

dolce world

PASSION BELGE POUR LA GASTRONOMIE MONDIALE



31

année 7 | 10 euros

www.dolceworld.com

Photo : Bart Tanghe

LA NOURRITURE, C'EST VOTRE PASSION ?

**Découvrez
notre nouveau
siège à Anvers**

Straatsburgdok-
Zuidkaai 8

*« La pêche est arrivée !
Nous vous offrons le poisson
le plus frais. »*

*« La viande la plus savoureuse
d'Anvers ? Venez la goûter
et l'acheter ici. »*

*« En ville nous aimons les
grand mots. Vous aurez le plus
meilleur service chez nous ! »*

Nos spécialistes vous conseillent dans
chaque domaine, du vin au café, du
poisson à la viande. De plus, vous
pouvez profiter de nombreuses
promotions et dégustations.

Une petite envie ?
Sligro-ISPC vous attend !

Vous êtes un entrepreneur et
disposez d'un numéro T.V.A. ?
***Demandez directement
votre carte d'acheteur
sur sligro-ispc.be.***

Sligro ISPC
Professionals in food



Ilse Duponcheel & Jan De Kimpe

+

La Dolce World Community

Après un Dolce Grillardeurs Trophy plus que réussi à Durbuy, Jan et moi avons un peu réfléchi. Qu'est-ce qui nous rend aussi heureux durant cet événement ?

Le lien avec la nature ! Les valeurs clés de Dolce World sont toujours aussi vivantes et pertinentes : qualité, inspiration, convivialité et partage d'expérience. Mais un nouvel ingrédient est venu s'y ajouter durant le Dolce Grillardeurs Trophy : la nature.

Lors de cet événement, nous avons inconsciemment mis la Dolce World Community en contact avec les espaces verts et cela nous a donné envie de plus ! En regardant autour de nous, nous n'avons vu que des visages heureux et souriants, ce qui nous conforte dans l'idée que nous devons davantage en tirer profit. La nature deviendra un élément encore plus important dans toutes nos expériences.

Le 5 août, nous organiserons la cinquième édition de notre Dolce Petanque Trophy for Chefs, cette fois avec une bonne dose de 'vitamine marine'. Notre partenaire La Plage met à notre disposition un magnifique beach club, la garantie d'une journée de détente pour l'horeca. Sans oublier un soupçon de curiosité artistique, puisque la remise des prix se fera au Cartoon Festival de Knokke-Heist, placé cette année sous le thème de Njam. Taillé sur mesure pour nous...

Pour finir, nous souhaitons encore vous dire combien nous nous réjouissons de voir la Dolce World Community grandir. Tant en Belgique qu'à l'étranger. Un signe qui montre que l'accent mis sur la convivialité et le partage d'inspiration fait mouche et se révèle même nécessaire.

Nous vous souhaitons encore un bel été, une bonne lecture et espérons vous accueillir tous le 5 août.

Elise et Jean



- 1 **Téléchargez gratuitement l'application ADmented** [disponible sur Google Play et l'App Store]. Parcourez votre magazine et pour chaque article 'augmentable' trouvez la petite icône dans le bas de la page.
- 2 **Scannez la page entière** avec votre tablette ou votre smartphone [connecté à Internet].
- 3 **Découvrez les contenus supplémentaires** en réalité augmentée.

ADmented+





35

Le porte-drapeau des vins belges choisit la reine des cuisinières

Les vins belges ont le vent en poupe. Parmi eux, le Château Genoels-Elderen fait figure de porte-drapeau. Nous nous sommes entretenus avec Joyce Van Rennes.

48

Les points cardinaux de la langue selon Alain Bianchin

Alain Bianchin est un homme de goût, qui a décroché une étoile à peine 8 mois après l'ouverture de son restaurant à Jezus-Eik. Son crédo ? Une cuisine instinctive qui s'articule toujours autour de quatre éléments : l'amertume, l'acidité, le salé et le sucré.



22

Gastronomie de qualité et bière Fourchette : le mariage parfait

Désireux de poursuivre notre croissance dans les bières spéciales, nous visons le secteur culinaire.

64

Le Cartoon Festival de Knokke-Heist sous le signe de la bonne chère !

La passion commune de Bart Desmidt (Bartholomeus**) et d'Illah (cartooniste).



Editeur responsable // Jan De Kimpe // jan@dolcemagazine.be // Sharkin Invest bvba // **Adresse de la rédaction** // Abelendreef 11 - 8300 Knokke-Heist // jan@dolcemagazine.be // www.dolcemagazine.be // **Collaborateurs** // Jan Agten // Isabel Boons // Michael De Lausnay // Catherine Lenoir // Wendy Huyghebaert // Henk van Cauwenberghe // Bart Tanghe // **Mise en page** // Hannibal - www.hannibal.be // **Impression** // Drukkerij Hendrix - www.drukkerijhendrix.be // Pour un **abonnement** à DOLCE Magazine ou une affiliation au DOLCE Club, veuillez contacter Partner Press au 02/556 41 40 ou via partnerpress@partnerpress.be.



89

Maîtres-affineurs Callebaut-Vanhaver : une passion sans bornepour le fromage

Récemment, ils ont ouvert Goûts & Couleurs, un magasin/bar à vins, délicatesses et fromages. Luc et Nathalie excellent dans l'art de titiller les papilles.



30

Vito Mory se prépare pour le concours international Jeunes Chefs Rôtisseurs

Nous y serons bientôt... Le 25 septembre, la Chaîne des Rôtisseurs organise à nouveau son concours international pour élire le Jeune Chef Rôtisseur de l'année.



82

Dinner With The Queen : un mielveilleux événement sensoriel !

Rassemblez le chef Lieven Lootens ('t Aards paradijs), l'organisateur d'événements Gilles DeBacker (UTOPIA Events) et leurs équipes respectives, vous obtiendrez quelque chose d'unique. Du 17 juin au 14 juillet, vivez une expérience culinaire hors du commun dans les vergers de cueillette de Purfruit à Oeselgem. La reine des abeilles, Queen B, et le miel y joueront un rôle majeur.

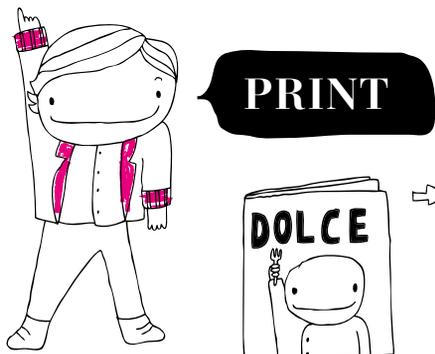
43

Déménagement et métamorphose radicale pour l'école hôtelière d'Ostende

Le centre d'enseignement pour adultes CVO Scala et l'institut Ensor nourrissent de grandes ambitions. Un nouveau site, de nouveaux équipements et une collaboration encore plus étroite entre l'enseignement de jour et du soir l'attestent.



DOLCE WORLD =



16.500
exemplaires
imprimés

Impression à la
demande dans le
monde entier



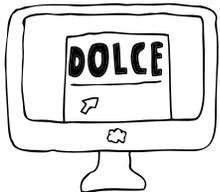
Lounges busines des
aéroports d'Amsterdam,
Bruxelles, Paris

dans 16 pays → En anglais,
néerlandais et
français

2060



MÉDIAS SOCIAUX



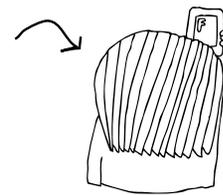
30.000
exemplaires
numériques
dans le monde

Canal Z

newsletter
toutes le
6-
semaines à



35.000 membres



Grands hôtels
4.250

Les médias
sociaux et le
site web:

22.000 membres
(LinkedIn: 33.000 membres)



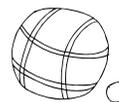
ÉVÉNEMENTS



Dolce 's Curling Trophy



Horeca Expo
Chef 's place
Gastvrij
Rotterdam
Chef 19



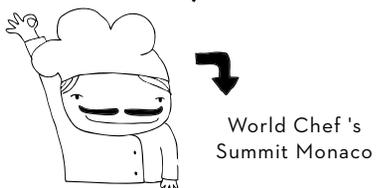
Dolce 's Petanque Trophy for Chefs

Voyages exclusifs



Cueillette d'olives Herdade
Vale de Arca Alentejo

Dolce 's Grillardeurs Trophy



Horecatel
Marche-en-
Famenne

Chaîne des Rôtisseurs

Vito Mory (Bistro Raposa) est le « Meilleur Jeune Chef Rôtisseur 2019 » de Belgique

+

Texte : Kevin Stickens | Photos : Bart Tanghe



Le concours national du Meilleur Jeune Chef Rôtisseur s'est tenu le 25 mars à l'école hôtelière Ter Duinen de Coxyde. Pendant toute une journée, les jeunes talents ont démontré leurs compétences culinaires face à un jury professionnel. S'en est suivi un dîner de gala inspiré d'un menu « Au feu de bois » du Chapitre Magistral de la Chaîne en 1952. Le nom des gagnants a été annoncé durant le repas. C'est Vito Mory du Bistro Raposa qui a décroché la médaille. La deuxième place est allée à Florian De Ruyck du Restaurant Bianchin et la troisième à Maxime Ulens de l'Auberge du Sabotier.





Le concours

La gastronomie et la bonne chère dans une ambiance conviviale sont la priorité de la Chaîne des Rôtisseurs. C'est pour cette raison que la Confrérie soutient la formation des jeunes chefs à travers le monde. Elle organise à cet effet le concours annuel du Meilleur Jeune Chef Rôtisseur. Ce concours est l'occasion idéale, pour les jeunes talents, de développer et de montrer leurs compétences culinaires. Cette année, le concours était organisé le 29 mars par Jean-Baptiste Thomaes (Château du Mylord**), Conseiller Culinaire de la Chaîne.

Cette compétition ouverte aux cuisiniers de moins de 27 ans se déroule chaque année au niveau régional, national et international. Les étudiants d'écoles hôtelières et le personnel de restaurateurs membres de la Chaîne des Rôtisseurs ou d'autres restaurateurs approuvés par la Commission du Concours peuvent y participer.

Six candidats ont composé un menu trois services à partir d'une boîte mystère. Le jury a évalué les plats préparés sur le goût, la présentation et l'originalité. Vito Mory a remporté le plus de points pour sa méthode de travail en cuisine. Le prix des meilleurs entrée, plat et dessert est allé à Florian De Ruyck.





Intronisation et dîner de gala

Pas moins de 23 nouveaux membres ont rejoint la Chaîne des Rôtisseurs. Après le concours, ils ont été intronisés par Albert HanKenne, Bailli Délégué de Belgique de la Chaîne des Rôtisseurs, Membre du Conseil Magistral, Board de l'ACCR.

Le dîner de gala était un menu gastronomique inspiré du premier menu du Bailliage de Belgique.

C'est pendant le dîner de gala qu'a été annoncé le nom du gagnant qui aura

l'honneur de défendre la Belgique au concours international de Calgary (Canada). Un défi de taille pour Vito Mory !

La Chaîne des Rôtisseurs a organisé ce concours pour la première fois en 1977 en Suisse. Aujourd'hui, le Meilleur Jeune Chef Rôtisseur est devenu un concours aux allures étoilées, reconnu à travers le monde.

www.belgique.chainedesrotisseurs.com





La Terrasse du Zoute et l'Hôtel Lugano : l'accueil est inscrit dans notre ADN !



Texte : Kevin Stickens | Photos : Bart Tanghe

Ces dernières années, l'Hôtel Lugano et La Terrasse du Zoute sont devenus de véritables références à Knokke. Les établissements - qui font tous deux partie des Hôtels Vanhollebeke - attirent une clientèle (internationale) fidèle, font figure de pionniers en matière de durabilité et d'innovation, et réservent un accueil chaleureux à chaque client. Mais quel est leur secret ? Jetons un regard en coulisse...

La Terrasse du Zoute souffle cette année ses 10 bougies, un anniversaire qui ne passe pas inaperçu. « Tout a commencé ici, à Knokke, avec notre établissement quatre étoiles, l'Hôtel Lugano. Mais aujourd'hui, nous fêtons aussi les 10 ans de notre restaurant », précise Audrey Collard-Bovy, responsable RH et marketing. « Ces dernières années, nous avons enregistré une croissance considérable, due en grande partie à nos splendides terrasses. La terrasse à l'avant est devenue un lieu incontournable de la cité balnéaire. Celle à l'arrière s'ouvre entièrement et offre une vue imprenable sur le jardin. Avec son décor à la fois calme et verdoyant, c'est un endroit unique à Knokke. Cet espace sert d'ailleurs aussi de salle de petit déjeuner pour l'hôtel. »





Qualité, convivialité et innovation

La clé du succès du restaurant et de l'hôtel ? « Notre souci de la qualité et notre sens du détail, sans oublier notre accueil et notre service chaleureux », souligne Audrey. « Nous visons la qualité dans tout ce que nous faisons. Nous n'avons par exemple pas de menu, mais un véritable livre/magazine. Outre une vaste sélection de thés avec un mélange maison, nous proposons aussi un énorme choix de cocktails et un bel éventail de vins, avec quelques crus biologiques et vegan. Le dimanche midi, des groupes de musique live créent une ambiance décontractée. Nous restons à l'écoute de nos clients et essayons de répondre à leurs besoins, tout en apportant une touche personnelle, en commençant par l'accueil. Vous venez chez nous le soir ? À certains moments de l'année, vous repartirez avec une bouteille d'advocaat ou de limoncello maison. Nous choisissons nos convives du début à la fin. Résultat : un public très fidèle, qui revient toujours avec plaisir. Notre priorité est de créer une expérience unique, qu'il s'agisse du décor ou de nos recettes. Si vous commandez notre crabe royal, par exemple, notre chef viendra personnellement arroser le chocolat d'huile d'olive à votre table, afin qu'il fonde dans un agréable crépitement », sourit Audrey.

« La durabilité est une autre de nos priorités »

Outre l'accent mis sur la qualité, la fraîcheur et la nouveauté, avec des suggestions qui changent toutes les trois semaines, La Terrasse du Zoute et l'Hôtel Lugano œuvrent aussi depuis des années à la numérisation de leur fonctionnement. « Nous allons très loin dans ce processus. Ainsi, nous gardons un registre numérique de tous nos ingrédients, allergènes compris, raison pour laquelle nous

avons beaucoup investi dans nos activités opérationnelles. La durabilité est une autre de nos priorités. Nous étions par exemple de véritables chefs de file en matière de traitement des déchets et nous nous efforçons de réduire notre empreinte carbone. »

Le personnel bénéficie lui aussi d'un traitement de faveur. « Nous pouvons compter sur une équipe soudée, qui travaille avec nous depuis des années. Nous accordons une grande importance à l'ambiance et l'environnement de travail. Nos collaborateurs connaissent tous nos clients, ce qui permet de tisser des liens. »



Les Secrets de La Terrasse

Envie de jeter un regard en coulisse ? C'est possible ! « Deux fois par semaine, nous organisons 'Les Secrets de La Terrasse', une visite guidée exclusive qui révèle les dessous de notre fonctionnement. Cela vaut le détour ! Inscrivez-vous sur www.lessecretsdelaterrasse.be. »

Huile d'olive Vale de Arca

Stefan Vanhollebeke, le propriétaire des deux établissements, s'est récemment rendu au Portugal pour y assister, en personne, à la production de l'huile d'olive Vale de Arca. « C'était une expérience inédite, très enrichissante, de pouvoir comprendre tous les rouages du processus. L'entretien des oliveraies, la cueillette et la pression des olives... Vraiment impressionnant. Goûter la première pression était une expérience gustative incomparable. De retour en Belgique, j'ai utilisé l'huile d'olive Vale de Arca dans mes plats, et je dois dire qu'elle plaît ! Le point de fumée semble légèrement plus élevé que celui des autres huiles, et on peut même la réutiliser plusieurs fois. Cette huile convient parfaitement aux sauces et à de nombreuses autres préparations. Plus la qualité d'une huile est élevée, plus elle offre de possibilités », ajoute Stefan.

Interrogé sur ses projets d'avenir pour les deux établissements, Stefan se montre catégorique : « Des projets, j'en ai toujours. Mais il y a de grands changements en perspective. Je garde les pieds sur terre. Pour l'instant, je me concentre sur la qualité et le service. Je ne me prends pas trop la tête, je fais les choses telles que j'aimerais les trouver moi-même », conclut Stefan.

www.valedearca.com

www.laterrasseduzoute.be



Tartare, pickles de légumes, poudre d'huile d'olive Vale de Arca



4 PERSONNES

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION

Tartare

600 g de filet pur irlandais

Hachez le filet pur en tartare fin à l'aide d'un couteau bien aiguisé (prévoyez une planche froide et un couteau froid pour préserver la couleur de la viande).

Assaisonnez avec de la fleur de sel, du poivre blanc du moulin et de l'huile d'olive extra vierge. Mettez le tartare dans quatre emporte-pièces, couvrez et réservez au frais.

Pickles de légumes

Portez à ébullition 100 grammes de sel, 600 grammes de sucre, 4 étoiles de badiane, 4 cuillères à soupe de graines de fenouil, 4 cuillères à soupe de graines de coriandre, 10 feuilles de laurier, 6 litres d'eau et 4 litres de vinaigre à ébullition et laissez refroidir au frigo.

Taillez du chou-fleur, du chou romanesco, des carottes, des brocolis et du céleri-rave en petits morceaux et laissez-les reposer quelques jours (au moins 4) dans le liquide.

Poudre d'huile d'olive

Mélangez 10 grammes d'huile d'olive extra vierge avec 40 grammes de maltodextrine. Ajoutez-la peu à peu délicatement et pétrissez jusqu'à obtention d'une poudre.

Gel de pickles

Mixez au blender un peu de pickles de légumes et de jus des pickles, et montez avec un peu de moutarde.

PRÉSENTATION

Déposez le tartare sur une assiette, levez un peu l'emporte-pièce et déposez une cuillère à café de poudre par-dessus.

Disposez les légumes le long du tartare et mettez ça et là un peu de gel entre-deux à l'aide d'une poche.

Pour le dressage, utilisez éventuellement un peu de cress au choix, de crème épaisse et de betterave rouge.



Crabe royal, chocolat rose, huile d'olive Vale de Arca



4 PERSONNES

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION

Crabe royal

Comptez 1,5 patte/personne

Légumes

- Céleri-rave, carottes, fenouil, aubergine, poivron jaune, poivron rouge, poivron vert, courgette taillée en fine brunoise. Comptez 30 grammes nets par légume.
- Faites blanchir tous les légumes séparément pendant maximum 1 minute, sauf les carottes pendant 2 minutes. Rafraîchissez-les ensuite immédiatement.
- Assaisonnez avec de la fleur de sel, du curry, du ras-el-hanout et du curcuma.

PRÉSENTATION

- Déposez le crabe royal sur un plat et répartissez le mélange de légumes par-dessus. Enfournez pendant 4 minutes à 185°C.
- Présentez sur une assiette et arrosez avec le reste du jus de cuisson.
- Râpez un peu de zeste de citron dessus.

PRÉPARATION EN SALLE

- À table devant le client, déposez une fine plaquette de chocolat rose sur chaque patte.
- Arrosez d'un peu d'huile d'olive Premium Vale de Arca (attention, l'huile doit être chauffée pour que le chocolat fonde).





Dessert à la glace à l'huile d'olive et à la mayonnaise à l'huile d'olive de la Herdade de Vale de Arca

+

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION

Crumble orange-noisette

1450 g de beurre // 220 g de sucre //
4 morceaux de zestes d'orange // 1 morceau
de zeste de citron // 220 g de noisettes en
poudre // 180 g de farine // 40 g de cacao
en poudre // 5 g de sel marin

Préparez un crumble avec tous les
ingrédients, déroulez-le et taillez-le dans
la forme souhaitée. Enfourez pendant
20 minutes à 175°C.

Cake à l'orange

4 jaunes d'œufs / 4 blancs d'œufs //
300 g de sucre // 200 g de farine + 1/2 c. à c.
de poudre à lever // 1 zeste d'orange //
5 cuillères de jus d'orange // pincée de sel

Mélangez le tout et enfourez pendant
15 minutes à 180°C.

Glace huile d'olive-estragon

240 g de sucre + 7 g de stabilisateur //
1375 cl de lait + 58 g de lait en poudre
(chauffez à 45°C) // 120 g de glucose en
poudre + 20 g de sucre inverti //
180 cl d'huile d'olive + 25 g d'estragon
(ajoutez à 50°C)

Mélangez le tout, mixez et faites prendre
en sorbetière.

Mayonnaise à l'huile d'olive

50 g de miel // 2 cuillères de jus de citron //
2,5 dl d'huile d'olive

Croquant aux bonbons Napoléon

Mixez des bonbons et faites-les cuire à
150°C jusqu'à légère coloration.



LA

PLACE

BEACHCLUB



BE BEACH,
BE HAPPY.

La Plage, the happiest beach club in town. A place for people who love great refreshments, tasty bites and beach time fun with family and friends. Take a seat, dive your bare feet into the sand and start a chat while tasting life to the fullest. Because life is better at the beach.



life is better
at the beach



Zeedijk-Heist 285 | 8301 Knokke-Heist
+32 (0)499 82 73 45 | hello@la-plage.be | www.la-plage.be

Gastronomie de qualité et bière Fourchette : le mariage parfait



Texte : Kevin Stickens | Photos : Michaël De Lausnay

Avec Jef Versele, la brasserie Van Steenberge à Evergem est aujourd'hui dirigée par sa 6^e génération. En quelques décennies, elle s'est imposée comme un acteur incontournable grâce à un travail acharné et un processus de brassage particulier. Sa dernière nouveauté s'appelle Fourchette, une bière spécialement conçue pour le foodpairing. Et cela se goûte !

Visionnaire

Pendant quatre générations, la brasserie approvisionnait son propre établissement horeca. Mais le grand-père de Jef a pris une décision capitale, qui a assuré la survie de la brasserie. « On peut dire que c'était un visionnaire. Il avait prédit le recul de la fréquentation des cafés et la montée des marques et brasseries internationales. Il voyait qu'il n'y avait pratiquement pas d'avenir pour une petite brasserie généraliste en Belgique, raison pour laquelle il s'est focalisé sur le marché des bières spéciales. C'est ainsi qu'il a semé les graines de notre brasserie actuelle. Ces dix dernières années, les bières spéciales ont gagné en popularité », raconte Jef.





Une bière parfaite pour la gastronomie

Avec la Fourchette, la brasserie a récemment investi un nouveau marché, celui de la gastronomie. « Désireux de poursuivre notre croissance dans les bières spéciales, nous visons le secteur culinaire. » Celle qui fut d'abord brassée pour l'évènement éponyme à Gand, est devenue une bière à part entière, appréciée du public. « Nous n'avons lancé le développement qu'à partir de la deuxième année. Les grands chefs invités à l'évènement ont évidemment eu leur mot à dire », souligne Theresa Deroose, l'épouse de Jef. « Plusieurs dégustations ont été organisées pour définir le goût. Le résultat ? Une bière facile à combiner avec divers plats et accessible à tous. Nous pensons avoir trouvé l'équilibre parfait. » Le brasseur nourrit de grandes ambitions avec

la Fourchette. « Nous voulons qu'elle soit le premier choix en gastronomie », sourit Jef. « C'est pourquoi nous ne la distribuerons qu'à des restaurants et des traiteurs haut de gamme. À cet effet, nous envisageons une collaboration avec des distributeurs de vins car, en pratique, c'est souvent le sommelier qui choisit les bières. »

Fermentation unique

Les bières de la brasserie Van Steenberge doivent leur parfait équilibre au processus de brassage unique. « Nous suivons une méthode qu'on ne trouve nulle part ailleurs. C'est ainsi que nous nous démarquons de la concurrence. Grâce à notre grande maîtrise de la fermentation, nous brassons des bières de haute fermentation avec refermentation en bouteille, voire en fût. Ainsi, on obtient un



taux d'alcool élevé, parfaitement équilibré. Vu que nous n'utilisons pratiquement aucun composé aromatique, notre bière est extrêmement pure. Chaque gorgée offre une nouvelle expérience gustative. Nous brassons des bières vivantes qui continuent d'évoluer en bouteille, avant de perdre en sensations gustatives. C'est un processus laborieux, mais le goût justifie les moyens », observe Jef.

La bière n'est pas pasteurisée, mais la refermentation est gage d'une longue durée de conservation. « Pour l'instant, nous exportons nos bières vers 73 pays. Elles sont même plus populaires à l'étranger qu'ici. Avec nos six cultures de fermentation différentes, nous faisons figure d'outsider... mais un outsider aux bières très spéciales, appréciées dans le monde entier ».

Nouveau marché, nouveau chapitre

Bien que la brasserie soit déjà présente à l'international, le lancement de Fourchette lui a permis d'entamer un nouveau chapitre. « Nous avons beaucoup appris de nos collaborations avec les plus grands chefs », renchérit Theresa. « Bien que l'on pourrait croire le contraire, la bière n'est pas encore très populaire dans les restaurants. Nous y voyons donc un beau potentiel de croissance, surtout quand on sait que les grands vins sont devenus pratiquement inabordables. L'expérience fait partie de nos priorités, car nous voulons une histoire qui tient la route. C'est pourquoi nos verres à bières spéciales ont été ornés de citations. Notre bière requiert aussi un certain savoir-faire au service : la saveur dépend de la gestuelle. Il faut vraiment 'laisser tomber' la bière, ce qui libère l'acide carbonique, coiffe la bière d'une jolie mousse et garantit une belle expérience gustative. »

Visitez la brasserie

Envie d'en savoir plus sur les bières ou de visiter la brasserie en groupe ? N'hésitez pas à soumettre votre demande via le site web. La table d'hôte vous attend pour une dégustation ! Ce décor authentique, où passé et présent se mêlent harmonieusement, se prête aussi à merveille aux événements (professionnels) de moindre envergure.

www.vansteenberge.com

www.fourchette.beer

info@vansteenberge.com

info@fourchette.beer

« Grâce à notre grande maîtrise de la fermentation, nous brassons des bières de haute fermentation avec refermentation en bouteille, voire en fût. Ainsi, on obtient un taux d'alcool élevé, parfaitement équilibré »

LA BIÈRE PRÉFÉRÉE DE ...

Jef - Désolé, mais il m'est impossible de choisir parmi mes enfants !

Theresa - Augustijn Blonde

LE PARFAIT ACCORD METS-BIÈRES ?

Essayez une Gulden Draak avec un fromage bleu ou avec de l'agneau. Quant à la Fourchette, elle se marie parfaitement avec des asperges ou des langoustines.



Le four Alto-Shaam de Hilux-Hillewaert : pilier de la cuisine professionnelle



Texte : Kevin Stickens | Photos : Bart Tanghe

Au Benelux et dans le nord de la France, qui dit cuisine professionnelle, dit souvent Hilux-Hillewaert. Depuis 2002, l'entreprise installe des cuisines sur mesure pour les professionnels. Elle a récemment lancé un nouveau four Alto-Shaam, qui s'intègre dans la plupart de ses concepts. Avec ce four, elle souhaite surtout améliorer la convivialité en cuisine. Un plaisir pour le chef et son équipe !

Le four multi-cuisson Vector, comble de l'innovation

Depuis 1950, la marque Alto-Shaam fait figure de référence pour tout professionnel. L'innovation est inscrite dans ses gènes et les fours multi-cuisson Vector, commercialisés l'année dernière, en sont la meilleure preuve. Avec cet appareil, Alto-Shaam signait une première mondiale. Il s'agit en effet du premier four qui dispose de deux, trois ou quatre niveaux. Chaque compartiment permet un contrôle indépendant de la température, de la vitesse de ventilation et du temps de cuisson, pour le plus grand

confort du chef. Sachant, en outre, que le four s'intègre aisément - et sans hotte - dans tout environnement, on comprend pourquoi tant d'établissements ont jeté leur dévolu sur ce modèle d'une convivialité inédite. Il permet de préparer plusieurs plats à la fois et de faire face aux pics d'activité en cuisine. Même les préparations les plus complexes deviennent un jeu d'enfant.





*« Dans la cuisine de démo d’Hilux-Hillewaert,
les clients se sont littéralement régalingés
des résultats de l’Alto-Shaam »*

4 fours en 1

Imaginez la facilité de 4 fours en 1... Non seulement vous gagnez énormément de place, mais vous profitez aussi d'une flexibilité accrue. Avec cet appareil, vous préparez 4 plats à la fois sans transfert d'odeurs et de saveurs. Le four multicuisson Vector est aussi plus rapide qu'un four traditionnel, ce qui réduit le temps de préparation. Son secret réside dans la Structured Air Technology brevetée. Ce système, qui produit un flux d'air à grande vitesse vers le haut et vers le bas, est gage d'une préparation rapide et qualitative. Vous bénéficiez à chaque niveau d'une cuisson uniforme, sans devoir tourner la plaque.

Facile à installer

Quels que soient les infrastructures et l'espace dont vous disposez, le four multicuisson Vector s'intègre partout. Pas besoin de hotte, d'arrivée d'eau ou d'évacuation d'eau. Le professionnel a le choix parmi 3 modèles compacts, qui s'installent parfaitement sur le plan de travail ou sur un support Alto-Shaam. Votre four trouvera toujours sa place dans votre cuisine !

Toujours la température idéale

Grâce aux 4 niveaux différents, vous êtes sûr que votre plat - qu'il s'agisse de viande, de poisson, de légumes ou de pâtisserie - est préparé à la température idéale. Un luxe que tout professionnel saura estimer à sa juste valeur ! Car seule une température optimale garantit une qualité irréprochable. De plus, vous produisez jusqu'à 75 % plus en moins de la moitié du temps habituel. Calculez le bénéfice !

www.hilux-hillewaert.be





Didess - Viva Sara - Altoni - Kelderman

Vito Mory se prépare pour le concours international Jeunes Chefs Rôtisseurs

+

Texte : Kevin Stickens | Photos : Michaël de Lausnay

Nous y serons bientôt... Le 25 septembre, la Chaîne des Rôtisseurs organise à nouveau son concours international pour élire le Jeune Chef Rôtisseur de l'année. Le gagnant belge Vito Mory y défendra les couleurs de notre pays à Calgary (Canada). Il se prépare actuellement avec son coach Bruno Elsier. Cette fois, ils se sont rendus à L'Auberge du Sabotier pour une séance d'entraînement avec une black box.

Rien n'est laissé au hasard pour préparer Vito. Il a été accueilli les bras ouverts à L'Auberge du Sabotier, qui dispose de toute l'expertise nécessaire à cet effet. Maxime Ulens, fils du copropriétaire Roeland Ulens, gère l'établissement, travaille en cuisine et a même déjà participé au concours. « Ce fut pour moi une expérience inoubliable et riche en enseignements. Je compte bien y participer encore une fois, mais cette année, je souhaite transmettre mon savoir avec toute l'équipe. Un jeune chef peut apprendre beaucoup et élargir son réseau à ce concours. Ma troisième place en Belgique m'a donné envie de plus. »

Des pas en avant

C'est la deuxième fois que Vito se retrouve devant une black box, ce qui lui a permis de se sentir moins déstabilisé. « J'ai été accueilli ici à bras ouverts. J'ai eu l'occasion de travailler de chouettes produits et je

me suis senti plus à l'aise que la première fois », concède-t-il. Et cela n'est pas passé inaperçu. « Les goûts étaient bons et tout était pour ainsi dire parfait. Les progrès sont remarquables. Il reste bien sûr des axes de vigilance et certains défis à relever, mais Vito a fait un sacré pas en avant et il a l'air plus sûr de lui », sourit Bruno, son coach.

Deux familles, un objectif

L'Auberge du Sabotier s'est fait un nom dans la région depuis 20 ans, mais elle a connu une évolution ces dernières années. « J'ai rejoint l'équipe il y a un an », explique Roeland Ulens. Avec ses fils Maxime, Frédéric et Gavroche, mon épouse, Luc Dewalque et son fils Romain Dewalque, nous veillons à la qualité et à l'hospitalité dans l'établissement. Ces concepts sont au centre de notre démarche. En misant sur la qualité et l'hospitalité, nous sommes en mesure de garantir une qualité constante, même lorsqu'un membre de

l'équipe doit s'absenter. Quelle tranquillité d'esprit ! Les deux familles sont aussi passionnées l'une que l'autre, et il est rare qu'une collaboration se déroule aussi bien.

« Un jeune chef peut apprendre beaucoup et élargir son réseau à ce concours »

Nous avons en outre une règle d'or : nous discutons immédiatement des problèmes ou des frustrations. Nous travaillons ensemble depuis un peu plus d'un an, et nos fils nous stimulent et nous poussent à atteindre un niveau toujours plus haut. À terme, nous pourrions leur transmettre l'affaire de manière naturelle », confie Roeland.



« Nous avons beau être un petit pays, notre niveau culinaire est particulièrement élevé avec relativement peu de chefs »

Dévouement à 100 % et une bonne dose de créativité

Le soutien de l'équipe de L'Auberge du Sabotier donne à Vito la confiance dont il a besoin. « Je suis déjà prêt pour la prochaine black box. J'ai à nouveau appris une foule de nouvelles choses qui me serviront très certainement durant le concours. Je savais ce qu'était la Chaîne de Rôtisseurs, mais je n'avais pas creusé davantage. Cet échange de connaissances apporte indubitablement une valeur ajoutée. »

Vito a-t-il une chance à Calgary ? « Nous mettons en tout cas tout en œuvre pour que cela soit le cas », affirment Bruno et Roeland. « Si nous nous donnons tous à 100 %, nous n'aurons rien à nous reprocher. » Luc Dewalque, cogérant, ajoute : « Nous avons beaucoup d'expérience dans la formation de jeunes chefs, ce qui nous apporte une grande satisfaction. Nous avons d'ailleurs en partie formé nos propres fils. »

Selon les gérants de L'Auberge du Sabotier, la Belgique n'a pas à rougir. « Nous avons beau être un petit pays, notre niveau culinaire est particulièrement élevé avec relativement peu de chefs. Beaucoup de pays plus grands font moins bien que nous », concluent-ils.

www.aubergedusabotier.be



POURQUOI LE CONCOURS JEUNES CHEFS RÔTISSSEURS ?

Nous avons demandé à Jean-Baptiste Thomaes, propriétaire du Château du Mylord**, pourquoi il avait organisé ce concours.

« Le premier concours que j'ai moi-même organisé remonte à 2007. Nous en sommes à présent à la 13^e édition. Après avoir décroché ma deuxième étoile Michelin en 2002, de nombreuses organisations sont venues frapper à ma porte. Je me suis finalement engagé auprès de la Chaîne des Rôtisseurs, à un moment où le concours était dans le creux de la vague. Pourquoi avoir choisi de porter cette compétition ? Parce qu'elle a pour vocation de réellement offrir des chances aux jeunes chefs de moins de 26 ans. Il s'agit en outre d'un concours belge avec un jugement objectif. Pas moins de 15 personnes jugent les préparations. Ajoutez à cela un parrain chaque année. Pour finir, le gagnant peut aussi participer gratuitement au concours international et tenter de s'emparer du titre mondial. Cela me plaisait déjà en 2007. Depuis lors, nous coachons nos candidats afin qu'ils soient mieux préparés. Vous le remarquez, nous continuons à évoluer. Nous espérons un jour remporter la première place, ce qui serait un véritable honneur », conclut Jean-Baptiste.



Pour de plus amples informations :

info@mylord.be

www.belgique.chainedesrotisseurs.com



Black box remplie de produits de qualité

La black box de Vito Mory contenait un bel éventail de produits de qualité. Avec la purée artisanale de **Kelderman**, les pâtes prêtes à l'emploi d'**Altoni**, les kroepoeks croustillants de **Didess** et les thés et cafés de qualité de **Viva Sara**, le jeune chef disposait des meilleurs produits de commodité. Et il a pu s'en donner à cœur joie ! Ces fournisseurs apprécient le concours Jeunes Chefs Rôtisseurs et soutient les chefs de demain dans leur développement.

www.altoni.be

www.didess.be

www.vivasara.be

www.kelderman.be





Le porte-drapeau des vins belges choisit la reine des cuisinières



Texte : Kevin Stickens | Photos : Bart Tanghe

Les vins belges ont le vent en poupe. Parmi eux, le Château Genoels-Elderen fait figure de porte-drapeau. Nous nous sommes entretenus avec Joyce Van Rennes qui nous parle du domaine, de l'avenir du vin belge et de l'incroyable fourneau Molteni qui trône dans la cuisine du château.

Pleins feux sur l'exportation

Inutile, sans doute, de présenter les vins du château : ces crus renommés sont pratiquement toujours épuisés à la vente. « Pour l'heure, nous nous focalisons surtout sur l'exportation », observe Joyce. « J'adore voyager, nouer des contacts, présenter nos vins... Nous avons déjà exporté par le passé, mais nous avons dû interrompre cela par manque de production. Ce problème est aujourd'hui résolu. Nous avons pris les mesures nécessaires au cours des dernières années, en plantant notamment quelques vignobles en 2009 et 2010, dont nous récoltons aujourd'hui (littéralement) les fruits. Il faut compter environ 7 ans avant que les premiers vins soient prêts à être bus. Depuis,





« Le Molteni met de l'ambiance en cuisine et dote l'espace d'un cachet authentique »

nous avons exporté vers les Pays-Bas, la Grande-Bretagne, la France, l'Italie et, plus récemment, la Chine, le Japon et les États-Unis », se félicite Joyce.

Mariage parfait entre cépage et terroir

Le Château Genoels-Elderen place la qualité en tête de ses priorités. « Après de nombreux essais, nous avons conclu que le Chardonnay et le Pinot Noir convenaient à merveille à notre terroir. Ces cépages sont parfaits pour notre climat. Durant les années chaudes, nous produisons davantage de vins tranquilles, tandis que les années froides sont plus propices aux vins mousseux. Notre sol est riche en calcaire fossile, ce qui confère aux vins une pointe de salinité typique. Les particuliers découvrent le plus souvent nos bouteilles dans des établissements gastronomiques haut de gamme, mais on les trouve aussi dans des magasins spécialisés. Notre souci de la qualité se traduit dans notre sens du détail : chaque détail doit être travaillé pour que la qualité soit au rendez-vous. La météo est notre maître et la procrastination est proscrite ! »

Molteni, une passion familiale

Joyce a hérité son amour du Molteni de sa mère. « Mes parents ont longtemps travaillé dans l'horeca, ils étaient grossistes. C'est ainsi qu'ils se sont pris de passion pour Molteni. Cette marque légendaire, utilisée par de nombreux grands chefs, est appelée à juste titre le roi des fourneaux. Nous avons, pour ainsi dire, restauré notre cuisine autour de cette pièce maîtresse. Elle attire tous les regards et nous accompagne depuis près de 30 ans. Ses détails uniques ne cessent de nous surprendre. Même les chefs que nous invitons à préparer des mets pour nos clients, en accord avec nos vins, s'activent avec plaisir à ce fourneau. Le Molteni met de l'ambiance en cuisine et dote l'espace d'un cachet authentique. Mon plat préféré ? Le zwanekip arrosé d'une sauce aux raisins noirs. Un jour, ma fille a rebaptisé la pintade zwanekip et nous avons décidé de garder le nom. C'est un plat succulent. Accompagnez-le d'un Chardonnay Blauw pour une expérience gustative incomparable. Je suis persuadée que le Molteni apporte une grande plus-value à ce plat », sourit Joyce.





Objectif qualité, aujourd'hui et demain

Joyce travaille au château depuis 1990. Mais quand elle pense à l'avenir, elle se tourne vers la prochaine génération. « L'avenir dépendra en grande partie de mon fils et de ma fille. Une chose est sûre : la qualité restera à jamais au cœur de nos préoccupations. Notre production restera toujours artisanale. Quant à moi, je continuerai l'élevage en cuve, c'est ma passion. Ne me mettez pas derrière un bureau, sinon je prends mes jambes à mon cou », s'esclaffe-t-elle.

Nul n'est prophète en son pays

Si les vins belges gagnent en popularité, ils restent peu connus en Belgique. « Certes, les initiatives ne manquent pas et certaines d'entre elles porteront sûrement leurs fruits. Mais les Belges ne sont pas assez chauvins. Nous espérons que le grand public et le marché belge suivront le rythme de la production. Les restaurants belges ne servent pas assez de vins locaux. Or, les crus belges méritent une place sur la carte des vins, et de préférence en tête de liste. »

Le vin préféré de Joyce ? « Notre Zilveren Parel. Un vin mousseux 100 % Chardonnay, vinifié selon la méthode bourguignonne. Je me permets de donner un dernier conseil : ne buvez pas votre vin

blanc trop froid. Aérez-le et servez-le dans un grand verre, à bonne température. Le vin blanc est souvent servi trop froid, ce qui est dommage, surtout lorsqu'il s'agit d'un bon cru », conclut Joyce.

Envie de travailler sur un Molteni?

Envie de travailler sur un Molteni et d'équiper votre cuisine de cette pièce unique ? Consultez le vaste assortiment du spécialiste français des fourneaux, vous y trouverez sûrement l'appareil de vos rêves. Gages de résultats exceptionnels, ces fourneaux dotés d'une énorme plaque de cuisson séduisent les plus grands chefs depuis 1923. Si Molteni propose de nombreux formats fixes, le travail sur mesure fait également partie des possibilités. Offrez-vous la qualité qui sied à vos talents culinaires !

www.molteni.com

www.wijnkasteel.com

Délifrance

Délifrance conjugue l'été à l'italienne

+

Texte : Kevin Stickens | Photos : Délifrance





Avec sa gamme « Taste of », Délifrance invite vos papilles à un voyage autour du monde. Envie de croquer l'été italien ? Essayez « Panitaly » : un assortiment de pains savoureux et d'autres délices qui vous feront rêver d'étés remplis de plaisirs culinaires et de dolce farniente.

« La production de ces pains spéciaux repose sur la technique Biga »

Une riche tradition

L'Italie peut se targuer d'une riche tradition en matière de pain. La gamme Panitaly est produite dans les règles de l'art à Lisiate, près de Milan, selon des recettes italiennes traditionnelles et en s'inspirant des grands artistes italiens. Chaque bouchée est un condensé de passion !

La gamme Panitaly n'intègre que les meilleurs ingrédients, qui mettent pleinement en valeur le savoir-faire et le sens du détail des maîtres panetiers italiens. Formes atypiques, croûte dorée, mie moelleuse et noms rêveurs : ce ne sont que quelques caractéristiques de ces pains d'exception, préparés au jour le jour sans aucun additif.

Techniques spéciales

La production de ces pains spéciaux repose sur la technique Biga, qui consiste à soumettre la pâte à un processus de fermentation qui dure 16 heures. Résultat : des pains d'une qualité extraordinaire, qui misent aussi sur les méthodes artisanales. La plupart d'entre eux sont d'ailleurs cuits dans un four à sole de pierre traditionnel.

Une large gamme de délices

La gamme Panitaly se compose d'une belle variété de pains, avec notamment :

01. les boules

Une pâte légère et croustillante, aux notes aromatiques particulières. Les boules peuvent se conserver longtemps après la cuisson.

02. les ciabattas

La pâte tendre des ciabattas fond en bouche et libère une riche palette d'arômes.

03. les focaccias

Des délices moelleux mais aussi croquants en bouche. Un mariage parfait entre levure et huile d'olive.

04. la pizza Margherita

Une pâte savoureuse, nappée d'une sauce tomate et surmontée de mozzarella italienne. La base de toutes vos idées créatives.

Découvrez la gamme

La gamme Panitaly convient à de nombreuses applications, du convenience à l'horeca, en passant par le catering. Découvrez nos produits sur le site web de Délifrance ou dans le catalogue. Faites le plein d'inspiration dans notre bel éventail de recettes !

www.delifrance.com/be



RECETTE À LA UNE

focaccia méditerranéenne



INGRÉDIENTS

Focaccia nature // Délifrance Taste of 74272 // pesto au basilic: 1 c. à s. de copeaux de parmesan, 1 c. à s. de pignons de pin, 1 dl d'huile d'olive // 2 c. à s. de tomates séchées // 2 c. à s. de chapelure // une poignée de roquette // 1 tomate // 1 boule de mozzarella fraîche // 1 petit oignon rouge

PRÉPARATION

Pesto au basilic

Mixez le basilic, le parmesan, les pignons de pin, l'huile d'olive et la chapelure en pesto.

Tomates et mozzarella

Coupez 4 tranches de tomate et 4 tranches de mozzarella.

Oignon rouge

Coupez l'oignon rouge en rondelles.

DRESSAGE

Étalez une couche de pesto sur la focaccia. Déposez-y les tranches de tomate et de mozzarella. Garnissez de roquette et de rondelles d'oignon rouge.

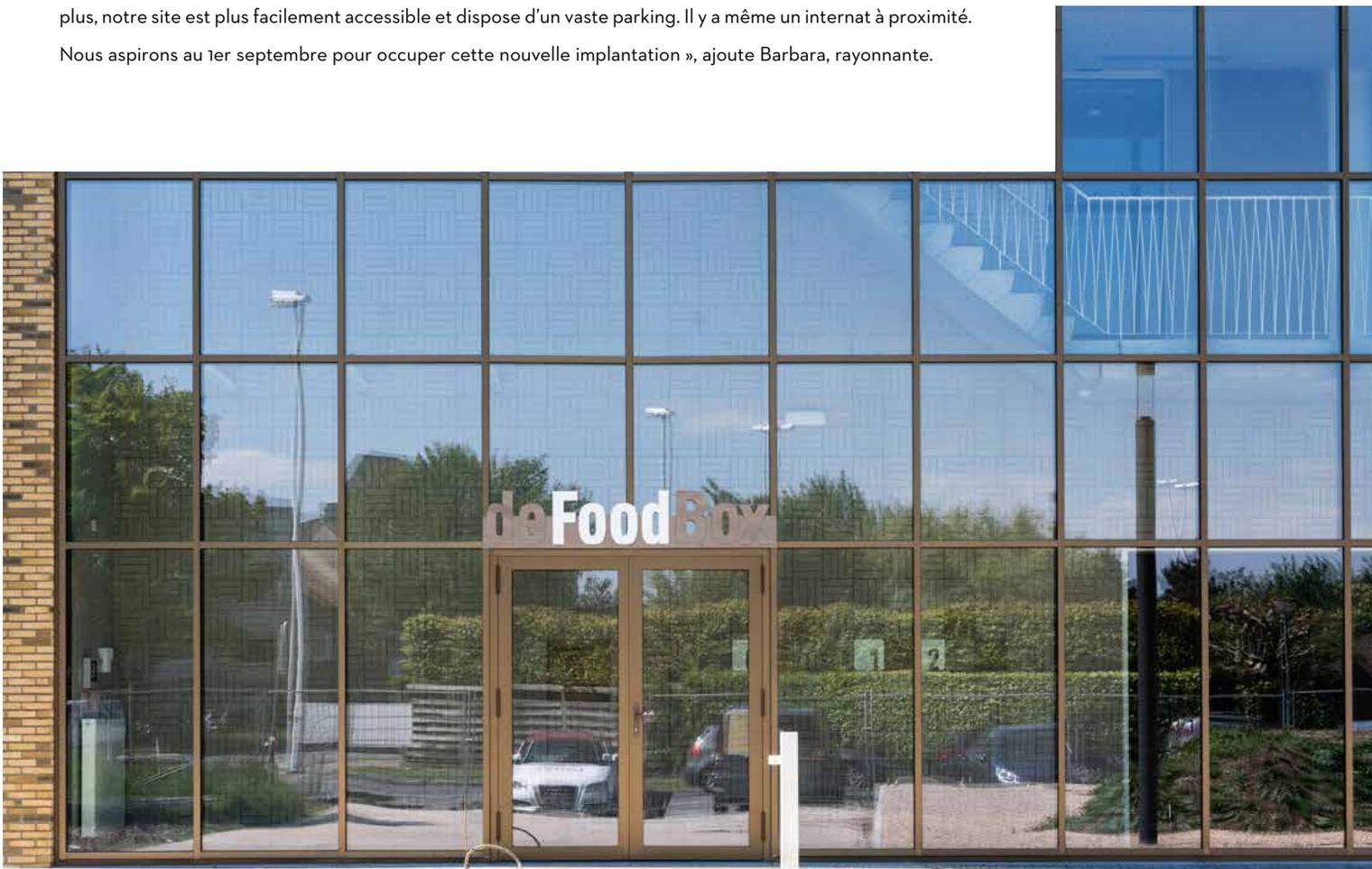
Déménagement et métamorphose radicale pour l'école hôtelière d'Ostende



Texte : Kevin Stickens | Photos : Bart Tanghe

Le centre d'enseignement pour adultes CVO Scala et l'institut Ensor nourrissent de grandes ambitions. Un nouveau site, de nouveaux équipements et une collaboration encore plus étroite entre l'enseignement de jour et du soir l'attestent. Nous nous sommes entretenus avec l'équipe en charge du fonctionnement quotidien pour en savoir plus sur ses motivations.

Le tout nouveau bâtiment de la section hôtellerie de l'institut Ensor à Ostende a été baptisé « Foodbox ». « La section hôtellerie fait partie d'une offre beaucoup plus vaste », explique Barbara Himpens, directrice. « Ce nouveau site sera partagé avec le CVO Scala, qui se charge de l'enseignement pour adultes. Nous sommes très satisfaits de cette nouvelle construction, dont l'infrastructure moderne cadre parfaitement avec les attentes sur le terrain. Cela nous permet de préparer nos élèves de manière optimale au marché de l'emploi. Il s'agit d'un grand pas en avant par rapport à la situation actuelle. De plus, notre site est plus facilement accessible et dispose d'un vaste parking. Il y a même un internat à proximité. Nous aspirons au 1er septembre pour occuper cette nouvelle implantation », ajoute Barbara, rayonnante.





« Dès le 1^{er} septembre, il sera possible d'obtenir un certificat de cuisinier en un an en formation de jour »

Dirk Poppe,
Adjunct directeur
du CVO Scala

Des cuisines et des équipements dernier cri

L'aménagement des trois cuisines scolaires et de la cuisine du restaurant est professionnel et moderne. « Nous avons eu notre mot à dire », explique Eva Matton, conseillère technique. « En ce qui concerne les appareils et l'aménagement, nous avons même pu prendre des décisions, ce qui est très agréable. Nous sommes désormais parfaitement équipés pour former nos élèves comme il se doit. Toutes les cuisines sont identiques, ce qui facilite grandement les choses. Aucune adaptation n'est nécessaire. Les cuisines sont entièrement équipées, avec tout le matériel nécessaire. Plus besoin d'aller chercher quoi que ce soit dans une autre cuisine ! ».

L'école hôtelière la plus moderne de Belgique

Avec son nouveau bâtiment, le Foodbox, l'institut Ensor se profile comme l'école

hôtelière la plus moderne de Belgique. « Mais le bâtiment n'est pas le seul élément qui nous distingue des autres écoles, nos enseignants sont tous des spécialistes, forts de nombreuses années d'expérience pratique », déclare Pascal Carbonez, enseignant dans la section Horeca. « Nous n'avons pas l'ambition d'être les plus grands, nous privilégions la qualité à la quantité. Nous travaillons avec des groupes gérables et connaissons bien nos élèves, afin de les encadrer de manière intensive. En outre, tous les enseignants travaillent en étroite collaboration, que ce soit pour l'enseignement de jour ou pour adultes », ajoute Caroline Elias, coordinatrice technique.

Un éventail de formations

La mise en service du nouveau bâtiment est prévue pour le 1er septembre, une date qui marque également le début de la nouvelle année scolaire. « Dans l'enseignement de



jour, les élèves peuvent suivre une formation 'restaurant et cuisine' dans le secondaire professionnel, avec la possibilité d'une septième année de spécialisation. En 7e, nous proposons également une formation de cuisinier en alternance. Je tiens encore à parler de nos stages dans des endroits prestigieux. Il est en effet possible de faire des stages dans de grands restaurants, mais aussi à Coimbra, au Portugal », précise Barbara.

L'enseignement pour adultes est modulaire : il est possible de suivre un module spécifique ou une formation complète. « Dès le 1er septembre, il sera possible d'obtenir un certificat de cuisinier en un an en formation de jour », explique Dirk Poppe, adjunt directeur du CVO Scala. « Nous proposons également une formation de cuisinier d'un an à des adultes désireux de reprendre leurs études, en collaboration avec le VDAB. Cette

formation cible les demandeurs d'emploi adultes qui souhaitent obtenir leur diplôme d'enseignement secondaire et trouver un emploi durable dans l'horeca. Nous constatons que les formations intensives et rapides

« Avec son nouveau bâtiment, le Foodbox, l'institut Ensor se profile comme l'école hôtelière la plus moderne de Belgique »

rencontrent un intérêt croissant, c'est pourquoi les formations susmentionnées sont limitées dans le temps. Pour suivre tous les modules de la formation en cours du soir, il faut compter 6 ans », souligne Paul Desoete, coordinateur Horeca. « Comme nous utilisons les mêmes équipements, nos apprenants travaillent eux aussi avec des appareils ultramodernes. Nous sommes comblés ! »



Dégustation

La formation comporte également un service clients. Les gastronomes peuvent ainsi, trois jours par semaine, ravir leurs papilles en dégustant les créations des élèves. Les élèves du deuxième degré proposent également un bistro, où ils apprennent les ficelles du métier. Tenté par une dégustation ? Réservez votre place via www.ensorinstituut.be/pagina/reserveren.

Le jeudi soir, les apprenants du CVO Scala concoctent eux aussi de délicieux plats pour le restaurant didactique. Pour de plus amples informations, appelez le numéro central du CVO Scala : 059/70.07.10

Focus sur le vin

Qui dit gastronomie, dit aussi vin. L'école l'a parfaitement compris. « Nous proposons une formation d'œnologue sur deux ans, s'adressant tant aux amateurs qu'aux professionnels », précise Bernard Vandendriessche, enseignant. « Les élèves apprennent les bases de l'œnologie, dégustent des vins français et du monde, et apprennent les accords mets-vin. »

Boulangerie

Les amateurs de pain et de douceurs trouveront leur bonheur dans la formation Boulangerie et Pâtisserie. Cette formation propose une offre très étoffée, en journée comme en soirée.

Un concours unique

Certaines choses ne changent heureusement pas, et cette année encore, la section Horeca organisera son concours. « Cette fois, le concours se fera en équipes, sur le thème du merlan. Le concours se déroulera le 8 novembre et tout le monde peut s'inscrire en ligne via deavondschoon.be. Il est également possible d'assister au dîner de gala pour 59 €.





Inscrivez-vous dès maintenant

La formation de cuisinier vous tente ? Vous voulez en apprendre davantage sur les vins, la boulangerie ou la pâtisserie ? À moins que vous ne souhaitiez vous perfectionner ? Contactez les personnes ci-dessous, elles vous exposeront volontiers toutes les possibilités. « Nous aspirons à ce nouveau départ. Nous avons l'ambition de grandir et espérons pouvoir bientôt ajouter une formation 'cuisine de collectivité' à notre offre », conclut Barbara Himpens

Pour de plus amples informations :

De foodbox - cvo Scala

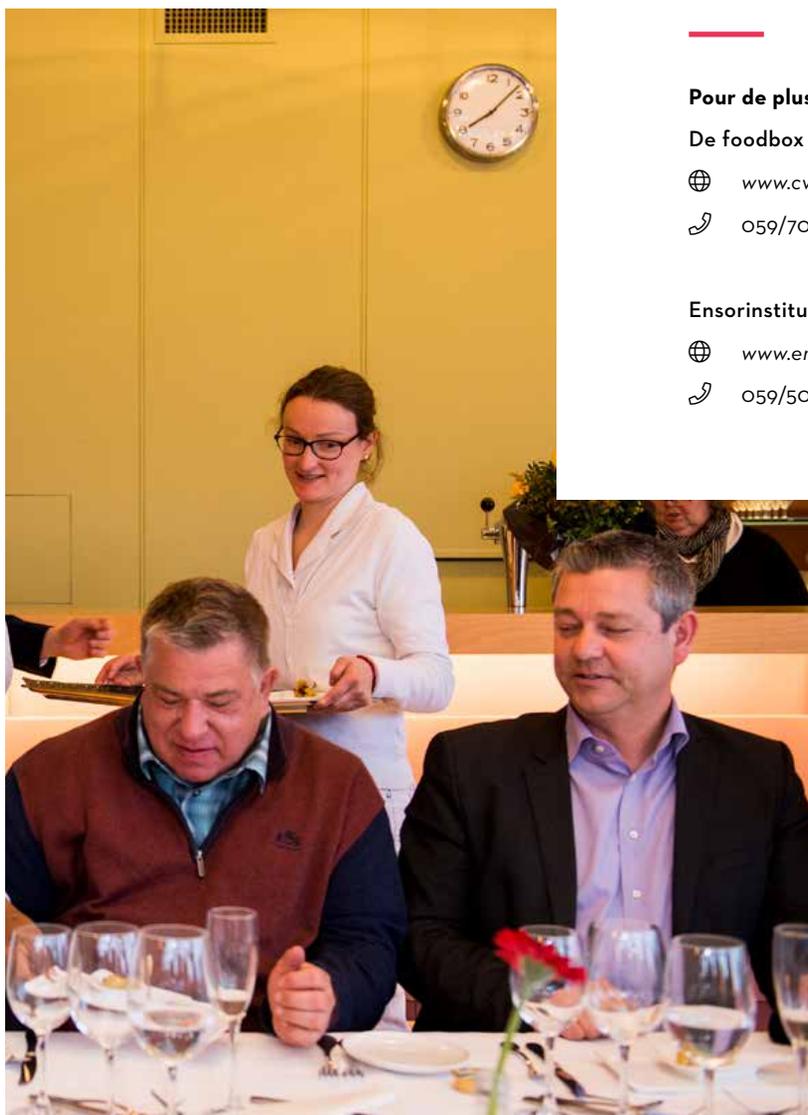
🌐 www.cvoscala.be

📞 059/70.07.10

Ensorinstituut

🌐 www.ensortinstituut.be

📞 059/50.09.31



Les points cardinaux de la langue selon Alain Bianchin



Texte : Catherine Lenoir | Photos : Michael De Lausnay

Alain Bianchin est un homme de goût, qui a décroché une étoile à peine 8 mois après l'ouverture de son restaurant à Jezus-Eik. Son crédo ? Une cuisine instinctive qui s'articule toujours autour de quatre éléments : l'amertume, l'acidité, le salé et le sucré. Il doit ses nombreux plats signature, dont sa célèbre royale de foie gras, à son riche parcours, ses diverses influences et sa grande connaissance des produits.



Après des études classiques d'hôtellerie, Alain Bianchin est immédiatement engagé par Claude Dupont chez Kinoo à Hal. Il y apprend les bases de la cuisine : sauces, assaisonnements, technique... « C'est le ciment qui tient les briques de la cuisine », se plaît à dire le chef. « J'avais de quoi construire un mur solide. Je suis ensuite parti au Comme chez Soi. Nous étions 24 en cuisine et j'avais 19 ans. Ce fut un réel choc. » Après un an passé au service banquets du Hilton, Alain est engagé chez Alain Deluc, au Barbizon, en 1995. Très vite, il devient second et apprend à gérer une petite brigade. Fin 1999, Alain Bianchin rencontre Pascal Devalkeneer qui allait ouvrir le Chalet de la Forêt et l'engage. Une aventure qui durera 12 ans, avec une première étoile au bout de 8 ans, puis une deuxième. Le chef prend ensuite ses quartiers à la Villa Loraine et aide l'illustre maison à renouer avec les étoiles.

Influences multiples

En 2015, Alain Bianchin ouvre son propre établissement éponyme à Jezus-Eik. Huit mois après, il se voit récompensé d'une étoile. Sa cuisine, Alain l'a créée en s'appuyant sur ses expériences passées. « J'ai été influencé par Joël Robuchon et sa cuisine riche, car Serge Litvine de la Villa Loraine l'appréciait par-dessus tout. Au Chalet de la Forêt, Pascal Devalkeneer m'a initié à la cuisine méditerranéenne inspirée d'Alain Ducasse. Une cuisine aux herbes, à l'huile d'olive, aux



*« L'amertume, l'acidité, le sucré
et le salé sont les points cardinaux
de la langue »*

légumes du sud et aux poissons à écailles. C'est là que mes origines italiennes sont revenues, cette cuisine m'inspirait.

Plats signature

Le restaurant a bien une carte fixe avec quelques classiques, mais la vraie 'carte' change tous les jours. Les clients viennent goûter les plats signature. En ce moment : huître fumée sur lentilles de Norcia, aubergine avec saté de Taïwan et bœuf mariné ou langoustine cuite à la vapeur sur une pierre de l'Himalaya avec fenouil, pâte de noisettes, astina cress et piment japonais. « J'essaie toujours de combiner l'amertume, l'acidité, le sucré et le salé. Ce sont les points cardinaux de la langue. Lorsqu'elle reconnaît ces quatre paramètres, la langue est satisfaite. J'y ajoute généralement un cinquième élément, comme la réglisse, la vanille ou encore l'anis. C'est ainsi que je construis mes plats. Les clients ne demandent pas la carte, ils me demandent ce qu'on mange aujourd'hui. Je leur propose quelque chose à l'instinct, selon l'arrivage du jour. »

La science et la technologie au service du foie gras

« Ma royale de foie de gras avec coulis de porto et espuma de parmesan, surmontée de tuiles de peau de poulet travaillées avec du tapioca, est devenue un best-seller. J'aime travailler les foies pochés entiers, froids ou chauds. Au début, j'étais réfractaire au système de foie gras surgelé à chaud, mais les techniques ont tellement évolué que j'utilise aujourd'hui les escalopes Rougié Grand Chef, coupées à la main. » Alain joint le geste à la parole et nous concocte une escalope poêlée, associée avec des produits de saison. Il travaille la rhubarbe, la fraise et les baies roses en chutney avec de l'hibiscus. Le tout accompagné d'une compotée d'oignons des Cévennes, d'oseille pour l'acidité, de fèves des marais et d'un jus de volaille concentré avec un vinaigre de fraise. » Comme la plupart des grands chefs, Alain Bianchin sait qu'il est important d'ajouter de l'acidité au foie gras pour réduire la sensation de gras en bouche.

Surgélation, garantie de qualité

Le foie gras Rougié se distingue par son procédé unique de surgélation. Car surgeler et congeler sont deux choses différentes : le temps de refroidissement est beaucoup plus court en surgélation, ce qui permet de ne pas abîmer les molécules d'eau du foie gras. Pour les escalopes Grand Chef, destinées aux meilleures tables du monde, Rougié sélectionne les meilleurs foies. Ils sont tranchés à la main, puis les escalopes s'oxydent légèrement sur des plateaux afin d'apporter un goût 'positif' au foie gras. Elles passent ensuite dans un tunnel de surgélation où leur température passe de +20°C à -18°C en moins de 5 minutes.

Entrepreneur doublement étoilé ?

Avec 16,5/20 au Gault&Millau et une étoile au Michelin, Alain Bianchin rêve à présent d'une deuxième étoile. « J'aimerais que la Maison Bianchin devienne une table de référence à Bruxelles. Je veux partager, voir des jeunes marcher sur mes traces et perpétuer ma cuisine. Je m'imagine entrepreneur d'ici une dizaine d'années : un chef doublement étoilé avec une brasserie, un bistro ou une rôtisserie. Proposer des cuisines différentes, me permettre de préparer ce qu'une table étoilée ne peut plus se permettre. Car la plus belle des cuisines, c'est parfois la plus simple », conclut le chef.

www.alainbianchin.be

www.pro.rougie.fr





Foie gras Rougié poêlé, rhubarbe rouge/hibiscus, fondue d'oignons blanc à l'oseille, fèves

+

INGRÉDIENTS

6 escalopes de foie gras surgelées Grand
// Chef de Rougié // Pousses et herbes du
jardin // 4 c. à s. de jus de canard //
1 c. à c. de vinaigre de kriek lambic //
1 c. à c. de vinaigre de fraise aigre-doux

Fondue d'oignons

3 gros oignons // 1 copeau de beurre salé //
1 c. à s. d'huile d'olive // 1 bol de fèves crues
épluchées // feuilles d'oseille // pousses
d'épinard crues

Faites fondre les oignons dans le beurre
et l'huile d'olive, pendant 20 minutes.

Ajoutez ensuite les fèves pendant
3 à 4 minutes. Fanez ensuite les feuilles
d'oseilles. Terminez avec un copeau de
beurre et les pousses d'épinard.

Chutney

250 g de fraises // 250 g de rhubarbe rouge
12 morceaux de sucre //
1 verre à moutarde d'eau // 1 verre de
vinaigre blanc // 4 pétales d'hibiscus //
1 c. à s. de baies rouges concassées

Coupez les tiges de rhubarbe en tronçons
de 1 cm. Faites-les fondre dans un sautoir à
feu vif sans les superposer, avec le sucre et
l'eau, le vinaigre, l'hibiscus, les fraises et les
baies rouges. Évitez de mélanger de trop
pour préserver les morceaux de rhubarbe
et les fraises.

PRÉPARATION

Laissez dégeler le foie gras, poêlez-le
ensuite doucement de chaque côté et
enfournez-le ensuite à 120 degrés pendant
4 minutes. Dressez-le au centre de l'assiette
et ajoutez la fondue d'oignons et le chutney.
Terminez avec des herbes et fleurs du
jardin. Déglacez la poêle avec les vinaigres,
ajoutez ensuite le jus brun de canard,
rectifiez l'assaisonnement et saucez.



Pressé de pigeon au foie gras et artichauts, vinaigrette ail des ours et sirop de bouleau

+

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION

7 petits pigeons ou 6 gros //

1 lobe de foie // gras de canard cru Rougié

// 300 g de jus de pigeon //

sirop de bouleau // 4 fonds d'artichauts

camus cuits dans un blanc

Marinez les suprêmes de pigeon levés à cru pendant une nuit avec du thym, du romarin, de l'ail et de l'huile. Coupez le foie gras.

Montez en alternant les couches. Cuisez au four vapeur pendant 1h50 à 70°C.

Pickles de légumes

500 g de sucre S2 // 1 l de vinaigre d'alcool

// 1,5 l d'eau // betterave rouge // 4 radis //

2 concombres // 2 radis red meat //

5 g de poivre noir // 5 g de coriandre en

grains // 3 feuilles de laurier

Émincez les concombres et les radis à la mandoline, puis ajoutez les liquides bouillants avec le sucre sur les légumes. Ajoutez la garniture aromatique et laissez reposer 12 heures. Passez au chinois fin.

Vinaigrette

120 g de sirop de bouleau //

40 g de vinaigre d'ail des ours //

40 g d'huile de noisette //

60 g de jus de cuisson du marbré //

sel et poivre



Royale de foie gras Rougié, parmesan, crackers de poulet

+

POUR 70 PIÈCES

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION

Flan de foie gras

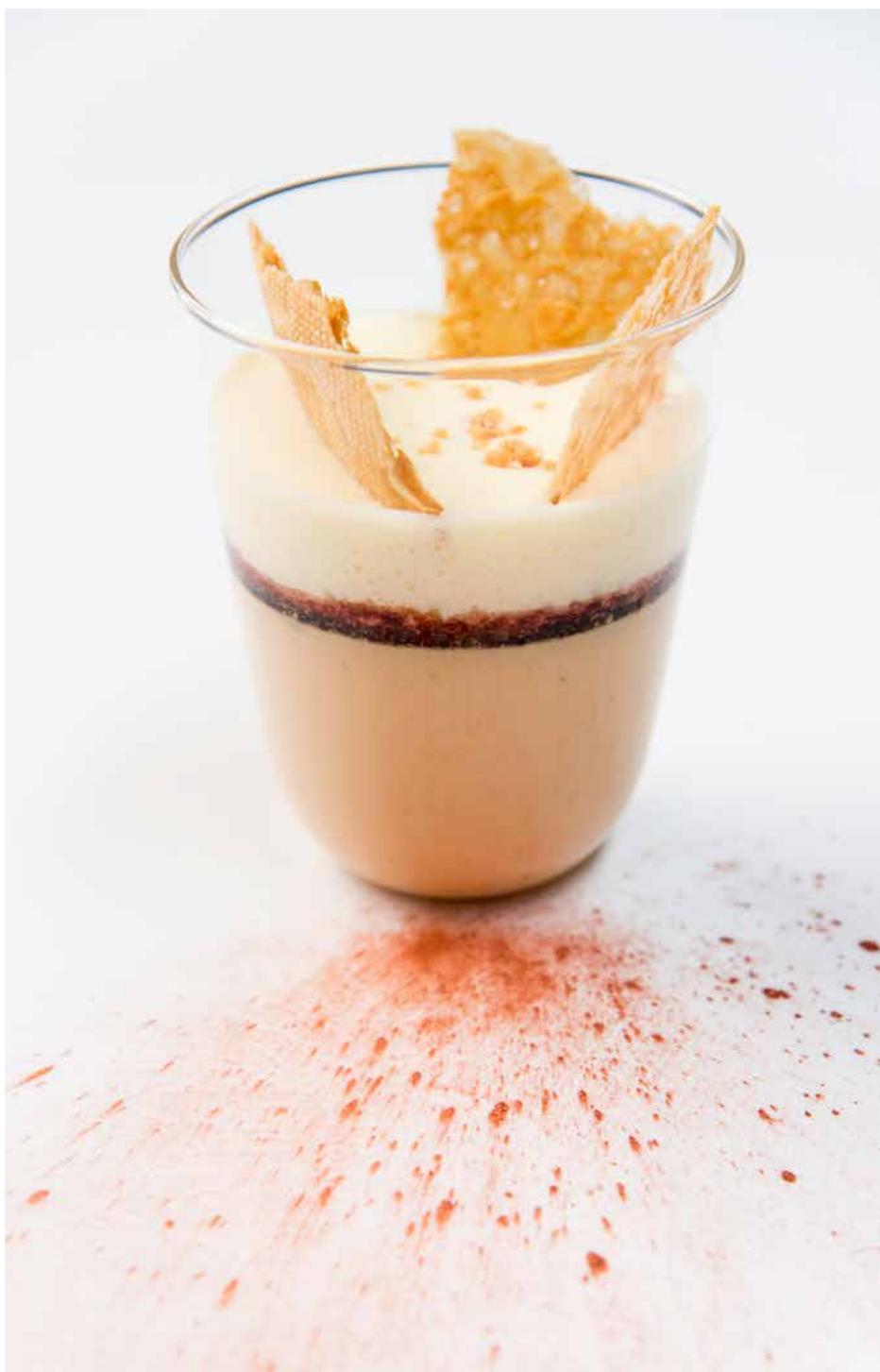
1,4 l de crème liquide // 300 g de foie gras de canard cru // 450 g de foie gras cuit // 4 œufs entiers // 24 g de sel // 8 g de poivre

Portez la crème à ébullition avec le sel et le poivre, laissez cuire 2 minutes. Taillez en morceaux les deux foies. Fouettez les œufs entiers. Versez la crème bouillante sur le foie et les œufs battus, mixez au Bamix. Passez ensuite au chinois étamine. Cuisez à 85 degrés pendant 15 minutes à la vapeur.

Espuma de parmesan

100 g de beurre // 100 g d'huile d'olive vierge // 150 g de parmesan // 2 jaunes d'œufs // 600 g de crème fraîche liquide // 2 grands siphons

Mettez tous les ingrédients dans le Thermomix, vitesse 4, pendant 8 à 10 minutes à 80°C. Passez au chinois fin.



Winterhalter

Le Faitout et d'Eugénie à Émilie, véritables ambassadeurs de Winterhalter

+

Texte : Catherine Lenoir | Photos : Michael De Lausnay

Dans la région de Mons - et bien au-delà - tout le monde connaît la famille Fernez. Elle possède les deux restaurants qui se font face sur la place du village de Baudour : la brasserie Le Faitout et le restaurant doublement étoilé d'Eugénie à Émilie. Dolce a rencontré Émilie Fernez. Cette femme exigeante, qui sait ce qu'elle veut, dirige Le Faitout. En termes de lave-vaisselle, elle ne fait confiance qu'à Winterhalter, une entreprise qui comme la sienne, prône la qualité et les valeurs familiales. Wim et Tim Van Assche représentent en effet la deuxième et la troisième génération de cette entreprise belge spécialisée dans les lave-vaisselle professionnels.



Le Faitout et d'Eugénie à Émilie existent depuis une trentaine d'années. Émilie Fernez, 30 ans, dirige la brasserie d'une main de fer dans un gant de velours. Éric Fernez, a ouvert d'Eugénie à Émilie l'année de la naissance de sa fille Émilie, et Le Faitout deux ans plus tard. La famille possède également un troisième établissement à Blaregnies, La Marelle, qui propose une carte de 400 bières. Même si Le Faitout n'est plus un 'petit' restaurant (140 couverts à l'intérieur et 120 en terrasse), il n'en reste pas moins très familial. « Ce n'est pas toujours simple de travailler en famille », souligne Émilie. « Il faut savoir faire la part des choses. Je suis laxiste de nature et mon père tente de m'inculquer le perfectionnisme. Je pense d'ailleurs être sur la bonne voie. » Ces mots font sourire Wim et Tim Van Assche de Winterhalter. Le père et le fils travaillent eux

aussi en famille et savent que cela comporte son lot de défis.

Véritable mille-pattes

Dans son établissement, Émilie souhaite être partout à la fois. Idéalement, elle accueille les clients et s'occupe des additions. Dans l'intervalle, elle passe en cuisine et travaille à l'envoi pour superviser ce qui quitte la cuisine. Dans la pratique, elle peut aussi prendre les commandes d'un rang ou travailler au fourneau s'il manque un membre de la brigade. Émilie rêve également d'ouvrir un hôtel haut de gamme à quelques pas des restaurants : « J'ai fait trois ans de gestion hôtelière après mes humanités générales. Ensuite, j'ai décidé de travailler avec mes parents. Mais ce que j'aime par-dessus tout, c'est le housekeeping. »

« Nous sommes très satisfaits des machines et du service de Winterhalter, que nous avons déjà recommandé à d'autres restaurateurs »

Une constance appréciée

Les clients viennent au Faitout parce que la cuisine ne change pas. « Ils savent à l'avance ce qu'ils vont manger », précise Émilie. « La carte est immuable, seules les suggestions changent chaque semaine. Elles plaisent aux hommes d'affaires à midi, tandis que les familles et les habitués mangent à la carte ou choisissent le menu. Depuis un an, je change un peu le menu toutes les six à huit semaines. J'aimerais aussi moderniser quelques plats de la carte, comme la langue, en modifiant légèrement la recette, mais cela reste compliqué car les clients apprécient notre constance. »



« Winterhalter est une entreprise familiale comme la nôtre, nous partageons des valeurs communes »

Fidèle à ses valeurs

« Les réseaux sociaux sont un formidable outil de communication, mais aussi un véritable fléau pour l'horeca », poursuit Émilie. « N'importe qui s'improvise critique gastronomique, analyse tout et laisse des commentaires sur tout. Nous le ressentons encore plus depuis que d'Eugénie à Émilie a décroché sa deuxième étoile. Les gens s'attendent à trouver quelque chose de plus au Faitout. Or, nous restons fidèles à nos valeurs et continuons à faire ce que nos clients attendent de nous. Nous proposons une excellente cuisine de brasserie, pas une cuisine étoilée. »

MacGyver en robe

Pour les lave-vaisselle, Le Faitout et d'Eugénie à Émilie travaillent avec Winterhalter

depuis une vingtaine d'années. « Nous savons généralement quelle machine nous voulons avant de rencontrer le fournisseur. Le bouche à oreille fait beaucoup. Lors de l'installation, il est important que le technicien donne des explications détaillées, notamment sur l'entretien de la machine. Grâce à toutes ces petites astuces, la machine dure plus longtemps et nous avons moins de soucis. » Tim Van Assche ne peut qu'approuver cette démarche : « Il est judicieux d'expliquer le fonctionnement de la machine à une personne de référence autre que le plongeur, car il s'agit souvent d'un poste à rotation rapide, même si ce n'est pas le cas du Faitout qui emploie la même plongeuse depuis huit ans. Il arrive qu'un technicien fasse des kilomètres le week-end, uniquement pour ouvrir un robinet. » Émilie



acquiesce, elle veut d'ailleurs être au courant de tout : « Pas question de me retrouver avec une machine qui coule en plein service. Je dois savoir quelle vanne fermer. Je suis un peu MacGyver », s'esclaffe-t-elle.

Faire plus avec moins

« L'écologie occupe une place de plus en plus importante », reconnaît Tim. « En tant que spécialiste du lave-vaisselle professionnel, nous nous adaptons en ce sens, même si cela ne se remarque pas forcément à l'œil nu. Nous avons par exemple éliminé divers composants de nos détergents, qui deviennent de plus en plus complexes. De même, la gestion énergétique occupe une place prépondérante. Pas question de laisser s'échapper de la vapeur qui peut encore contenir de l'énergie. » Le crédo ? Faire plus

avec moins de produits, moins d'énergie, moins d'efforts. Même si cela a ses limites.

Service clients

Winterhalter offre des machines fiables. Et en cas de panne, tout est mis en œuvre pour une réparation dans les plus brefs délais. « Le service après-vente est essentiel », approuve Émilie. « Quand nous choisissons d'acheter une marque, c'est l'un des premiers points sur lesquels nous nous renseignons. Nous sommes très satisfaits des machines et du service de Winterhalter, que nous avons d'ailleurs déjà recommandé à d'autres restaurateurs. Je suis très exigeante et la qualité est excellente. De plus, nous avons un technicien attiré, qui nous connaît. C'est très appréciable. Winterhalter est une entreprise familiale comme la nôtre, nous

partageons des valeurs communes. » Depuis trois générations, Winterhalter fabrique des machines performantes et évoluées sur le plan technologique, mais elle n'hésite pas non plus à investir dans la formation de son personnel. « L'objectif ? Mieux comprendre le client et toujours lui offrir un service à valeur ajoutée. Honneur familial oblige ! », concluent en cœur Wim et Tim Van Assche.

www.eugenie-emilie.be

www.lefaitout.be

www.winterhalter.com



© EVENT



dolce^{world}
petanque
trophy
edition 2019

LA
PLACE
BEACHCLUB

LUNDI 5 AOÛT 2019

ZEEDIJK 285, Heist

Fifth limited edition, 5 août 2019



DOLCE'S PETANQUE TROPHY FOR CHEFS 2019

DE QUOI S'AGIT-IL?

Un événement de réseautage pour les chefs et l'horeca, avec un caractère sportif et des dégustations culinaires inspirantes. Une équipe de pétanque se compose de 3 joueurs et le capitaine est un chef.

NOUVEAUTÉ CETTE ANNÉE?

Outre la pétanque classique, Jean-Michel Bourrat, notre coach Pétanque Obut, nous initiera à la pétanque d'adresse et à la pétanque extrême!

PROGRAMME

- 11h00** Accueil
- 11h30** Début avec matchs de pétanque apéro, pétanque extrême et pétanque d'adresse.
Le tout entrecoupé de dégustations des partenaires Dolce sur la plage.
- 19h15** Remise des prix au Pavillon du Cartoon Festival à Knokke- Heist.
- 19h30** Walking Dinner
- 22h30** Dernière tournée du marin.

PARRAIN & MARRAINE



Edwin Menue,
Cuines 33 (*)



Ghislaine Arabian,
Les Petites Sorcières

PARTICIPATION

Chefs en veste de cuisine, collaborateurs horeca en uniforme et membres de la Chaîne des Rôtisseurs avec décoration **99,00 €**

Horeca sans uniforme, conjoints des chefs et membres du Dolce Club **110,00 €**

Dîner seul **95,00 €**

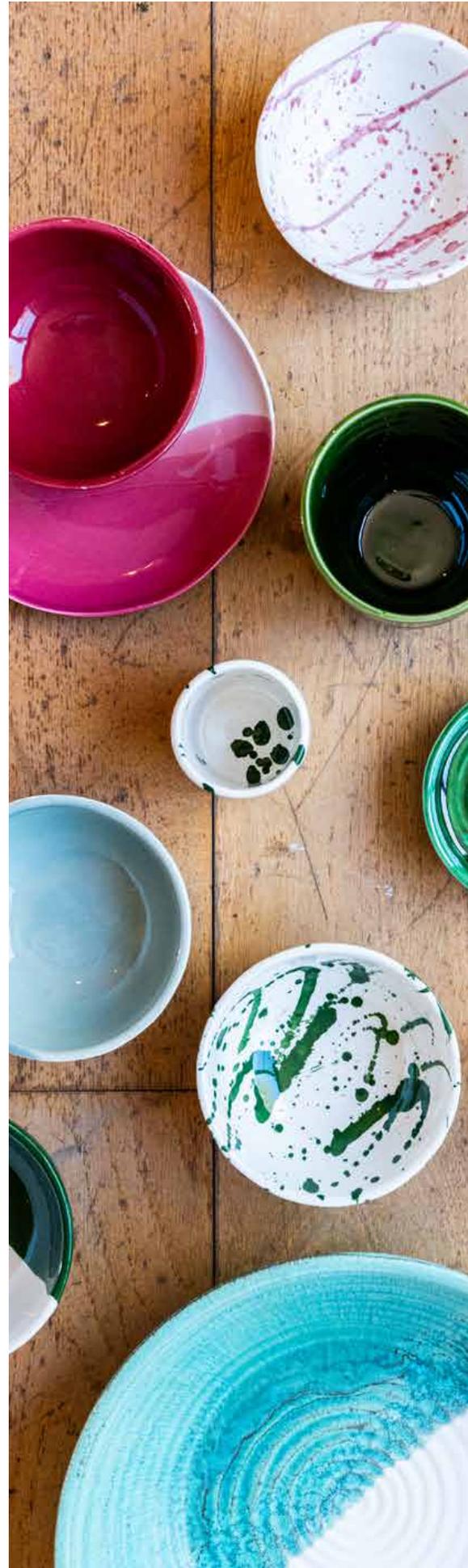
Non-horeca **135,00 €**

Attention: les inscriptions en uniforme suivies du non-port de l'uniforme seront pénalisées par une Tournée générale!

INSCRIPTION VIA LE LIEN SUIVANT

<http://bit.ly/dolcepetanque20>





Envie, simplicité et nonchalance : les clés du succès de Val Pottery

+

Texte : Kevin Stickens | Photos : Bart Tanghe

Un plat fantastique mérite une vaisselle magnifique. Et c'est exactement ce que Valérie Maenhout de Val Pottery produit au quotidien. Elle cible depuis peu le secteur de l'horeca - avec succès. Ses œuvres artisanales se taillent progressivement une place dans de nombreux restaurants, bars et autres établissements. Nous avons jeté un regard dans les coulisses de la poterie de Valérie.



Reconversion

Les lundis de repos sont à l'origine de Val Pottery. « Je travaillais comme responsable dans un magasin de vêtements, où le lundi était un jour de repos. Or, vu que j'étais pratiquement seule à avoir mon lundi de libre, je me suis mise en quête d'un hobby. La céramique m'a toujours intéressée et je me suis donc inscrite à un cours à Olsene. J'y ai appris la poterie avec quelques dames plus âgées. Mon hobby s'est rapidement transformé en passion. J'ai acheté mon propre tour pour faire des expériences. Avec fruit. Mes créations plaisaient, dans un premier temps à mes amis et mes connaissances, mais dès que j'ai commencé à publier des photos sur les réseaux sociaux, les commandes se sont multipliées. Ce métier, je l'ai d'abord exercé à titre complémentaire : mes soirées et week-ends étaient consacrés au tournage et à la cuisson... Bref, on peut dire que mes lundis de repos ont défini le cours de ma carrière », sourit Valérie.



Collaboration artisanale au Portugal

Depuis, l'activité de Valérie n'a cessé de croître et elle collabore aujourd'hui avec un partenaire portugais. « Quand Benoit Dewitte, du restaurant homonyme, a commencé à s'intéresser à mes produits, que les commandes se sont faites toujours plus nombreuses et les délais de production plus longs, je me suis mise en quête d'une solution et j'ai fini par trouver une entreprise au Portugal. Je me suis rendue sur place et je me suis immédiatement bien entendue avec les propriétaires de cette entreprise artisanale, où tout est encore tourné à la main. Nous nous réunissons à intervalles réguliers, nous cuissons ensemble et nous nous consultons très souvent. Ils ont bien intégré mon style, ce qui me permet de me concentrer sur de nouvelles collections, que nous développons ensuite de concert. »



Parfait pour l'horeca

Avec Val Pottery, Valérie souhaite cibler davantage l'horeca et le segment B2B. « Grâce à la solidité de mes produits, et au fait que l'émail utilisé est adapté au lave-vaisselle et résiste à la chaleur du four, mes œuvres conviennent parfaitement à l'horeca. Nul besoin d'être trop prudent, elles ne se briseront pas de sitôt ! Lebrunch à Gand est même tellement enthousiaste, que l'établissement a décidé de mettre ma collection en vente. Je ne peux imaginer meilleure publicité », exulte Valérie.

mes nouvelles collections. Je reste à l'affût des tendances de la mode, car la décoration suit souvent un an plus tard. Je réalise aussi des collections entières sur mesure. Pas pour 3 pièces, bien entendu, mais dès qu'il y a du volume, tout devient envisageable. »

Visitez l'atelier de poterie

Bien que la collection de Val Pottery soit disponible en ligne, les clients recourent rarement à cette solution. « Ils préfèrent voir et toucher avant d'acheter. Souvent, les clients me rendent visite dans mon atelier. Vous trouverez également mes collections dans quelques magasins de décoration », indique Valérie.

« Je suis du genre bon vivant, j'aime croquer la vie. Je souhaite traduire cet état d'esprit ludique dans ma collection »



Être à l'écoute des clients

Ce qui caractérise les collections de Val Pottery ? Le style haut en couleur ! « La couleur, c'est tout à fait moi, de même que ce petit côté 'fêlé' que je m'autorise. Mais je produis aussi des pièces simples, aux dessins pas trop complexes. Contrairement à d'autres, je ne cherche pas les teintes terra cotta. Je préfère travailler avec des 'éclaboussures'. Oui, je veux que mon travail en jette ! Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si ma collection préférée est celle avec les taches bleues. »

Elle conclut par une devise qui lui va comme un gant et qui orne ses cartes de visite : « Envie, simplicité et nonchalance. Je suis du genre bon vivant, j'aime croquer la vie. Je souhaite traduire cet état d'esprit ludique dans ma collection. Mais en même temps, je préfère la simplicité aux chichis et aux tralalas. Et la nonchalance ? OK, je l'avoue, je suis nonchalante », dit-elle de bon cœur.

Envie de découvrir la collection de Val Pottery ? Jetez un coup d'œil sur www.valpottery.be et/ou prenez rendez-vous avec Valérie.



Pour l'horeca, Valérie opte souvent pour un peu plus de sobriété. « J'ai appris qu'il est difficile de dresser une assiette très colorée », pouffe-t-elle. « Je suis à l'écoute des professionnels du secteur et je tiens compte de leurs souhaits en concevant

La passion commune de Bart Desmidt (Bartholomeus**) et d'Ilah (cartooniste)

Le Cartoon Festival de Knokke-Heist sous le signe de la bonne chère !

+

Texte : Kevin Stickens | Photos : Bart Tanghe

Le 58^e Cartoon Festival vous fera saliver d'envie ! Du 29 juin au 1er septembre, Knokke-Heist vous fait vivre une aventure cartoonesque culinaire sur le thème NJAM NJAM. Dolce a rencontré le chef doublement étoilé Bart Desmidt et la cartooniste Ilah, qui nous ont parlé de leur passion et de leurs points communs.

Le désormais annuel Dolce's Petanque Trophy For Chefs, dont Bart Desmidt parraina la première édition, se déroule cette année à Knokke-Heist et la remise des prix se fera au Cartoon Festival. « Je suis ouvert ce jour-là et ne serai donc malheureusement pas de la partie. Quand mon restaurant est ouvert, je suis en cuisine. C'est aussi simple que ça », insiste Bart. En tant que membre des North Sea Chefs, il est très attaché à la côte belge et à ses produits. « Le poisson que je travaille dans mes plats doit venir de la mer du Nord. Ce serait un non-sens d'en manger d'autres alors que les meilleurs nagent à quelques mètres d'ici. »







Passion commune

Nous avons demandé à Bart et Llah s'il y avait des points communs entre la gastronomie et les cartoons. « Pour moi, la cuisine relève plus de l'artisanat alors que l'illustration est un art », commence Bart. « Je vois pourtant des similitudes. Tout comme un bon cartoon, la gastronomie de qualité doit être pure. Ma cuisine est simple et fraîche, comme la plage ou un bon cartoon. La simplicité est souvent le meilleur choix, les extras ajoutent rarement grand-chose. J'estime qu'il en va de même pour un cartoon », plaisante Llah. « Je suis d'accord », réplique Llah. « Personnellement, je vois un cartoon comme une façon de mettre les choses en question, mais en images plutôt qu'en mots. Je veux pousser les gens à réfléchir un peu,

ne serait-ce qu'en attirant leur attention et en suscitant des émotions. Les associations sont aussi importantes. Je trouve que c'est pareil pour la gastronomie, mais avec des ingrédients. J'aime beaucoup cuisiner, mon grand-père était d'ailleurs à l'origine de la criée de chicons de Kampenhout. J'ai été nourrie aux ingrédients frais. Cuisiner et manger occupent une place importante dans ma vie. C'est d'ailleurs le thème le plus sympa que je connaisse au Cartoon Festival », s'amuse Llah.

Une autre passion commune de Bart et Llah ? Le Japon ! Tous deux sont fans de restaurants à Tokyo et y ont fréquenté le marché au poisson.





Crevettes belges au top

Nous avons demandé à Bart quel produit il aimait travailler en sa qualité de North Sea Chef. « Pour l'instant, je prépare un plat aux crevettes grises. Un produit d'exception, mais je ne les utilise qu'en saison, épluchées à la main et d'origine belge. Nos crevettes sont dix fois meilleures que celles de nos voisins du nord. S'ils sont honnêtes, ils ne pourront qu'acquiescer », s'esclaffe le chef. Ici aussi, le crédo de Bart reste la simplicité en laissant le produit parler de lui-même.

Dolce's Petanque Trophy For Chefs

Le Dolce's Petanque Trophy For Chefs se déroule cette année le 5 août au Beach Club La Plage à Knokke-Heist. La remise des prix est prévue au Cartoon Festival. Intéressé ? Vous trouverez plus d'informations et le lien vers la page d'inscription sur le site web de Dolce.

www.knokke-heist.be



CARTOON FESTIVAL

29 JUNI
TOT EN MET
1 SEPT

STRAND HELDENPLEIN
KNOKKE-HEIST



CARTOONFESTIVAL.BE

GRATIS

 KNOKKE-HEIST

El Fuego

El Fuego engage un nouveau grand chef et met l'Espagne sur la carte de Belgique

+

Texte: Kevin Stickens | Photos : Bart Tanghe

Le restaurant El Fuego ouvrait en 2017 dans le centre de Knokke. L'équipe aux racines sud-américaines a vite su séduire ses convives. Guillermo Oscar Artigiani Señoelli, un chef argentin qui a gagné des galons - et des étoiles - dans de grands restaurants, est récemment venu rejoindre les cuisines d'El Fuego. Il s'est installé à Knokke avec sa famille il y a quelque temps et dirige désormais l'équipe motivée d'El Fuego. Feu d'artifice de saveurs en perspectives !



Une nouvelle étape

En engageant ce nouveau chef, El Fuego souhaite franchir une nouvelle étape. L'établissement récompensé d'un 13/20 au Gault&Millau nourrit de grandes ambitions. Il opte résolument pour une meilleure note dans ce guide, mais rêve aussi secrètement d'une première étoile Michelin. Guillermo, qui bénéficie d'une solide formation, a également travaillé chez Swissair avant de mettre le cap sur l'Espagne où il a appris à maîtriser à la perfection la cuisine catalane dans des maisons comme le Restaurant Celler Xaloc, la chaîne hôtelière Husa et les restaurants Lasarte. Bien que cette cuisine soit toujours celle qu'il affectionne particulièrement, il travaille aussi les produits locaux avec brio. Un mix parfait.

El Fuego a également décidé de lancer un business lunch au prix rond de 25 euros le vendredi midi. En d'autres termes, des grands plats pour presque rien. Si le concept fait mouche, il pourrait être étendu à d'autres jours.

Produits de qualité espagnole pour l'horeca

La cuisine n'est pas le seul domaine dans lequel El Fuego fait bonne impression. L'établissement importe aussi toute une série d'excellents produits espagnols à destination de l'horeca. Les fleurons de la gamme sont entre autres le Jamón Ibérico de Bellota, qui vient de porcs nourris aux glands. El Fuego achète son jambon chez deux éleveurs locaux soigneusement sélectionnés dans la région d'Extramadura. Une garantie de qualité ! Les vins biologiques d'El Fuego sont également une institution. Les vins organiques du Domaine Palacio de Canedo ont déjà été maintes fois primés. Le Prada Selección 2015 a par exemple remporté la médaille d'or à Bruxelles en 2019.

Hippie passionné pour le vin

Le vin le plus surprenant de l'assortiment est probablement le Xamprada brut ou le Xamprada rosado brut. Tous deux sont une création du propriétaire du domaine, qui a longtemps vécu comme un hippie en phase avec la nature. Comme le vin ne pouvait être appelé champagne, Prada lui a donné

un nom de son cru, une contraction entre champagne et son propre nom. Les amateurs du genre peuvent toujours admirer sa voiture ornée de fleurs ou visiter les vignobles en voiturette électrique.

Outre ces produits, El Fuego vous propose aussi de la charcuterie, des fromages, des chips, de l'huile d'olive, des poivrons et une foule d'autres produits espagnols. Autant d'articles d'excellence à destination des professionnels en quête de qualité irréprochable.

www.elfuego.be





Ceviche de bar et de poulpe

+

INGRÉDIENTS

30 g de filet de bar // 30 g de tentacule de poulpe // 30 g d'avocat // 15 g d'oignon blanc // 15 g d'oignon rose coriandre // sel // poivre noir // 2 g de chili en poudre // ¼ c. à c. de tabasco jus de 1 citron vert

PRÉPARATION

Taillez le bar, le poulpe et l'avocat en petits dés. Hachez les oignons. Mélangez le tout dans un bol. Assaisonnez. Laissez reposer 10 minutes et servez dans un bol sur une assiette. Décorez avec le zeste de citron et la coriandre ciselée.



Dolce Past Events

Dolce Grillardeurs Trophy : un succès retentissant



Texte : Kevin Stickens | Photos : Bart Tanghe

La première édition du Dolce Grillardeurs Trophy s'est déroulée dans la charmante petite ville de Durbuy entre le 14 et le 16 avril dernier. Le cadre ? Le superbe Glamping d'Adventure Valley.













15 équipes de choc

Cet endroit magnifique a accueilli 15 équipes de choc. Elles ont chacune créé un menu 4 services sur base d'une black box. Pas évident, surtout en sachant que tout devait être préparé sur des barbecues au charbon de bois et des grils, sous l'œil vigilant du parrain de ce concours, Wout Bru.

Mais Wout n'était pas le seul grand nom à superviser ce concours, puisque le jury comptait des chefs étoilés comme Alain Bianchin, Philippe Meyers, René Mathieu et Archibald De Prince. Les maîtres fromagers de renommée internationale Callebaut-Vanhaver étaient eux aussi de la partie.

À l'issue d'une lutte aussi passionnante qu'acharnée, trois équipes sont montées sur le podium :

1. The Smokey Devils
2. Five Q
3. Black Smoke

Le jury n'a pas tari d'éloges à propos du niveau du concours, le terme 'sublime' a d'ailleurs été prononcé à diverses reprises. Logique donc qu'une suite soit annoncée à cette première édition couronnée de succès. Bloquez déjà les 5, 6 et 7 avril 2020 dans votre agenda, car le concours se déroulera le 6 avril.

www.dolceworld.com/fr/dolce-events





RÉSERVEZ MAINTENANT

Plaisir et découvertes culinaires dans le vrai Portugal !

Venez avec nous cueillir des olives à Alentejo (Portugal) chez le partenaire de Dolce, Vale de Arca !

Du 21 au 23 octobre 2019, nous partons à nouveau découvrir le Portugal profond. Nous y mangerons et ferons une jam-session avec des chefs locaux sur la plage, fraterniserons avec les professionnels de la Chaîne des Rôtisseurs, dégusterons de superbes vins, goûterons des merveilles culinaires portugaises et percerons tous les secrets de la cueillette des olives et de l'huile d'olive. Un voyage à ne pas manquer pour tous ceux qui apprécient la convivialité, la gastronomie et une bonne dose de connaissance des produits.

21-22-23

OCTOBRE 2019

EN PRATIQUE

PRIX



EN CHAMBRE DOUBLE :

Pour les non-membres : **1350 € pp**

Pour les membres du Club Dolce

et de la Chaîne des Rôtisseurs : **1138 € pp**



EN CHAMBRE SINGLE :

Pour les non-membres : **1460 €**

Pour les membres du Club Dolce

et de la Chaîne des Rôtisseurs : **1260 €**

Ces prix comprennent le vol aller-retour à partir de Bruxelles et le programme complet de 3 jours avec tous les repas proposés, accompagnés de boissons sélectionnées.

POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS :

jan@dolcemagazine.be or tél. +32 0474 54 04 66

Les prix peuvent varier en fonction du moment de la réservation du vol.

Dolce veille à ce que les participants vivent une expérience hors du commun

et se réserve le droit de modifier le programme dans ce but.





PROGRAMME

LUNDI 21 OCTOBRE

Vol Tap Airways Bruxelles - Lisbonne

✈️ départ 06h20 🛬 arrivée 08h05

Après le transfert vers Benavente, **Graça Pereira et le Chef José Maria Lino** nous accueilleront à bras ouverts. Nous embarquerons sur bateau traditionnel sur le Tage pour un **petit déjeuner** léger. Nous nous rendrons ensuite dans **une authentique fête populaire portugaise** dans une ferme. Le soir, nous retournerons au Benavente Villa Hotel où nous passerons du temps en cuisine avec José avant de savourer **un repas culinaire portugais**.

MARDI 22 OCTOBRE

Nous partons en en Jeep pour **la Herdade de Vale de Arca**, où nous serons accueillis par le propriétaire. La Herdade Vale de Arca était jadis un domaine de chasse du roi Carlos 1er. Le sol et le climat sont idéaux pour la production de l'huile d'olive extra de première pression. De nouveaux oliviers ont en outre été plantés autour de deux barrages, assurant une irrigation toute l'année. Aux côtés du propriétaire Manuel Fernandes Magalhaese et du professeur José Gouveia, nous y découvrirons tout ce qu'il faut savoir sur les olives, la pression, la cueillette, la dégustation et la conservation // Nous **déjeunons** à la propriété avec les autorités locales d'Alentejo. // Nous **logerons** à la Pousada Castelo de Alcacér do Sal après un excellent repas.

MERCREDI 23 OCTOBRE

Petit déjeuner et départ pour Comporta, où nous visiterons les vignobles Comporta. **Lunch** à Sal sur la plage

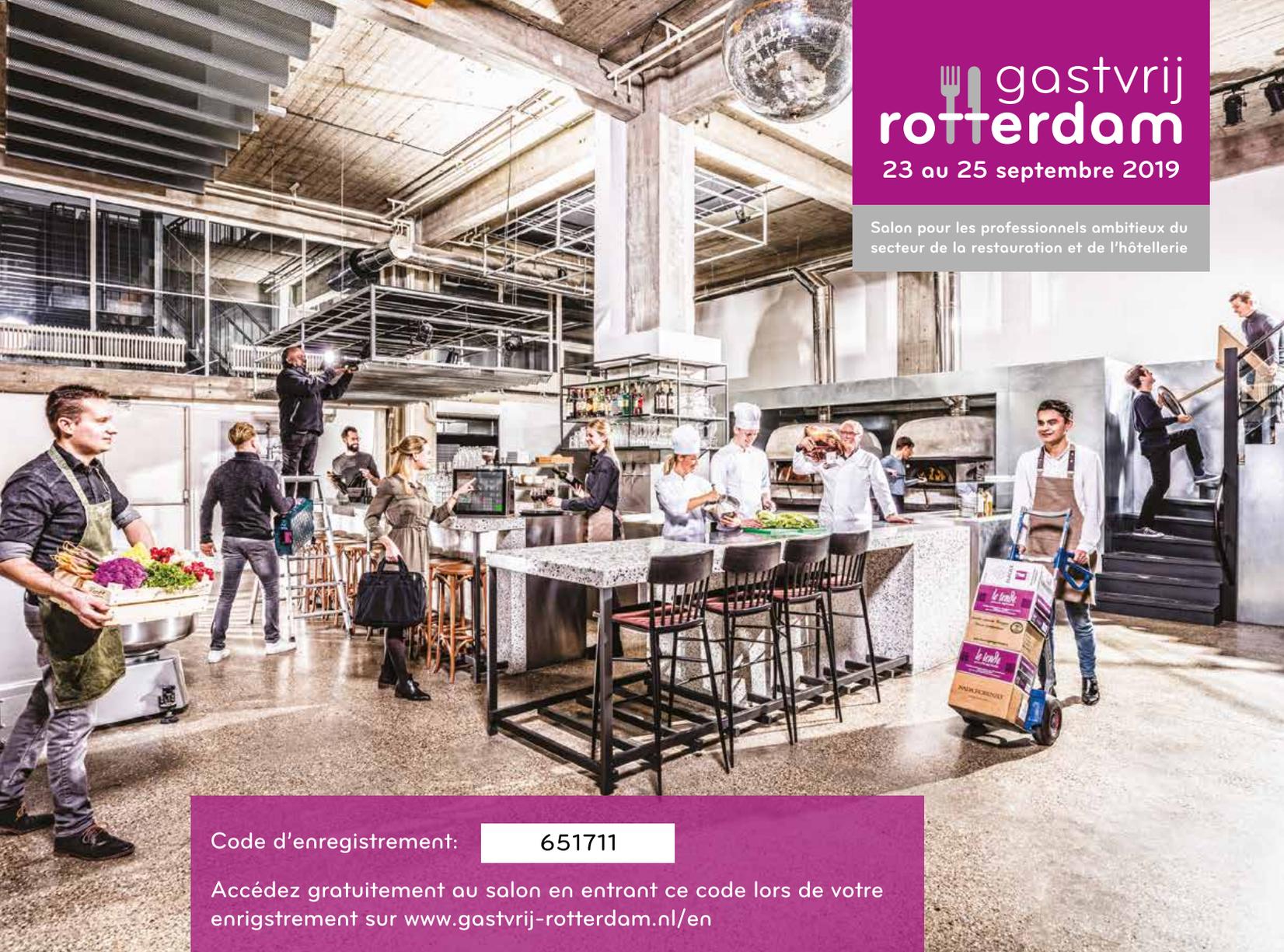
Vol Lisbonne - Bruxelles

✈️ départ 19h55 🛬 arrivée 23h25

gastvrij rotterdam

23 au 25 septembre 2019

Salon pour les professionnels ambitieux du
secteur de la restauration et de l'hôtellerie



Code d'enregistrement: **651711**

Accédez gratuitement au salon en entrant ce code lors de votre enregistrement sur www.gastvrij-rotterdam.nl/en

Visitez le salon professionnel du secteur horéca Gastvrij Rotterdam

La septième édition de 'Gastvrij Rotterdam', le salon professionnel du secteur horéca aura lieu du 23 au 25 septembre 2019 à Rotterdam Ahoy. Ce forum éminent de l'horéca offre cette année plus qu'au par avant des chefs-d'œuvre culinaires, des produits innovants et plusieurs solutions pour le food et non-food. À 'Gastvrij Rotterdam' se présentent pendant 3 jours plus de 450 fournisseurs néerlandaise et une dizaine d'entreprises belges. Ceci en combinaison avec un programme supplémentaire de 150 sessions.

Si vous êtes un professionnel, passionné par l'horéca et vos clients, vous ne pouvez pas manquer à ce forum gastronomique!

T 010 - 293 32 61 | info@gastvrij-rotterdam.nl | www.gastvrij-rotterdam.nl

ROTTERDAM
AHOY MATCH+
ORGANISING YOUR SUCCESS

Founding Partners



Branchepartners





Dinner With The Queen : un *miel*veilleux événement sensoriel !



Texte : Kevin Stickens | Photos : Newkoncept

Rassemblez le chef Lieven Lootens ('t Aards paradijs), l'organisateur d'événements Gilles De Backer (UTOPIA Events) et leurs équipes respectives, vous obtiendrez quelque chose d'unique. Du 17 juin au 14 juillet, vivez une expérience culinaire hors du commun dans les vergers de cueillette de Purfruit à Oeselgem. La reine des abeilles, Queen B, et le miel y joueront un rôle majeur.



Un concept excitant

L'idée de ce concept éphémère unique a fait son chemin dans l'esprit du duo. « Après avoir affiné le concept pendant 3 ans, trouvé le meilleur endroit et rassemblé les partenaires adéquats, nous y sommes finalement arrivés », sourit Gilles. « Le fabuleux site en plein air de Purfruit se prête idéalement à cette expérience immersive. Nous sommes deux créatifs qui nous complétons parfaitement et nous partageons la même vision. Nous avons également impliqué Peter van Roosmalen de Quan Garden Art pour le support logistique. Tous les atouts sont réunis pour choyer le

public que nous voulons plutôt sélect, car nous placerons la barre assez haut. Nous peaufinons la décoration, le service et la qualité dans les moindres détails. »

« Le menu a fait l'objet d'une mûre réflexion, et les saveurs des fleurs seront mises en valeur. De plus, la reine des abeilles et le miel occuperont une place centrale », ajoute Lieven. « Le lien avec la nature est essentiel à nos yeux. Nous investirons d'ailleurs une partie des bénéfices dans des ruches et d'autres projets sur les abeilles. Nous voulons également sensibiliser le public





à l'importance de cet insecte. Si l'abeille disparaît, nous disparaissions aussi, car il n'y aura plus de pollinisation. C'est pourquoi nous plaidons pour des fleurs appréciées des abeilles et décourageons l'utilisation de pesticides.»

Par ailleurs, le projet est une ode au grand-père de Gilles, auprès duquel il a grandi. «C'est lui qui m'a fait découvrir la nature avec ses arbres et buissons fruitiers. Il me parlait déjà à l'époque de l'importance des abeilles et je suis heureux de perpétuer cela.»

Une expérience immersive dans la nature

L'événement peut, sans exagérer, être qualifié d'expérience immersive. « Nous accueillerons les convives à 18 heures avec un cocktail 'Save The Queen' à base de gin et de miel, qui sera suivi d'une promenade dans

les cultures fruitières et d'une rencontre avec l'apiculteur. Le repas 5 services sera servi dans la grange à foin, d'où les convives assisteront au coucher de soleil dans un cadre féerique. La soirée sera remplie d'impulsions différentes qui contribueront toutes à l'expérience immersive », explique Gilles.

« Le lien avec la nature est essentiel à nos yeux »

Quan BBQ, le partenaire idéal

Le braséro Quan BBQ est le barbecue idéal pour ravir les papilles les plus exigeantes. « Nous avons en effet décidé de soutenir cet événement », s'enthousiasme Peter van Roomalen, gérant de Quan Garden Art.

«Grâce à notre appareil, Lieven est en mesure de créer une ambiance conviviale autour d'un feu ouvert. Le chef dispose d'un large bord avec une plaque sur laquelle il peut cuire en direct. Il y a également différentes zones de température sur la plaque, ce qui permet de cuire doucement les aliments et de les déplacer facilement. Sans parler du design attrayant du braséro ! Il contribue à l'expérience pour les convives, tout en offrant un contrôle total au chef. Quan est très attaché au design, comme en témoignent également le mobilier et l'éclairage extérieur que nous commercialisons.»

Il ne fait aucune doute que Peter et Lieven se sont trouvés et qu'ils ont été conquis par le brasero Quan BBQ. « L'entreprise est même en train de concevoir un tout nouveau barbecue sur base de mon feedback. Il est



TENTÉ PAR CET ÉVÉNEMENT ?

Envie de goûter à la créativité culinaire de Lieven et de vous immerger dans le monde des abeilles ? Apprenez tout sur l'événement et réservez votre place via www.dinnerwiththequeen.be. Les particuliers sont les bienvenus, mais les entreprises (sensibilisées à l'écologie) peuvent également en faire un team-building ou un happening sur mesure.



actuellement produit en Pologne, en tenant compte, à ma demande, de la place et la récupération des sucs de cuisson », rayonne Lieven. L'appareil actuel est toutefois déjà conçu pour le chef créatif. « Les Quan BBQ existent depuis deux ans et ont été imaginés par un chef. Ils combinent en fait un barbecue et un braséro. La cuisson se fait sur la fonte plutôt que sur l'acier trempé, ce qui profite à la qualité. On peut les comparer à un teppanyaki mais avec le goût du barbecue. Et grâce à leurs dimensions, il est possible de préparer un repas pour 70 personnes. Nous nous distinguons en outre par un débit d'air optimal et réglable. Ajoutez à cela de nombreux accessoires et le fait que vous achetez un barbecue pour toute la vie : cela fait pas mal d'atouts pour le chef », souligne encore Peter.

Meilleur Chef Culinaire des Fleurs du Benelux

Le choix de Lieven comme chef n'est pas un hasard. « Pour moi, c'était simple, la réussite de ce projet dépendait de la présence de Lieven », déclare formellement Gilles. « Lieven est bien plus qu'un cuisinier, c'est aussi un scientifique, un philosophe et un artiste soucieux de la nature et du monde. Nous sommes sur la même longueur d'ondes. Ce n'est pas une coïncidence si Lieven a été couronné 'Meilleur Chef Culinaire des Fleurs du Benelux'. »

www.petes.be



PURFRUIT - VOTRE VERGER DE CUEILLETTE

Le lieu où se déroulera le Dinner With The Queen vaut déjà le détour à lui seul. C'est en partie grâce à Bart Van Parys que l'événement a pu être organisé. Dans son verger de cueillette, il a pour vocation de rassembler des gens autour de l'expérience de la cueillette de fruits. Des visiteurs de tout âge viennent y cueillir leurs fruits, y nouent des liens et passent un magnifique moment.

www.purfruit.be

LE RESTAURANT NATURELL DEVIENT SHANGRI-ILA

Naturell Gand, le deuxième restaurant de Lieven Lootens en plus de 't Aards Paradijs, sera rebaptisé Shangri-ila cet été. À la belle saison, la cuisson sur le brasero Quan BBQ y occupera une place centrale, pour une expérience sensorielle ultime. À tester !

www.naturell-gent.be





Fleur de courgette farcie, homard de l'Escaut oriental, shiro miso yuzu, sauce homardine



4 PERSONNES

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION

la fleur

4 fleurs de courgette // 1 gros homard
de l'Escaut oriental // 2 blancs d'œufs //
100 g de filet de poisson blanc // piment
d'Espelette // sel // huile d'olive

Préparez un court-bouillon et cuisez-y le
homard pendant 2 minutes. Refroidissez-le
ensuite dans de l'eau glacée.

Une fois le homard bien refroidi,
décortiquez-le en veillant à ce qu'il ne
reste pas de morceaux de cartilage ou de
carapace dans la chair. Coupez la chair en
brunoise.

Moulez finement le filet de poisson blanc
avec 50 grammes de blancs d'œufs afin
d'obtenir une farce fine et mélangez-la à
la brunoise. Assaisonnez la brunoise avec
du sel, du piment d'Espelette et de l'huile
d'olive. Mettez en poche.

Prenez les fleurs de courgette. À l'aide de
la poche à douille, mettez la préparation
dans la fleur. Une fois la fleur bien remplie,
badigeonnez-la d'huile d'olive.

le shiro miso yuzu au gingembre

100 g de shiro miso // 10 g de jus de yuzu
// 20 g de gingembre confit en petits
morceaux

Mélangez tous les ingrédients et mixez
pendant 1 minute.

DRESSAGE

Grillez les fleurs de courgette au
teppanyaki ou au grill.

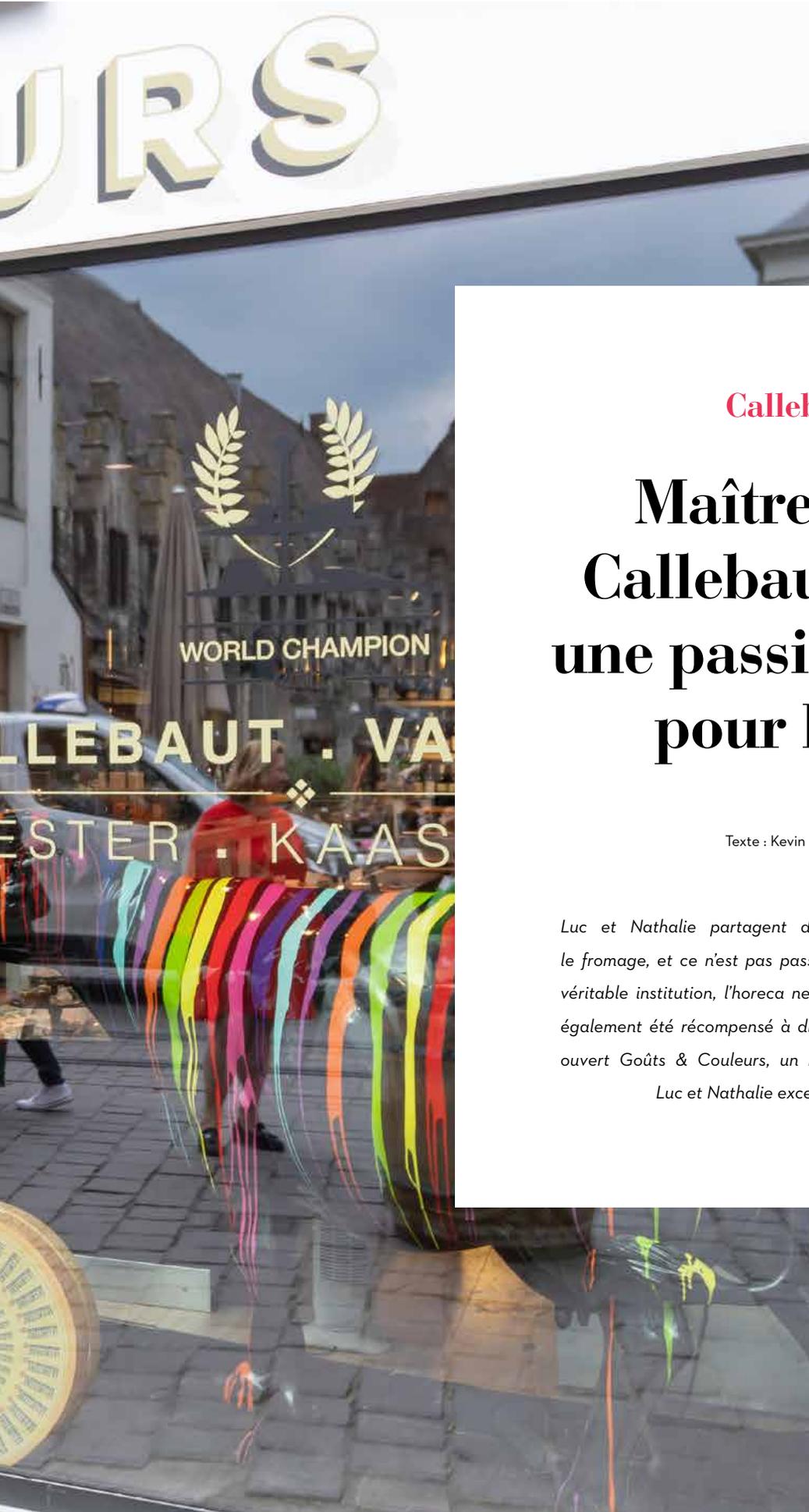
Décorez avec une cuillère de miso.

Terminez avec un peu de sauce homardine
mousseuse.









Callebaut-Vanhaver

Maîtres-affineurs Callebaut-Vanhaver : une passion sans borne pour le fromage

+

Texte : Kevin Stickens | Photos : Luc Coppens

Luc et Nathalie partagent depuis des années une même passion pour le fromage, et ce n'est pas passé inaperçu. Leur magasin d'Audenarde est une véritable institution, l'horeca ne jure que par leurs fromages, mais le couple a également été récompensé à diverses reprises à l'étranger. Récemment, ils ont ouvert Goûts & Couleurs, un magasin/bar à vins, délicatesses et fromages.

Luc et Nathalie excellent dans l'art de titiller les papilles.

*« Le lait cru est ce que
la nature offre de plus pur.
Il fournit de magnifiques
fromages riches
en nutriments »*



Une chose est sûre : le couple en connaît un rayon en matière de fromages. En 2017, Nathalie a encore décroché le titre de Championne du monde au Concours Mondial du Meilleur Fromager à Tours. Luc aussi a été honoré à maintes reprises par le passé. « Cela récompense chaque fois le travail acharné que nous fournissons pour toujours offrir les meilleurs fromages. Le dernier titre de Nathalie, en particulier, est le couronnement de notre passion et de notre dévouement », s'enthousiasme Luc.

À l'aise dans l'horeca

Les clients peuvent bien sûr se rendre dans le magasin, mais les maîtres-affineurs livrent aussi l'horeca. « Nous composons volontiers l'assortiment de fromages avec nos clients. Nous livrons dans le triangle formé par Anvers, Bruxelles et la côte belge. Nous

nous informons chaque semaine auprès de nos clients pour connaître la composition de l'assiette ou du plateau et les livrons à jours fixes. Nous nous déplaçons également pour des événements », précise Luc.

Les deux entrepreneurs s'assurent de rester au courant des nouveautés et partent régulièrement à l'étranger. « Nous essayons de visiter chaque année quelques salons internationaux. Le salon Cheese Slowfood en Italie figure invariablement au programme. Nous tentons également de rendre visite à quelques producteurs. Cela nous permet de savoir exactement d'où viennent nos produits et d'élargir notre réseau. Via les précieuses informations que nous récoltons, nous nous inspirons de la passion qu'ont d'autres professionnels pour le fromage. »



Ambassadeurs du fromage au lait cru

Depuis quelque temps, Luc et Nathalie sont de fervents défenseurs du fromage au lait cru. « Le lait cru est ce que la nature offre de plus pur. Il fournit de magnifiques fromages riches en nutriments. La pasteurisation tue ce processus. Beaucoup de gens pensent encore à tort que les fromages au lait cru ne sont pas hygiéniques. Balivernes ! Nous optons résolument pour les fromages au lait cru et laissons la production en série à l'industrie. »

Goûts & Couleurs

Le couple a récemment ouvert le bar à vins Goûts & Couleurs au Groentenmarkt de Gand, en collaboration avec Bert Stevens. Les fromages y occupent évidemment une place de choix. « Le concept est axé sur la sensation du vin. Les clients viennent déguster du vin,

des fromages et de la fondue. Nous avons aussi de la place pour accueillir les groupes. Nous aimons présenter une carte de vins aux clients et, grâce à l'aérateur de vin Venturi, nous mettons en valeur nos vins et spiritueux. Cela contribue aussi à l'expérience. Pour le vin, le client a le choix, mais pour les spiritueux, nous utilisons systématiquement l'aérateur. C'est le seul moyen de libérer les saveurs et les arômes. Nous proposons par ailleurs un bel assortiment de whiskys. Un coup de cœur ? Le Glenburgie de Gordon & MacPhail. Un whisky doux, souple mais très aromatique, avec une belle longueur en bouche », explique Sam Vandekerckhove qui exploite le bar à vins.

www.kaasmeester-callebaut.be

www.goutsetcouleursgand.be



 <p>2008</p>	 <p>2009</p>
<p>1^{er} Maître-affineur de Belgique (Luc)</p>	<p>Finaliste au Concours Mondial du Meilleur Fromager à Lyon (Luc)</p>
 <p>2012</p>	 <p>2013</p>
<p>1^{er} Maître-affineur de Belgique (Nathalie)</p>	<p>3^e au Concours Mondial du Meilleur Fromager à Tours (Nathalie)</p>
 <p>2015</p>	 <p>2017</p>
<p>3^e au Concours Mondial du Meilleur Fromager à Tours (Nathalie)</p>	<p>Championne du monde à Tours (Nathalie)</p>





IT'S
MY
PARTY

Quelle que soit la fête dont vous rêvez, chez Femat vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour réaliser votre rêve. Nos meubles uniques, notre vaisselle tendance et nos décorations originales ne manqueront pas de surprendre vos invités. Venez trouver l'inspiration sur femat.be.

femat

bien dans la fête



World Chaîne Day Durbuy

Journée mondiale de la Chaîne en Belgique

+

Texte : Ilse Duponcheel | Photos : Bart Tanghe

Durbuy est une ville de Wallonie et une commune de la province belge du Luxembourg. Elle est souvent présentée comme « la plus petite ville du monde », titre qu'elle revendique pour attirer les touristes même si dans les faits, il revient à Hum en Croatie, qui ne compte que 30 habitants. Le roi Jean de Bohême, comte de Luxembourg, donne en 1331 le statut de ville à cette cité des bords de l'Ourthe, qui devient ainsi la « plus petite ville du monde ». Le centre historique de Durbuy n'abrite aujourd'hui que 400 habitants environ.









Pouvait-on donc trouver un lieu plus pittoresque que Durbuy, tant pour le facteur de nouveauté que pour l'intérêt culturel et gastronomique, en vue de célébrer la Journée mondiale de la Chaîne ?

Au programme de cette excursion

gastronomique :

- Tisane et « élixir de vie »
- Visite des Menhirs d'Oppagne (voir ci-dessous)
- Découverte des produits locaux au Musée des Mégalithes de Wéris
- Déjeuner à La Maison de Hary Cot, Wéris
- L'après-midi, visite de Durbuy et dégustation de produits gastronomiques locaux

Les Menhirs d'Oppagne, au nombre de trois, sont de grandes pierres dressées datant du milieu de l'âge de Bronze européen. Le mot « menhir » vient du breton : maen ou men pour « pierre » et hir ou hîr pour « long ». Ces menhirs se trouvent au milieu d'un champ sous un arbre. Des rubans sont attachés à ses branches, tel un arbre à prières.

Vive la Chaîne!

www.belgique.chainedesrotisseurs.com



Produits et équipements
nouveaux et
haut de gamme
pour restaurants

Laissez-vous surprendre!

CHEF

save the date

19

7 & 8 OCTOBRE 2019
KORTRIJK XPO

- o Produits choisis de
100 sociétés sélectionnées
- o Programme impressionnant
de master classes, dégustations,
talks et interviews
- o Café Paté le lundi soir,
good music & great vibes

Exclusivement pour professionnels
Visite gratuite
Enregistrez-vous avec le code DLC3

WWW.CHEFXPO.BE

  chefxpo



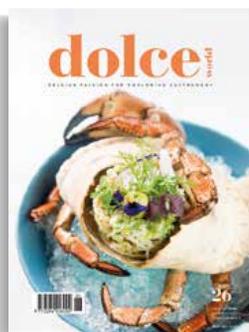
Abonnez-vous à un prix avantageux

DOLCE, NOUS PARTAGEONS LA MÊME PASSION

Vous êtes prêt à partager votre passion pour
la gastronomie, les boissons et les voyages ?

*Devenez membre DOLCE et/ou abonnez-vous à
DOLCE magazine et bénéficiez de conditions exceptionnelles.*

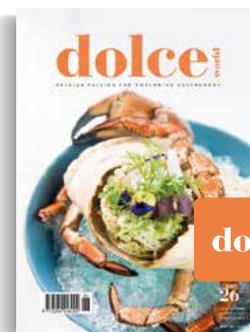
Abonnez-vous également en ligne www.dolceworld.com et cliquez sur club et/ou magazine,
où vous trouverez tous les avantages de l'abonnement



Oui, je prends un **abonnement de 1 an à DOLCE magazine**. Je reçois 4 numéros pour seulement 38 euros au lieu de 40 euros.



Oui, je deviens **membre de DOLCE pendant 1 an** et je bénéficie de tous les avantages exclusifs des membres du Club DOLCE. En ce moment, vous recevez également un **abonnement numérique de 1 an à DOLCE magazine**. Je ne paie que 38 euros au lieu de 46 euros.



Oui, je deviens **membre du DOLCE Club** et je combine mon adhésion avec un **abonnement de 1 an à DOLCE magazine**. Je ne paie que 76 euros au lieu de 88 euros.

Ces prix sont valables pour le Benelux. Pour les autres pays : les prix sont disponibles à la demande.

L'abonnement prend automatiquement fin après l'envoi de quatre numéros. Merci de nous retourner ce talon-réponse à l'adresse Dolce World sprl - Abelendreef 11 - 8300 Knokke-Heist - Belgique

Des questions ? N'hésitez pas à contacter jan@dolcemagazine.be



Devenez ambassadeur Dolce!

Être un ambassadeur Dolce constitue un privilège, un AVANTAGE unique qui vous ouvre les portes de la communauté internationale Dolce World. Ce titre donne un cachet supplémentaire à votre établissement et vous permet d'attirer **une nouvelle clientèle**.

VOTRE AVANTAGE



PUBLICITÉ DOLCE MAGAZINE

Vous avez droit à **1/8 de page de publicité** dans le Dolce Magazine avec une photo inspirante de votre équipe et de votre restaurant. Vous pouvez en outre ajouter une citation personnelle pour attirer immédiatement l'attention des lecteurs. Votre adresse et votre site web sont également mentionnés.

VOTRE AVANTAGE

Votre établissement bénéficie d'une certaine visibilité dans notre magazine trilingue Dolce World tiré à 16 500 exemplaires et 30 000 téléchargements numériques, distribué en Belgique et à l'étranger.



PUBLICITÉ DOLCEWORLD.COM

Vous êtes **renseigné sur notre site** comme ambassadeur Dolce avec :

1. un lien vers votre site via un URL distinct avec votre propre page
2. la possibilité d'ajouter votre propre promo pour les membres du club Dolce.

VOTRE AVANTAGE

Vous avez l'occasion d'être consulté par au moins 3 000 visiteurs par semaine sur le site de Dolce World. Avec la possibilité d'ajouter une promo, vous pouvez inciter de nouveaux clients à venir chez vous.



PUBLICITÉ NEWSLETTER DOLCE

En tant qu'ambassadeur, vous êtes mis à l'honneur une fois dans **la newsletter Dolce** avec un lien direct vers votre site.

VOTRE AVANTAGE

Vous avez la chance unique d'atteindre immédiatement un groupe cible exclusif de 57 000 foodies avec un call-to-action menant à votre site.



80 EX DOLCE MAGAZINE

Vous recevez **80 exemplaires gratuits de Dolce Magazine** (valeur : 800 euros) **par parution** dans la langue de votre choix.

VOTRE AVANTAGE

Vous avez la possibilité de faire partie intégrante de la communauté Dolce World. Vous pouvez en outre utiliser ces exemplaires pour développer vos propres actions marketing.



VIP @ DOLCE EVENTS

En tant qu'ambassadeur Dolce, vous avez la **priorité** pour toutes les activités organisées par Dolce World.

PRIX

480 €
par édition

hors TVA.

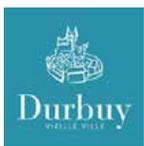
Vous souscrivez pour un an.

DEVENIR AMBASSADEUR ?

Contactez-nous par e-mail via jan@dolcemagazine.be ou par téléphone au 0474 54 04 66

dolce^{world}

partenaires





MY FAVOURITE RUEDA VERDEJO

RUEDA, LE VIGNOBLE QUI MONTE!

Et ce n'est pas étonnant. Les vins originaires de cette région espagnole sont délicieusement frais, ronds et expressifs. Ils doivent leur caractère particulier au verdejo, le cépage principal de Rueda.





g a s t r o n o m e
v o y a g e r
c u i s i n e r
p a s s i o n
g ô û t e r
s e n t i r



5 414306 170001 19031>
ISSN 2294-0235