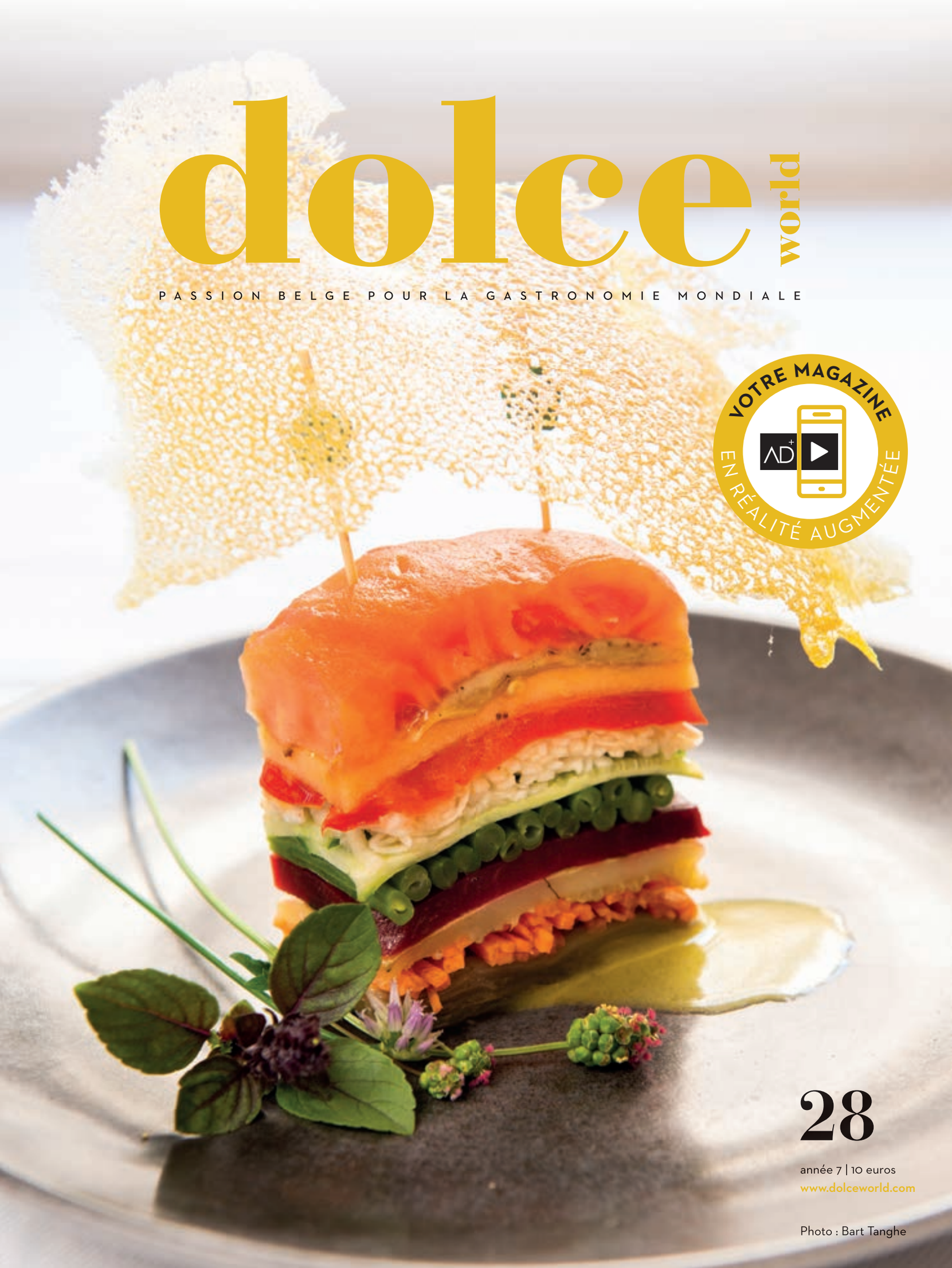
dolce world

PASSION BELGE POUR LA GASTRONOMIE MONDIALE

VOTRE MAGAZINE EN RÉALITÉ AUGMENTÉE



28

année 7 | 10 euros
www.dolceworld.com

Photo : Bart Tanghe

AEG

VAPEUR.
L'INGRÉDIENT ESSENTIEL.

PERFECTIONNEZ CHAQUE REPAS AVEC DE LA VAPEUR.

Chaque repas devrait être une expérience. C'est en gardant cette idée à l'esprit que nous avons développé le four **SteamPro**, qui dispose de trois modes de cuisson : chaleur, vapeur et combiné. Veillez à conserver le jus naturellement présent et les riches saveurs avec notre technologie sous-vide exclusive, utilisée dans le monde entier par des chefs professionnels pour créer des expériences gustatives exceptionnelles. Que vous fassiez cuire de la viande, du pain ou des desserts raffinés, vous serez ainsi assurément au sommet de votre art culinaire. Pour davantage d'infos sur le four SteamPro, surfez sur **aeg.be/vapeur**.

Ilse Duponcheel & Jan De Kimpe

+

Chère communauté Dolce,

Nous constatons, Jan et moi, que la communauté Dolce prend de plus en plus corps au fil des années, tout en se dotant d'une réelle prestance et d'une portée universelle. Ce qui fut à l'époque une vision totalement innovante de la communication est aujourd'hui plus qu'une réalité. Inutile de vous dire à quel point cela fait du bien. Chaque jour, nous rencontrons des professionnels et des gastronomes sympathiques, qui non seulement apprécient notre concept Dolce World, mais souhaitent aussi nous suivre dans cette aventure. Cela nous stimule évidemment à entreprendre encore plus de belles choses.

Nous planchons actuellement sur la 4e édition du Dolce's Petanque Trophy For Chefs, qui se déroulera le 6 août à Knokke-Heist dans une ambiance particulièrement tropicale, car la journée sera placée sous le signe des DOM-TOM. Bref, un rendez-vous à ne manquer sous aucun prétexte ! Ce numéro vous réserve aussi une grande première : la réalité augmentée s'invite dans Dolce Magazine !!! Feuilletez tranquillement ces pages et profitez des vidéos, des informations supplémentaires et de l'accès direct à divers sites web. Nous vous invitons à savourer cette combinaison unique et à vous laisser surprendre par un magazine papier en réalité augmentée. Désormais, chaque page avec réalité augmentée sera indiquée par un logo spécifique. Essayez cet outil unique sur notre couverture !

Enfin, nous vous souhaitons un excellent été !

Vous trouverez plus d'informations sur la façon d'utiliser la réalité augmentée ci-dessous.

Ilse et Jan

1 **Téléchargez gratuitement l'application ADmented** (disponible sur Google Play et l'App Store). Parcourez votre magazine et pour chaque article 'augmentable' trouvez la petite icône dans le bas de la page.

2 **Scannez la page entière** avec votre tablette ou votre smartphone (connecté à Internet).

3 **Découvrez les contenus supplémentaires** en réalité augmentée.

ADmented+

Download on the App Store

ANDROID APP ON Google play

116

D'une île tropicale à l'autre lors de « La Pétanque des Dom-Tom »…

Le lundi 6 août, Dolce's Petanque Trophy For Chefs vous emmène dans les chaudes régions d'outre-mer françaises : les Dom-Tom. Goûtez à l'ambiance de la Guadeloupe et de la Martinique.

98

Les utilisateurs d'AAPI adorent cette application !

Les trois principaux défis auxquels sont confrontés les entrepreneurs horeca sont attirer de nouveaux clients, assurer le rendement de l'établissement et conserver un personnel de qualité. C'est en tous les cas ce que révèle la dernière enquête de la Foodservice Community, menée auprès de 600 entrepreneurs.

36

« La gastronomie est aussi un art… »

Le moins que l'on puisse dire, c'est qu'André Woussen est un créatif. En tant qu'artiste et architecte d'intérieur, il sait mieux que quiconque faire étalage de la beauté. Dans sa galerie Art Gallery Woussen, qu'il exploite avec son épouse Kaatje au numéro 701 de la Zeedijk à Knokke-Heist, les sculptures et tableaux de sa main côtoient ceux d'autres artistes renommés ainsi que des meubles d'envergure internationale.

53

« Le Creuset est un excellent accessoire pour un chef rôtisseur »

Benjamin Belot, 24 ans, a été sacré Meilleur Jeune Chef Rôtisseur 2018 lors de la finale belge du concours organisé par la Chaîne des Rôtisseurs. Pour sa troisième participation à cette compétition, Benjamin a atteint la consécration. Ce jeune chef prometteur a fait ses armes dans diverses maisons, et plus récemment en tant que second au Restaurant Alain Bianchin à Jezus-Eik.

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

FSC www.fsc.org MIX Papier van verantwoorde herkomst FSC® C012789

Aucun élément de cette publication ne peut être repris sans l'accord écrit préalable de l'éditeur. // L'éditeur ne peut être tenu responsable des conséquences, quelles qu'elles soient, qui découleraient de l'application des recettes et des manipulations y afférentes.

66

Ter Duinen fait honneur aux anciens élèves avec un menu étoilé dans le restaurant didactique De Villa

L'école hôtelière Ter Duinen de Coxyde peut à juste titre s'autoproclamer « Principal fournisseur de chefs étoilés depuis 1946 ». L'école qui a jadis débuté avec 6 élèves est aujourd'hui devenue un institut renommé, même en dehors de notre pays.

58

« La nouvelle école hôtelière d'Ostende proposera le gratin des formations culinaires »

À Ostende, le centre de formation pour adultes CVO DE AVONDSCHOOL et l'école hôtelière Ensorinstituut, qui font partie du groupe scolaire STROOM, nourrissent des projets ambitieux. Établies dans la Leopold III-laan, les deux écoles prendront, à partir du 1er septembre 2019, leurs quartiers dans un bâtiment flambant neuf aux technologies de pointe, conçu par l'architecte Tom Van Mieghem.

105

Durbuy et ses environs : gastronomie, culture et une foule d'activités pour vous inspirer !

Durbuy est assurément la ville la plus connue des Ardennes belges. Sa popularité est incroyable. Durbuy a tout d'une grande ville en pleine nature et attire chaque année 1,5 million de visiteurs.

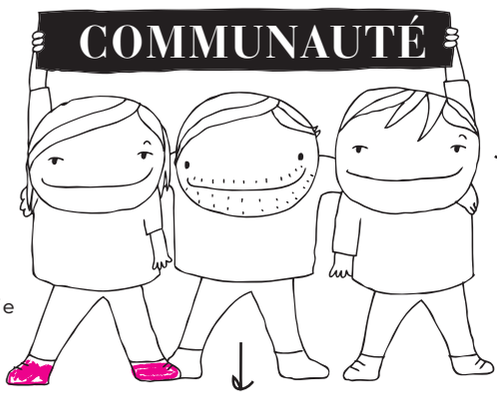
76

Coupe du monde Délifrance du sandwich… un sandwich pas comme les autres

Le mercredi 4 avril, Délifrance organisait la 12e édition de sa Coupe du monde du sandwich, en marge du salon Sandwich & Snack Show à Paris. Ce concours a attiré des participants du monde entier, notamment d'Afrique du Sud, du Pérou, des États-Unis, du Royaume-Uni, des Pays-Bas et de Belgique.

DOLCE WORLD =

COMMUNAUTÉ



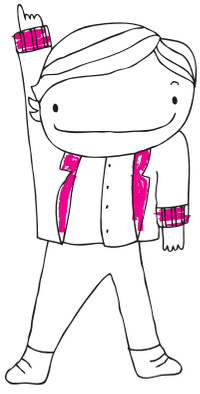
Gastronomie

Lifestyle

Art

PRINT

AD+



16.500 exemplaires imprimés

dans 16 pays

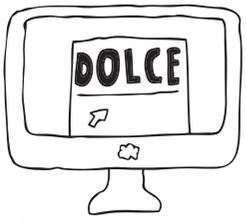
En anglais, néerlandais et français

Impression à la demande dans le monde entier

Lounges busines des aéroports d'Amsterdam, Bruxelles, Paris

Grands hôtels

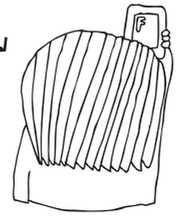
MÉDIAS SOCIAUX



30.000 exemplaires numériques dans le monde

newsletter toutes le 6 semaines

à 57.000 membres

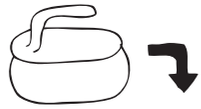


Les médias sociaux et le site web:

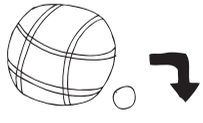
22.000 membres

(LinkedIn: 33.000 membres)

ÉVÉNEMENTS



Dolce 's Curling Trophy for Horeca 2018 le 11 décembre à Durbuy



Troisième édition réussie du Dolce 's Petanque Trophy for Chefs 4e édition = 6 août 2018

VOYAGES

Cueillette d'olives Herdade Vale de Arca Alentejo 22 - 24 octobre

SALONS

Gastvrij Rotterdam 17 - 19 septembre

Sial 21 - 25 octobre

Horeca Expo Chef 's place Gand 18 - 22 novembre

Equiphotel Trade Show Paris 11 - 15 novembre

World Chef 's Summit Monaco 25, 26, 27 novembre

Rational VarioCooking Center®, partenaire idéal du traiteur haut de gamme Silverspoon

+

Texte : Isabel Boons | Photos : Michael De Lausnay

À Wijnegem, à quelques encablures d'Anvers, se trouve la cuisine centrale de Silverspoon. Ce traiteur renommé organise des fêtes de haut vol, caractérisées par un food design mûrement réfléchi et par des tables et buffets soignés jusque dans les moindres détails. Une restauration qui atteint les plus hauts niveaux grâce à l'utilisation d'appareils de premier plan, tels que le Rational VarioCooking Center®.

Bart Claessens a 23 ans lorsque, mû par l'ambition d'organiser les plus belles fêtes, il lance sa propre entreprise de restauration. Celle-ci voit le jour à la fin des années 90 dans un immeuble modeste à Anvers, avant de déménager vers la zone industrielle du Bijkhoevelaan à Wijnegem, où elle se trouve encore aujourd'hui. Le traiteur y dispose de 1 800 m², mais a l'intention de prendre ses quartiers dans un immeuble flambant neuf d'ici 2019. « Nous ne chômons jamais », raconte le chef Frank De Wilde. « Notre vision ? Disons que nous voulons proposer une cuisine contemporaine, innovante, unique, de grande qualité et extrêmement soignée. Chaque plat qui sort de nos fourneaux a quelque chose d'épatant. Bref, une cuisine du plus haut niveau, attentive au moindre détail. ».

Silverspoon a déjà décroché trois BEA Catering Awards : la première place dans la catégorie Meilleur traiteur événementiel de l'année en 2014, la deuxième place dans cette même catégorie en 2017 et le Corporate Catering Award, toujours en 2017.

« Le VarioCooking Center® simplifie la vie du chef, mais celui-ci reste le maître du jeu »

Alléger le travail du chef

Silverspoon s'est imposée en un temps record comme l'un des traiteurs les plus importants et les plus exclusifs de notre pays. L'entreprise organise des événements pour 50 à 3 000 convives (voire plus), qu'il s'agisse de mariages, de baby showers, de fêtes d'entreprise ou d'incentives. Pour ces événements, que Silverspoon n'hésite pas à accueillir dans des lieux d'exception (Wolvenbos, TwentyTwo, Den Berg...), le traiteur peut compter sur l'aide de plusieurs Rational VarioCooking Centers®. « Ces bêtes de somme nous facilitent considérablement la tâche », observe Frank De Wilde. « Dotés d'une technologie de pointe, ils maîtrisent à merveille les temps de cuisson. Mais attention, le chef n'est pas pour autant mis sur la touche ! Je crée toujours mes propres recettes, que je confie ensuite les yeux fermés au VarioCooking Center®. Ces appareils assurent d'ailleurs une préparation parfaite, qu'un chef aura du mal à égaler. Les légumes conservent toujours leurs couleurs et leurs saveurs naturelles. Quant à la viande, par exemple, vous pouvez la faire cuire toute la nuit. Le chef Stefaan Urkens nous a ainsi préparé un steak Tomahawk, qu'il a d'abord fait dorer dans le Rational VarioCooking Center®, avant de le confier au Self Cooking Center (four) pour une cuisson nocturne. Résultat : un steak bleu à l'intérieur et qui ne saigne pas quand on le coupe. »

ConnectedCooking

ConnectedCooking est une solution de mise en réseau ultra-moderne pour les cuisines professionnelles, qui ouvre de nouvelles

possibilités d'utilisation très pratiques. En connectant votre appareil Rational au réseau, vous intégrez l'une des plus grandes plateformes numériques pour les cuisines professionnelles. Une app permet en outre de suivre et de commander un appareil Rational à distance, que ce soit via PC, tablette ou smartphone.

Frank De Wilde : « Nous pouvons surveiller la production de A à Z sur notre ordinateur. Nous sommes donc sûrs de la qualité de nos préparations et de notre conformité aux normes HACCP. Autrement dit, nous savons toujours ce qui se passe en cuisine et nous avons la certitude que tout se déroule comme prévu. Cette solution nous permet aussi d'intervenir à tout instant en cas de problème. La sécurité est l'un des plus grands défis des cuisines modernes. Les exigences de plus en plus poussées des autorités de contrôle et les normes d'hygiène de plus en plus strictes génèrent une énorme charge administrative. ConnectedCooking permet d'éviter autant que possible les erreurs de commande. Bref, il s'agit d'un système fantastique qui simplifie grandement la vie du chef. »

www.rational.com
www.silverspoon.be

Risotto, filet de barbue, éventail de légumes et fruits de mer

+

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

4 filets de barbue de 125 g // mini-carotte mauve // mini-fenouil // asperge blanche // asperge verte // mange-tout // petits pois frais // oignon nouveau // vénus // moules // huître // 100 g de riz à risotto + 100 cl de bouillon // 100 cl de crème de basilic // sauce

Pour le bouillon

échalote // crème // vin blanc // fond de volaille // parmesan

Pour la sauce

fumet de poisson // vin blanc // crème // beurre // huître // jus de moules // lécithine (émulsionnée)

Terminez le risotto avec la crème de basilic. Déposez le filet de barbue par-dessus. Disposez les légumes d'un côté et les vénus à côté. Dressez avec la sauce émulsionnée.

Steak Tomahawk

+

POUR 2 PERSONNES

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

1 steak // poivron // oignon Roscoff // tomates confites // aubergine // courgette // pomme de terre soufflée // beurre aux herbes // sauce béarnaise

Grillez les légumes et faites-les confire. Cuisez le steak Tomahawk et dressez avec la pomme de terre confite, le beurre aux herbes et la sauce béarnaise.

Ravioli ouvert de langoustine

+

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

8 queues de langoustine // 150 g de petites tomates de couleur // basilic // 4 carrés de pâte wonton // crème 40 % // moutarde Tierenteyn // huile aux herbes // poudre de roquette

Coupez la carapace sous les queues de langoustine et enlevez-la. Pour la sauce : chauffez la crème à 85°C et ajoutez une cuillère de moutarde Tierenteyn selon le goût. Celui-ci doit être doux, car la langoustine a une saveur de noix qui doit se marier avec la sauce.
Faites tremper brièvement les carrés de pâte wonton dans de l'eau chaude salée. Émondez les tomates et coupez-les en triangles. Chauffez les langoustines à 40°C dans le Self Cooking Center. Une fois à température, le dessous des queues est roussi. Disposez-les sur assiette et dressez les carrés de pâte wonton par-dessus, de la sauce à côté de la langoustine, les tomates, du basilic, de l'huile aux herbes et, pour terminer, de la poudre de roquette.

Nous louons tout pour une fête parfaite.

***Avec Femat, vous êtes paré**, car nous recherchons sans cesse des approches innovantes pour que chaque fête soit unique. Choisissez votre style, envoyez vos invitations et faites de ce moment une fête incroyable avec votre famille et vos amis. Bon amusement !*

femat.be

Une huile excessivement présente et à la fois très discrète

Texte : Catherine Lenoir | Photos : Bart Tanghe

Ghislaine Arabian est une grande dame de la cuisine française. Après avoir travaillé des années au Pavillon Ledoyen, un restaurant parisien pour lequel elle a reçu deux étoiles, la chef a repris Les Petites Sorcières, dans le 14e arrondissement. Elle a façonné son restaurant à son image. Dans un décor épuré, Ghislaine propose une cuisine française aux influences flamandes omniprésentes. Belge d'origine et ayant grandi dans le Nord, elle a une prédilection pour les produits de son terroir, mais cuisine presque exclusivement à l'huile d'olive. Rencontre avec une fidèle lectrice de Dolce Magazine séduite par les huiles d'olive Vale de Arca.

Compromis parisien

Née en France de parents belges, Ghislaine Arabian a grandi dans le Nord. Une région qui lui est chère et qu'elle met en valeur dans sa cuisine. Mais aussi une région proche de la Belgique, un pays qu'elle affectionne particulièrement. Quand le couple Arabian décide de quitter Lille, elle aurait aimé s'installer à Bruxelles et lui, originaire de Cannes, dans le Midi. Elle trouvait le Midi trop étouffant, il trouvait Bruxelles trop peu ensoleillée. C'est ainsi qu'ils se sont finalement installés à Paris en 1992, où Ghislaine a travaillé au Pavillon Ledoyen, une table qui lui aura valu deux étoiles.

En 2007, elle reprend Les Petites Sorcières, dans le 14e arrondissement, un néobistrot de spécialités flamandes, qu'elle exploite toujours aujourd'hui. La décoration est épurée, des tableaux d'Agam ornent les murs, de même qu'une de ses créations avec de la lumière au plafond. Pour la chef, l'art doit être comme la nourriture : simple et naturel, avec des goûts

marqués. Dans son restaurant, Ghislaine a également pris soin d'aménager un petit coin dédié aux livres de sorcières. Ces sorcières lui rappellent d'ailleurs son enfance et en particulier une fête folklorique au cours de laquelle on brûlait des sorcières en juillet dans un village de Flandre.

Vale de Arca de l'entrée...

Même si Ghislaine n'est pas une fervente adepte de la moiteur du Sud, elle aime cuisiner à l'huile d'olive : « À la cuisson, je préfère l'odeur de l'huile d'olive à celle du beurre. Il y a toutefois une exception à la règle : j'utilise du vrai beurre fermier que j'achète dans le Nord pour mes soles. » Aucun autre beurre ne trouve grâce à ses yeux. Mis à part les soles, Ghislaine a toujours utilisé de l'huile d'olive et elle ne tarit pas d'éloges sur l'huile d'olive Vale de Arca.

« Vale de Arca est une huile très légère qui n'agace pas la bouche »

Les Petites Sorcières n'a pas de carte fixe. Le menu change tous les jours. Ghislaine nous présente aujourd'hui l'une de ses entrées fétiches, à la carte toute l'année mais toujours différente : le feuille à feuille de légumes et fruits. « C'est un millefeuille de légumes crus et cuits. J'y ai mis de la tomate, de la betterave rouge, du concombre, des carottes, du céleri, des haricots verts, des artichauts... Et du melon car ce sont les premiers de l'année. En hiver et en automne, j'opte plutôt pour la pomme ou la poire. J'ajoute ensuite une vinaigrette à l'huile d'olive Vale de Arca et au jus de pommes frais. Cette huile est d'une légèreté incroyable. Elle est excessivement présente tout en étant discrète. On ne peut pas oublier sa présence, mais elle n'agace pas la bouche. Elle est

vraiment bonne, j'ai beaucoup de plaisir à la travailler », s'enthousiasme Ghislaine. « Je termine mon millefeuille par des fleurs ou des herbes fraîches selon la saison. »

...au dessert

S'ensuit un bar juste poêlé. La chef l'accompagne d'un bonbon glacé à l'huile d'olive Vale de Arca, aux agrumes et au basilic : « Je dépose le carré de bar sur du fenouil confit et le bonbon sur le poisson. Lorsqu'il fond, la sauce à l'huile d'olive nappe le bar. » Pour le dessert, Ghislaine nous a concocté son célèbre merveilleux. « Les Lillois se réclament les inventeurs du merveilleux, mais c'est un dessert belge », précise-t-elle. « Je le prépare à ma façon, avec un fond de meringue surmonté de mousse au chocolat. Cette mousse est une recette de ma grand-mère. Comme elle n'aimait pas trop le sucre, elle utilisait uniquement du chocolat et du blanc d'œuf. Cette fois, j'ai failli à la tradition et j'y ai ajouté un filet d'huile d'olive Vale de Arca. » Encore quelques framboises fraîches et de grands copeaux de chocolat autour du merveilleux et le tour est joué. Sur le côté, un éclaté de framboises agrémenté d'une tombée d'huile d'olive Vale de Arca crue.

« Je suis une lectrice de la première heure de Dolce Magazine »

Belgitude

Ghislaine Arabian a toujours fait entrer un pan de son histoire familiale dans sa cuisine. « Fidèle à mes origines belges, j'ai par exemple beaucoup travaillé la bière. Le Pavillon Ledoyen proposait une carte de 24 bières, déclinée comme une carte de vins. C'était une première à l'époque. Nous en vendions énormément, notamment à l'apéritif. » Dans son garde-manger, Ghislaine a aussi de l'Elixir d'Anvers, de la cassonade ou encore de l'advocaat qu'elle ramène de Belgique. Et quand la chef vient chez nous s'approvisionner en produits du terroir, elle en profite pour acheter Dolce Magazine. « Je suis l'une de vos plus fidèles lectrices », confie-t-elle. « Je ne manque jamais un numéro de Dolce Magazine. Je les ai tous, depuis le premier. » Elle apprécie aussi énormément les restaurants belges, sans pourtant exprimer de réelle de préférence. Même si Le Siphon, à Damme, a marqué son enfance.

www.valedearca.com

Feuille à feuille de légumes et fruits, vinaigrette au jus de pomme frais et citron vert, tuile d'huile d'olive Vale de Arca au safran

+

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

Tuile d'huile d'olive au safran

10 cl d'huile d'olive // 35 cl d'eau // 40 g de maïzena //
5 pistils de safran // sel et poivre

Mixez longuement tous les ingrédients. Dans une poêle bien chaude, cuisez les tuiles une par une jusqu'à évaporation totale du liquide. Retirez-les et gardez-les au chaud sur du papier absorbant.

Vinaigrette au jus de pomme

30 cl huile d 'olive // 10 cl de jus de pommes vertes frais //
jus de 2 citrons verts // sel et poivre

Emulsionnez le tout au Bamix.

Feuille à feuille de légumes

100 g de carottes en julienne // 100 g de céleri rave en julienne citronnée // 120 g de haricots verts très fins cuits croquants // 6 tranches de concombre de 8 cm de long // 6 tranches d'aubergine de 8 cm de long // 6 tranches de courgette de 8 cm de long // 1 gros poivron rouge épluché coupé en 6v6 rectangles de melon de même taille que les légumes précédents // 6 tranches de betterave rouge cuite // 3 grosses tomates mondées, coupées en deux et évidées

Poêlez les tranches de courgette à l'huile d'olive, salez et poivrez. Réservez-les sur du papier absorbant. Faites pareil pour les tranches d'aubergine et le poivron.
Pour le montage, travaillez sur la base de concombre. Montez en alternance les légumes crus et cuits, en y mettant un peu de vinaigrette. Terminez par la tomate et taillez en rectangle.

DRESSAGE

Décorez l'assiette avec du coulis de légumes, des fleurs et des herbes de saison.

Merveilleux au chocolat noir et à l'huile d'olive Vale de Arca, framboises fraîches, éclaté de framboises au poivre timut

POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

Meringues

200 g de blancs d'œufs // 300 g de sucre

Fouettez les blancs en neige. Quand ils commencent à bien monter, ajoutez le sucre et fouettez jusqu'à ce que les blancs soient très fermes. Mettez en poche et formez sur une plaque des petits disques de 6 à 7 centimètres. Il en faut 2 par merveilleux. Enfournez à 100°C dans un four ventilé pendant 1 heure.

Copeaux de chocolat noir

Tapissez une plaque de papier aluminium, côté brillant vers le haut. Étalez 250 grammes de chocolat noir fondu à l'aide d'une spatule et réservez au réfrigérateur

Éclaté de framboises au poivre timut et à l'huile d'olive

120 g de framboises fraîches // 2 g de poivre timut écrasé // 2 cl d'huile d'olive

Mettez les framboises et le poivre dans une poêle antiadhésive à sec. Dès qu'elles commencent à éclater, écrasez-les légèrement à la fourchette et retirez du feu. Ajoutez l'huile d'olive et incorporez-la aux framboises. Réservez au frais.

Mousse au chocolat noir à l'huile d'olive

250 g de chocolat dessert noir // 6 blancs d'œufs // 3 cl d'huile d'olive

Faites fondre le chocolat noir. Battez les blancs d'œufs très fermement. Incorporez un tiers du chocolat fondu aux blancs bien fermes. Mélangez-le bien en ajoutant l'huile d'olive. Ajoutez ensuite le reste du chocolat. Réservez au froid.

DRESSAGE

360 g de framboises fraîches

Mettez la mousse au chocolat en poche. Disposez de la mousse au chocolat sur 6 disques. Déposez par-dessus 6 framboises (selon leur grosseur) puis un autre disque de meringue et à nouveau de la mousse et des framboises. Disposez tout autour des grands morceaux de chocolat cassés de façon irrégulière. Mettez de la framboise éclatée au poivre timut sur le côté. Saupoudrez légèrement de cacao amer.

Carré de bar de ligne rôti, bonbon glacé d'huile d'olive Vale de Arca au jus d'agrumes et au basilic, fenouil confit

+

POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

Bar

6 carrés de bar de 120 g // 2 cl d'huile d'olive Vale de Arca // sel et poivre

Colorez les carrés de bar salés et poivrés de chaque côté dans de l'huile d'olive. Laissez reposer 20 minutes dans la poêle. Remettez à température 7 minutes dans la poêle.

Bonbons glacés d'huile d'olive

basilic // 12 cl d'huile d'olive // 3 cl de jus d'orange frais // 1 cl de jus de yuzu // 30 g de moutarde // sel et poivre

La veille, faites macérer le basilic durant 24 heures dans le jus des agrumes. Le lendemain, mixez le mélange jus d'agrumes et basilic avec l'huile d'olive et la moutarde. Salez et poivrez. Mettez l'appareil obtenu dans un bac à glaçons de manière à obtenir des bonbons.

Fenouil confit

900 g de fenouil en tranches fines // 4 cl d'huile d'olive // sel et poivre

Sur une plaque antiadhésive, disposez les tranches de fenouil en les chevauchant légèrement. Arrosez-les d'huile d'olive. Salez et poivrez. Faites-les cuire pendant 40 minutes à 160°C.

LA

PLAGE

BEACHCLUB

BE BEACH, BE HAPPY.

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

YOU HAD ME AT ALOHA

life is better at the beach

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

Bed & Breakfast | Events
www.bigahoeve.be
BIGA
HOEVE

Biga Hoeve

Quand le café devient l'affaire d'une vie…

+

Texte : Isabel Boons | Photos : Bart Tanghe

Le moins qu'on puisse dire, c'est qu'Annelies Houwen est une passionnée. Après une carrière d'hôtesse de l'air à la Sabena, elle décide de changer radicalement de cap et se lance dans le marketing et la vente. Mais son véritable amour, c'est le café. En 2016, après avoir suivi plusieurs formations de la SCAE (Specialty Coffee Association of Europe), Annelies décide de suivre sa passion. Elle fonde Private Label Coffee, suivi un an plus tard de Biga Coffee. Dolce Magazine lui a rendu visite dans son B&B et centre d'expérience du café « Biga Hoeve » à Kortemark, où sa passion nous a coupé le souffle.

Le tour du monde du café

Son amour du café, Annelies Houwen le doit à son métier d'hôtesse de l'air. « J'ai goûté des cafés du monde entier. À l'époque, je remarquais déjà à quel point chaque pays avait ses propres saveurs, traditions et méthodes de préparation du café. À force, je savais qui servait le meilleur cappuccino à Milan et où je dégusterais un superbe café filtre à Beyrouth. Je me suis réorientée en sales et marketing, mais le café a continué de jouer un rôle majeur dans ma vie, bien que plutôt à l'arrière-plan. Le processus de préparation m'a toujours passionné, mais ce n'est qu'après mon mariage avec Bart Ysebaert que j'ai véritablement sauté le pas. Bart a une grande affinité avec l'horeca grâce à son poste chez Rational et il a fait ses études avec Sergio Herman. J'ai suivi les formations de la SCAE (Specialty Coffee Association of Europe), une association de réputation internationale spécialisée dans le café, et j'ai décroché des diplômes dans plusieurs matières, notamment Green Beans, Roasting et Barista. En 2016, les choses se sont accélérées grâce à la fondation de Private Label Coffee, des assemblages de café uniques pour les entreprises et les établissements horeca désireux de proposer du café sous leur propre nom et label. »

Fascinée par la torréfaction

Annelies a visité une petite usine de torréfaction et en est ressortie stupéfaite. « Je n'oublierai jamais ce moment. La riche palette d'arômes qui se dégageait du torréfacteur a suscité en moi une énorme fascination pour le processus de torréfaction. C'est là que tout a convergé : ma passion pour le café, mon affinité et mon respect pour le secteur, mes études et mon esprit d'entreprendre. C'est ainsi qu'en 2017, j'ai créé Biga Coffee en espérant faire découvrir aux gens avec les mélanges de café les plus exclusifs ! »

« Un entrepreneur qui possède son propre café se démarque de la concurrence »

A Big Concept

Pour le choix du nom de son entreprise et du café, Annelies fait preuve d'autant de créativité que pour ses mélanges. « A Big Concept », ce sont Annelies, Bart et leurs enfants Ian et Gillian. « Le nom ne renvoie pas seulement à notre famille unie, mais aussi au 'grand concept' que nous bâtissons jour après jour. En mélangeant les lettres, on obtient Biga Coffee. Avouez, ce nom à consonance italienne glisse bien sur la langue. Il était donc parfait pour notre café B2C. Le café est aussi au cœur de notre B&B et centre d'expérience Biga Hoeve. Les clients peuvent y loger et organiser des événements, mais nous y accueillons aussi les visiteurs pour des dégustations et pour leur révéler les secrets du café. »

Composez votre propre café avec Private Label Coffee

Unique en son genre, Private Label Coffee est l'outil de marketing rêvé pour surprendre et fidéliser vos clients. « Le principe est très simple », explique Annelies avec enthousiasme. « Si, en tant que restaurateur, gérant, commerce spécialisé ou petite entreprise (boulanger, boucher, etc.), vous voulez faire la différence en vendant un produit que ne possèdera jamais la concurrence, Private Label Coffee est un excellent allié. À l'aide de nos différents blends et single origins, nous cherchons un mélange qui répond parfaitement aux souhaits de l'entrepreneur. Une fois trouvé, nous en torréfions 40 kg, que nous emballons ensuite selon les souhaits du client : moulu, en grains, en paquet de 250 g, de 1 kg, etc. Nos clients composent donc un café unique, qui est ensuite personnalisé avec leur nom, leur logo ou leur label. »

Biga Coffee : les mélanges de café les plus exclusifs

Private Label Coffee est un succès. Un an plus tard, Annelies lance Biga Coffee. Cette marque de café tendance se distingue de tous les autres

« Notre Biga Hoeve à Kortemark est placé totalement sous le signe du café »

cafés sur le marché, ne serait-ce que par les douces couleurs pastel utilisées par Annelies. Mais les quatre mélanges qu'elle propose sont tout aussi exclusifs. « L'assemblage de différents cafés nous permet d'en faire ressortir les meilleures propriétés. Et en les combinant, on crée de nouvelles saveurs originales. C'est ainsi que nous avons développé quatre blends uniques, chacun avec ses propres particularités et son propre caractère », explique Annelies.

Brussels Blend (100 % Arabica)

Le Brussels Blend est un café belge typique, rond et corsé, à l'acidité légère et aux arômes subtils de tendres fruits et de chocolat fondant. Un splendide mélange de cafés de Colombie et d'Amérique centrale, que vient compléter un café de Sumatra (Indonésie) pour lui donner un peu plus de poids et de peps.

London Blend (100 % Arabica)

Le London Blend est un café composé de grains du Brésil, du Costa Rica et de Colombie. Ce beau mélange tout en douceur révèle une acidité légère et des notes de chocolat au lait.

Milano Blend (100 % Arabica)

Le Milano Blend est un espresso torréfié à la milanaise, au goût complexe et stimulant. Il combine de belles nuances grillées et chocolatées, tout en rondeur, avec une vive fraîcheur et de délicats arômes fruités. Le mélange est composé de grains provenant du Brésil, du Guatemala et d'Éthiopie.

Paris Blend (100 % Arabica)

Le Paris Blend est un beau café puissant, qui offre un équilibre entre caramel, chocolat, fruit et fraîcheur. Son arôme parfumé titille les sens et confère à ce mélange riche et corsé une délicieuse finale en bouche. Ce blend est composé de grains du Brésil, du Guatemala, du Panama, d'Indonésie et d'Éthiopie.

Made by Sergio Herman

Annelies Houwen : « Inkbrew Coffee est un café qui a été spécialement conçu pour Sergio Herman. Il n'est pas à vendre, mais se déguste partout à Cadzand. Outre cela, nous planchons avec le chef sur un café qui sera bel et bien commercialisé via les canaux ordinaires. Actuellement en plein développement, il devrait être disponible à partir de juillet. »

Nous avons hâte de le déguster...

www.privatelabelcoffee.be
www.biga-coffee.be
www.bigahoeve.be

TROPHY**CALENDAR**2018

MARCH **24/03** GOLF CLUB DE PIERPONT LES BONS VILLERS **25/03** ROYAL LATEM GOLFCLUB APRIL **08/04** DAMME GOLF & COUNTRY CLUB DAMME **14/04** BRABANTSE GOLF MELSBROEK MAY **06/05** GOLF CHÂTEAU DE LA TOURNETTE NIVELLES **26/05** ROYAL GOLF CLUB DU SART-TILMAN ANGLEUR JUNE **03/06** GOLF CLUB ENGHIEN PETIT ENGHIEN **10/06** GOLF DE ROUGEMONT PROFONDEVILLE **17/06** FLANDERS NIPPON HASSELT **24/06** MILLENNIUM GOLF PAAL JULY **01/07** GOLF DE DURBUY DURBUY **08/07** GOLF DE L'EMPEREUR WAYS (GENAPPE) **14/07** CLEYDAEL GOLF & COUNTRY CLUB AARTSELAAR **22/07** GOLF & COUNTRY CLUB OUDENAARDE OUDENAARDE **29/07** LILSE GOLF & COUNTRY CLUB LILLE AUGUST **05/08** WINGE GOLF & COUNTRY CLUB ST JORIS WINGE **12/08** FIVE NATIONS GOLF CLUB MÉAN **19/08** DE KEMPENSE GOLF MOL SEPTEMBER **02/09** WELLINGTON GOLF CLUB OOSTENDE **09/09** GOLF CLUB "WITBOS" NOORDERWIJK-HERENTALS **15/09** GOLF DE MONT GARNI BAUDOUR OCTOBER **07/10** GOLF & COUNTRY CLUB HENRI CHAPELLE HENRI CHAPELLE **14/10** KEERBERGEN GOLF CLUB KEERBERGEN **28/10** GOLF DU CHÂTEAU DE LA BAWETTE WAVRE NOVEMBER **FINAL -HOENSHUIS GOLF & COUNTRY CLUB** VOERENDAAL

Organisation: CSI International

Offrez-vous un Molteni à la maison !

+

Texte : Isabel Boons | Photos : Bart Tanghe

Depuis sa création en 1923, Molteni est une véritable institution dans le monde des fourneaux. Tous les grands chefs ont un jour cuisiné sur un Molteni. La marque mondiale, qui se distingue notamment par sa qualité inégalée et ses finitions impeccables, a récemment lancé une nouvelle ligne au look contemporain, baptisée « Caractère ». C'est toutefois la ligne classique 1923, totalement réalisée sur mesure, que nous sommes allés admirer chez Jones Living.

Fondé en 2003 à Zoersel, la petite entreprise de menuiserie Jones Living est devenue le haut-lieu des cuisines, salles de bains, systèmes d'éclairage et fourneaux. « Nous nous spécialisons depuis 2005 dans diverses marques prestigieuses de fourneaux, parmi lesquelles Molteni », explique Philip Lenaerts, propriétaire de Jones Living. « C'est ainsi que nous sommes devenus le plus grand distributeur officiel du Benelux. Notre salle d'exposition abrite plus de trente fourneaux différents, de toutes les couleurs et dimensions, tous prix confondus et équipés d'innombrables options et applications spécifiques pour la

cuisine. Nous proposons aussi l'aménagement complet (d'une partie) de la maison. Ainsi, le propriétaire ne doit plus se soucier de rien. »

« Molteni complète parfaitement l'offre de Jones Living »

Aussi pour le particulier

Chaque Molteni est unique et fabriqué sur mesure. Et celui qui trône dans le showroom de Jones Living n'échappe pas à la règle. De sa palette de couleurs, ses boutons, ses différents matériaux à ses superbes finitions. Le ciel est sa seule limite ! Le Molteni combine pas moins de 50 fonctions de cuisson différentes, de l'induction au gaz en passant par l'électricité et le teppanyaki. Tout est possible.

Philip Lenaerts : « Molteni se devait absolument d'être présente dans notre showroom. Nous sommes aussi les premiers à proposer ce magnifique fourneau au particulier. »

Mariage parfait

Le Molteni offre une qualité et des finitions hors pair. « Une seule visite de l'entreprise a suffi pour que je sois totalement convaincu par la marque », s'enthousiasme Philip. « Le fourneau exposé dans notre showroom a été fabriqué entièrement sur mesure. Nos excellentes connaissances du marché privé m'ont permis de configurer parfaitement ce modèle selon les besoins de notre clientèle. Le noir mat et les finitions en inox plaisent beaucoup, surtout parce qu'ils se marient à merveille avec d'autres matériaux. Ma vision a été confirmée lors de nos journées portes ouvertes : le fourneau y a attiré tous les regards ! Il est vrai qu'il en émane un sentiment de majesté et de solidité. Certes, ce n'est pas donné, mais un Molteni, c'est pour la vie. Et sachez qu'il conservera toute sa valeur si vous décidez un jour de le revendre. »

Précision multifonctionnelle

Véritable Rolls Royce des fourneaux, le Molteni est considéré par de nombreux chefs comme la crème de la crème : un concentré de qualité, de solidité et d'esthétique, qui répond aux exigences les plus pointues du professionnel. « C'est fantastique de pouvoir commercialiser ce produit sur le marché privé », se félicite Philip. « Cuisiner sur un Molteni est une expérience incomparable », confirme Christophe Verschuere, chef du traiteur Cook & Style. « C'est un excellent produit et on sent tout de suite la différence avec les autres fourneaux. Le fourneau est à la fois ultraprécis et multifonctionnel. Et il peut être fabriqué entièrement sur mesure. N'est-ce pas le rêve de tout chef ? »

« Un Molteni, c'est pour la vie… »

Le Molteni est gage d'un fourneau de haut vol, comme le prouve notre chef avec ses sublimes préparations gastronomiques. Il nous sert d'abord du thon rouge avec des courgettes grillées, des tomates confites et une mayonnaise à base de soja. Ensuite, nous savourons des asperges avec du jambon à l'os et un œuf mimosa. Pour terminer, le chef concocte un dessert à base de fruits de la passion, coulis de mangue et structures d'agrumes, de fraises et de noix de coco.

www.molteni.com
www.jonesliving.be
www.retrofornuis.be
www.cookandstyle.be

Asperges / œuf de ferme / jambon à l'os d'Anvers

+

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

Œuf de ferme

Cuisez les œufs (2 par personne) pendant 8 minutes dans de l'eau salée. Refroidissez-les à l'eau froide et écalez-les. Coupez-les en mimosa. Faites fondre du beurre, salez, poivrez et râpez de la noix de muscade. Réchauffez brièvement les œufs au four. Une fois qu'ils sont chauds, mélangez-les délicatement dans le beurre afin de préserver la structure du mimosa.

Asperges

Épluchez les asperges (4 par personne) et cuisez-les à l'eau généreusement salée. Déposez-les ensuite éventuellement sur un essuie pour absorber l'excédent d'eau.

Jambon à l'os d'Anvers

Coupez le jambon en chiffonnade à la trancheuse.

Tataki de thon / courgette grillée / mozzarella

+

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

Gril

Laissez le gril du Molteni chauffer très fort afin qu'il commence à fumer.
Coupez les courgettes en tranches de 6 centimètres. Badigeonnez-les d'huile d'olive et faites-les griller des deux côtés sur le gril. Laissez refroidir et poivrez.
Parez le thon et coupez-le en tranches rectangulaires d'environ 6 centimètres de long sur 1 centimètre d'épaisseur. Saisissez-les brièvement sur le gril chaud.

Four

Rincez les tomates grappes et coupez-les de sorte à avoir des grappes de 3 ou 4 tomates. Disposez-les dans un plat à gratin, arrosez d'huile d'olive, assaisonnez avec du poivre, du gros sel et un brin de romarin. Enfournez à 60°C pendant 2 heures. Laissez refroidir et pelez délicatement les tomates.

Crème de soja

Préparez une mayonnaise classique un peu plus épaisse que la normale. Assaisonnez-la avec de la sauce soja (pauvre en sel), du wasabi et du jus de citron vert

Mozzarella

Coupez la mozzarella en fines tranches rectangulaires de 6 centimètres de long.

Coulis mangue-passion / mousse coco / crème citron

+

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

Coulis

Préparez un coulis en mélangeant la moitié de coulis de fruits de la passion (Boiron) et la moitié de coulis de mangue (Boiron) et en y ajoutant 5 % de sucre. Portez à ébullition et ajoutez 4 feuilles de gélatine trempées dans de l'eau. Laissez refroidir.

Mousse coco

1 kg de noix de coco râpée //
150 g de blancs d'œufs // 350 g de sucre //
100 g d'eau // 1,2 l de crème 40 % //
40 g de gélatine en poudre // 125 g d'eau

Créez une meringue italienne en chauffant le sucre dans 100 g d'eau à 121°C. Battez les blancs d'œufs en ruban et ajoutez le sirop de sucre et la noix de coco râpée. Délayez la gélatine en poudre dans 125 grammes d'eau et ajoutez-la également au mélange. Battez la crème aux 2/3 et incorporez-la aussi au mélange.

Crème citron

120 ml de jus de citron vert //
100 g de beurre // 160 g de sucre //
5 feuilles de gélatine // 4 œufs

Faites cuire le jus de citron vert avec le sucre et les œufs jusqu'à 70-75°C. Faites tremper la gélatine dans de l'eau et incorporez-la au mélange. Laissez refroidir jusqu'à 35°C. Mixez finalement 100 grammes de beurre (à température ambiante) dans l'appareil.

DRESSAGE DE LA VERRINE

Commencez par une brunoise de mangue et versez le coulis par-dessus. Surmontez de la mousse de coco et de 3 rosettes de crème citron. Décorez avec une fraise.

SIAL

INSPIRE FOOD BUSINESS

Votre badge à
-15%
Jusqu'au
20/09/2018*

LOOK DEEPER

Paris

Le rendez-vous mondial de l'innovation alimentaire

21 -25 OCTOBRE 2018
PARIS NORD VILLEPINTE - PARIS

7200 exposants
109 pays représentés / **21 secteurs** produits
Plus de **2500 produits innovants** présentés

WWW.SIALPARIS.COM

#SIALParis

COMEXPOSIUM
SIAL, a subsidiary of Comexposium Group

Pour toute question, contactez notre agent :
Promosalons Belgique – Luxembourg
Tel : 02 534 98 98 - Fax : 02 534 98 66
Email : belgium@promosalons.com

*Economisez 15% par rapport au tarif sur place en commandant votre badge sur www.sialparis.com

Conception: bug

© Images by www.stockfood.com

« La gastronomie est aussi un art… »

+

Texte : Isabel Boons | Photos : Ekkow

Le moins que l'on puisse dire, c'est qu'André Woussen est un créatif. En tant qu'artiste et architecte d'intérieur, il sait mieux que quiconque faire étalage de la beauté. Dans sa galerie Art Gallery Woussen, qu'il exploite avec son épouse Kaatje au numéro 701 de la Zeedijk à Knokke-Heist, les sculptures et tableaux de sa main côtoient ceux d'autres artistes renommés ainsi que des meubles d'envergure internationale. Une chose est sûre : la passion créatrice est ancrée dans les gènes de la famille Woussen : le grand-père d'André était sculpteur, son père dessinateur, sa fille est photographe à Hollywood et son fils exploite Oishi catering et le restaurant Dah Makan à Knokke-Heist. Dolce Magazine a visité la galerie d'André et le restaurant unique de son fils Olivier. Hollywood était un peu trop loin…

André Woussen a suivi la formation d'artiste peintre à l'Académie des Beaux-Arts de Bruges. Il est un élève du peintre Lionel Poupaert. André est diplômé en Architecture d'intérieur de Saint-Lucas à Bruxelles. Pendant 7 ans, il s'est perfectionné en sculpture à l'Académie des Beaux-Arts de Bruges, sous la houlette du sculpteur Jean-Luc Verpoucke. André Woussen est un artiste aux multiples talents, qui crée aussi bien des œuvres figuratives que des sculptures monumentales en utilisant diverses techniques en bronze et en polyester. « L'art est inscrit dans nos gènes », affirme André Woussen. « Tout petit déjà, je savais que je voulais créer. Je devais obtenir mon diplôme de secondaires, mais ensuite, je n'ai jamais cessé de suivre des formations artistiques. Après avoir exploité pendant des années une entreprise d'aménagement de magasins et ne pas avoir créé pendant 15 ans, l'envie de travailler à nouveau comme artiste et d'exercer ma passion était devenue trop grande. Puis j'ai fait la connaissance de mon épouse Kaatje, qui est une excellente vendeuse, et tout s'est très vite enchaîné. Après avoir exposé mon art à divers salons, nous avons décidé d'ouvrir une galerie. »

« Comme par hasard, nous avons trouvé ce bien sur la Zeedijk à Knokke-Heist », ajoute Kaatje. « Étant donné que nous habitions Knokke-Heist et que nous portons la commune côtière dans nos cœurs, nous installer ici s'est imposé comme une évidence. »

« Nous ne voulons plus jamais quitter Knokke-Heist »

Priorité à l'hospitalité

Kaatje et André exploitent avec beaucoup de verve l'Art Gallery Woussen. « Nous mettons la priorité sur l'accueil du client, qu'il achète ou non. Nous proposons des œuvres de grande classe et devons refléter cette même classe », souligne Kaatje. « Nous avons commencé avec quelques-unes de mes œuvres, mais une galerie doit rester en mouvement. C'est pourquoi nous avons attiré d'autres artistes comme Deville Chabrolle, De Von, Mark Dedrie, etc. Nous distribuons aussi en direct ce qui se fait de mieux en matière de meubles, comme Poltrona Frau, Flos, Baccarat et Molteni », poursuit André. « En tant qu'architecte d'intérieur, je veux uniquement offrir de la qualité, que ce soit dans mes créations ou dans l'aménagement d'un bâtiment. Autrement dit, la galerie Woussen est en mesure de proposer une offre complète : d'un tableau au mur au canapé dans la salle de séjour. À mes yeux, l'architecture d'intérieur est comme la sculpture, je façonne un intérieur comme je donne forme à mes sculptures. Je vois encore toujours mon métier de sculpteur comme un artisanat à l'état pur, je travaille avec de l'argile que je modèle moi-même à la main. Et vous ne trouverez pas de fil conducteur entre mes œuvres, je me laisse inspirer par la vie. Mon œuvre 'The Take-off' s'inspire par exemple d'un Boeing prêt à décoller. Je fais de l'art tant abstrait que figuratif, je crée ce qui me vient à l'esprit. »

'Sharing' à Knokke-Heist

André Woussen : « Nous travaillons 7 jours sur 7, mais nous avons quand même tous les jours

« La cuisine fusion asiatique de Dah Makan est unique à Knokke-Heist »

l'impression d'être en vacances dans notre propre ville. La mer, les nombreuses initiatives de la commune et l'ambiance… Selon moi, on ne trouve cela nulle part ailleurs. Après une journée bien remplie, j'adore pouvoir me détendre avec la mer en toile de fond. Rien qu'une promenade sur la digue met du baume au cœur. Et l'on peut aussi se déplacer partout à vélo : les Pays-Bas sont à quelques encablures et les pistes cyclables sont idéales pour découvrir les polders flamands. Autrement dit, nous ne voulons plus jamais quitter Knokke-Heist. De plus, mon fils est un traiteur connu ici (Oishi). Il y possède aussi un restaurant qui marche très bien, le Dah Makan. Sa cuisine est vraiment unique en son genre à Knokke-Heist, ses 'sharing dishes' d'inspiration asiatique remportent un franc succès. Des petits plats qui nourrissent l'imagination. Mon fils peint sur une assiette comme moi sur une toile… La gastronomie et l'art vont indubitablement de pair, d'autant plus à Knokke-Heist ! »

Dah Makan, dans la Dumortierlaan, a d'abord été un restaurant éphémère, mais il est maintenant ouvert 7 mois par an en raison de son succès. Quatre mois l'hiver et trois mois l'été. « Pourquoi pas toute l'année ? Parce que j'aime encore trop mon job de traiteur », explique Olivier Woussen. « C'est fantastique de combiner les deux. Je suis graphiste de formation et j'ai atterri par hasard dans l'horeca. En définitive, l'art et la gastronomie ont la même finalité : être créatif et créer quelque chose de beau. Pour moi, un plat doit avoir une présentation artistique, j'y tiens beaucoup. J'ai voulu faire quelque chose de totalement différent ici, à Knokke-Heist, loin des croquettes aux crevettes et des soles. D'où le concept de 'sharing dishes'. Ni entrée, ni plat, ni dessert, mais plusieurs petits plats à partager. »

www.myknokke-heist.be
www.facebook.com/KnokkeHeist
www.woussen.eu
www.facebook.com/DahMakanKnokke/
www.oishi.be

Poulpe grillé / aïoli au yuzu / crème d'avocat / tomate miel

+

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

Poulpe

Salez et poivrez un tentacule de poulpe et grillez-le.

Aïoli

200 g de mayonnaise fraîche // 20 ml de vinaigre pour sushis // 20 ml de jus de yuzu ou de citron vert // 1 gousse d'ail frais

Taillez finement l'ail et ajoutez-le à la mayonnaise avec le yuzu et le vinaigre. Mélangez jusqu'à obtention d'une sauce bien lisse. Réservez dans une poche à douille ou un biberon.

Crème d'avocat

3 avocats // 50 ml de lait de coco // poivre et sel // jus de 1 citron // 20 ml de vinaigre pour sushis // 20 g de glucose

Mixez le tout finement au blender ou au Thermomix.

Tomate miel

Blanchissez quelques tomates miel. Déposez-les dans de l'eau glacée et pelez-les. Faites-les mariner dans un peu de vinaigre de Chardonnay avec de l'huile d'olive. Salez et poivrez.

Miso à la morue noire / citronnelle / légumes

+

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

Marinade de poisson

60 ml de saké // 60 ml de mirin (vin de riz japonais) // 60 g de sucre // 80 g de pâte miso

Portez le saké et le mirin à ébullition, ajoutez le sucre et laissez-le dissoudre. Sortez du feu et ajoutez la pâte miso. Laissez refroidir. Faites mariner le poisson avec une épaisse couche de marinade miso. Vous pouvez faire mariner le poisson quelques jours à l'avance jusqu'à l'utilisation. Ôtez la marinade miso du poisson. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et déposez-y le poisson sur la face marinée jusqu'à obtention d'une belle coloration. Déposez ensuite le poisson côté peau et glissez la poêle dans un four préchauffé (5 minutes).

Légumes

Blanchissez un choix de légumes et faites-les revenir pour qu'ils soient bien croquants.

Sauce

100 g d'échalotes en brunoise // 200 ml de vin blanc // 50 g de ciboulette finement hachée // grains de poivre // 100 g de poivre // 50 ml de vinaigre pour sushis // citron

Faites suer les échalotes jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Ajoutez la citronnelle et poursuivez un peu la cuisson. Ajoutez le vin blanc, le vinaigre pour sushis et les grains de poivre. Laissez réduire de moitié. Passez la sauce au tamis et remettez sur le feu. Ajoutez le beurre froid en dés et laissez-le fondre à moitié. Ajoutez le jus de citronnelle et faites mousser le tout à l'aide d'un mixeur-plongeur.

Crabe royal grillé / beurre de yuzu

+

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

Crabe royal

pattes de crabe royal : crues ou cuites // poivre // sel // 5 épices (Togharashi)

Fendez les pinces de crabe pour les ouvrir. Prélevez-en la chair. Assaisonnez et faites-les cuire environ 5 minutes de chaque côté dans une poêle-gril sur le gril.

Beurre de yuzu

100 g d'échalotes en brunoise // 200 ml de vin blanc // 50 ml de vinaigre à sushis // 50 ml de vinaigre blanc // 30 ml de jus de yuzu // 100 g de beurre // grains de poivre // feuilles de kaffir

Faites suer les échalotes. Ajoutez le vin et les 2 sortes de vinaigre, les grains de poivre et les feuilles de kaffir. Laissez réduire de moitié. Ôtez les feuilles de kaffir et ajoutez le beurre et le jus de yuzu. Faites mousser. Découpez les pattes de crabe en belles bouchées. Répartissez dans une demi-coquille de patte. Nappez avec la sauce.

La cuisine intuitive de David Grosdent du restaurant L'Envie ne laisse personne indifférent…

+

Texte: Isabel Boons | Photos: Stijn Boussemaere

L'Envie à Sint-Denijs, le restaurant gastronomique du chef David Grosdent et de son épouse Inès Vankeirsbilck, est indubitablement une étoile montante de la galaxie culinaire. Le couple s'est connu en cuisine et exploite aujourd'hui avec beaucoup d'ardeur son propre restaurant dans une maison d'angle des années 50 superbement rénovée. Dolce Magazine a pu profiter de la savoureuse cuisine de David, empreinte de zèle et de passion. Il travaille des produits de qualité selon un registre tendance. Résultat ? Une palette gustative qui laisse pantois. Aujourd'hui, il utilise pour nous les produits d'Altoni, Didess, Kelderman et Viva Sara.

David Grosdent a étudié à l'Institut Notre-Dame d'Heusy et fait ses armes aux fourneaux de restaurants comme Barbizon, L'Ecailler du Palais Royal, le Manoir de Lébioles, le Château du Mylord et Wout Bru. Inès est diplômée de l'école hôtelière Ter Duinen et a travaillé dans les cuisines de Boury, du Château du Mylord, de L'Auberge du Vieux Puits (Fr.) et du Sea Grill, où elle a été chef pâtissière pendant un an. Mais c'est dans la maison étoilée qu'est le Château du Mylord, à Ellezelles, que s'est produite l'étincelle entre ces deux talents culinaires. Armés d'un solide bagage gastronomique, ils ont décidé en 2015 d'ouvrir leur propre restaurant à Sint-Denijs, non loin de Zwevegem, avec David en cuisine et Inès en salle. Ils ont immédiatement placé la barre haut et cela porte ses fruits, car au bout de trois ans, L'Envie peut compter sur une belle clientèle. « Bien que nous nous trouvions dans un endroit un peu reculé, les clients viennent même d'Anvers, du Limbourg, de Lille et du Nord de la France pour goûter à la cuisine de David », raconte Inès Vankeirsbilck.

De l'envie à revendre

L'Envie a pour but de susciter l'envie de venir manger et prendre du plaisir. Pour cela, David cuisine en respectant le produit, les fermiers locaux et surtout les saisons. « Je cuisine de manière instinctive avec de superbes produits locaux », explique David avec enthousiasme.

Rassembler ces magnifiques produits dans une cuisine créative, pure et intuitive : telle est sa philosophie. Et cela paie, car avec un beau 15/20 au Gault Millau, David essaie sans cesse de repousser ses limites. En ce moment, par exemple, un plat uniquement à base d'oignon figure à sa carte. Audacieux, mais David maîtrise comme nul autre les différentes techniques de cuisson. « Cela me permet de m'exprimer », affirme-t-il. « J'aime mettre l'accent sur un produit en recourant à diverses saveurs et textures. J'adore partager ma vision. Mes plats sont justes, pas parfaits, mais je fais chaque jour de mon mieux pour approcher la perfection. Dans ma cuisine, je donne la priorité aux produits de producteurs locaux. Nous servons exclusivement ce que ramène le pêcheur et travaillons avec de nombreux producteurs régionaux comme Jérome Demeyere d'Ellezelles (pigeons) ou Stéphane Longlune de Jurbise (asperges). »

« Ce sont des produits de première qualité, capables d'inspirer de nombreux chefs »

Partager, stimuler et inspirer

David Grosdent est membre des Jeunes Restaurateurs (JRE), une association de jeunes professionnels qui partagent leur talent et leur passion pour la gastronomie avec leurs pairs. « En tant que chef JRE, j'essaie de partager ma passion de la cuisine à base de produits locaux avec d'autres collègues chefs. Et ils font de même. C'est en fait un grand groupe d'amis mordus de cuisine. En d'autres termes, nous échangeons nos connaissances avec beaucoup d'enthousiasme et de solidarité, ce qui permet un enrichissement culinaire mutuel.

Et le fait que mon épouse ait une formation gastronomique et beaucoup d'expérience en cuisine ne gâche rien », plaisante David.
« Nous nous complétons parfaitement », ajoute Inès. « Je donne mes idées à David, surtout en ce qui concerne les desserts. De plus, grâce à ma formation et mon expérience, j'explique beaucoup plus facilement aux clients ce que nous servons et je réponds sans problème à leurs questions. »

« Les produits locaux sont en tête d'affiche à L'Envie »

Altoni, Didess, Kelderman et Viva Sara.
En parlant de partage et d'inspiration… Le chef David Grosdent cuisine avec les produits d'Altoni, de Didess, de Kelderman et de Viva Sara pour Dolce Magazine. Bien que David travaille exclusivement des produits frais ou créés dans son restaurant, il apprécie le défi que nous lui lançons : préparer 3 plats susceptibles d'inspirer d'autres chefs. « Les produits de semi-convenience sont de très bonne qualité et soulagent de nombreux chefs. C'est agréable de pouvoir inspirer d'autres cuisiniers en transposant ma vision dans ces produits. En plus d'être pratiques et de très bonne qualité, ils respectent sans aucun doute le temps et le budget du chef-coq. Dans l'entrée d'aujourd'hui, j'ai farci le ravioli Altoni de jambon Secreto de Luc De Laet. Je sers le pigeon avec une purée et des croquettes Kelderman, ainsi qu'une huile au café Viva Sara EXTRA Blend. Le dessert est créé avec les Frozen Elements by Deleye & Didess, plus précisément le Panna Cotta Ring Yoghurt Citrus et la Mini Sfera Basilicum. J'ai ensuite créé une infusion à base de thé Viva Sara aux fruits sauvages, que l'on retrouve également dans le dessert. »

www.lenvie-restaurant.com
www.altoni.be
www.didess.be
www.kroketjes.be
www.vivasara.be

Pigeon des Collines de Jérome Demeyere / asperges de Stéphane Longlune à Jurbise/ petit pois / café Viva Sara

+

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

Pigeon

Nettoyez les pigeons et cuisez-les sur carcasse à basse température pendant 50 minutes à 50°C. Réalisez un fond de pigeon avec les carcasses, ajoutez un bouquet garni, de la cardamome, de l'anis étoilé et de la cannelle.

Huile de café

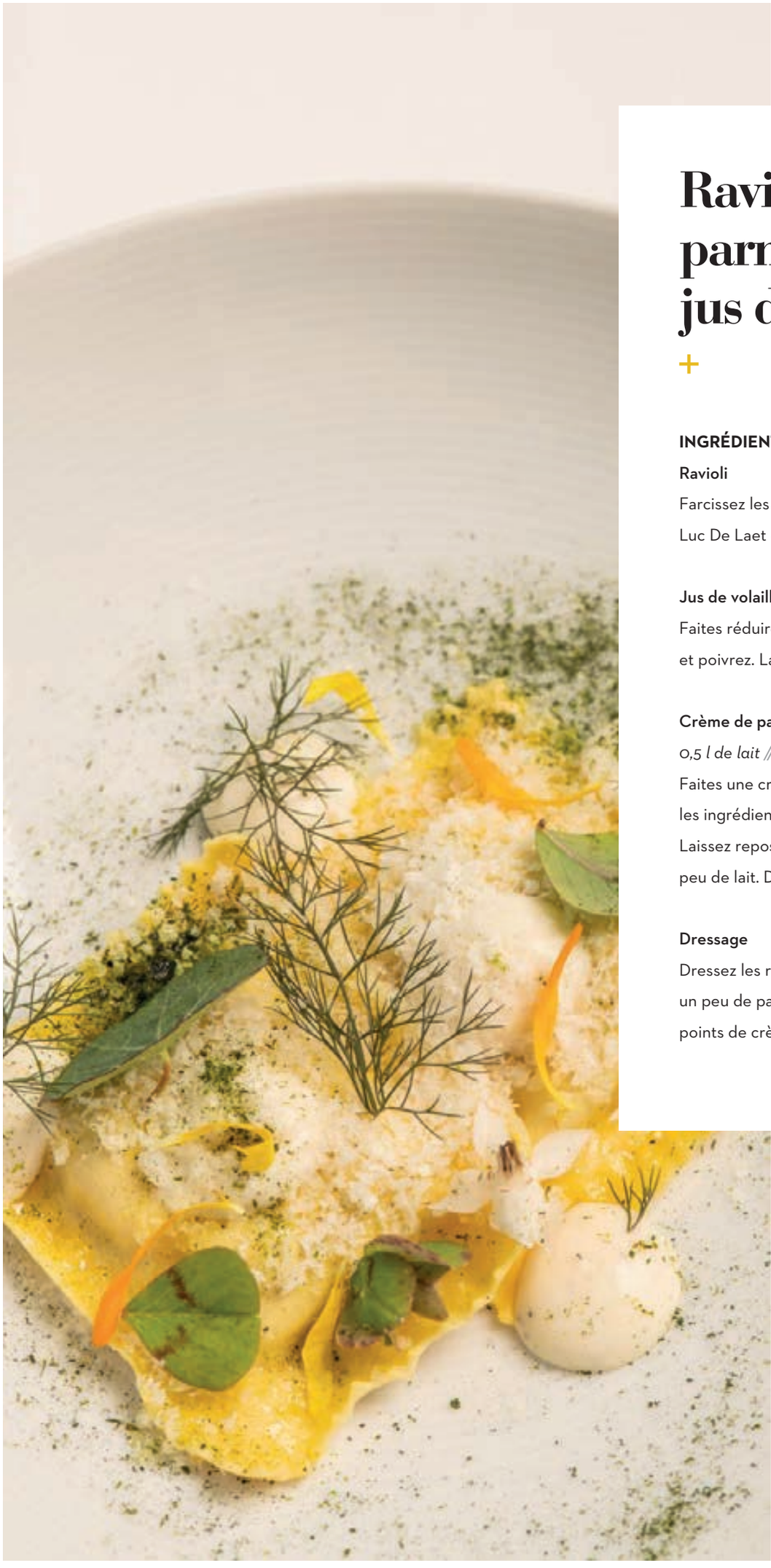
Réalisez une huile de café en faisant infuser du café torréfié **Viva Sara** sous vide avec de l'huile de pépins de raisin. Faites cuire à la vapeur pendant 3 heures à 60°C et laissez reposer 1 nuit.

Asperges

Cuisez les asperges vertes à l'anglaise pendant 3 minutes. Passez-les à la plancha à la dernière minute.

Purée Kelderman

Chauffez la purée **Kelderman** avec du beurre, de la crème, du lait, du sel, du poivre et de la muscade. Débarrassez en poche et gardez au chaud.



Ravioli Altoni / parmesan / jus de volaille

+

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

Ravioli

Farcissez les raviolis **Altoni** avec du jambon Secreto de Luc De Laet et cuisez-les 3 minutes à l'eau bouillante.

Jus de volaille

Faites réduire du fond blanc de moitié. Beurrez, salez et poivrez. Laissez reposer.

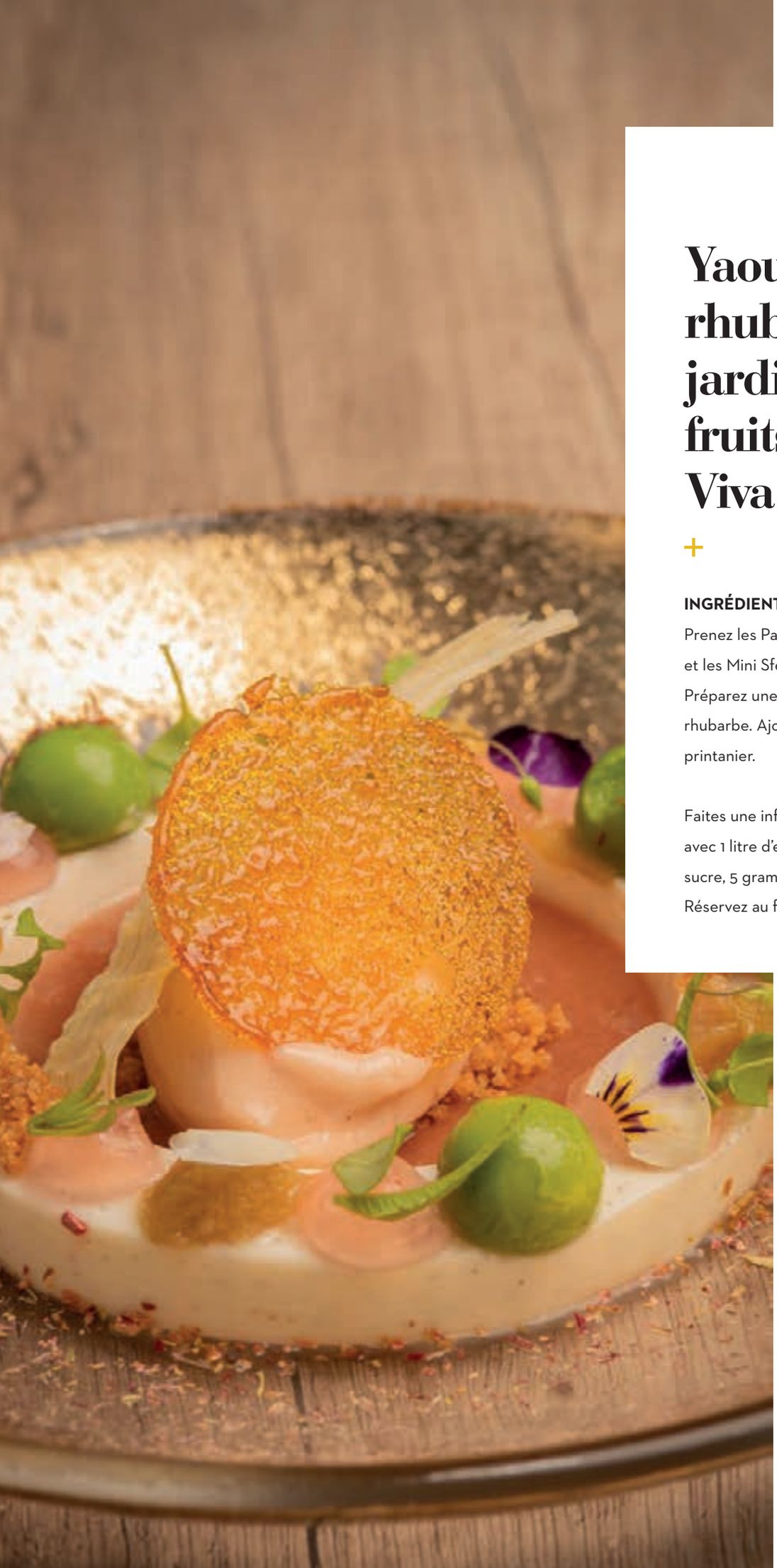
Crème de parmesan

0,5 l de lait // 350 g de parmesan // 3 g de kappa

Faites une crème de parmesan au Thermomix avec tous les ingrédients (vitesse 3 à 70°C pendant 5 minutes). Laissez reposer au frigo. Mixez à froid en incorporant un peu de lait. Débarrassez en poche.

Dressage

Dressez les raviolis dans une assiette creuse. Déposez un peu de parmesan fraîchement râpé et quelques points de crème au parmesan.



Yaourt / basilic / rhubarbe de mon jardin/ thé aux fruits sauvages Viva Sara

+

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

Prenez les Panna Cotta Ring Yoghurt Citrus de **Didess** et les Mini Sfera Basilicum de **Didess**.
Préparez une compote de rhubarbe et une glace à la rhubarbe. Ajoutez de la violette pour apporter un côté printanier.

Faites une infusion de thé aux fruits rouges **Viva Sara** avec 1 litre d'eau, 60 grammes de thé, 350 grammes de sucre, 5 grammes d'agar agar et 3 feuilles de gélatine. Réservez au frigo une nuit, mixez et mettez en poche.

Sligro-ISPC Anvers devient le fleuron du groupe !

+

Texte : Isabel Boons | Photos : Michael De Lausnay

Bienvenue au Straatsburgdok sur l'Eilandje à Anvers. Ce magnifique endroit accueillera bientôt la toute première implantation Sligro-ISPC de Belgique, qui ouvrira ses portes au quatrième semestre de cette année. Dolce Magazine a visité ce futur haut lieu de la gastronomie professionnelle...

Sligro Food Group Belgium fait aujourd'hui partie de Sligro Food Group, une entreprise familiale néerlandaise cotée en bourse, qui regroupe des entreprises de foodretail et de foodservice. La division belge comprend les entreprises Sligro, ISPC, JAVA Foodservice et Océan Marée. Cette année, l'intégration de Sligro-ISPC sera finalisée avec l'ouverture d'une première implantation Sligro-ISPC à Anvers. D'une superficie d'environ 16 000 m², elle disposera d'un assortiment de 40 000 articles. « Les bureaux du département sales & marketing seront également hébergés sur l'Eilandje », précise Rudi Petit-Jean, directeur de Sligro-ISPC. « Ce choix s'explique par le fait que Sligro-ISPC Anvers sera non seulement notre premier site, mais fera aussi office de magasin phare. »

Une offre complète

Avec Sligro Food Group Belgium, chaque client foodservice bénéficiera d'une offre complète et parfaitement adaptée au marché belge. « La fusion de Sligro et ISPC crée une nouvelle formule pour les clients foodservice », poursuit Rudi Petit-Jean. « Sligro possède une gamme complète de produits frais, alimentaires et non alimentaires. L'entreprise dispose aussi de sa propre infrastructure pour la production d'articles de base spécialisés, de pâtisseries, de produits traiteur et de produits de poissonnerie. ISPC a également un bel assortiment, mais joue résolument la carte des produits frais du jour, exclusifs et de grande qualité. En combinant ainsi le meilleur de deux mondes, Sligro-ISPC répondra parfaitement aux exigences du professionnel belge. Ajoutez à cela que chaque site proposera un assortiment de produits locaux, et vous obtenez une offre culinaire complète, d'inspiration néerlandaise mais interprétée à la belge. On se concentrera par exemple davantage sur le champagne et sur le gibier vendu à la pièce plutôt que préemballé. Ainsi, toute la force du concept sera de délaisser

« Les avantages d'un grand groupe néerlandais combinés avec l'approche haut de gamme belge »

les segments supérieur et inférieur pour se concentrer sur un juste milieu. »

50 % de livraison

Le nouveau site d'Anvers axera 50 % de ses efforts sur la livraison au client. « Pour l'instant, toutes les livraisons sont organisées depuis les Pays-Bas. Mais la nouvelle implantation changera la donne », annonce Rudi Petit-Jean. « Une fois le service de livraison lancé, nous développerons aussi un service de collecte (service de livraison 'ouvert'). Certes, l'organisation des livraisons à Anvers représente un défi, mais nous examinons actuellement la possibilité d'utiliser des voitures électriques. L'objectif est de développer le site d'Anvers, et tous ceux qui suivront, sur le modèle des sites Sligro aux Pays-Bas, comme par exemple Sligro Eindhoven. Afin d'offrir la meilleure expérience possible au client, nous aménagerons notamment un marché aux épices et une installation de torréfaction de noix. Le rez-de-chaussée accueillera les produits alimentaires, le premier étage sera consacré

au non-food. Le site dégagera une ambiance chaleureuse, mais au look professionnel. La seule différence avec les Pays-Bas est que les implantations belges seront moins ouvertes au public. Enfin, nous avons respecté les deux zones froides dans les fruits et légumes pour limiter le gaspillage. »

Après Anvers, nous nous attèlerons aux magasins ISPC de Gand et de Liège pour les reconvertir sous la bannière Sligro-ISPC, avec de nouveaux groupes de produits et des concepts innovants », conclut Rudi Petit-Jean.

www.sligrofoodgroup.be

« Nous prévoyons d'ouvrir le tout premier Sligro-ISPC au quatrième trimestre de 2018 »

On va déguster !

À la question de savoir si le nouveau site proposera aussi des dégustations, Rudi Petit-Jean répond par un oui franc. « Le Belge adore qu'on lui propose un verre de vin pendant ses courses, ou veut d'abord goûter son jambon avant de le déposer dans son caddie. Mais nous organiserons aussi des masterclasses, des workshops et des formations pratiques.

Le système de caisse tout-en-un pour mieux gérer votre restaurant

- **Service :** prenez les commandes en toute mobilité sur iPad
- **Inventaire :** faites le suivi des stocks en temps réel
- **Paiement :** divisez les additions en un clic
- **Croissance :** gérez tous vos établissements avec une plateforme

Curieux d'en savoir plus ?

Téléphone : +32 9 298 02 73

Site web: fr.lightspeedhq.be/restaurant

lightspeed

Système de caisse | Restaurants

Alain Bianchin :

« Le Creuset est un excellent accessoire pour un chef rôtisseur »

+

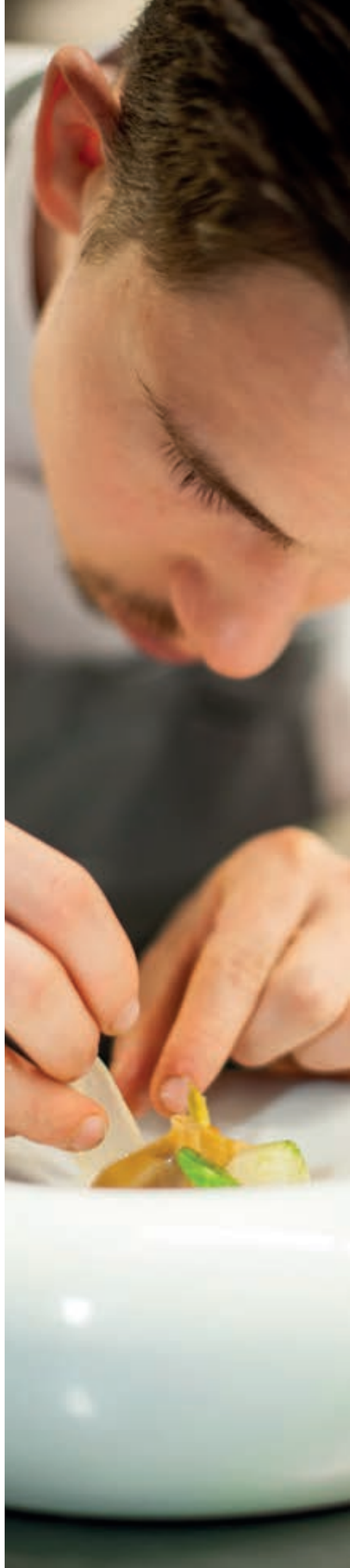
Texte : Catherine Lenoir | Photos : Michaël De Lausnay

Benjamin Belot, 24 ans, a été sacré Meilleur Jeune Chef Rôtisseur 2018 lors de la finale belge du concours organisé par la Chaîne des Rôtisseurs. Pour sa troisième participation à cette compétition, Benjamin a atteint la consécration. Ce jeune chef prometteur a fait ses armes dans diverses maisons, et plus récemment en tant que second au Restaurant Alain Bianchin à Jezus-Eik. Le chef étoilé l'a coaché avant le concours et lui a transmis son amour pour la cuisson en cocotte, un accessoire qu'il affectionne tout particulièrement. Il possède d'ailleurs toute une batterie Le Creuset chez lui, à la maison.

Benjamin doit sa passion du bien manger à ses grands-parents. Il a toujours su qu'il voulait faire de la cuisine son métier. Il est diplômé de l'Institut Emile Gryzon, l'école d'hôtellerie du CERIA à Anderlecht. Son premier concours, Benjamin l'a tenté à 16 ans. Il s'agissait déjà de celui du Meilleur Jeune Chef Rôtisseur. Il a terminé troisième et a ainsi été le premier étudiant de l'histoire de cette compétition à finir dans le trio de tête. Si le jeune chef ne s'est pas distingué lors de sa deuxième participation il y a 2 ans, il n'est pas rentré bredouille puisqu'il y a rencontré celle qui partage sa vie.

Maisons étoilées

En 2014, le jeune Benjamin faisait partie de l'équipe gagnante du Trophée Pierre Romeyer d'Eurotoques. Il est recruté par l'Académie de Vieusart, un centre de perfectionnement en restauration gastronomique, qui l'envoie en stage dans des maisons étoilées : Hostellerie Saint-Nicolas à Ypres, le Chalet de la Forêt à Uccle et le Coq au Champs près de Huy. Il intègre ensuite pendant 2 ans la brigade de Bart De Pooter au WY Brussels, avant de devenir chef de partie chez Alain Bianchin au début de l'année dernière.



Victoire haut la main

Hasard ou non, Alain Bianchin a déjà coaché plusieurs gagnants au concours du Meilleur Jeune Chef Rôtisseur. Il confie cependant avoir surtout coaché Benjamin mentalement : « Je voulais qu'il s'affirme. Sa victoire, il ne la doit qu'à lui, il a travaillé dur pour ce titre. Wout Bru et d'autres chefs n'ont pas tari d'éloges à son sujet. Il a gagné haut la main, avec 42 points d'avance ! » Un avis que partage pleinement Patrick De Gendt, Maître Rôtisseur et coorganisateur du concours : « Benjamin s'est imposé facilement parmi les 6 candidats. Il a une grande culture culinaire. Ses préparations étaient très équilibrées, avec beaucoup de fraîcheur. La gastronomie a besoin de jeunes comme lui. La vocation de ce concours est de motiver les jeunes, ce sont eux les chefs de demain ! »

Outre la reconnaissance de ses pairs, Benjamin a reçu divers cadeaux, dont un chèque de 300 euros (de l'argent de poche pour son voyage à Taïwan) offert par la ville de Huy et la toute nouvelle Marmite Signature offerte par Le Creuset. Cette marmite d'une contenance de 4,1 litres (26 cm de diamètre, mais il existe aussi un modèle de 32 cm) se distingue par son intérieur noir et sa forme ronde caractéristique. Alain Bianchin trouve ce cadeau parfaitement justifié : « Les cocottes et marmites en fonte émaillée Le Creuset sont un excellent accessoire pour un chef rôtisseur. S'il ne fallait retenir qu'un seul ustensile, ce serait celui-là ! » La fonte émaillée supporte en effet des températures très élevées et assure une répartition uniforme de la chaleur. Elle est idéale pour une cuisson homogène des aliments. Ces arguments ont depuis toujours convaincu Alain Bianchin. Le chef ne peut d'ailleurs se passer de sa batterie Le Creuset à son privé !

Black Box

Pour la finale internationale du concours

à Taïwan, en septembre, Benjamin sera confronté à une black box. Un défi de taille ! « Je me plonge dans les livres de cuisine asiatique afin de mieux connaître les produits locaux et les différentes manières de les préparer, » précise-t-il. Ce sera Isabelle Arpin du Louise 345 qui le coachera pour cette finale où seront représentées 80 nationalités. Alain Bianchin, quant à lui, pense que Benjamin a des chances de bien se classer : « La black box est un exercice périlleux. Un peu comme un funambule qui marche sur un câble sans filet. Il faut une grande faculté d'adaptation. C'est ce que j'ai essayé de lui enseigner ici. Dans mon restaurant, le menu change tous les jours, je décide parfois à 11h00 de ce que je servirai à midi. C'est un atout pour le client, il peut venir plusieurs fois sur la semaine et être sûr de ne jamais manger la même chose. »

Le goût avant tout

C'est qu'Alain Bianchin n'est pas un homme à chichis. Il revendique le goût et la simplicité dans l'assiette. « La qualité du produit et le goût sont essentiels. Nous sommes des artisans du goût. Je veux conscientiser les jeunes à transmettre des sensations dans l'assiette en respectant le produit et le client. Cuisiner, c'est avoir de la technique, réussir ses cuissons et ses sauces. Et créer l'émotion. » Cette approche porte ses fruits puisqu'Alain Bianchin a ouvert son restaurant il y a 3 ans et a obtenu son étoile au bout de seulement 8 mois. Auparavant, Alain avait travaillé, notamment en tant que chef, dans diverses grandes maisons, dont Comme chez Soi, Barbizon, le Chalet de la Forêt et la Villa Lorraine.

Rôtir à cœur en marmite Le Creuset

Benjamin aime lui aussi les beaux produits. Et surtout les produits de saison, comme le pigeon. Au concours, son pigeon servi avec des betteraves a joué en sa faveur. Le plat qu'il réalise aujourd'hui mise davantage sur les légumes printaniers. « Comme le chef Bianchin, j'aime beaucoup rôtir les volailles en cocotte. Pour ma recette de ravioles de cane Kriaxera en deux façons, j'ai utilisé la nouvelle Marmite Signature Le Creuset », nous explique-t-il. « Une raviole contient les cuisses confites et retravaillées dans un jus concentré, et l'autre le jus. J'ai laissé les cuisses de cane confire pendant plusieurs heures dans la marmite Le Creuset, sur le coin du fourneau. La fonte émaillée se prête idéalement à ce mode cuisson lente. La Marmite Signature a une forme de bol vraiment spécifique, qui permet une conduction de la chaleur très différente. Les cuisses ont pu s'imprégner à cœur de leur jus épicé à la badiane et à la cannelle. Et c'est aussi une belle casserole à présenter en salle ! » La forme de la nouvelle Marmite Signature Le Creuset – qui peut aussi s'utiliser pour un mode de cuisson wok – n'est d'ailleurs pas sans rappeler celle d'une casserole mongole. Un heureux présage pour Taïwan ?

www.belgique.chainedesrotisseurs.com
www.alainbianchin.be
www.lecreuset.be

LE CREUSET

Raviole de cane Kriaxera en deux façons, légumes printaniers

+

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

Carottes glacées à l'orange

4 carottes // jus d'une orange // 1 branche de thym // 1 feuille de laurier // 1 étoile de badiane

Faites chauffer les carottes dans de l'huile d'olive avec les éléments aromatiques, puis déglacez au jus d'orange.

Navets

1 gros navet // 1 citron jaune // 1 citron vert

Coupez le navet en 4 et tournez-le. Blanchissez-le à l'eau citronnée avec les zestes et le jus des citrons.

Navet chandelle

Coupez 2 navets chandelles et faites-les mariner dans du vinaigre pour sushis.

Ravioles

200 g de semoule extra fine // 1 jaune d'œuf // 1 c. à s. d'eau // 1 c. à c. d'huile d'olive // 1 cuisse de cane Kriaxera // 1 c. à s. de sauce soja // 1 c. à s. de saké // 1 c. à s. de miso brun // 1 bâton de citronnelle // 6 g de gingembre // 1 orange // 1 étoile de badiane thym, laurier, ail // fond de canard

Mélangez la semoule, le jaune d'œuf, l'eau, l'huile d'olive et du sel pour obtenir une pâte à ravioles homogène.
Dans une Marmite Le Creuset, colorez la cuisse de cane et déglacez-la au saké. Ajoutez les éléments aromatiques et laquez la cuisse. Ajoutez ensuite le fond de canard et laissez cuire sur le coin du fourneau ou à basse température pendant 4 à 5 heures.
Préparez les ravioles. Émiettez les cuisses de canard et mélangez la chair au jus réduit. Parfaites l'assaisonnement et remplissez-en une raviole. Remplissez une deuxième raviole de bouillon gélifié afin de l'emprisonner dans la pâte à ravioles.

Sauce

Conservez le jus de cuisson du canard, clarifiez-le avec des blanc d'œufs et terminez l'assaisonnement.

« La nouvelle école hôtelière d'Ostende proposera le gratin des formations culinaires »

Un immeuble ultramoderne, équipé d'appareils de cuisine dernier-cri, ouvrira ses portes le 1er septembre 2019

+

Texte : Isabel Boons | Photos : Bart Tanghe

À Ostende, le centre de formation pour adultes CVO DE AVONDSCHOOL et l'école hôtelière Ensorinstituut, qui font partie du groupe scolaire STROOM, nourrissent des projets ambitieux. Établies dans la Leopold III-laan, les deux écoles prendront, à partir du 1er septembre 2019, leurs quartiers dans un bâtiment flambant neuf aux technologies de pointe, conçu par l'architecte Tom Van Mieghem. Ainsi, outre la qualité exceptionnelle des formations, les étudiants auront accès à un immeuble qui répondra bientôt à toutes les exigences d'un environnement scolaire moderne.

Un projet moderne avec un restaurant à l'avenant

Les nouveaux bâtiments scolaires sont en cours de construction sur les anciens terrains de Syntra West, le long de l'Elisabethlaan à Ostende. « Le gros œuvre est bientôt fini, suite à quoi nous nous attaquerons à l'intérieur », explique Patrick Vermaut, directeur du CVO DE AVONDSCHOOL. « Le rez-de-chaussée abritera les locaux fonctionnels, tels que les vestiaires des élèves. Le premier étage accueillera quatre cuisines ouvertes, toutes identiques, avec, au milieu, un restaurant pour les étudiants. Quant au deuxième étage, on y prévoit une grande cuisine de démonstration pour servir le restaurant de 50 couverts, ainsi que la terrasse sur le toit. Notre restaurant ouvrira ses portes tous les jeudis soirs, comme c'est déjà le cas aujourd'hui. Ces soirées, qui offrent l'occasion aux apprentis du CVO DE AVONDSCHOOL de montrer leurs talents, remportent beaucoup de succès et je suppose qu'elles ne feront que gagner en popularité à l'avenir. En journée, le restaurant est exploité par les étudiants de l'école hôtelière Ensorinstituut, et ce chaque lundi, jeudi et vendredi. Le CVO DE AVONDSCHOOL prévoit aussi chaque mois une soirée d'ouverture supplémentaire dans le cadre de la nouvelle formation Bistro-Taverne qui sera lancée en septembre. Enfin, le vaste parking apportera sans conteste une grande plus-value. »

« Les formations hôtelières à Ostende sont en plein renouveau »

Nouvelle formation à l'horizon !

Le CVO DE AVONDSCHOOL propose des formations hôtelières de qualité en cours du soir : commis de cuisine, cuisinier, boulanger, pâtissier, œnologue, zythologue, etc. La formation pour adultes se décline actuellement en 40 modules, dispensés par 11 chefs, qui attirent chaque année quelque 350 étudiants culinaires. « À partir de septembre, cette offre sera enrichie d'une toute nouvelle formation », annonce Patrick Vermaut. « La filière Bistro-Taverne est, selon moi, unique en son genre et répond parfaitement aux tendances actuelles. »

Une collaboration encore plus étroite

Le nouveau bâtiment scolaire accueillera à la fois les formations hôtelières du CVO DE AVONDSCHOOL et celles de l'Ensorinstituut. « Le but est de collaborer encore plus étroitement avec le CVO DE AVONDSCHOOL », explique Eveline Heyman, conseillère technique en hôtellerie pour l'Ensorinstitiuut. « De plus, nos étudiants auront accès à du matériel de cuisine dernier-cri. Ainsi, nous deviendrons sans conteste l'école hôtelière la plus moderne de Belgique ! Notre école connaît une croissance tellement forte ces dernières années, que nous frôlons l'engorgement. Nul doute que les nouveaux bâtiments nous permettront de poursuivre sur

cette lancée positive. »

« Les nouvelles constructions sont, en réalité, la dernière étape d'une profonde transformation », ajoute Paul De Soete, professeur en hôtellerie. « En collaboration avec l'Ensorinstituut, nous voulons remettre les formations hôtelières d'Ostende sous le feu des projecteurs. C'est ainsi que notre concours, le succès du restaurant et l'enthousiasme de l'équipe convergeront bientôt dans un bâtiment scolaire ultramoderne, doté de matériel et de technologies de pointe. Enfin, en concevant cette nouvelle école, nous avons également tenu compte d'une future croissance. Je prévois en effet que nos formations hôtelières attireront toujours plus d'étudiants. »

www.deavondschool.be
www.ensorinstituut.be

Devenez le « meilleur cuisinier de flandre de l'enseignement pour adultes 2018 »

Le vendredi 8 décembre 2017, le CVO DE AVONDSCHOOL à Ostende organisait la première édition du concours « Meilleur cuisinier de Flandre de l'enseignement pour adultes 2017 ». Le succès fut tel qu'une deuxième édition s'imposait naturellement. Cette année, les candidats devront élaborer une recette créative (sur papier) à base de poisson de la mer du Nord. Un jury évaluera ces recettes et retiendra 6 candidats. Ceux-ci s'opposeront ensuite lors de la finale le 7 décembre, sous le regard attentif du directeur du concours, Pascal Carbonez.

SOIRÉE DE GALA

Kinepolis, Ostende
Réservations à partir du 1er septembre
via *www.deavondschool.be*

QUI ?
Diplômés et étudiants en dernière année de l'enseignement pour adultes

QUAND ?
Épreuve écrite au plus tard le 19 octobre 2018
Finale : le vendredi 7 décembre 2018

THÈME DE L'ÉPREUVE ÉCRITE ?
Poisson de la mer du Nord

LIEU DE LA FINALE ?
CVO DE AVONDSCHOOL,
Leopold III-laan, Ostende

COMMENT ?
Inscriptions à partir du 1er septembre
via www.deavondschool.be

JURY ?
Wout Bru, Filip Claeys, Bartel Dewulf,
David Bertolozzi, Eric Miette,
Kenny Danschotter et autres

Turbot / langouste / carotte / fève / asperge

+

4 PERSONNES

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

Turbot

4 filets de turbot de 180 g // margarine // poivre // sel

Filetez le turbot, ôtez les arêtes et laissez la peau. Faites fondre de la margarine et cuisez le turbot des deux côtés. Salez et poivrez.

Purée de carottes

500 g de carottes // 1 dl de bouillon de poule // poivre // sel // 20 g de beurre frais

Épluchez les carottes et hachez-les grossièrement. Faites cuire les carottes et mixez-les avec un peu de bouillon de légumes et du beurre frais. Salez et poivrez.

Asperges

8 asperges // poivre // sel

Épluchez les asperges. Faites-les cuire, sale et poivrez.

Langoustes

4 langoustes // 1 carotte // 1 oignon // 2 branches de céleri // grains de poivre // thym // laurier // 1 l d'eau

Faites cuire les langoustes au court-bouillon.

Pommes de terre

400 g de grenailles // 40 g de beurre frais

Épluchez les pommes de terre, taillez-les à l'emporte-pièce, cuisez-les dans de l'eau et un peu de bouillon de légumes. Faites-les revenir dans du beurre frais.

Coques/vénus

100 g de vénus/coques

Lavez bien les coquillages sous l'eau courante. Faites les cuire à feu vif en agitant la casserole.

Échalote marinée

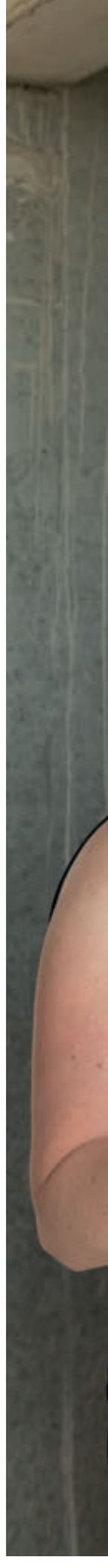
1 échalote // 100 ml de mirin // 30 ml de vinaigre de cidre // 1 betterave rouge

Faites mariner pendant 1 heure l'échalote émincée avec le vinaigre de cidre, du poivre, du sel, de la betterave rouge et du mirin.

Fèves

100 g de fèves

Blanchissez les fèves dans de l'eau bouillante salée. Épluchez-les et réservez au chaud.



Paul De Soete

CALLEBAUT . VANHAVER
MEESTER . KAASRIJPERS

Les Fromagers-Affineurs Callebaut-Vanhaver

Luc et Nathalie sont heureux en ménage. Outre leur amour mutuel, ils partagent aussi la passion pour le fromage. En 1999, le couple ouvre sa propre fromagerie dans la Nederstraat à Audenarde. Le commerce connaît immédiatement un franc succès et 10 ans plus tard, Luc et Nathalie franchissent une nouvelle étape avec un plus grand magasin et leurs propres cellules d'affinage. Depuis lors, ils affinent eux-mêmes les fromages pour en faire des produits d'exception vendus dans le magasin.

Mais l'histoire ne s'arrête pas là, car Nathalie et Luc redoublent d'efforts pour continuer à développer leur passion. Six ans plus tard, ils achètent et occupent un immeuble situé Burg 14 à Audenarde. Par la même occasion, ils agrandissent leurs cellules d'affinage dans la zone industrielle Vlaamse Ardennen à Audenarde. Les Maîtres-affineurs Callebaut proposent uniquement ce qui se fait de mieux en fromages de qualité.

Luc et Nathalie mettent vraiment tout en œuvre pour proposer des produits de qualité, comme en témoignent les nombreuses distinctions qu'ils ont déjà reçues. En 2017, Nathalie a été sacrée Championne du monde au Concours Mondial du Meilleur Fromager à Tours (France). Pour le couple, ce titre vient couronner des années de dévouement et de passion pour leur métier.

CALLEBAUT KAASMEESTER

Burg 14 - 9700 Audenarde

+32 (0)55 30 02 22

+32 (0)473 96 41 14

www.kaasmeester-callebaut.be

2008 — 1e Maître-affineur de Belgique (Luc)

2009 — Finaliste au Concours Mondial du Meilleur Fromager à Lyon (Luc)

2012 — 1e Maître-affineur de Belgique (Nathalie)

2013 — 3e au Concours Mondial du Meilleur Fromager à Tours (Nathalie)

2015 — 3e au Concours Mondial du Meilleur Fromager à Tours (Nathalie)

2017 — Championne du monde à Tours (Nathalie)

BORDEAUX

Il y a tant
à découvrir

Le secret du barbecue : de la bonne braise
et un vin de Bordeaux. Convivialité et plaisir garantis !

VINS DE
BORDEAUX

NOTRE SAVOIR-FAIRE SE DÉGUSTE AVEC SAGESSE

Hotelschool Ter Duinen Koksijde

Hotelschool Ter Duinen Koksijde fait honneur aux anciens élèves avec un menu étoilé dans le restaurant didactique De Villa

+

Texte : Isabel Boons | Photos : Bart Tanghe

L'école hôtelière Ter Duinen de Coxyde peut à juste titre s'autoproclamer « Principal fournisseur de chefs étoilés depuis 1946 ». L'école qui a jadis débuté avec 6 élèves est aujourd'hui devenue un institut renommé, même en dehors de notre pays. Comme l'a un jour joliment dit Jeroen Meus : « L'école hôtelière Ter Duinen donne un avantage, mais c'est à l'élève de marquer… »

L'idée d'ouvrir une école hôtelière à la côte belge est venue de l'ancien bourgmestre et sénateur Jacques Van Buggenhout. Il a pu réaliser son projet avec l'aide du vicaire Jozef Berten de Furnes. L'école s'est installée dans le centre de villégiature de la Vrije Unie van de Mijnwerkers dans le village de Coxyde, également appelé De Mijn (La Mine). Le premier jour, il y avait six élèves. Aujourd'hui, l'école hôtelière de Coxyde jouit d'une réputation internationale et compte une constellation d'étoiles Michelin parmi ses anciens élèves.

La vie telle qu'elle est…

Ter Duinen doit son nom et sa renommée à la formation unique qui prépare les élèves à un job riche en défis dans l'horeca. Les futurs chefs et maîtres d'hôtel y sont formés de main de maître. « Nous souhaitons offrir des formations réalistes. Nous préparons en d'autres termes nos élèves à la pratique par le biais de nos restaurants et de nombreux stages », affirme le directeur Peter Verbeke. « C'est probablement parce que nos élèves sont jetés dans le bain de la vraie vie que notre formation est unique. Nous travaillons dur, apprenons à gérer le stress et cuisinons à un excellent niveau. Une telle formation pratique offre de belles garanties pour l'avenir, c'est sûr. C'est aussi pour cela que nous avons aménagé notre restaurant didactique De Villa comme un véritable restaurant où nos élèves de 7e spécialisation restauration ont l'occasion de déployer leurs talents. »

« Ter Duinen offre de belles garanties pour, plus tard, briller dans l'horeca »

Un menu étoilé tous les mois

À l'occasion des 70 ans de l'école hôtelière, le restaurant De Villa a fait l'objet d'un lifting. L'intérieur a été totalement réaménagé en mettant l'accent sur l'expérience. En salle, un téléviseur permet par exemple aux convives de voir les élèves au travail.

De plus, l'école a créé un concept unique :

Chefs @ De Villa ou des menus créatifs de chefs étoilés, anciens élèves de l'école hôtelière Ter Duinen. « Chaque mois, un chef étoilé propose un menu gastronomique préparé par nos élèves de 7e », s'enthousiasme le directeur Peter Verbeke. « Peter Goossens a ouvert le bal et, pour l'instant, Steven Naessens, chef-coq de la Maison Jeunet à Arbois (France), ferme la marche. Il est important pour nous, en tant qu'école, de faire ainsi honneur à nos anciens élèves. »

« Ter Duinen a totalement changé ma vie », explique le chef Steven Naessens. « J'ai toujours voulu devenir chef. Bien que je sois originaire de Bruges, je voulais absolument étudier à l'école hôtelière de Coxyde. Le point fort de Ter Duinen est sans aucun doute l'internat. Les élèves vivent continuellement ensemble et sont parfaitement préparés à la vraie vie. L'école est stricte, mais elle donne une bonne longueur d'avance. Les stages, d'un excellent niveau, sont également essentiels. Je savais qu'en suivant cette formation, je serais prêt à travailler en cuisine. L'école de Coxyde veut uniquement la crème de la crème et essaie d'aller chercher ce qu'il y a de meilleur en chaque élève. Après avoir acquis une première expérience en Belgique, je suis parti en France travailler auprès de chefs prestigieux, jusqu'à finalement poser mes couteaux dans la cuisine de Jean-Paul Jeunet dans le Jura. Mieux encore, en 2016, mon épouse et moi avons repris la Maison Jeunet et, cette année, notre travail a été récompensé par la confirmation de nos deux étoiles. Je vise trois étoiles, mais essentiellement pour pouvoir en conserver deux. Afin de rester motivé et de prouver que nous valons ces deux étoiles. Mais je rêve bien sûr de pouvoir recevoir un jour la troisième », plaisante Steven Naessens.

Dans les pages suivantes, nous présentons 2 plats qui figurent au menu de Steven Naessens.

« Nous osons jeter les élèves dans le bain de la pratique. Nous veillons à ce qu'ils y arrivent grâce à notre soutien et nos conseils »

Placer la barre haut

Ter Duinen met tout en œuvre pour conserver sa réputation d'« école des étoiles ». Un défi que l'école relève haut la main. « Nos élèves de 7e spécialisation restauration apprennent à utiliser des produits de qualité gastronomique. Sous la houlette des enseignants, ils préparent des petites perles culinaires servies à De Villa. « Les menus de nos anciens élèves étoilés s'inscrivent

parfaitement dans cette philosophie : ils sont loin d'être simples, mais préparent on ne peut mieux les élèves à la vie telle qu'elle est s'ils veulent cuisiner au niveau le plus haut. De plus, cette interaction est unique, nos élèves ont l'opportunité d'aller chez les différents chefs étoilés ou de les recevoir ici à l'école. Le menu leur est enseigné et ils ont ensuite un mois pour y travailler. De surcroît, ils partiront bientôt 3 semaines à Barcelone ou Valence pour y travailler dans divers grands restaurants. Et, en apothéose, nous partons à New York pour y chercher de nouvelles impressions et découvrir des concepts créatifs. Nous continuons ainsi à stimuler nos élèves de 7e afin qu'ils brillent dans le monde professionnel. »

www.hotelschoolterduinen.be
www.maison-jeunet.com

NOUVEAU : PREMIER DEGRÉ

Depuis l'année scolaire 2017-2018, l'école hôtelière Ter Duinen propose également **un premier degré de qualité avec l'option Hôtellerie-Alimentation**. Les cours de formation générale se déroulent dans l'école partenaire, le collège Sint-Bernardus de Nieuport. Les cours pratiques se donnent dans les bâtiments équipés de Ter Duinen.

Truite / fenouil / absinthe

+

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

Filet de Truite

Écaillez, videz et lavez les truites, puis levez les filets.

Déposez les filets sur une plaque en inox huilée au pinceau avec de l'huile infusée aux graines d'aneth. Faites cuire à 49°C au four vapeur pendant 10 minutes. Huilez à nouveau au moment de servir.

Terrine de Fenouil

Taillez les fenouils à la trancheuse à jambon. Mettez-les sous vide et cuisez-les à 90°C au four vapeur pendant 15 minutes. Déposez-les les uns contre les autres, puis badigeonnez-les généreusement au pinceau avec du jus de fenouil centrifugé collé avec 3 feuilles de gélatine au litre. Laissez prendre. Retournez la plaque de fenouil et badigeonnez à nouveau. Laissez prendre. Prévoyez 2 plaques de fenouil par terrine.

Pour la farce, concassez le fenouil, ajoutez des bigorneaux préalablement cuits, de l'ail concassé, des échalotes ciselées et de l'aneth.

Montez la terrine en cadre, déposez une première plaque, puis la farce et enfin une seconde plaque pour fermer. Laissez prendre au frigo.

Mousse de Fenouil

3 feuilles de gélatine // 3 dl de jus de fenouil centrifugé // 200 g de yaourt // 10 g d'absinthe

Faites fondre les feuilles de gélatine avec le jus de fenouil centrifugé. Ajoutez le yaourt et l'absinthe. Passez et mettez en siphon avec 1 cartouche de gaz.

Fenouil cuit

Faites cuire les fenouils entiers sous vide à 90°C pendant 2 heures. Au moment de servir, grillez des morceaux avec l'huile infusée aux graines d'aneth.

Fenouil cru

Taillez le fenouil à la mandoline très finement et mettez-le dans l'eau glacée. Passez et assaisonnez d'huile d'olive, de sel, de poivre et d'aneth ciselé au moment de servir.

Purée de Fenouil

Faites cuire les fenouils entiers sous vide à 90°C pendant 3 heures. Mixez à froid avec de l'absinthe et montez à l'huile d'olive

Huile aromatique

fenouil // bigorneaux // aneth // 100 g d'absinthe // 1 g d'agar agar

Faites bouillir l'absinthe avec l'agar agar, moulez et taillez en brunoise à froid. Mélangez une brunoise de fenouil cru, des bigorneaux précuits concassés, de l'aneth ciselé et la brunoise agar-absinthe.

DRESSAGE

Dressez tous les éléments sur assiette en ajoutant des croûtons de pain au fenouil et au curcuma.

Volaille de Bresse / morille / vin jaune / céleri

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

Sauce au Vin Jaune

2 carcasses de poularde // 4 dl de crème épaisse // 4 dl de bouillon de poule // 3 dl de Vin Jaune ou Savagnin // 800 g de beurre

Mélangez tous les éléments et faites cuire à feu doux pendant 8 heures. Passez et laissez refroidir. Dégraissez le jus de cuisson et faites réduire jusqu'à 2 décilitres. Ajouter la crème épaisse et 1 décilitre de Vin Jaune ou Savagnin. Faites réduire jusqu'à 3 décilitres, puis montez au beurre. Mixez, ajoutez du Vin Jaune ou du Savagnin et assaisonnez.

Cuisses de volaille

50 cuisses de volaille

Pour la farce (20 g par cuisse) :

500 g de blancs de volaille // 120 g de blancs d'œufs // 2 g de poivre + 18 g de sel mélangés // 250 g de crème // 125 g de morilles sautées à l'huile de noisette

Préparez la farce en veillant à ce que tous les éléments soient très froids. Taillez les blancs de volaille en gros dés de 2 centimètres. Mixez-les avec les blancs d'œufs, en ajoutant le sel au départ puis les blancs d'œufs légèrement cassés au fouet. Mixez. Ajoutez la crème petit à petit et cornez trois fois. Terminez avec les morilles et mixez pendant 10 secondes.
Désossez les cuisses, roulez-les avec la farce, mettez-les sous vide et cuisez-les à 76°C pendant 1h15.

Morilles

Mettez les morilles à tremper dans de l'eau tiède, puis laissez-les en chambre froide pendant 48 heures. Lavez-les plusieurs fois afin d'éliminer tout le sable. Faites suer des échalotes et de l'ail ciselé, ajoutez un peu de beurre puis les morilles pour les réchauffer.

Suprêmes de volaille

Enlevez les suprêmes de la volaille puis faites-les mariner dans de l'huile d'olive et du curry. Roulez-les ensuite en forme de cônes. Mettez-les sous vide et cuisez 1 heure à 62°C. Poêlez-les dans la graisse de poularde au moment de servir.

Huile aromatique

céleri rave // estragon // agar agar // 100 g de Noilly Prat // 200 g de Vin Jaune ou Savagnin // huile d'olive

Taillez du céleri rave en brunoise. Préparez un agar d'estragon : collez une purée d'estragon à l'agar agar (0,8 g d'agar agar pour 100 g d'estragon), moulez et taillez en brunoise à froid. Préparez un agar de Vin Jaune : mélangez le Noilly Prat, le Savagnin ou le Vin Jaune, faites-y infuser quelques branches d'estragon, puis collez le tout à 2,5 g d'agar agar, moulez et taillez en brunoise. Mélangez la brunoise de céleri rave cru, de l'estragon ciselé, la brunoise agar-estragon, la brunoise agar-Vin Jaune et de l'huile d'olive.

Pulpe de céleri

Faites cuire du céleri sous vide (à la vapeur à 90°C), puis mixez pour obtenir une purée. Ajoutez 40 g de Vin Jaune et 100 g de crème épaisse sur 400 g de purée. Débarrassez en burette.

DRESSAGE

Dressez le suprême d'un côté de l'assiette. De l'autre côté, dressez la cuisse de volaille, les morilles et la sauce au Vin Jaune. Au centre, dressez la pulpe de céleri, l'huile aromatique, des billes de céleri rave (cuites sous vide pendant 45 minutes à 90°C et grillées au beure), des côtes de céleri branche blanches (cuites sous vide pendant 50 minutes à 90°C, puis glacées), des feuilles vertes de céleri branche en tempura, des feuilles de jeune céleri cru (assaisonnées à huile d'olive) et des chips d'estragon au micro-ondes. Servez avec une saucière de sauce en complément.

LIVING TOMORROW
THE BISTRONOMY

Vivez une expérience culinaire

- Gastronomie fine préparée avec des techniques innovantes
- Concepts culinaires innovants du grand chef Marc Clément
- Cadre élégant avec des œuvres d'artistes renommés
- Facile d'accès et grand parking

Gastronomie innovante

Le célèbre chef étoilé Marc Clément, qui a largement mérité ses distinctions dans le monde de la gastronomie, se fait un réel plaisir de se tenir derrière les fourneaux. Les plats sont préparés au moyen de techniques novatrices et selon les dernières connaissances de Marc.
Aujourd'hui, l'équipe de The Bistronomy veille à proposer des plats abordables sous la forme de créations fraîches et osées qui surprennent les connaisseurs les plus exigeants.

tripadvisor 4,5

Gault&Millau

Heures d'ouverture

Ouvert du lundi au samedi (samedi à partir de 18h).
Lundi & mardi à partir de 18h sur réservation pour les groupes à partir de 20 personnes.
Dimanche fermé.

Info & réservation

www.thebistronomy.com
02 263 01 31
Indringingsweg 1, 1800 Vilvorde

Topchef Marc Clément

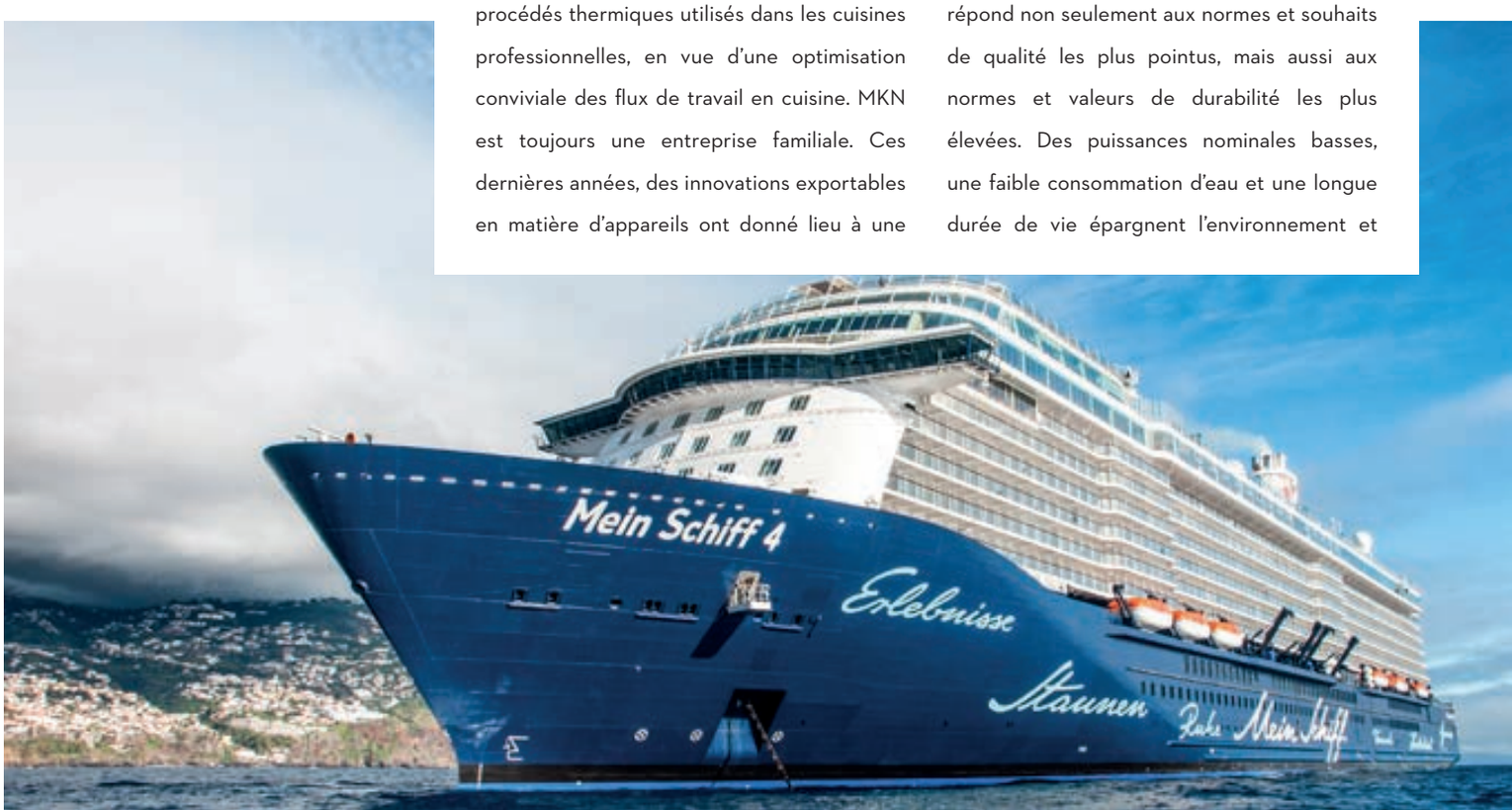
MKN, le spécialiste de la technique de cuisson reçoit l'Oscar pour ses excellentes prestations dans le commerce international

+

Texte : Isabel Boons

On retrouve MKN dans les meilleures cuisines du monde : les meilleurs hôtels et restaurants, la restauration de collectivité, les chaînes horeca, la gastronomie étoilée, les traiteurs ou encore les paquebots de luxe. De Berlin à Dubaï et de Belgique à Saigon. Mais MKN trouve également sa place dans les environnements institutionnels. Pour ses remarquables activités internationales et son excellent esprit d'entreprise au-delà des frontières allemandes, le spécialiste de la technique de cuisson a reçu le « Lower Saxony Foreign Trade Award » ou l'Oscar de l'exportation. MKN sera aussi plus présent en Belgique en participant activement à des salons professionnels et en ayant une salle de démo actualisée à disposition. Dolce et quelques grands chefs belges sont allés visiter le siège de MKN à Wolfenbüttel, en Allemagne.

La fabrique de machines Kurt Neubauer est un spécialiste allemand du développement, de la production et de la vente internationale de la technique de cuisson professionnelle. MKN peut se targuer de 70 années d'expertise, qui ont mené à une vaste gamme de produits comprenant tous les procédés thermiques utilisés dans les cuisines professionnelles, en vue d'une optimisation conviviale des flux de travail en cuisine. MKN est toujours une entreprise familiale. Ces dernières années, des innovations exportables en matière d'appareils ont donné lieu à une forte internationalisation. Avec un peu plus de 500 collaborateurs et des activités mondiales, MKN est aujourd'hui l'un des acteurs majeurs dans son secteur. MKN est entre autres certifiée ISO 14001, ce qui se traduit par des efforts continus pour développer et produire une technique de cuisson innovante, qui répond non seulement aux normes et souhaits de qualité les plus pointus, mais aussi aux normes et valeurs de durabilité les plus élevées. Des puissances nominales basses, une faible consommation d'eau et une longue durée de vie épargnent l'environnement et



« Rien n'est impossible avec MKN ! »

Ignace Wattenberge,
gagnant Prosper Montagné
2018 Belgique:

les ressources naturelles, tout en permettant au final des économies avérées. Bref, tous les ingrédients sont réunis pour un investissement optimal avec la technologie MKN.

« MKN met réellement tout en œuvre pour répondre au souhait du client », affirme Ignace Wattenberge, Premier Cuisinier de Belgique 2018-Prosper Montagné, lors de la visite du siège de MKN. « Ce qui m'a le plus marqué, c'est qu'il n'y a presque plus de stock et que tout est fabriqué au moment même. Ils parviennent en outre à raccourcir sans cesse les délais de livraison. Selon moi, la fonction de fumage des fours constitue aussi une incontestable plus-value. En d'autres termes, j'ai été agréablement surpris par la technologie MKN. Je me prépare à ouvrir mon propre restaurant et je suis convaincu que MKN peut être un partenaire de choix dans ma cuisine ! »

Foreign Trade Award

Le 25 avril dernier, lors de l'Hannover Messe, MKN s'est vu remettre le Foreign Trade Award par Dr. Bernd Althusmann, ministre des affaires économiques, de l'emploi, du transport et de la digitalisation en Basse-Saxe. Cette récompense, également appelée l'Oscar de l'exportation, est décernée chaque année pour couronner d'excellentes prestations dans le commerce international. Les ventes intérieures de MKN ont plus que doublé au cours de la dernière décennie. Les activités d'exportation se sont développées encore plus dynamiquement et la stratégie intensive d'expansion internationale de ces 15 dernières années a porté ses fruits. Aujourd'hui, les exportations représentent quelque 60 % du chiffre d'affaires total. En une période relativement courte, MKN a donc fait l'objet d'une transformation réussie jusqu'à devenir un fabricant mondial d'envergure de la technique de cuisson qualitative et innovante.
Les produits MKN se vendent dans plus de 100 pays à travers le monde. Que ce soit dans le Burj Khalifa à Dubaï, le restaurant le plus haut du monde, à l'Opera House de Sydney ou sur le paquebot Queen Mary II, des chefs du monde entier font confiance à MKN.

Spécialiste de la technique de cuisson professionnelle

La réussite en cuisine commence par la technologie MKN. Avec, à la clé, un résultat parfait garanti. Peu importe que vous serviez des plats simples ou complexes, les ingrédients seront grillés, cuits, cuits à la vapeur ou simplement rôtis à la perfection. Vous pouvez vous fier aux appareils high-tech de MKN à chaque stade de la préparation. Seuls les meilleurs matériaux, conçus et fabriqués par des artisans et des experts dans leur domaine, sont utilisés dans les produits MKN. L'entreprise ne fait aucune concession en termes de qualité. La durabilité, une longue durée de vie et l'innovation sont des valeurs chères à MKN.

Combisteamers

Depuis 2003, MKN possède sa propre gamme de combisteamers. Aujourd'hui, la deuxième génération de ces fours mixtes fait fureur dans beaucoup de cuisines professionnelles. Pour développer ses combisteamers, MKN a prêté une oreille attentive au feedback de grands chefs du monde entier. Le résultat ? Des fours mixtes qui répondent largement aux souhaits des chefs professionnels et augmentent la satisfaction des clients. Le FlexiCombi et le SpaceCombi se distinguent tous deux par leur caractère innovant et leur format compact. Le SpaceCombi ne mesure que 55 cm de large, mais est disponible dans une capacité de 6.1 GN ou 2/3 GN. Le FlexiCombi et le SpaceCombi arborent de nouvelles formes actuelles. Ils font grande impression avec leurs résultats de cuisson, leur degré élevé de fonctionnalité et leur commande particulièrement intuitive. Le MagicPilot vous offre un fabuleux confort de commande avec un écran clair sous tous les angles de vision. Grâce au programme de commande automatique, quelques effleurements de l'écran (comme sur un smartphone ou une tablette) suffisent pour assurer une cuisson professionnelle. Le concept de capacité FlexiRack utilise toute la chambre de cuisson et offre ainsi un très grand espace de production. Une innovation avec laquelle MKN accroît encore la convivialité ! Outre la facilité de commande, la durabilité est elle aussi extrêmement importante. Des puissances nominales plus basses et une plus faible consommation d'eau par rapport aux anciens modèles permettent de réaliser des économies d'énergie et d'eau.

FlexiChef

Le FlexiChef est un appareil de cuisson sous pression multifonction. Il permet de cuire, braiser, rôtir et cuire sous pression. Le FlexiChef accumule une très haute pression en un temps record, les procédés de cuisson peuvent donc prendre jusqu'à trois fois moins de temps que la cuisson traditionnelle dans certains cas. De plus, le confort d'utilisation a fait l'objet d'une attention particulière. Tout cuisinier peut, en quelques gestes simples, donner des instructions correctes sur l'écran tactile. Le FlexiChef dispose en outre d'un système de nettoyage automatique qui nettoie tout en deux minutes, sans utilisation de produits chimiques. Grâce aux procédés rapides de préparation et à la combinaison avec le système de nettoyage automatique SpaceClean, les avantages sont réels en termes d'efficacité, ce qui influence positivement le prix de revient du produit à cuisiner. Ici aussi, le coût total de propriété (TCO) est très intéressant grâce à des valeurs nominales basses et une faible consommation d'eau. Dernier avantage de taille : le FlexiChef peut parfaitement préparer un repas complet avec différents réglages de temps et de température. Cet appareil a déjà remporté de nombreuses distinctions internationales et est prêt pour l'avenir culinaire !

« La réussite en cuisine débute par la technologie MKN »

Technique de cuisson modulaire

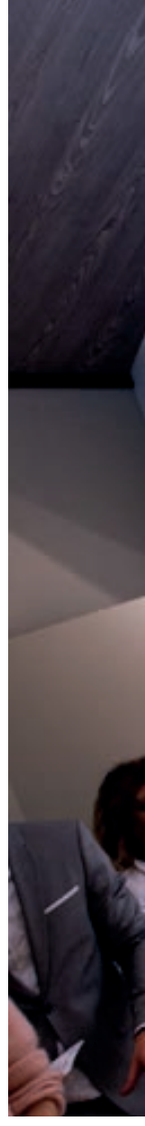
La technique de cuisson modulaire MKN de la série Optima convainc dans la pratique quotidienne par ses excellentes prestations et sa fiabilité. La large gamme d'appareils de cuisson modulaires convient à divers domaines d'utilisation. Disponibles dans plusieurs largeurs et profondeurs, tous les appareils peuvent être combinés entre eux, sont ergonomiques et respectent les normes d'hygiène les plus rigoureuses.

100 % sur mesure

Les gammes KÜCHENMEISTER et MasterLine de MKN sont le rêve de tout chef. Les îlots de cuisson sont réalisés sur mesure pour répondre aux souhaits et exigences spécifiques de chaque client. Chaque bloc est unique et respecte les exigences les plus élevées en matière de conception et de fonctionnalité. Les blocs MasterLine de MKN sont compacts, puissants et conçus individuellement. Ils sont disponibles dans les éditions « A la carte », « Catering » et « Marine ».

www.mkn.com

Coupe du monde Délifrance du sandwich… un sandwich pas comme les autres



Texte : Isabel Boons | Photos : Bart Tanghe

Le mercredi 4 avril, Délifrance organisait la 12e édition de sa Coupe du monde du sandwich, en marge du salon Sandwich & Snack Show à Paris. Ce concours a attiré des participants du monde entier, notamment d'Afrique du Sud, du Pérou, des États-Unis, du Royaume-Uni, des Pays-Bas et de Belgique. Leur mission ? Créer le meilleur sandwich garni. La Belgique et les Pays-Bas ont été fidèles à leur réputation culinaire en décrochant respectivement la troisième et la première place. Un podium complété par la Grèce, qui a fini deuxième.

Lancée en 1999 pour soutenir et accompagner les nouveaux talents sur le marché du sandwich en plein essor, la Coupe du monde Délifrance est devenue un rendez-vous majeur du secteur de l'alimentation. Ce concours, qui permet aux étudiants en restauration d'affronter leurs homologues du monde entier, repose sur un concept à la fois simple et original : proposer, à l'aide des différents pains Délifrance, une recette de garniture créative et savoureuse qui répond, en outre, à tous les critères nutritionnels.

Éveil des sens

Le concours s'adresse aux étudiants en hôtellerie-restauration ou toute formation connexe (cuisinier, boulanger-pâtissier, etc.). Les inscriptions se font en ligne, avec une description détaillée et une photo de la recette. Cette année encore, le concours a attiré de nombreux étudiants du monde entier. Au terme de plusieurs présélections, le jury a retenu 6 candidats provenant de Grèce, de Suisse, de Belgique, de France, d'Italie et des Pays-Bas. Le thème « Awaken your senses » encourageait les étudiants à décliner une recette sous forme de sandwich garni en faisant la part belle à l'originalité et à la créativité loin, donc, des sandwichs clubs et martinos traditionnels. Le jour de la finale, lors du salon Sandwich & Snack Show, les participants avaient 50 minutes pour préparer leur recette et créer leur sandwich devant le jury. Ils avaient le choix parmi 14 pains, sélectionnés et précuits par Délifrance, parmi lesquels les baguettes Superfood très tendance, les Boules pétries à la main et les Crois'Sandwich innovants.

Les Pays-Bas et la Belgique se distinguent

Les sandwiches ont été jugés selon cinq critères : gastronomie, temps de préparation, valeur nutritionnelle, coût et durabilité. Un jury professionnel international, composé de Pascal Tepper (France), Alexandros Tsiotinis (Grèce) et Ambra Romani (Italie), a établi son top 3 en couronnant la Néerlandaise Audrey Biermans pour son sandwich « Vitamin Sea » et en attribuant, respectivement, la deuxième et troisième place au Grec Ioannis Koutroulis pour son « Smokey Surprise » et au Belge Frank Merckx pour son « Spring is in the Air ». La jeune Audrey (17 ans) a remporté un ensemble complet d'articles de cuisine Mauviel et un voyage international de 15 jours, tous frais payés, avec notamment une formation à l'école de Boulangerie et Pâtisserie de Paris, des stages auprès de partenaires de Délifrance et diverses formations professionnelles.

Délifrance poursuivra la collaboration avec Frank et Audrey pour développer de nouvelles recettes de sandwiches. Frank a récemment présenté sa création aux collègues commerciaux de Délifrance. Fin juin, Audrey en fera de même à l'occasion du lancement de Délifrance BeNeLux pour la nouvelle année.

Vitamin Sea by Audrey Biermans

Audrey Biermans, étudiante à l'école De Rooi Pannen à Eindhoven, a surpris le jury avec sa baguette Délifrance Superfood (carotte) ultra-fraîche d'inspiration japonaise, garnie de thon, d'une tapenade de jeune laitue de mer, de caviar rouge tobico et de diverses pousses orientales. Aux côtés de son père, qui affiche déjà trois championnats néerlandais à son palmarès, elle a convaincu le jury de son savoir-faire. Le mélange des différentes saveurs et des couleurs chatoyantes a immédiatement fait mouche.

Smokey Surprise by Ioannis Koutroulis

Le candidat grec s'est inspiré du thème du concours, mais aussi de la mer. Jetant son dévolu sur la sardine (une spécialité grecque), Ioannis a choisi le pain Délifrance de Pascal Tepper au sésame et aux graines de courge pour sa saveur, sa forme et sa texture uniques.

Spring is in the air by Frank Merckx

Frank, qui possède deux commerces à Ostende, suit une formation de cuisinier au CVO Avondschool, où il est à présent en dernière année. Avec son professeur Paul De Soete, il a créé un sandwich à partir de la

baguette Délifrance Superfood (betterave), mêlant lard de poitrine cuit à basse température, radis confits et blanchis, tomate, betterave, moutarde et pickles. En guise de finition, Frank et Paul ont utilisé de la Brugse Zot pour créer une espèce de mousse en référence au col qui coiffe les pintes de bière.

Une source d'inspiration continue

Au cours des quatre dernières décennies – Délifrance BeNeLux fêtera son 40e anniversaire en 2018 ! –, Délifrance s'est imposé comme le spécialiste par excellence en matière de pains, de viennoiseries, de pâtisseries et de produits traiteur. Cette année festive coïncide avec l'adoption d'une nouvelle charte graphique et d'un nouveau logo, qui seront déployés au cours des prochains mois.

Portée par une croissance internationale, l'entreprise répand dans le monde entier son savoir-faire et son expertise sur la « vraie tradition boulangère française ». En utilisant les meilleurs ingrédients et en collaborant avec des chefs et pâtissiers étoilés, Délifrance se positionne comme la référence incontournable de l'innovation et des tendances. Sa mission ? Inspirer le client jour après jour et lui proposer des produits alliant authenticité et modernité. La Coupe du monde Délifrance du sandwich en est un parfait exemple. Ce concours stimule les jeunes talents à partager leurs compétences culinaires avec le monde entier par le biais de Délifrance !

www.delifrance.com

Le jury: Ambra Romani, Pascal Tepper, Alexandros Tsiotinis >>

Recette du sandwich
Audrey Biermans

+

INGRÉDIENTS

demi-baguette céréales et carotte 100 g // tapenade de jeune laitue de mer 5 g // shuka wakame 10 g // thon frais 50 g // tsuyo no moto 10 cc // wasabi furikake 1 g // takuan golden globe 25 g // lamelles de gingembre rouge mariné beni shoga tencho 1 g // caviar rouge tobiko 1 g // perles fraîches de vinaigre citro 3 g // feuilles de shiso 2 // laitue little gem 2 // borage cress 0,1 portion // daikon cress 0,1 portion // zalotti blossom 0,1 portion // lemon cress 0,1 portion // vinaigrette pour la salade (sushi, mirin fu et gingembre) 5 cc // beurre à la bière iki, yuzu, citron kaffir, salicorne 10 g

PRÉPARATION

Mélangez le beurre avec la bière, le yuzu, la salicorne et la poudre de citron kaffir.

Préparez le vinaigre avec du vinaigre pour sushis, du mirin fu et du gingembre.

Faites mariner les feuilles.

Coupez le thon en tranches et faites-le mariner dans le tsoyo no moto.

Découpez de belles tranches de takuan golden globe.

Préparez les cress et séparez les fleurs.

Faites cuire le pain.

Tranchez le pain en deux. Beurrez une moitié et tartinez l'autre moitié de tapenade de laitue de mer.

Disposez les éléments sur le beurre : d'abord le shuka wakame, ensuite la little gem marinée et les feuilles de shiso.

Déposez par-dessous 5 belles tranches de thon, avec le daikon golden globe entre-deux.

Déposez un peu de gingembre rouge sur le poisson, ainsi que du wasabi furikake par-dessus.

Terminez par les pousses, les fleurs et le caviar.

Recette du sandwich
Frank Merckx

+

INGRÉDIENTS

demi-baguette céréales et betterave 100 g // porc de poitrine 15 g // betterave chioggia 25 g // radis 2 // mini-tomates miel 1 // mousse de bière Brugse Zot 1 ml // Pickles Devos Lemmens 5 g // crème épaisse 5 g // moutarde Wostyn 2 g // yaourt light 10 g // cressonnette 10 // fleurs décoratives 2 // vinaigre pour sushis 3 ml // huile d'olive 6 ml // poivre pincée // sel pincée // sucre 2 g // vinaigre 2 ml // bière blonde Brugse Zot 3 ml // lécithine 0,1 g

PRÉPARATION

Lard de poitrine : assaisonné, sous vide, cuit 24 heures au Roner à 67°C, refroidi pendant 2 heures.

Betterave chioggia : cuite 45 minutes à 1h30 au four à 180°C, refroidie dans de l'eau glacée, coupée en fines tranches, marinée pendant minimum 1 heure au frigo dans du vinaigre pour sushis (1/3) avec de l'huile d'olive (2/3), du poivre et du sel.

Radis : partiellement natures et partiellement cuits 5 minutes puis confits dans 1/3 de sucre, 1/3 d'eau et 1/3 de vinaigre pendant minimum 1 heure, coupés en deux.

Mini-tomates miel : natures et coupées en 4.

Brugse Zot : mélangée avec la lécithine.

Pickles Devos Lemmes : mélangé avec la crème épaisse (50% - 50%)

Moutarde Wostyn : mélangée avec le yaourt (1/5 - 4/5)

Recette du sandwich
Ioannis Koutroulis

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

Beurre de sardine

100 g de filets de sardine // 20 g d'oignons frais // 6 g de câpres // 3 g de jus de citron // zeste de 1/2 citron // 5 g de vinaigre blanc // 3 g d'ail // 20 ml d'huile d'olive, persil

Hachez finement tous les ingrédients au couteau.

Marmelade de tomates

500 g de tomates mûres // 60 g de sucre // 5 g de poivre mignonnette // 10 g de sel // 20 ml d'huile d'olive // 15 g d'ail // 6 g d'origan // 500 ml de jus de tomate

Coupez les tomates en deux. Faites-les mariner dans un mélange de sel, de poivre, de sucre et d'huile d'olive. Déposez-les sur une lèchefrite et enfournez 90 minutes à 1300 C. Ajoutez le jus de tomate, l'ail et laissez cuire encore 30 minutes jusqu'à ce que tout le jus soit évaporé. Passez au moulin à légumes et rectifiez l'assaisonnement qui doit être légèrement sucré et épicé.

Mélange de jalapenos

125 g de jalapenos // 125 g de vinaigre balsamique blanc // 8 g d'ail // 180 g d'huile d'olive // 10 g de sel // 4 g de xanthane.

Mixez tous les ingrédients et mettez en biberon.

Vinaigrette

25 g de moutarde // 1 gousse d'ail // 20 g de vinaigre balsamique // 80 g d'huile d'olive // 10 g d'eau // 2 g de sucre

Homogénéisez et mettez en biberon.

Mélange d'herbes

120 g de persil // 200 g de raifort // 200 g d'eau // 7 g d'agar agar // 15 g de jus de citron

Mixez les ingrédients au Thermomix.

Tartinez le beurre de sardine sur le pain. Déposez les filets de sardine et de la sauge par-dessus. Ajoutez la marmelade de tomates, le mélange d'herbes, le mélange de jalapenos, les aubergines et les oignons. Décorez avec des feuilles de salade.

Hannah Van Ongevalle shakera bientôt ses cocktails dans une cuisine Hilux-Hillewaert

+

Texte : Isabel Boons | Photos : Bart Tanghe

Hannah Van Ongevalle est sans aucun doute la barmaid la plus connue de Belgique. Elle a été élue Meilleur Barman de Belgique en 2014, a rédigé un livre de cocktails. Son visage est également connu sur la chaîne culinaire Njam. Avec son frère (Ran) et son père (Jan), et depuis peu sa sœur (Noa), elle exploite depuis 4 ans le célèbre speakeasy-bar The Pharmacy à Knokke. Mais elle ne s'arrête pas là, car il est impossible de mettre un frein à sa créativité ! Dès septembre, elle œuvrera dans une cuisine dernier-cri d'Hilux lors de divers ateliers et collaborations avec des grands chefs.

Si vous avez déjà goûté aux cocktails d'Hannah, vous savez qu'ils présentent de nombreux points communs avec un plat étoilé. La frontière entre un mixologue et un chef est pour le moins ténue. Tous deux s'inspirent et apprennent l'un de l'autre. « Peu après le lancement de The Pharmacy, nous avons constaté que de nombreux chefs venaient chez nous. Ils ont par après partagé leur savoir-faire avec nous. Inversement, beaucoup nous demandaient si nous pouvions les aider à créer un cocktail pour leur restaurant. C'est ainsi que tout a commencé et que nous avons décidé d'organiser des ateliers cocktails. Et comme j'ai toujours voulu lancer mon propre projet, l'idée d'une cuisine de démonstration, dans laquelle j'organiserais des formations pour divers chefs, a fait son chemin. »

Une cuisine professionnelle, un must

« Il est indispensable d'avoir une cuisine professionnelle pour recevoir et former un chef-coq », explique Hannah Van Ongevalle.

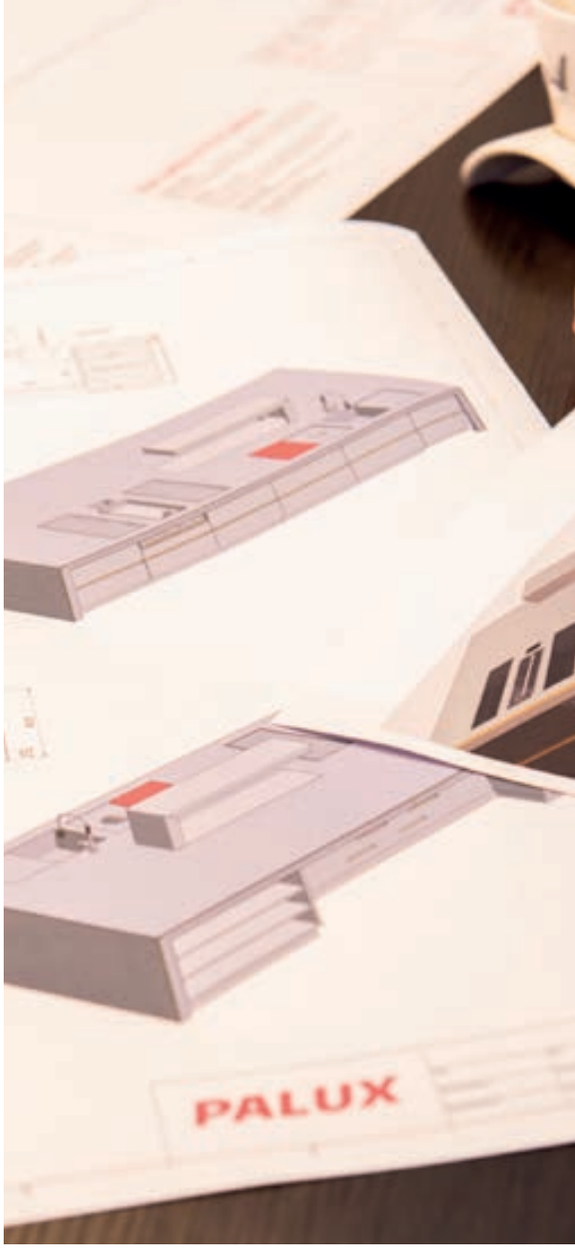
« Mon partenaire pour le mobilier m'a conseillé Hilux, à Knokke. Un mois après le premier contact, les plans étaient prêts et le projet aussi. Ce fut un honneur pour moi de travailler avec eux. Il s'agit vraiment d'un partenaire fiable, que j'ai déjà recommandé à de nombreux collègues. La convivialité avec laquelle Hilux guide ses clients tout au long du processus est vraiment un atout. Et le résultat est inégalé : une cuisine dernier-cri, d'apparence hyper professionnelle, avec tout ce qu'il faut où il faut. La combinaison de design, d'inox et des finitions est vraiment top ! ».

« La beauté de cette cuisine dernier-cri m'émeut grandement »

« Travailler pour Hannah était une expérience unique », ajoute Margaux Steelandt, d'Hillux-Hillewaert. « Nous ne réalisons pas de tels projets tous les jours, et c'est inspirant de pouvoir participer à une réalisation de cette envergure. »

Source d'inspiration

Hannah Van Ongevalle : « La collaboration avec Hilux a vraiment été optimale. Après leur avoir expliqué mon concept, ils avaient déjà préparé, pour la réunion suivante, un dessin et une conception de la cuisine. En définitive, peu d'ajustements ont été faits au projet initial. L'équipe d'Hilux a compris d'emblée ce que je voulais. En outre, leur savoir-faire est une plus-value indéniable. Leurs conseils sur ce dont j'ai besoin en tant que barmaid dans une cuisine se sont avérés précieux. Et ils ont tenu compte des enregistrements vidéo que je souhaitais pouvoir faire en cuisine. Le poste de travail est compact, vous avez tout à portée de main. La cuisine est une source d'inspiration,



non seulement pour moi mais aussi pour les chefs et les créateurs. Selon moi, elle jouera un rôle central en termes de bartending et de gastronomie à l'avenir. »

« If you can dream it, you can do it »

La créativité au centre des préoccupations

Une cuisine professionnelle représente un sérieux investissement. C'est précisément pour cela qu'Hilux-Hillewaert imagine et développe des concepts de cuisine toujours totalement sur mesure pour ses clients. « Nous sommes une entreprise convaincue par les solutions totales », explique Margaux Steelandt. « Notre équipe créative est parfaitement au fait des évolutions dans le paysage horeca, et nous suivons de près les tendances pour le futur. Nous osons nous engager avec nos clients, même si cela paraît totalement fou. »

« Une devise est affichée dans The Pharmacy : 'If you can dream it, you can do it'. Cela résume parfaitement le projet et la collaboration avec Hilux. Je n'aurais pas rêvé mieux. La cuisine répond à toutes mes exigences, elle va même au-delà. Je serai éternellement reconnaissante à l'équipe d'Hilux. Chaque fois que j'entre dans la cuisine, j'ai le souffle coupé. Sa beauté me touche et m'émeut beaucoup », poursuit Hannah.

Bloc de cuisson extrême

« La cuisine conçue pour Hannah est vraiment unique », explique Ruben Verhelst d'Hilux-Hillewaert. « Le gigantesque bloc de cuisson ne passe pas inaperçu, avec son pont chauffant qui monte et descend automatiquement. L'épaisseur de la plaque du plan de travail est de 5 millimètres et la rangée de LED crée vraiment une impression particulière. Les tiroirs à l'arrière peuvent en outre être repoussés pour créer plus d'espace pour le bar. La cuisine est équipée d'un réfrigérateur professionnel à deux

tiroirs, de planches de découpe intégrées, d'un bac pour rincer les cuillères, d'un teppanyaki/poêle, d'un flush intégré à l'avant et sur le côté de la cuisine, d'un évier pour le chef, etc. Pour ce qui est des finitions, rien n'a été laissé au hasard : les boutons en inox massif sont fraisés, de même que le panneau frontal de 5 millimètres en inox. Vous l'aurez compris, il s'agit d'une cuisine hyper professionnelle dans un cadre privé. »

Enrichissement mutuel entre barmen et chefs

« La première chose que nous allons préparer dans cette cuisine, ce sont 16.000 cocktails pour les festivals d'été », souligne Hannah. « Comme la cuisine est spacieuse et regorge de gadgets technologiques bien utiles, nous pouvons parfaitement relever ce défi. Et les 4 plaques de cuisson nous permettent de préparer 100 litres de sirop en une fois. La cuisine a tout ce qu'il faut pour devenir la star de 't Walletje à Knokke-Heist, le haut-lieu du développement de boissons et de plats novateurs. Je souhaite qu'il y ait une interaction entre le chef et moi. Ensemble, nous allons créer une harmonie parfaite entre nourriture et boissons. J'espère pouvoir accueillir de nombreux chefs internationaux. La cuisine mexicaine est par exemple très tendance en ce moment, et c'est fantastique de pouvoir créer des cocktails dans cet esprit. J'utilise non seulement d'autres assaisonnements, mais aussi diverses techniques de saumure. Cela rend mon métier vraiment passionnant. L'inspiration mutuelle est ce qu'il y a de plus beau… »

www.hilux-hillewaert.be
www.the-pharmacy.be

Benjamin Belot est le Meilleur Jeune Chef Rôtisseur 2018

+

Texte : Isabel Boons | Photos : Bart Tanghe

Le concours national du Meilleur Jeune Chef Rôtisseur s'est tenu le 12 mars 2018 au restaurant La Rotonde sur le Campus du Ceria à Anderlecht. Pendant toute une journée, des jeunes talents ont montré leurs compétences culinaires à un jury professionnel. Le concours était suivi d'un prestigieux dîner de gala dans le tout aussi prestigieux Steigenberger Wiltcher's Hotel de l'Avenue Louise à Bruxelles. Les noms de gagnants ont été révélés au cours de ce dîner. Benjamin Belot du Restaurant Alain Bianchin s'est classé premier, suivi par Grégoire Toussaint de l'Académie Vieusart et Jérôme Flamcourt du Restaurant Le Cinq.

Le concours

Comme la gastronomie et la bonne chère dans un climat convivial sont prioritaires pour la Chaîne des Rôtisseurs, la Confrérie soutient la formation des jeunes chefs à travers le monde, via le concours annuel du Meilleur Jeune Chef Rôtisseur. Il s'agit de l'occasion rêvée pour les jeunes talents de développer et de montrer leurs compétences culinaires. Le concours du 12 mars était organisé par Patrick De Gendt - Maître Rôtisseur – et Jean-Baptiste Thomas (Château du Mylord**) – Maître Rôtisseur.

La compétition se déroule chaque année au niveau régional, national et international. Elle est ouverte à tous les jeunes cuisiniers de moins de 27 ans : étudiants d'écoles hôtelières, personnel de restaurateurs membres de la Chaîne des Rôtisseurs ou autres restaurateurs approuvés par la Commission du Concours.

Six candidats ont dû composer un menu trois services avec un panier imposé : une entrée avec de la barbue, un plat à base de pigeon et un dessert au chocolat Valrhona. Les plats préparés ont été évalués sur le goût, le dressage et l'originalité. Benjamin Belot a remporté le plus de points pour son entrée, son plat et sa façon de travailler en cuisine, tandis que Grégoire Toussaint a préparé le meilleur dessert.

Intronisation et dîner de gala

Pas moins de 36 nouveaux membres ont rejoint la Chaîne des Rôtisseurs et ont été intronisés après le concours, entre autres par Albert HanKenne - Bailli Délégué de Belgique de la Chaîne des Rôtisseurs, Membre du Conseil Magistral, Board de l'ACCR.

Le dîner de gala était le fruit d'une collaboration entre Wout Bru (Sanglier des Ardennes), David Grosdent (Restaurant L'Envie), René Mathieu (Château de Bourglinster) et Nicolas Rivière (Restaurant Nicolas Rivière). C'est Nicolas Gadomski (Executive Chef du Steigenberger Wiltcher's Hotel) et son équipe qui ont préparé le menu. Nicolas Gadomski a débuté sa carrière tout en bas de l'échelle, comme commis de cuisine, à Bruxelles en 1995. Il a progressivement gravi les échelons et acquis de l'expérience dans divers hôtels comme l'Astoria Pullman, le Holiday Inn, le Crowne Plaza, etc. L'année dernière, il a investi les cuisines du prestigieux Wiltcher's Hotel. « Cet hôtel m'a toujours impressionné », explique-t-il avec enthousiasme. « Un poste s'est libéré et j'ai tenté ma chance. Je décrirais ma cuisine comme colorée avec des produits d'excellente qualité et beaucoup de légumes. Nous avons des convives des quatre coins du monde, je dois bien entendu en tenir compte. C'est pourquoi nous proposons des plats connus comma la salade César, le steak ou un hamburger trendy. Nous essayons également de toujours satisfaire les demandes du client. Ce fut pour moi un réel honneur que de cuisiner pour 180 convives du métier lors du dîner de gala de la Chaîne des Rôtisseurs. Je ne pouvais pas me permettre la moindre erreur ! Le défi majeur fut sans aucun doute de respecter les souhaits et le dressage des grands chefs. Mais je pense

CHAINE DES ROTISSEURS

qu'Alexis Fache (Food and Beverage Manager du Steigenberger Wiltcher's Hotel) et moi nous en sommes bien tirés. « Je ne peux qu'approuver », affirme Alexis. « En tant que responsable du catering, ma principale tâche consiste à faire en sorte que toute l'équipe dispose des moyens nécessaires pour servir au client ce qu'il attend. Je pense que nous y sommes parvenus lors du dîner de gala de la Chaîne des Rôtisseurs. Le dîner 7 services avec les vins appropriés fut pour moi comme un ballet de danse classique. Tout le monde devait être parfaitement synchronisé pour comprendre et servir les plats signatures des chefs. Ce fut un beau défi dont notre équipe a beaucoup appris ! »

Taïwan

Le nom du gagnant qui représentera la Belgique au concours national de Keelung à Taïwan, le 7 septembre 2018, a été annoncé pendant le dîner de gala au Steigenberger Wiltcher's Hotel. Autant dire qu'un sérieux défi attend Benjamin Belot ! Keelung, la ville qui accueille la finale, est le deuxième plus grand port maritime au Nord-Est de l'île de Taiwan. Il se situe à proximité de New Taipei et forme la région métropolitaine de Taipei-Keelung.

Les jeunes chefs s'affronteront dans les cuisines du département Culinary Arts du Ching Kuo Institute, dont la devise est : « Cuisiner est un art, dîner est une question de culture. »

La remise des prix se déroulera le 8 septembre et sera elle aussi suivie par un dîner de gala exceptionnel.

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

www.belgique.chainedesrotisseurs.com

Winterhalter

Le triumvirat culinaire du restaurant De Pastorie ne jure que par les lave-vaisselle Winterhalter

« Grâce à notre lave-verres Winterhalter, j'ai beaucoup plus de temps entre et après les services »

+

Texte : Isabel Boons | Photos : Stijn Boussemaere

Pascal Vandenheulen et Caroline Poppe affichent un parcours remarquable avant l'ouverture de leur restaurant De Pastorie à Zevergem (De Pinte). Pascal n'a pas touché à un fourneau pendant les 25 années qui ont suivi sa formation hôtelière, et Caroline a fait carrière dans la consultance et la gestion de crise. Aujourd'hui, épaulés par leur bras droit Andreas Cuyt, ils exploitent avec beaucoup d'envie et de passion un petit joyau de la gastronomie dans un lieu magnifique. L'an passé, Pascal a en outre remporté le prestigieux titre de « Masterchef of Belgium ».

De Pastorie frappe l'imagination. Et pas uniquement grâce aux plats du chef Pascal Vandenheulen. Le bâtiment y est lui aussi pour quelque chose. Ce presbytère a été construit dans l'ombre de l'église de style Louis XV en 1765. L'aménagement intérieur authentique est tout à l'honneur de la majestueuse façade. Mais c'est la salle du restaurant qui accroche le plus le regard. Au-dessus du manteau de la cheminée trônent le blason de l'abbé Seiger et sa devise « Ex Bello Pax » (la guerre engendre la paix). Savourer un repas ici est à tout le moins une expérience complète, notamment en raison de l'approche généreuse et conviviale des gérants.

Après avoir tous deux suivi des voies totalement différentes, ce couple charismatique a décidé, en 2010, d'ouvrir son propre restaurant à un jet de pierre de Gand. « Après avoir entièrement rénové ce bâtiment classé, nous avons commencé par y ouvrir une bonne brasserie, mais j'en voulais plus », explique Pascal avec enthousiasme. « Lors d'une formation chez Callebaut à Wieze, Peter Goossens m'a inspiré par sa créativité, ses connaissances et sa passion. Nous avons depuis lors pris une orientation gastronomique. Cela me permet d'exprimer pleinement ma créativité. Ma base est simple : mettre en valeur les meilleurs produits de saison tout en les respectant. Je travaille toujours avec des produits artisanaux de grande qualité. Ma formation classique m'a orienté vers la cuisine française, mais revisitée à ma façon. Le menu de dégustation, qui plaît beaucoup, change chaque mois. En semaine, il est également possible de manger à la carte ou d'opter pour un lunch qui varie de jour en jour. Je suis membre de 33Masterchefs, NorthSeaChefs et Tripping Chefs, trois associations passionnées qui m'inspirent beaucoup. »

Prix Winterhalter pour plongeurs pendant Dolce's Petanque Trophy For Chefs 2018

Le prix Winterhalter pour plongeurs sera décerné pour la première fois cette année. Les plongeurs sont indispensables dans le paysage horeca et méritent d'être mis à l'honneur. C'est pourquoi le partenaire Dolce souhaite les récompenser avec le tout premier prix Winterhalter pour plongeurs !

Votre plongeur participe au concours ? Ou peut-être êtes-vous vous-même plongeur ?
Envoyez un e-mail à jan@dolcemagazine.be

Triumvirat

Pascal, son épouse et leur bras droit Andreas Cuyt exploitent leur établissement avec beaucoup de verve. « À trois, nous parvenons parfaitement à servir nos hôtes », explique Caroline. « Pascal vient souvent servir ses plats, ce que les clients apprécient grandement. Il aime avoir un contact personnel avec nos hôtes. Cela cadre parfaitement avec notre philosophie : nous voulons que le client se sente ici comme chez lui, pour savourer son repas en toute quiétude. Notre restaurant est proche de Gand, mais suffisamment éloigné pour ne pas subir les tracas de circulation ou de parking. Nous accueillons de nombreux hommes d'affaires (étrangers), et avons évidemment une clientèle fidèle.

Andreas a débuté ici comme étudiant, à la plonge, mais il est aujourd'hui un membre à part entière de l'équipe, qui connaît parfaitement les rouages du restaurant. Il donne un coup de main en cuisine dès que c'est nécessaire, mais il se charge toujours de la vaisselle, par exemple. »

« Le lave-vaisselle Winterhalter offre un résultat impeccable. Je peux ranger la vaisselle sans devoir la sécher »

Une rapidité inégalée !

Andreas Cuyt : « Pendant mes études de journalisme, j'ai débuté ici à la plonge. Au fil du temps, j'y ai développé un intérêt pour la cuisine. Lorsque Pascal et Caroline m'ont proposé un contrat fixe, je n'ai pas hésité. Aujourd'hui, nous formons une véritable équipe, et nous n'avons plus besoin de mots pour nous comprendre. C'est fantastique d'aider Pascal en cuisine, mais je fais toujours la plonge avec beaucoup de plaisir. De plus, le nouvel appareil Winterhalter est vraiment génial. Il est beaucoup plus rapide, et la vaisselle est toujours impeccable. Mais selon moi, son principal atout, c'est que je ne dois plus essuyer la vaisselle quand elle sort de la machine. Je peux tout ranger directement. Un fameux gain de temps ! »

Winterhalter, un choix vite fait

Winterhalter est synonyme de résultats de lavage parfaits, même pour le rinçage des verres. Grâce au système parfaitement adapté, composé d'un excellent lave-vaisselle frontal à osmose inversée intégrée, les verres sont éclatants. Fini de devoir les essuyer à la main !

« Je restais parfois jusqu'à 4 heures du matin pour laver et sécher les verres, mais le lave-verres Winterhalter a changé la donne. Aujourd'hui, je peux me reposer après le service, plutôt que de devoir faire la vaisselle derrière le bar », plaisante Caroline. « Cette machine nous fait vraiment gagner un temps incroyable », ajoute Pascal. « C'est la raison pour laquelle nous n'avons pas hésité une seconde lorsque nous devions acheter un nouveau lave-vaisselle : ce serait un Winterhalter ! De plus, le service après-vente est optimal. Au début, nous avions des petits soucis avec le réglage de la dureté de l'eau, spécifique à notre région. L'équipe de Winterhalter est systématiquement venue sur place pour tout mettre au point, afin que nous puissions sortir des verres impeccables de la machine. Ils ont même conçu, avec mon épouse, un panier spécial pour disposer parfaitement les verres et obtenir un résultat irréprochable sans casse. Nous sommes vraiment très satisfaits de la marque, du service et du professionnalisme de l'équipe ! »

www.winterhalter.be

www.pastorie.be

Filet de barbue / asperge verte / chou-rave / jeunes épinards / Vitelotte

+

4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

+/- 500 g de filet de barbue (filetez et gardez les arêtes pour le fumet) // 1 céleri vert // 2 oignons // 1 fenouil // thym // laurier // poivre noir en grains // 1 gousse d'ail // 2 tiges de citronnelle // vin blanc // 4 asperges vertes // pommes de terre Vitelotte // jeunes épinards // 1 chou-rave // fleurs jaunes // feuilles de grande capucine

PRÉPARATION

Préparez un fumet de poisson avec le vin blanc, les arêtes, le céleri, l'oignon, le fenouil, du thym, du laurier, du poivre noir, de l'ail et de la citronnelle. N'épluchez pas les asperges, mais coupez les morceaux durs qui dépassent et l'extrémité. Mettez sous vide avec une noix de beurre et laissez cuire pendant 15 minutes à 70°C. Épluchez les pommes de terre Vitelotte, coupez-les en petits morceaux, mettez sous vide avec une noix de beurre et cuisez-les au bain-marie jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Réduisez en purée avec une noix de beurre, des épices et réservez au chaud. Épluchez le chou-rave, taillez-le en brunoise, blanchissez-le jusqu'à ce qu'il soit encore légèrement croquant, puis refroidissez sous un jet d'eau froide. Rincez bien les jeunes épinards, faites-les cuire et refroidissez-les rapidement sous un jet d'eau froide. Faites cuire les filets de barbue à l'huile d'olive, salez et poivrez. Réchauffez les légumes à part et faites réduire le fumet de poisson.

Rubia Gallega / picanha / avocat / hijiki / huile d'algues

+

4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

250 g de Rubia Gallega // 100 g de picanha séchée // 1 jaune d'œuf // moutarde // Tabasco // sauce Worcester // poivre // sel // oignon nouveau // 1 avocat // 2 citrons verts (jus) // coriandre // wasabi // crème épaisse // hijiki // feuilles de riz // graines de sésame grillées // huile de pépins de raisin // vinaigre pour sushis // algues séchées // soja blanc

PRÉPARATION

Humidifiez les feuilles de riz, parsemez-les de graines de sésame et pliez-les. Faites sécher au four à 70°C jusqu'à ce qu'elles soient dures. Cassez les feuilles de riz cuites en morceaux et faites-les frire à 180°C jusqu'à ce qu'elles gonflent et remontent à la surface (sans les laisser colorer).

Réchauffez le hijiki dans un mélange de soja blanc, de vinaigre pour sushis, de poivre et de jus de citron vert. Ne laissez pas bouillir, simplement gonfler.

Épluchez l'avocat et mixez-le avec de l'huile d'olive, du jus de citron vert, de la crème épaisse, de la coriandre, du wasabi, du poivre et du sel, jusqu'à obtention d'une crème lisse.

Faites infuser les algues séchées dans de l'huile, sans la laisser devenir trop chaude et mixez. Il peut rester des petits morceaux dans l'huile.

Coupez finement la viande de Rubia Gallega à la main et réservez au grand froid.

Mélangez les jaunes d'œufs avec de la moutarde, du Tabasco, de la sauce Worcester, de l'oignon nouveau haché, du poivre et du sel, puis ajoutez-y la viande.

Coupez la Picanha très finement.

Code d'enregistrement: 251633

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

gastvrij rotterdam

17 t/m 19 september 2018

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

Visitez le salon professionel du secteur horéca Gastvrij Rotterdam!

La sixième edition de "Gastvrij Rotterdam", le salon professionel du secteur horéca aura lieu du 17 au 19 septembre 2018 à Rotterdam Ahoy. Ce forum éminente de l' horéca offre cette année plus qu' au par avant des chefs-d'oevre culinaires, des produits innovants et plusieurs solutions pour le food en non-food. A "Gastvrij Rotterdam" se présentent pendant 3 jours plus de 400 fournisseurs néerlandaise et un dizaine d'entreprises belges. Ceci en combination avec un programme supplémentaire de 150 sessions.

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

T +31 (0)10 - 293 32 61 E info@gastvrij-rotterdam.nl

ROTTERDAM AHOY MATCH ORGANISING YOUR SUCCESS

Founding Partners

Bidfood · Eijsink · Heineken · J. van Doorn BV · Rational · Satelliet · Schmidt · Van Geloven · winterhalter

Branchepartners

AF&BM · De Buik van Rotterdam · Gast Vrijheids Gilde · Hotello TOP · hsmai · NIX18

Horecafocus

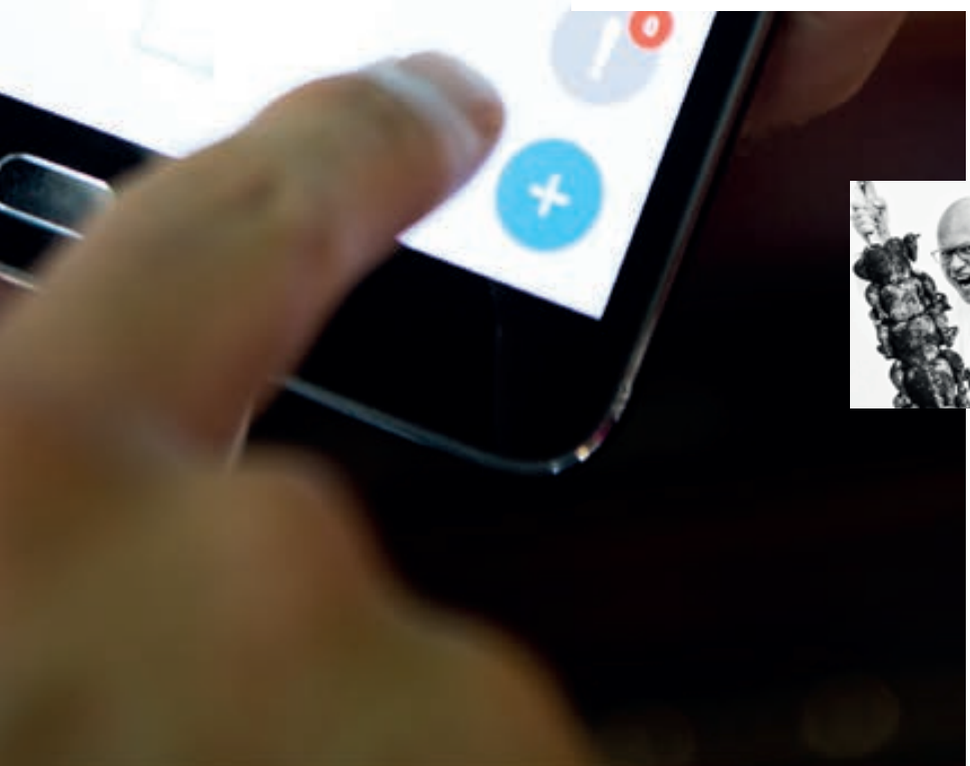
Les utilisateurs d'AAPI adorent cette application !

« Avec AAPI, je peux être en cuisine plutôt que derrière mon bureau… »

+

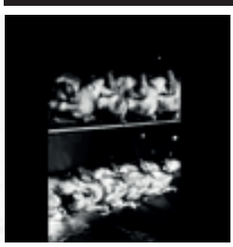
Photos : Thomas Sweertvaegher

Les trois principaux défis auxquels sont confrontés les entrepreneurs horeca sont attirer de nouveaux clients, assurer le rendement de l'établissement et conserver un personnel de qualité. C'est en tous les cas ce que révèle la dernière enquête de la Foodservice Community, menée auprès de 600 entrepreneurs. Avec un peu d'expérience, vous comprenez vite que ces défis sont liés les uns aux autres. Sans clients ni bons collaborateurs, pas de rendement. Ajoutez à cela les mesures des autorités et la concurrence locale… Dans cet article, six utilisateurs de l'app AAPI évoquent les aspects temps, talent et argent en fonction de la numérisation de l'automatisation.



POULE & POULETTE

FREDERIK GOOSSENS



Avant, je regardais les chiffres du comptable pour savoir si nous étions sur la bonne voie. Aujourd'hui, je suis tout au quotidien, ce qui me permet de réagir beaucoup plus rapidement si nécessaire. Les modifications rapides et précises en matière d'heures d'ouverture, de politique d'achat, de planification du personnel, de tarification et de frais fixe sont l'avenir.

OUD EDEGEM

MAARTEN & THOMAS CEUSTERS

Avec AAPI, je me sens à l'aise … AAPI me permet de rester vigilant et prend en charge mes principales préoccupations : la gestion du personnel, l'analyse des coûts et la gestion quotidienne. J'entame chaque journée avec une image claire et transparente de notre établissement en ce qui concerne les principaux postes de coûts, les ratios et le rendement. Grâce à AAPI, je peux me charger moi-même de ma mise en place en cuisine, être aux fourneaux plutôt que de passer des heures dans mon bureau. Cela encourage notre personnel à partager notre réflexion, à arrêter plus tôt ou commencer plus tard. Chacun sait qu'en un clic, nous avons un aperçu clair de la journée ou de la période, et qu'une confrontation est possible.

« Avec AAPI, je reste vigilant et je me sens à l'aise »

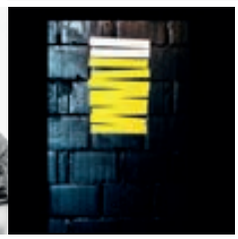
« La planification du personnel et l'administration des salaires caracolent en tête de la to-do-list d'un entrepreneur. Je le constate chaque jour », explique Tom De Pauw. « Le people management et l'administration assistés par un outil numérique ouvrent de nombreuses possibilités. Avec un assistant personnel numérique comme AAPI, vous pouvez suivre et gérer votre entreprise et de votre personnel, partout et toujours. Grâce à ces données, vous acquérez des connaissances sur le coût salarial en fonction du statut, les moyennes selon divers critères et les chiffres importants, que vous pouvez comparer et améliorer. Le lien entre AAPI et d'autres outils permet en outre d'extraire encore plus de données professionnelles. Vous créez ainsi votre propre tableau de bord, afin de disposer d'une boussole pour orienter votre entreprise dans la bonne direction. En reliant entre eux les chiffres cruciaux à l'aide d'un outil convivial, vous faites de l'insights based management. Cela vous paraît difficile ? Pas du tout ! Tout l'art réside dans le choix d'un coach numérique. Un outil qui génère des informations professionnelles fiables, sur base desquelles vous pouvez prendre des décisions. Afin de disposer à nouveau de plus de temps pour faire ce qui vous plaît vraiment ! »

www.aapi.be

www.horecafocus.be

SPECIALE BELGE | SITE PAKT

DAVY SMEYERS / BAVO



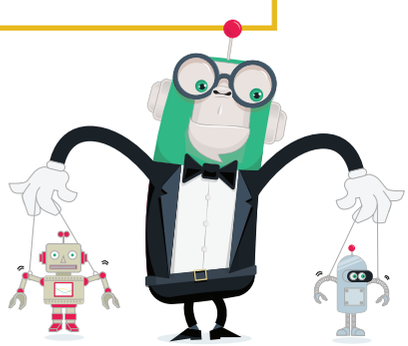
En tant qu'entrepreneurs horeca, nous estimons important de pouvoir nous concentrer sur ce qui importe vraiment : le client. Chaque minute perdue à de l'administration est une minute de trop. C'est la raison pour laquelle nous voulons tout numériser, cela nous permet de mieux anticiper les choses. Si tout est numérique et interconnecté, il nous sera également plus facile de rendre des comptes aux associés, mais aussi à notre (futur) personnel. Il n'est plus nécessaire de tout conserver dans des fichiers Excel pour en faire des graphiques. AAPI s'en charge pour nous. Nous voulons savoir comment notre établissement se porte maintenant. Pas il y a deux ou trois mois, parce qu'il serait trop tard pour agir. L'horeca est un secteur dans lequel il faut agir immédiatement. Un problème doit être détecté le jour même et réglé dans la foulée.

AUSTRALIAN ICE

KIM FONTAINE

Si votre entreprise compte plusieurs entités, avec divers types de collaborateurs sur plusieurs sites et différents types d'horaires et si vous voulez garder une vue d'ensemble sur les charges salariales et le rendement, vous devez disposer d'une plateforme numérique qui fournit toutes les informations obligatoires et nécessaires en temps réel. Les charges salariales sont l'un des piliers majeurs de l'horeca à l'heure actuelle, mais elle ne doit pas pour autant vous accaparer à plein temps. Notre passion pour l'alimentation et le service, notre dévouement envers nos clients et notre métier doivent être décisifs. Des outils comme AAPI sont dès lors bienvenus, car ils constituent un moyen efficace d'atteindre la bonne harmonie entre passion et connaissance.

« Des outils comme AAPI sont efficaces pour combiner passion et connaissances »



DE BURGERIJ

OLIVIER HAESEN

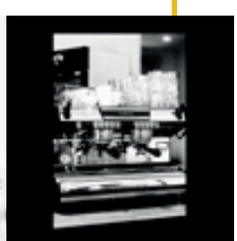
La vitesse à laquelle il est possible d'inscrire du personnel, de disposer des contrats et de traiter automatiquement les déclarations DIMONA m'apporte une réelle tranquillité d'esprit. Cela me permet aussi d'apporter des corrections de dernière minute, dans les règles de l'art.

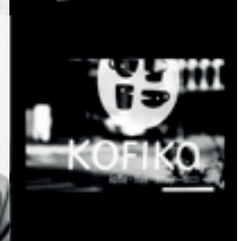
Avec ce temps gagné, nous nous consacrons davantage à notre passion, mais aussi au contrôle et au suivi de l'évolution réelle de notre gestion. En ayant une vision correcte sur les coûts et les bénéfices, un gérant peut avoir davantage confiance en lui. Fort de ces connaissances, je peux travailler confiant et soutenir ma vision à long terme par des faits et chiffres.

THE STORY/KOFIKA

CÉLESTE VERHOEVEN / JOERI MAHIEU

AAPI est pour moi l'indispensable tableau de bord qui nous permet, en notre qualité d'entrepreneurs horeca, d'avoir un aperçu sur les coûts et les bénéfices de nos établissements, et de rectifier le tir le cas échéant. Je suis impressionné par l'ouverture d'AAPI. Tous les aspects de la politique du personnel peuvent y être couplés avec de nombreux autres systèmes, tels que la caisse, le food management, la comptabilité et le secrétariat social. Cette vue d'ensemble à un seul endroit est unique. La communication avec les collaborateurs, fixes ou non, se déroule via la planification du personnel d'AAPI. Nous pouvons donc nous concentrer sur le travail plutôt que sur son organisation. À terme (dans quelques mois et bien au-delà), la collecte de données nous permettra de reconnaître des tendances et de créer des alertes à l'aide de capteurs intelligents, afin de pouvoir intervenir de manière proactive. Tout cela nous donne la confiance nécessaire pour nous concentrer davantage sur le vif du sujet : développer un établissement horeca agréable et rentable, sans être submergé par la paperasse administrative ni perdre pied lors des longues équipes.



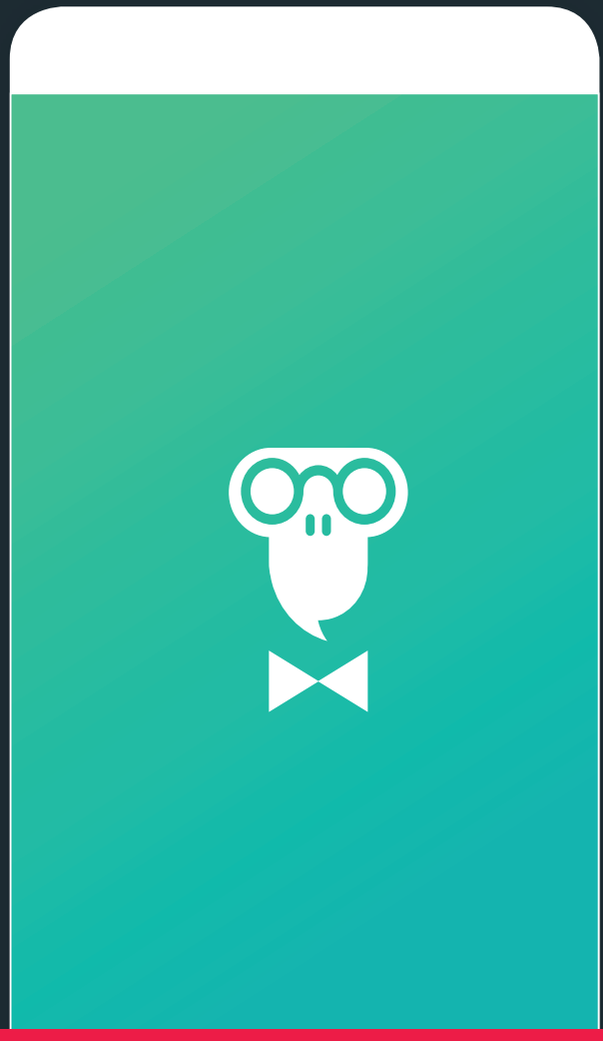


NO MORE MONKEY BUSINESS

Automatisez l'administration de vos salaires et concentrez-vous sur votre talent.

Centralisez votre caisse, secrétariat social, comptabilité et gestion de cuisine sur une seule plateforme.

Regardez au verso pour connaitre les fonctionnalités que vous réserve aapi® !



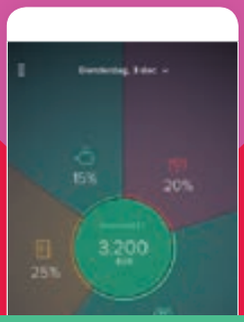
GAGNEZ 1 MOIS GRATUIT À AAPI

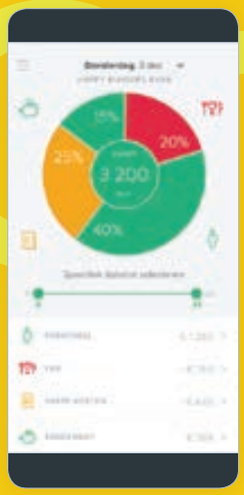
et recevez en prime une belle casquette !

Surfez sur **aapi.be/fr /1moisgratuit**, inscrivez-vous et nous vous contacterons !

TABLEAU DE BORD

Quel est l'état de santé de votre entreprise ? Prenez son pouls pour savoir si elle se porte bien.





BIG WISDOM

Cartographier vos couts et bénéfices à chaque instant afin de pouvoir intervenir rapidement et facilement.

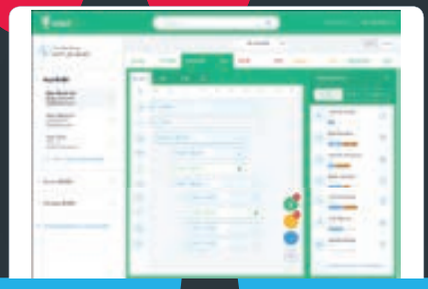
OUTIL DE PLANIFICATION

Planifiez efficacement et automatisez 100 % de vos calculs de salaire, DIMONA et contrats.

PAY PLUGIN

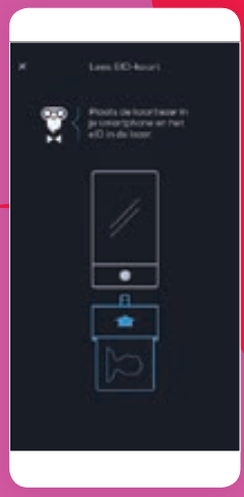
Supervisez vos heures prévues et effectivement prestées. Associez la gestion du temps de travail à votre secrétariat social.

BE IN CONTROL



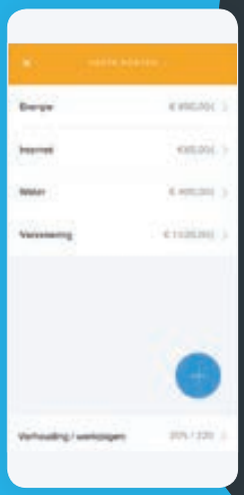
eID

Fini l'administration lors de l'encodage d'un nouveau collaborateur : eID via smartphone ou tablette.



GESTION DIMONA

Votre outil DIMONA est toujours à portée de main

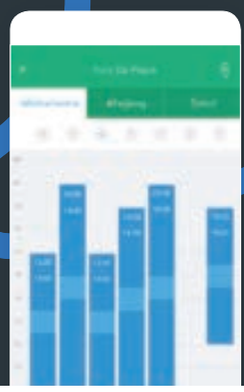


COMPTA-BILITÉ ASSOCIÉE

Aapi® communique avec divers logiciels de comptabilité, comme YUKI, EXACT ONLINE, WINBOOKS

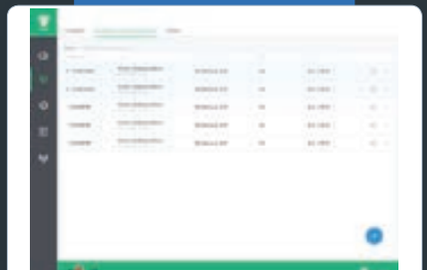
Quel est votre pourcentage de frais fixes par rapport à votre chiffre d'affaires ?

CONTRATS NUMÉRIQUES



GESTION DE CUISINE

Commande numérique & menu engineering.



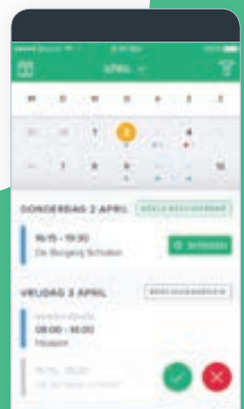
INFORMATIONS PERTINENTES

Aapi® rassemble les informations pertinentes Notre objectif ? Transformer ces informations en résultats commerciaux

.

APP COLLABO-RATEURS

Communiquez aisément avec vos collaborateurs



Les tous premiers labels Fair Play Restaurant ont été décernés

+

Texte : Isabel Boons | Photos : Michael De Lausnay

Les labels Fair Play Restaurant ont été décernés pour la première fois le 3 mai 2018, une cérémonie organisée au Restaurant Het Pomphuis à Anvers. La Belgian Restaurants Association a créé ce nouveau label dans le but de promouvoir les restaurants qui respectent les règles et encouragent une concurrence saine et équitable.

BRA

La BRA ou Belgian Restaurants Association est une association professionnelle indépendante pour les restaurateurs et les traiteurs – grands ou petits, avec ou sans étoiles, brasseries, restaurants familiaux, etc. – qui souhaitent faire souffler un vent neuf sur le paysage horeca. La BRA a récemment lancé, avec Bancontact, un « label Fair-Play » pour les restaurants qui ont une caisse blanche. La BRA plaide en faveur d'un avenir meilleur et plus équitable pour les entreprises de restauration et souhaite offrir à ses membres un soutien professionnel et des services concrets adaptés à la réalité des chefs d'entreprise de restauration.

Insuffler confiance

Les restaurants labellisés Fair Play ont activé la « caisse enregistreuse avec module fiscal » (parfois appelée « black box ») et délivrent à leurs clients un ticket de caisse valide, comme le prévoit la loi.

Les cinq premiers restaurants à avoir reçu le label sont : Het Pakhuis, Sanseveria, Loungeatude, Het Pomphuis et Kaai 17. Ils ont été labellisés Fair Play le 3 mai par le secrétaire d'état Philippe De Backer : « Ce label marque une étape importante dans le processus de transparence fiscale. Les personnes externes savent ainsi clairement qui suit les règles. Il est possible de travailler officiellement, et du côté politique, nous mettons tout en œuvre pour répondre aux besoins de l'entrepreneur horeca. Nous allons aussi redoubler d'efforts pour continuer à promouvoir la cuisine belge, qui fait partie des meilleures au monde. »

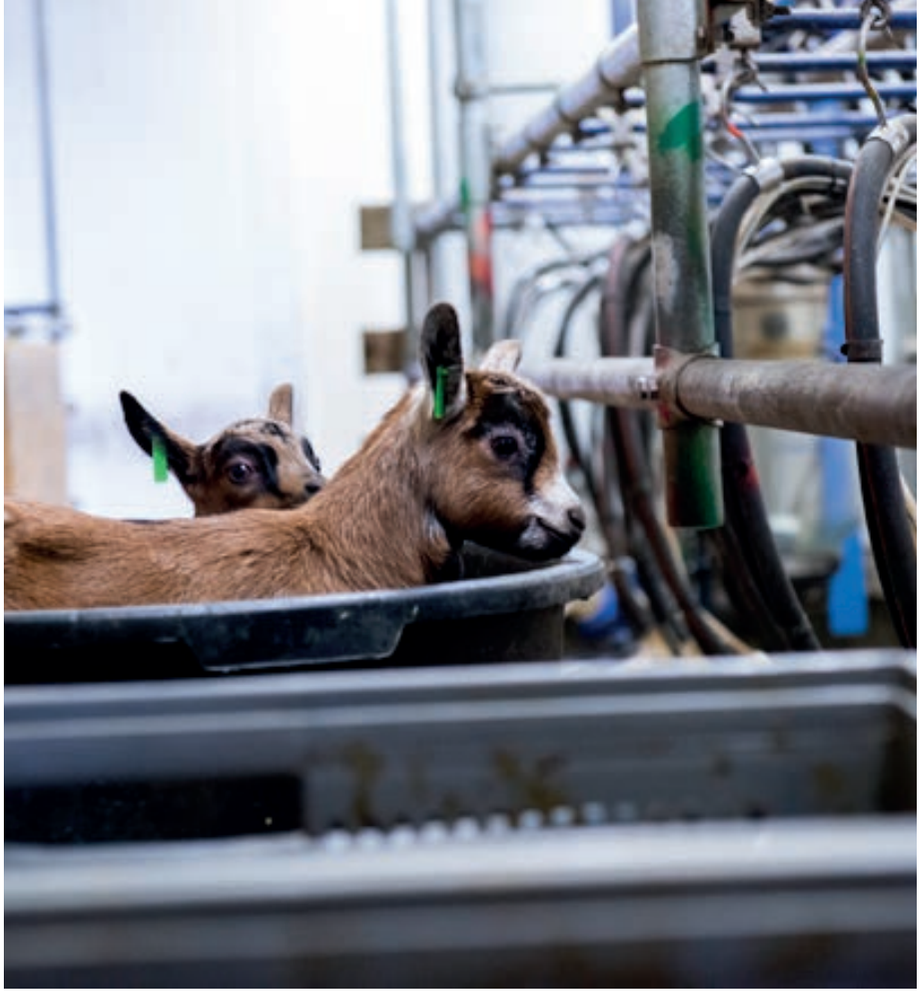
Contrôle strict

Ceux qui veulent être labellisés sont strictement contrôlés. Le contrôle est indépendant et approuvé par le Ministère des Finances. En d'autres termes, les restaurateurs et les traiteurs ayant activé leur système de caisse enregistreuse avec module fiscal peuvent obtenir le label Fair Play Restaurant. Ils sont invités à formuler leur demande de certification en ligne via le site web de la Belgian Restaurants Association, en y joignant un scan ou une photo d'un ticket TVA généré par leur caisse enregistreuse le jour de la demande. Un organe de certification indépendant analyse ce ticket. Si ce dernier est jugé conforme, le restaurant est labellisé et peut promouvoir son engagement pour le fair-play fiscal.

Durbuy et ses environs : gastronomie, culture et une foule d'activités pour vous inspirer

+

Texte : Isabel Boons | Photos : Bart Tanghe



Durbuy est assurément la ville la plus connue des Ardennes belges. Sa popularité est incroyable. Durbuy a tout d'une grande ville en pleine nature et attire chaque année 1,5 million de visiteurs. Cette perle médiévale (la vieille ville date de 1331) constitue, avec les villages et hameaux voisins, une entité magnifique. Nous vous emmenons à la découverte de Durbuy et ses environs, ainsi que de son époustouflante offre en termes de culture, de gastronomie et d'activités. Une chose est sûre : il est impossible de s'ennuyer à Durbuy !

Un environnement charmant

Les environs de Durbuy sont pour le moins ravissants. Chaque année, la plus petite ville du monde conquiert des millions de cœurs, et les alentours ont eux aussi de quoi vous faire vivre un fabuleux moment. Wéris est l'un des plus beaux villages de Wallonie, les grottes de Hotton valent vraiment la peine d'être visitées, la chèvrerie d'Ozo est des plus intéressantes, la chocolaterie Defroidmont vous fera saliver et le féérique Château de Petite Somme est une véritable découverte spirituelle. Le domaine de Hottemme, un grand parc paysager de 150 hectares, est une merveille. Pendant les fêtes de fin d'année, n'oubliez pas de visiter le fameux marché de Noël, qui attire pas moins de 200.000 visiteurs en 6 semaines.

Wéris

Wéris, l'un des plus beaux villages de Wallonie, est un charmant petit village de l'entité de Durbuy. Mais ce n'est pas tout. Wéris, c'est aussi une région préhistorique exceptionnelle, avec un terrain de 8 kilomètres de long planté de menhirs et de dolmens vieux de plus de 5.000 ans. Un site unique en Belgique ! Divers itinéraires de promenade vous permettront de découvrir dolmens, menhirs et pierres légendaires. Pour en apprendre davantage sur les créateurs des menhirs et des dolmens, rendez-vous dans la Maison des Mégalithes, dans le village.

Les grottes de Hotton

Les grottes de Hotton sont un autre joyau à

découvrir dans les environs de Durbuy. Ce patrimoine naturel exceptionnel bénéficie de deux étoiles aux Guide Michelin. Les grottes sont apparues par l'infiltration des eaux pluviales dans le plateau calcaire, avant de former une rivière souterraine et de ressortir à Hampteau. Les tunnels de six kilomètres de long atteignent une profondeur d'environ 70 mètres sous le plateau. Dans la partie la plus profonde, une rivière souterraine s'écoule en permanence.

Radhadesh-Château de Petite Somme

Radhadesh est assurément une rareté dans les alentours de Durbuy. Ce château est à lui seul un petit morceau d'Inde en Belgique. Le château Radhadesh remonte à la fin du 19e siècle et a été racheté par le mouvement Hare Krishna en 1979. Après avoir subi d'importants travaux de rénovation, le château a été transformé en patrimoine religieux. Vous y trouverez une exposition

sur le fondateur, une boutique indienne, un restaurant végétarien, le Musée d'Art Sacré, une boulangerie artisanale, etc.

La chèvrerie

La chèvrerie du village d'Ozo est installée sur un haut plateau. Cette laiterie un peu particulière fabrique depuis plus de 25 ans 20 fromages de chèvre différents. Les chèvres alpines sont nourries au foin local. Vous pourrez y suivre un parcours didactique et évidemment goûter divers fromages jeunes et vieux.

Tous dehors !

Les sportifs trouveront eux aussi leur bonheur à Durbuy et alentours. Randonnée, vélo, kayak, VTT, descente en rappel, escalade, trek de survie ou labyrinthe géant. La région de Durbuy est très variée, allant de hauts plateaux vallonnés à des prairies, en passant par les forêts qui longent l'Ourthe. Impossible de ne pas trouver une activité sportive qui vous convienne. Tout est possible ou presque dans cette belle région des Ardennes.

Adventure Valley et glamping

L'Adventure Valley est un nouveau parc d'aventures qui plaira aux sportifs de tous âges. Fabuleux pour participer à toutes sortes d'activités et vivre de grandes aventures ! Vous pourrez y faire du kayak et du VTT, descendre une tyrolienne ou participer à un laser game. Sans oublier le parcours de minigolf, une magnifique plaine de jeux, un parc accrobranche… Adventure Valley a vraiment tout ce qu'il faut. Vous pouvez en outre y loger de diverses façons : grandes maisons de vacances ou gîtes conviviaux, en toute sobriété ou dans le luxe. Le séjour dans une tente de luxe, ou glamping, ne manque pas d'originalité : le confort d'un hôtel, combiné à la liberté d'un camping.

Gastronomie avant tout

La gastronomie et Durbuy vont de pair. La ville propose d'excellents restaurants, et les alentours ne sont pas en reste. Parmi les adresses à découvrir, citons la ferme rénovée de Durbuy Ô à Warre, le restaurant étoilé Le Cor de Chasse, le restaurant Tièsse di Bwès et le restaurant Les Lanternes à Wéris, la brasserie-restaurant Le Karawa, le domaine de vacances Azur en Ardenne, le gastropub Gaspard à Barvaux et La

Ferme Des Oliviers à Bende. Retrouvez la liste complète des restaurants sur www.tourisme.durbuy.be

Culture

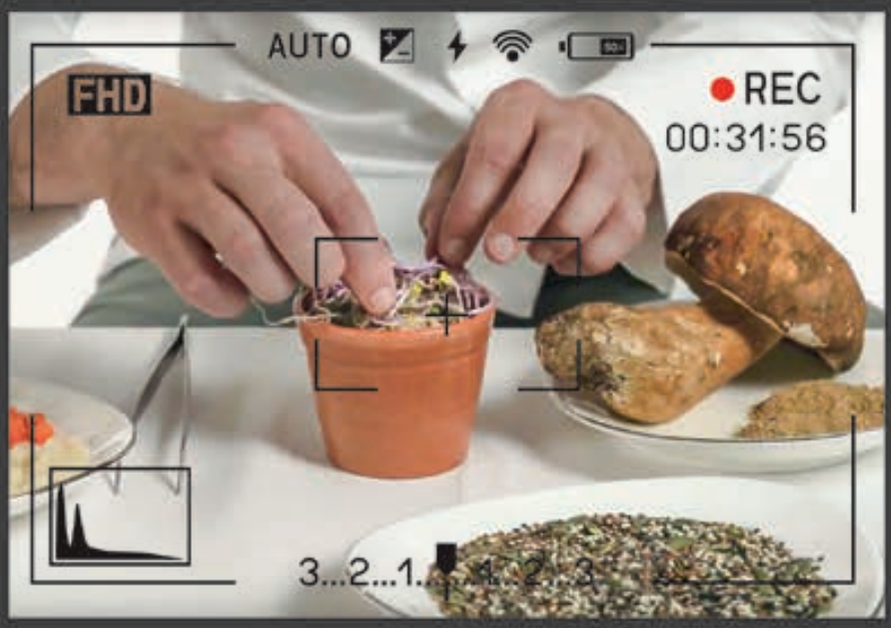
Outre une nature magnifique, des activités très variées et une gastronomie de haut vol, Durbuy et ses environs offrent un concentré de culture. Il y a plusieurs musées, mais aussi des festivals et des initiatives étonnantes, comme le Symposium international de sculpture annuel, qui accueille des artistes du monde entier en les invitant à travailler une pierre brute, ou encore « Flammes », un festival de trois jours (9, 10 et 11 août 2018), avec ses 1.001 bougies le long de la route, sa promenade aux flambeaux, son théâtre dans les bois et sa grande fête avec feu d'artifice.

Vous l'aurez compris, Durbuy est une destination de rêve pour combiner détente, plaisir culinaire et découvertes culturelles.

www.durbuyinfo.be

CALL FOR VIDEOS

CHEFS, JOIN THE WGS BEST VIDEO CHALLENGE AND SHOW THE WORLD YOUR MOST CREATIVE PLATE



Video: Gabriele Andreoni

Watch the 2017 winners being announced at youtu.be/PuY8H1dLbqg

DEADLINE: END OF JULY 2018

THE 2018 WGS VIDEO CHALLENGE HAS STARTED!

CHEFS AROUND THE WORLD – SEND ME A SHORT VIDEO PRESENTING YOUR MOST CREATIVE PLATE!

The winner will be announced in November 2018.

Looking for inspiration on how to produce a great video? Check out last year's entries at www.world-gourmet-society.com/en/events/2017/bpc

In 2017, the WGS Video Challenge was viewed over 250,000 times and award ceremonies took place in Florence and Monaco to honour the best videos.

This challenge is the perfect opportunity for talented chefs to showcase their skills.

Please contact us at tesi@world-gourmet-society.com for more information and to find out how to submit a video.

BE DELICIOUS explore le marché alimentaire scandinave

+

Une délégation de BE DELICIOUS est partie les 24 et 25 avril en Suède pour y découvrir le marché alimentaire scandinave à l'occasion du salon horeca et foodservice Gastro Nord, qui se tient tous les deux ans à Stockholm. BE DELICIOUS s'est fixé pour objectif de promouvoir nos spécialités régionales belges de qualité à l'étranger et d'y mettre les PME alimentaires belges en contact avec d'éventuels débouchés.

La qualité avant tout

Les Scandinaves sont des consommateurs très soucieux de la qualité. Nos produits belges trouvent donc parfaitement leur place dans ce marché, mais l'accès n'y est pas évident. Cette mission exploratoire a confirmé qu'il y avait encore du pain sur la planche avant d'atteindre ce but.

Avec la présence de plusieurs entreprises alimentaires flamandes, l'organisation d'exportation flamande Flanders Investment & Trade (FIT) était un important exposant de Gastro Nord. La délégation de BE DELICIOUS a pu compter sur un très bon accueil. Les représentants économiques du FIT au Danemark, en Norvège, en Suède et en Finlande ont donné des présentations intéressantes et parlé de leurs marchés respectifs. L'Ambassadeur belge en Suède, monsieur Hugo Bauwens, a même poussé les entrepreneurs de BE DELICIOUS à faire davantage d'efforts de promotion et de prospection. L'objectif ? Sensibiliser les consommateurs scandinaves à la qualité des produits alimentaires belges. L'ambassadeur a même invité BE DELICIOUS à combiner la prospection locale avec un événement promotionnel à l'ambassade belge.

BE DELICIOUS Scandinavian Tour

À l'issue du salon, la délégation de BE DELICIOUS s'est rendue au Belgobaren à Stockholm, un restaurant à thème belge. L'assortiment de bières belges y est le principal atout et la carte se concentre sur les 'moules-frites' déclinées sous toutes leurs variations. Bon nombre de spécialités belges typiques ne figuraient malheureusement pas à la carte du restaurant. La délégation a alors pris le taureau par les cornes et a discuté avec le propriétaire du restaurant, un Danois intéressé par la culture culinaire belge. Il s'est très vite avéré que la logistique était son principal défi. Comment réaliser un approvisionnement régulier de produits de Belgique au niveau d'un restaurant ?

La solution fut trouvée le jour même à Gastro Nord, lors d'un entretien avec un importateur et distributeur de foodservice. Il a apprécié le rôle que joue BE DELICIOUS pour plusieurs entreprises alimentaires belges. Cerise sur le gâteau, BE DELICIOUS a relevé un défi de taille : organiser chez l'importateur une journée de présentation axée sur les spécialités belges. Ce projet a eu un effet inspirant, car au cours du voyage de retour, la délégation de BE DELICIOUS a décidé de voir plus loin et d'organiser un tour de Scandinavie pour sensibiliser plusieurs distributeurs à nos spécialités belges. Un nouveau défi a vu le jour : le 'BE DELICIOUS Scandinavian Tour' !

www.bedelicious.be

RÉSERVEZ MAINTENANT !

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

Plaisir et découvertes culinaires dans le vrai Portugal

Du 22 au 24 octobre 2018, 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.

22-23-24

OCTOBRE 2018

EN PRATIQUE

PRIX

EN CHAMBRE DOUBLE :

Pour les non-membres : **1350 € pp**

Pour les membres du Club Dolce : **1138 € pp**

EN CHAMBRE SINGLE :

Pour les non-membres : **1460 €**

Pour les membres du Club Dolce : **1260 €**

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

POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS:

jan@dolcemagazine.be ou Tel +32 0474 54 04 66

Les prix peuvent varier en fonction du moment de la réservation du vol.
Dolce veille à ce que ses clients vivent une expérience hors du commun et se réserve le droit de modifier le programme au profit de ses clients.

PROGRAMME

LUNDI 22 OCTOBRE

Vol : Tap Airways Bruxelles-Lisbonne : départ à **6h20** // **arrivée à 8h05** // **Transfert vers Alcàcer do Sal**, petit déjeuner portugais léger dans la poussada et possibilité de se changer // **11h30** Départ pour la culinary beach jam-session // **Départ pour Comporta**, accueil par les chefs locaux. Fraternisation, jam-session et apéritif sur la plage avec spécialités locales // **12h30** Départ pour le vignoble de caractère José Mota Capitào // Nous roulons en direction de Herdade de Comporta qui se trouve dans une magnifique réserve naturelle sur la côte sud-ouest du Portugal, entourée par la mer, l'île et les rizières. Sa principale vocation est de devenir une destination touristique de qualité et un modèle de développement durable en Europe. // **Dégustation de vins** avec Peppe chez Herdade do Portocarro, situé entre les quartiers Setúbal et Évora. Le domaine viticole produit de superbes vins dans le respect de la nature. Les vignobles de Portocarro, dont les premiers plans datent de 2002, se trouvent au point culminant de la région sur la rive nord du Sado. Ils sont orientés plein sud, profitant ainsi de nombreuses heures d'ensoleillement et d'un bon drainage. La philosophie du vigneron propriétaire José da Mota Capitão s'oriente sur une intervention minimale. Le premiers vins du domaine ont immédiatement fait partie des vins les plus appréciés du Portugal. Ils figurent aujourd'hui à la carte de restaurants étoilés du monde entier. // **18h00** Départ pour le charmant hôtel Vale do Gaio Inn, où nous serons reçus par Vasco, chef et propriétaire de l'hôtel. En plus de proposer une excellente table, il assure également l'ambiance nécessaire. L'endroit idéal pour ceux qui apprécient les délices culinaires de la région. // **20h30** Apéritif et dîner

MARDI 23 OCTOBRE

Petit-déjeuner avec une magnifique vue sur la digue // **10h30** Départ 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 et sa cour. Les propriétés du sol et du climat offrent des conditions exceptionnelles 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 Magelhaese et du professeur José Gouveia, nous y découvrirons tout ce qu'il faut savoir sur les différentes sortes d'olives, la pression, la cueillette, la dégustation et la conservation. // **Lunch** à la propriété avec les autorités locales d'Alentejo // **Repos au bord** du fleuve et dîner à Vale de Gaio

MERCREDI 24 OCTOBRE

Petit-déjeuner et départ pour Sesimbra, où nous déjeunerons au Restaurant O Canhao : des fruits de mer portugais sur la plage, chez la Maître Rôtisseur **Mme Maria Albertina Tecelao M. PIEDADE**. // Sur le chemin de **l'aéroport**, nous profiterons du paysage : le massif Serra da Arrábida parallèle au littoral entre Sesimbra et Setúbal, à une cinquantaine de kilomètres sous Lisbonne. La crête longue de 35 kilomètres se dresse à pic au-dessus de l'océan, jusqu'à une altitude de 500 mètres. Les petites routes de montagne étroites et sinueuses le long de la côte offrent une vue époustouflante à certains endroits. // **Départ** à 19h55 de Lisbonne // **Arrivée** à 23h25 à Bruxelles

LUNDI, 6 AOÛT 2018

KNOKKE-HEIST BELGIQUE

D'une île tropicale à l'autre lors de « La Pétanque des Dom-Tom »…

DOLCE'S PETANQUE TROPHY FOR CHEFS 2018

Le lundi 6 août, Dolce's Petanque Trophy For Chefs vous emmène dans les chaudes régions d'outre-mer françaises : les Dom-Tom. Goûtez à l'ambiance de la Guadeloupe et de la Martinique. Accompagnez-nous pour vivre au rythme de Saint-Martin et de La Réunion. Profitez de la bonhomie créole de la Guyane et de Mayotte. Un événement à ne pas manquer, empreint de la chaleur créole de l'Île de la Réunion…

QUOI ?

Dolce's Petanque Trophy For Chefs est un événement unique sans égal. Organisé par Dolce World, cet agréable événement de réseautage combine un caractère sportif et un angle culinaire. En 2018, tout est mis en œuvre pour que le Dolce's Petanque Trophy For Chefs reste gravé dans les mémoires. Le thème « La Pétanque des Dom-Tom » garantira une ambiance exotique et un rythme créole persistant.

Les parties de pétanque alterneront avec des « Tournées Générales » offertes par les partenaires Dolce. L'occasion idéale de découvrir la gastronomie de façon ludique. Chaque équipe de pétanque se compose de 3 joueurs (triplette) et le capitaine est toujours un chef-coq. Un événement unique inégalé, une journée placée sous le signe de l'amusement et de la gastronomie de haut vol dans une atmosphère exotique !

OÙ ?

Le Chalet-Suisse, situé Elizabethlaan à Knokke-Heist, sera le théâtre de cet événement sportivo-gastronomique. Mais cette année, nous passerons d'une île à l'autre, et le cadre du Chalet-Suisse sera plongé dans la chaleureuse bonhomie qui caractérise les Dom-Tom.
Les chefs pourront se rencontrer en aparté au **KARRE DES DALONS**. **LE KABAR** proposera les cocktails et autres boissons plus surprenants et exotiques les uns que les autres. Vous savourerez diverses préparations au wok, un barbecue créole ou encore des salades fraîches à **LA CASE BOURBON**. Pour terminer, rien de tel qu'une véritable « Outdoor Zouk Party » au **VILLAGE MALOYA**.

QUI SERA LÀ ?

Des chefs, des collaborateurs horeca, des gastronomes, des foodies ou ceux qui apprécient tout simplement une partie de pétanque ponctuée de délicatesses culinaires… De plus, le Maître Rôtisseur Nicolas Rivière de l'Île de la Réunion viendra spécialement pour l'occasion afin de répondre à toutes vos questions sur les épices et la cuisine créole.

Cette année, deux chefs exceptionnels parraineront l'événement. Le **chef Frederic Deceuninck (Le Sel Gris*)** de Knokke-Heist est passé maître dans la transmission de la joie de vivre et cela s'exprime sublimement dans ses assiettes. Le **chef René Mathieu (Château de Bourglinster*)** du Grand-duché de Luxembourg est quant à lui spécialiste de la gastronomie vegan et nous offre des saveurs exceptionnelles.

Le Mastercook of Belgium et Maître Rôtisseur Peter De Groote chouchoutera les participants avec un petit-déjeuner particulièrement énergétique et haut en couleur, diverses « Tournées Générales », un lunch et un dîner créoles !

Frederic Deceuninck *

René Mathieu *

Peter De Groote

COMMENT SE DÉROULERA LA JOURNÉE ?

9h30 **accueil au Karré des Dalons** ('coin des amis' en créole) pour un petit-déjeuner énergétique et haut en couleur.

10h30 **début du tournoi de pétanque**, avec les chefs-coqs comme capitaines des différentes équipes, entrecoupé de nombreuses « Tournées Générales ».

13h **début du lunch à La Case Bourbon** ('restaurant' en créole) avec wok, salades, mocktails et cocktails.

18h **remise des prix au Kaba**r ('salle de fête' en créole), suivie par le dîner et l'Outdoor Zouk Party au Village Maloya ('salle de danse' en créole).

PRIX À GAGNER ?

TRIPLETTES GAGNANTES

De nombreux prix sont offerts par triplette, comme :

- des couteaux Le Creuset
- des articles collector comme un jeu de balles de pétanque Obut
- de l'huile d'olive Vale de Arca
- une formation Delifrance en pâtisserie à Paris
- une visite Molteni
- beaucoup d'autres

MEILLEURE JOUEUSE FÉMININE

L'année dernière, un prix a pour la première fois été décerné aux joueuses de pétanque en veste de chef. Ce prix sera à nouveau remis à la meilleure joueuse cette année.

NOUVEAU ! PRIX WINTERHALTER POUR PLONGEURS

Le prix Winterhalter pour plongeurs sera décerné pour la première fois cette année. Les plongeurs sont indispensables dans le paysage horeca et méritent d'être mis à l'honneur. C'est pourquoi le partenaire Dolce souhaite les récompenser avec le tout premier prix Winterhalter pour plongeurs !

Votre plongeur participe au concours ? Ou peut-être êtes-vous vous-même plongeur ? Envoyez un e-mail à jan@dolcemagazine.be.
Tous les plongeurs en uniforme recevront un prix Winterhalter supplémentaire.

CHEF AU DÉGUISEMENT CRÉOLE LE PLUS CRÉATIF

La créativité est chère à Dolce. C'est pourquoi nous remettons également un prix au chef portant le déguisement créole le plus créatif.

ET SUR LE PLAN CULINAIRE ?

Le Mastercook of Belgium et Maître Rôtisseur Peter De Groote vous régalera sans relâche du petit-déjeuner au dîner. Les partenaires Dolce vous feront découvrir leurs meilleurs produits, et le tout sera copieusement arrosé de succulentes bières, d'eaux rafraîchissantes, de smoothies créatifs et de cocktails dernier-cri.

Dolce's Petanque Trophy For Chefs c'est l**e petit-déjeuner, le lunch et le dîner avec les boissons appropriées*** jusque 22h30 : tournoi de pétanque, petit-déjeuner, lunch créole et grand barbecue.

**Plats et boissons proposés, les produits non proposés peuvent être achetés.*

Ceux qui ne jouent pas à la pétanque pourront également s'y rendre pour une boisson gratuite sur présentation de leur bracelet Dolce Petanque Trophy 2018 pour ce jour-là.

QUI SONT NOS PARTENAIRES CULINAIRES ?

ISPC-Sligro, Didess, Altoni, Delifrance, Viva Sara, Private Label Coffee, Maîtres-affineurs Callebaut &Vanhaver, Kelderman, Bordeauxwijnen , gin Gillemore, Gouden Carolus, Lightspeed, Nicolas Rivière , Vale de Arca, Horecafocus, Rational, Le Creuset, Living Tomorrow, Femat, CVO De Avondschool, Knokke-Heist, Foodservice Community, Molteni, Ten Dauwe, Be Delicous, Chalet Suisse, Obut, La Plage, Hilux- Hillewaert, Franke.

AMBIANCE ET EXPÉRIENCE ?

Sans aucun doute un événement unique à Knokke-Heist. Humez la véritable ambiance des Dom-Tom et immergez-vous dans la bonhomie créole qui allie gastronomie et cool-attitude. La soirée tropicale avec tenues colorées, tikicocktails et le célèbre zouk sera teintée de rythmes créoles qui ne laisseront personne indifférent.

À La Plage - bas tet, kanmm ou asies en créole - chacun pourra profiter de l'ambiance en toute quiétude et se détendre sur un transat trendy.

COMMENT PARTICIPER ?

Ne tardez pas, car le nombre de places est limité !

Via le code QR ou le site web :
http://www.dolceworld.com/nl/events/dolces-petanque-trophy-chefs
Ou contactez jan@dolcemagazine.be
ou tél. +32 (0) 474 54 04 66

PRIX DE LA PARTICIPATION ?

Chefs en veste de cuisine, collaborateurs horeca en uniforme et membres de la Chaîne des Rôtisseurs avec décorations	**€ 95,00**
Collaborateurs horeca sans uniforme, épouses et membres du Dolce Club	**€ 110,00**
Uniquement le diner et Outdoor Zouk Party	**€ 95,00**
Non-horeca	**€ 135,00**

Abonnez-vous à un prix avantageux

DOLCE, NOUS PARTAGEONS LA MÊME PASSION

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

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

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

☐

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

☐

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

☐

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

Ces prix sont valables pour le Benelux. Pour les autres pays : les prix sont disponibles à la demande.
L'abonnement prend automatiquement fin après l'envoi de quatre numéros. Merci de nous retourner ce talon-réponse à l'adresse Dolce World sprl - Abelendreef 11 - 8300 Knokke-Heist - Belgique

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

Devenez ambassadeur Dolce!

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

VOTRE AVANTAGE

1

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 addresse 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.

2

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.

3

PUBLICITÉ NEWSLETTER DOLCE

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

VOTRE AVANTAGE

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

4

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.

5

VIP @ DOLCE EVENTS

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

PRIX

480 € par édition

hors TVA.

Vous souscrivez pour un an.

DEVENIR AMBASSADEUR ?

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

dolce world

partenaires

GOUDEN CAROLUS

CUVEE VAN DE KEIZER

WHISKY INFUSED

La Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Imperial Dark a été enrichie par une infusion du whisky Gouden Carolus Single Malt. Avec pour résultat une bière unique : puissante et riche en goût, avec de subtiles touches de vanille, de bois de chêne et de chocolat. Un brassin impérial pour se faire plaisir.

16 WORLD BEER AWARDS WORLD'S BEST SPIRIT FLAVOURED BEER

WINNER CONSUMER TROPHY ZYTHOS BEER FESTIVAL 2017

17 WORLD BEER AWARDS WORLD'S BEST SPIRIT FLAVOURED BEER

HET ANKER
SECURITAS ANCORA CONSIGNATUR

BROUWERIJ HET ANKER
VISITEZ LA BRASSERIE - VISIT THE BREWERY - BEZOEK DE BROUWERIJ -

Guido Gezellelaan 49 - 2800 Mechelen
+32 (0)15 28 71 41- -info@hetanker.be

www.hetanker.be

BELGIAN FAMILY BREWERS .be

Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse.

gastronome
voyager
cuisiner
passion
goûter
sentir

5 414306 170001 18028>
ISSN 2294-0235

www.dolceworld.com

Photo : Bart Tanghe