

Le Moniteur

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

bpost

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

Bulletin mensuel
32^e année
Novembre 2014

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



Bientôt

**la Saint-Nicolas
et les fêtes**

BAYARD, le pain du Terroir Wallon

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

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



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



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



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

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

Tél : 085/27.40.40 - info@moulinsdestatte.be

BAYARD, le goût retrouvé



resinit S.A.

UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

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

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

ESB-00-00-A

Rex
Synergie
Original



recommandé par
**Sonja
Kimpen**
XXX

Rex
Synergie
Chia



"le bien-être commence
par une bonne santé"

RTL TVI

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


IREKS

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 22 octobre 2014
- Boulangerie vue d'ailleurs** **6** Confiserie à la pâte d'amandes de Königsberg
- Une exclusivité pour les membres** **8** Votre cotisation vous fait économiser de l'argent !
- Publireportage** **11** Thierry De Roo, le boulanger-fermier. De la ferme au moulin.
- Formation** **14** Le centre de Dinant
- La Fédération et ses fournisseurs** **18** Puratos investit 15 millions d'euros dans un nouveau centre de recherche : « L'Inspirience Center »
- Fêtes et convivialité** **21** La Saint Aubert liégeoise nous est contée
- Formation** **27** Démonstrations PURATOS
- Culture** **32** Sienna est à vos portes jusqu'en janvier
- Hygiène** **36** Publication des résultats d'inspection dans FoodWeb
- La Fédération et ses fournisseurs** **38** Journées rencontre chez Bruyere
- Formation** **40** Journées de perfectionnement organisées à Mons
- Social** **43** Indemnités de l'employeur pour les déplacements en 2014
- Humour** **47** Curiosités de la langue française !
- 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. Xhaufflaire, G. Honor, H. Léonard, A. Denoncin, D. Cigagna, T. De Roo.

Impression

UNIJEP - 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.

Ils nous font confiance, et vous?

Batteur VMI PH410 EV

- Capacité : 40 Litres
- Cuve Inox + 3 Outils : fouet, palette et spirale
- Environnement de cuve Inox
- Tension 400v TRI - 50Hz OU 220V MONO



Laurent Soenen
Chef d'atelier de la pâtisserie-chocolaterie
MARCOLINI
RUE DES MINIMES 1
PLACE DU SABLON
1000 BRUXELLES
www.marcolini.be

vmi
Pétrins & Mélangeurs

«Ce batteur propose un rendement important et possède toutes les fonctions nécessaires à la préparation de différentes pâtes. Il est idéal pour les macarons, c'est un matériel robuste, fiable et simple d'utilisation».



Pâtisserie Giot
Raphaël Giot
RUE DES COMBATTANTS 140
1310 LA HULPE
www.patisseriegiot.be

Rue François Léon Bruyère, 34
B-6041 Gosselies (Charleroi)
Tél. 071.25.01.22

Bruyère



Compte rendu de l'AG du 22 octobre 2014

1. Le rapport de l'assemblée générale du 23 juin 2014 est approuvé à l'unanimité.

2. Correspondance et activités

- La distribution des guides germanophones.
- La réaction des Grandes Boulangeries et de Coméos à l'émission de la RTBF.
- La publication des résultats des inspections effectuées par l'AFSCA.
- La proposition de la société Witru pour le contrôle des balances.
- La réunion du Conseil Supérieur.
- Le colloque sur la « Validation des compétences ».
- Le refus de la Confédération de participer à l'ASBL « Pain et Santé ».
- La participation aux conférences de vulgarisation du guide données à l'AFSCA.
- L'inauguration du « Inspirience Center » chez Puratos.
- La formation donnée par un MOF à Epicuris et à Mons.
- La conclusion des analyses des tartes au riz transmises à l'AFSCA.
- La signature de la convention préférentielle avec TOTAL.
- Les lauréats du travail.
- Le championnat européen de boulangerie.
- Le projet de salon francophone.
- La démonstration Puratos à Epicuris.
- Le projet d'indexation de la cotisation Apaq-W par le Ministre de tutelle.
- L'enquête sur les emballages par une société française.
- Les « Saint Aubert » à Liège et en province de Luxembourg.
- Le passage en revue des articles de presse envers notre profession.

3. Confédération

- La décision négative pour une participation à « Pain et santé ».
- La présence du conseil d'administration au championnat européen.

- L'introduction de l'analyse « riz » à l'AFSCA.
- La communication des dates de réunion de la commission fiscale au niveau national et au Ministère.
- Les Elites du Travail.
- Le Fonds Social.
- Les allergènes.

4. Apaq-W

- La poursuite de la campagne.
- L'évaluation des résultats en date du 22 octobre.
- L'évaluation sur la réalisation des spots TV et Radio.
- La préparation du budget pour la campagne 2015.
- Les difficultés envers l'ASBL des Producteurs.
- La fin de la convention avec la société de communication Lielens.
- Le succès de la demande des plaques personnalisées pour les façades et les demandes supplémentaires.

5. Bureau et Moniteur

- La poursuite de la collaboration avec Monsieur Honorez.
- Le développement du site internet.
- L'enquête concernant le Moniteur auprès des annonceurs et de différents éditeurs.
- La communication de Mademoiselle Xhaufaire.

6. Réunions

- Le prochain conseil d'administration se tiendra le 26 novembre 2014 à 14 heures.
- La prochaine assemblée générale est prévue en février 2015 à Mouscron.

Présentation par la délégation de la société TOTAL de la convention signée avec la Fédération et des avantages réservés aux membres.

■ H. Léonard

Confiserie à la pâte d'amandes de Königsberg



Les périodes de fêtes, comme la Saint-Nicolas, regorgent de préparations au massepain.

La pâte d'amandes de Königsberg présentée généralement en grandes pièces s'appelle : « Entremet au massepain ». Le fond de pâte d'amandes est entouré d'une bordure tressée flambée au four pour lui donner une jolie couleur dorée (flamber après durcissement et séchage de la pâte d'amandes). Couler du fondant à l'intérieur et remplir de fruits confits divers en abondance. La seule beauté des couleurs due aux fruits a toujours un effet saisissant pour l'œil.

On apprécie toujours la pâte d'amandes sous toutes ses formes.

Voici un exemple parmi de nombreuses possibilités : la confiserie à la pâte d'amandes de Königsberg.

L'origine de ces petits fours à la pâte d'amandes provient de la corporation des confiseurs de l'ancien Königsberg. Cette corporation se distinguait par l'utilisation de pâte d'amandes de qualité supérieure possédant un fort pourcentage

d'amandes et un faible taux de sucre. A l'époque, l'apport d'eau de rose était un signe important de qualité.

Le passage rapide au four de cette recette permet de garantir la bonne tenue de celle-ci mais aussi de conserver le bon goût de cette pâte d'amandes supérieure.

Lorsque la pâte d'amandes est présentée sous forme de confiserie, on enrichit encore plus ses spécialités. On incorpore ganache et gianduja aux fruits pour obtenir en quelque sorte des pralinés. Leur aspect est plus alléchant du fait que l'intérieur est visible et attire le regard. L'effet de ces friandises est encore accru par la couleur dorée des bordures. A l'aide d'emporte-pièces on obtient des cercles de différentes dimensions, des carrés et des cœurs. La hauteur peut varier à loisir.





Voici quelques suggestions :

Ananas

Hacher finement de l'ananas confit, faire macérer dans du kirsch, mélanger à de la confiture d'abricots et remplir les godets de massepain. Napper de gelée d'abricots et décorer de petites roses en sucre.

Griottes au cognac

Hacher finement des griottes confites, faire macérer dans du cognac, bien égoutter et remplir les godets après les avoir badigeonnés de beurre de cacao. Napper de fondant blanc et garnir d'une touche de chocolat.



Pistaches au rhum

Délayer de la pâte d'amandes à la pistache avec du sirop de sucre et du rhum. En remplir les godets. Napper de gelée verte et décorer d'une demi pistache.

Melons confits

Hacher finement des melons rouges confits, faire macérer dans du marasquin, mélanger à une petite quantité de confiture d'abricots et en remplir les godets de massepain. Napper de gelée d'abricots rouge et décorer d'une dragée argentée.

Massepain à l'orange

Mélanger intimement de la pâte d'amandes et de l'orangeat haché, bien parfumer avec du Cointreau. Lui donner une consistance permettant de dresser la masse en délayant avec du sirop de sucre puis remplir les godets. Parfumer de la ganache liquide au Cointreau (en la chauffant). Finir de remplir les godets avec cet appareil. Décorer de petites boules de mimosa.

Noisettes au Cointreau

Disposer deux ou trois perles de Cointreau, dresser une rosace de gianduja noisette et décorer de violettes en sucre.

Réalisation sur base de votre propre inspiration

Étaler la pâte d'amandes sur 1 cm d'épaisseur et détailler à l'aide d'un emporte-pièce spécifique. Disposer sur une plaque de cuisson et flamber rapidement au chalumeau ou passer rapidement à four très chaud (250 - 280 °C). A l'aide d'un pinceau appliquer sur les petits fours chauds le mélange de gomme arabique refroidi.

Solution à base de gomme arabique :

Mélanger ensemble 100 g de poudre de gomme arabique avec 200 g de sucre. Rajouter un demi-litre d'eau froide et porter à ébullition.

Pour la garniture de ces petits fours, tempérer le praliné noisette, ajouter quelques gouttes d'alcool afin d'épaissir le mélange et dresser à la douille cannelée au centre des petits fours.

Variante :

Vous pouvez remplacer le praliné par du fondant tempéré, du nappage aux fruits, de la confiture maison ou des fruits confits.

■ **G. Xhaufaire**



TOTAL
COMMITTED TO BETTER ENERGY

**UNE EXCLUSIVITE POUR
VOTRE COTISATION VOUS**

**GAZ ET
ELECTRICITE**



OFFRE FFBOULPAT

**BENEFICIEZ D'UNE RISTOURNE
JUSQU'A 15% PAR RAPPORT A
VOTRE FOURNISSEUR ACTUEL**

Total Gas & Power, le fournisseur de gaz et d'électricité exclusivement réservé aux professionnels.

**CHANGER DE FOURNISSEUR D'ÉNERGIE =
SIMPLE COMME BONJOUR, GRATUIT ET SANS SOUCIS¹**

- Nous prenons en charge toutes vos démarches administratives auprès du fournisseur actuel et le gestionnaire du réseau de distribution
- Aucune interruption de fourniture d'énergie
- Aucuns frais, ni indemnités

NOUS VOUS OFFRONS :

- La possibilité de changer de formule tarifaire en cours de contrat et sans frais (prix fixe et prix variable)
- Des prix avantageux
- Pas d'abonnement
- Des contrats d'une durée de 12 à 48 mois
- Aucun engagement de consommation

**COMMENT SOUSCRIRE À CETTE
OFFRE EXCEPTIONNELLE?**

Contactez-nous au 02 224 96 00 pour un rendez-vous ou par e-mail youenergy@total.com en n'oubliant pas de nous mentionner que vous êtes membre de la FFBOULPAT. www.totalgp.be

¹ Le consommateur a le droit de résilier son contrat avec un fournisseur de gaz et/ou d'électricité et cela à tout moment moyennant un préavis d'un mois (valable pour les consommations <100MWh par an pour le gaz et < 50MWh pour l'électricité).



MAZOUT



OFFRE FFBOULPAT

**BÉNÉFICIEZ D'UNE RISTOURNE
30€ /1000L htva***

*Ristourne sur le mazout ultra en fonction du rapport au prix de référence du gasoil économie

Via sa filiale ProxiFuel, Total Belgique chauffage partout en Belgique. Composé de 10 antennes comm ProxiFuel est la garantie d'une écoute proche.

**PROFITEZ DES SERVICES
PROXIFUEL :**

- Echelonnez vos paiements sans frais
- Ravitaillez-vous automatiquement

**NOUS SOMMES À VOTRE
DISPOSITION :**

- En cas de besoin d'une livraison en œuvre pour vous livrer au plus vite,
- Durant toute l'année, notre service 7j/7, 24h/24 pour répondre à vos

**COMMENT SOUSCRIRE À
CETTE OFFRE EXCEPTIONNELLE?**

Contactez ProxiFuel pour 0800 76 000 ou par mail

* Conditions : sous réserve d'acceptation



**Total s'engage
pour votre énergie**



UNE EXCLUSIVITÉ POUR LES MEMBRES

LES MEMBRES: FAIT ECONOMISER DE L'ARGENT



CARTE CARBURANT

...OURNE DE 22,5€ À

...tion du nombre de litres et par
de chauffage publié par le SPF

...ium distribue du mazout de
...erciales régionales, Proxi-
à la clientèle et d'un service

...même lorsque vous êtes absent et sans

...urgente en hiver, nous mettons tout
même le week-end.
de garde est joignable **par téléphone**
demandes urgentes.

...SCRIRE À CETTE
...ONNELLE?

...davantage d'informations
yourenergy@total.com

...ptation du dossier par ProxiFuel.



...ge pour une
meilleure



OFFRE FFBOULPAT

UNE REMISE EXCEPTIONNELLE DE 8€c TTC/LITRE¹
et 5€c TTC/LITRE dans le reste du réseau

Combinez les multiples avantages de la carte carburant avec
le réseau étendu de TOTAL et la belle remise accordée aux
membres de la fédération.

VOS AVANTAGES :

- La **garantie du meilleur prix** si le prix affiché à la pompe est inférieur au prix officiel diminué de votre ristourne.
- La **carte gratuite** – frais d'abonnement offerts.
- **Total Cards Online gratuit** : par ce site extranet vous pouvez suivre votre consommation, gérer votre budget carburant et télécharger vos factures des 18 derniers mois.
- Une **facturation claire 2 x par mois** avec un **délaï de paiement de 7 jours** via domiciliation.
- Un réseau belge de **plus de 510 stations**. La carte Eurotrafic qui vous permet de faire le plein dans plus de 14.000 stations en Europe et qui vous permet de régler le péage dans divers pays européens.
- Vous vous approvisionnez uniquement en carburants de la meilleure qualité **"Total Excellium"**.
- Total Assistance, le service de **dépannage gratuit** via notre carte Total Club²

COMMENT SOUSCRIRE À CETTE OFFRE EXCEPTIONNELLE?

- Faites votre inscription en ligne : www.totalcards-adhesion.be et introduisez le code promo "BENERGY";
- Contactez un collaborateur au 02 288 99 04 ou par e-mail : yourenergy@total.com

Tous les avantages de la TOTAL CARD sur <http://www.total-cartes.be>

¹ Basé sur le prix officiel du carburant dans le réseau belge de Total.
² Plus d'infos sur <http://www.total.be/fr/club-total.html>



THIS CHOCOLATE ROCKS

ROCKY ROAD CAKE

(A246C30)



*fines rayures
de glaçage*

*morceaux de cake
au chocolat*

*une fine
couche
de caramel*

noix de pécan

*brownie
au chocolat*



Thierry De Roo,

le boulanger-fermier. De la ferme au moulin.



Thierry De Roo à 46 ans et est boulanger à Tournai, un peu en dehors du centre. Marié depuis 1990, propriétaire de sa boulangerie depuis la même année, il est papa de deux enfants, une future institutrice, et un jeune boulanger qui travaille dans l'entreprise familiale, avec un autre ouvrier. Véronique, son épouse est au magasin, avec ses vendeuses... et ça tourne!

Pourtant, Thierry, fils d'agriculteur, aurait pu être agriculteur lui aussi, même si c'est en aidant son papa à la ferme qu'il a découvert la boulangerie, en allant livrer le lait chez un boulanger. Il aimait regarder travailler l'artisan et vers 13 ans, il a commencé, de temps à autre à aller passer une journée à ses côtés. Une vocation était née. A 15 ans, il entre à l'Ifapme, puis il va en contrat d'apprentissage, fait sa formation au patronat, travaille chez cinq ou six patrons, avant de reprendre la boulangerie qu'il occupe encore aujourd'hui.

Mais son esprit d'agriculture est toujours en éveil, l'envie est toujours là et pendant les temps libres, il continue à travailler à la ferme. Une activité qu'il poursuit toujours actuellement. En clair, ses produits, les bons produits, il les connaît bien. Et il s'organise, les cultures au printemps avant les communions, la fête des mères, les mariages et les vacances annuelles pendant la moisson. Puis on sème le blé pour, de novembre à décembre, se consacrer 100 % à la boulangerie-pâtisserie. Quand on veut on peut. Et puis, quand c'est vécu comme un hobby, c'est tout bon. Tout son blé meunier, il le livre au moulin, même s'il ne reprend pas sa propre production – trop compliqué –, il se fournit néanmoins un maximum en farines artisanales, fait ses mélanges

lui-même et se procure le lait et le beurre aux meilleures sources, chez des producteurs qu'il connaît bien.

Sa clientèle ? 95 % de particuliers, pour 50 % une clientèle de passage et pour 50 % des gens du village. Avec plusieurs écoles à proximité, sur un axe de circulation, ce sont vraiment les clients qui viennent à lui. Par contre, pas de salon de dégustation. Il y a suffisamment de snacks pas très loin. Ni de livraisons à domicile, si ce n'est pour un restaurant.





Ce qui a le plus attiré Thierry De Roo vers ce métier ? *C'est le travail avec les mains, la boulangerie, les viennoiseries, c'est quelque chose de vivant et la pâtisserie, c'est de l'art, de la finition, de la décoration*, explique-t-il. Et pour le reste, venant d'une famille d'indépendants, il voulait, lui aussi, être indépendant.

Quand on lui demande quelques conseils pour les jeunes qui veulent se lancer dans le métier, Thierry est catégorique : pour se lancer, il faut faire autre chose. Ne pas imiter, apporter un petit plus, quelque chose que les autres n'ont pas ou n'ont plus. Se distinguer, c'est pour lui la clé pour se constituer une clientèle... avec la constance. Il en est persuadé, il y a de la place pour tout le monde. *A Tournai, on est tous collègues, il n'y a pas de concurrence. Chacun a sa spécificité, c'est ce qui est chouette dans le boulot. Si on est installé à côté d'un autre, chacun fait ses produits et chacun a ses clients. Par contre, il ne faut pas tricher sur la qualité, la fraîcheur, sinon, le client ne reviendra plus. Mais on peut allier qualité et rentabilité, tout en gardant une vie privée. Il faut bien s'équiper, bien s'organiser pour gagner du temps*, poursuit Thierry. Ainsi, il s'est équipé d'une caisse enregistreuse qui encode les commandes et lui permet de sortir chaque jour un listing. On ajoute les pousses contrôlées et d'autres apports technologiques et on peut ne pas travailler comme un fou, profiter de la famille. C'est la conviction de Thierry.

Les spécialités maison ? La tarte à la crème, déjà celle de son prédécesseur et qui fait la réputation de la maison. Et une large gamme de grands classiques, même s'il se lance aussi dans les bavarois et autres pâtisseries plus sophistiquées. Par contre, pas de chocolaterie, mais il se fournit en pralines chez un artisan du coin. Côté pain, il fait une dizaine de propositions à sa clientèle, en sélectionnant ses farines, en concoctant ses mélanges et en assurant... la constance !

S'il n'est pas spécialement branché concours, Thierry a suivi plusieurs formations chez Epicuris ; il est allé à Villers-le-Bouillet et maintenant il se rend à Mons, *parce qu'on peut encore apprendre, même après 25 ans de métier.*



Véronique et Thierry De Roo

Thierry est aussi, autre casquette, président des boulangers de Tournai, une association qui fédère les artisans de la région depuis 2008. Il y a deux ans, les Montois ont souhaité faire partie de ce regroupement qui réunit 90 à 95 membres qui se rencontrent quatre fois par an, à date fixe, pour discuter métier mais pas seulement. Un moment de partage au cours duquel on peut évoquer ses petits soucis, s'interroger sur une initiative. Une façon aussi de se souder dans la profession. Quant à la Fédération, il défend son travail et se réjouit de son évolution positive. Pour lui, c'est un gage de qualité, au niveau des formations mais aussi du travail des boulangers.

S'il n'est pas toujours très enthousiaste quant aux émissions de télé sur la boulangerie, genre « Le meilleur pâtissier » (parce que c'est un peu du « chiqué » parfois), il trouve néanmoins qu'elles ont le mérite de montrer le métier, que c'est du boulot, qu'il faut de la rigueur. *Ca montre l'importance du temps, de la température et qu'il faut très bien connaître ses matières premières. Ca peut susciter des vocations.* Et ça, c'est important car, quand on aime son métier, on a envie de partager.



DE ROO Thierry – Avenue d'Audenarde, 4 – 7540 Kain (TOURNAI)

Tél.: 069/22.57.85 • e-mail: thierry.deroo@hotmail.com

Ouvert tous les jours de 7 à 19 heures, le dimanche de 7 à 13 heures, sauf le jeudi

LE CENTRE DE DINANT

Rue Fétis, 61 (Site Remacle) – 5500 Bouvignes (Dinant)



Situé sur la rive gauche de la Meuse à moins d'un kilomètre de la gare de Dinant, le Centre de formation pour petites et moyennes entreprises offre un cadre agréable et professionnel pour l'apprentissage de plus d'une trentaine de métiers dans des domaines très variés dont celui de Boulangers – Pâtisseries.

Historique du centre de Dinant.

Le centre de Formation artisanale et commerciale de Dinant voit le jour dans le courant des années soixante succédant au centre de formation appelé « PATRIA » géré par les Unions Professionnelles.

En 1971, est créé une ASBL par les Unions Professionnelles parmi laquelle Monsieur Milcamp représente les boulangers-pâtisseries.

L'association est dénommée : Centre de formation artisanale et commerciale de Dinant (CFAC) et se situe rue Le Boulangé, 8.

L'association a pour objet exclusif l'organisation des cours complémentaires de formation professionnelle ainsi que des autres moyens de formation et de perfectionnement professionnels.

Monsieur LARUE Noël en sera le premier Directeur, Monsieur BAUDOIN Albert lui succédera en 1977 jusqu'en 2003.

En 1999, le centre déménage et s'installe dans un nouveau bâtiment à Bouvignes.

Historique de l'IFAPME

L'IFAPME en tant que tel a été créé en juillet 2003. Mais l'organisation de la formation en alternance dans notre région a pris différentes formes au fil des années. L'IFAPME est aujourd'hui l'héritier de structures qui l'ont précédé et d'une pédagogie de la transmission du savoir qui remonte à la nuit des temps...

Fin du Moyen-âge :

L'apprentissage voit le jour vers la fin du Moyen-âge. Au fur et à mesure, le système de formation est supervisé par les autorités municipales et communautaires. Un maître-artisan avait le droit d'employer et d'initier officiellement de jeunes gens dont l'âge variait entre 14 et 22 ans.

1906 :

La structure même de la formation en alternance est établie en Belgique : durant trois ans, le patron reçoit une prime de 50 francs pour prendre en charge un apprenti et celui-ci reçoit un salaire horaire de 40 centimes.

1907 :

Le premier secrétariat d'apprentissage en Wallonie est créé. Héritier en quelque sorte de cette première institution historique, le réseau IFAPME s'est constitué progressivement au fil du temps...

**1992 :**

L'Institut francophone devient un organisme d'intérêt public (OIP) para communautaire.

1994 :

Faisant suite au transfert de compétences de la Communauté française de Belgique vers la Région wallonne, l'IFPME devient para régional en Wallonie et para communautaire à Bruxelles.

1998 :

L'IFPME signe avec ses deux Ministres de tutelle un contrat de gestion qui débouchera sur une dynamique nouvelle de la Formation permanente des Classes moyennes.

2003 :

Faisant suite à la partition de l'IFPME entre la Région wallonne et la Région bruxelloise, est créé l'IFAPME, organisme wallon d'intérêt public.

2006 :

L'IFAPME s'est engagé dans un premier Contrat de Gestion 2006-2010 qui inscrit encore davantage ses activités dans les priorités politiques définies par le Gouvernement wallon au travers de ses plans de relance pour la Wallonie.

2011:

La formation en alternance constitue une solution privilégiée pour répondre aux besoins de personnel qualifié.

LA DIRECTION ACTUELLE**Pierre Almaer***Directeur*

Tél. : 082 21 35 80

pierre.almaer@cfpmedinant.be**Fabian Molle***Directeur adjoint pédagogique*

Tél. : 082 21 35 80

fabian.molle@cfpmedinant.be**Frédéric Deroppe***Formateur principal métier de bouche*

Tél. : 082 21 35 80

frederic.deroppe@cfpmedinant.be

FORMATION



Présentation des formateurs et formatrices

Anciens formateurs : Delporte Joseph, Milcan Joseph, Dederich, Henry Eugène, Rabozée Robert et Roger, Dreze Guy, Vansteenbrugge Guy, Matagne Amour, Bouvier Etienne, Riffont Jean-Claude, Lizin Frédéric, Mignon Richard, Petitjean Olivier, Laurent Philippe.

Ancienne formatrice : Rutte Carine

Formateurs actuels : Mottet Pierre, Genot Luc, Remy Fabian, Pirard Louis.

Auditeurs 2013/2014

Apprentissage : 25

Préparatoire : 18

Chef d'entreprise : 20

Après 2/3 années plus calmes, l'apprentissage est reparti en 2013 avec 12 inscrits en 1^{ère}.

Equipement technique installé

Four électrique « Hein » 4 étages, armoire de fermentation, chambre froide, lamineuse, diviseuse bouleuse, pétrin, batteur-mélangeur, lave-main automatique, tempéreuse à chocolat, turbine à glace, tables de travail, plonge, congélateur, petits matériels divers.



Activités dans l'année

Salons professionnels de Paris, Anvers, Courtrai.

Visite des moulins de Statte, Deinze.

Visite et démonstration des firmes Puratos et Brugge-man.

Visite de fabrique des couques de Dinant et d'un artisan chocolatier.

Porte ouverte en juin.

Participation au salon de Bruxelles avec Aspirant BAKKER.

Organisation du concours pâtisserie « WANET ».

Stage découverte du métier durant le mois d'août pour les jeunes.

Recette originale et régionale.

La Flamiche



Tarte dinantaise faite à base de fromage gras (boulette de Romedenne), de beurre et d'œufs, se déguste chaude et accompagnée de vin de Bourgogne, du Savigny de préférence. La légende dit que la Flamiche trouve son origine dans la clairvoyance d'une fermière de Romedenne. En effet, se rendant à Dinant avec les produits de sa ferme pour les vendre au marché, elle fit une chute et dans son cabas se retrouvèrent mélangés le beurre, les œufs et le fromage. Elle courut



chez une amie en train de cuire son pain. D'un pàton fit une tarte, y déposa le mélange et mit le tout au four. La flamiche était née. Cette spécialité de la Cité des Copères est mise à l'honneur par la Royale Confrérie des Quarteniers de la Flamiche Dinantaise (C.Q.F.D.) qui a été créée en 1956 et dont le but essentiel est

de « faire connaître les spécialités et les charmes de la région dinantaise ainsi que les traditions culinaires régionales ». Un concours du plus grand mangeur de flamiche est organisé lors de la braderie du quartier Saint Nicolas, le 1^{er} samedi de septembre, durant le « Chapitre du tournoi » de la C.Q.F.D.

La Recette

Ingrédients

500 g de pâte de pain améliorée
 250 g de beurre
 500 g de fromage boulette
 13 œufs (platine 30 cm)
 ou
 15 œufs (platine 35 cm)
 Poivre et sel

Préparation

Foncer la platine avec la pâte de pain, couche très mince.

Etaler sur la pâte la boulette et le beurre, éparpillés en petits morceaux.

Battre les œufs entiers, les assaisonner de sel et d'assez de poivre.

Verser les œufs battus sur la préparation.

Cuire à four chaud (d'environ 220 degrés) pendant 20 minutes.

Déguster la flamiche dès sa sortie du four, en l'accompagnant d'un excellent vin de Bourgogne.

La Chanson

1^{er} couplet

*Dans la cité des Copères
 On n'y boit pas de la bière
 Mais croyez-le bien
 Beaucoup de bon vin
 Qu'on avale avec entrain
 Il faut voir les jours des fêtes
 Dinantais et Dinantaises
 S'amusent gaiement
 Prenant du bon temps
 Frapper la table en chantant.*

Refrain

*Si tu veux faire mon bonheur
 Marguerite, Marguerite,
 Si tu veux faire mon bonheur,
 Cuis-nous d'la flamiche au beurre*

2^{ème} Couplet

*13 œufs et une bonne boulette
 Un boulanger qui s'y prête
 C'est assurément bien appétissant
 La Flamiche de Dinant...
 Arosée d'un bon bourgogne
 Que faut-il de plus en somme
 Pour qu'un Quartenier
 Sache s'amuser,
 Bien manger, boire et chanter...*

3^{ème} couplet

*Au sein de not'confrérie
 C'est parfois de « l'aspenserie »
 Mais que voulez-vous
 On est entre nous
 C'est pour en mettre un bon coup...
 Si vous êtes une bonne fourchette,
 Peut-être un peu... amusette,
 Alors vous viendrez,
 Vous en mangerez,
 Et avec nous vous chanterez...*



**Puratos investit 15 millions d'euros
dans un nouveau centre de recherche :**

« L'Inspirience Center »

Avec l'inauguration de son nouveau centre de recherche totalisant quelque 6.000 m², le groupe Puratos marque une étape importante dans son développement. Sachant que les attentes des consommateurs évoluent sans cesse, les professionnels cherchent à relever ces nouveaux défis. Puratos s'est fixé pour mission d'anticiper et de répondre à ces changements en suscitant l'innovation aux quatre coins du monde. L'Inspirience Center sera la nouvelle plate-forme de l'innovation du groupe visant à soutenir la croissance de ses clients boulangers, pâtisseries et chocolatiers.

Quand inspiration et expérience se renforcent

L'Inspirience Center est le lieu où la créativité se conjugue à des années d'expérience au niveau de la recherche en produits de boulangerie, pâtisserie et chocolaterie. Les chercheurs de Puratos travaillent en symbiose avec des universités, instituts de recherche et fournisseurs pour développer les produits du futur dont la nutrition, la saveur et la praticité sont les éléments moteurs. Les équipes de recherche interagissent et échangent leurs connaissances dans un environnement où les technologies et les connaissances s'entrecroisent. Tous sont des passionnés d'innovation mais, pour Puratos, l'innovation n'est pas un but en soi, c'est plutôt un moyen de faire se rejoindre les tendances consommateurs et avec celles des clients, tout en restant proche des ceux-ci et en les aidant à faire croître leurs entreprises.

Interaction mondiale/locale

Le Groupe Puratos a mis en place des équipes R&D dans ses 69 filiales à travers le monde. L'Inspirience Centre a pour mission de développer des technologies innovantes pouvant être appliquées ensuite dans le monde entier. Elles pourront être adaptées aux diverses réalités des pays, selon leurs exigences. Cette interaction mondiale/locale est cruciale pour le développement et la mise en oeuvre de nouvelles opportunités pour les clients. En tant que partenaire pour l'innovation, la recherche et le développement ont toujours été un pilier important de l'entreprise et de sa croissance. Le groupe investit 2,5 % de ses revenus annuels en R&D, soit nettement plus que la moyenne des entreprises du secteur de l'alimentation. L'Inspirience Center représente à lui seul un investissement de 15 millions d'euros. Et si l'on sait que Puratos a également ouvert un centre de développement Asiatique en Chine de quelques 3,3 millions euros, on mesure l'effort consenti.





Des laboratoires d'avant-garde

L'*Inspirience Center* se compose de six laboratoires équipés de matériel d'avant-garde. Chaque laboratoire se concentre sur un des aspects de la recherche qui implique une approche de plus en plus sophistiquée et complexe. D'importants efforts ont été également consentis en vue de faire de ces laboratoires et bureaux des modèles de respect de l'environnement. Un toit de verdure permet de moduler l'impact des fluctuations des températures extérieures et de ralentir le ruissellement de l'eau. Des écrans solaires automatisés réduisent l'impact de la chaleur solaire au travers des fenêtres qui, à leur tour, réduisent le besoin en éclairage d'appoint. Une utilisation intelligente des ressources naturelles telles que la lumière, l'air et l'eau de pluie se traduit par une moindre consommation de celles-ci et des émissions réduites de CO₂. Les espaces de cuisson ont été rassemblés et confinés afin de réduire leur impact sur le conditionnement d'air.

« Nous continuons à investir massivement dans les ressources et infrastructures R&D afin d'être proches de nos clients et de les aider à développer leurs entreprises », souligne Daniel Malcorps, CEO de Puratos.



A propos de Puratos

Puratos est un groupe international d'origine belge produisant une gamme complète de produits innovants et disposant d'une grande expertise mise en pratique dans les secteurs de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie. Nos produits et services sont disponibles dans plus de 100 pays à travers le monde et sont, dans de nombreux cas, fabriqués par nos filiales dans quelque 53 usines. Nos clients sont des artisans, des industriels, des grandes surfaces et des acteurs de la restauration hors foyer. Nous souhaitons être leur « partenaire de confiance pour l'innovation » où qu'ils soient dans le monde et les aider à proposer des produits qui satisfassent les consommateurs. Notre siège social est implanté à Grand-Bigard, près de Bruxelles, en Belgique.

Plus d'informations :

veuillez consulter www.puratos.com

Contact presse :

Pascale Jantcheff
Group Marketing Services Director
Industrialaan 25-1702 Groot-Bijgaarden
Tél. : + 32 2 481 44 44
Mail : pjantcheff@puratos.com

Daniel Malcorps, CEO du Groupe Puratos, est disponible pour des entretiens sur le sujet. Intéressé ? Veuillez contacter :

Leen Van Parys
Outsource Communications
Tél. : + 32 (0) 2 451 00 04
Mail : leen.van.parys@outsource.be

Puratos Group
Industrialaan 25
1702 Groot-Bijgaarden-Belgique
Tél. : +32 2 481 44 44
Mail : pjantcheff@puratos.com





TOTAL
COMMITTED TO BETTER ENERGY

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



Total, votre partenaire multi-énergie.

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

ÉCONOMISEZ JUSQU'À :

15%

sur votre facture
gaz et électricité

30€

HTVA/1.000L
de mazout

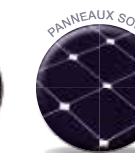
8c€

ttc/L sur votre
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

Gaz et électricité | Mazout | Cartes carburant | Pellets

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





La Saint Aubert liégeoise

nous est contée



Le one man show du Président Léonard



L'allocution du Président Denoncin

En ce dimanche 26 octobre, l'Union de Liège recevait tous ses amis et sympathisants dans les Salons de Jean-Marie où nous revenions après une courte infidélité, histoire de voir d'autres horizons et de nous rapprocher d'autres convives plus éloignés.

Ce soir là l'esprit frondeur liégeois et ses fans, dès l'entrée, s'affirmèrent haut et fort en faisant un sort aux apéritifs et autres mises en bouche dans le brouhaha des retrouvailles.

Juché sur le podium, Henri Léonard prit la parole pour accueillir tous les convives dont certains, comme les époux Sansen, sont venus de très loin, de Poperinge (sur la route du Pas de Calais), et remercier les firmes sponsors et les membres du comité qui, pilotés par Jacky Beer, ont œuvré à l'organisation de la soirée.

Il rappela de nouveau qu'il est urgent qu'une nouvelle génération prenne les rennes des associations et de nos diverses commissions pour la sauvegarde de notre représentativité auprès de l'administration, qu'elle soit fiscale, sociale, économique ou promotionnelle, et dont l'importance vient encore d'être mise en lumière par la prise de conscience, manifestée encore tout récemment par les médias, de l'artisanat et de ses valeurs.

Et, qu'au delà de l'aspect festif de cette soirée, qui reste une parenthèse de détente, c'est la pérennité de notre profession artisanale qui est désormais en jeu et entre leurs mains.

FÊTES ET CONVIVIALITÉ

Le Président Denoncin prit ensuite brièvement la parole pour mettre l'accent sur les missions qu'assument nos différents confrères tout au long de l'année. Il prit ensuite plaisir à fleurir Madame Léonard et à dévergondner son président de mari en lui offrant un magnum de Champagne, peut-être pour lui faire digérer ses multiples tribulations dans les locaux de l'Afsca.

Le Président de Huy, Alain Wanson, nous dit quelques mots et s'avéra plus à l'aise pour fleurir, avec un regard complice, Madame Beer.

Jean-Luc Raizier, digne successeur de son père, officie dorénavant en cuisine où il nous avait concocté un menu succulent et qui, dès les mises en bouches aux saveurs très variées, nous confia aux bons soins de Papa Jean-Marie qui avait revêtu en notre honneur son beau smoking pour diriger une jeune équipe de serveurs bien drillés et attentionnés.

La première entrée, une superposition de Coppa de Marcassin, surprit agréablement par sa saveur et sa structure variée, que le Maître de cérémonie nous apprit à déguster verticalement (le met, pas les convives).

La seconde nous fit déguster d'énormes gambas sautées à la façon liégeoise.

N'y voyez là rien de libidineux, l'accompagnement étant une frisée aux lardons.

Après un succulent parfait glacé au Grand Marnier mitonné par nos amis glaciers, la Biche en Symphonie, filet et gigue en duo, parfaitement cuits et bien accompagnés, fit le régal de tout le monde et la repasse fut accueillie avec succès.

Ce fut le moment choisi pour l'entrée en scène du Gloria Anderson Show.



Le Président Denoncin fleurit M^{me} Léonard



Le Président Denoncin dévergondage M^r Léonard avec un magnum de Champagne



Le Président de Huy M^r Wanson fleurit M^{me} BEER



La 1^{ère} entrée autant surprenante que délicieuse



Grand débat à la table d'honneur



Les couples Carmol, Charles et Primo de Bruyère, M^{rs} et M^{mes} Radermecker et Wertz



Nos amis hutois et M^{rs} et M^{mes} Pasquarelli (Brumi) et Henon (Statte)



La table des Glaciers

Ces grandes folles, dans une succession soutenue de sketches musicaux, réussirent à mettre en joie les plus défiants des convives. Vincent Darimont put croire un bref moment à une « ouverture », mais il fut sauvé par le gong (ouf).

Cette séquence un peu « fofolle » nous conduisit à apprécier les « petits câlins » de nos artisans, (en tout bien tout honneur).

Et, en ces petites heures de la nuit, le Prince noir si cher à nos confrères, apporta le coup de fouet indispensable au voyage du retour à la maison ou à l'hôtel pour certains.

Ce fut une soirée très agréable, et nous sommes impatients de retrouver tous nos amis et confrères pour l'édition 2015.

■ Pour le comité H. Léonard



Le Gloria Anderson Show en action



Un Show plein d'humour



Vincent Darimont en pleine tentative de séduction !



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



Fiche QUICK START N°5

Lutte contre les animaux nuisibles



Veillez à ce que les animaux nuisibles n'aient aucun accès aux locaux où se trouvent les denrées alimentaires

- fermez les ouvertures et accès éventuels (par ex. les ouvertures pour les câbles,...)
- utilisez des moustiquaires si les fenêtres sont ouvertes
- ne laissez pas la porte vers l'extérieure inutilement ouverte



Ne créez pas d'abri pour les animaux nuisibles et faites en sorte de ne pas attirer les animaux nuisibles

- évitez la présence d'emballages ouverts lors de l'entreposage des denrées alimentaires
- éliminez régulièrement les déchets des locaux de transformation et des locaux de vente



Ne laissez pas entrer les animaux domestiques dans les locaux où se trouvent les denrées alimentaires, sauf dans les salles de consommation. Les chiens guides d'aveugles sont autorisés dans les locaux accessibles au public.



Notez dans un plan de l'établissement où les appâts et/ou autres systèmes de lutte (par ex. les lampes anti-insecte, souricières, ...) sont disposés



Veillez à ce que l'endroit où les systèmes de lutte sont placés ne constitue pas un risque de contamination des produits (denrées alimentaires, conditionnement,...)



Suivez les recommandations du fabricant lors de l'utilisation des produits de lutte contre les animaux nuisibles



Utilisez uniquement des biocides qui sont autorisés par le SPF Santé publique



Stockez les biocides dans un espace séparé ou dans une armoire fermant à clé













Contrôlez régulièrement la présence d'animaux nuisibles

Fiche QUICK START N°6

Entretien, nettoyage et désinfection



-  Respectez scrupuleusement le programme d'entretien des appareils utilisés
-  Utilisez uniquement des lubrifiants convenant à une utilisation dans le secteur alimentaire
-  Précisez dans un plan de nettoyage et de désinfection ce qui doit être nettoyé et désinfecté ainsi que la méthode et le moment choisis
-  Intégrez les puisards et le matériel de nettoyage dans le plan de nettoyage
-  Utilisez uniquement des produits de désinfection qui sont autorisés par le SPF Santé publique pour usage dans le secteur de l'alimentation
-  Suivez les recommandations du fabricant lors de l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection
-  Utilisez de l'eau potable lors de contact (in)direct avec les denrées alimentaires
-  **Ne nettoyez pas et ne désinfectez pas en présence de denrées alimentaires non emballées**
-  **Évitez la contamination du matériel propre par du matériel sale ou par des produits de nettoyage et de désinfection**
-  Enfermez les produits de nettoyage et de désinfection dans un espace séparé ou dans une armoire fermant à clé

L'ordre et la propreté sont cruciales afin de garantir la sécurité des aliments et sont également la carte de visite de l'entreprise !



Démonstrations

Puratos

La société Puratos a invité les boulangers-pâtisseries à un moment d'inspiration exclusif pour les fêtes de fin d'année.

Pour les clients francophones, les démonstrations ont eu lieu les 7 et 8 octobre au Centre de Compétence des Métiers de Bouche Epicuris, 101 rue de Waremme, 4530 Villers-le-Bouillet et le 13 octobre 2014 au Lycée Technique de Bonnevoie, 119 rue du Cimetière, 1338 Luxembourg.

Chacune des démonstrations comprenait deux thèmes :

- la découverte des secrets de délicieux concepts en boulangerie fut le sujet principal de la journée. Le démonstrateur boulangerie a vraiment expliqué et préparé en détail les sept produits de boulangerie suivants :

- Baguette 0-tentic pré-poussée congelée
- Brioche au levain
- Brioche laminée
- Pain aux noix et figues
- Pains triangle
- 5 pains, 1 pétrin
- Vita-plus précuit

- la présentation des bûches et mignardises dont les recettes ont été expliquées brièvement par le démonstrateur pâtisserie.

Une brochure de fin d'année avec les différentes recettes a été remise aux participants. Le thème de cette brochure et des démonstrations est « Le Vietnam », suite au lancement du nouveau chocolat Belcolade Origins Vietnam 73.

En clôture de ces 3 journées, les clients de la société Puratos recevaient également un délicieux lunch avec des pains aux levains spécialement conçus par les conseillers techniques boulangerie Filip De Kimpe et Amélie Vanhees.



Votre talent, l'étoile la plus brillante des fêtes



Les fêtes s'annoncent. Et avec elles, le plaisir des retrouvailles, des bons moments, des bons repas sans oublier des desserts les plus gourmands.

Cette année encore, Puratos vous aide à briller, à surprendre vos clients en les emmenant vers des recettes inédites et savoureuses de bûches. Une nouveauté, nous vous présentons également des recettes de mignardises pour ravir vos clients jusqu'au café.

En cette période cruciale, le chocolat est à nouveau mis à l'honneur. En avant-première, nous vous présentons donc Belcolade Origins Vietnam 73, le résultat de notre nouveau programme de développement durable Cacao-Trace.

En effet, la mission de Puratos est non seulement d'aider les boulangers/pâtisseries à avoir plus de succès mais aussi de s'assurer de la pérennité de la chaîne d'approvisionnement.

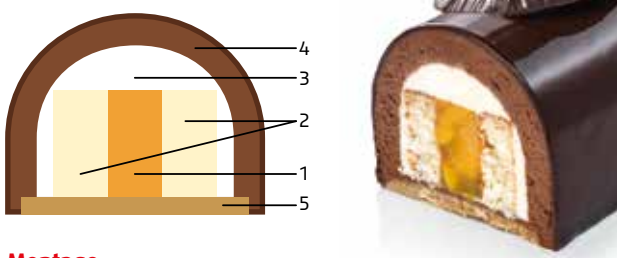
Ces fêtes, nous vous les souhaitons très fructueuses! Qu'elles soient pour vous, une belle manière de clôturer l'année.

Bûche Vietnam

Recette pour 10 bûches

Composition

1. Compote Kalamansi
2. Dacquoise
3. Bavarois à la Bergamote
4. Mousse Vietnam
5. Crumble au Citron Vert



Montage

Placer la Compote Kalamansi (1) entre 2 Dacquoises (2) et couper des bandes de 4 cm de large. Remplir les bûchettes avec 300 g de Bavarois à la Bergamote (3) et y placer l'insert de kalamansi. Placer au congélateur. Remplir les moules à bûche avec 800 g de Mousse Vietnam (4) et y placer la bûchette congelée au milieu. Laisser 0,5 cm d'espace pour le Crumble au Citron Vert (5). Refermer la bûche congelée avec ce dernier. Démouler la bûche et la napper de **Puratos Miroir Glassage Chocolat Noir** à 38°C.

■ Compote Kalamansi

Pêches égouttées	2500 g
Sucre	500 g
Jus de kalamansi	625 g
Sucre	250 g
Agar-agar	15 g

Préparation

Faire mijoter les pêches et 500 g de sucre. Y ajouter le jus de kalamansi. Mélanger l'agar-agar et 250 g de sucre et l'ajouter au mélange précédent. Porter à ébullition pendant 2 min et le verser dans un cadre. Laisser refroidir et placer au congélateur.

Astuce: le kalamansi peut être remplacé par du citron vert.

■ Dacquoise

Blancs d'œufs	1200 g
Sucre	800 g
Puratos Javana	1800 g
Farine	200 g
Zeste de citron vert	10 g

Préparation

Battre les blancs d'œufs et le sucre. Tamiser la farine et le **Javana**. Les ajouter avec le zeste de citron vert à la meringue, à la spatule. Répartir sur 2 plaques de 40 x 60 cm et cuire à 200°C pendant 12 min.

Astuce: utiliser les blancs d'œufs à 20°C pour obtenir une meringue ferme.



■ Bavarois à la Bergamote

Lait	460 g
Eau	230 g
Thé Bergamote	35 g
Puratos Bavarois Neutre	460 g
Puratos Chantypak	920 g
Crème fraîche	920 g

Préparation

Faire bouillir le lait et l'eau. Y infuser le thé pendant 6 min. Passer au tamis. Y ajouter ensuite le **Bavarois Neutre** et à la fin la **Chantypak** et la crème fraîche à moitié battues.

■ Mousse Vietnam

Jaunes d'œufs	1180 g
Lait	240 g
Crème fraîche 35% M.G.	425 g
Sucre	570 g
Belcolade Origins Vietnam 73	1980 g
Puratos Chantypak	1800 g
Crème fraîche	1800 g

Préparation

Préparer une Pâte à Bombe (méthode française) avec les jaunes d'œufs, le lait, la crème fraîche et le sucre.

Faire fondre les drops d'**Origins Vietnam 73** à 40°C. Battre la crème fraîche et la **Chantypak** à moitié.

Ajouter 1/3 de la crème fouettée à l'**Origins Vietnam 73** fondu et mélanger jusqu'à l'obtention d'une émulsion. Y ajouter ensuite la Pâte à Bombe (30°C) à la spatule. Terminer en ajoutant le reste de la crème fraîche et la **Chantypak** fouettées.

■ Crumble au Citron Vert

Puratos Tegral Patacrout	750 g
PatisFrance Amandes Râpées	300 g
Puratos Mimetic 32	375 g
Sucre	450 g
Zeste de citron vert	10 g
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter	300 g

Préparation

Mélanger d'abord les 5 premiers ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte granuleuse. Cuire à 175°C pendant 12 min. Laisser refroidir. Mélanger le Crumble et le **Pure Prime Pressed Cocoa Butter** fondu. Etaler immédiatement sur les bûches.



Choux Mignardises Frangipanier – Bambou – Vietnam

Toutes les idées et recettes ci-dessous sont déclinées des recettes de bûches.

■ Pâte à Choux

Puratos Tegral Clara Super	500 g
Eau	500 g
Lait	250 g
Huile	100 g

Préparation

Faire chauffer l'eau et le lait à 50°C. Y ajouter le **Tegral Clara Super** et l'huile et mélanger pendant 6 min à vitesse modérée. Dresser des choux de 3 cm de diamètre avec une douille de 14 mm.

■ Pâte Croquante

Puratos Tegral Patacroust	500 g
Puratos Mimetic 32	200 g
Œufs	50 g
Sucre	200 g
Poudre à lever	5 g

Préparation

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laminer à une épaisseur de 2 mm et découper des cercles de 3 cm. Les placer sur les choux.

Cuire à 180°C pendant 6 min, clé fermée, et environ 25 min, clé ouverte.

Astuce pour le Chou Vietnam:

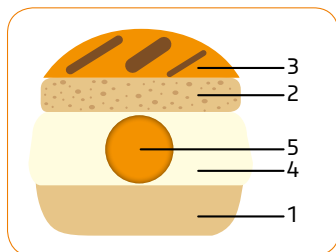
- Pour la pâte croquante, remplacer 40 g de **Tegral Patacroust** par 40 g de **Belcolade Premium Dutch Cocoa Powder**
- Découper des cercles de 4 cm au lieu de 3 cm

Choux Frangipanier

Inspiré de la bûche Frangipanier

Composition

1. Chou
2. Chou & pâte croquante
3. Fondante 33% & Miroir Neutre
4. Crème Amande Doux
5. Fourrage aux Abricots



Montage

Laminer le **PatisFrance Fondante 33%** coloré en orange à 2 mm et placer sur le Chou (1). Tremper le **Fondante 33%** dans du **Puratos Miroir Neutre** de couleur orange (3). Couper le Chou en deux juste en-dessous de la couche croquante. Remplir de Crème Amande Doux (4) et de Fourrage aux Abricots (5). Refermer avec le couvercle.

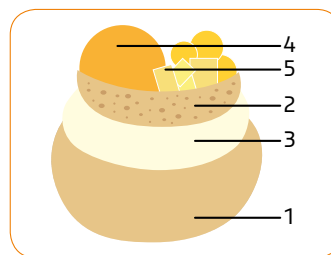


Choux Bambou

Inspiré de la bûche Bambou

Composition

1. Chou
2. Chou & pâte croquante
3. Mousse Blanc Intense
4. Crémeux Mangue Passion
5. Fruits exotiques & Harmony Sublimo Neutre



Montage

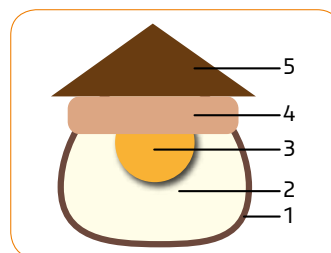
Couper le Chou (1) en deux juste en-dessous de la couche croquante. Remplir le Chou de Mousse Blanc Intense (3) et y placer le couvercle à l'envers. Dresser une petite boule de Crémeux Mangue Passion (4) dans le couvercle. Décorer de Fruits Exotiques et napper de **Puratos Harmony Sublimo Neutre** (5).

Choux Vietnam

Inspiré de la bûche Vietnam

Composition

1. Chou & pâte croquante au cacao
2. Bavarois à la Bergamote
3. Compote Kalamansi
4. Mousse Vietnam
5. Chapeau de Noir Selection



Montage

Retourner le Chou (1) et y faire un trou de 2 cm. Y dresser le Bavarois à la Bergamote (2) et ensuite la Compote Kalamansi (3) par-dessus. Décorer d'une petite boule de Mousse Vietnam (4) et d'un chapeau de **Belcolade Noir Selection** (5).



COMMENT AUGMENTER VOS VENTES DE VIENNOISERIES ?

Pour les fêtes de fin d'année, la société Corman vous propose de faire pétiller votre chiffre d'affaires. Pour ce faire, Corman met à votre disposition en cette période, de forte affluence, une opération promotionnelle, pour animer votre boutique et développer vos ventes de viennoiseries. Pour l'achat de 6 viennoiseries, vos clients pourront tenter leur chance et, peut-être, gagner un prestigieux coffret de Champagne.

Un coffret champagne, un cadeau idéal pour rendre les fêtes pétillantes !

Dans le top 5 des pays importateurs de Champagne dans le monde, la Belgique est le pays, après la France, où sa consommation par habitant est la plus élevée*. Epicuriens dans l'âme, les Belges estiment que le Champagne est avant tout synonyme de fête. De ce fait, ils l'apprécient tout particulièrement en fin d'année.



* Source : CIVC (Comité Interprofessionnel du vin de Champagne).

Un kit promotionnel qualitatif, pour vendre encore plus de viennoiseries à une période de forte affluence



- 2 affiches vitrines 60x40cm pour signaler l'animation à vos clients.
- 375 billets à gratter dont 1 gagnant. Ils sont à offrir à chaque client achetant au moins 6 viennoiseries.
- 1 coffret cadeau composé d'une bouteille de Champagne de marque Pommery et deux flûtes pour gâter votre client gagnant.

Intéressé par l'opération ?

Contactez votre promoteur de ventes Corman **avant le 26 novembre :**

- > **Jérôme : 0498/88.75.12**
(Mons - Hainaut - Brabant w. - Bxl)
- > **Dominique : 0474/99.69.32**
(Prov. Liège & Lux.)

Il se fera un plaisir de vous fournir plus de détails sur l'opération.

Attention le stock est limité ! Alors n'hésitez pas, contactez le sans plus tarder.

Vous avez tout à gagner et vos clients aussi...



Pommery, un Champagne d'exception et de grande renommée

Marque connue en Belgique, vendue dans les plus grandes enseignes de la distribution et les plus prestigieuses restaurants, Pommery est l'une des maisons de Champagne d'exception. Raffinement, perfection, magie, respect des traditions et innovations sont les termes qui qualifient le style Pommery.

Ce champagne élégant puise son essence entre vivacité, fraîcheur et finesse. Rond, ample, délicat, harmonieux et d'une belle longueur en bouche, il ne lasse jamais le palais et se savoure à toute heure du jour et de la nuit.



“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

- + **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.



POUR LES FÊTES
DE FIN D’ANNÉE

Faites gagner à vos clients
**des coffrets* de
champagne
prestigieux**



Plus d’infos?

Contactez vite votre promoteur
Corman **avant le 26 novembre.**

Jérôme : 0498/88.75.12 (Mons - Hainaut - Brabant w. - Bxl)

Dominique : 0474/99.69.32 (Prov. Liège & Lux)

* Comprend : 1 bouteille de Champagne Pommery + 2 flûtes

Corman *professional*

SUCCÈS GARANTI POUR L’ARTISAN !

Sienna

est à vos portes jusqu'en janvier

Magnifique initiative dans le cadre de la présidence italienne du Conseil de l'Union européenne. Le « Bozar » présente un programme multidisciplinaire *Focus on Italy* avec une exposition sur la peinture de Sienna mais aussi sur l'art contemporain avec *The yellow Side of Sociality*. Le tout accompagné de concerts, pièces de théâtre, spectacles de danse, séances de cinéma. La littérature et l'architecture ne sont pas oubliées non plus ! L'Italie est chez nous !

On hésite parfois lorsqu'on voit les titres des expositions. La peinture de Sienna, sérieux, religieux... et on se dit que ce n'est pas pour nous, que ça ne vaut peut-être pas le déplacement. On a bien tort. D'abord, ces peintures sont « rares » dans le sens où elles ont été prêtées par la « Pinacoteca nazionale di Siena » et le musée des « Beaux-Arts » de Rouen et qu'elles sont montrées pour la première fois au cœur de l'Europe. Ensuite, ces œuvres d'art sont le reflet de toute une époque ; elles écrivent un pan de l'histoire à leur façon et c'est bien plus intéressant qu'un manuel d'histoire ou de géographie.

Cette exposition est centrée sur la tradition médiévale de la peinture de Sienna (en Toscane, région de la Renaissance italienne qui a irradié dans toute l'Europe) et son raffinement. On peut y découvrir soixante chefs-d'œuvre rares des XIII^e au XV^e siècle de ce point culminant de l'Europe gothique.

A cette époque, Sienna était l'un des principaux centres artistiques, financiers et intellectuels d'Europe. Les artistes et leurs ateliers étaient reconnus pour l'excellence de leur savoir-faire et le raffinement de leur peinture. Ils étaient demandés par les plus grands et les plus riches commanditaires d'Europe, papes, empereurs, riches marchands...

Sur le plan pictural, sous l'influence d'artistes comme Duccio, les frères Lorenzetti, Sasseta ou encore Giovanni Di Paolo, un nouveau style s'est développé, loin de la tradition byzantine faite de personnages divins idéalisés et statiques, pour partir sur un langage plus narratif, raconter des épisodes bibliques de manière vivante et reconnaissable par tout un chacun. Les personnages ont des figures humaines, expriment des sentiments, sont vêtus comme les citoyens de l'époque. Une véritable révolution ! La population, majoritairement analphabète, peut enfin se reconnaître dans ces œuvres dont le rôle didactique ne doit pas être sous-estimé.



Frosi e Perrone, Christian Frosi e Diego Perrone.
Vue de l'exposition *Les associations libres à la Maison rouge*, Paris, Courtesy Cripta 747





Angelo Puccinelli
L'Archange saint Michel en majesté entouré de saint Antoine Abbé et de saint Jean-Baptiste, 1370-1380, tempera et or sur panneau



Giovanni di Paolo
La Vierge de l'humilité, 1450, tempera sur panneau (avec encadrement d'origine), 62 x 47,5 cm
Siena, Pinacoteca Nazionale



Cennino Cennini
La Nativité de la Vierge, 1390-1400, tempera sur panneau, 86 x 67 cm
Siena, Pinacoteca Nazionale



Andrea Vanni
La Crucifixion avec la Vierge, saint Jean l'Évangéliste et sainte Marie-Madeleine; sur les côtés, Deux Prophètes; dans les trilobes, en haut : deux Prophètes en buste, 1396, tempera sur panneau 105 x 90 cm



La Vierge à l'Enfant en majesté entourée de deux anges (La Vierge de saint Bernardin), 1262, tempera sur panneau. Siena, Pinacoteca Nazionale

Un carrefour pour les pèlerins

Autre spécificité, Siena est située sur ce qu'on appelait la Via Francigena, l'itinéraire qui menait les pèlerins d'Europe du Nord vers Rome et au-delà, vers les ports d'Italie méridionale et les lieux saints. Par les ports des Pouilles, elle permettait aussi de gagner les territoires d'outre-mer et Constantinople, capitale de l'Empire romain d'Orient jusqu'à sa conquête par les Turcs en 1453. Indirectement, elle reliait aussi la mer du Nord à l'Égypte. Elle est donc très vite devenue un carrefour commercial et a favorisé les échanges artistiques. À côté des grandes peintures, les artistes ont donc très vite réalisé des diptyques, des retables portatifs et miniatures qui ont été diffusés sur tous les itinéraires de pèlerinage, portant par la même occasion cette

nouvelle pratique de l'art pictural dans toute l'Europe, aussi bien en France qu'en Angleterre, dans les Pays-Bas comme dans la péninsule ibérique, en Bohême comme dans tout l'Empire et même sur les rives de la Baltique, en Pologne et en Russie... certaines de ces pièces sont de véritables chefs-d'œuvre rassemblés par la Pinacothèque nationale de Siena.



Francesco di Valdambriano
L'enfant Jésus bénissant, bois sculpté, peint et doré
Siena, Pinacoteca Nazionale

L'artiste ? D'abord un artisan, un travailleur manuel

Dans le catalogue de l'exposition (toujours un très bon investissement), Mario Scalini, le commissaire de l'exposition, explique l'importance de l'art pictural depuis les temps les plus reculés, rappelant que la perception visuelle (et là, on passe carrément dans les neurosciences) serait des centaines de millions de fois plus rapide que la perception littéraire. Il aborde longuement aussi le statut de l'artiste à cette époque, bien différent de ce que l'on peut imaginer. Ainsi, l'activité des ateliers de peinture s'étendait à de multiples objets comme des meubles et décors peints, des bannières, des casques, des pièces d'orfèvrerie religieuse et profane, des cuirs travaillés... Et c'est grâce aux documents retrouvés à Sienne qu'on a pu percevoir cette multiplicité de réalisations des artistes qui, aussi étonnant soit-il, participaient à la vie sociale sous tous ses aspects, y compris militaire. On a donc à faire à des artistes polyvalents, au service de la classe dominante... présents dans les armées chrétiennes où ils remplissaient le rôle d'artisans. Giotto, par exemple, a été chargé de la décoration de grands boucliers que les fantassins utilisaient à la guerre; certains étaient richement décorés et rehaussés des armoiries familiales. Les écus, les blasons, les devises, les motifs variés qui décoraient nombre d'objets de la vie ordinaire des possédants constituaient le gagne-pain de ces artistes d'un autre temps, auxquels la renaissance donnera au fil du temps un statut plus enviable, notamment avec le mécénat. Une toute autre vision de l'art à cette époque, au travers de soixante œuvres exceptionnelles.



The yellow side of Sociality. Italian artists in Europe

Parallèlement à cette exposition consacrée aux artistes de Sienne, le « Bozar » fait un saut dans le temps et nous propulse au XXI^e siècle en proposant une autre exposition qui regroupe différentes générations d'artistes dont le travail, socialement et politiquement engagé, reflète les nombreuses nuances et significations du jaune dans la culture italienne et européenne. Ces artistes italiens ont aussi une autre spécificité : ils sont tous installés à l'étranger, dans un pays européen. Et ce qui les rassemble, c'est leur volonté de matérialiser le sens italien de la vie collective à travers des œuvres illustrant la variété des styles et des inspirations. On peut ainsi découvrir une installation de Davide Bertocchi qui propose au visiteur de choisir un numéro dans un jukebox comportant le « top 100 » de la scène artistique internationale. Marinella Senatore présente, elle, un plateau de tournage interactif... au bout du compte, l'ensemble évoque toute la diversité culturelle dans le bassin méditerranéen. Moderne à souhait, intergénérationnel et rafraîchissant, comme un jus de citron pressé!



Bertocchi, Top 100, 2011; Courtesy of the artist. Installation view at Magazzino d'Arte Moderna, Rome. © Davide Bertocchi

L'exposition est présentée dans le cadre de **Bozar Street**, un parcours gratuit reliant les deux entrées publiques du Palais des Beaux-Arts, de la rue Ravenstein à la rue Royale.

Palais des Beaux-Arts, rue Ravenstein, 23 – 1000 Bruxelles – jusqu'au 18 janvier 2015 – du mardi au dimanche de 10 à 18 heures (jusqu'à 21 heures le jeudi) – Peinture de Sienne : de 2 à 12 € – www.bozar.be – info@bozar.be

“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)



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



Publication des résultats d'inspection

dans FoodWeb

Madame, Monsieur, Chers Confrères

Au cours du premier semestre 2015, l'AFSCA débutera la publication des résultats des inspections menées chez les opérateurs qui vendent des denrées alimentaires au consommateur final.

De cette manière, l'AFSCA souhaite répondre à la demande récurrente de davantage de transparence.

De quels opérateurs s'agit-il?

Il s'agit des résultats d'inspection des opérateurs qui vendent des denrées alimentaires directement au consommateur final.

Les activités suivantes sont donc concernées : horeca, friteries, cuisines de collectivité, commerce de détail, boucheries, **boulangeries**, poissonneries, vente directe à la ferme, cuisines d'écoles, crèches, cuisines d'hôpitaux, ...

Quel résultat sera publié ?

Seul le résultat de votre dernière inspection sur base de la check-list « infrastructure, installation et hygiène » sera publié.

Aussi bien le résultat que les mesures éventuelles seront spécifiés au moyen d'un symbole

Le résultat sera actualisé le plus rapidement possible, c'est-à-dire au plus tard dans les 5 jours ouvrables suivant chaque inspection avec résultat favorable/favorable avec remarques **basée sur la check-list « infrastructure, installation et hygiène »**.

Où et comment mes résultats seront-ils publiés ?

La publication se fera dans la partie publique de Foodweb. Les résultats d'inspection ainsi que les mesures

éventuelles seront traduits en un symbole. Ce symbole, accompagné d'une brève description de sa signification, sera visible sur votre page dans la partie publique de Foodweb.

En plus du symbole figurera aussi la date de la dernière inspection menée dans votre établissement.

À partir de quand ce système entrera-t-il en vigueur ?

Nous allons travailler avec un **INSTANT ZÉRO** et une **DATE DE LANCEMENT**.

L'instant zéro sera le 1/11/2014

Cela signifie que les résultats des inspections menées après le 31/10/2014 seront pris en compte pour la publication des résultats d'inspection.

La date de lancement se situera dans le courant du premier semestre 2015

À partir de ce moment, les résultats seront **visibles du public** dans Foodweb. Cette date vous sera communiquée en temps utile.

À la date de lancement, votre résultat sera **uniquement visible** :

- si vous possédez un Smiley, ou un système d'auto-contrôle certifié ou validé **OU**
- si vous avez été inspecté entre l'instant zéro et la date de lancement **OU**
- si vous avez obtenu un résultat favorable/favorable avec remarques

lors de votre dernière inspection et que cette dernière inspection n'est pas antérieure à la fréquence d'inspection imposée à vos activités (voir tableau ci-contre).

Dans tous les autres cas, aucun résultat d'une « inspection récente » ne sera publié.



Cette situation sera adaptée à partir de l'inspection suivante ou dès que votre système d'autocontrôle sera validé ou certifié.

Quels sont les symboles qui seront utilisés ?

En fonction du résultat de votre dernière inspection, votre établissement sera classé dans l'une des catégories suivantes :

Catégorie	Symbole visible dans Foodweb	Signification
Excellent	 Excellent	Vous avez un Smiley ou un système d'autocontrôle certifié pour toutes vos activités B2C.
Très bien	 Très bien	Lors de la dernière inspection ou lors de l'audit effectué par l'AFSCA, vous avez obtenu un résultat "favorable" ou "favorable avec remarques" pour toutes vos activités B2C.
Bien	 Bien	Lors de la dernière inspection, vous avez obtenu un résultat "défavorable" mais lors du recontrôle, vous avez pu démontrer la correction des problèmes constatés. Lors de ce recontrôle, vous avez donc obtenu un résultat "favorable" ou "favorable avec remarques".
Satisfaisant	 Satisfaisant Evaluation provisoire, en attendant un recontrôle	Lors de la dernière inspection, vous avez obtenu un résultat "défavorable" et vous avez reçu un avertissement. Vous attendez un recontrôle.
A améliorer	 A améliorer Evaluation provisoire, en attendant un recontrôle	Lors de la dernière inspection, vous avez obtenu un résultat "défavorable" et vous avez reçu un procès verbal (PV). Vous attendez un recontrôle.
A améliorer	 A améliorer	Lors de la dernière inspection, vous avez obtenu un résultat "défavorable" et lors du recontrôle, vous n'avez pas pu démontrer la correction des problèmes constatés. Lors de ce recontrôle, vous avez donc obtenu un résultat "défavorable" et vous avez reçu un PV.
Pas d'inspection récente	 Pas d'inspection récente	Vous n'avez pas encore été contrôlé. OU Vous avez été contrôlé pour la première fois et vous avez obtenu un résultat "défavorable". Vous attendez un recontrôle. OU La dernière inspection a eu lieu dans un délai supérieur au délai prévu par la fréquence d'inspection établie par l'AFSCA

Fréquences d'inspection fixées par l'AFSCA

Commerce de détail **avec** préparation sur place,

1 fois tous les 3 ans.

Commerce de détail **sans** préparation sur place,

1 fois tous les 4 ans.

Après recontrôle, votre classification définitive vous poursuivra 3 ou 4 ans.

Soyez prudents, préparez-vous afin d'éviter une situation qui pourrait s'avérer très dommageable.

■ H. Léonard

Journées rencontre chez

Bruyerre



Grand succès pour les Journées Rencontre chez BRUYERRE ces 8 et 9 septembre 2014 avec près de 1.000 visiteurs répartis sur deux jours, malgré un contexte économique peu favorable, une hausse de 22 % du taux de participation a été enregistrée !

BRUYERRE, accueillait cette année une quarantaine d'exposants dont la plupart avaient fait confiance à la société Gosselienne pour la réalisation et l'équipement de leur stand.

Les clients pouvaient découvrir les nouveautés proposées par les différents partenaires dans une ambiance conviviale avec le traditionnel buffet BBQ. Cette année, l'attraction proposée était à la hauteur de toutes les attentes avec un simulateur de chute libre extérieur unique en Belgique qui a parcouru 1800 kms aller-retour depuis Bordeaux sur un semi-remorque. Chaque client recevait ainsi un bon pour quelques minutes de pures sensations !

Du côté du matériel, les boulangers-pâtisseries pouvaient découvrir et se laisser séduire par la nouvelle gamme de fours Tagliavini dont les qualités et performances ne sont plus à prouver. Les friands de démonstrations n'étaient pas en reste non plus avec la démonstration

de tempérage et d'enrobage chez Selmi, la division des produits et le concept de baguettes à l'ancienne chez JAC et la nouvelle gamme de distributeurs à pains chez Interconfort.

Le département des matières premières présentait une grande variété de produits et promotions comme chaque année avec de nombreuses dégustations à la clé.

La chocolaterie présentait sa nouvelle gamme de creux chocolatés, massepains et confiserie de saison. La toute nouvelle praline de l'automne a été dévoilée : un délicieux panier fourré d'une ganache à l'Irish Coffee qui a remporté un vif succès ! La praline de l'été 2014 au pamplemousse rose et sucre rose a également séduit les clients en recherche de nouvelles expériences gustatives.

En termes de fantaisies et de décorations d'étalage, toutes les collections d'Automne, Halloween, Saint-Nicolas et fin d'année étaient présentées. Les clients pouvaient en outre bénéficier des conseils avisés de notre étalagiste professionnelle qui les guidaient dans leurs choix.

Le rendez-vous est déjà pris pour septembre 2015 !



Journées de perfectionnement

organisées à Mons

Festival de tartes » – les nouvelles tendances



Petits gâteaux individuels – les nouvelles tendances



Deux journées de formation ont été données au Centre de formation IFAPME Mons-Borinage-Centre; l'une sur un festival de tartes et l'autre sur les petits gâteaux individuels avec bien sûr les dernières tendances.

Ce fut aussi l'occasion de faire connaissance avec Monsieur Frédéric Mortagne, Meilleur Artisan qui n'a pas ménagé ses efforts pour nous donner ses petits trucs et astuces afin de réaliser une pâtisserie moderne dans l'air du temps.

Ces séances de travail sont ouvertes à tous les patrons et à leurs ouvriers pour se remettre à niveau et découvrir de nouvelles recettes. Pendant ces journées, nous avons fabriqué des produits avec des recettes de base ainsi qu'avec d'autres recettes plus élaborées.

Pour couronner le tout, le lunch et les boissons ont été offerts par le Centre.

Pour 2015 de nouvelles formations seront données et ouvertes à tous. Venez nombreux !!!

■ **Thierry De Roo**



Epicuris à la rencontre de la Wallonie !

Les 7 et 21 octobre, pour la première fois Epicuris, seul centre de compétence des métiers de bouche, a organisé des formations continues en dehors de Villers-le-Bouillet !

En effet, le centre IFAPME Mons Borinage Centre (MBC) a accueilli deux formations organisées par Epicuris et soutenues par ses partenaires, l'IFP (le conseiller formation de l'industrie alimentaire), la Fédération de la Boulangerie Pâtisserie Glacerie Confiserie Chocolaterie ainsi que le FSE (Fonds Social Européen).

Pour cette première expérience, les dernières tendances d'un « Festival de tartes » et des « Petits gâteaux individuels » ont été proposés aux professionnels de la province du Hainaut, enthousiasmés par le formateur Frédéric Mortagne, Meilleur Artisan.



A vos agendas !

Epicuris n'en reste pas là et renouvellera l'expérience cette année au centre IFAPME MBC de Mons en vous invitant **le 21 novembre de 11h à 17h** à une rencontre unique avec **Michaël Morieux, Meilleur Ouvrier de France (MOF) Boulangerie 2011**. A l'occasion de cette démonstration, il vous présentera les « **Produits de boulangerie et viennoiseries** », moment privilégié où vous pourrez découvrir ses choix de cuissons ainsi qu'une recherche permanente en terme de confection.

**Cette démonstration est également organisée au centre Epicuris le mardi 18 novembre.*

2015 Epicuris persiste et signe pour de nouvelles surprises !

De nouvelles formations et démonstrations vous seront proposées à Villers-le-Bouillet, mais aussi à Mons et... d'autres provinces qui viendront certainement s'ajouter à notre envie d'amélioration, d'innovation et de valorisation du métier de boulanger pâtissier.

Alors surveillez vos courriels et vos boîtes aux lettres, le nouveau dépliant des formations de perfectionnement technique vous parviendra bientôt.

Renseignements et inscriptions : Aurélie SEUTIN : 085/27 88 62
aurelie.seutin@formation-epicuris.be
www.formation-epicuris.be





Connaissez-vous PRINTCAKE ?

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 :

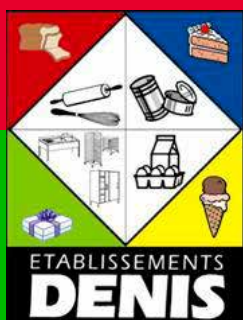
Qu'il s'agisse de vos photos ou de celles de vos clients, ou encore de votre logo, de tout thème saisonnier, il n'y a que l'embaras du choix pour **personnaliser vos créations maison.**

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



Avec notre équipement de découpe, nous vous proposons également des feuilles de sucre ou azyne (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



Indemnités

de l'employeur pour les déplacements en 2014



Commission paritaire de l'industrie alimentaire

Convention collective de travail du 21 janvier 2014 modifiant la convention collective de travail du 22 février 2012 relative à l'intervention des employeurs dans les frais de déplacements des ouvriers en transport public ou covoiturage, en transport privé et en transport à vélo.

Chapitre I^{er} – Champ d'application

Art. 1^{er}. §1^{er}. La présente convention collective de travail est d'application aux employeurs et aux ouvriers de l'industrie alimentaire.

§2. Par « ouvriers » sont visés les ouvriers masculins et féminins.

Chapitre II – Intervention de l'employeur

Art. 2. Le tableau joint à l'annexe 1 est remplacé par le tableau repris ci-dessous.

MONTANT DE L'INTERVENTION PATRONALE					
km	TRANSPORT PUBLIC COVOITURAGE				
	rail flex	par semaine	par mois	par 3 mois	par an
1	-	5,85	19,48	55,37	196,86
2	-	6,56	21,74	61,52	218,40
3	8,21	7,18	23,99	66,65	238,91
4	8,81	7,79	26,15	72,80	259,42
5	9,53	8,31	27,69	77,92	277,87
6	10,15	9,03	29,73	84,08	298,38
7	10,87	9,53	31,79	89,21	318,89
8	11,28	9,95	33,33	93,31	332,22
9	11,99	10,57	35,38	98,44	352,72
10	12,71	11,17	36,92	104,59	372,20
11	13,43	11,79	39,48	109,71	392,72
12	14,05	12,41	41,02	115,86	411,17

SOCIAL

	rail flex	par semaine	par mois	par 3 mois	par an
13	14,66	12,92	43,06	119,96	430,65
14	15,18	13,33	44,60	125,09	446,03
15	15,79	13,95	46,65	130,22	464,49
16	16,51	14,56	48,19	135,34	483,97
17	17,22	15,18	50,25	141,50	505,50
18	17,84	15,79	52,29	146,63	523,96
19	18,46	16,20	53,32	150,73	540,37
20	19,28	16,92	56,40	157,90	563,95
21	19,78	17,33	57,42	162,01	577,28
22	20,10	17,84	59,48	166,11	593,68
23	21,12	18,56	61,52	173,28	617,27
24	21,64	19,08	62,55	177,38	630,60
25	22,36	19,68	65,62	183,54	657,25
26	22,86	20,30	66,65	187,65	671,61
27	23,89	20,82	69,73	194,82	695,19
28	24,20	21,54	70,75	198,92	711,60
29	24,71	21,74	72,80	203,02	724,93
30	25,63	22,25	74,85	210,20	748,52
31-33	26,55	23,48	77,92	218,40	779,27
34-36	27,48	24,71	83,05	232,76	830,54
37-39	28,41	26,15	87,15	244,03	871,55
40-42	29,33	28,19	93,31	260,44	931,03
43-45	33,33	29,23	97,41	272,74	972,04
46-48	34,86	30,76	102,54	286,07	1023,30
49-51	36,92	32,30	107,67	300,43	1074,57
52-54	37,94	33,33	110,74	309,66	1107,39
55-57	38,46	34,35	114,84	318,89	1139,18
58-60	40,50	35,38	118,94	331,19	1183,26
61-65	42,04	36,92	123,04	344,53	1230,43
66-70	43,58	38,46	128,17	358,88	1281,70
71-75	46,14	40,50	134,32	376,30	1344,25
76-80	48,19	42,55	140,48	393,74	1406,79
81-85	49,21	44,09	145,60	409,12	1459,08
86-90	52,29	45,63	151,75	425,53	1521,63
91-95	53,32	47,68	157,90	442,95	1581,10
96-100	56,40	48,71	163,03	457,31	1633,40
101-105	58,44	50,75	170,21	477,82	1706,19
106-110	60,50	52,29	175,34	492,18	1758,49
111-115	62,55	55,37	182,51	509,60	1821,03
116-120	63,57	56,40	188,67	528,06	1883,59
121-125	65,62	58,44	193,79	541,39	1933,83
126-130	67,67	59,48	199,94	558,82	1996,37
131-135	69,73	61,52	205,07	573,18	2048,66
136-140	71,77	63,57	211,22	590,60	2111,21
141-145	73,83	64,60	216,36	604,96	2162,48
146-150	76,90	67,67	225,57	630,60	2252,71
151-155	-	68,69	228,65	639,83	2285,52
156-160	-	70,75	234,80	657,25	2348,07
161-165	-	71,77	239,94	671,61	2400,36
166-170	-	73,83	246,09	690,06	2462,91
171-175	-	74,85	251,21	704,42	2514,18
176-180	-	76,90	257,36	721,85	2576,72
181-185	-	78,96	262,49	735,18	2626,97
186-190	-	81,00	269,67	755,69	2699,77
191-195	-	83,05	274,80	770,04	2752,06
196-200	-	85,11	280,95	787,48	2814,60



Art. 3. Le tableau joint à l'annexe 2 est remplacé par le tableau repris ci-dessous.

MONTANT DE L'INTERVENTION PATRONALE					
km	TRANSPORT PRIVE				
	rail flex	par semaine	par mois	par 3 mois	par an
1	-	4,61	15,18	43,06	153,80
2	-	5,13	16,92	47,68	170,21
3	6,36	5,54	18,66	52,29	185,59
4	6,87	6,05	20,40	56,40	203,02
5	7,49	6,56	21,84	61,52	218,40
6	7,89	6,97	23,28	65,62	232,76
7	8,41	7,39	24,71	68,69	247,11
8	8,92	7,79	26,15	72,80	261,47
9	9,33	8,31	27,69	76,90	274,80
10	9,85	8,71	28,71	81,00	289,15
11	10,45	9,13	30,76	85,11	305,55
12	10,87	9,63	31,79	89,21	318,89
13	11,49	10,05	33,84	93,31	336,32
14	11,89	10,45	34,86	97,41	349,65
15	12,41	10,97	36,92	101,51	364,01
16	13,02	11,39	37,94	106,63	380,41
17	13,43	11,79	38,96	110,74	393,74
18	13,95	12,31	41,02	114,84	408,09
19	14,46	12,71	42,04	118,94	424,49
20	14,97	13,13	44,09	123,04	437,83
21	15,58	13,64	45,11	127,15	453,20
22	15,89	14,05	47,17	131,25	468,59
23	16,51	14,56	48,19	135,34	483,97
24	17,12	15,07	49,73	140,48	499,35
25	17,43	15,38	51,27	143,55	513,70
26	18,04	16,00	52,29	148,67	530,11
27	18,66	16,30	54,34	152,78	544,47
28	18,96	16,92	55,37	156,88	557,79
29	19,58	17,22	57,42	160,98	573,18
30	20,20	17,54	58,44	165,09	587,53
31-33	20,92	18,46	61,52	172,26	615,22
34-36	22,36	19,68	65,62	184,57	660,33
37-39	23,79	21,12	70,75	196,86	703,40
40-42	25,53	22,46	74,85	209,17	746,46
43-45	27,17	23,68	78,96	221,48	792,60
46-48	28,71	25,12	83,05	233,78	834,64
49-51	30,25	26,15	88,19	246,09	879,76
52-54	31,27	27,17	91,25	255,32	910,52
55-57	31,79	28,19	94,33	262,49	938,20
58-60	33,33	29,23	97,41	271,72	971,01
61-65	34,35	30,25	100,48	281,97	1007,93
66-70	35,89	31,79	105,61	296,32	1058,17
71-75	37,94	33,33	110,74	310,68	1107,39
76-80	39,48	34,86	115,86	324,01	1154,55
81-85	41,02	36,40	120,99	338,37	1206,85
86-90	43,06	37,94	125,09	350,67	1255,04
91-95	44,60	38,96	130,22	366,05	1307,33
96-100	46,14	40,50	135,34	378,36	1353,47
101-105	47,68	42,04	140,48	392,72	1403,71
106-110	49,73	43,58	145,60	407,07	1454,98

	rail flex	par semaine	par mois	par 3 mois	par an
111-115	51,27	45,63	150,73	421,43	1504,20
116-120	53,32	47,17	155,86	436,80	1558,54
121-125	55,37	48,19	160,98	450,13	1605,71
126-130	56,40	49,73	166,11	463,47	1654,92
131-135	58,44	51,27	171,23	477,82	1707,22
136-140	59,48	52,29	175,34	491,14	1754,39
141-145	61,52	53,32	180,46	504,47	1801,55
146-150	63,57	56,40	186,61	523,96	1870,26
151-155	-	57,42	189,69	532,16	1898,97
156-160	-	58,44	194,82	545,49	1946,13
161-165	-	59,48	199,94	558,82	1993,30
166-170	-	61,52	204,05	571,12	2040,47
171-175	-	62,55	209,17	584,45	2088,66
176-180	-	63,57	213,28	597,79	2135,83
181-185	-	65,62	218,40	611,12	2182,99
186-190	-	67,67	222,50	624,44	2230,15
191-195	-	68,69	227,63	637,77	2277,32
196-200	-	69,73	232,76	651,10	2324,48

Art. 4. §1. Le tableau concernant l'indemnité vélo du commentaire paritaire de l'article 2 est remplacé par le tableau repris ci-dessous.

Nombre de km	Indemnité de vélo par mois
1	7,78
2	15,55
3	23,33
4	25,50
5	27,30
6	29,10
7	30,89
8	32,69
9	34,61
10	35,89
11	38,45
12	39,74
13	42,30
14	43,58
15	46,15
16	47,43
17	48,70
18	51,28
19	52,55
20	55,11

§ 2. Dans le commentaire paritaire de l'article 2, « 2013 » est remplacé par « 2014 ».

Chapitre VII - Durée de validité

Art. 5. La présente convention collective de travail modifie la convention collective de travail du 22 février 2012, conclue au sein de la Commission paritaire de l'Industrie alimentaire, relative à l'intervention des employeurs dans les frais de déplacement des ouvriers rendue obligatoire par arrêté royal du 3 avril 2013 (*Moniteur belge* du 7 juin 2013) et enregistrée sous le numéro 108974, modifiée par la convention collective de travail du 12 février 2013, enregistrée le 7 mars 2013 sous le numéro 113868.

Elle entre en vigueur le 1^{er} février 2014 et est conclue pour une durée indéterminée. Elle peut être dénoncée moyennant un préavis de trois mois, par lettre recommandée à la poste adressée au président de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire et aux organisations qui y sont représentées.

■ D. Cigagna

