

Le Moniteur

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

Bulletin mensuel
34^e année
Décembre 2016

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

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



Concours du Meilleur glacier 2016
4 titres bien mérités!

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

Hippocrate, - 400 av JC



Le pain riche en Oméga 3

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

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

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

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



MOULINS DE STATTE
HUY

Tél : 085/27.40.40 - Fax: 085 / 27.40.41 - info@moulindestatte.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)



Chers lecteurs,

La volonté de la fédération a toujours été de mettre en avant les artisans de qualité et leur savoir-faire.

Je prends pour exemple le « Concours du Meilleur Glacier 2016 » où on a pu observer les compétences techniques des candidats, leur créativité et la maîtrise de leur art.

J'invite d'ailleurs les Maîtres boulangers-pâtisseries à s'engager à démontrer leurs compétences en participant au « Concours du Meilleur boulanger-pâtisseries » que nous organiserons lorsque nous aurons suffisamment d'inscriptions.

Dans ce cadre, je vous rappelle qu'il y a en janvier la coupe du monde de la pâtisserie à LYON et j'invite tous les lecteurs à aller soutenir l'équipe Belge.

Au programme, nous avons aussi le « Trophée WANET » en avril.

Lorsque vous recevrez ce numéro, vous serez dans les préparatifs des fêtes.

Je vous souhaite de bonnes ventes et de bons moments en famille.

A l'année prochaine...

Bonne lecture,

● A. Denoncin
Président





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

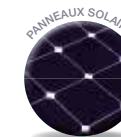
9,1c€
ttc/L sur votre
carburant

**NOUVELLE OFFRE
EXCEPTIONNELLE
ET TEMPORAIRE
JUSQU'AU
31.12.2016**

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*)



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** **7** Compte rendu du CA du 23 novembre 2016
- 8** Le concours Meilleur Artisan Glacier 2016 : de la glace plein les yeux !
- Vie pratique** **15** Votre numéro vert se simplifie !
- Culture** **16** Ils buvaient ce qu'ils voulaient
- Écologie** **14** Les sacs plastiques à usage unique sont interdit en Wallonie depuis le 1^{er} décembre 2016
- Fêtes et convivialités** **18** La Saint-Aubert Luxembourgeoise
- Philosophie** **20** Règles pour les années d'or
- Fiscal** **28** Le fisc veut contrôler toutes vos données informatiques
- Fêtes et convivialités** **23** La Saint-Aubert de Lessine-Ath
- Hygiène** **24** Modalités pratiques d'application : G-044 - Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C
- Événement** **26** Record du monde battu pour l'éclair à Verviers
- Recette** **29** La recette de cramiq à l'ancienne d'Alphonse Ernon
- Santé** **30** Notre cerveau, notre mystérieux allié
- Culture** **32** Petit rappel sur les Saints Boulangers
- L'immobilier en pratique** **30** La vente en viager, le plus et le moins
- Culture** **36** Paranthèse nostalgique pour les amateurs de massepain
- Business** **40** Boulangerie 2.0, un nouveau modèle ?
- Économie** **42** Artisan, une journée et un statut !
- Humour** **44** Hahaha !
- 47** Petites annonces

Administration & gestion

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

Publicité et petites annonces

Florence de Thier,
florence@2thier.com, 0485 164 936

Éditeur responsable

A. Denoncin • Grand Place, 4 • 6927 Tellin

Ont collaboré à la rédaction

Fl. de Thier, A. Denoncin, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, A. Szalies, F. Lefranc, J. Mathias, G. Xhaufaire, R. Wergifosse et P. Bourgeois.

Impression : Snel Grafics, Herstal – Photos : Shutterstock.com

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



Ets DENIS sa Denislux sarl

rue de la Pierre Bleue, 1
B-5580 ROCHEFORT
Tél. 0032(84)21.12.43
Fax 0032(84)21.12.38

Quai Vercour, 121
B-4000 LIEGE
Tél. 0032(4)252.28.18
Fax 0032(4)252.10.59

route d'Arlon, 5
L-8399 WINDHOFF CAPELLEN
Tél. 00352 39.94.55
Fax 00352 39.94.58

Matières premières Petit et gros matériel Impression alimentaire Décorations

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



NEO Mat

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



CANAMA

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



Nous réalisons pour vous
l'impression sur support
alimentaire de tout motif avec des
encres alimentaires.
Pour toute occasion
familiale ou professionnelle



Textile technique

Tapis:

- lami noir
- d'enfournement



manchons de filtres



gamme complète sur:
www.ivanbakkerijmachines.be



toiles de couches



IVAN BAKKERIJMACHINES

Machines d'occasion - textiles technique - acier inoxydable

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



Compte rendu du CA

du 23 novembre 2016

1 Le rapport du CA du 14 septembre 2016 est approuvé à l'unanimité.

2 Correspondance et activités

- FEBIA
- Formation en contrôle de la chaîne alimentaire
- Sondage sur les matières grasses dans le pain
- OFAC
- Salon BIBAC+
- Formation pour les apprentis industriels
- Salon de Gosselies
- Remorque atelier boulangerie, aménagement
- Concours semaine du pain
- partenariat avec TOTAL
- proposition de collaboration avec DEBIC
- proposition OCTA+

3 Confédération

- Fond social
- réglementation "pain"
- convention diminution matière grasses et sucre

4 APAQ-W

- Campagne 2017 préparation
- Campagne 2016 résultat le positif et le négatif
- Le beau vélo de Ravel

5 Bureau et *Moniteur*

- Un aperçu des comptes en ¾ d'année
- impression du moniteur nouvel imprimeur
- gestion des expéditions
- comité de rédaction.

6 Délégués aux commissions

- Fiscal : prise de contact pour le forfait
- Fond social : réunion pour le mois de décembre
- Economique : continuité

7 Concours

- Meilleurs glaciers, 4 participants
- mondial de la pâtisserie à LYON
- meilleur boulanger - pâtissier
- Trophée WANET

8 Guide d'autocontrôle A.F.S.C.A.

- Remarque sur la tarte au riz au frigo
- Révision du guide secteur en février 2017

9 Divers

- Boulangerie « Louise » à Namur
- Extension du Centre IFAPME de Verviers

10 La prochaine réunion conseil d'administration se tiendra le 25 janvier 2017

● H. Léonard

Le concours

Meilleur Artisan Glacier 2016 :

de la glace plein les yeux !

Ce concours organisé par la Fédération des boulangers-pâtisseries-glaciers s'est déroulé le mardi 22 novembre au centre IFAPME/Epicuris de Villers-le-Bouillet.

Je n'avais jamais assisté à ce concours et je n'en suis pas revenue de la qualité des prestations et du sérieux des délibérations.

4 personnes concouraient pour le titre convoité de « Meilleur Artisan Glacier belge »

- **Maryne Poppe** qui portait le numéro 2, qui a créé la glacerie Tendance glacée à Flawinne
- **Jonathan Morabito** dit John-John qui portait le numéro 3, patron de Gelateria John-John à Saint-Georges-sur-Meuse
- **Denis Kairet** qui portait le numéro 1, patron de la glacerie "les lutins" d'Anthée
- et **Benjamin Vanderheyden** qui portait le numéro 4 et futur patron de la glacerie Chez Hugo à Visé

Le jury officiel était constitué de Monsieur Denoncin, Président de la Fédération, Monsieur Tavolieri, Président de l'Association Royale des Artisans Glaciers Francophones (ARAGF), Monsieur Alain GOFFAUX et Monsieur Alain VAN TWEMBEKE (ancien président Brabant Wallon).

Un jury de consommateurs, jugeant l'aspect gustatif et la présentation, était constitué de Vincent Minet, conseiller pédagogique à l'IFAPME et Monsieur Mr Guy CARA.

Nous avons évolué de créations en créations et le thème de Noël était parfaitement respecté.

Les candidats ont commencé vers 9 h. Ils ont eu 6 heures pour confectionner :

- Un parfait à la bière fruitée
- Une corne d'abondance revisitée

- 2 verrines
- Un dessert sur assiette

C'est au bout d'une délibération longue et studieuse que le résultat est tombé.

Pour rappel, pour obtenir le titre, le minimum requis indispensable est de 80 %.

Les 4 candidats ont appris avec joie qu'ils avaient tous réussi cette épreuve visiblement très stressante et gagné le titre de Meilleur artisan glacier 2016.

Monsieur le Président Denoncin, appuyé par Monsieur Tavolieri, les a remerciés pour leur engagement et les a encouragés à porter haut les couleurs de leur métier. En n'oubliant jamais de viser l'excellence.

Il a rappelé que la remise du certificat, des médailles et des vestes, serait faite en 2017 dans un cadre festif et certainement par Monsieur le Ministre René Collin.

Les membres du jury ont remercié le centre Epicuris d'avoir mis leurs équipements et leurs locaux à disposition des candidats.

● Florence de Thier





Maryne Poppe

Maryne a 26 ans et a créé sa société, Tendance glacée à Flawinne, il y a 3 ans et ½.

Elle a un petit garçon d'un peu plus d'un an, Timothée.

Maryne travaille avec son frère et une de ses spécialités est la glace aux baisers de Flawinne.

Tendance glacée

Rue Marcel Vandy 43 | 5020 Namur
081/74 06 84

La recette de Maryne :

Parfait à la bière aux fruits de la passion

› Appareil à bombe :

8 jaunes d'œufs / 100 gr eau / 200 gr sucre

› Auquels on ajoute :

500 gr crème fouettée / 330 ml bière à la passion

› Faire prendre au congélateur

› Garnir d'une ganache passion/chocolat au lait :

190 gr jus de fruit de la passion

340 gr chocolat au lait

75 gr beurre





Jonathan Morabito

dit **JOHN-JOHN**

Jonathan a 31 ans et a commencé ce métier en camionnette pour créer en 2011 la Gelateria John-John à Saint-Georges-sur-Meuse.

Il a un petit garçon de 4 mois et ½, Léo.

Son épouse, ex infirmière, travaille avec lui.

Gelateria John-John

Rue Albert 1er 95/7 | 4470 Saint Georges sur Meuse
(À côté de chez Jeanfils à Verlainne)
04/355 38 30

La recette de Jonathan :
Sorbet Framboise

- 1kg de purée de Framboise non sucrée
 - 320 gr de sucre
 - 120 gr de glucose atomisé
 - 4 gr de stabilisateur
 - 550 ml d'eau
- Faire un sirop avec l'eau /sucre /glucose / stabilisant
 - Faire monter le tout à 85 degrés et en refroidissant, incorporer la purée...
 - Laisser poser et ensuite turbiner



Cornes d'abondance avec sorbet framboise





Benjamin Vanderheyden

Benjamin a 32 ans et a été ouvrier chez le glacier Hugo pendant 10 ans.

Il rachète la société en janvier.

Il est marié à une anglaise, assistante de direction.

Le glacier Hugo

Rue de Richelle 96 | 4600 Visé
04/ 379 29 34

La recette de Benjamin : L'Irish Coffee

Prendre un verre à irish, déposer au fond de celui-ci une boule de glace vanille et de chocolat. Remettre celui-ci au congélateur durant 15 min. Préparer un petit café avec du whisky. Verser le café chaud sur la glace. Garnir d'une meringue italienne ou bien de crème fraîche sucrée. Idéal pour une fin de repas.

► Meringue italienne :

50 gr de blanc d'œuf / 100 gr de sucre semoule / 25 gr eau

► Méthode :

Faire un sirop avec 85 gr de sucre et l'eau, cuire jusqu'à 121 degrés.

Monter les blancs et 15 gr de sucre.

Verser délicatement le sirop sur les blancs et laisser tourner votre robot à petite vitesse jusqu'à complet refroidissement.





Denis Rairet

Denis a 39 ans et a également commencé en camionnette.

Il a sa société, les lutins à Anthée, depuis 20 ans. Son épouse y travaille depuis 15 ans.

La glace au spéculoos est une de ses spécialités. Sa glace à la vanille a été boule de cristal à Libramont et nommée au coq de cristal.

Il a 2 enfants de 10 et 8 ans : Emilien et Célestin

Les Lutins

10 place docteur Jacques | 5520 ANTHEE
082/ 67 98 23

La recette de Denis :

Le tiramisu glacé sur assiette

Composition : biscuit cuillère / glace mascarpone / sirop café amaretto / coulis framboise / décor.

► BISCUIT CUILLÈRE (40/60)

80 gr jaune d'œuf
100 gr sucre
125 gr blanc
25 gr sucre
60 gr farine
60 gr fécule de pdt
450 gr total brut

Cuisson 8 minutes à 180 °

► RECETTE BASE BLANCHE POUR FROMAGE

500 gr lait
110 gr crème fraîche
250 gr sucre
30 gr glucose
40 gr dextrose
10 gr trimoline
20 gr poudre écrémé
10 gr stabilisant
1000 gr mascarpone
30 gr extrait café
30 gr amaretto
2030 gr total brut





Tiramisu glacé



► **SIROP CAFÉ AMARETTO**

125 gr eau
125 gr sucre
3 gr extrait café
25 gr amaretto
278 gr total brut

► **RECETTE DE COMPOTÉE FRAMBOISE**

250 gr framboise
150 gr trimoline
10 gr féculé pdt
20 gr sucre
25 gr alcool framboise
450 gr total brut

► **MERINGUE ITALIENNE**

160 gr eau
400 gr sucre
Sirop 120°

200 gr blanc d'œuf
20 gr sucre
780 gr total brut

► **DRESSAGE**

Sur une assiette rectangulaire, placez au centre un rectangle de tiramisu. Étendre deux traits de coulis framboise de chaque côté. Surmonter le tiramisu d'un décor de meringue italienne. Décor final : cacao et autre à votre convenance.

L'annonce des résultats



4^{ème} édition du



à Bruxelles

Tour & Taxis du 10 au 12 février 2017





Votre numéro vert se simplifie !

Service de proximité et d'information de qualité, le numéro vert gratuit de la Wallonie devient plus simple à retenir, plus facile à identifier et plus facile à composer.

Le 1718 est LE nouveau lien quotidien entre le citoyen et l'administration.

Depuis 1989, le numéro vert fournit des réponses concrètes sur les différentes matières reprises dans les compétences de la Région wallonne (Service public de Wallonie et organismes d'intérêt public) permettant au citoyen de cerner ses droits et ses obligations et de s'orienter parmi les services offerts par l'administration. Cette réponse personnalisée peut concerner plusieurs départements ou même différents niveaux de pouvoirs.

Le numéro vert c'est aussi une aide pour les différentes démarches administratives et la possibilité de commander des brochures.

À l'heure où la Wallonie élargit son champ de compétences, le numéro vert va également servir de socle aux communications sur les matières régionales et les nouvelles compétences.

Le 1718, un numéro précieux à retenir !

Pour les citoyens germanophones : 1719.

EN BREF 9 agents 500 appels par jour Ouvert de 8 h 30 à 17 h (messagerie en dehors de ces heures)



Ils buvaient ce qu'ils voulaient

Il y a des siècles - environ 10.000 ans - que les mets et les vins sont mariés. La réussite du mariage dépend de l'harmonie qui règne entre les deux partenaires. Des ouvrages très sérieux - et aujourd'hui même des feuillets publicitaires et des listes de prix - nous expliquent qu'il est de la plus haute importance de choisir un vin adéquat avec chaque préparation culinaire.

Les règles sont sévères...

Quelques exemples : buvez toujours un vin sec avec des huîtres, un vin doux avec le foie gras. Débouchez un rouge léger - comme un beaujolais par exemple - avec un poulet, et un rouge plus musclé - comme un Châteauneuf-du-Pape - pour accompagner le marcassin.

Pourquoi ?

Parce que c'est comme ça ! C'est la loi des amateurs de vins. Ou du moins, on le prétend.

Mensonges !

In vino veritas ! Ceux qui affirment que l'harmonisation des vins et des mets est une ancienne tradition, mentent. Un mensonge aussi gros qu'un éléphant. Choisir les vins en fonction des préparations culinaires est une invention du XIX^e siècle.

Regardez attentivement les vieilles gravures et peintures, on y voit rarement des boissons sur les tables de fêtes et aux banquets. Les bouteilles, carafes et flacons sont toujours posés par terre ou sur les buffets. Et lorsqu'un convive avait soif, il faisait signe à un serveur qui lui apportait immédiatement une grande coupe pour étancher sa soif. Notez bien, ce n'était pas par avarice que l'on procédait ainsi. A certains banquets, jusqu'à 20 crus différents étaient mis à la disposition des invités. Et chaque convive choisissait le vin qu'il souhaitait boire, éventuellement le même vin pendant tout le repas. Il n'existait ni lois, ni règles. En Angleterre, on servait parfois un porto doux avec la viande rouge, en Allemagne du vin de Malaga avec le hareng...

Question de mode

Ce n'est qu'au XIX^e siècle que le cérémonial du vin fut mis en place. Non pas pour répondre à la demande des gourmets, mais tout simplement, parce qu'on avait découvert une nouvelle manière de servir les mets.

Dorénavant, tous les mets n'étaient plus disposés simultanément sur les tables, comme on le faisait autrefois, mais on les présentait successivement.

Et à chaque plat, on se mit à servir un vin différent, pour surprendre les invités. Par snobisme en quelque sorte.

Conclusion : la manie de servir tel vin avec tel mets est un phénomène de mode relativement récent.

Bien sûr, personne n'en disconvient, certains vins se marient admirablement avec certaines préparations culinaires, mais le lien qui unit le plat et le verre n'a aucun fondement historique.

Alors, le soir de Noël, buvez tranquillement un Saint-Emilion avec le caviar et un Chablis avec le gâteau au chocolat, du moins si vous aimez ça!

Œufs en meurette

Certains livres de cuisine actuels insinuent qu'aucun vin ne convient aux œufs. Mais en Bourgogne où on en connaît un brin sur le vin - de telles affirmations font rire.

On y déguste depuis des siècles des œufs en meurette. Il s'agit d'œufs pochés dans une sauce au vin rouge.

● Lu par **G. Xhaufaire**





Les sacs plastiques

à usage unique sont interdits en Wallonie depuis le 1^{er} décembre 2016

Depuis le 1^{er} décembre 2016, l'usage de sacs de caisse en plastique léger est interdit en Wallonie. Par sac de caisse, on entend celui utilisé pour regrouper et transporter les achats lors du passage à la caisse, qu'il soit gratuit ou payant, quel que soit le type de commerce (alimentaire ou non) et le lieu de vente (tout petits commerces, supermarchés, marchés...).

L'interdiction vise l'utilisation de sacs en plastique tant par le commerçant lorsqu'il emballe lui-même les achats que par le client.

L'interdiction porte sur les sacs en plastique de 0,05 à 0,025 mm d'épaisseur. Il s'agit des sacs ordinaires que vous donnez à la boulangerie, que les gens reçoivent à la boucherie, à la frioterie, au marché...

Par « léger » il faut donc entendre une épaisseur inférieure à 50 microns, quels que soient le type de plastique et les caractéristiques (incinérable, biodégradable, compostable, ...).

Le papier plastifié utilisé pour l'emballage de morceaux de viande, du poisson ou du fromage ne constitue pas un sac en plastique et reste autorisé.

Les commerçants pourront écouler leur stock de sacs personnalisés achetés avant le 9 juillet 2016 (date de publication du décret au Moniteur belge) jusqu'au 1^{er} décembre 2017.

Les autres sacs ?

Les sacs autres que ceux de caisse seront également visés par une interdiction. Cela vise par exemple les sacs utilisés pour emballer les fruits et légumes ou les denrées humides au point de vente, qu'ils soient gratuits ou payants. Les modalités d'entrée en vigueur et les alternatives seront fixées à l'issue de la consultation en cours avec le secteur du commerce.

Les alternatives ?

Lorsqu'un conditionnement est nécessaire, les sacs en tissu ou en papier, les cartons, le traditionnel panier ou cabas, les bacs et paniers en plastique réutilisables conçus pour et destinés à être utilisés de nombreuses fois, le sac à dos, ... sont autant d'alternatives aux sacs de caisse à usage unique.

Limiter la consommation de sacs en plastique, et par là-même la production de déchets plastiques et la pré-

sence de déchets plastiques dans les déchets sauvages sont les objectifs du Ministre wallon de l'Environnement Carlo Di Antonio avec cette mesure.

L'impact environnemental de l'usage des sacs en plastique n'est plus à démontrer. Les « mers » de plastique formées par les courants marins témoignent de ce désastre écologique comme la présence des sacs dans les déchets sauvages ramassés en Wallonie.

« Une seconde pour fabriquer un sac plastique. 20 minutes d'utilisation. Des décennies de pollution. Voilà qui résume la raison d'être de cette mesure » explique Carlo Di Antonio.

Pourquoi être aussi strict ?

Par cette mesure, la Belgique applique une directive européenne visant à limiter les plastiques. Celle-ci veut que d'ici 2018, chaque résident européen utilise maximum 90 sachets par an. Pour l'instant, la moyenne s'élève encore à 175 par an. Les sachets en plastique ne servent souvent qu'une seule fois et ils sont 8 milliards à alimenter chaque année la montagne de déchets.

L'interdiction vaut donc aussi pour le reste de l'Europe ?

L'Europe a laissé le choix aux États membres : limiter l'utilisation des sacs (par une interdiction, par exemple) ou les taxer. L'Italie a été le premier pays européen à interdire les sacs en plastique, en 2011.

Reverrons-nous donc bientôt les sacs en papier ?

C'est encore en discussion. Les sacs en papier finissent souvent aussi sur le côté de la route. Ils se dégradent plus vite et se recyclent mieux, mais le but n'est évidemment pas d'arriver à un 'sac shift' des déchets plastiques vers le papier!

Quelle est la meilleure solution ?

Ayez toujours sous la main quelques sacs sympas pliés en textile !



La Saint-Aubert Luxembourgeoise

c'est la gastronomie, la détente dans la bonne humeur assurée !

Cette année, l'Union des boulangers - pâtisseries - glaciers organisait sa Ste Aubert dans le sud de la province de Luxembourg et avait choisi « les Forges du Pont d'Oye » et plus particulièrement le restaurant « Les Plats Canailles de la Bleue Maison » pour ses agapes annuelles.

Ce haut lieu gastronomique de la province de Luxembourg est situé au cœur du massif de la forêt d' Alier et plus précisément à HABAY-la-NEUVE.

Les convives accueillis dans les salons des Forges ont pu déguster un véritable Champagne J.de TELMONT et sa farandole d'accompagnements raffinés.

Après une bonne heure de dégustation et de retrouvailles, pour certains, c'est dans un esprit enchanteur que les convives ont rejoint le restaurant « Les Plats Canailles de la Bleue Maison » contigu aux salons des Forges.

Le président DENONCIN prit la parole pour remercier d'entrée tous les participants qui par leur présence témoignent leur soutien et leur reconnaissance à la corporation. Il associe à ses remerciements les VIP parteneers qui contribuent à la mise en place d'un tel événement, et de citer :

- › Les moulins de KLEINBETTINGEN
- › Les établissements DENIS
- › Les moulins VANDENSCHRJECK
- › Les moulins de STATTE
- › Les moulins DOSSCH MIILLS
- › La société KOMPLET
- › Les établissements BRUYERRE
- › CSM Bénélux
- › La société PURATOS





Le président excuse son ami et vice-président Lucien GOSSET et son épouse Myriam qui viennent de perdre leur fille dans un tragique accident de la route. Il invite chacun à une pensée confraternelle pour ses amis.

Ensuite il présenta la famille THIRY, propriétaire de l'établissement qui vient d'être gratifiée d'un 14/20 au GAULT & MIAULT.

Le chef Richard THIRY annonçant la première assiette, le président souhaite une agréable soirée à tous et une bonne dégustation.

Le foie de canard maison cuit au torchon. coulis de figues, pain d'épices, guimauve à la cacahuète et brioche toastée servie avec un somptueux Porto Vieira fit sensation.

Et pour suivre le filet de lieu jaune rôti sur peau, tagliatelles de céleri, énokis rôtis, fine sauce au safran Gauthier accompagné d'un Grave Château « Chantegrive » 2014. Sublime.

C'est le moment choisi pour donner la parole aux présidents des Unions Professionnelles amies qui se sont déplacées pour participer à la fête avec leurs amis Luxembourgeois et apporter leur soutien au président pour son engagement dans la promotion et la défense des intérêts du secteur.

De nombreuses fleurs furent offertes à Madame DENONCIN pour la remercier de l'accompagnement permanent de son président de mari.

Le temps d'entonner le chant des Luxembourgeois par mesdames BOURIVAIN et PIERRARD que le cuissot de biche est annoncé accompagné de champignons sauvages fine sauce parfumée au cassis, légumes en couleur avec un IPG Coteaux de PEYRIAC rouge 2014 « Pléiades ».

Quelle harmonie de saveurs ! Un véritable festival gastronomique, de l'avis général.

Attention ce n'est pas terminé ! Un pré-dessert à l'Eau de Villé et un buffet de douceurs pâtisseries à la hauteur gastronomique des mets qui venaient de nous être servis nous étaient proposés par le Maître boulanger-pâtissier Fabrice JACOB 3^{ème} génération dans la boulangerie.

Le petit noir et sa suite servis, le DJ Sergio, toujours aussi efficace passa à la puissance 3 pour encanailler l'assistance aidé naturellement par le célèbre nectar d'Abbaye.

Le fidèle crooner Dominique CIGAGNA et Madame PIERRARD ont contribué à mettre l'euphorie dans la salle.

Pour la route... chaque couple a reçu une bouteille de MAITRANK spécialité du pays d'ARLON (à consommer avec modération).

On reconnaît bien l'attachement du président DENONCIN aux produits du terroir Luxembourgeois.

● L'invité



- 6 La table de la relève
- 7 Mesdames Bourivain et Pierrard interprètent le chant de la Lux
- 8 Le DJ Sergio
- 9 Cuissot de Biche

- 10 Foie Gras
- 11 Lieu Jaune sur peau
- 12 Fabrice Jacob, Maître Pâtissier de service
- 13 Buffet de Dessert
- 14 Dominique Cigagna interprète Elvis

Règles pour les années d'or

Pour ceux d'entre nous qui ont atteint nos années d'or, voici une belle collection de matière à réflexion. 20 règles à appliquer

1 Il est temps d'utiliser l'argent que vous avez économisé. L'utiliser et en profiter. Ne le gardez pas juste pour ceux qui ne peuvent avoir aucune notion des sacrifices que vous avez faits pour l'obtenir. N'oubliez pas qu'il n'y a rien de plus dangereux qu'un fils ou une fille avec de grandes idées. Profitez de l'instant présent. Le sable pourrait s'échapper à tout moment du sablier !

2 Arrêtez de vous inquiéter au sujet de la situation financière de vos enfants et petits-enfants. Vous avez pris soin d'eux pendant de nombreuses années, et vous leur avez appris ce que vous pouviez. Vous leur avez donné une éducation, la nourriture, l'abri et la prise en charge de leurs frais. Ils sont maintenant responsables d'eux mêmes.

3 Maintenir une vie saine avec un exercice modéré (comme marcher tous les jours), bien manger et respecter votre sommeil. Il est facile de devenir malade, et il devient plus difficile de rester en bonne santé. Restez en contact avec votre médecin, faites le test même lorsque vous vous sentez bien. Restez informé.

4 Toujours acheter les meilleurs et les plus beaux éléments pour vous. Le principal objectif est de profiter de votre argent avec votre partenaire. Un jour l'un d'entre vous va manquer à l'autre, et l'argent ne donnera pas tout le réconfort.

5 Ne pas insister sur les petites choses. Vous avez déjà surmonté tellement de choses dans votre vie. Vous avez de bons souvenirs et des mauvais, mais l'important, c'est le présent. Ne laissez pas le passé vous tirer vers le bas ou l'avenir vous effrayer.

6 Indépendamment de l'âge, toujours garder l'amour vivant. L'amour de votre partenaire, une vie amoureuse, l'amour de votre famille, aimez votre voisin,

votre environnement, votre pays. Nous ne serons jamais vieux tant que nous aurons de l'intelligence et de l'affection.

7 Soyez fiers, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Ne cessez pas d'aller à votre salon de coiffure, faites vos ongles, allez chez le dermatologue et chez le dentiste, gardez vos parfums et crèmes habituels. Lorsque vous entretenez bien l'extérieur, ça s'infiltré en vous et vous fait sentir fiers et forts.

8 Ne perdez pas de vue les tendances de la mode pour votre âge, mais gardez votre sens du style. Il n'y a rien de plus bête qu'une personne âgée en train de porter la mode actuelle des jeunes. Vous avez développé votre propre sens de ce qui semble bon pour vous : gardez cette trajectoire et soyez en fier. Cela fait partie de votre personnalité.

9 Lisez les journaux, regardez les nouvelles. Écoutez et lisez ce que disent les gens. Assurez-vous que vous avez un compte de messagerie actif et essayez d'utiliser certains de ces réseaux sociaux. Vous serez surpris de voir qui vous allez rencontrer, même de vieux amis. Restez en contact avec ce qui se passe et avec les personnes que vous connaissez, c'est important à tout âge.

10 Respectez les jeunes générations et leurs opinions. Ils ne peuvent pas avoir les mêmes points de vue que le nôtre, mais ils sont l'avenir et aligner-





ont le monde dans leur direction. Donnez des conseils, non des critiques et essayez de leur rappeler la sagesse d'hier qui s'applique encore aujourd'hui.

11 Ne jamais utiliser les mots: "dans mon temps". Votre temps c'est maintenant. Tant que vous êtes vivants, vous faites partie de ce temps. Vous avez été plus jeune, mais vous existez toujours maintenant, amusez-vous et profitez de la vie.

12 Certaines personnes embrassent leur âge d'or, tandis que d'autres deviennent amères et hargneuses. La vie est trop courte pour gaspiller vos journées dans l'amertume. Passez votre temps avec des gens positifs, joyeux, ils vont déteindre sur vous et vos jours sembleront beaucoup plus positifs. Passez votre temps avec des gens amers vous rendra plus âgé et déteindra sur vous.

13 Ne pas céder à la tentation de vivre avec vos enfants ou petits-enfants (si vous avez en avez la possibilité financière). Bien sûr, être entouré de la famille sonne bien, mais nous avons tous besoin de notre vie privée. Ils doivent vivre leur vie et vous avez besoin de vivre la vôtre. Si vous avez perdu votre partenaire, alors, trouvez des amis ou aidez les autres...

14 N'abandonnez pas vos loisirs. Si vous n'en avez pas, organisez vous des loisirs. Vous pouvez voyager, faire de la randonnée, cuisiner, lire, danser. Vous pouvez adopter un chat ou un chien, cultiver un jardin, jouer aux dames, dominos, aux échecs, aux cartes, faire du golf. Vous pouvez peindre, faire du bénévolat dans une organisation. Trouvez quelque chose que vous aimez et passez du bon temps, amusez-vous.

15 Même si cela ne vous enchante pas toujours, acceptez les invitations : Baptêmes, fêtes, anniversaires, mariages, conférences. Essayez d'y aller. Sortez de la maison, rencontrez des gens que vous n'avez pas vu depuis un moment. Mais ne vous fâchez pas lorsque vous n'êtes pas invité. La chose importante est de quitter la maison de temps en temps. Allez au musée, allez à pied à travers un champ. Sortez de là.

16 Parlez moins et écoutez davantage. Certaines personnes parlent du passé, pas de problème si les auditeurs sont vraiment intéressés. Écoutez d'abord et répondez aux questions, mais ne racontez pas des histoires longues sauf si on vous le demande. Prenez la parole sur un ton courtois et essayez de ne pas vous plaindre ou de critiquer sauf si vous le devez vraiment. Essayez d'accepter les situations comme elles sont. Tout le monde passe par les mêmes difficultés, et les gens ont une faible tolérance pour les plaintes. Trouvez toujours de bonnes choses à dire.

17 Si vous avez été offensé par d'autres, pardonnez-leur. Si vous avez offensé quelqu'un - excusez-vous. Ne créez pas de ressentiment autour de vous. Cela vous rendrait triste et amer. Il n'importe pas qui avait raison. Quelqu'un a dit : « Garder une dent contre l'autre c'est comme prendre du poison ». Ne prenez pas ce poison. Pardonnez et passez votre vie.

18 Si vous avez une forte conviction, conservez-la. Mais ne perdez pas votre temps à essayer de convaincre les autres. Ils vont faire leurs propres choix, peu importe de ce que vous leur dites, et cela vous apporterait seulement de la frustration. Vivez votre foi et montrez l'exemple. Vivez en étant fidèle à vos croyances et laissez les leurs aux autres.

19 Riez. Riez beaucoup. Riez de tout. N'oubliez pas, vous êtes l'un des plus chanceux. Vous avez réussi à avoir une vie, une longue vie. Beaucoup n'arrivent jamais à cet âge, ils n'ont pas eu une vie pleine. Mais vous l'avez eue. N'est-ce pas agréable ?

20 N'ayez aucune attention de ce que les autres disent de vous et encore moins de ce qu'ils pourraient penser de vous. Ils le feront de toute façon, et vous devriez avoir la fierté d'être vous-même et de ce que vous avez accompli. Laissez les parler et ne vous inquiétez pas. Ils n'ont aucune idée de votre histoire, de vos souvenirs et de la vie que vous avez vécue jusqu'à présent. Il y a encore beaucoup à écrire, alors occupez-vous en écrivant et ne perdez pas de temps à réfléchir à ce que d'autres pourraient penser. Il est maintenant temps d'être libre, en paix et heureux !

Et n'oubliez pas :

La vie est trop courte pour boire du vin bon marché.

● Lu par **H. Léonard**

Le fisc veut contrôler toutes vos

données informatiques

A propos des documents "papier", la loi lui permet, en matière d'impôts sur les revenus, d'exiger la communication de "tous les livres et documents nécessaires à la détermination du montant" des revenus imposables. Il s'agit déjà d'une définition très large, qui ne vise pas seulement les livres comptables requis par la loi, mais tous les documents que le contribuable possède, pour autant qu'ils soient nécessaires à la détermination de ses revenus. Le contribuable n'est pas obligé de les envoyer à l'administration. Il doit seulement les communiquer, c'est-à-dire les montrer "sans déplacement", à son domicile ou au siège de son entreprise.

Lorsqu'il s'agit de données informatiques, la loi a, sans qu'il y ait à cela la moindre justification, accordé à l'administration des pouvoirs beaucoup plus importants. Dès le moment où une personne utilise un système informatisé pour établir, dresser ou conserver les documents nécessaires au calcul de ses revenus, elle doit, si l'administration l'exige, communiquer, non seulement les dossiers d'analyse de programmation et d'exploitation du système, mais aussi "les supports d'information et toutes les données qu'ils contiennent". En d'autres termes, l'administration a le pouvoir d'exiger une copie de la totalité des disques durs, ou autres supports, tels des clés USB, contenant des informations, et ce sans que les données accessibles à l'administration fiscale se limitent, comme c'est le cas pour les documents "papier", à ce qui est nécessaire pour déterminer les revenus imposables.

Cela veut dire que si un contribuable utilise un ordinateur pour conserver des documents nécessaires à l'établissement de son revenu, tout ce qui s'y trouve est accessible à l'administration fiscale, même si cela n'a aucun lien avec les revenus imposables. Il en est ainsi, par exemple, de la correspondance échangée par le contribuable par e-mail, même si celle-ci est de nature privée. Le seul critère retenu par la loi est que le fisc a accès à "toutes les données", du moment qu'elles se trouvent sur un "support d'information".

Cette situation absurde existe dans notre législation depuis plus de 20 ans, et

on ne trouve aucun politicien qui ait osé remettre en cause cette prérogative abusive et injustifiée de l'administration fiscale. On se demande parfois si, pour un homme politique, toute proposition qui réduirait les pouvoirs du fisc n'est pas, d'office, considérée comme "politiquement incorrecte". On notera que dans son plan relatif à la lutte contre la fraude, le ministre des Finances Johan Van Overtveldt n'aborde absolument pas cette question, alors que son parti déclarait, lorsqu'il était dans l'opposition, vouloir s'opposer à toute "chasse aux sorcières" contre les contribuables.

Partager

Il est préoccupant de constater que, tous partis confondus, plus personne ne songe à remettre en cause les pouvoirs du fisc.

Bien plus, une des propositions de ce plan est d'étendre encore les pouvoirs de l'administration fiscale en matière d'accès aux données informatiques. Il propose en effet que le fisc ait dorénavant accès, non seulement aux données se trouvant sur les supports informatiques se trouvant chez le contribuable ou au siège de son entreprise, mais aussi à toutes les données, même externes, auxquelles le contribuable à lui-même accès depuis les ordinateurs se trouvant chez lui. Cela vise ainsi les données se trouvant sur le cloud, ou encore les mails, auxquels le contribuable a accès, stockés chez un hébergeur externe.

Il est très préoccupant de constater que, tous partis confondus, plus personne ne songe à remettre en cause les pouvoirs du fisc, même lorsqu'ils sont manifestement injustifiés, et qu'au contraire, on ne songe désormais qu'à renforcer encore ces pouvoirs. Cette manière d'agir part clairement d'une mauvaise conception de ce qu'est l'administration fiscale : on y voit une espèce de police économique, alors qu'il ne s'agit que d'une administration destinée à recouvrer les créances de l'Etat.

● Lu par **G. Khaufaire**





La Saint-Aubert

de Lessines-Ath, dans la joie et la bonne humeur !

C'est par un beau dimanche ensoleillé, le 16 octobre, que nous nous sommes réunis pour fêter la Saint Aubert.

Nous avons émigré dans la ville de Mons au restaurant « Le Vannes » où nous avons été très bien accueillis.

Le menu fut succulent et le mot est faible...

L'ambiance était assurée par deux musiciens de talent et après une journée bien remplie et réussie, nous nous sommes quittés en nous donnant rendez-vous l'année prochaine.

Nous remercions vivement tous nos fournisseurs qui nous ont sponsorisés et qui ont fourni des lots pour la tombola.

- L'association des Patrons Boulangers-Pâtisiers de Lessines - Ath et environs

Menu

Les Bulles et ses amuses bouche.

Trilogie de Foie Gras au Sauterne,
Sorbet de Foie Gras et Foie Gras Poêle
sur lit de Pomme Caramélisée
et sa Confiture de Mangue.

Blanc de Turbot au Champagne
et ses Pointes Vertes.

Granitée au Citron Vert et son Eau de Villée.

Noisette de Chevreuil Poivrade,
Mousse de Céléris Raves
et Airelles et ses Lasagnes Vertes.

Bombe Citronnée sur Son Coulis de Framboises.

Prince Noir et ses Mignardises.

"Pays d'Oc"
"La Croix Belle Feuille"





Modalités pratiques d'application : G-044 -

Guide d'autocontrôle

générique pour le secteur B2C

Chers confrères,

Passant outre les dernières remarques de différents secteurs, ainsi que celles que nous avons émises concernant notamment l'exonération pour le secteur Horeca du module ci-dessous, instaurant de fait une concurrence déloyale, l'AfscA publie sur son site et rend par conséquent applicable le guide "transversal" G-044.

Pain, pâtisserie et chocolat (BP)

(version 1 dd 26/04/2016 - PDF - 39 pages)

Ce module est d'application pour les opérateurs qui fabriquent et vendent des produits de boulangerie, de pâtisserie et/ou de chocolat (tels que pralines, figurines creuses, garniture de tartes).

Il n'est pas d'application pour :

- ▶ la production de pain, pâtisserie et chocolat en vue de la consommation immédiate, donc dans le cadre

d'activités horeca ou d'activités du secteur de cuisines de collectivité.

- ▶ pour la cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie qui n'ont pas été fabriqués par l'opérateur lui-même, sauf si des manipulations ultérieures (comme par ex. l'ajout des farces et d'autres finitions) sont effectuées.

Vous pouvez visionner ces documents en suivant tous les liens sur l'adresse suivante :

<http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/#MS>

Voici pour information le contenu de la lettre reçue le 18/11/2016 par la direction de l'AfscA.

Bonne lecture

● **H.Léonard**

Le guide d'autocontrôle G-044 pour le secteur B2C (version 1 du 26-04-16) a été approuvé le 18-11-16. Ce guide s'applique à tous les opérateurs actifs dans le secteur de la distribution. Le scope détaillé se retrouve dans le guide proprement dit.

Suite à l'approbation de ce guide, les modalités pratiques sont une nouvelle fois expliquées ci-après :

Le guide

Le guide d'autocontrôle G-044 pour le secteur B2C vient s'ajouter aux guides spécifiques (G-003, G-007, G-023, G-025, G-026, G-034, G-041). Cela signifie que les guides spécifiques coexistent donc avec le guide générique. Chaque opérateur peut par conséquent choisir quel(s) guide(s) il applique (en tenant compte du scope).

La check-list

Le 11-04-16, une nouvelle check-list générique d'audit pour le secteur B2C a déjà été publiée afin de remplacer les check-lists spécifiques d'audit

déjà existantes. Depuis lors, cette check-list a donc déjà pu être utilisée par les organismes de certification lorsque l'opérateur en faisait la demande.

Depuis le 15-07-16, les anciennes check-lists ont été retirées de notre site internet et l'utilisation de la nouvelle check-list est obligatoire.

La check-list générique d'audit est par conséquent toujours d'application, peu importe que l'on utilise le guide G-044 ou un ou plusieurs guides spécifiques lors de l'audit.

Le règlement de certification

À partir de la date d'approbation du guide G-044, à savoir 18-11-16, dans le cadre d'une harmonisation plus poussée et afin d'éviter des contradictions, le règlement de certification (règles relatives à l'accréditation et l'agrément des organismes de certification, la qualification des auditeurs, la durée d'audit, la fréquence d'audit...) qui est repris dans le G-044, à l'annexe « Validation du système d'autocontrôle », sera toujours



utilisé par les organismes de certification lors de l'audit des activités dans le secteur B2C. À titre exceptionnel et pour autant qu'il ne soit pas possible de faire autrement dans la pratique, une période de transition peut être appliquée jusqu'au 31-12-16 (au plus tard). Après cette date, l'application du règlement de certification repris dans le guide G-044 sera dans tous les cas obligatoire.

L'annexe « Validation du système d'autocontrôle » du guide G-044 est par conséquent toujours d'application, peu importe que l'on utilise le guide G-044 ou un ou plusieurs guides spécifiques lors de l'audit. Les règlements de certification spécifiques qui sont repris dans les guides spécifiques seront supprimés le 1-1-2017. Attention ! Le règlement de certification du G-026 est toujours d'application pour les boulangeries industrielles.

La présente lettre peut être envoyée aux parties intéressées.



Record du monde battu pour

l'éclair à Verviers

676 mètres, c'est la taille de l'éclair au chocolat réalisé par Jean-Philippe Darcis et son équipe.

Cette édition des Chocolateries 2016 a rassemblé un nombre record d'exposants et plus de 5000 visiteurs. Une grande réussite.

Le 23 octobre, entre 20 et 25 pâtisseries et artisans ont œuvré au salon Les Chocolateries à Verviers dès 10 heures pour dresser le plus grand éclair au chocolat encore jamais conçu au monde. Ce travail, qui a nécessité trois heures, a permis d'établir un nouveau record du monde désormais porté à 676,614 m. Bien que certifié par huissier, il n'entrera pas au Guinness Book des records, faute de démarches administratives.

750kg de matières premières

Le maître chocolatier Jean-Philippe Darcis encadré par ses équipes et par de nombreux élèves de la section chocolaterie-boulangerie de l'IFAPME de Verviers est à l'initiative de cette tentative et s'est dit très satisfait du travail accompli.

Ce record a nécessité 750 kg de matières premières dont 70 kg de beurre, 2.000 œufs, 50 kg de farine ou encore 300 litres de lait. Ces ingrédients, représentant quelque 1.500 €, ont été offerts par des sponsors.

750 kgs de
matière première

30 personnes
au travail

280 litres de lait

70 kgs de beurre

2000 oeufs





M. Darcis compte remettre le couvert dans deux ans dans le cadre de la prochaine édition des chocolateries qui a attiré dimanche à Verviers entre 3.000 et 3.500 personnes. Il visera cette fois le kilomètre d'éclair. Les démarches nécessaires seront alors accomplies afin de faire entrer ce record au Guinness Book.

Le record du monde officiel appartient toujours à un boulanger suisse qui a réalisé un éclair de 503 m de long.

« Au départ, on cherchait une idée pour attirer les gens à Verviers tout en faisant la promotion du salon du chocolat qui se tient tous les deux ans. La réalisation d'un éclair au chocolat géant, dans un chapeau, le meilleur moyen de faire le lien entre l'Hôtel Verviers, où se tenait le salon et la Chocolaterie, à quelques mètres de là », se souvient Jean-Philippe Darcis, qui est à l'origine de cette initiative.

Un chèque de 5790 € remis au Foyer Lucie dans le cadre des Chocolateries

Outre la symbolique du record, le but premier de l'opération était de récolter des fonds via la vente de l'éclair au profit du Foyer Lucie, le home pour enfants de la chaussée de Heusy à Verviers.

En effet, une fois l'éclair géant terminé, il a été découpé et vendu par boîtes aux plus gourmands.

C'est ainsi qu'un chèque reprenant la coquette somme de 5.790 € a été remis des mains de Jean-Philippe Darcis et de Malik Ben Achour, Echevin des Animations de Verviers, à Mme Voigt, directrice du Foyer venant en aide aux enfants en difficulté.

Jean-Philippe Darcis a tenu à remercier les nombreux sponsors qui ont fourni les matières premières et les emballages de l'éclair, ses équipes qui ont réalisé un travail supplémentaire colossal afin de mener à bien ce record ainsi que l'IFAPME.

A noter que cette performance pourrait encore entrer dans le Guinness Book si le dossier est accepté.



ÉVÈNEMENT

La réponse est attendue pour les prochaines semaines.

Une homologation au moment de l'évènement aurait nécessité une dépense financière conséquente, alors que le but premier du record était justement de lever des fonds pour une œuvre.

Jean-Philippe Darcis n'est jamais à cours de projets et de surprises. Il s'apprête à endosser le costume de juré dans un complément belge à l'émission « Le meilleur pâtissier » qui sera tournée dans son Académie.

2016 est résolument l'année de sa Chocolaterie Déjà, il y a eu de l'ouverture de sa Chocolaterie sur l'Esplanade de la Grâce à Verviers en juin, ensuite le maître chocolatier et pâtissier verviétois s'apprête à fêter ses 20 ans. L'occasion pour lui d'innover encore par toute une série de produits gourmands.

La plus grande tarte au riz

Dégustation de chocolat, accords vin-chocolat, concours, tarte au riz record d'1 mètre de diamètre... : il y a eu plein de choses à voir et à déguster à l'Hôtel Verviers.

Car il y a eu un second record aux Chocolateries : une tarte au riz de grande envergure.

La plus grande tarte au riz

Un symbole fort pour ce patrimoine culinaire verviétois. Surtout après toute la polémique qu'il y a eu ces derniers temps autour des températures de conservation.

Il aura fallu 4 personnes pour la transporter à l'intérieur de l'hôtel Verviers.

C'est la plus grande tarte au riz du monde et elle est d'un diamètre de 101,7 cm, d'une hauteur de 5 cms et d'un poids de 28 kgs.

Derrière cette idée : la Vervi-Riz et l'Union Professionnelle des Boulangers-Pâtisseries de Verviers.

Cette tarte a été réalisée par le boulanger-pâtissier Kockartz de Raeren.

Et Malik Ben Achour, l'échevin de l'Animation de la Ville, organisateur de l'évènement, de se réjouir que Verviers ait pu battre un tel record.

« C'est la première fois qu'on a des records pareils ici à Verviers dit-il en évoquant celui de la tarte au riz aussi . C'est impressionnant de voir le nombre de personnes qui ont travaillé autour de cet éclair au chocolat pour la bonne cause. Ce record permet aussi de mettre en avant deux acteurs majeurs du tissu économique et associatif verviétois, Darcis et la Vervi-Riz C'est une bonne nouvelle. Nous sommes fiers. ».





La recette de cramique à l'ancienne

d'Alphonse Ernon

Cette recette de cramique très appétissant est parfaite pour un dimanche après-midi en famille.

Ingrédients

- › 500 grammes de farine blanche
- › 15 grammes de levure
- › 4 œufs
- › 150 grammes de beurre
- › 30 grammes de sucre en poudre.
- › 5 grammes de sel
- › 150 grammes de raisins de Smyrne

Préparation

Préparez une fontaine avec la farine, déposez y la levure. Delayez avec de l'eau tiède en y incorporant environ le quart de la farine et laissez pousser environ 20 à 30 minutes.

Lorsque le levain commence à crevasser, ajoutez le sel, le sucre, les œufs et le beurre. N'oubliez pas d'incorporer les raisins. Mêlez, et travaillez fortement la pâte avec la main.

Dès qu'elle aura du corps, mouillez-la avec un peu de lait et continuez à la travailler jusqu'à ce qu'elle soit lisse et à moitié ferme. Moulez-la alors en boule, et laissez la lever une vingtaine de minutes.

Ensuite, rabattez-la et donnez-lui une forme allongée afin de le mettre dans le moule.

Après une première pousse d'une dizaine de minutes, aplatissez légèrement, laissez lever à point et enfournez pour une durée d'environ 45 minutes dans un four préchauffé à 200 degrés.

Démoulez dès la sortie du four, et posez le cramique sur une claie. Vous pouvez maintenant déguster.



Notre cerveau,

notre mystérieux allié

Le cerveau reste, malgré les nombreuses recherches scientifiques le concernant, l'une des parties de notre corps les plus énigmatiques, qui nous étonne et nous surprend au fur et à mesure des révélations faites à son sujet...

✓ Le cerveau est actif avant la naissance

Le cerveau du bébé se développe dès le 3^{ème} mois de grossesse. Se divisant en deux parties, il établit déjà des connexions avec les différentes parties du corps et il est plus ou moins capable de percevoir et d'enregistrer des événements extérieurs. Ainsi, au septième mois de grossesse, il permet au bébé d'entendre et de reconnaître la voix de sa mère.

A la naissance, le cerveau possède plus de neurones que celui des adultes bien que les connexions ne soient pas encore toutes établies.

✓ Les hémisphères ont chacun leurs rôles

Que les choses soient claires : nous n'avons pas deux cerveaux, mais un seul, constitué de deux hémisphères, qui communiquent entre eux en permanence et nous sont tous deux indispensables.

Avec notre cerveau gauche, nous raisonnons de manière séquentielle, analytique, point par point. Le droit, lui, voit les choses globalement : il traite l'information de façon holistique. C'est toute la différence entre inspecter le terrain et sentir l'ambiance... Et ce n'est pas pour rien que nous commençons souvent par l'ambiance.

C'est en effet l'hémisphère droit qui gère – avec son approche globale – la nouveauté et tous les apprentissages.

Toutes les informations nouvelles passent donc par l'hémisphère droit, le gauche servant au stockage et à l'organisation plus précise et systématique de nos savoirs...

L'hémisphère droit gère l'espace, l'intelligence globale, l'intuition, le sens artistique. Surtout, chaque information nouvelle passe par lui.

Si nos « deux » cerveaux semblent enfin reconnus dans leurs différences et leur interdépendance par la science, c'est encore loin d'être le cas dans la société, qui continue à privilégier l'hémisphère gauche. En nous obligeant à un traitement analytique et logique du savoir plutôt que global ou créatif, nos programmes scolaires en donnent une preuve.

Bon à savoir: l'hémisphère gauche ou droit n'est pas développé de la même manière selon les individus. A chacun ses talents et ses compétences !

✓ Seulement 10% de notre cerveau est utilisé

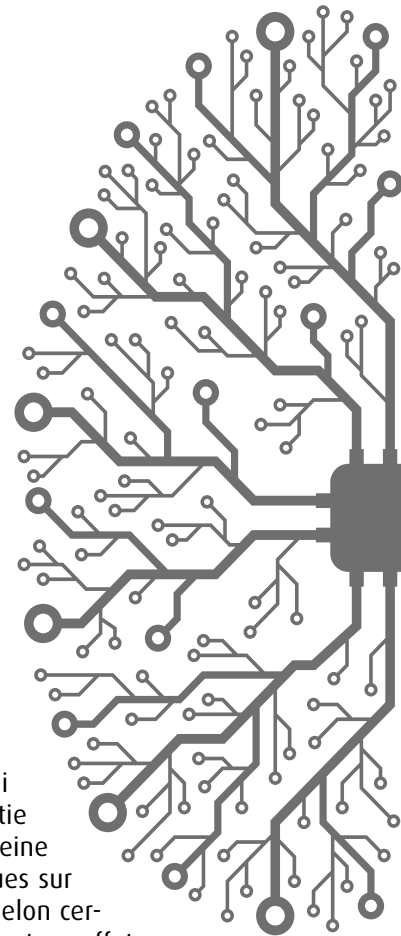
La thèse de l'être humain qui n'utiliserait qu'une infime partie de ses capacités cérébrales, à peine 10%, fait partie des idées reçues sur le cerveau qui a la dent dure selon certains spécialistes. Ceux-ci arguent en effet que les techniques d'IRM d'aujourd'hui prouvent qu'il n'existe pas de région cérébrale endormie et que, par voie de conséquence, la totalité du cerveau est utilisée.

Pour d'autres experts en revanche, ce n'est pas aussi clair, il y aurait des milliards de neurones « endormis » qui s'ils se réveillaient, pourraient décupler les capacités du cerveau ! La polémique refait surface régulièrement sans vraiment trancher sur l'une ou l'autre position...

✓ Le cerveau couvre une surface totale de 2m²

Le cerveau humain est constitué de nombreux replis qui lui permettent d'obtenir une surface importante tout en ayant un volume restreint.

Ainsi, si on devait "déplier" le cerveau, avec ses nombreux plis et replis, on s'aperçoit qu'il couvrirait une surface comprise entre 1 à 2 m² alors que son volume avoisine les 1400 m³ et que son poids est de 1,3 kg !



HÉMISPHERE GAUCHE
Stockage et organisation



✓ Le ventre est notre deuxième cerveau

Le lien entre digestion et émotions n'est plus à prouver tant le sujet a fasciné ces dernières années.

La recherche a effectivement mis en évidence que le ventre possédait un système nerveux qui ressemble à celui du cerveau.

Le cerveau et le ventre communiquent grâce au nerf vague et au sang. Ainsi, plus de 80 % des messages (telles que la faim ou la douleur) se produisent dans le ventre pour se rendre ensuite dans le cerveau.

✓ Le cerveau peut modifier notre passé

Le pouvoir de changer le passé ? C'est ce qu'affirment les chercheurs en avançant l'idée que le cerveau peut modifier ou créer de faux souvenirs. La raison : les souvenirs sont gardés dans une mémoire qualifiée d'« épisodique ». Lorsqu'on fait remonter ce souvenir à la surface, le cerveau le traite à nouveau en en modifiant les contours. On peut ainsi être persuadé d'un fait alors qu'il n'a jamais réellement existé...

✓ Le cerveau sait s'adapter à notre vie

En fonction de nos activités et de la manière dont on utilise notre cerveau, celui-ci va se modifier pour accélérer l'échange d'informations.

Le cerveau adaptera alors sa structure pour changer la façon de fonctionner de ses neurones. Ce processus se met notamment en place chez les enfants surdoués dès leur plus jeune âge, chez les personnes effectuant des tâches répétitives ou, à l'inverse, en phase d'apprentissage.

HÉMISPHERE DROIT
Nouvelles informations

✓ Le cerveau met 3 secondes à analyser une information

Le cerveau humain est le plus puissant ordinateur qui existe. Il sait traiter plusieurs informations en même temps et défie en cela les machines les plus performantes. On a estimé à exactement 3 secondes le temps qu'il lui fallait pour traiter une donnée. Dès lors que l'information est trop rapide, il la classe pour l'analyser. Cela étant, plus il lui faut du temps pour analyser les données, plus il y a de risques d'en laisser certaines passer à la trappe !

✓ Le cerveau est insensible à la douleur

Le cerveau, n'ayant pas de terminaisons nerveuses ne peut pas, en tant que tel, ressentir la douleur. Il ne peut que recevoir les messages de douleur grâce à des fibres dites fibres nociceptives présentes dans tout le corps humain et qui transmettent leurs influx nerveux jusqu'au cerveau.

C'est l'activité nerveuse de certaines régions du cerveau qui va alors permettre à l'individu d'identifier la douleur et d'en prendre conscience.

✓ Le cerveau mobilise 20% de notre sang et de notre oxygène

Pour mener à bien ses tâches et remplir toutes ses fonctions, le cerveau, bien qu'il ne représente que 2% du poids total du corps, a besoin de beaucoup d'énergie. Cependant, c'est l'organe du corps qui est le moins capable d'en stocker.

C'est pourquoi il lui faut un apport en continu d'oxygène et de glucose apporté par le sang.

Une carence du cerveau en oxygène est symptomatique de l'arrêt cardiaque, de l'AVC, de l'asphyxie, d'une hypotension, etc et demande une hospitalisation d'urgence.

Petit rappel sur les

Saints Boulangers

Ceux qui ne ratent jamais une occasion de faire la fête vont être particulièrement intéressés par ce qui va suivre... Il est en effet de coutume de fêter une profession par l'intermédiaire du saint patron s'y rattachant. Parfois, un saint personifie facilement un métier ou une activité. Prenons Saint François d'Assises. Il était amoureux de la nature. Il a donc été tout naturel qu'il soit désigné patron des écologistes.

Toutefois, le choix d'un saint patron n'est pas toujours relié de façon évidente à ce qu'il représente ou protège. A l'origine, un saint pouvait être désigné par un pape ou le plus souvent par une mouvance populaire, comme protecteur d'une profession, d'une église, d'un pays, d'une cause ou encore de personnes atteintes par une certaine maladie.

Jetons un petit coup d'oeil aux cinq différents saints vénérés comme patrons des boulangers.



Saint Honoré

Saint-Honoré est le patron des boulangers le plus connu, surtout en France.

Il possède même un gâteau qui porte son nom.

Quand ce jeune homme dissipé annonça à sa nourrice qu'il voulait devenir évêque (il fut

d'ailleurs évêque d'Amiens au 6^{ème} siècle), elle était en train de faire cuire son pain. "Et quand ma pelle aura des feuilles, tu seras évêque !" se moqua la brave femme. Sous ses yeux ébahis, la pelle se mit à reverdir. Ce qui fut considéré comme un miracle.

En 1060 ; les habitants d'Amiens ont organisé une procession avec la châsse de Saint Honoré

pour que cesse la sécheresse qui les tourmentait. Et soudainement, la pluie se mit miraculeusement à tomber.

En souvenir de ces miracles, en 1202, un boulanger offrit neuf arpents de terre pour construire une chapelle à saint Honoré qui devint ainsi le saint patron des boulangers



Il est fêté le 16 mai chez beaucoup de boulangers à travers toute la France : c'est la Fête du Pain. L'occasion de célébrer une fois l'an sur le lieu des moissons, au moulin et au fournil, le travail des céréaliers, des meuniers et des boulangers qui maintiennent la tradition du bon pain français.



Saint Laurent

Dans le sud de la France, Saint Laurent est également connu comme patron des boulangers. Il était diacre du pape Saint-Sixte à Rome et il est mort en martyr, en l'an 258, sur un bûcher pour avoir distribué aux pauvres les avoirs de la communauté dont il avait la gestion, plutôt que de les livrer aux autorités de Rome. Dans le midi, il est le patron de toutes les personnes exposées aux brûlures: les boulangers, les repasseuses, les souffleurs de verre et les pompiers. Sa fête est le 10 août.



Saint Aubert

Si Saint Honoré est le plus connu internationalement, Saint Aubert est en Belgique, le plus fêté des saints patrons des boulangers.

Saint Aubert était évêque de Cambrai au 7^{ème} siècle. Il ne faut pas le confondre avec son homonyme, évêque d'Avranches et fondateur du pèlerinage au Mont-Saint-Michel.

D'après la tradition, il s'est rendu, afin de prier, sur le mont qui porte désormais son nom : le Mont-Saint-Aubert situé près de Tournai. Il est également connu pour sa contribution au développement des communautés monastiques du Hainaut et des Flandres. Mais comment l'ancien évêque de Cambrai est-il devenu le saint patron des boulangers et pâtisseries ? Certains pensent que Saint Aubert était boulanger avant d'entrer dans les ordres, pourtant, rien dans les vies du saint ne semble l'indiquer. D'autres auteurs prétendent que parmi les personnes qui ont ressenti les effets de la protection de Saint Aubert se trouvaient être des boulangers. Quoiqu'il en soit, il est fêté comme patron des boulangers le 13 décembre.

Saint Martin

Dans la région de Dunkerque, en France, Saint Martin est également en relation avec les produits boulangers. Une légende veut qu'il se soit arrêté à Dunkerque et qu'il a été tellement bien reçu que son âne profita de son inattention pour se sauver dans les dunes. Les enfants se lancèrent à sa recherche, munis de lanternes et le retrouvèrent rapidement. En guise de remerciement, le bon Saint Martin aurait transformé les déjections de sa monture en brioches connues dans la région sous les noms de « craquendoules », « voolaeren » ou « follards » >>. Pour commémorer l'incident, chaque année à la Saint-Martin, le 11 novembre, les habitants de Dunkerque défilent dans les rues en chantant et en brandissant des lanternes. A cette occasion, les boulangeries se remplissent de follards et les écoles organisent de très sérieux concours de lampions et de betteraves sculptées.

Chez nous dans la région de Tournai, la coutume voulait qu'à la Saint-Martin, les enfants se rendent chez leur parrain qui, en échange des souhaits, leur offrait de délicieux craquelins. Ils s'armaient d'une épée de bois, l'épée de Saint Martin- bien longue- sur laquelle ils enfilaient les couques appétissantes et bien dorées. Dans la bourgeoisie, la coutume différait quelque peu : les enfants trouvaient l'épée en cadeau sur leur oreiller. Sur les étals des boulangeries l'on trouvait des craquelins renflés aux extrémités et rétrécis au centre; ils étaient rattachés l'un à l'autre en série. Les pâtisseries fabriquaient également une couque feuilletée, plus luxueuse et d'un modèle plus soigné, dont la forme était sensée évoquer le manteau de Saint Martin dont il offrit la moitié à un pauvre.



Sainte Elisabeth de Hongrie

Sainte Elisabeth a eu une vie hors du commun. Fille du roi André II de Hongrie, elle fut mariée alors qu'elle avait quatorze ans à Louis IV, duc de Thuringe, en 1221. Elle devint assez vite mère de trois enfants. Bien qu'elle fut de haute naissance, elle n'acceptait pas les injustices du régime seigneurial. Son mari mourut

en croisade en 1227 la laissant veuve à l'âge de vingt ans. Dès lors, haïe par sa belle-mère et, ne voulant pas

se remarier, elle se retira dans une mesure pour partager la vie des pauvres et se consacrer à leurs soins. Energique et douce à la fois, elle fonda un hôpital à Mabourg, en Allemagne. Elle était d'une santé délicate mais ne le laissait que peu transparaître. A l'âge de 24 ans, elle mourut, épuisée, après s'être dévouée entièrement au service des pauvres. Elle fut canonisée en 1235 par le pape Grégoire IX. Sa générosité envers les pauvres et les malades explique sans doute l'association de son nom avec les boulangers fabriquant le pain, symbole de vie et de partage. Elisabeth de Hongrie est par ailleurs souvent représentée avec une manne de petits pains dans les bras. On la fête le 17 novembre.

Votre profession mérite bien plus d'une fête comme vous le constatez !

La vente en viager



le plus et le moins

La vente d'un immeuble en viager peut être une solution pour les personnes qui souhaitent continuer à occuper leur bien mais qui n'ont plus les liquidités nécessaires pour en assurer tous les frais.

En Belgique, la vente en viager représente moins de 5 % des ventes d'immeubles. Elle a pourtant des avantages non négligeables, mais également certains inconvénients. Il existe deux types de ventes en viager : le viager libre et le viager occupé. Le viager libre est pratiquement identique à une vente classique. La seule différence se situe au niveau du paiement du prix qui est réglé au moyen d'une rente, c'est-à-dire le versement mensuel d'une somme d'argent par l'acheteur au vendeur. Ce type de viager est moins fréquemment pratiqué. Il ne représente que peu d'intérêt pour le vendeur qui ne pourra pas continuer à occuper sa maison. Par contre, le viager occupé permet au vendeur de rester dans son immeuble.

Occupation du bien

En réalité, la vente en viager occupé n'est qu'une vente de la nue-propriété. Le vendeur conserve l'usufruit de son immeuble¹. Il reste donc libre d'occuper ou de louer l'immeuble et d'en percevoir les loyers, et ce jusqu'à son décès. L'acheteur ne pourra donc occuper l'immeuble acquis qu'au décès du vendeur.

Rente et bouquet

Le prix du bien acheté en viager occupé n'est pas payé intégralement au jour de l'achat. Il est étalé sur plusieurs années par le versement d'une rente. Le montant de la vente est en effet converti en une rente viagère. Si le vendeur le souhaite, un bouquet est ajouté.

Le bouquet est un pourcentage de la valeur de la maison que l'acheteur doit payer le jour de la vente. Généralement, le bouquet à payer ne dépasse pas 10 % de la valeur de la maison. L'acheteur paiera donc un montant relativement important le jour de la vente (le bouquet) et le surplus par tranches mensuelles, jusqu'au décès du vendeur. Le nombre de rentes à payer est donc inconnu lors de la vente.

Avantages pour le vendeur

Même si elle est accessible à tous, la vente en viager intéresse généralement les personnes ayant atteint l'âge de la retraite, confrontées à une diminution soudaine de revenus. Ce type de vente permet en effet de préserver une certaine autonomie financière et personnelle. Le vendeur bénéficie d'un revenu complémentaire chaque mois tout en continuant à occuper sa maison. De plus, la rente versée n'est pas taxée si l'acheteur est un particulier qui n'achète pas à des fins professionnelles. Pour le vendeur qui n'a pas d'héritiers légaux, la vente en viager est également intéressante puisqu'elle lui permet de disposer directement de son patrimoine en argent. Il évite ainsi de laisser sa succession en déshérence et de la voir filer dans les caisses de l'Etat.

¹ La nue-propriété est le droit qu'une personne a sur un bien sans qu'elle puisse l'utiliser ni en jouir. L'usufruit est le droit d'utiliser un bien en l'occupant personnellement ou en en percevant les fruits (location d'un immeuble, perception des intérêts pour une somme d'argent, etc.).



Inconvénients pour l'acheteur

L'acheteur peut être plus réticent à l'idée d'un achat en viager puisque le prix total qui sera effectivement payé est inconnu au jour de l'achat. De plus, il ne pourra occuper le bien qu'après le décès du vendeur. Ce caractère aléatoire présente un risque pour l'acheteur mais peut aussi être synonyme de bonne affaire, en cas de décès prématuré du vendeur.

Pour limiter quelque peu ce risque, le vendeur et l'acheteur conviennent généralement de limiter le paiement de la rente à un certain nombre d'années oscillant entre 10 et 20 ans. Certains limitent également la réserve d'usufruit dans le temps.

La vente en viager permet à l'acheteur d'éviter la procédure d'octroi de crédit hypothécaire et le paiement d'intérêts bancaires. À l'inverse des mensualités de crédit, l'acheteur ne pourra par contre pas déduire la rente payée.

Et si l'acheteur ne paie pas ?

La loi a prévu deux garanties spécifiques pour le vendeur impayé. Premièrement, celui-ci a un privilège sur la vente de la maison. Cela signifie qu'en cas de défaut de paiement, il peut faire vendre la nue-propiété.

Il sera alors payé en premier lieu, avant les autres créanciers de l'acheteur initial. Il récupérera la totalité de la valeur de la nue-propiété, après déduction des rentes et bouquet déjà perçus.

Deuxièmement, le vendeur a la possibilité de demander au juge l'annulation de la vente. C'est ce qu'on appelle l'action en résolution. Il redevient alors propriétaire de l'entièreté de son immeuble sans devoir rembourser les rentes et le bouquet déjà payés.

En pratique toutefois, l'acheteur qui connaît des difficultés financières négociera avec le vendeur initial pour revendre le viager. L'accord du vendeur est nécessaire pour que l'acheteur puisse être libéré de ses obligations. Le premier acheteur proposera un nouveau candidat. Ce nouvel acheteur devra reprendre le paiement des rentes dans les mêmes conditions que le premier. Le vendeur a tout intérêt à accepter cette revente plutôt que d'être confronté à un acheteur en défaut de paiement. Il évitera ainsi de devoir revendre lui-même ou de demander l'annulation de la vente, ce qui lui prendrait beaucoup de temps, d'argent et d'énergie.

● Lu par **G. Xhaufaire**





Parenthèse nostalgique pour les

amateurs de massepain

Nous sommes dans la période des massepains et une amie très chère m'a suggéré de montrer aux lecteurs du moniteur des moules à massepains du 18^{ème} siècle appartenant à son papa.

Voici sa collection. On remarquera le soin dans l'exécution des moules anciens !



Moule en forme de cœur



Petits personnages en costume d'époque



Moule à massepain représentant Saint Nicolas

Détail du moule : on remarquera les 3 enfants dans le saloir, tels que ceux présents dans la légende de Saint Nicolas.



Le lien entre Saint-Nicolas et le massepain

Au 17^e siècle Saint-Nicolas était connu aux Pays-Bas non seulement comme étant l'ami des enfants, mais aussi comme entremetteur pour les mariages. C'était le saint patron des enfants, des amoureux et des femmes célibataires. Les garçons pouvaient ainsi déclarer leur flamme aux jeunes filles le 6 décembre – jour de la Saint-Nicolas – avec un morceau de massepain.

Comment obtient-on un bon massepain artisanal d'après Henri Snavkers à Battice source RTBF.be

C'est simple et compliqué à la fois mais ce qui est sûr c'est que ce travail est digne d'un bénédictin ! En fait, il faut de bonnes amandes et Henri insiste sur le fait qu'il prend des amandes portugaises très parfumées et très riches en graisses. A partir de là commence un long processus : d'abord, il monde les amandes, c'est-à-dire qu'il les plonge dans de l'eau bouillante pour en enlever la peau. Ensuite, elles passent dans une machine qui mécaniquement enlève cette peau. Mais rien ne vaut le travail des petites mains qui terminent ce travail fastidieux. Ensuite, les amandes passent entre deux rouleaux pour les écraser et les mélanger au sucre.

Quelle est la proportion de sucre ?

Chez Henri, c'est à quantité égale : 50% de sucre et 50% d'amandes. Il faut dire que dans l'industrie, ce n'est pas toujours le cas ... Loin de là !

Sait-on d'où nous vient cette gourmandise ?

Oui, le massepain est originaire d'Orient, les Maures l'ont apporté en Espagne et au Portugal, et les croisades

l'ont amené en Europe. Jusqu'au 18^e siècle le massepain fut exclusivement fabriqué par les apothicaires et servait de remède à la population. Avec la culture mondiale de cannes à sucre, l'offre de sucre en Europe a aussi augmenté et cela a eu pour conséquence que les boulangers-sucriers ont commencé à modeler la pâte d'amandes en formes artistiques et artisanales.

Le massepain est très calorique ...

Avec environ 450 kcal par 100 g, le massepain est un produit très énergétique. La graisse et les protéines du massepain proviennent exclusivement des amandes, qui sont très précieuses du point de vue diététique. Les amandes contiennent environ 54 % d'huile d'amande. Celle-ci est essentiellement composée d'acides gras sains non saturés. De plus, les amandes contiennent des fibres alimentaires et des sels minéraux, qui sont également très importants pour une alimentation équilibrée.

De bonnes raisons pour ne pas se priver ...

En Belgique on trouve du massepain cru et du cuit et c'est une de nos spécificités

Effectivement et la différence entre les deux consiste simplement à ajouter du blanc d'œuf dans le massepain cru lorsqu'on veut le cuire. Mais le massepain cuit est vraiment une spécialité de chez nous.

Quelques trucs ?

Oui, s'il vous reste du massepain cru ou cuit après la Saint Nicolas, pensez à l'émietter sur une tarte aux pommes avant de la passer au four ou à partir du massepain cru, passez-le au mixer avec de l'eau afin d'obtenir un délicieux lait d'amandes ...



Motif le plus courant à l'époque pour les massépains de petite taille (très sculptés, contrairement à ce qui se fait maintenant)



Différents sujets décoratifs



Moule cœurs comportant 6 pièces en une abaisse

Pour rappel, une histoire plus complète du massepain

La pâte d'amande, ou massepain, est une pâte fabriquée à partir d'un mélange d'amandes mondées (dont on a enlevé la peau) finement moulues, de sucre et de blanc d'œuf. Elle est appelée marzipan en anglais et en allemand, et marzapane en italien.

La pâte d'amande est utilisée sous plusieurs formes selon sa qualité : pour faire des bonbons, couvrir des gâteaux, modeler des sujets pour la décoration des gâteaux, etc.

Les origines de la pâte d'amande

Les origines de la pâte d'amande ne pas fort connues. Cependant, deux origines probables sont avancées :

La première veut que la pâte d'amande soit originaire du nord de la Méditerranée. On trouvait, en Italie, un pain d'épice accompagné d'une garniture en pâte d'amande dans un magasin de San Gimignano.

Bien que l'on pense que son origine se trouve en Perse (actuel Iran) et qu'elle ait été introduite en Europe par les Turques, les Hongrois et les Italiens s'en disputent la paternité. Elle serait apparue au VIII^e siècle en Orient, où elle était la confiserie du harem. Le nom Marzapane viendrait du nom de la pièce de monnaie Mauthaban qui avait cours dans la ville de Byzance.

Elle aurait été introduite en Europe au XIII^e siècle par les Perses, et les croisés vénitiens en auraient percé le secret.

En Italie, la légende raconte que, au Moyen-âge, la fille d'un boulanger vénitien devait aider son père à mélanger un peu d'amandes hachées dans un grand gâteau. Mais la jeune fille, amoureuse, était occupée à rêver, si bien qu'elle mit trop d'amandes. Son père était furieux quand il découvrit l'erreur et lui reprocha d'avoir gaspillé ses précieuses amandes. Mais alors qu'il parlait, un morceau de la pâte entra dans sa bouche et il devint subitement silencieux. Il n'avait tout simplement jamais mangé quelque chose d'aussi délicieux. La pâte crue fut découpée en petits morceaux et vendue avec un grand succès, et le boulanger devint un homme prospère, simplement en vendant du pain de pâte d'amande. Il l'appelle Pain Marcus, du nom du saint patron de la ville, Saint Marc, qui devint marcipani en latin.

La deuxième version veut que vers 1400 Mary, la jeune fille du confiseur vénitien Badrutt Mark jouait dans l'atelier de son père et renversa accidentellement du miel dans la masse d'amande qui finit sur une plaque de cuisson chaude. Lorsque ce dernier goûta la préparation, il s'exclama « voici une confiserie inventée par Mary ! ». Il moula la pâte en bougie sacrées ornées de décorations vénitiennes, selon la tendance de l'époque, et commença à les vendre. Lors des épidémies de

pestes, du pain en forme de pâte d'amande fut distribué aux gens. Au départ, la pâte était faite avec du miel, puis avec du sucre.

Le massepain est ensuite devenu une spécialité en Allemagne, dans la région de la Mer Baltique, et notamment dans la ville de Lübeck.

En Allemagne, la croyance veut qu'un chef allemand fut le premier à produire du massepain. Le chef, qui travaillait pour un homme riche au XVII^e siècle, devait fournir un délicieux dessert pour une fête très spéciale. Le chef était un gentilhomme plein d'imagination. Il fit hacher et blanchir une grande quantité d'amandes, puis il y ajouta du sucre pour créer une pâte. Elle fut ensuite coupée en petits morceaux et présentée à la fête, au cours de laquelle elle eu beaucoup de succès. Le chef baptisa la pâte de son nom, Franz Marcip, et à la fin de sa vie, il retourna dans sa ville natale de Lübeck et ouvrit une usine de massepain.

Mais voici ce qui s'est réellement passé. En 1407, une terrible famine s'était abattue sur les villes allemandes et décimait les habitants. La situation était encore plus terrible à Lübeck, car la ville était assiégée par les troupes ennemies. Pour parer à la situation, le conseil municipal ordonna de fouiller les entrepôts du port, et c'est ainsi que l'on découvrit une grande quantité de miel et d'amande dans un entrepôt abandonné. Tout d'abord délaissés, un boulanger eut l'idée de confectionner un pain délicieux avec le miel et l'amande, ce fut une réussite et la ville fut sauvée de la famine grâce à la pâte d'amande et les habitants furent revigorés, ce qui permet de mettre l'ennemi en fuite. C'est ainsi qu'est né le massepain de Lübeck.

Mais sa vraie « carrière » commença au XVIII^e siècle, lorsque le boulanger Johann Niederegger commença à vendre un pain aux amandes, ainsi qu'un rival de la ville de Königsberger qui fit très vite son apparition. La différence entre les deux est que le massepain de Königsberger est fait avec du sirop de sucre et accompagné de fruits confits. Depuis, cette ville de Prusse-Orientale est réputée pour sa production de massepain et aujourd'hui encore, le terme de Königsberger Marzipan fait référence à un type particulier de pâte d'amande en Allemagne. Tandis que l'on trouve toujours à Lübeck son usine Lübecker Marzipan, qui possède une renommée mondiale.

De nos jours, Lübeck s'autoproclame « capitale mondiale de la pâte d'amande ». Ainsi, huit fabricants de massepain de la ville ont formé en 1974 la Lübecker Mar-





zipan Association. Son but est de préserver l'intégrité du nom » Lübecker Marzipan ». Ceux-ci distinguent leur massepain des autres en exigeant que leur produit se compose d'une proportion de 30% de sucre, par opposition à un ratio de 50% de sucre dans la pâte d'amande ordinaire. C'est ce qui en fait un produit de grande qualité.

La deuxième origine géographique serait l'Espagne. A Tolède (probablement vers 1150 sous le règne d'Alphonse VII), cette spécialité était connue sous le nom de Postre Regio. Le Mazapán est le dessert le plus célèbre de Tolède, il est généralement créé pour les fêtes de Noël. Il doit contenir au moins 50% du poids total en amandes.

Il est également fait mention dans Les Mille et Une Nuits d'une pâte d'amande que l'on consommait pendant le Ramadan et qui faisait aussi office d'aphrodisiaque.

Certains chercheurs pensent que le massepain doit son nom au terme mawthaban, expression arabe (« Seigneur assis ») désignant la pièce byzantine qui représentait Jésus assis sur son trône.

La pâte a d'abord été utilisée pour former des chiffres détaillés, des animaux, des hommes, des arbres, des châteaux et d'autres formes. Les chiffres à base de sucre et de pâte gelées étaient présentés à la fin de chaque fête médiévale.

La pâte d'amande de nos jours à travers le monde

Aujourd'hui, la pâte d'amande n'est plus considérée comme un produit de luxe réservé aux riches. Son utilisation varie selon les régions du monde. En Italie, le massepain est employé pour reproduire la forme et la couleur des fruits.

En Espagne, il représente des animaux que l'on remplit de jaune d'œuf et de sucre.

Au Portugal, où sa confection est assurée depuis les temps anciens par les nonnes, le massepain traditionnel est en forme de fruits faits dans la région de l'Algarve et sont appelés Morgadinhos.

En Grèce et à Chypre, le massepain est fait dans une multitude de formes et de tailles et presque toujours laissé en blanc. Et particulièrement dans les îles de la mer Égée, où la pâte d'amande blanche est considérée comme un mets de mariage que l'on sert aux invités lors des festivités.

Au Mexique, on la fabrique soi-même comme un artisan en y mettant des arachides, des pistaches ou de la noix de pin.

Aux Pays-Bas et en Belgique, les figures en pâtes d'amande sont offertes aux enfants la veille de la Saint-Nicolas.

En Allemagne, on offre comme cadeau pour la nouvelle année un cochon porte-bonheur appelé Glücksschwein.

Au Moyen-Orient, le lozina est aromatisé à l'eau de fleur d'oranger et fait en forme de roses et d'autres fleurs délicates avant d'être cuit. Il peut aussi être fait à partir d'avoine, de farine ou de semoule.

Dans l'état indien de Goa, le plat catholique goan Mazpon remplace les amandes par des noix de cajou.

Aux Philippines, le Mazapán de pili est fabriqué à partir de noix de pili et en Iran, le massepain aux fruits est un plat traditionnel de la Pâques juive, en remplacement des biscuits et des gâteaux.



Boulangerie 2.0,

un nouveau modèle ?



Nous avons vu, dans ce numéro, la boulangerie-pâtisserie à travers un prisme nostalgique. Nous abordons ici un point de vue très différent !

Comment et pourquoi communiquer via 2 grands medias sociaux

1 Communiquer rapidement et gratuitement...

... pour se faire connaître

... pour promouvoir ses produits

... pour recruter ou donner des infos pratiques

2 Fidéliser ses clients...

... en créant une communauté

Par exemple, La Mie Bretonne met à contribution sa communauté naissante, en lui demandant de choisir son slogan. Elle l'implique dans ses propres choix – pour le moins stratégiques-, lui donne un signal très positif : elle est à l'écoute, elle fait confiance à sa communauté.

... en apportant du contenu

En partageant des informations sur son environnement (la ville, l'économie, le social, le métier de boulangerie, etc.), la boulangerie augmente sa notoriété et sa crédibilité. Elle devient progressivement une source considérée comme fiable, avec pour objectif de devenir un référent local.

Vous pensiez qu'internet et les réseaux sociaux n'étaient d'aucune utilité pour votre boulangerie ?

Déjà en 2013, une étude a montré que la majorité des gens pratiquaient ou pratiqueraient le « web-to-store » pour les commerces de proximité (les boulangeries par exemple). Le web-to-store, qu'est ce que c'est ? C'est cette tendance à aller se renseigner sur internet avant de se rendre en magasin. Les rensei-





gnements les plus recherchés sont généralement les horaires et l'adresse du point de vente (9 fois sur 10), mais aussi le prix des produits et les promotions proposées (plus de 9 fois sur 10).

Ces chiffres indiquent bien que même pour une boulangerie, il devient aujourd'hui nécessaire d'avoir son propre site web et d'être bien référencé sur internet. Pensez à toutes les personnes qui ont le « réflexe smartphone » pour trouver immédiatement ce qu'elles cherchent autour d'elles et passent déjà plus de 1h30 par jour sur les réseaux sociaux.

Au-delà de la visibilité, internet et les réseaux sociaux sont des outils fabuleux pour diffuser des promotions sur vos produits ainsi que des photos de vos nouveautés, permettant ainsi de créer un lien privilégié avec vos clients et de s'imposer comme leur boulangerie favorite.

Par ailleurs, les réseaux sociaux comme Facebook ou Twitter mettent en avant les publications et les pages « likées » par les amis d'un utilisateur. Une bonne stra-

tégie de communication vous permet donc de toucher gratuitement les amis de vos clients ! Un exemple : une boulangerie a récemment publié une photo d'une pièce montée de sa confection. Cette photo a totalisé plus de 100 likes et a été vue par plus de 7 000 personnes ! Un simple post peut donc générer de la publicité gratuite auprès de milliers de personnes ! Et à votre avis, sur ces 7 000 personnes, combien sont susceptibles de leur commander une pièce montée dans les prochaines semaines ?

Enfin, en moyenne, les gens passent environ 1h30 par jour sur les réseaux sociaux. En utilisant ces derniers, vos clients auront donc directement, sous leur nez, une image alléchante de l'un de vos produits !

Seul hic, gérer sa présence en ligne prend beaucoup de temps, et cela demande une maîtrise de la stratégie digitale et des réseaux sociaux. C'est accessible aux grands groupes qui ont des équipes qui y sont dédiées, mais c'est moins évident pour les petits commerces de proximité. La solution ?

Il existe des sociétés qui ne font que ça et dont les prix ne sont pas du tout élevés.

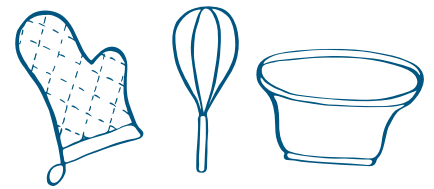
A l'heure actuelle, de plus en plus de gens se déclarent être conscients de la nécessité d'être présent sur le web et sur les réseaux sociaux et souhaitent prendre le virage internet. Vous avez désormais connaissance de tous les avantages que cela peut vous offrir, c'est maintenant votre chance de vous différencier de la concurrence !

Et pour terminer, il existe (en France en tout cas, en Belgique, je ne sais pas) des boulangeries qui ont mis en place une application permettant à leurs clients de commander leur baguette (ou autre produit) depuis leur smartphone.

Avantage ?

Le client paie d'avance et ne fait pas la file et dans les faits, on constate qu'il dépense plus !





Artisan, une journée et un statut !

Le dimanche 27 novembre, c'était la Journée de l'artisan : ils furent des centaines à ouvrir leurs portes au grand public afin de partager leur passion. L'occasion aussi pour l'UCM de revenir sur le statut de l'artisan récemment mis en place par le ministre Willy Borsus.

Nos artisans doivent être reconnus et valorisés à leur juste valeur. Partant de ce constat, l'UCM participe activement depuis plusieurs années à de nombreuses manifestations comme la Vitrine de l'artisan ou la Journée de l'artisan qui s'est tenue ce dimanche de novembre.

C'est aussi pour cela que l'UCM porte depuis de nombreuses années la demande de création d'une reconnaissance officielle des artisans. Le ministre Borsus a concrétisé cette demande : le statut d'artisan est en vigueur depuis le 1er juin 2016.

En pratique, tout indépendant ou entreprise inscrit(e) à la BCE (Banque-carrefour des entreprises), occupant moins de 20 travailleurs, peut demander le statut d'artisan. Il faut bien entendu remplir des conditions : l'activité doit consister en la production, la transformation, la réparation ou la restauration d'objets ou encore la prestation de services présentant des aspects essentiellement manuels. De plus, il faut développer un certain savoir-faire axé sur la qualité, la tradition, la création ou l'innovation.

La demande est à adresser à la « Commission artisans » à laquelle participe activement l'UCM, qui recommande de bien compléter son dossier avant de l'introduire. Beaucoup de refus sont motivés par l'insuffisance d'informations reprises dans le dossier de candidature.

Actuellement, on compte 670 artisans reconnus dont 376 sont francophones ou bilingues. Il s'agit de tailleurs de pierre, de boulangers, de chocolatiers, d'ébénistes, de céramistes... qui exercent leur métier avec passion et grande attention.

Ce statut rencontre donc un réel succès auprès des artisans, en particulier en Wallonie et à Bruxelles. L'UCM s'en réjouit : c'est la preuve que cette reconnaissance était attendue.

Il faudra aller plus loin sur deux plans :

D'une part, donner les moyens nécessaires à la Commission artisans et à l'administration fédérale pour garantir le respect du statut en pratique et éviter tout abus qui serait dommageable à sa crédibilité ;

D'autre part, le statut permet de prendre des mesures ciblées à tous les niveaux de pouvoirs. Cela peut aller d'une réduction de la pression fiscale à des actions locales de promotion des artisans reconnus.

De même, des petites adaptations de la législation actuelle semblent nécessaires et l'UCM se réjouit de participer à l'évaluation prévue par le ministre Borsus sur le sujet en 2017.

Protection des titres de professions artisanales

Toute personne voulant utiliser un titre protégé d'artisan, doit remplir un certain nombre de conditions.

Général

Quand un titre professionnel est réglementé, seul celui ou celle qui remplit les conditions peut l'utiliser.

Une société peut utiliser un titre professionnel réglementé dans son nom, objet ou publicité, seulement quand au moins un gérant ou administrateur-délégué répond aux conditions.

Conditions

Il y a deux conditions :

- ▶ avoir un diplôme et/ou prouver une pratique professionnelle suffisante ;
- ▶ être inscrit sur la liste tenue à jour par le SPF Economie.

Liste des titres professionnels protégés

En ce moment, il n'y a pas encore de titres professionnels d'artisans protégés.



Votre solution **FROID**



Avec cellule shock

KOMA H

- Disponible en 2,4,6,8,10 portes avec une **cellule shock**
- Circulation uniforme de l'air pour une température constante
- Vos produits ne peuvent pas se dessécher
- Grande capacité de stockage
- Nouveau tableau de commande digital
- De -15°C à -38°C

DEMANDEZ
NOS
CONDITIONS

Nouveau tableau



KOMA VHD

- Armoire de stockage de grande capacité
- Système modulable de 2,4,6,8 et 10 portes
- De -18°C à -28°C



Sans cellule shock

Bruyere

Rue François-Léon Bruyere, 34

B-6041 Gosselies

Tél : 071/25.01.22 - Fax : 071/34.45.76

st@bruyere.be - www.bruyere.be

HAHAHA!

Une dame est en train de se faire coiffer. Pour tuer le temps pendant la coupe, la coiffeuse entame la conversation :

- Vous avez prévu quelque chose pour les vacances ?
- Oui, on part à Rome avec mon mari
- Quelle idée ! C'est sale, ça pue, c'est moche ! Et vous y allez comment ?
- En avion avec ALITALIA.
- Quelle idée ! Ils sont toujours en retard, le service est minable, il y a une hôtesse pour 100 passagers... Et vous descendez où ?
- À l'hôtel Astoria.
- Quelle idée ! C'est surfait, le service n'est plus ce qu'il était, c'est hors de prix, ça sent le mois, le personnel est nul... Et vous avez prévu quoi ?
- On va visiter la Ville Éternelle, puis surtout le Vatican.
- Quelle idée ! Vous verrez le palais, certes, mais c'est un miracle si vous apercevez le Pape à son balcon, et de là où vous serez, vous verrez une tache blanche dans le meilleur des cas

Le mois suivant, la dame retourne faire rafraichir sa coupe. La coiffeuse qui la reconnaît entame la conversation:

- C'est bien vous qui êtes allée à Rome ?
- Oui
- Alors, c'était comment ? Pas trop déçue ?
- Franchement non ! Bien au contraire...

- Ah bon ?
- Déjà, l'avion : service parfait, personnel aux petits soins : on n'a pas senti qu'on décollait, ni même qu'on atterrissait, on y était déjà.
- Ça alors... Et l'hôtel ?
- Fabuleux : il venait d'être refait à neuf, le personnel était charmant, et pour fêter la rénovation ils nous ont offert 2 jours de plus!
- Hé bien, vous avez eu de la chance ! Et le Vatican ?
- On a eu droit via l'hôtel à une visite de l'intérieur du Palais.
- Ben vous êtes vernis, vous ! Et le Pape au balcon, vous l'avez aperçu ?
- Mieux encore ! À la fin de la visite, son secrétaire personnel nous a interpellés, mon mari et moi et nous a dit que Sa Sainteté avait décidé de proposer un entretien privé à un couple chaque jour. C'est sur nous que c'est tombé !
- Incroyable, et comment ça s'est passé ?
- On a eu un entretien privé de 30 minutes en tête à tête. Je me suis agenouillée pour lui baiser la main selon le protocole...
- Ça alors ! Et ensuite ?
- Il m'a gentiment passé la main sur la tête.
- Et que vous a-t-il dit ?
- Il a juste dit : Mais qui vous a fait cette coupe de merde ?

- Papa, il paraît qu'en Afrique, dans certains pays, les hommes ne connaissent leur femme que le jour du mariage. C'est vrai ?
- Mais, c'est vrai dans tous les pays du monde, mon chéri !

Un couple se balade quand tout à coup la femme s'arrête net devant une vitrine de robes. Elle est émerveillée par une robe et le fait comprendre à son mari ! **Son mari lui demande :**

- Elle te plait ?
- Oh oui, elle est magnifique !
- Si tu veux demain on revient et tu pourras encore la regarder

Deux amis discutent :

- Je vais faire couper la queue de mon chien demain, car ma belle-mère vient samedi.
- Hein ?! Je ne comprends pas...
- Tu vois, je ne veux surtout pas qu'elle pense que quelqu'un est content de la voir.

La maîtresse demande à Émilie :

- Qu'as-tu fait pendant les vacances ?
- Pas grand chose. En tout cas, sûrement pas de quoi faire une rédaction.

Le Moniteur

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

*Le Moniteur des Boulangers, c'est de l'information destinée
à tous les Boulangers-Pâtisseries-Chocolatiers de la région francophone
et de la communauté germanophone de Belgique.*

**Informations sur le métier, informations économiques, fiscales,
sociales, alimentaires, hygiène, santé, formation, événements, etc.**

**Nous résumons les contenus les plus importants
afin de faire gagner à tous du temps et de l'argent.**

**Pour tout annonceur désireux de s'adresser aux Boulangers-Pâtisseries
dans un contexte rédactionnel lié à leurs intérêts, adressez-vous à
Florence de Thier au 0485 164 936 ou par mail : florence@2thier.com**

MOULIN MEYERS S.A.

Le moulin de votre région

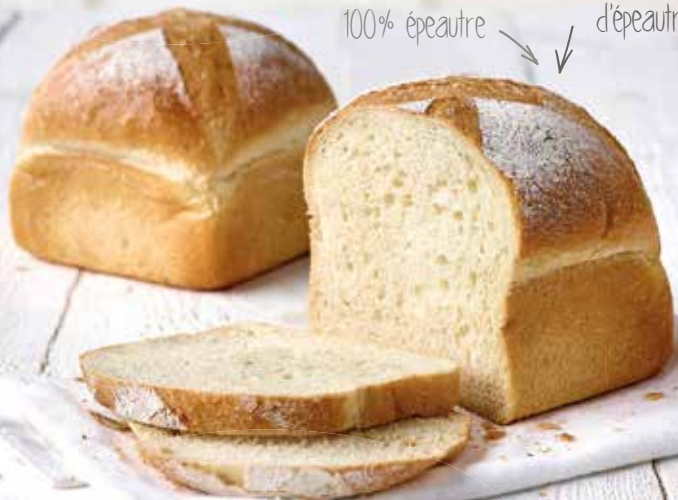
qui vous offre
ses farines tous types
et sa collaboration directe.

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

Rex Blandink

les avantages d'un
savoureux pain blanc
d'épeautre

100% épeautre



NOUVEAU!

Toujours disponible
chez votre grossiste

www.ireks.be

IREKS

Beco®

POLYESTER & INOX
Résiste à
la Rouille et la Corrosion

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



PANELCO sprl

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

www.becopanel.be

CO
deweco
deweco floor solutions

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

www.deweco.be

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

Vous êtes actif dans le secteur alimentaire?

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

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

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

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

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

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

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

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

Pensez à vous affilier et à cotiser !

Liste des présidents par province

Monsieur DENONCIN Albert,
province de Luxembourg.

Tél. : 084/36.65.94

Mail : a.denoncin@skynet.be

Monsieur LEONARD Henri,
province de Liège.

Tél. : 04/351.76.46

Mail : henri.leonard@longdoz.be

Monsieur LEFRANC Frédéric,
province de NAMUR.

Tél. : 081/43.35.99

Mail : fredval.lefranc@live.fr

Monsieur VANDERAUWERA José,
province du HAINAUT.

Tél. : 064/45.80.12

Mail : josé.vanderauwera@gmail.com

Monsieur SZALIES Arnaud,
Brabant Wallon.

Tél. : 02/387.36.93

Mail : aszalties@skynet.be

Monsieur LARDENNOIS André,
BRUXELLES.

Tél. : 02/660.56.07

Mail : lardennois.a@gmail.com