

FR

dolce world

PASSION BELGE POUR LA GASTRONOMIE MONDIALE



33

année 8 | 10 euros

www.dolceworld.com

Photo : Rose Mentink

ONEILL CABLEPARK

LAKE SIDE

Paradise

KNOKKE-HEIST-BELGIUM



WAKEBOARDING CABLEPARK | STAND UP PEDDELBOARD | KAYAK | WINDSURFING
TEAMBUILDING | EVENTS | INCENTIVES | GROEPEN
SLEEP INN | CUIS INN | PRO SHOP | LAKESIDE BEACH & LOUNGE



DUINENWATER 41 | 8300 KNOKKE-HEIST | BELGIUM | WWW.LAKESIDEPARADISE.BE | INFO@LAKESIDEPARADISE.BE
OPEN IEDERE DAG APRIL-OKTOBER, WEEKENDS EN VAKANTIE DAGEN NOVEMBER-MAART



Fièvre printanière durant l'année du Rat

Vous sentez la fièvre printanière vous gagner peu à peu ? Ou vous débordez d'énergie, typique de l'année du Rat ? Quoi qu'il en soit, c'est notre cas, nous avons une foule de nouveaux projets et regorgeons d'idées.

Que se passera-t-il pour Dolce World durant l'année du Rat ? Tant de choses !

Cette année encore, nous continuons à miser pleinement sur notre communauté. Au début, notre concept avec placement de produits et soutien au secteur hôtelier a parfois été difficile à comprendre, mais aujourd'hui, chacun accueille à bras ouverts l'énergie et le positivisme qui se dégagent ainsi de notre communauté. Nous sommes heureux de la voie que nous avons choisi d'emprunter et d'avoir gardé le cap, en faisant preuve de la persévérance et de la patience nécessaires.

Mariage de pure gastronomie et d'hospitalité

En 2020, nous redoublons d'énergie pour continuer à avancer sur cette voie. Durant l'année du Rat, nous réglons la fréquence de notre radio Dolce World sur un mariage de pure gastronomie et d'hospitalité, avec des valeurs encore plus ancrées. Les partenaires impliqués sont bien sûr essentiels à notre histoire. Mais

vous aussi, en tant qu'Ambassadeur de Dolce World, vous avez un rôle important à jouer. Vous apportez votre énergie positive à notre communauté !

En examinant la signification de l'année du Rat, nous lisons ceci :

D'après la légende, le Rat a été le premier à apparaître quand Bouddha a appelé à lui tous les animaux. Le Rat est toujours enthousiaste, curieux et terriblement opportuniste. L'année du Rat est non seulement la première année d'un nouveau cycle, mais c'est aussi le début de l'innovation et du progrès. Ce sont des années pionnières, qui amènent l'innovation dans tous les aspects de la vie.

Et ce ne sont pas des paroles en l'air, comme en témoigne la nomination d'Ilse Duponcheel comme nouveau Bailli Délégué de la Chaîne des Rôtisseurs Belge. Dans ce rôle, elle contribuera au réseautage gastronomique et soutiendra les jeunes chefs et sommeliers dans leur ascension vers le sommet. Lors du Dolce Curling Trophy for Horeca, nous avons eu l'occasion de goûter à l'enthousiasme du département LoReCa (gestion en hébergement, restauration et catering) de la



Vives Hogeschool. Un formidable état d'esprit et une sacrée dose d'énergie !

Nous sommes prêts pour le printemps et continuons à développer une communauté vibrante et inspirante. Une communauté à laquelle vous aimez appartenir et collaborer !

Ilse et Jan



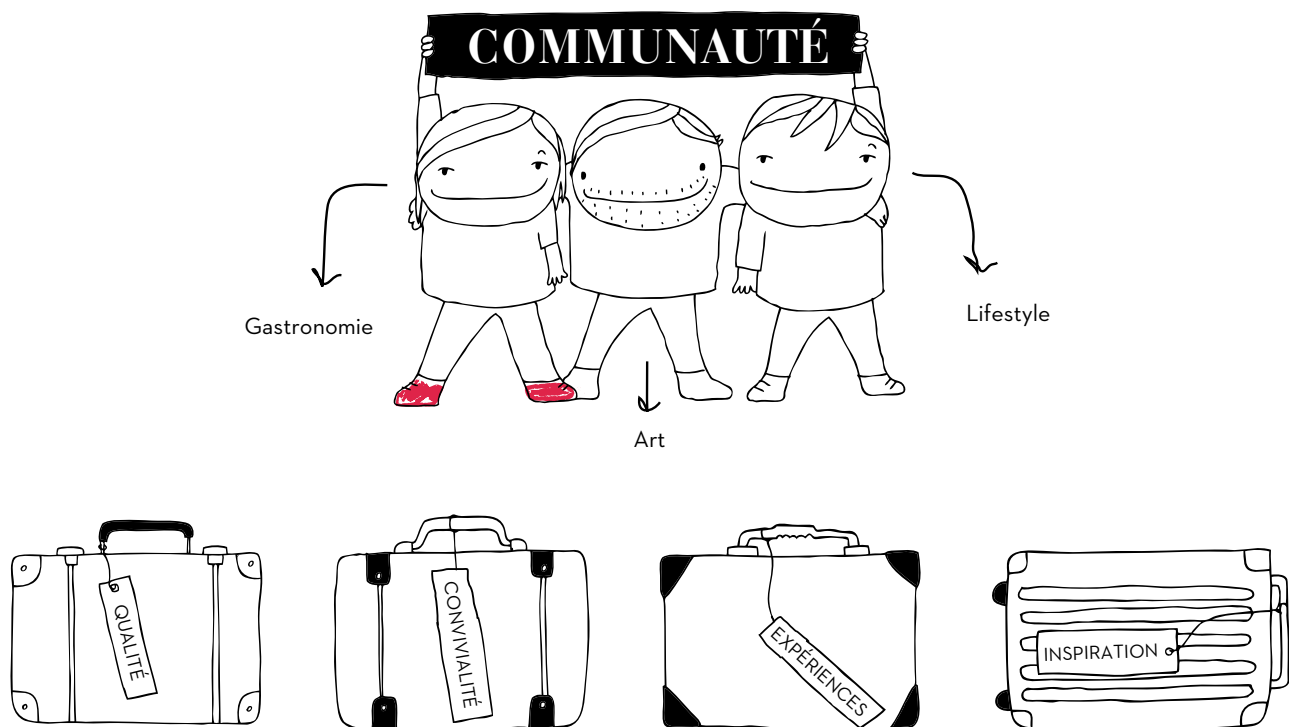
- 1 **Téléchargez gratuitement l'application ADmanted** [disponible sur Google Play et l'App Store]. Parcourez votre magazine et pour chaque article 'augmentable' trouvez la petite icône dans le bas de la page.
- 2 **Scannez la page entière** avec votre tablette ou votre smartphone [connecté à Internet].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

ADmanted+

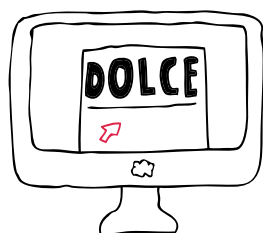


DOLCE WORLD =

Community for hospitality professionals



MÉDIAS SOCIAUX



↳ 30.000

exemplaires numériques
dans le monde

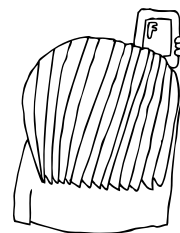
newsletter
toutes le
6-
semaines à



↳ 35.000

membres

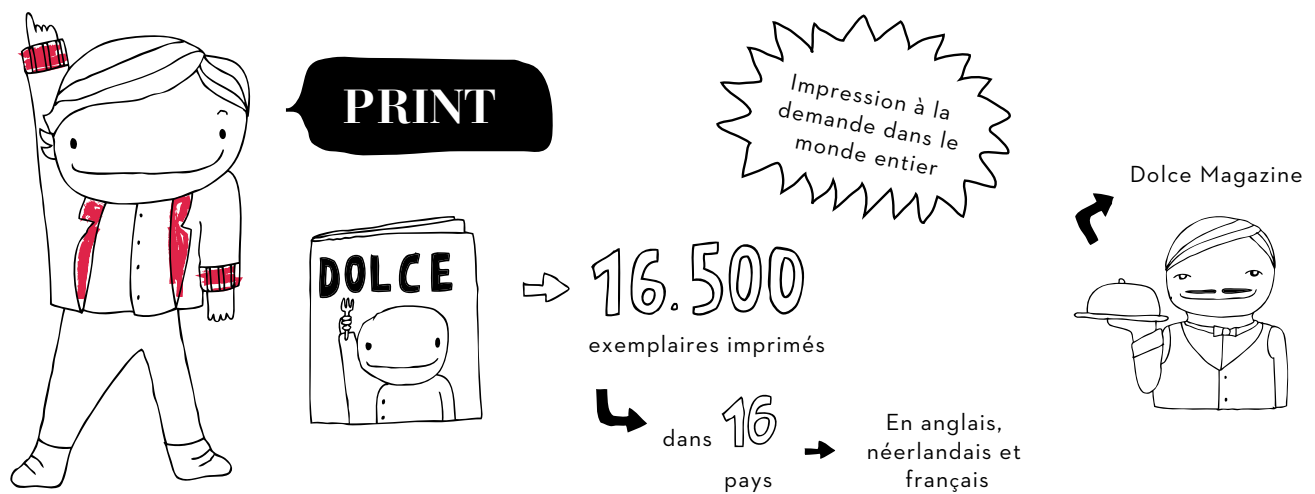
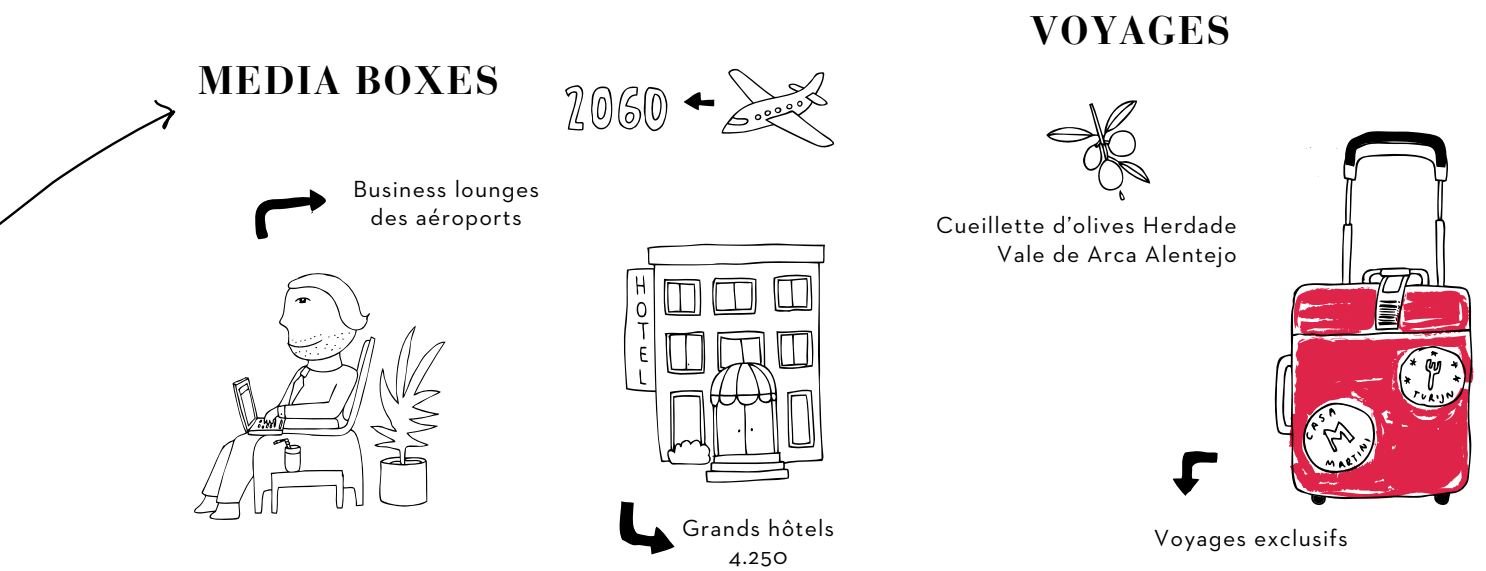
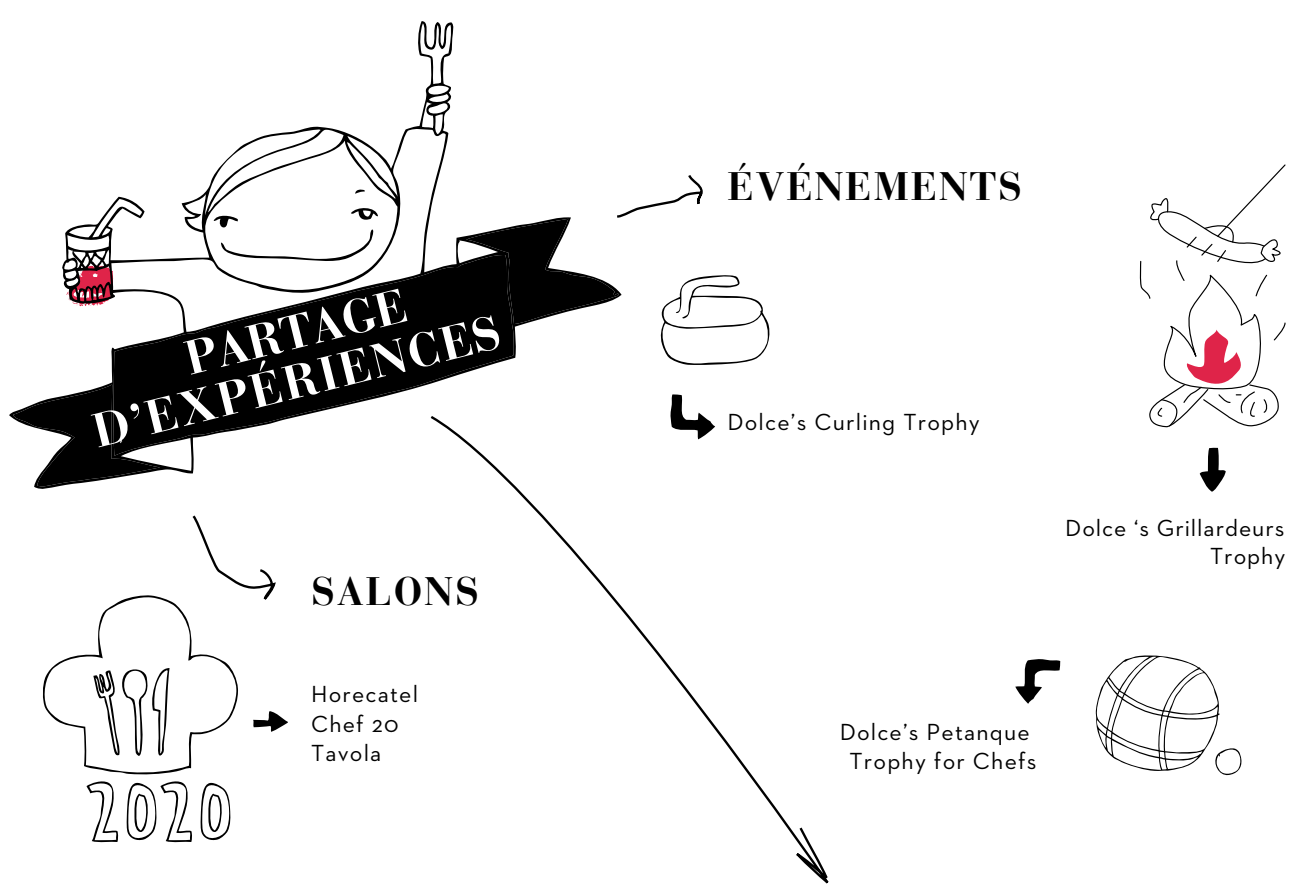
Canal Z



les médias
sociaux et
le site web:

↳ 22.000 membres

(LinkedIn: 33.000 membres)





31

Le fourneau Molteni parfaitement adapté à la cuisine du terroir de Durbuy

53

Knokke-Heist

L'ART Tour à Knokke, une promenade de deux heures en city-mobile pour circuler de galerie d'art en étape culinaire.



8

Le nouveau Lys d'Or vise d'emblée dans le mille

En à peine trois mois, le restaurant Lys d'Or d'Ignace Wattenberge s'est déjà attiré un concert de louanges.



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** // Michael De Lausnay // Wendy Huyghebaert // Catherine Lenoir // Kevin Stickens // 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.



74

Chaîne des Rôtisseurs

GALA : Jeune Chef Rôtisseur & Jeune Sommelier



14

Fourchette

La 4^{ème} édition de Fourchette à Gand sera plus que jamais placée sous le signe de l'expérience.



40

Winterhalter

Tapas gastronomiques et vaisselle impeccable : un duo gagnant.



Le nouveau Lys d'Or vise d'emblée dans le mille



Texte : Kevin Stickens | Photos : Ekkow

Le Lys d'Or d'Ignace Wattenberge n'a que trois mois, mais le restaurant s'est d'ores et déjà attiré un concert de louanges. Dolce se devait donc de donner la parole à ce chef sociable et spontané. D'autant plus qu'il expérimente volontiers avec l'huile d'olive de la Herdade de Vale de Arca...

Une cuisine bourguignonne au cachet unique

Diplômé de l'école hôtelière Ter Duinen, Ignace a gagné ses éperons dans divers établissements comme 't Molentje, le bistrot d'Eygalières ou encore Fleur de Lin. Lauréat du concours « Premier cuisinier de Belgique » avec sa version moderne de la sole de la mer du Nord à la normande, ce chef a ouvert il y a trois mois son propre restaurant à Gand. « Nous sommes implantés au cœur du quartier artistique gantois, raison pour laquelle notre restaurant exhibe quelques œuvres surprenantes. Le nom de l'établissement renvoie à la Lys, qui coule à seulement 200 mètres d'ici et qui était connue pour son éclat doré dû au rouissage du lin », explique-t-il. « Le Lys d'Or propose des plats classiques auxquels je donne ma patte. Attendez-vous à une cuisine bourguignonne espiègle, avec des classiques inspirés d'une vision personnelle. »

Retour à la grandeur d'antan

Le chef du Lys d'Or réfléchit à ses plats avec beaucoup de soin, mais il a également une idée précise du service et de l'aménagement des lieux. « Nous avons opté pour un intérieur chaleureux aux subtiles notes dorées. Il nous semble par ailleurs important que nos convives aient de la place ; ils doivent pouvoir parler librement. Qu'ils viennent en amoureux ou pour un repas d'affaires, cette intimité est primordiale. Nous voulons aussi renouer avec la grandeur du service d'antan. Nous levons les filets de turbot en salle, par exemple, et envisageons de finir d'autres préparations en direct. Nous





disposons en outre d'un merveilleux chariot de fromages, que le convive peut déguster avec un bon verre de vin. Notre carte affiche de grands crus classiques, mais pour les vins au verre et les accords mets-vins, nous explorons aussi d'autres pays que la France, l'Espagne et l'Italie. »

Étoile montante

La cuisine d'Ignace plaît, et cela se confirme dans les couloirs. Il semblerait en effet que Michelin s'apprête à auréoler le restaurant d'une première étoile. « Cette distinction serait magnifique, mais elle ne peut pas être une fin en soi. Nos convives sont notre priorité et je veux qu'ils passent un bon moment. Afin qu'ils se sentent les bienvenus, je passe parfois en salle ou je les rejoins à leur table. Si possible, je les escorte jusqu'à la sortie. J'espère que, d'ici cinq ans, j'officierai toujours avec le même plaisir derrière les fourneaux. De plus, nous occupons un endroit merveilleux et inspirant, qui nous permet de surfer sans cesse sur l'actualité. Ainsi, nous réaliserons des mets spéciaux pour cette année consacrée à Van Eyck et nous avons également prévu quelque chose pour les Florales de Gand. Dans tous les cas, nous nous sommes donné le temps de nous développer et, pour l'instant, nous atteignons nos objectifs. »

Une huile d'olive qui sort du lot

L'huile d'olive occupe une place de choix dans la cuisine d'Ignace. « Je travaille bien sûr beaucoup à l'huile d'olive, mais je ne me refuse pas une bonne motte de beurre. Sans exagérer, bien sûr. » L'huile d'olive de la Herdade de Vale de Arca a-t-elle été appréciée ? « Certainement ! C'est une bonne huile, bien fruitée. Les gens attendent peut-être moins d'une huile d'olive portugaise, mais il s'agit ici d'un produit de qualité qui l'emporte de loin sur beaucoup d'autres huiles. »

Ignace souhaite clôturer l'entretien par un mot de remerciement. « Bien que mon épouse ne travaille pas dans l'établissement, son soutien est indispensable. Sans elle et, bien sûr, notre superbe équipe de salle et de cuisine, ce niveau serait tout simplement irréalisable. J'éprouve beaucoup de gratitude et de fierté envers toutes les personnes qui ont accepté de m'accompagner dans cette aventure », conclut-il.

www.lysdor.be

www.valedearca.com

Brioche aux olives et huiles d'olive Vale de Arca, seiche et mayonnaise aux oignons nouveaux

+

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION

150 g de farine // 9 g de levure chimique // 70 g de vin blanc sec // 3 œufs //

50 g d'huile d'olive de la Herdade de Vale de Arca // 2 g de thym //

60 g de tapenade d'olives // 25 g de sucre // 2 sachets d'encre de seiche

Nettoyez la seiche belge et découpez-la finement. Mixez l'huile d'olive avec les fines herbes vertes jusqu'à ce que l'huile atteigne 70°C et passez à travers une étamine. Faites brièvement revenir l'encre de seiche et terminez avec le thym.



Tartare de veau Holstein au parmesan

+

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION

60 g de veau // 1 l d'eau // 300 g de parmesan //
100 g d'eau // 10 g de vinaigre // 15 g de sucre

Découpez le veau en tartare. Mettez un litre d'eau et le parmesan dans un sachet sous vide et faites cuire pendant 24 heures à la vapeur à 85°C. Filtrez et clarifiez avec du blanc d'œuf. Ajoutez-y des shimeji marinés. Faites revenir brièvement et arrosez de vinaigre. Ajoutez l'huile d'olive et les graines de moutarde marinées. Faites brièvement blanchir 3 fois les graines de moutarde et déposez-les sur le mélange d'eau, de vinaigre et de sucre. Terminez par l'huile d'olive et le basilic. Dressez le jus autour du tartare et terminez par quelques gouttes d'herbes vertes.





Bar, purée de pommes de terre et ratatouille

+

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION

Coupez une courgette jaune et une courgette verte en fines tranches dans le sens de la longueur. Disposez-les de sorte qu'elles se chevauchent, salez et poivrez. Versez un peu d'huile d'olive de la Herdade de Vale de Arca sur la couche de courgettes. Recouvrez d'une fine couche de tomates Roma émincées et assaisonnez. Pour finir, ajoutez deux fines couches d'aubergines. Enfournez 20 minutes à 180°C, puis enlevez le jus du plat. Ajoutez les pommes de terre écrasées avec de l'estragon. Enroulez la ratatouille et faites-en une fleur. Cuissez le bar sur la peau, salez et poivrez. Ajoutez une vinaigrette aux olives et tomates cerises. Chauffez l'huile d'olive avec un peu de vinaigre et servez avec le bar.

Le summum de l'expérience culinaire lors de la 4^e édition de Fourchette à Gand



Texte : Kevin Stickens | Photos : Bart Tanghe, Pieter D'Hoop, Michaël de Lausnay

Ces trois dernières années, l'événement culinaire Fourchette est devenu une success-story. Une 4^e édition figure au programme en octobre prochain, un peu plus tard dans la saison que l'année dernière. Les organisateurs Joost Arijs, Elke De Baerdemaeker et Thomas Schmidt promettent la même qualité et la même expérience que précédemment, mais sous un nouveau jour.



« C'est un peu comme un très grand restaurant de haut niveau »

L'événement culinaire de Gand

La première édition s'est tenue en 2016 et depuis lors, Fourchette est devenu l'événement culinaire de Gand et au-delà. « Le nom fait référence au chiffre quatre, car nous avons débuté à quatre, et évidemment au couvert, car les Gantois utilisent ce mot français. Nous estimions que Gand méritait d'avoir son propre événement culinaire, qui fait la part belle à l'expérience. Ici, pas de tickets et de files interminables, mais plus de classe, de confort et des mets exquis de grands chefs : Fourchette était né », explique Joost.



Miser sur l'expérience culinaire globale

En quoi Fourchette est-il différent ? « Tout d'abord parce que vous choisissez à l'avance entre deux menus, mais sans en connaître les plats. Vous choisissez en fonction des chefs et de leur vision. Nous misons aussi beaucoup sur l'expérience globale. Des tables bien éclairées, une coupe de champagne à l'arrivée et une bonne ambiance. C'est un peu comme un très grand restaurant de haut niveau. Nous voulons que les chefs se trouvent à des endroits stratégiques, que les convives soient confortablement assises et qu'elles déterminent

personnellement le rythme de leurs plats. Le fait qu'elles viennent elles-mêmes les chercher crée du mouvement et leur permet de choisir leur rythme », précise Thomas.

Un nouveau site, une expérience sublimée

Les trois éditions précédentes se sont tenues à l'Eskimofabriek, mais les organisateurs ont estimé qu'il était temps de donner un nouvel élan à Fourchette. « Pour la 4^e édition, nous prenons un peu plus de temps. Nous conservons les grands chefs, l'approche et le concept, mais nous sublimons l'expérience et démenageons

vers un autre site. La philosophie reste la même, mais nous souhaitons à nouveau surprendre et intriguer les gens. Nous ne pouvons pas encore vous en dire beaucoup plus », s'amuse Elke. « Mais levons quand même un coin du voile : nous quitterons l'ambiance industrielle, nous prêterons encore plus d'attention aux détails et il y aura une kyrielle de grands noms à l'affiche. Vous pouvez d'ores et déjà vous attendre à une dizaine de grands chefs. »

Partenariat solide avec la Brasserie

Van Steenberge

Fourchette est un superbe événement, mais c'est aussi une bière du même nom. « Je tiens à préciser que l'événement était là avant la bière », souligne Joost. « Nous avons trouvé un fabuleux partenaire en la Brasserie Van Steenberge et nous entretenons un lien solide. La bière Fourchette a été créée en collaboration avec la brasserie. Cette bière facile à boire partage les mêmes valeurs que l'événement. Élégante, gastronomique, mais aussi accessible. Beaucoup de chefs participants ont eu leur mot à dire dans la composition de la bière et cela se goûte. La bière Fourchette se prête à merveille au foodpairing et mérite une place de choix lors de l'événement. »

Un événement qui suscite la fierté

La date exacte n'est pas encore confirmée, mais la 4^e édition de Fourchette aura probablement lieu le deuxième week-end d'octobre. « Les gastronomes peuvent venir manger le vendredi et le samedi soir, ainsi que le dimanche midi, soit 600 couverts au total sur les trois jours. Pour 95 €, ils goûteront aux plats de nombreux grands chefs et se verront proposer une coupe de champagne et le café. Le menu peut s'accompagner des vins et bières suggérés, mais il est également possible d'acheter une bonne bouteille de vin. L'accent est mis sur les plats, les chefs présents et la convivialité. Nous voulons organiser un événement de haut vol dont nous pouvons être fiers. Nous ne le faisons qu'une fois par an, mais cela doit être irréprochable », conclut Thomas.





Envie de servir la bière Fourchette dans votre établissement ?

Recevez gratuitement une bouteille
de Fourchette 75 cl grâce à ce code
promotionnel.

FOURCHETTEDOLCE2020

www.fourchette.beer

*Action réservée aux professionnels, avec
mention du nom, de l'adresse et du numéro
de TVA de l'établissement. Lors du check-out,
choisissez 'adresse professionnelle', indiquez vos
coordonnées et recevez une bouteille gratuite
de Fourchette 75 cl.*

*Valide jusqu'au 21 mars et jusqu'à épuisement
des stocks.*



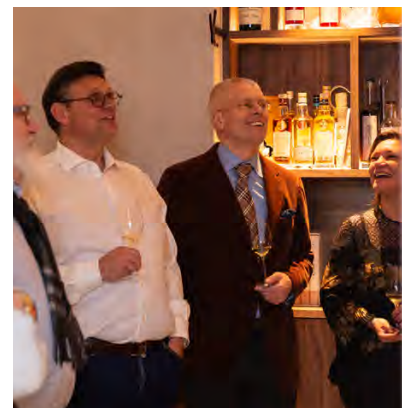
Un workshop à s'en lécher les doigts



Texte : Kevin Stickens | Photos : Bart Tanghe

Hilux-Hillewaert est connu pour ses cuisines qualitatives pour les professionnels de l'horeca, mais les workshops organisés par l'entreprise bénéficient aussi d'une excellente réputation. Un de ces ateliers s'est déroulé le mardi 17 décembre dernier chez Caillou, à Knokke-Heist. Sous l'intitulé « Sel Gris vs Caillou », les chefs des deux restaurants se sont affrontés à l'amicale.

Les invités d'Hilux-Hillewaert ont été chaleureusement accueillis dans la petite – mais superbement équipée – cuisine du jeune restaurant Caillou. Ils se sont vu proposer un free flow dinner & workshop, avec de brèves interruptions. Pendant ces pauses, Frederik Deceuninck (gérant de Sel Gris et partenaire chez Caillou) et Sander van de Walle (sous-chef de Frederik pendant des années et maintenant chef et partenaire chez Caillou) ont pris la parole. Ils ont parlé du fonctionnement de la cuisine des deux restaurants et se sont penchés plus en détail sur les différences entre les deux établissements.





Deux établissements, deux concepts

Le coup d'envoi a été donné avec deux mises en bouche caractéristiques. Frederik a opté pour une huître rehaussée de betterave rouge et de pomme, tandis que Sander a préparé une croquette de langue de bœuf au madère. Une entrée en matière idéale, avec laquelle ces messieurs se sont présentés. L'histoire de Frederik, passionné de cuisine depuis sa tendre enfance, est bien connue. Après avoir acquis de l'expérience dans plusieurs maisons étoilées, il a ouvert son propre restaurant, Sel de Gris, en 2007. « Depuis lors, nous servons une cuisine contemporaine, mais reposant sur mes bases classiques. Nous avons en effet, au fil des ans, développé notre propre style qui plaît beaucoup. » Sander ne peut qu'approuver. Après 4 ans passés aux côtés de Frederik comme sous-chef, il a eu l'occasion de déployer ses ailes l'année dernière et d'écrire sa propre histoire avec Caillou, en pouvant compter sur l'aide de Frederik.

Caillou, rien à voir avec Sel Gris

« Quel a été notre point de départ avec Caillou ? Le concept devait être tout ce que Sel Gris n'est pas, sinon l'ouverture d'un nouvel établissement n'aurait pas eu une grande utilité », plaisante

Sander. « Nous optons pour une approche ludique, un peu moins formelle, mais sans compromis sur la qualité. Culinaire, mais avec un petit twist en plus. Nous pensons ainsi répondre à une demande à Knokke. » Cela se remarque aux plats, comme nous avons pu nous en rendre compte lors du workshop. Alors que Frederik a entre autres proposé un cannelloni de saumon au gin tonic et concombre, des tortellinis de crabe royal au fromage de chèvre et aux navets, et un sorbet 'Ode à Luca', Sander a entre autres concocté des langoustines Dubarry au caviar, du cerf accompagné d'une garniture classique et un banana split. Des plats qui ont beaucoup plu aux participants !

Un moment unique pour le pain

Une autre différence entre Sel Gris et Caillou ?

Le pain ! Chez Caillou, il n'y a pas de pain sur la table durant tout le repas, mais un moment spécifique a été créé pour le pain entre les mises en bouche et l'entrée. « Cette idée nous vient de l'étranger. Nous créons un moment 'partage et beurre'. Personne ne passe donc à côté du pain, qui est presque une institution en Belgique. Nous sublimons pour ainsi dire le pain. Nous veillons bien sûr à ce que nos convives reçoivent leurs mises en bouche avec l'apéritif,

« Depuis lors, nous servons une cuisine contemporaine, mais reposant sur mes bases classiques »



en guise de bienvenue. Le moment du pain vient par la suite », précise Sander.

*« Lorsque je choisis
une cuisine, sa qualité
est essentielle »*

Qualité exceptionnelle et service hors pair

Lorsqu'ils parlent des qualités que doit avoir une cuisine haut de gamme, les chefs sont sur la même longueur d'onde. « Lorsque je choisis une cuisine, sa qualité est essentielle », affirme Frederik. « L'apparence et ce qu'elle dégage n'arrivent qu'en deuxième position. Le fait que nous n'ayons eu aucun problème digne de ce nom avec notre cuisine d'Hilux-Hillewaert au cours des 13 dernières années en dit long. Il faut parfois changer un joint, mais c'est tout. De plus, nous pouvons compter sur un service hors pair. Je me souviens encore de Patrick couché sous notre lave-vaisselle pour une petite réparation à Pâques », s'amuse Frederik. « Une demi-heure

plus tard, tout était réglé. Ce sont des images qui restent et que nous apprécions. »

Pour la cuisine de Caillou, Sander et Frederik ont choisi le même partenaire. « Même si la cuisine est petite, elle est très fonctionnelle. Nous avons aussi pu faire jouer notre expérience. Nous avons dessiné la cuisine avec Patrick d'Hilux-Hillewaert, qui nous a apporté sous soutien technique. Nous avons prévu toutes les options imaginables dans ce petit espace. En tant que chef, je vois tout passer. Notre cuisine est non seulement pratique, mais elle me permet aussi d'intervenir rapidement », conclut Sander.

Les convives ont apprécié les histoires et les mets des deux chefs, comme en témoignaient leurs réactions enthousiastes en fin de soirée. Vite le prochain workshop !

www.hilux-hillewaert.be

www.restaurantcaillou.be

www.selgris.be



Huître à la betterave rouge et ricotta

+



INGRÉDIENTS & PRÉPARATION

4 huîtres // 1 oignon nouveau taillé en oblique // brunoise de betterave rouge // brunoise de pomme // jus de citron vert // graines de pavot // échalote // huile d'olive // vinaigre de Merlot

Espuma de ricotta à la betterave rouge

400 g de ricotta // 200 g de crème // 200 g de jus de betterave rouge // 40 g de pro espuma // 20 g de vinaigre de Merlot // 20 tours de moulin à poivre // 10 g de sel // 3 feuilles de gélatine essorées

Faites chauffer la crème et incorporez-y la gélatine essorée. Mettez le reste des ingrédients au Thermomix, ajoutez ensuite la crème et mélangez à vitesse modérée.

Mettez en siphon avec 2 cartouches.

Vinaigrette d'échalote et de vinaigre de Merlot

Taillez finement l'échalote, faites-la revenir brièvement dans une poêle. Arrosez de vinaigre de Merlot, portez à ébullition et sortez du feu. Laissez refroidir, montez à l'huile d'olive, salez et poivrez.

DRESSAGE DE L'HUÎTRE

Préparez une salade de betterave rouge et pomme, déposez-la dans le fond de la coquille. Posez une huître par-dessus et nappez d'un peu de vinaigrette. Recouvrez d'espuma et terminez par l'oignon nouveau et le pavot.



Banana split



INGRÉDIENTS & PRÉPARATION

Parfait aux bananes

● 50 g de sucre // 30 g d'eau // ● 20 g de jaunes d'œufs // 7,5 g de gélatine essorée // 250 g de crème // ● 100 g de mascarpone // 600 g de purée de banane // 25 g d'eau // 5 g de Pisang Ambon // 1/2 gousse de vanille

Battez les jaunes d'œufs pour qu'ils soient mousseux. Portez l'eau et le sucre à ébullition jusqu'à 121°C et sortez du feu. Faites fondre les feuilles de gélatine essorées dans le sirop de sucre et versez-le sur les jaunes d'œufs tout en remuant. Ajoutez le mascarpone, la gousse de vanille et la crème à moitié battue. Mélangez le tout et ajoutez le Pisang Ambon, l'eau et la purée de banane. Versez dans des moules et congelez. Démoulez 2 minutes avant de servir et dressez. Terminez avec du chocolat fondu.

Crème de banane

120 g de lait // 25 g de sucre // 30 g de jaune d'œufs // 7,5 g de maïzena // 100 g de purée de banane // ● 4 g de gélatine // 50 g de mascarpone

Portez la purée de banane et le lait à ébullition. Montez le sucre, les jaunes d'œufs et la maïzena au ruban. Versez la préparation bouillante sur le ruban et faites chauffer. Portez à ébullition tout en battant, sortez du feu et ajoutez la gélatine. Versez dans un récipient parfaitement hermétique et fermez-le. Laissez refroidir, mixez jusqu'à obtention d'une masse homogène et ajoutez le mascarpone.

Sauce au chocolat

100 g de chocolat noir amer // 50 g de crème // ● 10 g d'eau // ● 5 g de Pisang Ambon

Portez la crème, le Pisang Ambon et l'eau à ébullition. Ajoutez le chocolat et mélangez jusqu'à obtention d'une sauce homogène.

Flan à la vanille

160 g de lait // 1 gousse de vanille // 40 g de sucre // 150 g de crème // 5 g d'elastic

Fendez la gousse de vanille et grattez les graines. Faites bouillir tous les ingrédients avec la vanille et versez dans un moule. Congelez pour démouler plus facilement. Laissez décongeler avant de servir.

Crumble brésilienne/chocolat/banane

75 g de farine // 50 g de beurre mou // 25 g de sucre // sel // ● 5 g de jaunes d'œufs // ● 7,5 g de blancs d'œufs

Mélangez tous les ingrédients et répartissez-les sur une plaque de cuisson. Enfouissez à 170°C pendant 6 minutes. Mélangez régulièrement durant la cuisson. Laissez refroidir et moulez finement. Prenez 100 grammes de ce crumble et mélangez-le avec de la brésilienne moulue, du chocolat finement moulu et des bananes séchées moulues. Ajoutez une pincée de sel.

Flan au chocolat

125 g de lait // 25 g de crème // 20 g de sucre // 7,5 g de maïzena // 22 g de jaunes d'œufs // 100 g de chocolat noir amer // sel

Portez le lait et la crème à ébullition. Montez le sucre, les jaunes d'œufs et la maïzena au ruban. Versez la préparation bouillante sur le ruban et mettez au Thermomix. Ajoutez également le chocolat. Mixez jusqu'à obtention d'une masse lisse, ajoutez une pincée de sel et versez dans un récipient.

Chocosponge

100 g de jaunes d'œufs // 300 g de blancs d'œufs // 60 g de poudre d'amandes 100 % // 50 g de farine // 70 g de sucre // 20 g de cacao en poudre

Mixez tous les ingrédients au Thermomix et laissez reposer. Mettez en siphon, puis remplissez des petits gobelets en carton jusqu'à mi-hauteur. Faites-les cuire 45 secondes à 800 watts au micro-ondes.

Nougatine au chocolat

600 g de fondant // ● 100 g de glucose // 20 g de cacao

Portez à ébullition, ajoutez le cacao, laissez durcir, puis hachez finement. Terminez avec de la banane fraîche et des petites feuilles.

Gomasio Verstegen

Nous vivons et mangeons de plus en plus consciemment. En tant que chef, vous aurez sans doute remarqué cette tendance autour de vous au quotidien. La réduction de notre consommation de sel s'inscrit dans cette mouvance. Inspirés par cette évolution, nous nous sommes intéressés aux habitudes de la population la plus saine et à l'espérance de vie la plus longue au monde : les Japonais. Résultat ? Gomasio, une série de produits vous permettant d'assaisonner parfaitement tous vos plats, mais avec beaucoup moins de sel. Gomasio vous prouve délicieusement que santé peut aussi rimer avec saveur !



Gomasio Black Lampong Pepper

Le Gomasio Black Lampong Pepper rassemble toutes les caractéristiques du Gomasio Classic, relevé par du poivre noir de Lampong.

Le séchage (la torréfaction) sous le soleil brûlant confère à ce poivre noir sa saveur profonde/aromatique typique. Il stimule la digestion et le système nerveux central / favorise le fonctionnement du foie et du pancréas. Le poivre noir est, en outre, essentiel à l'action du curcuma dans le corps.

Le goût de noisette des graines de sésame et la fraîcheur des graines de coriandre sont soutenus par l'arôme chaleureux du poivre noir. Le tout confère une dimension supplémentaire au Gomasio. Le mélange est chaleureux, aromatique, fruité et relevé à la fois.

Une pincée de Gomasio Black Lampong Pepper relève naturellement toutes les autres saveurs du plat. Vous aurez rapidement une sensation chaude et ronde en bouche. Peut être utilisé au quotidien pour relever les plats.

Applications:

- Grâce à sa saveur chaude et riche, le Gomasio Black Lampong Pepper relève tous types de potages, salades, sauces et plats mijotés.
- Se combine à merveille avec la sauce soja.
- Délicieux dans des smoothies relevés.
- Sur des sandwiches garnis et paninis.
- Confère un goût beaucoup plus profond aux croquettes de crevettes, de fromage et de viande.
- À tester sur les frites et les plats panés.
- Agrémenté les légumes (cuits, grillés ou rissolés).
- À table, le Gomasio Black Lampong Pepper relève l'huile d'olive dans laquelle tremper son morceau de pain.
- Le Gomasio Black Lampong Pepper remplace le sel de table classique et le poivre.



Enjoy great taste

Altoni - Kelderman - Didess - Viva Sara

Restaurant et Hôtel Noorderlicht

**Une cuisine classique sous le signe
de l'hospitalité albanaise**



Texte : Kevin Stickens | Photos : Bart Tanghe

C'est au bord du merveilleux canal de Damme que se trouve le Restaurant et Hôtel Noorderlicht. Le chef Ludovic Allemeersch et la charmante maîtresse de maison Liljana Leko gèrent cet établissement avec beaucoup d'amour, de soin et une belle dose de convivialité albanaise. Autant d'ingrédients qui confèrent un petit plus aux grands classiques belges dont se délectent les convives.



Priorité aux classiques de la cuisine franco-belge

Ludovic a fait le plein d'expérience dans beaucoup d'établissements horeca et dans diverses fonctions avant d'ouvrir, il y a quelques années, le Restaurant et Hôtel Noorderlicht avec Liljana. « Nous optons résolument pour une cuisine franco-belge classique sans trop de fioritures », lance le chef. « Un bon onglet à l'échalote, du poisson frais de la mer du Nord... Mais la grande favorite des convives, c'est notre anguille. Nous proposerons d'ailleurs bientôt une anguille signature à la crème tomatée, aux crevettes et au basilic. Pour agrémenter nos mets classiques, nous avons une excellente carte de vins avec quelques crus de renom. »

Séjour dans un décor idyllique

L'établissement attire une clientèle un peu plus âgée, même si les cyclistes et flâneurs de tous bords trouvent aisément le chemin de la terrasse, surtout l'été. « Nous nous situons à quelques encablures de Knokke et des polders. Ce décor idyllique séduit de nombreux touristes, un intérêt auquel nous répondons avec nos deux chambres. La chambre 'De Jagers' peut accueillir deux personnes, 'De Visser' a une capacité de quatre personnes. Nous avons également la place pour organiser des fêtes : 50 personnes à l'intérieur et jusqu'à 250 en été si le temps s'y prête », ajoute Liljana.



*« Nous optons résolument pour
une cuisine de brasserie classique »*



Des produits haut de gamme convaincants

Pour notre reportage, Ludovic s'est attelé à la tâche avec les produits d'Altoni, Kelderman, Viva Sara, Didess et R&D Revolution. « Je préfère les préparations maison, mais j'avoue que ces produits de commodité sont d'excellente qualité. Je réessaierai certainement les pâtes fraîches d'Altoni. Le thé Viva Sara a également fait mouche. Nous l'avions déjà dans la maison, mais nous envisageons à présent de nous procurer le café. Les produits de base Didess ne m'étaient pas non plus inconnus et permettent de mitonner facilement de bons plats. Pour un établissement ouvert toute la journée et qui manque parfois de temps, ces produits offrent une excellente solution », note le chef.

L'hospitalité albanaise au service d'une cuisine haut de gamme

Outre sa cuisine classique et ses préparations maison, qu'est-ce qui distingue Noorderlicht de ses concurrents ? « Nous mettons le convive au cœur de notre démarche », se félicite Liljana. « Il nous arrive même d'être trop attentionnés, mais nous accordons tous deux une grande importance au bien-être de nos hôtes. Comme les gens viennent pour découvrir une cuisine belge typique dans un cadre champêtre, nous voulons qu'ils soient parfaitement détendus. Dans la culture albanaise, recevoir des invités est un honneur, d'où l'importance accordée à l'hospitalité. C'est une philosophie que nous voulons reproduire ici », conclut Liljana.



www.noorderlicht.be

www.didess.be

www.altoni.be

www.kroketjes.be

www.vivasara.be

Croquettes au Vieux Bruges maison et piments marocains Parmesan et tuile Waco Taco de Didess



INGRÉDIENTS & PRÉPARATION

Pour les croquettes au fromage

200 g de beurre // 220 g de farine //

360 g de Vieux Bruges // poivre et sel //

noix de muscade // 1 l de lait //

4 jaunes d'œufs // 160 ml de crème //

6 feuilles de gélatine // 5 piments marocains

Préparez un roux avec le beurre et la farine, et ajoutez-y un litre de lait. Assaisonnez le fromage avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Ajoutez ensuite les feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau froide. Préparez une liaison avec les jaunes d'œufs et la crème, et ajoutez-la.

Mélangez bien. Versez la préparation dans un plat et couvrez de film alimentaire.

Laissez prendre une nuit.

Coupez les formes souhaitées et panez-les au panko. Servez avec un piment grillé et du cresson.





Ravioli Altoni à la buratta et au citron vert, pesto au basilic, Mini Amelioras basilic thaï Didess et tomates cerises confites



INGRÉDIENTS & PRÉPARATION

pesto au basilic // 4 poignées de basilic // 50 g de pignons de pin grillés // 1 gousse d'ail //
100 ml d'huile d'olive // 50 g de parmesan

Faites cuire les raviolis pendant 5 minutes dans de l'eau salée. Mixez tous les ingrédients au blender et incorporez-y le parmesan. Mettez les tomates cerises dans un plat à gratin avec de l'huile d'olive et du pesto. Enfouissez à 180°C. Dressez avec des tranches de citron vert et des sphères de basilic gelées de R&D Revolution.

Purée Kelderman au lait battu, crevettes grises épluchées à la main, jambon Breydel grillé, œuf sur le plat et croûtons



PRÉPARATION

À l'aide d'un emporte-pièce rond, dressez la purée, le jambon Breydel grillé et les crevettes grises en couches. Terminez en déposant un œuf sur le plat par-dessus.

Servez avec des croûtons et un beurre noisette.



Ice tea « Antigua » Viva Sara aux fruits rouges et bonbons à la menthe maison



INGRÉDIENTS & PRÉPARATION

100 ml de thé à la menthe // sucre //
jus d'un citron // 2 feuilles de gélatine

Laissez refroidir le thé à la menthe avec le citron et le sucre jusqu'à 35°C. Ajoutez les feuilles de gélatine préalablement refroidies. Versez dans des moules à bonbons et laissez prendre au moins 2 heures au frigo. Faites d'abord chauffer le thé Antigua avec du sucre et du citron, laissez-le refroidir au frigo, puis servez-le avec des fruits rouges et les bonbons à la menthe.



Molteni

Gastropub Gaspard & Molteni : respect du terroir, respect de la tradition

+

Texte : Kevin Stickens | Photos : Michael de Lausnay

Passionné. Difficile de trouver un autre mot pour qualifier le chef Jurgen Maene du Gastropub Gaspard à Barvaux-sur-Ourthe. Tout chez lui respire la passion pour la cuisine, mais son deuxième amour après son épouse Véronique Delbar, c'est son fourneau Molteni !



Le couple est à la barre du Gastropub Gaspard à Barvaux-sur-Ourthe depuis trois ans, une adresse des Ardennes belges qui attire un fidèle public. « Il y a trois ans, nous avons franchi le pas et avons ouvert notre propre établissement à Barvaux. Nous y servons une cuisine du terroir typique, en faisant preuve d'amour du produit et des traditions. Dans cette région, il faut pouvoir saisir la balle au bond, car ici, les agriculteurs sont encore de vrais agriculteurs et il n'est pas toujours évident de se procurer les bons produits. Comme chez Johan Segers de 't Fornuis, un cuisinier que j'admire, le confort et la convivialité priment sur le chiffre d'affaires. Nous avons 14 couverts, mais pour que les convives soient à l'aise, nous n'acceptons que 12 personnes à la fois. Tout le monde peut ainsi profiter du repas en étant détendu », explique Jurgen.

Molteni, un membre de la famille

Dans le Gastropub, le fourneau Molteni attire indubitablement le regard. « Le Molteni, c'est mon bébé », plaisante Jurgen. « Cet appareil fantastique est aussi le cœur du restaurant. Tout le reste est construit autour du fourneau. C'est un plaisir de cuisiner sur un Molteni, il fonctionne toujours sans accroc. On sent la chaleur, on ressent la puissance et on goûte la tradition. Ce n'est pas un hasard si on dit de Molteni qu'il s'agit de la Rolls des fourneaux.

« Tous les convives tombent sous le charme du Molteni et en veulent un chez eux »

Et je ne peux que le confirmer. J'ai eu l'occasion d'acheter ce fourneau d'occasion à un très bon prix et ce fut vraiment la meilleure décision de ma vie. Le fourneau est parfaitement adapté à la cuisine du terroir typique que je sers ici.

De plus, tous ceux qui rentrent dans le restaurant ne peuvent que le remarquer. Tous les convives tombent sous le charme du Molteni et en veulent un chez eux. J'astique tous les jours le fourneau jusque dans les moindres recoins, par pur respect. »

Cuisinier dans l'âme

Après quelques pérégrinations, le chef a posé ses valises à Barvaux. « Ne m'appellez pas chef, ce n'est pas ainsi que je me vois. Je suis un cuisinier. J'aime cuisiner et servir les clients, mais ne pensez surtout pas de moi que je dirige les autres. Cela me met mal à l'aise, laissez-moi juste cuisiner de manière créative. Heureusement, en plus d'être mon épouse, Véronique est le cerveau financier de l'établissement. Depuis 30 ans, nous nous chargeons ensemble de la paperasse après le service et ça se passe à merveille. Sans elle, je ne me serais jamais installé à Barvaux. »

Toujours un petit air de vacances

Mais pourquoi Barvaux ? « On peut comparer les Ardennes à la mer. Il y règne toujours un petit air de vacances et les gens sont souvent un peu euphoriques. Bref, c'est agréable pour tout le monde. Ici, la chaleur et la cordialité sont sans égal, sans compter que l'on rencontre encore de vraies personnes issues de la nature, qui vivent encore au rythme des saisons. »

Cibler le facteur feel-good

Se sentir bien, c'est de cela qu'il s'agit au Gastropub Gaspard. « Je fais en sorte que les clients soient à l'aise et je prends soin d'eux. Que souhaiter de plus ? », rayonne Jurgen. « La nostalgie est inscrite dans les murs de ce petit restaurant et il n'en faut pas plus. Avec mon Molteni et Véronique à mes côtés, je peux continuer à me plaire à Barvaux pendant des années », conclut-il.

www.gaspard.site

www.molteni.com





Blanquette de veau



8 PERSONNES

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION

Bouillon

1 gousse d'ail // 2 carottes //
2 branches de céleri vert // 1 gros oignon
// laurier et thym // 10 grains de poivre //
// croquant de peau de poitrine de veau
(parure) // 1 c. à s. de sel // 2,5 l d'eau

Faites cuire tous les ingrédients pendant
20 minutes à feu doux, puis passez.

Blanquette de veau

1,2 kg de flanchet, tendron ou poitrine
de veau

Coupez la viande en gros morceaux et
ajoutez-la au bouillon. Laissez mijoter
pendant 90 minutes. À l'aide d'une écu-
moire, enlevez les moins beaux morceaux
qui remontent à la surface. Si nécessaire,
enlevez la viande un moment et liez le
bouillon avec 120 grammes de roux
(50 grammes de beurre et 70 grammes de
farine). Gardez une liaison à portée de main
pour le dressage, composée de
40 grammes de crème et 1 jaune d'œuf.

Garniture

300 g de haché de veau // 1 œuf //
1 c. à s. de chapelure //
500 g de champignons de Paris //
1 citron // 300 g d'oignons grelots

Mélangez la viande hachée avec du sel,
du poivre, un jaune d'œuf et la chapelure.
Confectionnez des petites boulettes.
Pochez-les pendant 2 minutes et conservez
le jus.

Faites revenir brièvement les champignons
dans du beurre, arrosez de citron, salez et
poivrez. Conservez le jus.

Épluchez les oignons grelots et faites-les
revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
Ajoutez ensuite les boulettes, les
champignons et le jus. Laissez bien mijoter.

DRESSAGE

Prenez le bouillon, ajoutez la viande et
réchauffez la garniture. Pour finir, ajoutez la
liaison et du jus de citron.

L'évolution et l'avenir de la technologie dans l'horeca



Texte : Lightspeed | Photos : Lightspeed

Lightspeed encourage l'entrepreneuriat auprès des petites et moyennes entreprises. Le système de caisse tout-en-un flexible et mobile aide les entrepreneurs à prendre des décisions fondées sur des données et à créer une expérience inoubliable et harmonieuse pour leurs clients. Grâce à sa technologie accessible, Lightspeed contribue à la croissance et au développement des entreprises qui redynamisent nos villes.

Ces dernières années, la technologie est devenue indispensable dans l'industrie de la restauration. En plus de proposer une nourriture exquise et un service de haut niveau, c'est en utilisant la bonne technologie qu'un restaurant peut se distinguer de la concurrence. Quelles sont les évolutions récentes les plus importantes, et comment les entrepreneurs de la restauration peuvent-ils bénéficier de cette technologie dans leur entreprise?

Le rôle encore plus central du système de caisse

La caisse d'un restaurant n'est plus seulement l'outil qui vous sert à encaisser vos additions. De nos jours, votre système de caisse enregistreuse est le cœur de votre entreprise, et c'est l'un des outils les plus importants dans lequel vous investissez pour votre établissement de restauration.

Un système plus moderne permet de gérer beaucoup plus rapidement les questions administratives telles que la planification de votre personnel et le suivi de votre stock. De plus, des options telles que des modificateurs et la personnalisation en temps réel de votre plan de salle facilitent grandement le processus de travail de vos employés. De cette façon, vous augmentez non seulement leur efficacité (et donc votre chiffre d'affaires), mais vous servez aussi vos clients mieux et plus rapidement.

Sam van Houcke, chef du restaurant Maste à Gand, explique le rôle central que joue le système de caisse dans son entreprise :

« Le système de caisse est essentiel dans notre restaurant. Lightspeed fonctionne parfaitement pour nous grâce à sa convivialité, sa rapidité et les rapports de données que vous pouvez obtenir via le back-office. Cette technologie nous aide







dans notre travail quotidien. Cela nous permet d'offrir plus de qualité à nos clients.»

Sam van Houcke, Maste

Optimisation basée sur les données

L'importance d'un système de caisse moderne va de pair avec l'augmentation de l'utilisation des données. Le client est peut-être roi, mais les données arrivent en deuxième place. L'importance des données a augmenté au cours des dernières années dans diverses industries, mais nulle part ailleurs l'impact ne semble aussi important que dans l'industrie de l'horeca. Dans une industrie où tout tourne autour de l'offre de la meilleure expérience possible, la question demeure toujours : qu'est-ce qui rend une expérience meilleure? Les données peuvent vous aider à mieux connaître les préférences de vos clients et à adapter vos méthodes de travail en conséquence.

Vous pouvez mesurer les périodes de pointe dans une journée, une semaine ou une année, comparer vos coûts de personnel à votre chiffre d'affaires, noter les plats les plus populaires ou recueillir des données importantes sur vos clients en leur demandant quelles sont leurs allergies et préférences. La question est de

savoir ce que vous pouvez faire de toutes ces données recueillies. La chaîne bruxelloise Ballekes utilise les données qu'elle collecte à l'aide de son système de caisse pour gérer ses multiples établissements de la manière la plus efficace possible :

«La technologie est au cœur de nos vies. La technologie de Lightspeed nous permet de produire des rapports, des analyses et des résumés détaillés et précis. En un rien de temps, nous obtenons une vue d'ensemble de toutes nos ventes. Je peux visualiser l'état des lieux à distance, suivre les ventes en temps réel et analyser les points positifs et négatifs de chaque établissement. C'est un gain de temps incroyable – et avec trois restaurants, le temps est très précieux.»

Florence Van Leuven, Ballekes

La croissance des applications et des

plateformes numériques dédiées à l'horeca

De nouvelles applications et plateformes dédiées à la restauration sont créées chaque année. Qu'il s'agisse d'une application comme Resengo qui automatise les réservations ou encore Lightspeed Delivery qui synchronise toutes les commandes en ligne des plateformes

de livraison comme Deliveroo et UberEats en un seul endroit, l'objectif commun de toutes ces applications est d'optimiser et de rendre plus efficace la gestion des restaurateurs. Il est donc important d'étudier ces solutions technologiques et de trouver celles qui peuvent répondre à un certain besoin ou simplement automatiser vos processus les plus chronophages.

Une expérience client d'un tout autre niveau

En fin de compte, tout est question de satisfaction de la clientèle, et c'est aussi le but de la technologie dans l'industrie de la restauration : augmenter l'efficacité, en laissant plus de temps pour créer la meilleure expérience possible pour les clients. Il existe des technologies qui portent ce principe à un niveau supérieur et qui rendent l'expérience des invités un peu plus spéciale.

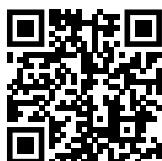
Par exemple, les systèmes de commandes en libre-service via des bornes ou un iPad permettent aux clients de commander directement et d'avoir un contrôle total sur leur soirée. De plus, vous évitez ainsi les éventuelles erreurs de commande et une mauvaise communication.

La réalité virtuelle (VR) et la réalité augmentée (AR) sont les dernières évolutions de la «technologie de l'expérience». Cela tourne principalement autour de l'aspect narratif de l'expérience des invités. Actuellement, l'AR est principalement utilisée pour visualiser le menu au moyen d'hologrammes, ce qui réduit considérablement le risque d'une commande décevante.

Par exemple, la RV est utilisée pour en savoir plus sur l'origine des ingrédients d'un plat particulier. Et ce n'est pas tout : la vue a une influence sur votre goût. Par exemple, les images sombres intensifient les saveurs amères, et les nuances de vert ont un impact sur l'aigreur d'un plat. Ces technologies ne sont pas tant un but, mais ajoutent une nouvelle expérience – personnelle – dans laquelle l'invité peut s'immerger complètement.

Pour la période à venir, on s'attend à ce que l'intérêt pour les données continue de se développer. À l'aide de la technologie qui rend l'aspect commercial des affaires beaucoup plus efficace, les entrepreneurs ont de plus en plus de temps pour se concentrer pleinement sur l'expérience qu'ils veulent offrir à leurs invités.

Bien que toute cette technologie ne soit pas directement applicable dans chaque entreprise de restauration, les résultats montrent qu'il vaut la peine de réfléchir à la technologie que vous pouvez mettre en place dans votre entreprise, afin d'en tirer le meilleur parti.



« Le système de caisse est essentiel dans notre restaurant. Lightspeed fonctionne parfaitement pour nous grâce à sa convivialité, sa rapidité et les rapports de données que vous pouvez obtenir via le back-office »

Sam van Houcke, Maste





Tapas gastronomiques et vaisselle impeccable : une combinaison gagnante



Texte : Catherine Lenoir | Photos : Bart Tanghe



À Mons, Le Comptoir de Marie est le rendez-vous des gastronomes qui apprécient les tables étoilées tout en voulant quelque peu casser les codes. Aux fourneaux, Maxence Paris prépare des tapas d'inspiration méditerranéenne empreints d'accents de la cuisine du monde. Pour cette succession de petits plats, Maxence utilise des produits de qualité et une belle vaisselle étincelante. Pour ce dernier point, il sait qu'il peut compter sur son plongeur et Winterhalter.

Niché dans une petite rue à quelques pas de la Grand Place de Mons, Le Comptoir de Marie est un restaurant gastronomique à l'ambiance conviviale, spécialisé dans les tapas. La convivialité de cet établissement étoilé vient entre autres de la proximité des clients installés au comptoir, devant le chef de 26 ans qui officie aux

fourneaux. À l'étage, une petite salle cosy accueille les clients en quête de plus d'intimité.

Nouveau défi avant 30 ans

Après avoir terminé ses études, Maxence Paris a travaillé à La Laiterie, une maison alors étoilée à Lille (France). Il a ensuite rejoint la brigade de Christophe Hardiquet chez Bon Bon



*« Je voulais devenir chef
pour m'exprimer davantage »*



(2 étoiles) à Bruxelles, où il a gravi les échelons jusqu'à devenir sous-chef. Une expérience qui lui a beaucoup apporté. « Je tenais toutefois à relever un nouveau défi avant mes 30 ans », confie le jeune chef. « Je voulais un poste de chef pour avoir l'occasion de m'exprimer davantage. »

Collaboration basée sur la confiance

Cette occasion, c'est Luc Broutard qui la lui a offerte en lui proposant le poste de chef du Comptoir de Marie. Luc Broutard est une figure bien connue de la gastronomie montoise. Outre Le Comptoir de Marie, il possède 5 autres établissements : La Table du Boucher, La Madeleine, Le Chalet, La Banque et le nouveau restaurant gastronomique italien La Tavola qu'il exploite avec son fils Charles. « Luc me fait confiance et me laisse une grande liberté », explique Maxence. « C'est un véritable plaisir de travailler avec lui. » Depuis son arrivée au Comptoir en mai 2019, Maxence a fait ses preuves, puisqu'il a su conserver la précieuse étoile que le célèbre guide rouge avait accordée au restaurant.

Tapas du monde

Les mets proposés s'inspirent bien sûr des tapas espagnoles, mais depuis que Maxence est aux commandes de la cuisine, il a imprégné ses tapas des influences de la cuisine du monde. « Cette diversification me permet de m'amuser davantage, tout en conservant l'esprit tapas. Je travaille avec plus de produits. Leur point commun ? Ils doivent être frais et de qualité. Qu'il s'agisse d'un légume, de moelle, de truffes, de viande ou de langoustines, j'accorde la même importance à chaque ingrédient. Il faut que ça ait du goût », souligne le chef. Mons est connu

comme une ville à la fois gastronomique et conviviale, et le Comptoir de Marie ne déroge pas à la règle. Les touristes qui visitent la cité du Doudou y sont les bienvenus.

*« Plongeur est un métier
de l'ombre sans lequel
nous ne sommes rien »*

Les tapas sont servis dans des petites assiettes. Et cette vaisselle doit toujours être impeccable. « Le plongeur travaille dans l'ombre, mais sans lui nous ne sommes rien, il joue un rôle crucial dans la réussite du service. » Au Comptoir de Marie, un repas compte généralement six services par personne, ce qui fait beaucoup d'assiettes... « Notre plongeur, pour lequel j'ai vraiment beaucoup de respect, a la chance de travailler avec de l'excellent matériel. C'est capital dans un restaurant comme le nôtre avec une cuisine ouverte. Nous avons un lave-vaisselle Winterhalter. J'en suis très satisfait. Les verres et les assiettes en ressortent impeccables, et je n'ai jamais eu le moindre problème. » Tapas gastronomiques et vaisselle étincelante forment une combinaison gagnante !

www.lecomptoirdemarie.be

www.winterhalter.com

Saint-Jacques, parmesan, céleri et truffe noire



4 PERSONNES



INGRÉDIENTS

4 belles noix de Saint-Jacques

Pour le crumble

200 g de parmesan râpé //

120 g de farine // 65 g d'eau //

2,5 g de sel // 4 g de levure fraîche

// 5 g d'huile // encre de seiche

Pour la crème

de parmesan et céleri

1/2 boule de céleri-rave //

500 g de lait //

500 g de crème liquide 40 % //

200 g de parmesan râpé

Finition

truffe noire *Melanosporum*

(fraîche)

PRÉPARATION

Pour le crumble (à préparer la veille)

Réalisez le pain noir :

Mettez l'eau, la levure, l'huile et l'encre de seiche dans une cuve de batteur munie du crochet. Ajoutez la farine et le sel, puis pétrissez pendant 5 minutes. Réalisez un pâton et pliez. Laissez reposer pendant 30 minutes puis enfournez 20 minutes à 180°C.

Réalisez les tuiles de parmesan :

Dans une poêle légèrement huilée, déposez le parmesan sur une seule couche. Laissez cuire jusqu'à ce que le parmesan se décolle puis débarrassez. Taillez des tranches de pain très fines puis cuisez-les sur une plaque pendant 6 minutes à 160°C.

Rassemblez les tuiles de parmesan et le pain noir légèrement broyé dans vos mains.

Pour la crème de parmesan et céleri

Faites réduire la crème de moitié puis ajoutez-y le parmesan râpé. Taillez le céleri en dés et faites-le cuire dans le lait au Thermomix. Une fois cuit, mixez le tout.

Rassemblez vos deux crèmes en faisant un tant-pour-tant et assaisonnez.

DRESSAGE

Mettez la crème chaude dans le fond de l'assiette. Déposez la Saint-Jacques snackée sur les deux faces. Râpez la truffe généreusement. Parsemez de crumble.





dolce^{world} grillardeurs edition 2020

Back to the Roots



5 - 6 - 7 AVRIL

DURBUY

DE QUOI S'AGIT-IL ?

Le **Dolce's Grillardeurs Trophy** est un concours de barbecue et d'outdoor cooking unique pour les chefs. Unique, parce qu'il repose sur le principe de la Black Box : une boîte avec des ingrédients, une journée de concours, un lieu exceptionnel, 4 plats et un jury de chefs étoilés.

Cet événement de réseautage exceptionnel, organisé par **Dolce World**, avec le soutien direct de **Davy De Sutter (BBQ Academy)**, combine un concours culinaire avec une note food in style.

Le concours s'articule autour du principe de la **Black Box BBQ** : une boîte contenant des ingrédients mystères, avec lesquels il faut créer 4 mets culinaires au barbecue. Les chefs travailleront exclusivement avec des barbecues et des grils au bois et au charbon de bois. Chaque équipe doit se composer d'au moins 3 membres, et le capitaine est toujours un chef coq.

Ce trophée est unique en son genre, notamment en raison des éléments originaux du concours, du lieu et du résultat culinaire et gastronomique.

OÙ?

Le lieu qui accueillera le Dolce's Grillardeurs Trophy a été spécialement sélectionné pour sa localisation ainsi que sa notoriété culinaire et gastronomique : **La Petite Merveille Glamping Durbuy**, en collaboration avec **le service du Tourisme de Durbuy et Le Sanglier des Ardennes - Adventure Valley**.

Vous passerez la nuit au **Glamping d'Adventure Valley, dans la tente collective Bali**. D'autres options sont possibles sur demande, comme les tentes individuelles Shaka et/ou un séjour au Sanglier des Ardennes et/ou ...

Pour fraterniser et passer de bons moments à table, nous vous suggérons **Le Sanglier des Ardennes** et les nombreuses adresses gastronomiques de Durbuy.

QUI SERA PRÉSENT ?

Des chefs, des équipes de professionnels du barbecue, des collaborateurs horeca, des gastronomes, des foodies ou des amateurs d'outdoor cooking, de barbecue, de gril, de feu...

Le chef Wout Bru (Le Sanglier des Ardennes) parraine ce Dolce's Grillardeurs Trophy. Loin d'être un inconnu, cet enfant terrible de la gastronomie belge et fondateur du célèbre restaurant éphémère est un hôte apprécié de nombreuses fêtes, mais surtout aussi un grand chef créatif qui bouillonne d'énergie.

DÉROULEMENT DES JOURNÉES

DIMANCHE 5 AVRIL

Arrivée dans l'après-midi dès 14h00, visite et installation

18h00	Présentation du contenu de la Black Box
20h00	Free flow dinner
Soir	Possibilité de commencer et/ou de rester sur place et/ou de visiter Durbuy et/ou de dîner en groupe proposé par l'organisation

LUNDI 6 AVRIL : JOURNÉE DU CONCOURS

07h07	« Whisky Shot »
7h30-09h00	Petit-déjeuner au Glamping
13h30-15h45	Présentation des plats culinaires au barbecue par maximum 2 membres des équipes BBQ
13h30	Entrée
14h15	Plat
15h00	Plat
15h45	Dessert
18h00-19h00	Cérémonie, reception et remise des prix
Fin de la journée de concours - possibilité de dîner sur place et/ou de visiter la charmante ville de Durbuy et ses nombreuses maisons de bouche.	

MARDI 7 AVRIL

11h00	Départ du Glamping
--------------	--------------------





RÈGLEMENT DU CONOURS

PRINCIPES

- Une équipe se compose de plusieurs personnes, au moins 3, dont le capitaine actif dans le secteur de l'hospitality.
- Le concours s'articule autour du principe de la Black Box BBQ : une boîte contenant des ingrédients mystères, avec lesquels il faut créer 4 mets culinaires au barbecue (entrée, plat, plat, dessert).
- Il faut préparer 4 assiettes pour chaque plat (3 pour le jury et 1 pour la table de démonstration).
- Les équipes prévoient elles-mêmes le matériel de présentation (assiettes...).
- Les composants principaux poisson, viande, doivent être utilisés. Tous les autres composants peuvent être utilisés.
- Le contenu de la Black Box sera présenté le dimanche soir à 18h00. Les équipes peuvent déjà commencer si elles le souhaitent.

L'ORGANISATION PRÉVOIT

- Tous les ingrédients principaux et les accessoires.
- Espace par équipe = +/- 4 m sur 8 m
- Raccordement électrique par stand (220 V avec mise à la terre, max 1500 W)
- Point d'eau central
- Déchets et points pour les déchets + conteneur par type de déchet

- Parking pour les équipes (2 voiture(s) + remorque par équipe)
 - Véhicule frigorifique central
 - Tente de groupe Bali (6-8 personnes) pour les nuitées du dimanche soir et du lundi soir. Ces tentes contiennent des lits + linge de lit. Les participants doivent emmener leurs serviettes.
 - Équipements sanitaires avec eau courante chaude et froide
 - Espace(s) pour feu ouvert
 - Jetons de consommation pour obtenir des boissons. Les consommations supplémentaires devront être achetées.
 - Dîner du dimanche soir, petit déjeuner du lundi matin, lunch du lundi, réception du lundi
 - 1 appareil Bastard Large Kamado gratuit avec 10 kg de charbon de bois et des accessoires qui peuvent éventuellement être achetés à un prix réduit après le concours cad 875 euros (TVAC) au lieu de 1249 euros (TVAC).
- Intéressé ? Envoyez un e-mail à davy@200fahrenheit.nl

L'ÉQUIPE BBQ PRÉVOIT

- Sa propre tente party pour le concours BBQ
- BBQ et matériel de cuisine (y compris tables de travail, etc.) et matériel de présentation pour les plats du jury et de la table de

- démonstration (4 au total x 4 plats = 16 matériels de présentation au choix)
- Éclairage, rallonges, bloc multiprise
- Extincteur de 6 kg (poudre) ! obligatoire ! + couverture anti-feu
- Seau résistant au feu
- Bois et/ou charbon de bois

IL EST PERMIS DE TRAVAILLER AVEC

- Barbecue au bois ou au charbon de bois
- Feu ouvert dans le ou les espaces désignés
- Propre mélange de bois pour griller, fumer...
- Frigo portable

NE SONT PAS AUTORISÉS

- Propres épices, y compris poivre et sel !!!
- Discobar sur le stand
- Propres boissons alcoolisées sur le stand
- Four, friteuse ou autre appareil de chauffe au gaz et/ou à l'électricité

LES ÉQUIPES BBQ FONT PREUVE DE RESPECT ET D'ATTENTION POUR

- Propreté
- Hygiène (personnelle)
- HACCP
- Sécurité
- Règlement interne du Glamping où vous séjournez

VOUS SOUHAITEZ Y ASSISTER

- Le lundi 6 avril, de 11h00 à 20h00, un train part du centre de Durbuy pour le Glamping. ce trajet peut aussi se faire à pied pour les plus sportifs.
- Pour l'hébergement ou si vous souhaitez participer au lunch barbecue "les amis de Dolce Grillardeurs" à 35 euros / pp le lundi 6 avril, envoyez un e-mail à info@sanglier-des-ardennes.be ou appelez le +32 086 21 32 62. Pour d'autres hébergements et restaurants à Durbuy, surfez sur www.durbuyinfo.be

COMMENT PARTICIPER ?

Veuillez faire part de votre intérêt à Jan De Kimpe :

- jan@dolcemagazine.be
- +32 0474.54.04.6

FRAIS DE PARTICIPATION?

Les frais de participation par groupe (maximum 6 personnes) sont de 895 euros TTC et englobent tout ce qui est susmentionné, en ce compris la tente collective Bali.

JURY

Wout Bru *, **Ghislaine Arabian****, **Renée Mathieu***,
Jean - Baptist Thomaes**, **Archibal de Prins**, **Isabelle Cornette**

*Le jury se compose exclusivement de chefs étoilés qui jugent comme dans The World's 50 Best Restaurants.

Le système reposera sur le classement de 10 plats pouvant participer à la notation. Les places de 1 à 6 seront attribuées parmi ces 10 plats. En d'autres termes, la méthode de travail est similaire à « The World's 50 Best ».

En cas de questions/objections/discussions, l'organisation Dolce Grillardeurs prendra la décision finale. Le concours fera bien sûr l'objet d'un reportage détaillé et d'une vidéo pour Dolce



Sligro-ISPC, comme le sel et le poivre. L'union fait la force !



Texte : Kevin Stickens | Photos : Sligro-ISPC



L'acquisition d'ISPC par le Néerlandais Sligro n'est pas passée inaperçue ces dernières années. Le moment est venu d'enclencher la vitesse supérieure. Nous nous sommes entretenus avec Ellen Dethaey, Marketing Manager, à propos des changements prévus et de l'avenir de Sligro-ISPC.



*« Nous n'aurons plus qu'un seul site web,
un seul dépliant et un seul nom :
Sligro-ISPC »*

Une foule de projets

De nombreux changements et innovations ont déjà eu lieu après l'acquisition d'ISPC par Sligro en 2017. Au cours des prochaines années, l'entreprise continuera à investir dans des modifications à la mesure du client. « Tout d'abord, le nom ISPC à lui seul disparaîtra à partir de fin mars », commence Ellen. « Nous n'aurons plus qu'un seul site web, un seul dépliant et un seul nom : Sligro-ISPC. Il s'agit de l'étape suivante dans le processus de transformation entamé en novembre 2018 avec l'ouverture de la filiale d'Anvers dans un nouveau style. Pour l'instant, nous travaillons encore avec différents systèmes, mais nous avons l'intention de ne plus utiliser qu'un seul système SAP pour tout le groupe d'ici deux ans. Après cette mise en œuvre, les filiales de Gand et de Liège seront rénovées. Cette rationalisation constitue un réel défi, c'est certain. Cela nécessite du changement et des investissements. Cela promet aussi de folles années, mais c'est ce qui rend tout ceci aussi passionnant », rayonne Ellen.

Miser sur des marques propres et fortes

Bien que le concept néerlandais continue à être déployé en Belgique, l'attention pour le marché local et les clients locaux est bien là. « L'équipe de management belge que nous avons engagée en est un excellent exemple », précise Ellen. « Ce n'est pas parce que le nom ISPC disparaît que l'assortiment ne reste pas largement maintenu. Les clients trouveront leurs produits habituels et pourront toujours les commander, même s'il y aura de petits changements dans l'assortiment. De plus, nous avons nos propres marques fortes et qualitatives comme alternative aux grandes marques. Nous miserons d'ailleurs encore davantage sur nos propres marques. »

Bientôt un nouveau webshop

Le service aussi reste fidèle à lui-même. « Nous continuons à miser sur une combinaison de Cash & Carry et de livraison. Nous remarquons d'ailleurs une tendance croissante aux livraisons et ce, toutes filiales confondues. Nous nous attaquerons aussi au webshop cette année. Le site web est



devenu un important canal de vente, tant en Belgique qu'aux Pays-Bas. Nous avons un projet pilote en cours en Belgique et nous avons l'intention de migrer tous les clients avant la fin de l'année. Ce sera ensuite au tour d'un webshop flambant neuf plus tard dans l'année. Un site dernier-cri, faisant la part belle à l'inspiration. »

L'expérience comme atout majeur

Outre le webshop, les filiales physiques restent bien sûr hyper importantes. « Nous y mettons davantage l'accent sur l'expérience et les dégustations. Le succès du laboratoire dans notre filiale d'Anvers prouve que cela fonctionne. Jouer sur la nouveauté, faire goûter les produits et des collaborateurs avec une connaissance poussée des produits : nous misons plus que jamais sur ces aspects. Nous avons aussi beaucoup investi dans la formation de nos collaborateurs. »

Une communauté forte

Toute la communauté de Sligro-ISPC a reçu un sérieux coup de boost. « Les actions de fidélité gagnent encore en importance. L'an dernier, nous avions un partenariat avec Studio 100 pour la comédie musicale 40-45 et cette année, ce sera Daens en Flandre. Les clients peuvent épargner pour une formule tout compris au théâtre pop-up de Studio 100 à Puurs. Le 10 juin, nous accueillerons plus de 1.600 clients avec un

walking dinner, suivi du spectacle musical Daens. Notre stand au salon Horecatel mérite lui aussi le coup d'œil. Nous nous efforçons d'avoir une communauté enthousiaste et nous voulons que les clients aspirent au prochain événement ou à la prochaine action. »

*« Notre stand au salon Horecatel mérite
lui aussi le coup d'œil »*

Sligro-ISPC, pour tout entrepreneur

Pour finir, Sligro-ISPC cible également un nouveau segment. « En plus d'élargir notre équipe commerciale, nous misons également sur le segment 'Fast Service', comme les fritures et les snack-bars que nous pouvons facilement livrer avec notre vaste assortiment. Les entreprises traditionnelles peuvent d'ailleurs elles aussi s'adresser à nous pour leurs achats. Tout assujetti à la TVA trouvera chez nous un large assortiment. En d'autres termes, toute entreprise désireuse d'accueillir ses clients avec d'excellents produits trouve son bonheur chez nous », conclut Ellen.

www.sligro-ispc.be

Knokke-Heist

Le city-mobile électrique et écologique d'Invest-Mobile conquiert l'Europe

+

Texte : Kevin Stickens | Photos : Ekkow



Depuis la création d'Invest-Mobile il y a dix ans, le « city-mobile » et d'autres véhicules électriques apparentés de l'entreprise connaissent un succès fou en Europe. Nous nous sommes entretenus avec la dirigeante Magdalena Suchora des nouvelles tendances, des futurs développements et de la plus-value du city-mobile. Une chose est sûre : les véhicules d'Invest-Mobile sont dans l'air du temps.



L'alternative à la voiture en centre-ville

Invest-Mobile est peut-être établie au fin fond de Knokke-Heist, mais cela ne dit rien de l'envergure de l'entreprise. « Nous assemblons nos véhicules électriques juste en dehors de Knokke-Heist. Les city-mobiles sont certainement les fers de lance de notre activité. Il s'agit de voiturettes électriques d'une autonomie de 50 à 80 km. Homologuées pour une utilisation sur la voie publique, elles conviennent à merveille aux déplacements en ville, car elles sont écologiques, silencieuses et en parfait accord avec la tendance 'verte' actuelle. C'est la passion de mon époux qui est à la base de l'entreprise. Il y a une dizaine d'années, nous avons compris le potentiel des véhicules électriques. Les brefs déplacements en voiture deviennent de plus en plus difficiles, sans parler de la pollution. Nous avons donc cherché une alternative qui permettrait de circuler aisément en ville sans marcher ou pédaler. On peut dire que notre solution a été accueillie avec enthousiasme - un succès qui a boosté notre croissance ces dernières années », sourit Magdalena.





« Il est d'ailleurs possible de tester ce véhicule électrique lors de l'ART Tour à Knokke-Heist. Profitez d'une virée de deux heures à bord du city-mobile pour circuler de galerie d'art en étape culinaire »

Sous les projecteurs de l'ART Tour

Avec ses city-mobiles, Invest-Mobile évolue dans différentes niches. « Nous avons de nombreux clients particuliers, qui utilisent nos véhicules pour circuler en ville. C'est possible, car nos voiturettes sont homologuées pour la voie publique. Les personnes qui possèdent une deuxième résidence à la mer sont nombreuses à laisser la voiture au garage pour se déplacer en city-mobile. Ce véhicule électrique tient facilement une journée entière et se recharge la nuit. Avec le city-mobile, vous profitez dans le plus grand silence de la nature et/ou de la ville et vous sentez votre stress s'envoler comme par magie », se félicite Magdalena.

Il est d'ailleurs possible de tester ce véhicule électrique lors de l'ART Tour à Knokke-Heist. Profitez d'une virée de deux heures à bord du city-mobile pour circuler de galerie d'art en étape culinaire. Ne manquez pas cette expérience unique, qui propose le mariage parfait entre art et gastronomie.

L'hôtellerie, un secteur porteur

Les particuliers ne sont pas les seuls à se tourner vers l'entreprise. Les clients professionnels se bousculent également au portillon. « Notre portefeuille client compte de nombreux hôtels, restaurants, centres de vacances et entreprises. Ces clients utilisent nos véhicules pour des livraisons silencieuses, la collecte de déchets, des services ménagers et, bien sûr, pour des services de navettes qui desservent des

parking-relais lors d'événements. De plus, vu que nous assurons nous-mêmes l'assemblage, nous sommes à même de développer des véhicules sur mesure. Pratiquement rien n'est impossible. Outre des voitures à l'intention de supermarchés effectuant des livraisons à domicile, nous avons construit une série de petits camions électriques déployés pour des tâches très diverses. Un nouveau secteur majeur est celui des hôtels. Nos city-mobiles sont souvent proposés comme service complémentaire aux occupants de suites haut de gamme. Ils permettent aux hôtes de Knokke-Heist de se rendre en toute facilité au Zwin, à Cadzand, à Sluis ou encore à Damme. Quelques références ? Nous collaborons notamment avec le Waldorf Astoria, Air Republic et The Jane. L'Hôtel de l'Europe à Amsterdam est également client. Nombre d'hôtels cherchent à se distinguer de la concurrence. Pour ces établissements, nos véhicules électriques représentent un réel atout. »

L'ère des voiturettes de golf est révolue

En matière d'utilisation et de sécurité, la législation européenne a changé de fond en comble. Les véhicules électriques sont désormais autorisés sur la voie publique partout en Europe, à condition de posséder un certificat de conformité européen. Autrement dit, le city-mobile est homologué selon la norme européenne, contrairement à une voiturette de golf.





Les city-mobiles sont d'ailleurs souvent comparés aux voiturettes de golf, alors qu'ils offrent bien plus de possibilités. « Nos véhicules ont en principe été créés pour la voie publique, mais peuvent tout autant être utilisés sur les terrains de golf. Il existe plusieurs formules. Les city-mobiles sont proposés à la location ou à la vente. Nous les livrons dans toute l'Europe pour une utilisation sur la voirie. Notre entreprise possède aujourd'hui une filiale en Espagne et, cet été, nous devrions ouvrir une boutique en France, sur la Côte d'Azur. En période estivale, nous y livrons en effet régulièrement nos city-mobiles à des hôtels et des consommateurs qui les louent pour 3 mois. Outre nos propres véhicules, nous importons aussi les modèles de Garia et Imob, que nous assemblons sur nos propres lignes. Cela nous permet de répondre facilement à la demande du marché. »

Pour Magdalena, l'entreprise a clairement le vent en poupe. Cette évolution encourage les équipes à continuer d'innover. « La tendance écologique est encore plus marquée et la demande ne cesse de croître. Nous poursuivons donc le développement de nouveaux projets. Ainsi, nous avons lancé il y a 5 ans le projet Park&Drive pour city-mobiles. Et nous négocions depuis un an avec les villes. Les clients pourront ainsi garer leur voiture en bordure d'agglomération et se déplacer en centre-ville avec le city-mobile. Nous livrons aussi nos bus 'e-shuttle' à des villes comme Saint-Trond, Bruxelles et Louvain pour décongestionner le trafic les jours fériés. Nous les louons aux exploitants de parkings, qui les utilisent ensuite comme navettes vers le centre-ville. Bref, vous constaterez que nous n'avons pas encore atteint les limites de notre croissance », conclut Magdalena.

www.knokke-heist.be

www.invest-mobile.com



Deleye

Deleye Products vise l'horeca avec ses desserts surgelés raffinés

+

Texte : Kevin Stickens | Photos : Bart Tanghe

Innovant, avant-gardiste et qualitatif : ce ne sont que trois des nombreux mots spontanément associés à Deleye Products. Cet acteur mondial dans les desserts surgelés raffinés a connu une forte croissance ces dernières années. Le marché horeca – en particulier dans le Benelux – reste toutefois un défi corsé. C'est ce qui a décidé Carlos Deleye, gérant et force motrice de Deleye Products, à enclencher la vitesse supérieure.



**HORECATEL
STAND 6E18**

—
**TAVOLA
STAND 148**

Pâtissier de formation, Carlos est un véritable spécialiste et connaisseur à la vie déjà bien remplie. « Quand je regarde le chemin parcouru depuis 2009, je remarque une énorme évolution », explique-t-il. « L'influence de Roger van Damme, le pâtissier de renommée mondiale avec qui j'ai entamé une collaboration et développé le fameux concept 'Elements', est incontestable. Nous nous sommes mis à réfléchir encore plus à la pâtisserie. Cela nous a inspirés et nous a poussés à nous lancer dans la production industrielle. La manière de transposer ces connaissances industrielles dans l'horeca était d'ailleurs une question importante. Une question qui nous préoccupe encore aujourd'hui. »

Nul n'est prophète en son pays

Deleye Products a connu une forte croissance au cours des dernières années, mais surtout à l'exportation. « Le marché belge reste difficile. Nous avons l'impression de ne pas être prophète en notre pays. De plus, la Belgique compte beaucoup de très bons pâtissiers, ce qui est plus rare ailleurs. C'est pourquoi nos produits et leur qualité sont souvent plus appréciés à l'étranger. Surtout parce que l'on aime ce que l'on connaît. Nos produits permettent pourtant à l'horeca de créer des desserts d'exception. Nous innovons sans cesse et sommes particulièrement exigeants avec nous-mêmes. J'ai encore les deux pieds dans la pratique, je suis en contact avec le marché et je me recycle régulièrement pour rester au courant des dernières tendances et techniques. »

Sublimer au mieux les produits nécessite une certaine discipline. « Nos produits sont très simples à utiliser. Il faut cependant les sortir à temps du congélateur, les déposer surgelés sur l'assiette et leur donner le temps d'être mis en valeur. Nous fournissons la base de desserts d'exception, il reste ensuite au chef à créer et à embellir cette base. Nous garantissons la qualité essentielle des produits et le goût, mais il est impératif de suivre les instructions. »



Des créations spéciales en tirage limité très prisées

Avec quoi Deleyme se démarque-t-il encore plus ? « Sans aucun doute avec notre gamme Amelioras à base d'herbes aromatiques et de fleurs. Elles ont le pouvoir de raviver n'importe quel plat en un rien de temps. Nos créations spéciales pour Pâques, Saint-Valentin, la Fête des mères et d'autres occasions particulières sont elles aussi très prisées. Nous les fabriquons en nombres limités et une fois le stock écoulé, il n'y en a plus. Le client doit donc faire preuve de rapidité, mais il l'a bien compris. Nous remarquons par ailleurs que nos classiques restent très appréciés. Pour Pâques, nous travaillons sur une pâtisserie à la crème glacée au praliné. Cela se vendra comme des petits pains, c'est certain », s'amuse Carlos.

Commande via le webshop

Vous pouvez découvrir la gamme et commander via le webshop. « Nous voulons un contact direct avec nos clients et savoir ce qui se passe sur le marché horeca », souligne Fien Vanneste, responsable des ventes et du marketing chez Deleyme Products. « Via le site, nous pouvons alors les orienter vers des partenaires en lien avec nous. Notre assortiment compte entre-temps 150 produits et nous ne cessons d'innover. Nous sommes également en mesure de proposer des créations sur mesure pour les chaînes hôtelières ou autres, pourvu qu'il y ait du volume. Nous exportons aujourd'hui dans plus de 17 pays à travers le monde, et ce chiffre augmente régulièrement. »



Assistez à une démo

Envie de vous rendre compte de la qualité de Deleye Products et de travailler ces produits ? « Nous organisons des démos tous les mois, sur un thème différent chaque année. Les traiteurs, entreprises de catering et cuisiniers peuvent venir jeter un coup d'œil à la production, assister à une démo de Joeri Vandekerkhove, puis se mettre au travail avec nos produits durant un workshop. Ils découvrent notre gamme et reçoivent les bonnes instructions. Idéal pour ceux qui envisagent une collaboration », conclut Carlos.

www.deleye.com



Dolce Past Events

Dolce Curling Trophy for Horeca

+

Texte : Kevin Stickens | Photos : Bart Tanghe

Le 10 décembre 2019, la troisième édition du Dolce Curling Trophy for Horeca se tenait au Lakeside Paradise à Knokke-Heist, qui avait été transformé pour l'occasion en Aspen, la célèbre station de sports d'hiver américaine.





Ce fut une expérience pour tous les participants. Il faut dire que la vision de Dolce World "Experiencing, Inspiring Hospitality" était au centre des préoccupations. Pendant une partie de curling, les convives ont pu profiter d'en-cas sains et innovants des partenaires de Dolce World.

Mais les plats n'étaient pas les seuls à être innovants, la patinoire était elle aussi une primeur en Europe : une patinoire écologique, sans eau ni consommation d'électricité !

Les convives ont également eu l'occasion de faire la connaissance de différentes célébrités, comme Ignace Wattenberge du Lys d'or, gagnant du Prosper Montagné, et le sommelier Bernard Vandendriessche de Vintology. Ce fut donc un événement idéal pour découvrir de nouveaux produits, mais aussi pour réseauter.

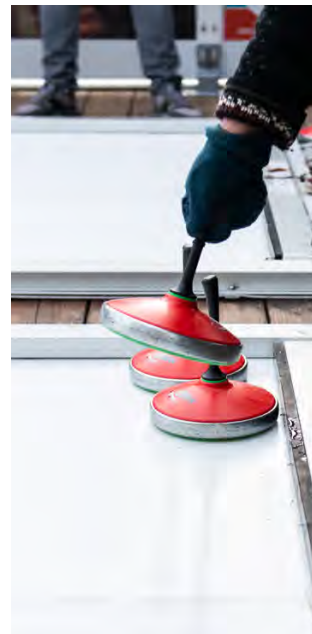
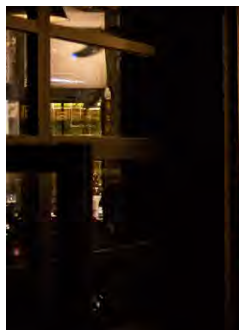




De plus en plus de gens souhaitent améliorer leur style de vie, tout doit être sain, écologique... Nous en avons plus que jamais tenu compte, et nos en-cas étaient tout sauf traditionnels.

Les participants au Dolce Curling Trophy for Horeca ont pu goûter un nouvel 'ice tea cold brew', des apéritifs sans alcool, mais aussi savourer un petit déjeuner d'un style nouveau, entre autres composé de figues, de dattes, de cake aux carottes et au mascarpone et de muffins au muesli.

Nous avons joué la carte 'santé' tout au long de la journée.





*« Ce fut incontestablement
une première édition
réussie à Knokke après les
deux éditions précédentes
à Durbuy »*



Les étudiants de LoReCa de la Vives Hogeschool de Bruges ont pris part à l'organisation de l'événement et y ont participé le jour-même pour se forger une expérience pratique. Nous sommes fiers de ce qu'a accompli l'équipe d'étudiants soutenue par Dolce World.

GAGNANTS DU MATCH DE CURLING

Notre compétition de curling a bien sûr eu lieu entre les dégustations. Les équipes de 4 personnes se sont affrontées pour la victoire.

04. La quatrième place revient à la **Team Guido Francque/ De Torre.**

03. La troisième au **Traiteur Matthias**

02. La deuxième à **Lightspeed**

01. Cette année, c'est **Lakeside Paradise** qui s'est emparé de la première place. Félicitations !





RÉSERVEZ MAINTENANT !

Découvertes culinaires Dolce dans le vrai Portugal !

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

Nous partons à nouveau découvrir la diversité du Portugal. 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.

26-27-28

OCTOBRE, 2020



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 € pp**

Pour les membres du Club Dolce et

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



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 - 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 26 OCTOBRE

Vol Tap Airways Bruxelles - Lisbonne

départ 06h20 arrivée 08h05

Le **Chef José Maria Lino** nous accueillera à bras ouverts. Nous embarquerons sur un bateau traditionnel sur le Tage pour un petit déjeuner léger. Nous préparerons la soupe de poisson avec le Chef José Maria Lino et les femmes des pêcheurs. Nous nous rendrons ensuite dans une authentique fête populaire portugaise au vignoble Tito Alba. Le soir, nous retournerons au Benavente Vila Hotel où **nous passerons du temps en cuisine avec José avant de savourer un repas culinaire portugais.**

MARDI 27 OCTOBRE

Nous partirons 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 Ier. 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 Magalhaes 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 **déjeunerons** à la propriété avec les autorités locales d'Alentejo. Nous **logerons** au Magnifique hôtel Convento do Espineiro après un excellent repas.

MERCREDI 28 OCTOBRE

Petit déjeuner et détente au spa de l'hôtel ou visite à Evora.

Lunch au Moinho do cu Torta

Vol Lisbonne - Bruxelles

départ 19h55 arrivée 23h25



200 Fahrenheit

Le BBQ passe à la vitesse supérieure avec Traeger et The Bastard

+

Texte : Kevin Stickens | Photos : 200 Fahrenheit





Rien de plus délicieux qu'un bon plat au barbecue ! Mais pour servir des mets de première qualité, il vous faut un appareil à l'avenant. Or, c'est exactement ce que vous trouverez dans la gamme de produits de 200 Fahrenheit. Ce fabricant et distributeur néerlandais de nombreuses marques d'excellence (The Bastard, Grill Guru, Grate Goods, Grizzly Grills...) est passionné par l'univers du barbecue. Et croyez-nous, cela se goûte !

Traeger : pleins feux sur l'innovation !

Le véritable inventeur du barbecue à pellets ? C'est Traeger, une marque américaine. Forts d'une longue expérience dans le domaine des barbecues, ces pionniers proposent un bel éventail d'appareils. Mais ils ne cessent pour autant d'innover. La marque fondée il y a plus de 30 ans vient d'accoucher d'une énième nouveauté : avec la série Traeger Ironwood, elle s'adresse à l'horeca et au consommateur aux papilles raffinées. De quoi mettre de l'or entre les mains du restaurateur professionnel !

Un superoutil pour le chef et le fin gourmet

Le barbecue est un appareil encombrant qu'il n'est pas évident d'intégrer dans la cuisine d'un chef. Mais là où d'autres voient

un obstacle, Traeger a vu un défi intéressant. Avec plus de 30 ans d'expérience dans le domaine des barbecues à pellets, la marque américaine a produit la série unique Traeger Ironwood. Les atouts de ce nouveau jouet ? Grâce à la technologie D2 Direct Drive, le chef bénéficie d'une puissance accrue, d'une vaste plage de températures et d'une palette plus large de saveurs. L'appareil intègre en outre la technologie WiFIRE®, qui permet de commander le barbecue à l'aide d'un smartphone et d'assurer une cuisson uniforme des plats. Bref, la solution idéale pour garantir des mets de qualité et leur conférer ce goût fumé typique. Traeger sublime votre expérience BBQ !



Un vrai BASTARD !

The Bastard est une autre perle. Cette marque néerlandaise de l'écurie 200 Fahrenheit propose des barbecues très performants qui, en plus, ont de l'allure. Le label cible les chefs audacieux au caractère bien trempé. Pas étonnant, dès lors, qu'il sponsorise les « Grillardeurs » et que ses appareils bénéficient d'une garantie à vie.

The Bastard est d'une résistance et solidité à toute épreuve. Cet appareil au look robuste, équipé d'accessoires dernier cri, est le fruit de nombreuses heures de R&D. Et cela se sent. Véritable dur-à-cuire parmi les barbecues, il réalise le mariage parfait entre esthétique et innovation. Le nec plus ultra pour l'horeca ? Sans hésiter le dernier-né de la marque, le Bastard XL : un kamado extrêmement complet, équipé d'un déflecteur de chaleur, d'un tiroir à cendres et d'un panier à charbon. Bref, tout ce que demande le professionnel de l'horeca ! On comprend que ces kamados ont été conçus par et pour des amateurs du barbecue, à la mesure des pros. C'est donc en toute logique que The Bastard s'est rapidement imposé comme la référence dans le Benelux.

www.200fahrenheit.nl



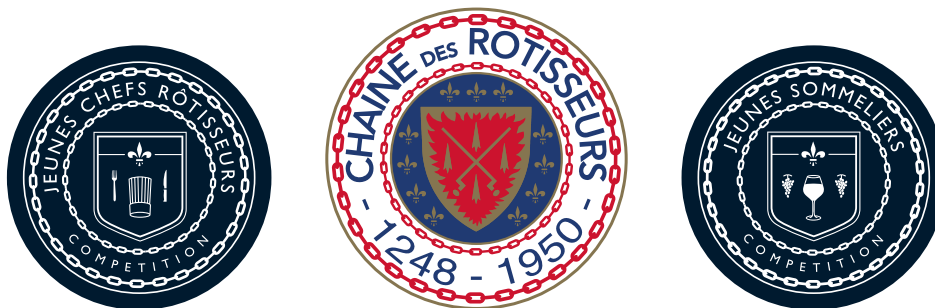


Devenez ambassadeur Traeger

200 Fahrenheit a développé une offre spéciale pour les abonnés et membres de Dolce. **Les 25 premiers ambassadeurs bénéficieront ainsi d'un Traeger Ironwood 885 à seulement 999 € (hors TVA et livraison) au lieu de 1799 €.** Une offre imbattable ! Mais ne tardez pas, car elle est valable dans la limite des stocks disponibles. Commandez votre appareil via Dolce à l'adresse en envoyant un e-mail à davy@200fahrenheit.nl.

Ne passez pas à côté de cette belle promo !

La Chaîne des Rôtisseurs



GALA

Jeune Chef Rôtisseur & Jeune Sommelier

30.03.2020

**La Chaîne des Rôtisseurs
vous invite à une soirée de gala
exceptionnelle et à l'élection**



*Ilse Duponcheel, Bailli Délégué de Belgique de la Chaîne des Rôtisseurs, a le plaisir de vous inviter le **30 mars 2020** à la soirée de gala annuelle de la Chaîne des Rôtisseurs et au concours "Jeunes Chefs Rôtisseurs" & "Jeunes Sommeliers".*

Le concours se déroule à « l'École Hôtelière de la Province de Namur » et sera suivi par une soirée de gala trépidante au prestigieux Château de Namur.

Attendez-vous à une journée remplie de suspense gastronomique et de découvertes culinaires!



PROGRAMME

18h00	Accueil
18h30	Intronisation
19h30	Apéro au Champagne
20h00	Dîner
22h30	Annonce du "Meilleur Jeune Chef Rôtisseur de Belgique 2020" et du "Meilleur Jeune Sommelier de Belgique 2020"
24h00	Fin et possibilité d'after-drink au bar

01.

Le concours « Jeunes Chefs Rôtisseurs »

La gastronomie et la bonne chère dans une ambiance conviviale sont des concepts clés pour la Chaîne des Rôtisseurs. C'est pourquoi la Confrérie soutient depuis des années la formation des jeunes chefs du monde entier. Lors du concours annuel des "Meilleurs Jeunes Chefs Rôtisseurs", ces jeunes cuisiniers ont une occasion unique de montrer leurs talents. Cette année, le concours est organisé par **Jean-Baptiste Thomaes (Château du Mylord**)**, Conseiller Culinaire de la Chaîne des Rôtisseurs de Belgique et parrain Chef Eric Fernex**.

Ce concours annuel ouvert aux cuisiniers de maximum 26 ans est organisé au niveau tant régional et national qu'international. Les étudiants d'écoles hôtelières, les collaborateurs de restaurants affiliés ou de restaurants approuvés par la Commission du Concours peuvent y participer.

Gagnant

Le nom du gagnant sera annoncé durant le dîner de gala.
Il ou elle représentera notre pays au concours international de Paris le 26 septembre 2020.

02.

Le concours « Jeunes Sommeliers »

Ce concours est organisé pour la première fois en Belgique, à l'initiative de l'OMGD (Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs).

Cette section spécifique de la Chaîne des Rôtisseurs, spécialisée dans les vins, spiritueux, liqueurs et cocktails, a vu le jour à Paris en 1963. Elle promeut la dégustation et la connaissance de vins fins, de spiritueux, bières et eaux minérales de qualité.

Les Maîtres Sommeliers **Dominique Crombé et Kristine De Grave**, qui s'attèlent toutes deux depuis un an à la création de la section belge, et parrain Sommelier **Eric Boschman** décernent pour la première fois le prix de "Jeune Sommelier" dans notre pays.

Gagnant

Le nom du gagnant sera annoncé durant le dîner de gala.
Il ou elle représentera notre pays au concours international le 4 septembre 2020.

Le dîner de gala

Le dîner de gala comprend un repas gastronomique, servi par les élèves de l'École Hôtelière de Namur, sous la houlette de notre Conseiller Culinaire Jean Baptiste Thomaes et de nos Maîtres Sommeliers Dominique Crombé et Kristine De Grave.

MENU

Intronisation accompagnée de la bière belge
Blanche de Namur

•
Apéro au Champagne avec amuse-bouches

•
Entrée
Cabillaud "Royal", "Salpicon" de céleri-rave
et noisettes grillées, beurre aux herbes fraîches

•
Plat
Suprême de poulet fermier, légumes du marché,
ravioli Mil Pat, jus corsé

•
Assiette de fromages belges

•
Dessert
Déclinaison autour du chocolat belge
•
Vins adaptés e.a. Château Bon Baron, eaux,
café et Glenfiddich (18 ans d'âge)
Eaux Bru



PARTICIPATION

Membres et leurs invité 165€ (à réserver en un seul dossier)

Non-membres 195€

INSCRIPTIONS

Via **eventbrite** <http://bit.ly/chaine30mars>

ou

jan@dolcemagazine.be - tél +32 (0)474 54 04 66

Reservations jusqu'au 10 mars 2020

EN PRATIQUE

Tenue : tenue de soirée et smoking.

Les membres portent leur décoration.

Vous pouvez loger à l'hôtel en profitant
de conditions spéciales.

Pour réserver, veuillez envoyer un e-mail à

ludivine.simon@province.namur.be

en communiquant le code « Galachaine20 ».



HORECATEL

et son palais **gastronomie**

08 > 11
MARS
2020



Ambassadeur 2020



Evan TRIANTOPOULOS
"Le Grill aux Herbes"



Une animation présentée par :

Philippe LIMBOURG

Retrouvez l'affiche des chefs et le programme des démos sur :

www.horecatel.be





Le saumon MOWI Supreme ? Nouveau sur le marché, d'emblée un succès !



Texte : Kevin Stickens | Photos : Photographe Douglas pour Mowi

Rien qu'à l'évocation du nom MOWI Supreme, l'eau monte à la bouche. Ce saumon du Grand Nord est arrivé récemment sur le marché et a très vite atteint des sommets culinaires. Logique dès lors à ce que de nombreux chefs trépignent de travailler ce produit d'exception.
La primeur ? Elle est allée au chef Didier De Roover. Le résultat gustatif ? Un réel festin !

Histoire unique, saumon unique

Le saumon MOWI Supreme, c'est une histoire de passion, d'expertise, de savoir-faire et de développement. Et cela se goûte. Le saumon est élevé avec une nourriture d'excellente qualité, vous pouvez le considérer comme le fin gourmet pour fins gourmets. Le résultat ? Des filets d'un rouge profond, des 'kubes' exquis et de savoureux magnums, au goût plus marqué et plus intense. De plus, le chef créatif peut aussi le découper lui-même et donner libre cours à son inspiration. Chacun y trouvera son bonheur !

Le saumon est découpé en filets en pré-rigor, dans les deux heures après avoir été sorti des eaux des fjords norvégiens. Difficile de faire plus frais ! Croyez-nous, cela se goûte



dans l'assiette et les grands chefs savent apprécier cette qualité. Il est donc logique qu'ils succombent au goût et à la structure des filets et du saumon fumé de MOWI Supreme. Ajoutez à cela les avantages de la fraîcheur des produits et de leur emballage écologique, qui préserve la fraîcheur du poisson sans impacter l'environnement, et vous ne serez pas surpris que bien des restaurants proposent ce saumon. Surtout en sachant que Mowi pratique un prix fixe pendant 6 mois. Idéal pour l'exploitant horeca qui peut facilement budgéter !



Un grand chef pour le saumon

Qui est mieux placé qu'un grand chef pour travailler le saumon MOWI Supreme et en soulever les qualités ? Le chef Didier De Roover a largement fait ses preuves aux côtés de son beau-frère Jeroen Meus chez Luzine. Même s'il a laissé le monde de la restauration derrière lui, ça le démange toujours. « Je travaille aujourd'hui pour la boucherie culinaire De Kapblok à Louvain, où je me charge du catering et des préparations. La collaboration avec le propriétaire est excellente. Il ouvrira bientôt un nouveau concept avec boucherie, boulangerie et brasserie, mais j'avoue que l'envie d'avoir un jour mon propre établissement ne me quitte pas », confie Didier en souriant.

Une structure et une couleur marquantes

Didier aime travailler sur un thème et avec une palette de couleurs. Ce fut donc pour lui un véritable plaisir que de préparer quatre plats avec le saumon MOWI Supreme. « Mon préféré





reste le saumon fumé, un produit fabuleux qui demande un minimum de préparation, d'autant plus quand il s'agit du saumon MOWI Supreme. Ce saumon de qualité irréfutable a une structure fantastique, c'est un produit intéressant qui permet d'innombrables combinaisons. La qualité se voit au premier coup d'œil et je ne suis pas surpris que ce saumon soit fumé à la ficelle. Le fabricant se spécialise dans un seul produit et en perfectionne les moindres détails. Le saumon est élevé avec une nourriture de qualité et dans le respect de son cycle d'évolution naturel, ce qui en fait un saumon d'exception et de qualité constante. De plus, MOWI Supreme a beaucoup investi dans un programme d'élevage parfait, qui respecte la nature. Des atouts que l'on retrouve dans l'assiette », concède Didier.

Le chouchou du chef

Le plat au saumon préféré de Didier ?
« Je reviens toujours à mes classiques, où je combine le saumon fumé avec du fromage de chèvre et des carottes. Je suis convaincu que nous aspirons tous de plus en plus à des aliments simples et savoureux, sans trop de fioritures. Et le saumon MOWI Supreme s'inscrit parfaitement dans cette tendance, car il se suffit presque à lui-même », conclut Didier.

www.mowisupreme.be



« Le saumon est découpé en filets en pré-rigor, dans les deux heures après avoir été sorti des eaux des fjords norvégiens. Difficile de faire plus frais ! »

Saumon mariné, betteraves, herbes du jardin, pumpernikkel, vinaigrette moutarde-aneth & orange sanguine



INGRÉDIENTS & PRÉPARATION

150 g de saumon cru par personne (de préférence mariné en entier) // 1 kg de gros sel // 300 g de sucre // 1 bouquet d'aneth // 2 oranges sanguines // poivron noir mignonette // 1 l de jus de betterave rouge

Mélangez tous les ingrédients secs, y compris l'aneth finement haché. Épluchez les oranges sanguines et coupez-les en morceaux. Mélangez avec les ingrédients. Déposez le saumon entier dans la marinade et arrosez de jus de betterave rouge. Laissez mariner pendant 15 heures au frigo. Rincez le saumon, ôtez la peau et coupez-le en lanières.

Betteraves

1 grosse betterave rouge // 1 grosse betterave jaune // huile de citron // gros sel // poivre

Épluchez la betterave rouge et coupez-la en fines tranches à la mandoline. Répétez l'opération avec la betterave jaune. Faites mariner dans l'huile de citron, salez et poivrez.

Petites betteraves

2,5 dl de vin rouge // 2,5 dl d'eau // 200 g de sucre // 6 grains de poivre noir // thym // laurier // 10 grains de poivre rose // 2 dl de vinaigre de vin rouge

Nettoyez les petites betteraves et laissez 2 cm de fanes. Lavez-les. Mettez tous les ingrédients dans une casserole et laissez mijoter pendant une demi-heure. Laissez refroidir. Coupez les betteraves en deux, salez et poivrez.

Orange sanguine

Coupez le dessus et le dessous de l'orange, puis épluchez-la. Prélevez les suprêmes.

Vinaigrette moutarde-aneth

500 g de moutarde // 100 g de sucre candi blond // 80 g d'aneth finement haché // 100 g de graines de moutarde cuites dans du vinaigre à sushis // 150 g de pâte de raifort // 100 g de miel // 300 g d'huile de colza

Mélangez tous les ingrédients dans un cul-de-poule à l'aide d'un batteur.

Herbes du jardin

aneth // persil plat // cresson // estragon // oseille sanguine

Cueillez et lavez toutes les herbes aromatiques. Arrosez-les d'huile, salez et poivrez.

Pumpernikkel

Cassez le pumpernikkel en morceaux irréguliers et intégrez-les dans le plat.





Saumon rôti, wok de légumes, nouilles soba, beurre blanc de miso & sésame noir



INGRÉDIENTS & PRÉPARATION

Saumon rôti

250 g de saumon (partie centrale)
par personne // huile d'olive //
sésame noir

Faites cuire le saumon sur la peau
et saupoudrez-le de sésame noir.

Wok de légumes

pois mange-tout // chou chinois //
broccoletti // baby-maïs //
baby-courgette // oignon blanc //
piment // coriandre // huile de
sésame // sauce de poisson //
sauce soja // sauce d'huître

Nettoyez les légumes. Faites-les
blanchir dans de l'eau salée pour
qu'ils soient al dente. Refroidissez-
les dans de l'eau glacée. Cuisez-
les au wok dans de l'huile de
sésame et arrosez-les de sauce de
poisson, de sauce soja et de sauce
d'huître. Faites caraméliser le tout
et terminez par le piment et la
coriandre.

Nouilles soba

nouilles soba // sauce soja // eau

Faites cuire les nouilles soba al
dente dans de l'eau additionnée

d'un filet de sauce soja. Arrosez
d'huile de sésame.

Beurre blanc au miso

2 dl de ponzu // 2 dl de bouillon
de poisson // jus d'un demi-citron //
filet d'eau // 100 g de beurre //
filet de sauce soja // 1 c. à s. de
pâte miso jaune

Mettez tous les ingrédients dans
une marmite, sauf le beurre.
Coupez le beurre en dés et
mettez-le au congélateur.
Cuisez le tout et mixez-y ensuite
le beurre.

Tartare de saumon Mowi, fromage de chèvre, carottes, curry, vinaigrette carotte-cardamome & radis



INGRÉDIENTS & PRÉPARATION

Tartare de queue de saumon

100 g de saumon par personne //
huile d'olive // gros sel, poivre //
citron vert

Ôtez la peau de la queue et enlevez la couche de graisse. Taillez en tartare et arrosez d'huile d'olive. Assaisonnez avec du poivre et du gros sel. Râpez le citron vert et ajoutez-le.

Fromage de chèvre

Émiettez le fromage de chèvre.

Pickles de carottes aigres-douces

1 botte de jeunes carottes jaunes avec fanes // 1 botte de jeunes carottes orange avec fanes // thym // laurier // graines de moutarde // 2 bocaux weck // 1/2 l de vinaigre // 1 l d'eau // 300 g de sucre // 1 piment

Préparation

Nettoyez les jeunes carottes. Remplissez un bocal weck de carottes jaunes et un bocal weck de carottes oranges. Mettez les autres ingrédients dans une casserole et faites-les cuire. Remplissez ensuite les bocaux weck du mélange. Fermez et laissez refroidir au frigo.

Copeaux de carotte

2 jeunes carottes jaunes // 2 jeunes carottes orange // huile de citron // gros sel // poivre

Coupez des copeaux de carotte à la mandoline. Assaisonnez avec l'huile d'olive, le poivre et le gros sel.

Terreau

100 g d'amandes en poudre // 100 g de palatinose (substitut du sucre) // 100 g de beurre // 100 g de farine // 1 c. à c. d'encre de seiche // 1 c. à c. de curcuma // 1 c. à c. de curry // 1 c. à c. de colorant vert // 1 c. à c. de cardamome en poudre

Préparation

Laissez le beurre se réchauffer à température ambiante. Coupez-le en dés. Incorporez-y la poudre d'amandes, le sucre, la palatinose, le gros sel, le poivre et la farine tout en pétrissant, jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartissez-la en quatre parts égales. Enroulez une part dans du film plastique et congelez-la. Mélangez une deuxième part avec l'encre de seiche. Enroulez-la dans du film plastique et congelez-la.

Mélangez la troisième part avec le curcuma et le curry, enroulez-la dans du film plastique et congelez-la. Mélangez la dernière part avec la cardamome et le colorant vert. Enroulez-la dans du film plastique et congelez-la. Une fois qu'elles sont dures, râpez-les avec un zesteur Microplane sur du papier sulfurisé. Enfournez 8 minutes à 220°C. Sortez du four et laissez refroidir. Pour finir, émiettez.

Vinaigrette de carotte

2 dl de jus de carotte // 1 pincée de gomme xanthane // 1 c. à c. de vinaigre de vin blanc // pezo // 1 pointe de couteau de cardamome en poudre

Mélangez tous les ingrédients et laissez la gomme xanthane agir 15 minutes. Mélangez bien le tout.

Radis

Nettoyez les radis. Coupez-en quelques-uns en oblique et gardez-en quelques-uns en entier.





Saumon fumé, échalote, persil, raifort, citron, crème épaisse & brioche



Tranchez le saumon en fines tranches. Disposez-les en carpaccio, parsemez d'échalotes finement hachées, de persil, de raifort râpé et du zeste de citron. Terminez par la crème épaisse et servez avec de la brioche toastée.

Tavola

Salon professionnel de l'alimentation fine
et des produits frais

15-16-17 mars 2020

Kortrijk Xpo

Découvrez un savant mélange d'aliments et de
boissons de première qualité de 500 leaders
de marché et producteurs artisanaux :
un assortiment unique de mets fins et de délicieux
produits sélectionnés avec le plus grand soin.

www.tavola-xpo.be



**TAVOLA
2020**



Kortrijk **Xpo**



Visite gratuite :
enregistrement via
www.tavola-xpo.be

avec le code
DW253





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.

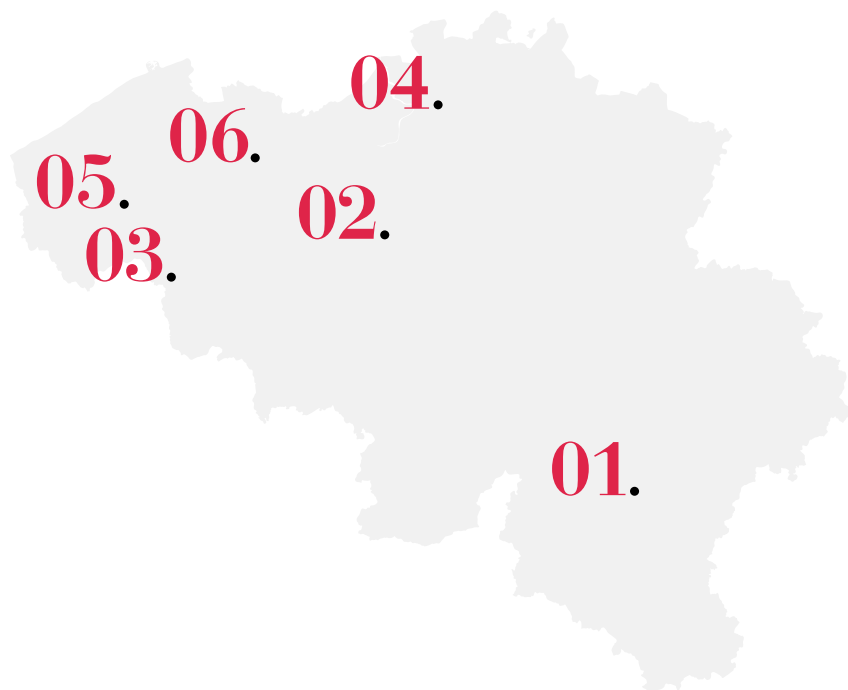
Ces prix sont valables pour le Benelux. Pour les autres pays : les prix sont disponibles à la demande.

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



dolce^{world}ambassadeurs



01

**Auberge
du Sabotier**



Grand'Rue 21, 6870 Awenne (St-Hubert)

+32 (0)84 36 65 23

www.aubergedusabotier.be

02

Anobesia



Brusselbaan 216, 1790 Affligem

+32 (0)53 68 07 69

www.anobesia.be

03

**Domaine
de la blommerie**



Drève Gustave Fache 2, 7700 Mouscron

+32 (0)56 33 12 87

www.blommerie.com

04

Gustatif



Churchillaan 55, 2900 Schoten

+32 (0)32 84 15 16

www.gustatif.be

05

Biga Hoeve



Amersveldestraat 104, 8610 Kortemark

+32 (0)498 50 11 66

www.bigahoeve.be

06

Ten Dauwe



Vaartlaan 42, 9880 Aalter

+32 (0)93 74 59 81

www.tendauwe.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 30.000 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

DEVENIR AMBASSADEUR ?

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

dolce^{world}

partenaires





CUISSON À HAUTE
TEMPÉRATURE



NOISETTE *ou* CLARIFIÉ

NOS BEURRES PRÊTS À L'EMPLOI,
PRÊTS À SUBLIMER VOS PLATS.



GOÛT
INTENSE




CORMAN
SINCE 1935

EXPERT N°1 DU BEURRE POUR LES PROFESSIONNELS

POUR PLUS D'INFOS, CONTACTEZ JÉRÔME AU 0498/88 75 12

gastronome | voyager | cuisiner | passion | goûter | sentir



www.dolceworld.com

Photo : Rose Mentink