

Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel
32^e année
Septembre 2014

... pour profiter
d'une campagne
de publicité
d'envergure
afin d'amener
de nouveaux clients
dans votre point
de vente.

SEMAINE DES MAITRES BOULANGERS-PÂTISSIERS 2014

du 22 au 28 septembre 2014



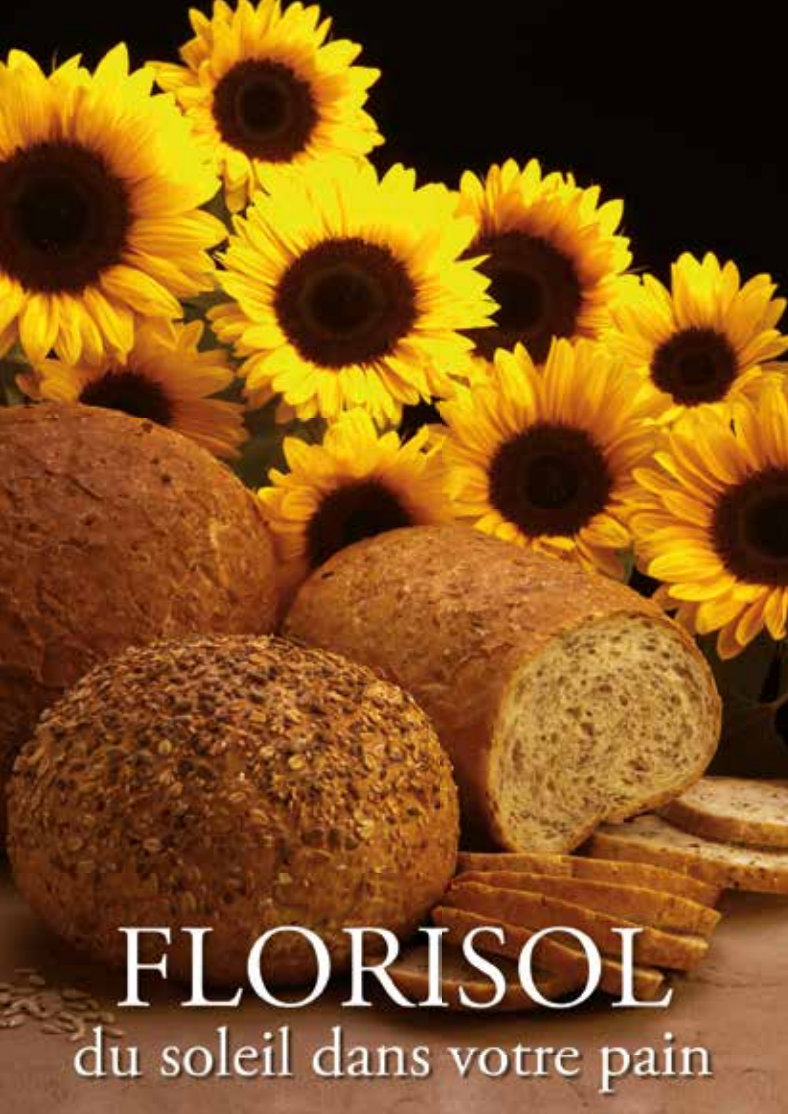
MAITRE
Boulangier
Pâtissier



Agence Wallonne pour la Promotion
d'une Agriculture de Qualité



Fédération Francophone de la
Boulangerie - Pâtisserie
Glacerie - Chocolaterie



FLORISOL

du soleil dans votre pain

Florisol est un pain aux multiples saveurs : graines de lin brun, graines de sésame, graines de soja et surtout une quantité royale de tournesol.

Originaire d'Amérique du Nord, le tournesol a longtemps constitué un des aliments de base de ses habitants qui en avaient déjà perçu toute la richesse.

De nos jours, la graine de tournesol est universellement reconnue pour ses qualités nutritionnelles, notamment pour son apport en vitamines et en sel minéraux.

Vous apprécierez le pain Florisol pour son croquant particulier et pour la saveur incomparable des graines qui l'enrichissent.

Avec sa farine blanche de froment et son mélange de graines, Florisol ravira aussi les amateurs de pain blanc multi-céréales.



MOULINS DE STATTE
HUY

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-08-08-A

Rex
Synergie
Original



recommandé par
**Sonja
Kimpen**
XXX

"le bien-être commence
par une bonne santé"

Rex
Synergie
Chia



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 du 23 juin 2014
- Santé** **6** Le sel dans le pain
- Publireportage** **8** Chez Crosset, à Liège, on ne badine pas avec la sécurité, ni la rapidité
- Formation** **12** Epicuris
- La Fédération et le grand public** **18** Faire la foire à Libramont
- Chronique Technique** **20** La tarte au sucre « au beurre salé »
- Hygiène** **23** L'AFSCA évalue les options pour mieux informer les opérateurs de la possibilité de formuler des remarques à la suite des contrôles
- 24** Fiches QUICK START
- Le monde du chocolat** **28** Inauguration Choco-Story à Uxmal au Mexique
- Boulangerie vue d'ailleurs** **30** Le limousin, une diversité méconnue
- Culture** **34** Ça « Jazze » pour le bicentenaire de la naissance d'Adolphe Sax
- Festivités** **38** Grande soirée festive de la Saint-Aubert
- Humour** **39** Inaptocratie : la vérité – Quel gars intelligent ce Cicéron !
- Activités de la Fédération** **40** Le Cliclocal : fourniture de collectivités
- Communication** **41** Soutenons nos producteurs
- Le monde du chocolat** **42** Callebaut ouvre une nouvelle Chocolate Academy à Wieze
- Social** **44** En Belgique plusieurs statuts sociaux coexistent
- 47** In Mémoriam
- 47** 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, A. Denoncin, V. Poncelet, D. Cicagna, T. Radermecker.

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.

Amore

Rustique



NOUVEAU

Amore Rustique

*Pour le pain
qui vous donne
l'expérience de
l'authentique*

Zeelandia introduit Amore Rustique, la base pour le pain délicieusement rustique avec la croûte croustillante et la mie spongieuse et percée d'alvéoles. L'ensemble de mélange actif et de levure se prête aux différents processus de production. Vous n'avez que besoin de la farine, de l'eau, du sel et 4% d'Amore Rustique. Vous pouvez oublier la levure, l'améliorant et le polish. Amore Rustique vous offre un produit fini d'une tout autre dimension!

Informez-vous auprès de votre représentant ou contactez Zeelandia au numéro 03 354 20 68.

 **Zeelandia**



Compte rendu de l'AG du 23 juin 2014

1. Le rapport de l'assemblée générale du 23 avril 2014 est approuvé après quelques remarques.

2. Correspondance et activités

- L'analyse très satisfaisante de l'organisation de notre Fête Nationale à Lessines.
- L'évolution des inscriptions aux Lauréats du Travail.
- La réception de la subvention promise par le cabinet Marcourt.
- L'avancement du dossier « Produits de qualité différenciée ».
- L'envoi de la convention par Total, pour signature.
- La clôture proche, de la convention passée avec Eneco.
- Les sessions du Jury Central.
- L'enquête de recrutement de l'IFP.
- L'assemblée générale d'Epicuris et le projet de formations itinérantes.

3. Confédération

- L'évocation de l'assemblée générale du 26 juin, précédée de la commission hygiène.
- L'analyse de notre rencontre du 10 mars avec le secteur industriel.
- Les prochains « Lauréats du Travail ».
- La poursuite des analyses « Tartes au riz ».
- La gestion du Fonds Social.
- Le championnat européen de boulangerie.

4. Apaq-W

- L'envoi de l'argumentaire de la campagne de promotion et la rentrée des inscriptions pour fin juin.
- Notre participation aux Fêtes de Wallonie.

5. Bureau et Moniteur

- La gestion administrative et la situation financière.
- L'évolution des membres.
- Le regain de motivation des membres envers leur Fédération.
- La réalisation du Moniteur.

6. Délégués aux commissions

- Fiscale : Le prochain relevé des prix de vente et d'achat des matières premières pour le forfait.
- Social : L'emploi abusif des montants de notre Fonds Social.
- Economique : L'analyse des comptabilités reçues pour le dossier « prix de revient du pain ».

7. Concours

- L'analyse des prestations et des résultats lors du 20^{ème} Trophée Wanet.
- L'attente d'inscriptions aux « Meilleurs Artisans ».

8. AFSCA

- L'avancement du projet de publication des résultats d'inspection.
- L'étiquetage des produits préemballés pour vente rapide.
- La réfrigération des tartes au riz.
- Le guide transversal.

9. Divers

- L'article économique irréaliste publié dans P&P.
- L'article publié dans De Tijd, relatant la diminution des petits commerces.
- La différenciation de l'artisan par des produits de qualité et une communication soutenue.
- L'organisation des assemblées générales.

10. Le prochaine assemblée générale se tiendra à Libramont le 22 octobre à 15 heures.

Invitation cordiale à tous pour une présentation par la société TOTAL, des avantages réservés aux membres.

■ H. Léonard

Le sel

dans le pain



Ce sujet récurrent et combien important pour notre métier, fait l'objet très régulièrement d'interventions soit politiques, soit de nutritionnistes en mal de notoriété ou d'écologistes passionnés mais mal informés.

En 2013, Monsieur Honorez en collaboration avec le docteur Sokolow a dû constituer un très épais dossier à destination du Ministère de la Santé Publique.

Mais déjà, le 28 juin 2011, en compagnie de Monsieur Denoncin, nous avons déjà argumenté sur le sujet devant la Commission Scientifique de l'Afsca, et c'est ce document plus succinct que je vous livre ci-dessous pour votre information.

*Cette lecture vous édifiera sur l'insistance que nous mettons à vous recommander **de généraliser l'utilisation de sel iodé**, notamment pour vaincre les résistances que nous rencontrons **pour votre défense**.*

1. Historique

AR 20 juin 1964 : Fixe le maximum de sel à 3 % de la matière sèche.

AR 8 mars 1976 : Diminution progressive dès le 1^{er} avril 1976 jusqu'au 1^{er} juillet 1978 à maximum **2 % de la matière sèche**.

AR 2 septembre 1985 : Relatif à la composition du pain confirme la norme de **2 %** (art 3).

AR 4 février 2002 : Vu la mise en demeure par la Commission européenne, consécutive à une plainte déposée par une société belge important du pain de Grande-Bretagne avec une teneur en sel **de 2,88 %**.

Décide que l'AR du 2 septembre 1985 ne s'applique pas aux autres Etats membres de l'Union européenne.

2. Références françaises

La boulangerie industrielle ayant augmenté l'apport en sel à **3 %** pour compenser la perte de goût due :

- a) au pétrissage intensif provoquant l'oxydation de la pâte, et
- b) à la production de pâtons surgelés dont la technique ne favorise pas le développement des arômes naturels du pain.

Le 4 janvier 2002 l'AFSSA (France) **RECOMMANDE** une baisse de **25 %** du sel dans le pain, alignant de ce fait la teneur en sel au niveau de la réglementation belge. (Soit **12 g** au Kg de pain ou 1,44 g pour une consommation moyenne de 120g/24h).

Le groupe d'étude composé d'une trentaine de personnes, scientifiques, représentants des consommateurs, de l'administration et des diverses organisations professionnelles, était **présidé par le Docteur Serge HERCBERG**, directeur de recherche de **l'INSERM** et coordinateur de nombreuses études épidémiologiques dans le domaine de la nutrition.

Pierre MENETON, chercheur à **l'INSERM**, signale dans son ouvrage « *Le SEL, un tueur caché* », qu'un bol de céréales du matin contient autant de sel qu'un bol d'eau de mer et qu'un paquet de chips représente l'équivalent de trois bols de cette eau de mer.



3. Rôle technologique

1. Le sel augmente la fermeté et l'élasticité des pâtes, tout en préservant leur extensibilité. Il améliore ainsi leur maniabilité et leur « machinabilité ».

Le constat à l'alvéographe indique que le W augmente de 20 % entre une pâte non salée et une pâte salée à 1,8 % et de 23 % à 2,2 % de sel.
2. Le sel favorise la coloration de la croûte et permet d'obtenir une croûte plus fine et plus croustillante.
3. Il favorise un meilleur développement du pain, plus rond, plus régulier.
4. Permet d'obtenir une structure de la mie mieux alvéolée, plus fine, plus souple, plus élastique et plus agréable à la mèche.
5. Lors de l'emploi de farines hyper diastasiques, il tend à neutraliser la viscosité de la mie, qui en son absence serait plus collante.
6. Par temps sec, il retarde le séchage du pain et le durcissement de la croûte.
7. Sur le plan sensoriel, le sel participe à la saveur caractéristique d'un bon pain par la mise en évidence de la production des arômes naturels du pain, produits par la mise en œuvre des procédés de fermentation panair que nous préconisons.

4. Argumentation

1. Il serait néfaste qu'une diminution du goût du pain, **entraîne un transfert vers d'autres aliments dont l'intérêt nutritionnel est moindre.**
2. Le remplacement éventuel du chlorure de sodium par du chlorure de potassium (E508), outre une modification du goût et un prix plus élevé, serait sans aucun doute jugé comme **moins « naturel »** par le consommateur.
3. **Il est à craindre qu'en l'absence d'une réglementation européenne** sur le sel, la boulangerie industrielle, qui maîtrise actuellement la technique du « précuit-surgelé », (*dont les produits sont présentés aux consommateurs par le bief de terminaux de cuisson comme étant fraîchement cuits, alors que l'appellation « pain recuit » devrait leur être imposée.*), **profite de l'A.R. du 4 février 2002, octroyant un laissez-passer** sans contraintes aux importations provenant de pays de la zone européenne, qui usent au mieux d'une simple recommandation sur les teneurs en sel ; **en contournant ainsi les obligations imposées à nos boulangers artisans.**

La boulangerie industrielle belge dispose déjà d'unités de production de ce type, notamment en Pologne.

4. Dans son étude « **La prophylaxie de la déficience en iode en France** », **Pierre VALEIX de l'INSERM**, relève que le choix du pain comme aliment enrichi en iode **est pertinent**, au vu du risque de dépassement des limites de sécurité pour l'iode, que tout autre aliment ferait courir aux jeunes enfants.

La consommation moyenne du groupe pain, étant de **61,5 g/24h** chez l'enfant de 3 à 14 ans et de **122,6 g/24h** chez l'adulte, permet de concilier une moindre consommation pour les moins exposés et une forte consommation pour les groupes à risque.

L'AFSSA considérant que de nombreux aliments ne peuvent être enrichis en iode pour des raisons technologiques ou d'équilibre nutritionnel, recommande dès lors l'enrichissement en iode du pain. **Le ministère de la santé publique, en Belgique a fait de même.**

Lors des contrôles effectués sur l'année 2010, **l'AFSCA** a pu constater que **15 % des boulangeries utilisaient du sel iodé.**

Il serait **extrêmement utile, d'intensifier la communication** vers le secteur pour en généraliser l'usage.

Il apparaît dès lors inopportun et incohérent de diminuer encore la teneur en sel iodé de nos pains, déjà réglementairement une des plus basse d'Europe.

Le 28 juin 2011

■ **Henri LEONARD**

Confédération Belge de la Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie, Glaceries

Chez Crosset,

à Liège,
on ne badine pas
avec la sécurité,
ni la rapidité



La boulangerie Crosset, qui donne à la fois sur la rue des Dominicains et la rue Bergerue, à deux pas de la rue du pot d'Or et de la rue Cathédrale, en plein centre de Liège a déjà une longue histoire derrière elle... et un bel avenir devant elle. Les nouvelles technologies ne font pas peur à Georges Crosset, le propriétaire, qui n'a pas hésité à faire installer un système de caisse et de monnayeur particulièrement performant et innovant.



C'est en 1938 que Charles Crosset a ouvert la première boulangerie dans le centre de Liège. Son fils Georges a pris sa succession à la fin des années 60, tandis que le petit-fils, Christophe, ouvrait plus récemment sa boulangerie-pâtisserie à Nandrin, toujours en région liégeoise. La boulangerie du centre-ville a ceci d'intéressant, c'est qu'elle donne sur la rue des Dominicains où elle ouvre ses portes à un large public du lundi au samedi de 7 à 18 heures et une autre vitrine, à l'autre bout du bâtiment, donnant sur la rue Bergerue et où ce sont les professionnels qui viennent prendre en charge leurs commandes.



Côté produit, cette boulangerie a la caractéristique de ne proposer que des « produits-maison », cuisinés selon de vieilles recettes traditionnelles. On y trouve donc tous les classiques de la pâtisserie : éclairs, croissants, glacés, tartes, baisers aux amandes, mais aussi son légendaire javanais, ses rombosses, ses gâteaux de Verviers, ses bonnets russes et autres Sacher ou Vatel...



Mais ce qui a retenu plus particulièrement notre attention, c'est le système de gestion des caisses dont s'est équipé Georges Crosset. Un système particulièrement pratique, hygiénique, fiable et sécurisé. La panacée semble-t-il!





Une fois tous les produits proposés à la vente encodés (lors de la mise en fonction du système), il ne reste plus au personnel qu'à travailler en toute sérénité. Douze personnes peuvent ouvrir simultanément un compte sur la machine, entièrement tactile. Tout est classé par couleur, par catégorie et sans aucune abréviation : rien à retenir donc, un plus surtout pour les étudiants qui viennent en renfort l'été.

Pour le client aussi, c'est bien plus transparent puisque tout ce qu'il achète s'affiche en temps réel sur l'écran qu'il peut observer. Autre avantage : plus de manipulation d'argent par le personnel, un « plus » indéniable sur le plan de l'hygiène. La maison accepte les cartes de banque, cartes de crédit, cartes tickets-restaurant, à l'exclusion des tickets-restaurant papier, et pour cause puisqu'il n'y a plus d'argent qui passe de main en main dans la boulangerie. Le personnel n'a, à aucun moment, accès à de l'argent liquide pour « faire la monnaie ».

Et ceux qui veulent payer en liquide, direz-vous ? Et bien, pour ceux-là, un monnayeur haut de gamme, bien plus élaboré que ceux qu'on trouve dans certaines moyennes surfaces pour rendre exclusivement la monnaie, a été mis en place.

Comment procède-t-on ? Le client introduit les billets (de 5 à 200 €) d'un côté de la machine et/ou la monnaie à un autre endroit réservé à cet effet. La machine contrôle alors le montant, si les pièces et les billets ne sont pas faux et rend le solde (en billets de 20 € maximum). À l'ouverture de la boulangerie, il suffit de vérifier que la machine est suffisamment approvi-

sionnée en pièces et en billets. Par ailleurs, s'il y a trop de pièces, trop de billets dans la machine, celle-ci les dirige directement vers le coffre-fort qui se trouve derrière une porte blindée.

Fini aussi le compte « caisse » en fin de journée, l'ordinateur sort automatiquement toutes les données, globalisant toutes les rentrées enregistrées en liquide, via bancontact, proton... et seulement pour le patron ou d'autres personnes disposant du badge *ad hoc*, tandis que le personnel s'est vu attribuer un autre type de carte qui encode, par ailleurs, les heures d'arrivée et de départ, ce qui permet au patron d'y jeter de temps à autre un œil. Et lorsque la personne part en pause, son compte se ferme.

Le lien entre la caisse et le monnayeur se fait au moyen d'un code-barre, d'où la nécessité de passer à une caisse assez performante. C'est une société hollandaise, « Glory », qui propose cette façon nouvelle de gérer une boulangerie – ou tout autre commerce – ; un investissement, c'est certain, mais les avantages, la facilité, l'absence d'erreur de compte ou dans le retour de la monnaie, sans oublier la rapidité font que l'on peut s'y retrouver assez vite. Et surtout, il n'y a plus rien à craindre du côté du boulanger puisque l'argent liquide se retrouve très rapidement dans un coffre-fort, derrière une porte blindée. Ce qui n'empêche pas le client de toujours bénéficier du sourire de la boulangère. *Tous les matins j'allais chercher, mes p'tits pains au chocolat, la la la la, la vendeuse me souriait...*



**BOULANGERIE PÂTISSERIE
GEORGES CROSSET**

Rue des Dominicains, 16
4000 LIEGE
04/223.35.49

du mardi au samedi de 06h00 à 18h00
dimanche et jours fériés jusqu'à 13h00

www.boulangerie-crosset.be
info@boulangerie-crosset.be

Origins

 VIETNAM 73

Belcolade Origins Vietnam 73 est un chocolat noir avec 73% de cacao. Il est fabriqué à partir de fèves Trinitario de la région du delta du Mékong au Vietnam - la "Petite Venise" d'Asie. Ce chocolat a un goût inattendu de cacao acide très prononcé avec des notes d'agrumes, boisées et de tabac.



Au Vietnam, notre approche sur le terrain est unique : nous sommes présents au sein des communautés de producteurs et avons un lien direct avec eux. Grâce à nos équipes sur place, nous transmettons notre savoir-faire sur les bonnes pratiques agricoles (productivité, protection de l'environnement et qualité) et rétribuons ces efforts avec un prix juste. En retour, nous recevons un cacao de qualité. Enfin, la fermentation et le séchage sont effectués dans notre propre centre pour une totale maîtrise de la qualité et de la traçabilité. Ces efforts ont déjà porté leurs fruits. En octobre 2013, au Salon du Chocolat à Paris, Puratos Grand Place Vietnam a reçu un « International Cocoa Award » pour le meilleur cacao de la région Asie-Pacifique. Ce chocolat « Origins » est également le résultat de notre nouveau programme Cacao-Trace.



Cacao-Trace est notre programme de cacao durable unique grâce auquel nous nous associons directement avec les producteurs et travaillons en étroite collaboration avec eux. Cacao-Trace a pour objectif d'assurer la production de cacao à long terme ainsi que le développement durable tout au long de la chaîne d'approvisionnement, ce qui nous permettra de savourer encore du délicieux chocolat dans les années à venir. Le programme couvre non seulement les trois piliers du développement durable – social, environnemental et économique – mais aussi des critères de qualité et de traçabilité.



Envoyez vite un mail à info@puratos.be, les 20 premières réponses* recevront 1kg de Belcolade Origins Vietnam 73.

*Exclusivement pour les boulangers/pâtisseries en Belgique

FORMATION

EPICURIS

Formations courtes de perfectionnement technique

Septembre - Décembre 2014

Avec une
démonstration
exceptionnelle
de Mickaël MORIEUX
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie 2011

Les formations de perfectionnement technique

En toutes occasions !

Les verrines : tout un art !

Proposez une gamme de verrines haute en couleurs !
Ce produit ultra tendance offre des goûts tantôt
classiques, tantôt modernes.

Viennoiseries maison

Créez une nouvelle gamme de viennoiseries
sur base de pâte à croissant, brioche, brioche
feuilletée... Réinventer les classiques.

Snacking – sandwiches, tartines et autres produits à déguster sur le pouce

Travaillez la restauration rapide avec des produits
frais et authentiques, à travers des recettes simples
et attractives.



Quiches, tourtes et tartes salées

Réalisez des tartes salées originales et de saison. Des
tartes salées dans l'air du temps, très « naturelles ».
Ces produits séduisent et se vendent bien !

Cakes et gâteaux moelleux

Produit gourmand, original et tendance pour vos
clients ! Sucré ou salé, il se décline en une infinité
de saveurs. Recettes nouvelles et inédites !

Perfectionnez vos techniques en glace

Maîtriser les techniques de fabrication et de conser-
vation de glaces et sorbets. Du choix des produits,
des machines, au processus de fabrication à suivre.

Festival de tartes

Produits incontournables à proposer toute l'année,
réalisez des tartes moelleuses et savoureuses ! Aux
fruits, au chocolat, caramélisées...

LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE



IFP
Le conseiller formation
de l'industrie alimentaire



BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE



Pour les événements !

Entremets et gâteaux prestige : « Élégance et création »

A la pointe des dernières tendances, les gâteaux de prestige (mariage, anniversaire...) vous permettent d'attirer une nouvelle clientèle. Réalisez des pièces séduisantes pour donner un nouvel élan aux fêtes!

Pâtisserie de saison « Automne - Hiver »

Pomme, poire, spéculoos, cannelle, noisette, marron seront entre autres, mis à l'honneur ! Ils serviront de base à de délicieux petits gâteaux individuels.

Bûches glacées

Des finitions inédites, des nouvelles décorations et des parfums subtils seront mis à l'honneur pour réussir les fêtes de fin d'année.

Les desserts de fin d'année

Confectionnez un assortiment savoureux d'entremets, petits gâteaux et bûches à l'approche des fêtes !

Trous Normands

Maîtrisez les techniques d'élaboration de glaces et sorbets spécifiques à la consommation en « trou normand ».

Galettes des Rois

Frangipane, crème d'amande, poire-chocolat ou traditionnelles, définissez votre recette maison. Maîtrisez les techniques de préparation, de fabrication et de présentations.

Petits gâteaux individuels : les dernières tendances !

Travaillez une gamme complète de produits de pâtisserie individuelles. Jouez avec différentes textures, travaillez des finitions tendances !



Pour sublimer...

Les techniques de l'aérographe

Maîtrisez l'art de l'aérographe. Combinez la technique des caches et du travail à main levée. Travail sur les formes, les structures et les couleurs... Réalisez des pièces alliant design et création graphique.

Initiation au travail de la pâte à sucre

Apprenez les bases de modelage, de coloration et de découpe. Créez toutes les formes possibles allant du simple cercle au décor travaillé en relief. Du gâteau d'anniversaire aux couleurs d'un super héros à la pièce montée aux décors raffinés.



Pièces en chocolat

Utilisez différentes techniques de moulage et d'assemblage. Structure de pièce (modelage, façonnage, moulage...). Finition, dessin de pièces (travail au pistolet).

Les techniques de décoration de la pâtisserie fine

Sublimez vos pâtisseries ! Appliquez différentes techniques : travail à la poche, pistolage, trempage, enrobage... Simple ou élaborée, laissez parler votre créativité !

En aide

Comprendre et mettre en place le guide d'autocontrôle

Participez à cette formation pratique, truffée d'exemples concrets et adaptés à votre réalité quotidienne. Bénéficierez d'outils faciles et prêts à l'emploi afin de vous mettre rapidement aux normes.

La démonstration

« Produits de boulangerie et viennoiseries »

par Mickaël MORIEUX

Meilleur Ouvrier de France Boulangerie 2011
et 1^{er} prix de la coupe du monde
de la meilleure baguette en 2007

Mardi 18 novembre

de 11h à 17h (Epicuris)

OU

Vendredi 21 novembre

de 11h à 17h (IFAPME de Mons)



Le prestigieux titre de MOF, Mickaël Morieux l'utilise pour porter haut et fort les couleurs d'un artisanat de qualité, riche en valeurs et en savoir-faire.

Cette démonstration sera pour vous l'occasion de découvrir le talent d'un véritable passionné qu'il vous communiquera au

travers d'une **gamme de produits de boulangerie et de viennoiseries** !

Découvrez ses choix de cuissons et sa **recherche permanente** en terme de confection.

Participation GRATUITE sur base d'une inscription obligatoire !

Réservez dès à présent en renvoyant le formulaire d'inscription car le nombre de place est limité.

085/27.88.62

aurelie.seutin@formation-epicuris.be



Comment bénéficier de nos formations ?

Vous êtes **ouvrier**

- Ouvrier de la **Commission paritaire 118 ou 220**, toutes nos formations sont entièrement gratuites et vous pouvez participer à autant de thèmes que vous le souhaitez !

Vous êtes **patron**

- Si vous venez accompagné d'au moins un de vos ouvriers CP 118/220, toutes nos formations sont gratuites et vous pouvez participer à autant de thèmes que vous le souhaitez.
- Si vous ne venez pas accompagné de vos ouvriers CP 118, un droit d'inscription de 100 € par formation sera demandé (Possibilité de recevoir une facture).

Informations utiles

- Ces cycles de perfectionnement sont destinés aux Boulangers-Pâtisseries ou à leur personnel.
- Le nombre d'inscription sera limité à 12 personnes par cycle pour permettre à chacun une participation active.
- La tenue professionnelle est obligatoire.
- La participation à la formation comprend les matières premières, le support écrit ainsi qu'un repas.



Calendrier

Formations chez Epicuris à Villers-le-Bouillet

Thèmes	Jours	Dates	Horaires
Les verrines : tout un art !	Lundi	25/08	9h à 17h
Viennoiseries maison	Mardi	02/09	9h à 17h
Galettes des Rois	Merc.	03/09	9h à 17h
Pièces en chocolat	Lundi	08/09	9h à 17h
Pâtisserie de saison « Automne - Hiver »	Mardi	09/09	9h à 17h
Les techniques de décoration...	Lundi	15/09	9h à 17h
Entremets et gâteaux prestige	Mardi	16/09	9h à 17h
Bûches glacées	Merc.	17/09	9h à 17h
Initiation au travail de la pâte à sucre	Lundi	22/09	9h à 17h
Snacking - Sandwiches, tartines...	Merc.	24/09	9h à 17h
Cakes et gâteaux moelleux	Lundi	29/09	9h à 17h
Perfectionnez vos techniques en glace	Lundi	06/10	9h à 17h
Démonstration Puratos*	Merc.	08/10	13h à 17h
Bûches glacées	Mardi	14/10	9h à 17h
Le guide d'autocontrôle	Merc.	15 et 22/10	13h à 17h
Les desserts de fin d'année	Merc.	15 et 22/10	13h à 17h
Pièces en chocolat	Lundi	20/10	9h à 17h
Trous Normands	Mardi	04/11	9h à 17h
Techniques de déco. de la pâtisserie fine	Merc.	05/11	9h à 17h
Galettes des Rois	Jeudi	6 et 13/11	13h à 17h
Les techniques de l'aérographe	Lundi	10/11	9h à 17h
Démonstration MOF M. Morieux	Mardi	18/11	11h à 17h
Quiches, tourtes et tartes salées	Lundi	24/11	9h à 17h
Entremets et gâteaux prestige	Merc.	03/12	9h à 17h
Les desserts de fin d'année	Lundi	08/12	9h à 17h

Formations au Centre IFAPME Mons-Borinage-Centre à Mons

Thèmes	Jours	Dates	Horaires
Festival de tartes	Mardi	07/10	9h à 17h
Petits gâteaux individuels : les dernières tendances !	Mardi	21/10	9h à 17h
Démonstration MOF M. Morieux	Vend.	21/11	11h à 17h

* Informations et inscription via Aurélie SEUTIN :
085/27.88.62 ou aurelie.seutin@formation-epicuris.be

Accès et coordonnées

Pour toute information ou réservation, une seule adresse :

Epicuris
Parc d'activités économiques
Rue de Waremme 101
4530 Villers-le-Bouillet
Tél. : 085/27.88.62
Fax : 085/27.88.69
aurelie.seutin@formation-epicuris.be
www.formation-epicuris.be

CENTRE IFAPME MBC MONS
Avenue du Tir 79A
7000 Mons



UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE
INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR.

Les formations sur mesure d'Epicuris !

- Cette offre de formations n'est pas adaptée à vos besoins ?
- Vous souhaitez approfondir un sujet ?
- Vous préférez qu'elle soit organisée au sein de votre entreprise ?

Nous organisons également
des formations sur mesure !

Contactez Aurélie Seutin
085/27.88.62
aurelie.seutin@formation-epicuris.be



Inscription

Formulaire d'inscription à **faxer au 02/528.89.40**, à l'attention de Madame MACRILLO. **1 formulaire d'inscription par personne !**

Coordonnées de la Boulangerie

Nom :
 Rue et n° :
 Code postal : Localité :
 Tél. : Fax :
 E-mail :
 Nom du patron :
 N° ONSS : - -
 N° de TVA : - -

Coordonnées du participant

Nom et prénom :
 E-mail :
 Sexe : M F Nationalité :
 Code postal domicile :
 GSM :
 N° Registre national ou date de naissance : /
 Statut : Ouvrier boulanger (CP 118/220) Patron boulanger
 Employé(e) vente Apprenti(e)
 Si autre, précisez :
 Niveau d'études (diplôme ou équivalent) :
 Cette formation a-t-elle lieu en dehors des heures de travail ? Oui Non
 Si oui, ces heures sont-elles payées ou récupérées ? Oui Non

Inscription(s)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Démonstration M. MORIEUX (date.....) | <input type="checkbox"/> Guide d'autocontrôle |
| <input type="checkbox"/> Les verrines : tout un art ! | <input type="checkbox"/> Desserts de fin d'année |
| <input type="checkbox"/> Viennoiseries maison | <input type="checkbox"/> Trous Normands |
| <input type="checkbox"/> Galettes des Rois (date.....) | <input type="checkbox"/> Technique de l'aérographe |
| <input type="checkbox"/> Pièces en chocolat (date.....) | <input type="checkbox"/> Quiches, tourtes et tartes salées |
| <input type="checkbox"/> Pâtisserie de saison "Automne - Hiver" | <input type="checkbox"/> Festival de tartes |
| <input type="checkbox"/> Techniques de déco. pât. fine (date.....) | <input type="checkbox"/> Petits gâteaux individuels... |
| <input type="checkbox"/> Snacking - sandwiches, tartines... | |
| <input type="checkbox"/> Bûches glacées (date.....) | |
| <input type="checkbox"/> Entremets et gâteaux prestige (date.....) | |
| <input type="checkbox"/> Cakes et gâteaux moelleux | |
| <input type="checkbox"/> Initiation au travail de la pâte à sucre | |
| <input type="checkbox"/> Perfectionnez vos techniques en glace | |

Date : Signature :

Je déclare avoir pris connaissance des conditions d'inscription (voir site Epicuris).

Inscription

Formulaire d'inscription à **faxer au 02/528.89.40**, à l'attention de Madame MACRILLO. **1 formulaire d'inscription par personne !**

Coordonnées de la Boulangerie

Nom :
 Rue et n° :
 Code postal : Localité :
 Tél. : Fax :
 E-mail :
 Nom du patron :
 N° ONSS : - -
 N° de TVA : - -

Coordonnées du participant

Nom et prénom :
 E-mail :
 Sexe : M F Nationalité :
 Code postal domicile :
 GSM :
 N° Registre national ou date de naissance : /
 Statut : Ouvrier boulanger (CP 118/220) Patron boulanger
 Employé(e) vente Apprenti(e)
 Si autre, précisez :
 Niveau d'études (diplôme ou équivalent) :
 Cette formation a-t-elle lieu en dehors des heures de travail ? Oui Non
 Si oui, ces heures sont-elles payées ou récupérées ? Oui Non

Inscription(s)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Démonstration M. MORIEUX (date.....) | <input type="checkbox"/> Guide d'autocontrôle |
| <input type="checkbox"/> Les verrines : tout un art ! | <input type="checkbox"/> Desserts de fin d'année |
| <input type="checkbox"/> Viennoiseries maison | <input type="checkbox"/> Trous Normands |
| <input type="checkbox"/> Galettes des Rois (date.....) | <input type="checkbox"/> Technique de l'aérographe |
| <input type="checkbox"/> Pièces en chocolat (date.....) | <input type="checkbox"/> Quiches, tourtes et tartes salées |
| <input type="checkbox"/> Pâtisserie de saison "Automne - Hiver" | <input type="checkbox"/> Festival de tartes |
| <input type="checkbox"/> Techniques de déco. pât. fine (date.....) | <input type="checkbox"/> Petits gâteaux individuels... |
| <input type="checkbox"/> Snacking - sandwiches, tartines... | |
| <input type="checkbox"/> Bûches glacées (date.....) | |
| <input type="checkbox"/> Entremets et gâteaux prestige (date.....) | |
| <input type="checkbox"/> Cakes et gâteaux moelleux | |
| <input type="checkbox"/> Initiation au travail de la pâte à sucre | |
| <input type="checkbox"/> Perfectionnez vos techniques en glace | |

Date : Signature :

Je déclare avoir pris connaissance des conditions d'inscription (voir site Epicuris).

Conditions d'inscription :

Inscription obligatoire par téléphone, mail, ou courrier postal. Pour toute inscription, le montant de la participation est dû. Seules les inscriptions annulées par écrit (Fax IFP : 02/52.88.940) au minimum 15 jours ouvrables avant le début de la formation seront remboursées avec une retenue pour frais administratifs. Les organisateurs se réservent le droit d'apporter au présent programme toute modification qui s'avérerait nécessaire ou d'annuler une formation si le nombre d'inscrits est insuffisant ou pour toute autre raison. Dans ce cas, les droits d'inscription déjà payés seront remboursés. Seules les modalités et les conditions d'inscription d'Epicuris sont d'application. Les conditions générales ou particulières de la personne qui inscrit ou qui s'inscrit ne sont pas d'application. En cas de litige, seuls les tribunaux de Huy et Liège sont compétents. Les participants doivent se présenter en formation en tenue de travail, dans le respect des normes HACCP. Toute personne dérogeant à cette règle se verra refuser l'accès aux ateliers. Protection de la vie privée : les données ne seront utilisées que par Epicuris asbl, l'IFP et par les organismes subsidiaires.

Disponibles en 3 versions :

Gaz, Mazout et électrique

Cuisson par air pulsé avec rotation du chariot, garantissant une cuisson homogène.

Synthèse parfaite entre la production élevée avec une grande souplesse de travail.

Extrêmement compact, ces fours s'adressent aux pâtisseries et boulangeries disposant d'un fournil de petite et grande taille.

La combinaison parfaite de tous ces éléments vous garantit une **économie substantielle d'énergies de 30%** par rapport aux différentes marques présentes sur le marché.

Technologie de pointe



Economie d'énergie

Rotor



- Très compacts
- Façades complètes en inox
- Platines SMART avec écrans digitaux de 10 et 30 recettes avec mise en route programmable

Rotovent

Faire la FOIRE

à LIBRAMONT

Cette année encore, du 25 au 28 juillet, notre équipe de boulangers était à pied d'œuvre pour démontrer aux visiteurs les qualités du pain de l'artisan et ainsi battre en brèche les affirmations d'insipidité générale du pain.

Si dans le cadre de notre partenariat avec l'Apaq-W, notre présence peut paraître indispensable et bien sûr que la mise en évidence des qualités du pain artisanal est un élément promotionnel d'importance, je ne peux m'empêcher de m'interroger sur la portée réelle de cette action.

Est-elle réellement perçue par la grande majorité des visiteurs de cette énorme manifestation agricole, sachant que ces agriculteurs, par tradition familiale, produisent eux-mêmes leurs pains et qu'une partie, très importante, du panel des curieux non professionnels, est d'obédience écologique et pratique de même. Mais tous sont avides d'informations recueillies auprès de nos artisans, reconnaissant de facto nos capacités professionnelles.

Cette constatation m'interpelle sur l'opportunité que nous avons de récupérer leur clientèle en leur fournissant au détail les « farines du boulanger » qu'ils achètent ailleurs de toute façon, mais sur lesquelles, au vu des prix pratiqués, la marge bénéficiaire est beaucoup plus importante que sur les pains que nous pourrions en retirer.

Quoi qu'il en soit, nous avons joué le jeu à fond, installés en deux points de contact : dans le hall central et dans une tente à l'extérieur.

Pendant quatre jours, nous nous sommes évertués jusqu'à l'extinction de voix, à magnifier les techniques mises en œuvre par l'artisan, la qualité des matières premières, *produites évidemment par les agriculteurs wallons*, les pétrissages lents pour éviter l'oxydation, la pratique de fermentations longues produisant les acides gustatifs et en insistant sur la cuisson prolongée fixant ces saveurs dans le pain en opposition aux cuissons partielles pratiquées par l'industrie dans le système précuit/surgelé.

Ce qui ne manquait pas de surprendre nos interlocuteurs par la complexité de ces processus qu'ils ne soupçonnaient pas !



Henri Léonard et son dynamique commis Serge



Dégustation très appréciée



Les pains prêts à la découpe



José Mathias, le chef d'orchestre



Françoise et Alain Mathias



Edith Mathias



Les légumes et les fruits étaient bien présents



Le cheval de trait ardennais comme moyen de transport



Animation assurée par les Cors de Chasse en présence de Monsieur le Ministre

La comparaison avec les méthodes industrielles dont nos visiteurs avaient perçu et retenu les excès, dévoilés par cette mémorable émission de la RTB, revenait spontanément dans les échanges.

Tout en discourant et en répondant aux interrogations multiples sur les difficultés rencontrées dans leurs fabrications personnelles (d'où mon léger scepticisme

affiché ci-avant), nous avons débité manuellement et offert en dégustation quelques 60.000 à 70.000 morceaux de pain (à la grosse louche).

Ce flux permanent était tel, qu'en dehors du stand Apaq-W ou nous étions intégrés, nous sommes restés dans l'ignorance presque totale des activités de nos proches voisins.

Venu en dépannage d'urgence, remplacer Alain Van Twembeek défaillant, je ne peux qu'être admiratif devant le courage de José Mathias qui malgré son état de santé, a tenu à assumer, entouré de sa famille, l'organisation de cette manifestation qui s'est déroulée dans un parfait esprit de collaboration et la bonne humeur.

En conclusion, si dans ce cadre, l'axiome « Il faut semer pour récolter » s'applique parfaitement, espérons dès lors, que tous ces efforts seront bénéfiques à nos jeunes et moins jeunes confrères.

■ **Henri LEONARD**

La tarte au sucre

« au beurre salé »

Façon Dominique Cigagna

Merci à mon ami **Jean Smetz**, de considérer ma tarte au sucre comme la meilleure, tarte reprise dans la rubrique « chronique technique » tartes au sucre, au moniteur de mai 2014 !

Je me sens obligé de livrer ma recette qui n'est pas un secret et n'est peut-être pas unique selon les ingrédients utilisés mais qui relève en tout cas d'une certaine méthode pour utiliser les matières premières sur la tarte et d'une façon particulière de fabriquer la pâte.

J'ai souvent pensé que la boulangerie et la pâtisserie étaient bien différentes. La pâtisserie est, me semble-t-il, beaucoup plus artistique et la boulangerie pourrait tenir dans le terme de technicien en fermentation ; c'est pour cela que j'ai toujours un thermomètre avec moi.



Recette

Ingrédients pour la pâte

- 1 kg de farine
- 70 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 250 g de beurre (de préférence de ferme) à température ambiante
- 50 g de levure (voir quantité)
- 400 g d'eau (tiède) 35°
- 20 g de sel au kilo

Ingrédients pour la tarte

- 350 g de cassonade de candi. Je prends toujours la candi extra pale, (voir photos) pour sa très belle couleur ; c'est juste une question de goût ou du sucre blanc fin
- 1 œuf entier
- Crème fraîche 40%
- 6 à 8 noix de (beurre de ferme salé) indispensable

Procédé

Je cherche avant tout de faire une pâte courte, sans corps, avec une farine pas trop riche en gluten. En fait, on pourrait imaginer une pâte à croûte qui aurait de la levure. Pour casser la force de la farine, il m'arrive de mélanger le beurre avec la farine. Ma pâte sera aussi assez chaude, voire 25° et plus, surtout pas froide. Pour le pétrin, je préconise (ex. spirale) de le faire tourner juste à l'envers, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et seulement en 1^{ère} vitesse, afin de rejoindre ma première réflexion de pâte courte, surtout pas soufflée.

La pâte terminée, une pousse d'une fois et demi son volume, attention ma pâte est relativement chaude. Peser des pâtons de 400 g pour une platine de 28 à 30 cm.

Laisser revenir juste pour laminer sans abîmer la pâte.

Graisser la platine avec du beurre salé froid (**croûte savoureuse**) mettre en platine, piquer le fond (bien entendu).

Mettre la cassonade, l'œuf battu en spirale, la crème fraîche en spirale et disposer les «**noix de beurre salés**». Ne jamais mélanger l'œuf avec la crème fraîche (séparer les saveurs).

Enfourner de suite, sinon vous risquez les bulles, c'est la raison pour laquelle je fais une pâte assez tiède, si elle est froide on devrait attendre avant l'enfournement et il y aurait des soufflettes.

Cuisson plus ou moins 20 minutes à 200°, selon le thermostat.

Résultat une tarte que l'on peut manger et déguster pendant plusieurs jours, sans en altérer la saveur.

A noter que cette pâte peut s'accommoder pour toutes les tartes aux fruits et les croûtes à garnir... Le goût de la pâte sera unique et sa croûte sera toujours spéciale, légèrement croquante, voire inimitable.

Seul défaut

Moins facile à faire et demandant plus de maîtrise et plus de temps avec l'emploi de matières nobles.

Qualités

Vous aurez un produit unique, tant pour la pâte que pour les différentes matières que aurez mises sur la tarte. Votre clientèle en sera enchantée et cerise sur le gâteau, jamais vous ne trouverez un produit similaire de cette qualité en grande surface. Elle sera seulement disponible chez les bons artisans.



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

Autant de **Levure Royale®**,
autant de récompense.



COLLECTIONNEZ DES POINTS
et épargnez pour de beaux cadeaux



La Levure Royale® d'AB Mauri a été développée avec une attention particulière sur la puissance fermentative uniforme et régulière. Ce qui vous garantit une stabilité ainsi qu'un résultat sûr et prévisible mais aussi un goût et un arôme riches en saveurs. De plus, les pâtes préparées à base de la levure Royale se conservent jusqu'à 2 mois au congélateur.

Notre action d'épargne temporaire est une raison supplémentaire pour tout boulanger professionnel convaincu par les avantages de notre Levure Royale®, de travailler avec cet ingrédient indispensable.

COLLEZ CES POINTS

Pour
un excellent
résultat

Levure Royale®

Donne plus de saveur à vos préparations et
offre une stabilité supplémentaire au processus
de fermentation



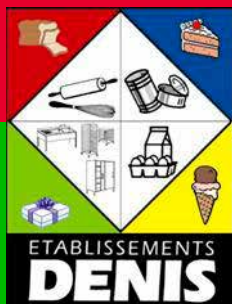


ETS DENIS S.A

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



L'AFSCA



évalue les options pour mieux informer les opérateurs de la possibilité de formuler des remarques à la suite des contrôles



Mais nous attirons particulièrement votre attention sur une particularité de toutes ces Check-Listes, **ignorée ou inutilisée** par la grosse majorité d'entre vous. Elles comportent toutes, juste avant l'espace pour votre signature, **un cadre pour y mentionner vos remarques**, qu'elles soient d'ordre technique ou relationnel.

L'administration centrale de **l'Afsca y est très favorable** et il en est de même des **contrôleurs** à qui nous avons posé la question lors de nos rencontres de formation pratique dans les ateliers d'Epicuris, où, pendant quelques heures, ils ont mis la main à la pâte.



Lors des inspections dans votre entreprise, différentes Check-Listes sont utilisées par les contrôleurs.

Que se soient :

- DIS 2326 analysant vos INFRASTRUCTURE, INSTALLATION ET HYGIÈNE (prochainement utilisée pour la **publication** de vos résultats d'inspection) ;
- DIS 2239 analysant la TRAÇABILITE, DIS 2205 pour la NOTIFICATION OBLIGATOIRE ou encore DIS 2289 pour le commerce de détail AMBULANT, etc. suivant les caractéristiques de votre entreprise.

Vous pouvez découvrir tous ces documents à l'adresse ci-dessous :

http://www.afsca.be/checklists-fr/_documents/FAVVChecklist-2445v3fr_Comment.pdf

Ils sont bien conscients que si l'aspect scientifique qu'ils maîtrisent tous, est leur formation de base, **ils ne peuvent posséder la face TECHNIQUE** inhérente à chaque profession contrôlée.

Aussi, votre vision personnelle sur un problème décelé par eux, peut-il **apporter une amélioration progressive du fonctionnement de l'Agence à votre égard**.

L'objectif est d'arriver à une meilleure compréhension des attentes de chacun, qu'il soit contrôleur ou contrôlé.

Une dernière recommandation : Vos remarques, transmettez-les également à votre président local qui en informera notre Commission Hygiène, votre représentante à l'Afsca.

■ **Henri LEONARD**

Vice-président de la Commission Hygiène Confédérale

FICHES QUICK START

Ces fiches **Quick Start**, au nombre de 18, ont été développées en complément des guides d'autocontrôle pour le secteur de la distribution (B2C).

Les fiches dont question seront publiées chaque mois dans votre « Moniteur » à raison de deux exemplaires par parution et seront insérées sous forme détachable au centre de chacune des prochaines éditions.

!!! Ces fiches ne remplacent pas le guide. Elles exposent de manière simple et pratique les principes essentiels en matière de sécurité alimentaire.

Vous pouvez également consulter et télécharger ces fiches via le site web de l'AFSCA (www.afsca.be).

Nous vous conseillons de les afficher, si possible, de manière à ce que tous les membres du personnel y aient accès.

Suggestion

A défaut de place, un petit classeur, fixé au mur et muni de chemises transparentes, sera beaucoup plus efficace qu'au fin fond d'un tiroir.

■ H. Léonard

“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)

Fiche QUICK START N°1

Enregistrement, autorisation et agrément



Inscrivez-vous auprès de la Banque Carrefour des Entreprises (BCE) via les guichets d'entreprise où vous recevrez les numéros suivants :

- NE : numéro d'entreprise
- NUE : numéro d'unité d'établissement



Enregistrez-vous auprès de l'AFSCA

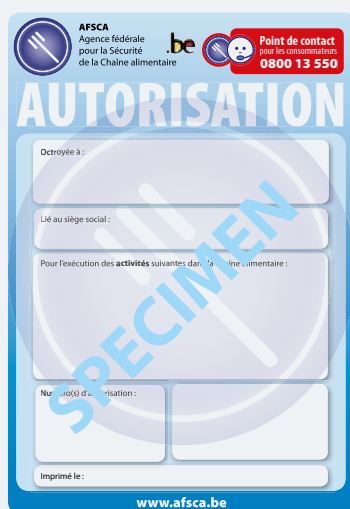
- remplissez pour cela le formulaire de demande qui est disponible sur www.afsca.be (> Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > modèle de formulaire) et envoyez-le à l'UPC : www.afsca.be/upc
- ou faites-le directement dans l'application Foodweb sur www.afsca.be



Veillez à disposer de l'enregistrement, de l'autorisation ou de l'agrément exigé et délivré par l'UPC.



Affichez votre enregistrement ou votre autorisation à un endroit parfaitement visible pour le consommateur



Fiche QUICK START N°2

Aménagement des locaux



Murs, sols, plafond, fenêtres et portes

- Évitez l'encrassement :
 - > pas de fissures, pas de joints apparents, pas de surfaces endommagées
- facilement lavable et étanche : par ex. carrelage mural
- pas de matériaux toxiques



Veillez à un bon éclairage

- évitez la contamination des produits lors des bris des ampoules et néons :
 - > soit en utilisant des ampoules avec un cache
 - > soit en jetant tous les produits non emballés qui sont à proximité d'une ampoule cassée



Veillez à une bonne ventilation

- évitez de cette manière les mauvaises odeurs, la formation de condensation et l'apparition de moisissure indésirable

“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 !



Inauguration Choco-Story

à Uxmal au Mexique



Choco-Story, le musée du chocolat, s'installe progressivement aussi au Mexique, pays d'origine de l'emploi du cacao dans l'alimentation humaine.

C'est en effet au Mexique et pour être plus précis, dans la région de Veracruz que l'on a trouvé des poteries datées par thermoluminescence vieilles de plus de 4000 ans contenant des restes d'une boisson à base de cacao.

Afin d'informer les touristes visitant ce pays de l'origine mexicaine de l'emploi du cacao, Choco-Story a décidé d'ouvrir son premier écomusée du cacao et du chocolat et cela près des ruines d'Uxmal dans le Yucatan.





L'ensemble du parc Choco-Story qui constitue une promenade très agréable est composé d'une hacienda où se trouvent l'entrée de l'éco-musée et le centre d'accueil ainsi que le magasin de produits artisanaux et de chocolat mexicains et de cinq maisons construites suivant les principes de construction des maisons mayas et qui contiennent l'évolution progressive de l'emploi du cacao par les Mayas, pour finalement déboucher sur son arrivée en Europe et sa transformation progressive en boisson sucrée au début et en chocolat par la suite.

Le chemin qui relie les différentes maisons mayas traverse un ensemble de plants d'arbres et de plantes de la région, dont le cacaoyer fait bien entendu partie et le visiteur pourra aussi admirer un certain nombre d'animaux endémiques de la région, tels que jaguars, pumas, chevreuils, ainsi que les singes araignées, c'est-à-dire à longue queue.

Ces animaux nous ont été confiés par un organisme estatal, qui s'occupe d'animaux sauvages maltraités et qui ne peuvent pas réintégrer une vie sauvage normale. Ils les placent auprès de personnes qui leur garantiront bien-être et un suivi par un vétérinaire, ce qui est le cas pour les animaux qui nous ont été confiés.

Le visiteur intéressé passera facilement entre une et deux heures dans le parc, tout en participant à une authentique cérémonie maya donnée par un vrai sorcier x-man, ainsi qu'à la préparation de la boisson cacaotée typique de la région, que le visiteur pourra assaisonner selon ses envies.

La visite se termine par un atelier de céramiques où un artiste local travaillant selon les méthodes ancestrales mayas montre ses créations, ainsi qu'un magasin de produits chocolatés et artisanaux locaux.

Choco-Story Uxmal vous invite à venir voir son musée dont la visite est gratuite pour les clients de Puratos et de Belcolade après demande auprès de leur représentant.

Le Limousin,

une diversité méconnue

Voici venu le temps de la rentrée, les vacances d'été sont derrière nous et l'occasion est peut-être venue de découvrir une région méconnue présentant une multiple diversité. Nous vous invitons à découvrir cette région au travers de ses villes les plus agréables mais aussi grâce à ses spécialités culinaires salées ou sucrées.

Limoges, d'arts et de feu

Chaque territoire du Limousin possède sa propre identité, qu'il décline à travers le choix des matériaux employés pour la construction de ses maisons. Chaque ville du Limousin est un joyau niché dans son écrin verdoyant de nature, l'air y est sain, bercé du chant des oiseaux, rien ou presque ne vient troubler sa qualité de vie.

Ville d'art et d'histoire, capitale régionale, Limoges est mondialement réputée pour sa porcelaine, mais elle possède bien d'autres richesses : depuis une vingtaine d'années, la ville s'est transformée et a changé en profondeur.

Son sens de circulation a évolué, ses parcs et jardins sont toujours parmi les plus beaux de France, ses quartiers se sont embellis, ses monuments : la

gare des Bénédictins, la mairie, le musée Adrien-Dubouché, le musée des Beaux Arts, la cathédrale, méritent plus que jamais qu'on s'y attarde. Ses rues chargées d'histoire, comme celle de la Boucherie, du Temple ou du Rajat ne demandent qu'à vous conduire. Son cœur, entre les grandes halles et la place Denis-Dussoubs, ne cherche qu'à vous retenir. Il fait bon flâner sur les bords de Vienne, du quartier de l'Abbesaille ou du port du Naveix, vestiges d'un Limoges authentique, du Zénith ou d'Ester Technopôle, fierté de la ville et de la Région. La capitale régionale joue à fond son rôle de locomotive économique : la porcelaine, l'émail, la chaussure, l'appareillage électrique sont toujours ses références, complétées aujourd'hui par son pôle universitaire, hospitalier, son tissu de PME et PMI, qui en font une cité attractive, tournée vers le XXI^e siècle.



Limoges, le quartier de la Cité



Panorama de la ville de Tulle

Tulle, nuit de nacre

Tulle est la préfecture de la Corrèze, cité administrative par la force des choses, ville ouvrière. Elle a construit sa renommée sur le développement de son industrie et de son artisanat : elle est devenue la capitale de la dentelle (le fameux « tulle »), des armes avec sa manufacture d'armes et de l'accordéon (les célèbres accordéons Maugein).

L'accordéon, une passion devenue première pour Tulle. Depuis 20 ans, elle propose ses Nuits de nacre, un festival qui fait la part belle au piano à bretelles.

Le musée du Cloître André Mazeyrie présente des collections lapidaires, des éléments d'art religieux, de point de Tulle, d'art, d'histoire et de techniques régionales, ainsi que des gisants de papes limousins. Mais Tulle est aussi une ville tonique. En 2008, elle se paie le luxe de remporter le Challenge de la ville la plus sportive de France décerné par le journal *L'Équipe*. Boulodrome, centre aquarécratif, terrain de skateboard, mais aussi rugby à XV, kayak, randonnées à pied, à vélo, à cheval... Toute une palette d'activités pour un séjour vitaminé.

Brives-la-Gaillarde, la gourmande

Elle est, dit-on, le « riant portail du Midi », une frontière, en quelque sorte, à deux pas du Périgord et du Quercy. Elle sent déjà le Sud-Ouest et ses mentalités s'en rapprochent. On est bien pourtant en Limousin, en Corrèze précisément, et Brive-la-Gaillarde y fait un peu figure d'exception.



Centre ville de Brives-la-Gaillarde, place du Civoire.

Brive la méridionale a toujours fait figure d'exception. Les Brivistes jouent d'ailleurs toujours à cultiver cette différence, ne dit on pas brivois pour les vieilles familles, et courroux pour les autres ?

Brive, ses maisons bourgeoises, son centre historique, son marché, ses marchés au gras, sa Foire du livre, ses Orchestrades, sa cuisine, son climat, son équipe de rugby (le CAB, vainqueur de la Coupe d'Europe en 1997)... Ici, tout est matière à écrire, tant l'Histoire, les histoires même, se mêlent à l'imaginaire collectif. On y parle avec un accent chantant et on fait des gestes pour appuyer son propos. Brive-la-Gaillarde porte bien son nom : ville majeure de la région, cité ô combien mythique et typique qu'il convient de visiter dans ses moindres recoins, de ses petites rues à ses places ombragées.

Le limousin, une foule de spécialités !

* **Tarte sucrée à la caillade.** La caillade, lait caillé ressemblant à du fromage blanc, mais en plus consistant, se retrouve encore de nos jours sur les marchés de la Corrèze. Jadis, on l'étafait simplement, battue avec des fines herbes, du poivre et du sel, sur une tranche de tourte. La caillade s'utilise toujours pour des tartes ou tourtes, salées autant que sucrées, à manger chaudes, tièdes ou froides.

* **Millassou au potiron.** Spécialité typique des pays englobés dans le département corrézien, le millassou (dit aussi « mounassou ») est une sorte de gâteau de pommes de terre râpées, enrichi au lard, à l'ail, à l'oignon, au persil, cuit à la poêle des deux côtés. Il peut également se confectionner en galettes individuelles.



Millassou au potiron

* **L'Aréna** : sorte de gros palet rond, de couleur ocre clair et à la texture moelleuse. L'Aréna contribue depuis un siècle à la réputation gourmande de la ville de Saint-Junien, sise dans la vallée de la Vienne. La réalisation

de ce gâteau, à la pâte faite d'amandes montées de blanc d'œuf, de sucre, de farine et de beurre, reste un secret jalousement gardé par son unique dépositaire, même si il arrive d'en trouver ailleurs de pâles copies.

* **La flognarde, ou flaugarde,** proche parente du clafoutis, est un dessert typique du Limousin : sorte de crêpe épaisse de la consistance du flan incrustée de fruits d'hiver émincés (poire, pomme, raisins secs), cuite dans une tourtière.



La flognarde, le clafoutis corrézien

* **La cornue** est une brioche individuelle dessinant peu ou prou la forme d'un Y, longue d'une douzaine de centimètres, assez dodue, à la croûte doré foncé et à la mie moelleuse. Il en existe aussi des modèles familiaux d'un poids atteignant le kilo. Sa fabrication réclame de la farine, du beurre et des œufs en abondance, du sucre, de la levure et du sel.

* **La mique** est une sorte de boule de pain levé, pochée dans un bouillon de cuisson (et non cuite au four), au contour lisse, gluant, et à l'intérieur comme de la brioche. De nos jours la pâte à pain (farine de froment, eau, levure de boulanger, sel) est agrémentée d'œufs, de lait et de beurre dans sa version « nature ». Certaines recettes lui incorporent des herbes, de l'oseille, de l'oignon, du lard... Mise à lever une paire d'heures, la mique est ensuite plongée dans le bouillon du petit salé, où elle y flottera de 20 minutes à 1 heure, selon la grosseur de la boule.

* **La madeleine de Saint-Yrieix** s'est faite une réputation de sa madeleine, célèbre petit gâteau moelleux au dessous ventru et côtelé, de couleur brun doré (ou nappé de chocolat), et au dessus rebondi, de couleur jaune doré.

* **La pompe aux grattons** : autre appellation : brioche aux grattons. Autre "institution" gastronomique bouronnaise avec le pâté de pommes de terre, la pompe aux grattons est une sorte de brioche piquée de dés



La brioche aux grattons, un incontournable de la gastronomie bouronnaise

frits de lard ou de jambon. Sous cette appellation typique se cache une brioche (farine, levure, lait, œufs) truffée de grattons, des résidus de viande ou de gras de porc mis à rissoler lentement, additionnés de quelques grains de sel une fois dorés. A l'instar du pâté aux pommes de terre, la pompe aux grattons est proposée à leur clientèle par la plupart des boulangers de la région.

* **Le boulaigou** (bouligou, boulegou ou encore balai-gou) n'est rien d'autre qu'une crêpe très épaisse dont la saveur simple a régalé des générations de petits Limousins ! La pâte est celle d'une crêpe classique (farine, lait, œuf), laissée quelque temps au repos pour qu'elle se détende et que s'y développent les arômes de la vanille, du rhum ou d'une eau-de-vie locale. Versée dans la poêle chaude beurrée, en une bonne épaisseur d'environ 1 centimètre, la technique consiste à la soulever régulièrement pour laisser s'écouler en dessous de la pâte déjà prise celle encore liquide... puis, avec précaution, à l'aide d'une spatule, à la retourner pour cuire l'autre face. On peut aussi agrémenter cette pâte, durant la cuisson, de lamelles de poire, de pomme, voire, de pêche.

* **Le creusois**, gâteau « made in Creuse », à la texture moelleuse et aux arômes de noisette et de beurre, se décline en version ronde (diamètre d'une vingtaine de centimètres), plus rarement allongée en brique. Si la recette est gardée au secret par les artisans, on peut obtenir un résultat probant en montant en neige des blancs d'œuf et en les mélangeant avec du sucre jusqu'à consistance crémeuse. Additionné de beurre fondu, de poudre de noisette, de farine, de levure et de sucre vanillé, l'appareil cuira dans un moule à manqué beurré.

* **Le massepain de Saint-Léonard-de-Noblat** s'est fait une spécialité du massepain, petite galette dorée (genre macaron à l'ancienne, au dessus irrégulier), craquante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur et fondante sur la langue, libérant une suavité d'amande et de sucre. Les massepains se vendent généralement en sachets. Il en existait aussi des modèles familiaux vendus à l'unité. La gourmandise, à base notamment d'amande pilée mélangée à du blanc d'œufs et du sucre, requiert un subtil dosage, tenu secret par les quelques artisans locaux qui la fabriquent. Une fois cuit, le massepain n'acquiert son moelleux qu'au bout de deux ou trois jours. Placé dans un endroit humide, il le gardera toute une semaine, avant de durcir.

* **Le pain tourné** : Spécialité boulangère courante du Limousin, en particulier de la Haute-Vienne, le pain tourné, encore appelé « pain tordu », doit son nom au fait qu'il est roulé en torsade. Sa croûte dorée, croquante et épaisse, renferme une mie très alvéolée, légèrement acidulée. Farine de froment, levure, levain, eau et sel, mélangés et pétris, donnent une pâte laissée un court instant au repos, puis divisée en pâtons. Leur façonnage requiert un savoir-faire particulier : chaque pâton est incisé, avant d'être tordu en vrille, et laissé à lever 3 heures à température ambiante. Les pâtons, préalablement farinés, seront ensuite enfournés à haute température durant 45 minutes.

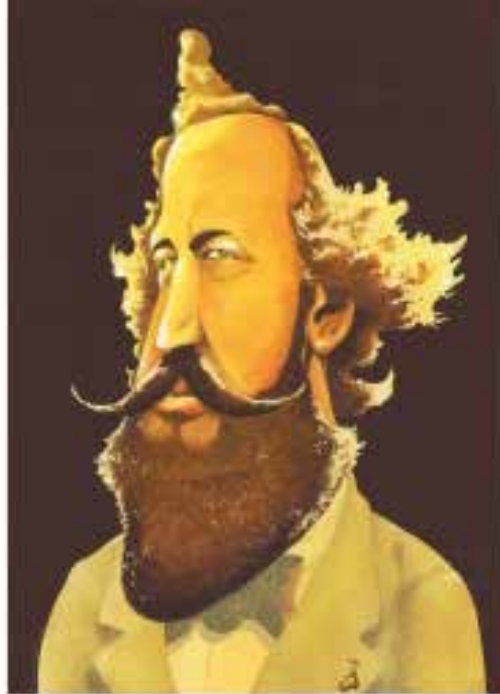
Ressource - Bibliographie
<http://www.artologie.fr>

■ Craig Honor

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

Ca « JAZZE »

pour le bicentenaire de la naissance
d'Adolphe Sax



Adolphe Sax, l'inventeur de ce fameux saxophone qui a renouvelé tout un genre musical, est né chez nous, à Dinant, le 6 novembre 1814. Une éternité et en même temps, quelle modernité ! Le saxophone a trouvé sa place dans toutes les musiques, dans tous les orchestres et sans lui, le jazz n'aurait jamais été ce qu'il est. Le personnage d'Adolphe Sax, haut en couleur, méritait bien qu'on lui rende un hommage, des hommages même. A Dinant bien sûr – même si l'on n'a pas attendu ce bicentenaire pour décliner la vie culturelle et touristique autour du personnage et de la musique et même si le génial Adolphe n'y a vécu qu'un an avant de déménager à Bruxelles où son père avait ses ateliers –, mais aussi à Bruxelles où le musée des instruments de musique lui réserve tout un étage, dans sa magnifique bâtisse Old England, jusqu'en janvier 2015.

« Sax200 » nous propose de découvrir deux cents instruments, dont cinquante n'ont jamais été montrés au public et deux cents documents sur la vie et l'œuvre de Sax. Pour ses deux cents ans, on n'attendait pas moins ! On peut y voir des inventions appartenant aux collections du musée, mais aussi des pièces très rares, parfois uniques, prêtées par des collectionneurs privés ou publics. En pénétrant dans la salle, on met d'emblée les pieds dans tout l'univers de Sax, celui du musicien, du commercial, de l'inventeur, de l'homme tout simplement, victime de nombreux procès pour contrefaçon lorsqu'il fut installé à Paris, procès qu'il gagna mais qui le ruinèrent. Et c'est sans un sou qu'il mourut en 1894, laissant ses affaires à son fils qui les géra jusqu'en 1928, avant de les remettre à la firme Selmer.

Tout cet univers se dévoile au public au travers des instruments, de documents visuels mais également de documents sonores, d'images fixes ou animées. L'exposition rappelle l'influence que Sax a eue sur les musiques militaires françaises (avec le soutien du compositeur Berlioz), mais aussi sur les autres genres musicaux. Il deviendra d'ailleurs directeur de la fanfare de l'opéra de Paris. On peut le dire sans rougir, Sax est aux instruments à vent, ce que Stradivarius est au violon ou Steinway au piano. Et il reste aussi le père de l'instrument le plus populaire du monde sans doute – même



si nous laisserons quand même une chance à la guitare. Le jazz américain aura été son révélateur suprême et son succès ne se dément pas au fil des générations tellement ses sonorités, sa « voix cuivrée », font vibrer tant les musiciens que ceux qui les écoutent.

L'exposition permet de découvrir le plus vieux saxophone conservé (un baryton de 1846), un ténor qui fut offert à Bill Clinton par la firme LA Sax et customisé aux couleurs des Etats-Unis ou encore les Selmer avec lesquels Coleman Hawkins ou Dexter Gordon ont fait jizzer la planète entière.

La visite s'accompagne d'un audioguide (gratuit) qui permet vraiment de se replonger dans cet univers magique. Un parcours est également organisé pour les enfants, incluant des bricolages et d'autres activités encore. Il y a des visites guidées, des concerts en live... Un programme alléchant, d'autant qu'en plus de la visite de l'étage Sax, on peut visiter l'entièreté du musée des instruments de musique avec son seul ticket d'entrée.

En savoir plus : Musée des instruments de musique, Montagne de la Cour, 2 à 1000 Bruxelles www.sax200.be – pour les activités scientifiques et ateliers éducatifs : www.mim.be

Entrée : 12 € pour les 26-64 ans, 9 € pour les seniors et groupes, 2 € pour les 4-25 ans. Et chaque premier mercredi du mois, le MIM est gratuit à partir de 13 heures.

A Dinant, il se passe toujours quelque chose, autour du saxophone



Dinant n'a pas attendu le bicentenaire de la naissance de Sax pour lui rendre hommage. En 1990, l'association internationale Adolphe Sax voyait le jour à l'occasion des 150 ans de l'invention du saxophone. Le Saxophone va dès lors devenir l'élément emblématique du développement de la Ville et on peut aujourd'hui admirer le chemin parcouru avec une multitude d'initiatives, dont une des premières fut sans doute la création de la maison de la Pataphonie. Un espace prodigieux à découvrir avec les enfants (et les grands enfants que nous sommes) qui peuvent y faire de la musique avec un tas d'objets du quotidien, encadrés par des animateurs qui leur font ainsi passer un bon moment de détente et de découverte, grâce à l'ingéniosité de Max Vandervorst, un autre magicien des jolis sons ⁽¹⁾.

Mais ce n'est vraiment qu'un petit aspect de tout ce qui a été fait pour modifier l'image culturelle et touristique de Dinant, la ville du saxophone. L'association est aussi à l'origine du concours pour jeunes saxophonistes, du concours international de saxophone classique, du rassemblement des mille saxophonistes, de l'organisation des dimanches de Monsieur Sax. Dans ce cadre, en juillet et août, à partir de 14 heures et jusqu'à 17 heures, la ville s'anime, des formations envahissent les rues et les quais pour bercer le public des sons cuivrés chers à l'enfant du pays – des rendez-vous musicaux gratuits qui se terminent devant la Maison de Monsieur Sax.

La Maison de Monsieur Sax, quant à elle, n'est pas un musée mais un centre d'interprétation de sa vie et de son œuvre, à travers une scénographie originale et ludique qui ravira les yeux, mais aussi les oreilles. Ce centre est situé au n°37 de la rue Sax, là où naquit Adolphe Sax (accès libre, tous les jours de 9 à 19 heures). Les rues aussi se sont décorées de saxophones avec 28 instruments géants, de plus de 3 mètres de haut, habillés chacun aux couleurs d'un pays de l'Union européenne. L'association propose aussi au public de découvrir cette exposition urbaine, d'aller admirer la clepsydre (une magnifique horloge à eau, superbe pièce de verre de quatre tonnes conçue par le maître verrier Bernard Tirtiaux et installée dans la cour de l'hôtel de ville. Et si vous n'en avez pas encore assez, les vitrines de Monsieur Sax vous attendent jusqu'au 31 décembre; elles vous proposent de déambuler dans les rues étroites de la ville et de découvrir, ici et là, dans les vitrines des commerces, des caricatures de Sax réalisées par les plus grands. Fin septembre devrait encore être inauguré le Tour de Monsieur Sax, un kiosque, « un monument à lire » qui prendra place dans le théâtre de Verdure et sera bientôt accompagné de quatre « chaises-poèmes ». Vous êtes intrigués ? Suivez l'actualité, elle ne manque pas ! Et surtout, n'oubliez pas le 6 novembre ! A cette date, Sax aurait eu 200 ans !



(1) Maison de la Pataphonie, rue en Rhée, 51 à Dinant; prévoir 75 minutes et réserver car le nombre de participants est limité à 15 (082/21 39 39)

Pour en savoir plus sur l'ensemble des manifestations :

www.sax.dinant.be

ST-ALLERY REVOLUTION: UNE ALTERNATIVE LÉGITIME POUR LE BEURRE



CAKE AUX NOISETTES

INGRÉDIENTS :

2 KG DE ST-ALLERY REVOLUTION
2 kg de sucre
2 kg d'œufs
2 kg de farine
300 g de noisettes moulues
30 g de levure chimique

PRÉPARATION :

Mélangez la St-Allery Revolution avec le sucre jusqu'à obtenir une crème. Incorporez délicatement les œufs à l'aide d'une spatule. Ajoutez la farine et la levure (tamisées). Incorporez les noisettes moulues à la préparation. Fouettez le tout pendant encore 4 minutes avec la feuille. Remplissez un moule à cake environ aux trois quarts. Saupoudrez de copeaux de noisettes. Faites cuire à 180°C pendant 45 minutes.

Grande soirée festive de la

Saint-Aubert

L'Union Professionnelle des
Patrons Boulangers-Pâtisseries de
Liège et environs
L'Association Royale des Artisans
Glaciers Francophones

Vous invitent

le dimanche 26 octobre 2014

Dans les Salons de Jean-Marie
Grand-route, 44 - 4367 Crisnée

Pour le bon déroulement de la soirée
le dîner débutera à **19h45 précises**

Apéritif à 18h30

Le GLORIA ANDERSON SHOW
fera pétiller votre soirée

Participation : 80 € par personne

Nous serons très honorés de votre
présence et vous prions de réserver

pour le 20 octobre 2014

Beer Jacques, tél. : 04/226.58.82
courriel : jacky.beer@hotmail.com
Fax : 04/263.30.30

Léonard Henri, tél. : 04/351.76.46
Courriel : henri.leonard@longdoz.be

Tavolieri Henri, tél. : 04/263.57.21
courriel : henri.tavolieri@teledisnet.be

Menu

« Au plaisir des papilles »

La cascade de « mise-en-bouches »
Le Cristal des Chais
Le Nectar du Midi

La superposition de Coppa de Marcassin,
Tomate et Quinoa

L'émulsion à la Truffe et Sorbet Tomate Basilic

Les Grosses Gambas Sautées
à l'huile d'Olives Vierge

Sur Salade Frisée et Croûtons liégeois

Le Parfait Glacé au Grand Marnier

La Biche en Symphonie
(Le filet à la Grand-Veneur
& La Gigue en Civet Maison)

Le Jardin de Garnitures

Le Classique Gratin Dauphinois

Les Petits Côtins

de nos Artisans glaciers et pâtisseries

Le Prince Noir et ses Courtisanes

Vins

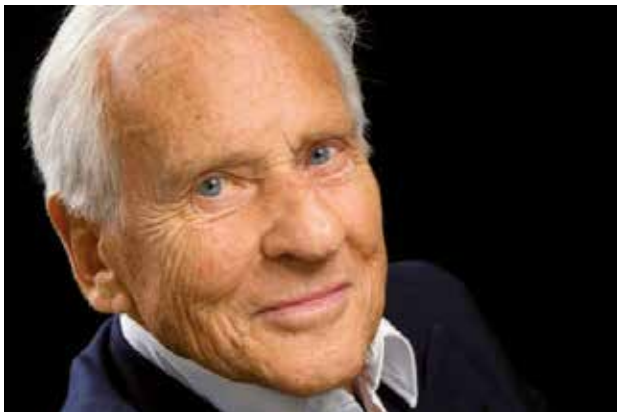
Le Pinot Gris d'Alsace Réserve 2011
Le Château La Rose L'Escarjean
Haut-Médoc 2009



Inaptocratie :

la vérité

Une pensée profonde et ô combien pertinente !



Il était vraiment de très mauvaise humeur Jean d'Ormesson quand il a pris la plume pour écrire le texte qui suit...

Je vous prie d'enregistrer le dernier mot de notre belle langue française, avec sa définition par l'un de ses plus farouches défenseurs.

L'INAPTOCRATIE!

Un billet d'humeur de Jean d'Ormesson !!

INAPTOCRATIE : un système de gouvernement où les moins capables de gouverner sont élus par les moins capables de produire et où les autres membres de la société les moins aptes à subvenir à eux-mêmes ou à réussir, sont récompensés par des biens et des services qui ont été payés par la confiscation de la richesse et du travail d'un nombre de producteurs en diminution continue.

Mais :

Il n'y a pas lieu de désespérer parce que comme l'a dit Margaret Thatcher : « Le socialisme ne dure que jusqu'à ce que se termine l'argent des autres »

Aux élections prochaines, votez pour Ali Baba. Au moins vous serez surs de n'avoir que 40 voleurs.

■ Jean D'ORMESSON, académicien

Quel gars intelligent ce Cicéron !

A graver dans toutes les constitutions :

« Les finances publiques doivent être saines, le budget doit être équilibré la dette publique doit être réduite, l'arrogance de l'administration doit être combattue et contrôlée, et l'aide aux pays étrangers doit être diminuée de peur que Rome ne tombe en faillite.

La population doit encore apprendre à travailler au lieu de vivre de l'aide publique ».

■ Cicéron – 55 AVANT JESUS CHRIST –

MORALITE : La crise dure depuis presque 2700 ANS ! C'est rassurant !



Le cliclocal

fourniture des collectivités



La plateforme **lecllocal.be** facilite la rencontre en l'offre de producteurs et la demande des collectivités.

L'agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité, a lancé un nouvel outil de promotion : le portail informatique **www.lecllocal.be**

Ce portail s'adresse aux producteurs et aux boulangers intéressés à accéder au marché des collectivités locales et régionales : administrations, communes, CPAS, province, écoles, crèches, hôpitaux etc.

Celles-ci sont en effet tenues de choisir leurs fournisseurs par des procédures spécifiques de marchés publics.

Par le biais du site, les boulangers-pâtisseries pourront directement accéder et répondre aux demandes d'offres, de manière simple et rapide.

Pour bénéficier **de ce service gratuit**, il convient de s'inscrire sur le site internet **www.lecllocal.be**

Les conditions principales suivantes sont en application :

- Etre en ordre de cotisation à l'A.P.A.Q.-W.
- Etre fabricant des produits de boulangerie, pâtisserie, biscuit et autres produits éventuels proposés aux collectivités. Les dépôts et points chauds ne sont par conséquent pas repris.
- Dans la mesure du possible, donner la priorité aux ingrédients issus de l'agriculture locale et de la production locale : lait, beurre, crème, œufs, farine etc.
- Définir le périmètre dans lequel la livraison sera organisée par ses soins en cas de commande.

Veuillez noter que dans le cadre de la passation des marchés, l'origine des produits et de leurs principaux ingrédients devront être communiqués aux collectivités.

Pour plus d'informations ou pour vous inscrire consultez le site **http://www.lecllocal.be** ou contactez Emeline SAUVAGE à l'A.P.A.Q.-W par téléphone au 081/33.17.23 ou par mail **e.sauvage@apaqw.be**



Notez, que si vous souhaitez vous-même vous approvisionner en produits locaux, vous pouvez consulter la liste des produits et des producteurs inscrits via l'onglet (géolocalisé du site).

Avec le soutien de la Fédération francophone de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-glacierie.



Soutenons nos producteurs !

Notre Région a du bon !

Comme vous le savez, les agriculteurs, horticulteurs et éleveurs sont touchés de plein fouet par l'embargo russe sur les produits européens.

Nos producteurs de poires sont les premiers concernés ! D'autres secteurs le seront également...

Pensons à eux lors de nos achats et adaptons nos choix de consommation.

Priorité aux fruits de saison et de chez nous !

La Belgique se situe dans le haut de la liste des pays de l'Union européenne touchés par l'embargo : derrière la Lituanie, la Pologne, l'Allemagne ou encore les Pays-Bas, notre pays atteint **la huitième place**, les exportations belges de produits agro-alimentaires vers la Russie représentant **plus de 280 millions d'euros**, soit **plus de 50 % du total de nos produits exportés**.

Les produits belges les plus affectés sont les **poires** (30,1%) et **pommes** (5,6), suivies par la **viande porcine** (14,3), les **pêches** et **nectarines** (14,1), ou encore le **lait** et la **poudre de lait** (7,6), les **tomates** (6,9) et, à moindre mesure, les **carottes** (1,9) et **fromages** (1,1). (Source : SPF Economie 2013)

La **Commission Européenne** a réagi rapidement en proposant un règlement prévoyant des mesures exceptionnelles et temporaires de soutien, à hauteur de 125 millions d'euros pour l'ensemble de l'Union Européenne, pour les produits suivants concernés par l'em-

bargo : tomates, carottes, choux, poivrons, choux fleurs, brocoli, concombres, cornichons, champignons, pommes, poires, fruits à baies, raisins de table, kiwis.

En Wallonie, les producteurs de poires et de pommes sont les premiers concernés. Leurs pertes financières sont en partie compensées par une aide financière en cas de non récolte ou - plus importante - en cas de récolte et de distribution via les programmes européens d'aide aux plus démunis (CPAS, banques alimentaires). Mais cette

aide est loin de combler la perte de revenus des producteurs.

C'est par vos choix d'achat que vous pouvez tous aider les producteurs wallons !

En tant que boulanger, que pouvez-vous faire ?

- Adaptez vos choix d'achat ;
- Favorisez les produits de saison et les produits locaux ;
- Transformez votre acte d'achat en un acte d'achat citoyen en soutien à nos producteurs.

Que font les autorités publiques ?

Les **Ministres belges de l'Agriculture** se réuniront lors d'un conseil extraordinaire ce 5 septembre afin de réclamer des aides supplémentaires, le niveau d'aide global étant jugé insuffisant.

Le **Ministre wallon de l'Agriculture** a mis en place un groupe de travail afin de proposer des mesures à prendre tant au niveau européen que wallon.

L'**Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité** se mobilise également en lançant une vaste campagne médiatique de sensibilisation des consommateurs. Des spots radio, des distributions de poires ou pommes dans les gares, foires et lieux publics rappelleront à chacun l'importance de consommer des fruits de saison et de chez nous.

Le **VLAM** (organisme néerlandophone de promotion de l'Agriculture) soutient également les produits de chez nous au travers d'une campagne radio sur nos ondes.

L'**AWEX** est quant à lui à la recherche de nouveaux marchés internationaux.

Les différentes enseignes des grandes surfaces soutiennent également nos producteurs en mettant en avant les poires belges dans les rayons.

Chers collègues boulangers-pâtisseries, c'est désormais à votre tour de vous engager en choisissant les produits de chez nous lors de vos achats ! Tous ensemble, soutenons nos producteurs !

Manger des produits de chez nous n'a jamais été aussi utile !

■ V. PONCELET



Callebaut ouvre une nouvelle

Chocolate Academy

à Wieze

La nouvelle Chocolate Academy de Callebaut est un centre de formation de pointe qui emmène les professionnels à la découverte de ce produit, depuis la fève jusqu'au chocolat.

Il s'agit du fleuron d'un réseau comptant actuellement 16 centres Chocolate Academy de par le monde, qui abrite quatre salles de formation et une serre où poussent des cacaotiers.

Wieze, Belgique – le 24 juin 2014 – La nouvelle Chocolate Academy de Callebaut a été officiellement inaugurée à cette date. Ce centre de formation phare permet aux professionnels issus de tous horizons d'étudier ce produit et de renforcer leurs capacités tout en travaillant avec du Finest Belgian Chocolate Callebaut. Située à côté de l'usine où Callebaut transforme les fèves de cacao en chocolat depuis 1911, la nouvelle Academy se veut un lieu de partage du savoir-faire lié à chaque phase du processus de production, de la cabosse au chocolat, avec des artisans. Callebaut est la marque belge de chocolat de Barry Callebaut, le plus grand producteur de chocolat premium et de produits de cacao au monde.

« S'agissant de partager les meilleures pratiques et d'accroître les compétences liées au chocolat, les centres Chocolate Academy sont uniques. Actuellement, nous collaborons, dans nos 16 centres de formation situés aux quatre coins du monde, avec des artisans tels que des chocolatiers, des boulangers, des pâtisseries et des maîtres queux, » explique Freek van der Knaap, Vice-Président Gourmet Western Europe. « Les professionnels du chocolat viennent dans une Chocolate Academy pour apprendre, suivre des cours et assister à des démonstrations – par des professionnels pour des professionnels. »

1 000 hommes du métier attendus par an

Actuellement, près de 300 personnes viennent s'instruire chaque année à Wieze. D'après les prévisions, ce chiffre devrait passer à 1 000 avec l'arrivée de la nouvelle Academy. Les formations sont dispensées par des Chefs Callebaut et complétées par des « Ambassadeurs du chocolat », un réseau mondial de chefs réputés qui partagent leur savoir-faire en matière de chocolat avec d'autres hommes de métier.



Selon Geert Kiesekoms, Gourmet Sales Director Benelux, « la Belgique est plus que jamais considérée à travers le monde comme le berceau de Callebaut et le noyau du savoir-faire lié au chocolat. »

« Cette nouvelle Academy est une véritable aubaine pour les chefs. Nulle part ailleurs ils ne trouveront une mini chaîne de production destinée à illustrer le mode de fabrication du chocolat Callebaut et ne pourront réaliser du chocolat eux-mêmes », commente le Chef Alexandre Bourdeaux, qui dirige la Chocolate Academy Callebaut de Wieze.





De la plantation à la Salle du rituel de dégustation de chocolat : une expérience 100 % chocolat

La nouvelle Chocolate Academy Callebaut propose à ses visiteurs une série de points d'intérêt, comme :

-  **La Chocolaterie, la Boulangerie, le Labo de pâtisserie et la Table du Chef** : des locaux de formation individuelle axés sur l'instruction de groupes spécifiques d'artisans, comme les chocolatiers, boulangers, pâtisseries et chefs de restaurant.
-  **La Plantation** : une reproduction à petite échelle d'une forêt tropicale avec des cacaotiers, où les professionnels du chocolat sont immergés dans l'univers du cacao et peuvent voir des cabosses de cacaotier dans leur biotope naturel.
-  **Une Salle du rituel de dégustation de chocolat** : un endroit très spécial où un expert sensoriel guide les visiteurs à travers toute la palette des saveurs du chocolat.
-  **Le Chocotorium** : un amphithéâtre de 100 places réservé aux présentations données par des spécialistes du chocolat.
-  **Un Bar à Chocolat**, où les visiteurs peuvent déguster des boissons chocolatées chaudes et froides fraîchement préparées.
-  **Une Bibliothèque du Chocolat**, qui comporte une vaste collection de livres dédiés au chocolat et à toute la diversité de ses applications possibles.

Un chocolat produit durablement

Le Belgian Finest Chocolate Callebaut employé dans la Chocolate Academy est d'origine durable. Le programme Growing Great Chocolate de Callebaut aide activement les coopératives d'agriculteurs à adopter des pratiques agricoles modernes et novatrices proposées par le biais de programmes éducatifs sur le terrain.

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.

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

En Belgique plusieurs statuts sociaux coexistent :

Indépendant, Salarie, Appointé, Employé...

Celui qui nous intéresse est celui d'indépendant, mais il demeure intéressant de comparer les différences.

Que l'on exerce l'activité d'indépendant sous la forme de personne physique ou au travers de celle d'une personne morale, dans chaque cas, cette activité génère l'obligation de s'affilier à l'INASTI et d'en payer la cotisation qui en découle.

La personne physique peut exercer son activité indépendante sous deux formes, soit à titre principal, soit à titre complémentaire à un autre statut.

L'âge ne joue qu'un rôle relatif (après la période scolaire obligatoire). On peut donc exercer en qualité d'indépendant dès son plus jeune âge et jusqu'à sa mort. La qualité d'indépendant peut aussi être pratiquée de manière active ou passive (associé).

Les lois sociales sont obligatoires en Belgique ; elles permettent d'éviter des situations personnelles bien précaires au niveau essentiellement lié à la santé des individus.

Le manque total de protection sociale entraînerait des risques évidents en termes d'indigence de la personne et de risques sanitaires collectifs.

Les cotisations sont obligatoires et fixées pour la plupart d'entre nous en pourcentage sur nos revenus professionnels.

En effet la qualité d'indépendant exercée à titre principal, conduit à des versements trimestriels situés entre un plafond (**3.991 €**) et un plancher (**660 €**) à l'intérieur desquels, des pourcentages fixes sur le revenu professionnel sont définis.

Entre **12.870 €** et **55.577 €** de revenus professionnels déclarés par an, une cotisation de **22 %** est perçue et entre **55.578 €** et **81.983 €**, la cotisation est évaluée à **14.16 %** du montant des revenus annuels.

Au départ de son activité, une cotisation minimale est prévue trimestriellement ; elle permet d'acquiescer une protection sociale de base avant d'obtenir le montant réel à devoir payer.

Ce dernier n'étant obtenu qu'au moment du dépôt de la déclaration fiscale. Un intervalle approximatif de 3 ans pendant lequel nous avons la possibilité d'augmenter le montant de notre cotisation afin d'éviter des ajustements trop importants.

Si vous déclarez un revenu supérieur à 81.983 € votre cotisation est plafonnée à **15.964 €**.

Concernant les cotisations réclamées pour une activité indépendante complémentaire, jusqu'à **1.424 €** de revenu annuel complémentaire en qualité d'indépendant aucune cotisation n'est due.

Pour les sommes dépassant ce montant le taux de **22 %** vous sera demandé et les taux de l'activité principale seront pratiqués.





L'activité complémentaire nécessite une cotisation trimestrielle minimale de **73 €** et peut être déterminée à partir d'une activité dans un autre régime à concurrence d'un mi-temps.

Par contre, l'aspect fiscal peut avoir une vision différente en termes de degré de complémentarité, suivant les revenus déclarés d'une activité en comparaison à l'autre.

L'activité d'indépendant peut aussi se concevoir après l'âge de la pension tout en maintenant son revenu de pensionné.

A ce titre, il y a les activités autorisées limitées et celles dites illimitées. Les activités limitées le sont par le montant du revenu plafonné annuel auquel votre régime vous autorise.

Les revenus générés par ces activités à concurrence de **2.848 €/an** ne sollicitent aucune cotisation, au-delà un pourcentage de **14,7 %** vous sera réclamé. Une cotisation provisoire trimestrielle de **minimum 105 €** pouvant grimper **jusqu'à 798 €** sera exigée.

Pour les activités dites illimitées, le principe est identique ; toutefois au-delà d'un revenu professionnel réévalué de **55.777 € et jusqu'à 81.903 €/an** le taux de cotisation sera de **14,16 %**.

Une cotisation provisoire trimestrielle de **minimum 105 € allant jusqu'à 2.975 €** vous sera réclamée. Ces revenus sont adaptés en fonction des personnes que vous pourriez avoir en charge.

Attention! Le revenu professionnel de référence est, le cas échéant, plafonné au montant du revenu annuel de travailleur indépendant que vous êtes autorisé à vous constituer pour l'année en cause.

Cette cotisation de lois sociales nous octroie des services et avantages de base, en matière de prestations familiales, pension légale, maladie et invalidité et même en cas de faillite. La situation de chômage n'est pas couverte.

L'arrivée de la Ministre Laruelle (MR) aux affaires a permis de se soucier un peu plus de la situation du statut d'indépendant et particulièrement celui de l'aidant, souvent le conjoint.

La ministre a également fait réévaluer les allocations familiales pour enfant d'indépendant ainsi que la pension minimale.

Pour rappel en matière de soins de santé, perte de revenu, pension et autres avantages, des cotisations versées à certaines entreprises privées peuvent être prises, dans certaines proportions, en tant que charges dans l'élaboration du calcul du juste impôt. (Hospitalisation, revenu garanti, pension complémentaire, invalidité temporaire ou permanente et à partir du 1^{er} jour,...)

Comme signalé un peu plus haut les sociétés (personnes morales) doivent également verser une cotisation avant le 1^{er} juillet.

Celle-ci est déterminée en fonction du total bilantaire de l'exercice déposé à la BNB, pour la cotisation **2014 les revenus 2012 sont pris en compte. Jusqu'à 686.788 €** la cotisation annuelle est fixée à **347,50 €, au-delà de 686.788 €/an** la cotisation s'élève à **868 €/an**.

La cotisation versée par les sociétés est instaurée depuis 1992. A l'époque c'était un montant fixe de **173,53 €/an** du par toutes les sociétés. Cette cotisation fixe a augmenté jusqu'en 2003 à **335 €/an**, avant d'être liée au résultat bilantaire.

Depuis 2004 les montants semblent être indexés, toutefois une cotisation minimale de **347,50 €/an** semble être de mise jusqu'à nos jours.

Un autre élément lié aux sociétés : leur(s) administrateur(s) et/ou mandataire(s) : La règle est simple, pour autant qu'il soit indiqué clairement dans les statuts si leur mandat est rémunéré ou gratuit, il est ou n'est pas tenu de verser des cotisations provisoires.

En conclusion, dès que l'on est mandataire au sein d'une société située en Belgique on est considéré comme exerçant en qualité d'indépendant. Que l'on choisisse d'exercer en personne physique ou en société, dès que l'on s'octroie une rémunération personnelle, elle est soumise au paiement de cotisations sociales.

Si vous demeurez indépendant tout en ouvrant le droit à une pension, pour autant que vous exerciez à titre gratuit, l'état juge que vous avez cessé toute activité.

Si votre activité indépendante est exercée en complément, vous devez prouver la quote part de votre rémunération que vous avez déjà versé à une caisse d'assurance sociale afin d'éviter une double imposition sociale sur la même rémunération.

Bien se renseigner peut éviter bien des surprises, l'INASTI a des bureaux décentralisés !

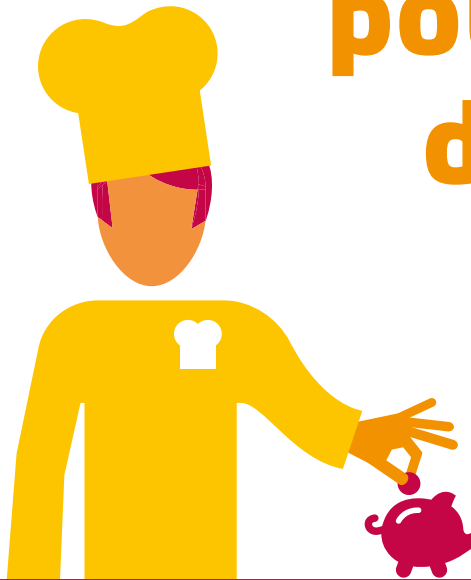
Indépendant demeure le statut et la formule gagnante pour celui et/ou celle qui veut notamment profiter directement du maximum de sa rémunération professionnelle dans un contexte et formule indépendante.

Sa protection sociale doit être complétée afin de se couvrir à partir du premier jour d'incapacité de travail mais également dans le cadre d'une pension complémentaire. Il a encore la chance de choisir lui-même, comment et à quelle hauteur...

■ TR - Le Bonnet Blanc



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



Campagne de promotion 2014

Nouveauté cette année

Cette plaque personnalisée au nom du Maître Boulanger-Pâtissier officialise et qualifie la boulangerie qui l'arbore avec fierté. Elle est au format de 30 cm de haut sur 20 cm de large. Symbole de savoir-faire, elle distingue le Maître Boulanger-Pâtissier comme artisan reconnu.



Le
Moniteur