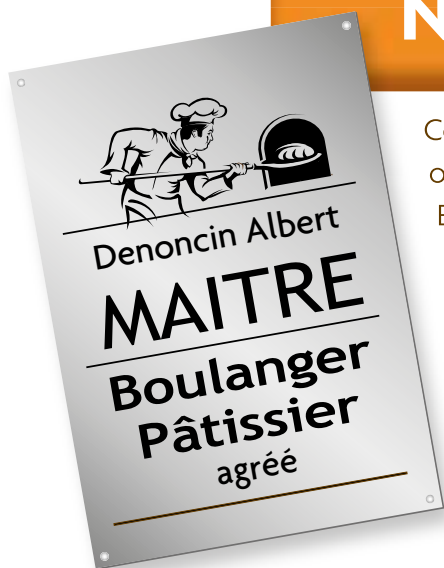
organisée par la Fédération Francophone
de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie-Chocolaterie
et l'APAQ-W.

Vous avez tout à y gagner et vos clients aussi !



Les Maîtres Boulangers-Pâtisseries qui auront déclaré sur l'honneur qu'ils produisent bien leurs pains, spécialités et autres pâtisseries au sein de la boulangerie-pâtisserie pourront recevoir une plaque de rue de haute qualité, noble, durable, à fixer en devanture ou à disposer en étalage.

Nouveau !



Cette plaque personnalisée au nom du Maître Boulanger-Pâtisseries officialise et qualifie la boulangerie qui l'arbore avec fierté.

Elle est au format des plaques des médecins, avocats et autres professions libérales (30 cm de haut sur 20 cm de large).

Résistante aux intempéries et rayons du soleil.

Symbole de savoir-faire, elle distingue le Maître Boulanger-Pâtisseries comme artisan reconnu de tous les autres concurrents.



A l'occasion de la semaine des Maîtres Boulangers-Pâtisseries, vous pourrez proposer à vos clients de participer au grand concours doté de prix particulièrement attractifs!

Pour participer au concours, il suffira d'introduire sur le site internet **www.maitre-boulangier-patisserie.be** le code unique et personnel se trouvant sur les sacs à pain, en mentionnant ses coordonnées. Plus vos clients vous achèteront de pains, plus ils auront de chances de gagner. C'est très simple et cela peut rapporter gros.

*Valorisé à 20€ par semaine, soit 1040€/an.

À GAGNER

**5 x 1 an
de pains et de pâtisseries gratuits***

**450 passeports individuels pour
une année d'entrées gratuites dans
les parcs d'attractions et
animations touristiques de Wallonie**



365.be
JOURNÉES DECOUVERTES



Votre kit promotionnel contiendra 1.000 sacs à pain, 250 calendriers, des autocollants de vitrines et une charte de qualité.

1.000 sacs à pain

Indispensables pour participer au concours, **les sacs à pain comporteront un code unique de participation**, ils seront comme à l'accoutumée fournis en deux formats (500 exemplaires de chaque format).





Pour annoncer le concours dans votre point de vente

Vous recevrez **une affichette** et **200 bulletins explicatifs** qui mettront en évidence de manière alléchante les prix à gagner et la manière extrêmement simple de participer.



Pour annoncer ce qui fait la différence du Maître Boulanger-Pâtisier ...

Pour pousser les consommateurs à rendre visite au Maître Boulanger-Pâtisier de leur quartier et participer au concours, nous allons réaliser **une campagne publicitaire particulièrement visible**

1. En TV, sur les 11 chaînes wallonnes locales, durant deux semaines entières, avec une fréquence impressionnante : 288 spots par jour qui ne passeront pas inaperçus.

Une campagne d'envergure qui sera vue par plus de 1.150.000 Wallons de façon répétitive. Cette campagne sera complétée par des émissions qui mettront en valeur les Maîtres Boulangers-Pâtisiers de chaque région.





2. En radio, du 15 au 28 septembre, sur BEL RTL. La chaîne radio la plus performante de Wallonie avec plus d'un million d'auditeurs fidèles.

Sous forme de spots de 20 et 30 secondes placés aux moments de grande écoute, mais aussi au travers d'interviews de Maître Boulangers-Pâtisseries à l'occasion d'émissions particulièrement en phase avec les messages développés.

Cette campagne radio sera également développée **en allemand et diffusée sur BRF**, la radio germanophone de référence en Belgique.



3. Le site internet sera également actualisé, avec entre autres la liste et les coordonnées des Maîtres Boulangers-Pâtisseries participant à l'opération 2014.



Mentionné dans tout le matériel publicitaire, sur les sacs à pain, les calendriers, et repris sous forme de bannières sur les sites des médias partenaires, le **site web des Maîtres Boulangers-Pâtisseries sera également le passage obligé des participants au concours**. Ce site sera visité par de très nombreux internautes à la recherche des coordonnées des Maîtres Boulangers-Pâtisseries les plus proches.



CAMPAGNE DE PROMOTION



250 calendriers

Les calendriers, de grand format, permettent aisément d'inscrire pour chaque journée les activités, anniversaires, ou les éléments à se rappeler. Ils comportent la photo d'une préparation à base de pain par mois dont la recette se retrouve sur le site web. Un cadeau très apprécié par vos clients les plus fidèles en fin d'année.

Autocollants de vitrine

Pour vous distinguer de vos concurrents et bénéficier avec efficacité du retour de la campagne de publicité en TV et radio, disposez en vitrine les autocollants afin que les consommateurs sachent que vous êtes le Maître Boulanger-Pâtissier de leur quartier.

Du 22 au 28 septembre 2014

Semaine des Maîtres
Boulangers-Pâtissiers



La charte de qualité

des Maîtres Boulangers-Pâtissiers à exposer fièrement pour afficher votre savoir-faire au quotidien.



La semaine des Maîtres-Boulangers-Pâtissiers sera lancée lors des Fêtes de Wallonie.



Les Maîtres Boulangers-Pâtissiers y seront présents avec une boulangerie en fonctionnement du 19 au 21 septembre. Ce sera l'attraction principale du Village wallon des Saveurs installé dans les jardins du Maieur à l'Hôtel de Ville de Namur.

ATTENTION

Pour recevoir le matériel décrit, bénéficier de la campagne média et voir les coordonnées de votre boulangerie sur le site, vous devez impérativement :

1. Être en ordre de cotisation
2. Vous inscrire en renvoyant le bulletin de participation complété que vous trouverez au verso de la lettre jointe à ce dépliant



ATTENTION !

Il ne suffit pas de payer sa cotisation pour recevoir les sacs à pain, les calendriers et le reste du matériel promotionnel. Il faut également envoyer le formulaire d'inscription, complété avant le 26 juin 2014. C'est indispensable !

CAMPAGNE DE PROMOTION



BULLETIN DE PARTICIPATION

- Oui, je désire m'inscrire pour participer à la campagne des Maîtres Boulangers-Pâtisseries 2014 et profiter de la campagne de publicité et du matériel promotionnel. Pour ce faire, j'envoie ce bulletin de participation pour le 19 juin au plus tard.

En tant que Maître Boulanger-Pâtissier participant, je recevrai gratuitement avant le 16 septembre un kit promotionnel contenant :

- 1.000 sacs à pain
- 250 calendriers 2015
- 1 charte de qualité « Maître Boulanger-Pâtissier »
- Des autocollants de vitrine
- 1 affichette « concours »
- 200 feuillets explicatifs « concours »

Ce kit permettra de mettre ma boulangerie-pâtisserie en évidence afin que les consommateurs, qui verront la publicité à la TV et entendront les spots et émissions à la radio, ou visiteront le site internet, sachent que je suis un Maître Boulanger-Pâtissier de Wallonie. Cela permettra également à mes clients de gagner au concours un an de pains et de pâtisseries gratuits (5 gagnants de 20 € par semaine. Au cas où un de mes clients gagnerait, le montant de 1.040 € sera versé sur mon compte en banque !) ou un des 450 passeports personnels qui donnent droit à une entrée gratuite dans les attractions touristiques de Wallonie pendant un an.

Cordonnées de l'adresse de livraison du kit promotionnel (à compléter et/ou corriger):

Nom de la boulangerie-pâtisserie (ou nom de la société) :

Rue :

Code postal : Localité :

Téléphone : GSM : Fax :

Responsable : M/Mme (barrer la mention inutile)

Nom : Prénom :

Adresse e-mail :

Cocher la ou les mention(s) exacte(s)

- je demande à être agréé comme Maître Boulanger-Pâtissier
- Je déclare que je réalise et cuis le pain, les spécialités et les pâtisseries dans l'atelier de ma boulangerie - pâtisserie
- A ce titre, je souhaite recevoir GRATUITEMENT une plaque d'identification (en aluminium brossé, format 30 cm de haut sur 20 cm de large) personnalisée au nom du Maître Boulanger-Pâtissier. **Le boulanger qui commandera une plaque d'identification au-delà du 19 juin, autrement dit au-delà de la date de renvoi du formulaire de participation, devra payer un montant de 30€ TTC afin de couvrir les coûts de production et de livraison.** Voici les nom et prénom à reprendre sur la plaque si le nom est différent du nom du responsable:

Nom :

Prénom :

- Nous sommes un dépôt et vendons du pain

Signature

N° de compte en banque où il faudra verser le montant de 1.040 € correspondant à 1 an de pains et de pâtisseries gratuits si un client de ma boulangerie est un des 5 gagnants principaux du concours :

Jour(s) de fermeture hebdomadaire : L M M J V S D (entourer le(s) jour(s) de fermeture)

Heures d'ouverture :

Lundi	de h à h et de h à h	Vendredi	de h à h et de h à h
Mardi	de h à h et de h à h	Samedi	de h à h et de h à h
Mercredi	de h à h et de h à h	dimanche	de h à h et de h à h
Jeudi	de h à h et de h à h		

ATTENTION pour bénéficier de cette offre, le bulletin de participation doit impérativement nous parvenir complété au plus tard le 26 juin 2014

- soit par voie postale dans une enveloppe dûment affranchie envoyée à :

ACTION APAQ-W MAITRE BOULANGER-PATISSIER

c/o LIELENS Rue Henri Evenepoel, 9 - 1030 Bruxelles

- soit par fax au 02 240 17 10

Les vitrines à glaces Millennium, l'alliance entre la qualité et le design



Millennium STD

- vitres droites
- version la plus traditionnelle de la ligne Millennium
- simplicité et par la propreté des lignes
- indiquée pour les milieux modernes et pour qui veut créer un lieu où cohabitent plusieurs styles différents



Millennium JX

- une des dernières nouveautés de l'entreprise
- présence de vitres concaves qui rendent chaque milieu raffiné
- possibilité de personnaliser les revêtements intérieurs avec une vaste gamme de couleurs et visuels

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

Breyer
Depuis 1909



Inauguration

**des nouveaux locaux de l'Unité Provinciale de l'A.F.S.C.A.
en province de Luxembourg**



Le bâtiment

Afin de centraliser les services de l'A.F.S.C.A. en province de Luxembourg, la régie des bâtiments a construit un nouvel immeuble au n° 11 de la rue des alliés à 6800 LIBRAMONT.

Ces travaux ont débuté en mars 2008 pour s'achever en février 2014.

Le bâtiment s'étend sur 4 niveaux et offre une superficie de 1.600 m² et s'inscrit dans une logique environnementale durable.

Coût total des travaux 2.451.481 € TVAC.

L'Unité Provinciale de contrôle du Luxembourg comprend 32 agents sédentaires et itinérants.

La particularité de la province de Luxembourg est la spécificité rurale des exploitations agricoles ainsi que le caractère familial des entreprises agro-alimentaires.

En 2013, les 23 inspecteurs et contrôleurs ont réalisé 4.086 missions de contrôle, 1.594 échantillonnages, ils ont traité 124 plaintes émanant du point de contact des consommateurs et délivré 491 agréments et autorisations.

HYGIENE



*Monsieur Diricks Administrateur Délégué AFSCA,
Monsieur Heymans Directeur adjoint du cabinet Laruelle,
Madame la Directrice de la régie des bâtiment,
Madame Lomba Directrice de l'unité de contrôle Provinciale*



Monsieur Diricks



Madame Lomba

L'inauguration a eu lieu en présence de :

- Monsieur HEYMANS, directeur adjoint du cabinet de Madame la Ministre Sabine LARUELLE.
- Monsieur ARNOULD, bourgmestre de LIBRAMONT.
- Madame la Directrice de la régie des bâtiments.
- Monsieur DIRICKS, administrateur délégué de l'agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire.
- Monsieur DENUIT directeur de la communication de l'agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire.
- Madame LOMBA, directrice de l'Unité Provinciale.
- Des inspecteurs et contrôleurs.
- Des présidents des organisations professionnelles.



Le président en conversation avec Monsieur Gonay Contrôleur

Après la visite des bâtiments, les présidents se sont entretenus en aparté avec les autorités des soucis rencontrés sur le terrain et d'expliquer les spécificités liées à chaque secteur.

**Votre président était présent
pour vous représenter.**

■ ADE

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

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

“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)

Musée Soulages.

« Un musée d'exception »



*Bientôt les vacances !
Pourquoi pas l'Aveyron comme destination
et la visite de son tout nouveau musée.*

2014 est l'année d'ouverture du musée Soulages à Rodez avec une exposition temporaire exceptionnelle et inédite : « Pierre Soulages : Les Outrenoirs dans les collections publiques européennes ».

Pour admirer l'œuvre Pierre Soulages, Rodez est désormais une étape obligée. Inauguré le 30 mai 2014 par François Hollande dans la petite cité du Massif central, le musée Soulages abrite la plus grande collection au monde de tableaux du maître du noir.

Pierre Soulages : l'artiste le plus coté aux enchères

Pierre Soulages, peintre de notoriété, est natif de Rodez en Aveyron. Son œuvre est représentée dans près de 90 musées dans le monde.

Agé de 94 ans, c'est à sa ville natale de 27.000 habitants qu'il revient de présenter le plus grand ensemble d'œuvres de celui qui est « le peintre vivant aujourd'hui le plus exceptionnel ».





Sa rétrospective en 2009 à Paris, au musée national d'art moderne – Centre Georges Pompidou, a réuni près de 500.000 visiteurs (une fréquentation record, après celle de l'exposition Dali).

Il est l'artiste français le plus coté au monde sur le marché de l'art contemporain. Le 26 juin 2013 après que sa toile, « *Peinture, 21 novembre 1959* », se soit vendue à plus de 5 millions d'euros à Londres, il devient l'artiste français le plus cher aux enchères.

Une donation hors du commun

Le musée Soulages abrite une donation unique, composée de près de 500 pièces, estimées à près de 40 millions d'euros.

Le musée Soulages est le lieu représentatif des premières œuvres peintes par Soulages, les plus recherchées. Cette collection permanente est composée de peintures sur toile, de peintures sur papier dont les célèbres *Broux de noix*, de tout l'œuvre imprimé (eaux-fortes, lithographies, sérigraphies), de sculptures, des cartons préparatoires des vitraux de Conques, de films, de photographies, de livres rares...

Les salles d'exposition permanentes comptent près de 2.000 m². Une salle de 500 m² accueillera des événements d'arts moderne et contemporain. La première exposition temporaire est consacrée à *l'Outrenoir* de Pierre Soulages qui remporte un vif succès partout dans le monde : comment transcender la lumière au sein du noir grâce au travail de la matière.

Une architecture unique en acier Corten

Le musée Soulages est un bâtiment résolument contemporain, dessiné et conçu par le cabinet catalan RCR architectes – Passelac et Roques Narbonne – Architectes associés. Les architectes catalans ont été nommés membres honorifiques du « Royal Institute of British Architects » (RIBA) en 2012 et choisis en 2008 parmi 98 candidats.

Un musée intégré au patrimoine de la ville de Rodez, riche de 2.000 ans d'histoire. Le musée est situé à quelques mètres de la cathédrale Notre-Dame de Rodez. La ville a reçu le label « Pays d'art et d'histoire ». Le patrimoine et la modernité se croisent ici sans frontières. Un jalonnement piétonnier depuis le musée Soulages permet de découvrir le centre historique, les hôtels particuliers, le musée Fenaille et sa collection de statues menhirs, source d'inspiration majeure de Pierre Soulages.

Sa spécificité : il est entièrement bardé d'acier Corten à l'extérieur, matériau générant des nuances du roux au brun ; à l'intérieur du bâtiment, l'acier sombre et natif pare les murs et les sols.

Le musée est intégré au cœur d'un jardin arboré d'essences variées, de 3 hectares qui permet aux visiteurs de profiter d'une aire de jeux pour les enfants et d'un cheminement dessiné par l'architecte Emmanuel Nebout.

Un lieu de vie

Le musée Soulages est un véritable lieu de vie et propose à ses visiteurs un espace de restauration « **Le Café Bras** », une riche bibliothèque de consultation (ouvrages et revues rares, documents sur l'artiste, ses proches et son temps, catalogues et filmographie), des salles dédiées aux enfants pour créer et apprendre, un auditorium de 80 places, une fresque hypermédia de l'Institut National de l'Audiovisuel, une boutique, des dispositifs multimédia d'aide à la visite...

Biographie

Pierre Soulages, né en 1919 à Rodez dans l'Aveyron, est un peintre et graveur français associé depuis la fin des années 1940 à l'art abstrait. Il est particulièrement connu pour son usage des reflets de la couleur « noir », qu'il appelle « *noir-lumière ou outrenoir* ». Ayant réalisé plus de 1.500 tableaux qu'il intitule tous du mot « *Peinture* » suivi de leur format, il est un des principaux représentants de la peinture informelle.



En 1924, il perd son père. Pourtant dès son plus jeune âge, cet aveyronnais est fasciné par les vieilles pierres, les matériaux patinés et érodés par le temps. Il a tout juste huit ans lorsqu'il dessine à l'encre sur une feuille blanche. A douze ans, avec sa classe il visite l'abbatiale Sainte-Foy de Conques, où se révèlent sa passion de l'art roman et le désir confus de devenir un artiste.

A dix-huit ans, il « monte à Paris » pour préparer le professorat de dessin et le concours d'entrée à l'école des beaux-arts. Il y est admis en 1938. Pendant ce bref séjour à Paris, il fréquente le musée du Louvre et voit des expositions de Cézanne et Picasso qui sont pour lui des révélations.

En 1946, Pierre Soulages s'installe dans la banlieue parisienne et se consacre désormais entièrement à la peinture.

A partir de 1948, il participe à des expositions à Paris et en Europe, aux côtés des premiers maîtres de l'art abstrait.

En 1949, il obtient sa première exposition personnelle à la galerie Lydia Conti à Paris.

De 1949 à 1952, Soulages réalise aussi trois décors de théâtre et ballets et ses premières gravures à l'eau-forte. Dès le début des années 1950, ses toiles commencent à entrer dans les plus grands musées du monde. Aujourd'hui, plus de 150 de ses œuvres se trouvent dans des musées.

En 1960 ont lieu ses premières expositions rétrospectives dans les musées de Hanovre, Essen, Zurich et La Haye.

En 1975, il reçoit le Grand Prix de peinture de Paris, en 1976, le Prix Rembrandt.

En 1979, il devient membre de l'American Academy of Arts and Letters. La même année il expose ses premières peintures monopigmentaires, fondées sur la réflexion de la lumière sur les états de surface du noir, appelé plus tard « *outr-noir* ».

En 1986, il reçoit le Grand prix national de peinture et un timbre-poste *Pierre Soulages* a été émis en France.

Fin des années 80, il est à l'origine de la création de la chaîne de télévision Arte.

Entre 1987 et 1994, il réalise 104 vitraux, en collaboration avec l'atelier de Jean-Dominique Fleury à Toulouse, pour l'église abbatiale Sainte-Foy de Conques.

En 1992, il reçoit le Praemium Impériale catégorie « Peinture ».

L'année 2001 lui vaut une autre consécration en devenant le premier artiste vivant invité à exposer au musée de l'Ermitage de Saint-Pétersbourg, puis à la galerie Tretiakov de Moscou.

Dès 2005 déjà, il accepte de léguer au musée Soulages de Rodez plus de 500 œuvres regroupant toutes les techniques employées au cours de sa carrière. Cette donation est complétée par la cession de 2012.

En 2007, le Musée Fabre de Montpellier lui consacre une salle pour présenter la donation de 20 tableaux faite par le peintre à la ville.

A l'occasion de son 90^{ème} anniversaire, le Centre Pompidou présente en octobre 2009 la plus grande rétrospective jamais consacrée à un artiste vivant par le Centre depuis le début des années 1980.

C'est le 20 octobre 2010 que l'artiste a déposé lui-même la première pierre du nouveau musée Soulages dont l'inauguration a eu lieu le 30 mai 2014.



Le Café Bras

Le musée offre un espace gourmand hors du commun, conçu par Michel Bras, chef étoilé et artiste culinaire de l'Aubrac, terre d'inspiration du peintre Pierre Soulages.

Forte de sa culture Aveyronnaise, la famille Bras anime le café Bras durant toute la journée, autour des temps qui lui sont si chers : le petit déjeuner, le dix-heures, les apéritifs, le déjeuner, le quatre-heures.

La cuisine signée Bras est marquée par une écriture de son temps, soucieuse des sujets liés à l'environnement. Elle sera griffée Aveyron, mais également épicée par des clins d'œil au Monde, tout comme l'œuvre de Pierre Soulages est universelle.

Le pays gourmand

Parlez de l'Aveyron à un gourmet et vous verrez ses yeux briller.

A comme **Art de la table.**

L'Aveyron est le pays de la bonne chère, des assiettes truculentes et succulentes. Cette cuisine de simples paysans, qui aimaient faire bombance lors de grands événements, s'est imposée en art véritable et en référence absolue de la qualité et de l'authenticité. Aujourd'hui, quand on dit Aveyron, on a tout dit ! Et quand ses chefs étoilés Michelin revisitent leurs souvenirs d'enfance, les senteurs de l'Aubrac ou les saveurs du marché, on touche au sublime... tout simplement.

Michel et Sébastien Bras***



Le 6^{ème} meilleur restaurant du monde

C'est surtout sur le plateau de l'Aubrac qu'il aime tant que Michel Bras, le cuisinier du sensible et de l'émotion, puise son inspiration. Sa cuisine, c'est de l'art, de la fraîcheur, de la vivacité. C'est toute la joie et la force du printemps. A l'écart de tout, le Puech du Suquet (Relais et Châteaux) est un havre de paix et de sobriété. C'est là qu'il exerce en chef de tribu, sage et orchestral, sa cuisine symphonique et qu'il transmet à son tour l'héritage familial. Il est le chef de file indiscutable de la cuisine aveyronnaise, mêlant terroir et créativité, l'aligot et la pièce de bœuf de l'Aubrac, la petite oseille et l'architecture du chou rave, les herbes fraîches et les fleurs de l'Aubrac.

■ G. Xhaufaire

Musée Soulages

www.musee-soulages.grand.rodez.com

Café Bras

www.cafebras.fr

Sources : Office du Tourisme du Grand Rodez

Tél. : 0033 5.65.75.76.77

www.tourisme.myrodez.com

Le biscuit de chocolat coulant

crème double glacée et café léger

La recette du chef aveyronnais

ingrédients (6 personnes)

noyaux de chocolat au café

- 120 g de chocolat de couverture
- 200 g de crème liquide
- 50 g de beurre
- 6 cl d'eau
- 15 g d'extrait de café
- noyaux de chocolat au café
- 120 g de chocolat de couverture
- 200 g de crème liquide
- 50 g de beurre
- 6 cl d'eau
- 15 g d'extrait de café

les moules de cuisson

- 80 g de beurre
- 50 g de cacao en poudre

montage des biscuits

- 110 g de chocolat de couverture
- 50 g de beurre
- 40 g de crème de riz
- 40 g d'amandes en poudre
- 2 jaunes d'œuf
- 2 blancs d'œuf
- 90 g de sucre semoule

crème glacée à la crème épaisse

- 50 g de sucre semoule
- 13 g de lait en poudre
- 175 g de lait
- 50 g de crème épaisse

assaisonnement sec café/lait

- 35 g de sucre glace
- 10 g de café en poudre
- 45 g de lait en poudre

réduction caramel/café

- 100 g de sucre semoule
- 20 g de glucose
- 50 g d'eau
- 13 g d'extrait de café

au dernier moment

Quantité suffisante
de lait en poudre





BRAS

Laguiolle . France

Noyaux de chocolat au café

Briser le chocolat de couverture, faire fondre doucement au bain-marie avec la crème, le beurre, l'eau et l'extrait de café. Laisser reprendre consistance pendant environ 15 minutes, puis répartir cette préparation dans 6 moules de 45 mm de diamètre et 35 mm de hauteur. Réserver au congélateur jusqu'au lendemain.

Les moules de cuisson

L'opération la plus minutieuse : la réussite finale, au démoulage des biscuits, en dépend. Réunir des feuilles de papier sulfurisé (bandes de 7 cm de large sur 25 cm de long), des cercles de métal graissés, le beurre et le cacao en poudre. Faire fondre le beurre pour le clarifier (voir annexes). En enduire au pinceau les bandes de papier sulfurisé. Chemiser de ces bandes, en double épaisseur, les cercles de métal pour former les moules de 55 mm de diamètre et 40 mm de haut. Saupoudrer l'intérieur de ces moules avec du cacao en poudre.

Montage des biscuits

(quelques heures avant de servir)

Démouler les noyaux de chocolat et les réserver au congélateur.

Briser le chocolat de couverture et le fondre au bain-marie. Hors du feu, lorsqu'il est tiède, ajouter le beurre à température ambiante, les amandes en poudre, la crème de riz, les jaunes d'œuf et mélanger intimement. Batta les blancs en neige, les serrer avec le sucre. Les ajouter délicatement et progressivement à cette préparation. Disposer les moules préparés à l'avance sur ne feuille de papier sulfurisé. À l'aide de la poche à douille, déposer au fond de chacun un peu de la préparation de biscuit, puis, bien au centre, un noyau surgelé de chocolat. Finir de remplir avec le biscuit, égaliser et mettre au congélateur pendant 6 heures. Pour bien centrer le noyau de chocolat au centre du biscuit, le placer avec la pointe d'un couteau.

Crème glacée à la crème épaisse

Mélanger le sucre et le lait en poudre. Ajouter la crème épaisse et le lait. Faire bouillir. Mixer et passer au tamis. Turbiner.

Assaisonnement sec café/lait

Mélanger le sucre glace, le café en poudre et le lait en poudre. 10 g de ce mélange vous suffiront. Garder l'excédent pour une utilisation ultérieure. Réserver dans un endroit sec.

Réduction caramel/café

Caraméliser le sucre et le glucose dans une casserole à fond épais. En fonction du goût que l'on souhaite donner au coulis, on caramélisera de façon plus au moins prononcée. Déglacer avec l'eau et l'extrait de café en décollant bien tout le caramel.

Porter à ébullition pour homogénéiser. Débarrasser.

Au dernier moment

Placer les biscuits congelés sur une plaque et les cuire 20 minutes au four à 180 °C (th. 6). Vous pouvez sonder la cuisson en glissant une aiguille jusqu'au centre du biscuit. Elle doit ressortir bien tiède. Démouler le biscuit coulant avec précaution, puis retirer délicatement les deux bandes de papier sulfurisé. Ajouter une demiboule de crème glacée. Tacher les assiettes de la réduction caramel/café. Réaliser un dessin avec l'assaisonnement à l'aide d'un couteau. Tracer un trait de lait en poudre, de sucre glace et d'assaisonnement sec. Déposer au centre des assiettes le coulant.

**BANQUET
D'OR**

Vandemoortele
KWALITEIT = ZEKERHEID
QUALITÉ = CONFIANCE

N O U V E A U

**CROISSANT
AUX FRAISES**
(KB739)

Vamix nv • Siège social: Moutstraat 64, B-9000 Gent • Service commercial :
Ottergemsesteenweg-Zuid 806, B-9000 Gent • Tel. 09 240 17 41 - Fax 09 240 17 94 • www.vandemoortelebakery.be

vandemoortele



**Avec l'orches' de PIERRE THEUNIS et BETTY LA FERRARA:
En avant la musique ! Un 18 mai pétillant de rire et de soleil ...**

REPORTAGE

en exclusivité au Festival International du Rire de Rochefort

Humour wallon, soleil et ambiance music hall... Tous les ingrédients étaient réunis ce dimanche 18 mai à Rochefort pour une soirée bien agréable à l'initiative des E^{ts} Denis.

En tant que grossiste en boulangerie-pâtisserie basé depuis plus de 50 ans dans la Ville du Rire, c'est avec plaisir que l'entreprise a dédié un événement à ses clients dans le cadre du 34^e Festival.



Une occasion pour remercier et accueillir plus de trois cents clients, avec l'aimable contribution de ses partenaires : Vandemoortele, Bruggeman, Dawn, Komplet et Leman.

Vu l'affluence, les E^{ts} Denis ne peuvent que se féliciter de la belle collaboration avec les bénévoles du Festival et leurs partenaires. C'est donc devant une salle comble que le spectacle a commencé. Avec le talent d'un grand musicien et l'humour chaleureux « à la liégeoise », Pierre Theunis a chauffé la salle pour un show surprenant. Passant du répertoire de Michel Fugain à Polnareff, de Rapsat à la Reine d'Angleterre, d'Elton John à Queen. Sur scène, les musiciens et Betty La Ferrara ont aussi fait montre de leur talent, ressuscitant Elvis ou incarnant Blondie ou Céline Dion. Avec au final, le public debout et conquis.

Pour terminer la soirée en beauté, restait à s'attabler autour des buffets salés ou sucrés et savourer des rafraîchissements en tout genre. Une belle fête, réussie grâce à la météo, des artis' belges d'exception et à votre présence à tous...

**ETS DENIS S.A – Rue de la Pierre Bleue, 1 – 5580 ROCHEFORT
Tél : +32(0)84 21 12 43**

Les produits locaux

à l'honneur

Chaque année, un soulier d'or est décerné au meilleur joueur de foot, à la meilleure joueuse de foot et un sifflet d'or au meilleur arbitre luxembourgeois.

Cette année la cérémonie a eu lieu à BERTRIX le vendredi 30 mai.



Le Président et son épouse



Nos amis bouchers



Vue d'ensemble de la table





A l'initiative de Madame Sabine VANDERMEULEN, directrice de la fédération touristique du Luxembourg Belge, une action de promotion des produits du terroir était au programme de la soirée.

L'objectif, faire connaître et apprécier les produits locaux tels que pains, fromages, charcuteries, salaisons, bières aux 600 personnes inscrites à cet évènement.

De faire comprendre aux acteurs du foot, qu'ils peuvent aussi valoriser les producteurs et les produits de chez nous qui sont sans conteste de qualité supérieure.

L'Union des boulangers-pâtisseries luxembourgeois se devait d'être présente à une telle action de dégustation et de valorisation.

C'est avec fierté que 1.000 picolos blancs, gris, multi-céréales, complets, sésame et aux noix réalisés par les boulangeries TOUSSAINT, HARDY et DENONCIN furent distribués entre 21h30 et 23h.

Ces petits pains garnis et agrémentés de bières locales ont séduit les papilles de ces très nombreux convives qui n'ont pas manqué de poser d'innombrables questions.

Espérons que cette grande action de sensibilisation va convaincre et inciter les responsables de clubs, les joueurs, les supporters à consommer des produits locaux.

La fédération touristique du Luxembourg belge via son site internet met à disposition les coordonnées des producteurs locaux.

■ ADE

Les différentes sortes de picolos

10 ans de

Choco-Story.

le musée du chocolat à Bruges



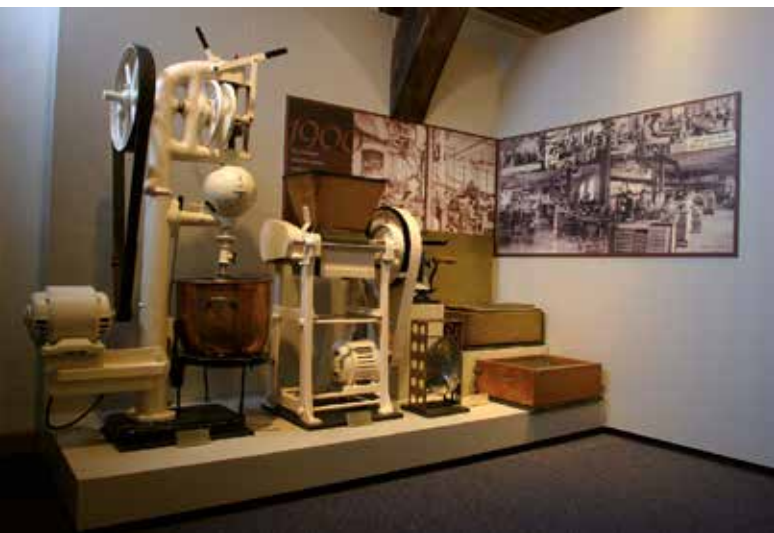


Il y a 10 ans Choco-Story ouvrait ses portes à Bruges, le 20.4.2004

Le musée du chocolat a comme objectif principal, faire connaître et promouvoir la qualité du chocolat belge en Belgique et à l'étranger et conserver les traditions liées au cacao et au chocolat pour les générations futures.

Qu'avons-nous réalisé sur ces 10 ans ?

- Nous sommes devenus le musée le plus visité de Bruges.
- Nous avons accueilli plus de 1,5 millions de visiteurs.
- De 3 personnes au début nous sommes maintenant 15 (y inclus le Frietmuseum).
- Notre Cocoa Development Fund a soutenu des projets dans 7 pays.
- Nous avons édité 4 ouvrages pour la préservation des traditions autour du cacao :
 - Le cacao « real » de Soconusco Mexique ;
 - Les Kunas et le cacao au Panama ;
 - Les 100 ans de la praline belge (1912 - 2012) ;
 - Mayas Kakaw Yucatan Mexique.
 Ces livres sont en vente au musée.
- Nous avons ouvert Choco-Story Prague (2008), Choco-Story Paris (2009), Choco-Story Uxmal Mexico (2014)

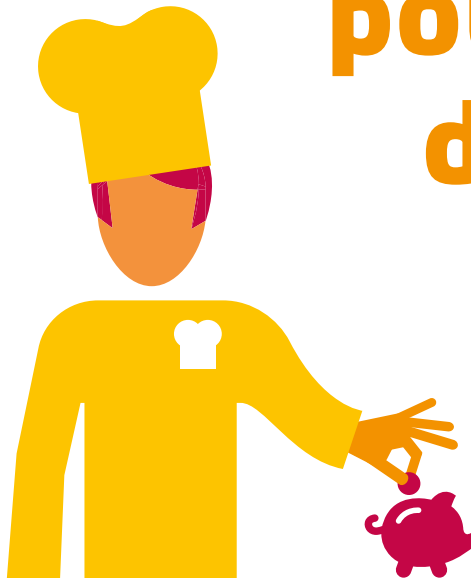


Venez-nous rendre visite

Choco-Story
Wijnzakstraat 2 (Sint-Jansplein)
B-8000 Brugge
Tél. 050.61.22.37
E-mail : info@choco-story.be
www.choco-story.be

La visite est gratuite pour les clients de Puratos et de Belcolade.

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

Pablo Neruda,

Ode au pain

Pain,
de farine,
d'eau
et de feu
tu te fais.
Épais et léger,
tassé et rond,
tu répètes
le ventre
de la mère,
germination
équinoxiale
et terrestre.
Pain,
que tu es
simple et profond :
sur le plateau blanc
de la boulangerie,
tes rangées s'allongent,
comme d'ustensiles, d'assiettes
ou de feuille de papier,
et soudain,
la marée
de la vie,
la conjonction du germe
et du feu,
tu crois, crois
soudain
comme
taille, bouche, seins,
collines de terre,
vies,
la chaleur monte, la plénitude
t'inonde, et le vent
de la fécondité,
et alors
ta couleur d'or s'immobilise,
et quand sont pleins
tes petits ventres,
la cicatrice brune
a déposé sa brûlure
en tous lieux de ton
système doré d'hémisphères.
Maintenant,
intact,
tu es
action d'homme,
miracle répété,
volonté de la vie



O pain de chaque bouche
nous
ne t'implorons pas,
les hommes
ne sont pas
mendians
de vagues dieux
ou d'anges obscurs :
de la mer, de la terre
nous ferons du pain,
nous sèmerons le blé
la Terre et les planètes
le pain de chaque bouche,
de chaque homme,
chaque jour
sera là parce que nous serons allés
le semer
et le faire,
non pour un homme mais
pour tous,
le pain, le pain
pour tous les peuples,
et avec lui nous répartirons
ce qui a forme
et goût de pain :
la terre,
la beauté,
l'amour,
tout cela
a goût de pain,
forme de pain,
est germinal comme la farine
tout
est né pour être partagé,
pour être donné,
pour se multiplier.

Aussi, pain,
si tu fuis
la maison de l'homme,
si on te cache,
te refuse,
si l'avare
te prostitue,
si le riche
t'accapare,
si le grain
ne va pas au sillon, à la terre,
pain,
nous ne prions pas,
pain,
nous ne mendions pas,
nous nous battons pour toi aux côtés d'autres hommes,
de tous ceux qui ont faim,
par tous les fleuves, par tous les airs
nous irons te chercher,
nous répartirons toute la terre
pour que tu germes,
et la terre avancera
avec nous :
l'eau, le feu, l'homme
lutteront avec nous.
Nous irons, couronnés
d'épis,
conquérir
terre et pain pour tous,
et alors
la vie aussi
aura forme de pain,
elle sera simple et profonde,
innombrable et pure.
Tous les êtres
auront droit
à la terre et à la vie,
et ainsi sera le pain de demain,
le pain de chaque bouche,
sacré,
consacré,
parce qu'il sera le produit
de la plus longue et la plus dure
lutte humaine.

Elle n'a pas d'ailes
la victoire terrestre ;
elle a du pain aux épaules,
courageuse elle vole
et libère la terre,
comme une boulangère
que porte le vent.



Pablo Neruda (1904 – 1973)

D'origine modeste, Pablo Neruda, de son vrai nom Ricardo Neftali Reyes Basoalto, est né le 12 juillet 1904 à Parral, au Chili. Son enfance, très proche de la nature, a pour cadre Temuco, petite ville de l'Araucanie. Dès l'adolescence et pendant ses études dans la capitale Santiago, il écrit avec avidité. Depuis 1923, date de *Crépusculaire* (*Crepusculario*), les œuvres se succèdent au long d'une vie marquée par les voyages, l'errance, l'exil: « Ainsi toute ma vie, je suis allé, venu, changeant de vêtements et de planète. »

À partir de 1927, Pablo Neruda occupe plusieurs postes consulaires: Rangoon, Colombo, Batavia, Buenos Aires.

En 1935, il est à Madrid, la veille de la guerre civile.

En 1940, après un séjour au Chili, Neruda est nommé, consul général au Mexique. La peinture des grands muralistes, Orozco, Rivera, Siqueiros, n'est pas sans influence sur *Le Chant général* (*Canto general*) qu'il compose alors.

En 1945, le poète est élu sénateur des provinces minières du nord du Chili; la même année, il adhère au Parti communiste mais les persécutions du président de la République, Gabriel González Videla, l'obligent à fuir son pays. À nouveau, les voyages se multiplient aux quatre coins du monde.

En 1950, Neruda obtient le prix Staline de la paix.

En 1970, il est nommé ambassadeur du Chili, sous le gouvernement socialiste du président Allende



En 1972, il prononce devant le Pen Club International un discours dénonçant le blocus américain contre le Chili. *Géographie infructueuse* (*Geografía infructuosa*, 1972) paraît en mai à Buenos Aires: présentant sa proche agonie, le poète s'interroge sur sa vie et sur son œuvre poétique. Renonçant à son poste, il quitte la France le 20 novembre 1972 et rentre au Chili avec Mathilde Urrutia. Son peuple l'accueille triomphalement à Santiago. Ses œuvres, au fil des ans, n'ont pas cessé de voir le jour, tout imprégnées des péripéties d'une vie tumultueuse et généreuse: « Je déclare ici que personne n'est passé près de moi qui ne m'ait partagé. J'ai brassé jusqu'au coude et rebrassé dans une adversité qui n'était pas faite pour moi dans le malheur des autres. »

En 1973, Neruda participe à la campagne pour les élections de mars en écrivant *Incitation au nixonicide et éloge de la révolution chilienne* (*Incitación al nixonicidio y alabanza de la revolución chilena*, 1973); tout en chantant *L'Océan* et *Quevedo*, il fustige dans de courts pamphlets les « politicards » et les « larrons ». Le 11 septembre, un putsch militaire renverse le gouvernement de l'Unité populaire. Allende est assassiné à la Moneda.

Le 24 septembre 1973, Pablo Neruda meurt à Santiago. Ses obsèques se déroulent en présence de l'armée: des chants jaillissent de la foule, témoignant, par-delà la mort, du pouvoir subversif de la poésie.

Ressources – Bibliographie
Encyclopédie Larousse
Encyclopédie Universalis
www.artologie.fr

■ Craig Honor

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

Le 21 octobre 1971, il reçoit la consécration du prix Nobel de littérature. Dans le discours qu'il prononce à Stockholm, le poète évoque avec tendresse les frères inconnus qui l'aidèrent à franchir les Andes alors que sa tête était mise à prix dans son propre pays (1949). Réaffirmant « qu'il n'y a pas de solitude inexpugnable et que le poète n'est pas « un petit dieu », Neruda se rallie à la prophétie de Rimbaud: « À l'aurore, armés d'une ardente patience, nous entrerons aux splendides villes », en laquelle il voit la proclamation d'un avenir certain.

Promotion des Lauréats du Travail

Qui peut participer ?

La procédure est réservée à toutes les personnes occupées dans le secteur "Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie et Chocolaterie artisanales".
(consultez le règlement détaillé sur le site www.iret-kiea.be)

Comment s'inscrire ?

Le bulletin d'inscription et le règlement peuvent être obtenus auprès de l'Institut des Elites du Travail rue des Poissonniers 13 bte 11 à 1100 BRUXELLES (fax: 02/514.05.93).

Vous pouvez également les demander via le site www.iret-kiera.be ou par courrier électronique : info@iret-kiera.be

La date limite d'inscription a été fixée au 20 juin 2014

Pour toutes informations complémentaires vous pouvez vous adresser aux membres du comité organisateur.

Membres francophones du comité organisateur national.

Monsieur Jacques BEER > LIEGE
Monsieur Bruno BERO > NAMUR
Monsieur Thierry DE ROO > TOURNAI
Monsieur André LARDENOIS > BRUXELLES
Monsieur Pierre LEGRAIN
> SAMBRE et MEUSE
Monsieur Henri LEONARD > LIEGE
Monsieur José MATHIAS > LUXEMBOURG
Monsieur Attilio PANZARELLA > CHARLEROI
Monsieur José VANDERAUWERA
> BINCHE - LA LOUVIERE
Monsieur Alain VAN TWEMBEKE
> BRABANT WALLON
Monsieur Albert DENONCIN Président national du comité organisateur.

Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie et Chocolaterie Artisanales.

A remplir en caractères d'imprimerie S.V.P.

Nom : Prénom :

Rue N° Boîte

Code postal : Commune :

Téléphone :/...../..... Fax:/...../.....

Désire recevoir :

- à titre personnel
 en tant qu'employeur souhaitant proposer des candidats
 en tant qu'organisation de travailleurs souhaitant proposer des candidats

Nombre d'exemplaires :

..... exemplaire(s) du bulletin d'inscription et du règlement.

Date

Signature

“J’ai de l’or dans les mains avec Beurre Extra de **Corman**” *professional*

Savoureux & Extra facile à travailler
pour plus de Croissants Extra



Seul **Beurre Extra** de **Corman** *professional* me permet de faire

Essayez-le!
Vous serez gagnant

+ 20 Croissants* Extra min.
au feuilletage exceptionnel, croustillants et délicieux

+ 20 €* de Chiffre d’Affaires min.



*Par carton de 10 kg et dans les mêmes conditions de travail et d'utilisation qu'un autre beurre: Temps repos entre 2^e et 3^e tour: 15 min. Poids moyen d'un croissant cuit: 62 g.

Corman *professional*

SUCCÈS GARANTI POUR L'ARTISAN !

Déclaration à l'impôt

des personnes physiques pour l'année de revenus 2013

Plus **simple**, la nouvelle déclaration ?

Dans quelle mesure la sixième réforme de l'Etat a-t-elle une influence sur la déclaration d'impôts relative aux revenus de 2013 qu'il faudra compléter cette année ? Sera-t-elle simplifiée ?



Pour la première fois de mémoire d'homme, le nombre de rubriques sur la nouvelle déclaration a été considérablement réduit. Le formulaire de déclaration à l'impôt des personnes physiques relatif à l'année de revenus 2013 (exercice d'imposition 2014) comporte 40 codes en moins (ou plus exactement 55 en moins et 15 en plus) par rapport à celui de l'année dernière.

Cette simplification s'avère être au détriment du contribuable qui devra probablement creuser encore plus profondément dans ses poches et en vue de l'exercice d'imposition 2015 d'autre part et l'impact de la sixième réforme de l'Etat sur la déclaration à l'impôt des personnes physiques. Dans ce contexte, nous pouvons déjà dire que la déclaration récemment allégée ne sera qu'une brève éclaircie avant la tempête. En effet, la réforme de l'Etat va rendre la déclaration à l'impôt des personnes physique relative aux revenus de 2014 - à compléter en 2015 - beaucoup plus complexe car les régions ont reçu davantage de compétences en matière fiscale (par exemple : la réglementation sur le bonus logement sera différente dans les trois régions) avec toutes les différences qui s'ensuivent.

Diminution de codes

Cette diminution résulte notamment de la **suppression de la taxe sur le patrimoine**. Il s'agissait en effet d'une taxe additionnelle de 4 % pour ceux disposant de revenus mobiliers supérieurs à 20.020 euros. Depuis le 1^{er} janvier 2013, ces revenus mobiliers sont, à de rares exceptions près, uniformément imposés à 25 %, ce qui a rendu la taxe additionnelle de 4 % superflue.

Par ailleurs, cette diminution des codes concerne également les **réductions d'impôts pour les investissements en vue d'économiser de l'énergie**. En effet, par rapport à l'année dernière, ce ne sont pas moins de 5 codes qui ont été supprimés dans ce cadre. Il ne reste effect plus que les travaux d'isolation du toit qui permettent encore de bénéficier d'une telle réduction d'impôts. D'autres réductions d'impôt ont également été supprimées. Il s'agit des **réductions d'impôts auparavant disponibles pour les habitations situées dans des zones d'action positive des grandes villes**, pour les **obligations émises par la Caisse d'Investissement de Wallonie** et pour les **dépenses liées à l'installation d'une borne de recharge de véhicule électrique** à l'extérieur d'une habitation.



Nouveaux codes

En matière de revenus professionnels, on pointera, à cet égard, l'arrivée d'un nouveau code pour les **travailleurs occasionnels de l'Horeca** dont les revenus seront taxés à un taux de 33 %.

Par ailleurs, deux nouveaux codes sont liés à l'augmentation du taux d'impôt qui est applicable, depuis le 1^{er} juillet 2013, en cas de **départ anticipé à la retraite**, notamment en matière **d'assurance groupe**. En effet, le taux d'impôt est respectivement passé à 18 % et à 20 % pour les capitaux versés à l'âge de 60 ans et de 61 ans, alors qu'il était auparavant fixé à 16,5 % en pareilles situations.

Il y a aussi certaines modifications apportées aux réductions d'impôts liées aux **titres services et chèques ALE**, du fait du changement de la limite de titres-services et chèques ALE permettant de bénéficier d'une réduction d'impôt à partir du 1^{er} juillet 2013, celle-ci passant de 2.720 euros à 1.380 euros.

Par analogie à l'obligation de déclarer l'existence de comptes bancaires et assurance-vie à l'étranger, le nouveau formulaire comporte également l'obligation de déclarer « **toute construction juridique** » (fondation, trust,...) que le contribuable aurait fondée ou dont il serait le bénéficiaire dans le cadre de la gestion de son patrimoine privé.

Nous parcourons les principales modifications légales et administratives relatives à cette matière souvent complexe, compte tenu des évolutions incessantes du cadre légal.

Cadre IV Traitements, salaires, revenus de remplacement

Une nouvelle rubrique a été ajoutée à la fiche de salaire 281.10 pour les travailleurs occasionnels dans l'Horeca. Leurs rémunérations imposables pourront désormais bénéficier d'un régime de faveur de 33 %. Ces rubriques de la fiche de salaire sont reprises sous les rubriques 1263 et 2363 de la déclaration.

Nous signalons aussi que le terme « Prépension » ne figure plus dans ce cadre et qu'il a été remplacé par le terme « Chômage avec complément d'entreprise ». En ce qui concerne ces revenus, il n'est plus possible de déclarer les revenus de décembre 2013 distinctement.

Cadre V Pensions

Pour l'exercice d'imposition 2014, ce cadre constitue la seule exception avec plus de rubriques que pour l'exercice d'imposition 2013. Cette augmentation est due au fait que les capitaux et valeurs de rachat imposés séparément peuvent désormais aussi être imposés à 20 % et 18 %, à savoir pour les versements depuis le 1^{er} juillet 2013 dans le cadre e.a. des assurances-groupe aux personnes n'ayant pas atteint l'âge de respectivement 61 et 62 ans dans la mesure où le versement a été constitué avec des paiements versés par l'employeur. Quatre rubriques ont été ajoutées à cet effet dans ce cadre (rubriques n° 1253/2253, imposables séparément à 20 % et rubriques n° 1245/2245, imposables séparément à 18 %).

Cadre VII Revenus des capitaux et biens mobiliers

Vous vous souvenez sans doute tout l'émoi provoqué l'année passée dans ce cadre suite à l'introduction de la taxe dite « des riches ». Cette taxe des riches a déjà été supprimée entretemps et elle est remplacée, pour l'exercice d'imposition 2014, par une augmentation générale des taux. Ceci signifie qu'il sera bien plus facile de remplir ce cadre de la déclaration et que vous pouvez utiliser en grandes lignes tout ce que vous avez retenu de l'exercice d'imposition 2012 pour le remplir.

Concrètement, cela signifie que la distinction entre les revenus à déclarer obligatoirement et ceux qui ne doivent pas obligatoirement l'être reste maintenue sur la déclaration. Les diverses sous-catégories des revenus mobiliers (dont les dividendes de coopératives reconnues..., les intérêts et dividendes de sociétés à finalité sociale reconnues, les intérêts de dépôts d'épargne réglementés et autres revenus) sont ensuite réparties sur la déclaration en fonction du taux auquel ces revenus sont imposables (25 %, 15 % et 10 %).

Dans tous les cas, la déclaration de ce cadre sera beaucoup plus facile encore à partir de l'exercice d'imposition 2014 grâce aussi à la disparition de la rubrique 1440/2440, par laquelle le contribuable devait attester ne pas avoir bénéficié de revenus autres que ceux mentionnés dans sa déclaration, qui pouvaient encore donner lieu à la cotisation supplémentaire de 4 %. Vous vous souvenez certainement de cette rubrique agaçante que vous deviez remplir dans presque toutes les déclarations. Eh bien, soyez rassuré, vous ne devez plus y penser.

Le cadre des capitaux et revenus mobiliers compte 14 rubriques de moins que l'exercice d'imposition passé.

Cadre X Dépenses donnant droit à des réductions d'impôt

Le nombre de rubrique de ce cadre a aussi été mis au régime ! Ce cadre représente souvent un petit avantage fiscal pour le contribuable. Vous vous rendez compte, mieux que quiconque que si le nombre de rubriques dans ce cadre est diminué, l'avantage fiscal du contribuable l'est aussi ! En effet, plusieurs avantages sont supprimés.

En termes de titres-services / chèques ALE, le montant maximal des dépenses avec avantage fiscal a sérieusement été limité à partir du 1^{er} juillet 2013. C'est étrange mais cette restriction mène à plus de rubriques sur la déclaration. Vous devrez désormais mentionner combien de dépenses vous avez effectuées jusqu'au 1^{er} juillet 2013 et dans une nouvelle rubrique supplémentaire, les dépenses à partir du 1^{er} juillet 2013. Il y a donc 4 rubriques supplémentaires dans ce cadre sur la déclaration. Le cas échéant, l'Administration limitera bien elle-même les dépenses mentionnées.

Des dépenses en vue d'économiser l'énergie, seules les dépenses pour l'isolation du toit entrent encore en ligne de compte pour l'avantage fiscal. Pour les reports de dépenses du passé, tout reste comme auparavant sauf que les dépenses effectuées en 2009 n'entrent plus en ligne de compte pour l'avantage fiscal étant donné que le délai de report de 3 ans est dépassé. Six rubriques concernant ces dépenses disparaissent ainsi de la déclaration et ceci vous simplifie quelque peu la tâche en ce qui les concerne.

D'autre part, certaines rubriques disparaissent entièrement de la déclaration et ne représentent donc plus aucun avantage fiscal. La rénovation d'une habitation en zone d'action positive des grandes villes ne donne plus aucun avantage fiscal. L'acquisition d'obligations de la Caisse d'investissement de Wallonie a aussi disparu de la déclaration ainsi que la réduction d'impôt pour les dépenses pour voitures électriques (et donc aussi la voiture double emploi et le minibus) et la réduction d'impôt pour les dépenses pour une borne de recharge véhicule électrique. Disparus les avantages fiscaux nommés ci-dessus.

Le cadre des réductions d'impôt contient désormais 6 rubriques exactement de moins que l'année passée.

Cadre XIII Comptes et assurances-vie individuelles à l'étranger

A partir de maintenant, vous devrez aussi signaler si vous êtes ou si votre conjoint ou vos enfants mineurs non émancipés, sont fondateurs, bénéficiaires ou bénéficiaires potentiels d'une construction juridique visée sous l'article 2, § 1, 13 et 14 du code des impôts sur les revenus.

Cadre XV Revenus divers

Non moins de 26 rubriques disparaissent de la déclaration dans ce cadre qui représente ainsi le cadre le plus réduit de la nouvelle déclaration. Tout trouve évidemment son origine dans l'harmonisation tarifaire des revenus mobiliers. D'une part nous avons la suppression des taux de 10 % et 21 % et d'autre part, l'augmentation du taux de 15 % à 25 %. Il n'y a par conséquent plus qu'un seul taux, à savoir – qu'est-ce que vous aviez donc imaginé ? – celui de 25 % à quelques exceptions près au taux de 15 %. En comparaison au formulaire de l'année passée, ce cadre a même été réduit de moitié en ce qui concerne les revenus mobiliers divers.

Cadre XVI Rémunérations des dirigeants d'entreprise

Tout comme dans le cadre des traitements et salaires, une rubrique pour les rémunérations imposables des travailleurs occasionnels dans l'Horeca a aussi été ajoutée dans ce cadre. Rémunérations qui sont en outre aussi mentionnées sur la fiche de salaires 281.20.

Cadre XIX Précomptes afférents à une activité professionnelle indépendante

Etant donné que la taxe des riches a été supprimée en termes de taxe additionnelle, ce cadre n'est plus nécessaire pour reprendre la cotisation supplémentaire retenue sur les revenus mobiliers sur la déclaration.

Vous remarquerez que l'exercice d'imposition 2014, dont il était largement estimé qu'il s'agirait d'une année fiscale calme, ne peut pas être logé sous cette enseigne sans discernement. La déclaration contient en effet moins de rubriques ce qui facilite peut-être un peu la tâche mais nous ne pouvons malheureusement pas perdre de vue qu'il y aura aussi des perdants et comme d'habitude, ce sera une fois de plus le contribuable.

■ G. Xhaufaire



Le
Moniteur