

The Table Masters *Magazine*



01



September 2021

Chefs speaking about 'Fetam'

All About Wine

All About Coffee

First Maître d'hôtel of Belgium

And much more!

THE TABLE MASTERS

Magazine

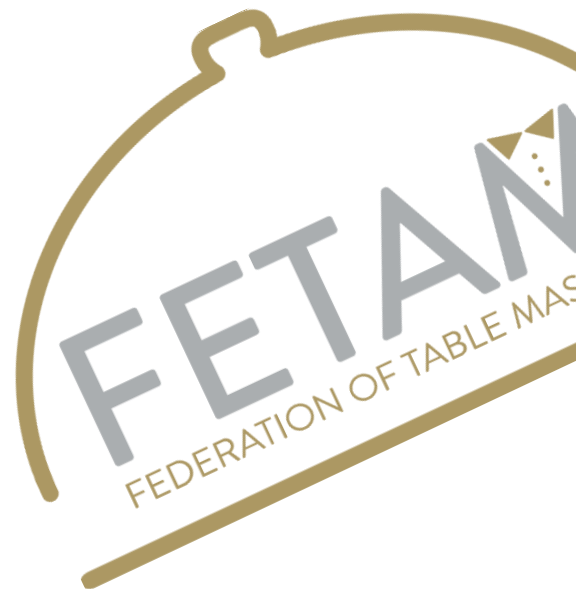
Is een uitgave van
FETAM vzw/asbl

Federatinon of Table Masters
Haachtsebaan 160
3140 Keerbergen
www.fetam.eu
info@fetam.eu

Verantwoordelijke uitgever
Alain Thoon

Board Members

Alain Thoon
Ief Vanhonnacker
Walter D'Hoogh
Sam Verheecke
Richard Baert





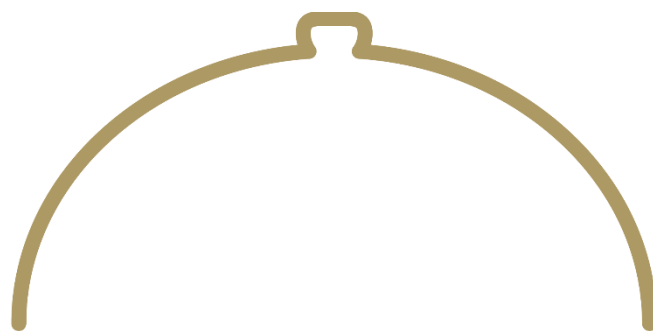
Are you feeling the FETAM Vibe?

Fetam, is een inspirerend platform voor alle service beroepen in de HoReCa. Fetam laat zich hiervoor bijstaan door een bijzonder netwerk aan vakmensen binnen elke beroepscluster. Een netwerk vol met mensen die wel een beetje hetzelfde denken. Die we snappen. Die de gedachtenkronkels van horecamensen begrijpen. Alsof we allen op dezelfde golflengte zitten.

Deze 'Inspiring Masters' zullen Fetam bijstaan met blogartikels, advies, tips & tricks en de organisatie van Masterclasses. Zij zullen ook fungeren als de connectie met onze leden van deze beroepscluster. Is dit inspiratie?

Fetam est une plate-forme inspirante pour toutes les professions des services dans l'HoReCa. Fetam est assisté par un réseau spécial de professionnels au sein de chaque pôle professionnel. Un réseau plein de personnes pensant dans la même direction. Ce que nous comprenons. Qui comprennent les méandres de l'esprit des gens de l'hospitalité. Comme si nous étions tous sur la même longueur d'onde.

Ces «Inspiring Masters» aideront Fetam avec des articles de blog, des conseils et astuces et l'organisation des Masterclasses. Ils agiront également comme le lien avec nos membres de ce groupe professionnel. Est-ce une source d'inspiration?



Tables of Content

Be quiet the Chairman is speaking	5
All about wine	9
Chefs about Fetam	15
All about Coffee	28
All About Butlers Shoes	35
Save the date	39
All about Chocolate	41
Graduate	52
All about Caviar	55
All about Competitions	63
All about Masterclasses	67

FETAM

'Walk on the wild side!'

LYRIC BY LOU REED (1972)





Be quiet the

Vandaag heb je de 2^{de} editie van het Fetam Magazine in handen. Mag ik je veel & aangenaam leesplezier toe wensen!


Vooreerst willen we toch even halt houden en willen we ons medeleven uiten aan de slachtoffers van de overstromingen die we deze zomer hebben moeten doorstaan. De schade en het leed die deze mensen hebben geleden is onmenselijk! Alsof de Corona perikelen sinds maart '20 niet voldoende waren, deelden onze HoReCa collega's ook hier nog eens mee in de klappen.... Ik zwijg dan nog over de rampen in Italië, Turkije, Griekenland, Canada, California, ...

' Na regen komt zonneschijn!'

Als voorzitter rijd ik het hele land door om onze leden te groeten. Overal mag ik hetzelfde horen, 'ken jij niemand om een handje te komen helpen, we zitten met een groot personeel tekort'. Dit is een algemene tendens, zowel in Vlaanderen als Wallonië. De vraag is enorm en het aanbod klein. De visie van-, en voor het HoReCa personeel moet herzien worden. Ook daarbij wil Fetam even stil staan. We voorzien, in de nabije toekomst rond deze materie een debatavond.

Toch moeten wij positief blijven, zoals het spreekwoord zegt 'Na regen komt zonneschijn'.

Chairman is Speaking!



Vous avez aujourd'hui entre les mains la 2e édition du magazine Fetam. Nous vous souhaitons une lecture agréable et plaisante.

Tout d'abord, je voudrais m'arrêter et exprimer notre sympathie aux victimes des inondations que nous avons connues cet été. Les dommages subis par ces personnes sont inhumaines. Nos collègues de HoReCa ont également dû endurer les problèmes de Corona depuis le 14 mars 2020 et maintenant, pour certains d'entre eux, ceci s'ajoute à cela. Je n'ai même pas mentionné les catastrophes en Italie, en Turquie, en Grèce, au Canada, en Californie, ...

'Après la pluie vient le beau temps!'

En tant que président, je parcours tout le pays pour saluer nos membres et j'entends partout la même chose : « Vous ne connaissez personne qui puisse venir nous aider en cuisine ou en salle » ? Il s'agit d'une tendance générale, tant en Flandre qu'en Wallonie. La demande est énorme et l'offre est faible. La vision de et pour le personnel de l'HoReCa doit être revue. Fetam ne s'arrête pas là non plus et prévoit une soirée de débat à ce sujet dans un avenir proche.

Néanmoins, nous devons rester positifs, comme le dit le dicton "après la pluie vient le beau temps".

Sedert juni 2021 zijn we van start gegaan met onze Masterclasses. De COVID19 maatregelen zijn ietwat versoepeld en daar hebben wij met succes kunnen van genieten. Tal van sfeerbeelden kan je ontdekken op onze website.

Langs deze, wil ik jullie alvast uitnodigen op onze persvoorstelling van maandag 27 september omtrent 'Service wedstrijden', gevolgd door een B2B. Dit voor onze leden, partners en aanwezigen. Meer info vind je op onze website, FB-pagina en in onze nieuwsbrieven.

Op onze sociale media kanalen vind je alle andere maandelijkse activiteiten van Fetam.

Geniet, beste lezer, van deze 2^{de} uitgave en hopelijk kunnen we jullie snel ontmoeten op één van onze Fetam evenementen.

Hou de moed erin, blijf gezond en zorg goed voor elkaar.

Met meesterlijke groeten,

Alain Thoon

Voorzitter Fetam vzw

Depuis juin 2021, nous avons pu commencer nos Masterclasses. Les mesures COVID19 ont été quelque peu assouplies et nous avons pu en profiter. Vous trouverez de nombreuses photos de nos premières Masterclasses sur notre site web.

J'en profite pour vous inviter à notre conférence de presse du lundi 27 septembre pour les "concours de services", suivie d'un événement B2B pour nos membres, partenaires et participants. De plus amples informations seront disponibles sur notre site web, notre page FB et nos bulletins d'information.

Sur nos canaux de médias sociaux, vous trouverez également toutes les autres activités mensuelles de Fetam.

Bonne lecture, cher lecteur, de cette 2^{ème} édition et nous espérons pouvoir vous rencontrer prochainement lors de nos événements Fetam.

Gardez le bon esprit, restez en bonne santé et prenez soin les uns des autres.

Avec mes salutations distinguées,

Alain Thoon

Président Fetam asbl

La Buena Vida.be

VINOS DE VITICULTOR



All about Wine!

Naar aanleiding van de 2^e Masterclass op maandag 5 juli, was FETAM te gast op het prachtige wijndomein Dappersveld te Elingen bij Pepingen. We boften...de weergoden waren ons zeer gunstig bij deze kwakkeldagen.

Het wijndomein Dappersveld – Woestijn ligt in het glooiende Pajottenland ten zuidwesten van Brussel in een oase van rust en groen.



Hier werden in 2013 de eerste wijnstokken in de zandleembodem gepland door Eric Geysens en zijn echtgenote. Later, in 2016, vervoegde de familie Dehandschutter deze wijngaard. Van dan af bouwen beide gelijkgestemde zielen met hartstocht en passie aan deze Pajotse terroir.

Vandaag wordt op de 5,4 hectare pinot noir, pinot blanc, Pinot gris, chardonnay, auxerrois, riesling en gamay verbouwd.

À l'occasion de la 2e Master Class, le lundi 5 juillet, FETAM était invitée dans le magnifique domaine viticole Dappersveld à Elingen près de Pepingen. Nous avons eu de la chance ... les dieux de la météo nous ont été très favorables pendant ces jours de pluie Le domaine viticole Dappersveld - Woestijn est situé dans la région en pente du Pajottenland, au sud-ouest de Bruxelles, dans une oasis de paix et de verdure.



Ici, les premières vignes ont été plantées dans le sol loam-sableux par Eric Geysens et son épouse en 2013. Plus tard, en 2016, la famille Dehandschutter a rejoint ce vignoble. Dès lors, les deux âmes sœurs ont construit avec passion ce terroir du 'Pajottenland'. Aujourd'hui, le pinot noir, le pinot blanc, le pinot gris, le chardonnay, l'auxerrois, le riesling et le gamay sont cultivés sur les 5,4 hectares.

Masterclass ‘Walk trough the vineyard’

De druiven worden met de grootste zorg geteeld en hand geplukt met respect voor natuur & omgeving. Voor Dappersveld zijn de percelen verdeeld over de gemeenten Elingen, Gooik en Gaasbeek. Het domein Woestijn heeft twee percelen in Gooik. Ook hier een zandleembodem met keien aan de oppervlakte die zorgen voor de mineraliteit. De wijngaarden zijn beschermd tegen gure winden en koude door de nabijheid van het Berchembos. Dank zij een concessie met Natuur & Bos in 2019, beheren beide families de wijngaarden op de steile helling van het Kasteel van Gaasbeek. Deze zijn volledig in terrasvorm en gelegen aan de grote vijver. Het is als een stukje Mosel – Wachau – Rijn... in Vlaams Brabant.



Les raisins sont cultivés avec le plus grand soin et cueillis à la main dans le respect de la nature et de l'environnement. Pour Dappersveld, les parcelles sont réparties sur les communes d'Elingen, Gooik et Gaasbeek. Le domaine Woestijn possède deux parcelles à Gooik. Ici aussi, le sol est loam-sableux avec des rochers en surface qui apportent la mineralité. Les vignobles sont protégés des vents violents et du froid par la proximité de la forêt de Berchem. Grâce à une concession avec « Nature & Boi »s en 2019, les deux familles gèrent les vignobles sur la pente raide du château de Gaasbeek. Celles-ci sont entièrement en terrasse et situées près du grand étang. C'est comme un morceau de Moselle - Wachau - Rhin... dans le Brabant flamand.

Een zuiver 'Terroir' product is hun Vineuze!

Het resultaat van deze aanplantingen laat nog even op zich wachten en zullen we pas kunnen proeven in 2022. Sinds 2020 is ook de eerste mousserende wijn klaar, Bruut. Hierbij wordt gebruik gemaakt van assemblages tussen de verschillende wijngaarden. De basis cuvée telt een minimum van 15 maanden rijping 'sur lattes'. Een Bruut van 24 maanden en langer zal weldra het assortiment vervoegen.

Een zuiver 'Terroir' product is hun Vineuze! Wie Pajottenland zegt, zegt Geuze. Door $\frac{3}{4}$ basiswijn te blenden met $\frac{1}{4}$ lambiek verkreeg men een fris-zure schuimwijn, met dat typische trekje uit de Zennevallei. Een geslaagde eetlust opwekker.

Na een warm onthaal, een wandeling door de wijngaard, een vakkundige en gepassioneerde uitleg in 'de cuverie', volgde een geslaagde wijnproeverij op de binnenkoer van deze authentieke Pajotse vierkants hoeve.

Van de Bruut & de Vineuze naar de Pinots, de gamay tot de Glouglou en het slaapmutsje...alles passeerde de revue en werd graag gesmaakt door onze enthousiaste deelnemers. Wij ronden deze onvergetelijke dag af met een gezellig samenzijn en een knappe cote à l'os bij FERVENT, de brasserie van Yannick Dehandschutter en broer van...

Een hartelijke dank aan onze super gepassioneerde gastheer, Sam Dehandschutter, voor deze onvergetelijke dag.

Passie & gedrevenheid? Daar staat FETAM voor!

www.dappersveldwoestijn.be



Un pur produit 'Terroir' est leur Vineuze!

Le résultat de ces plantations se fera attendre et nous ne pourrons y goûter qu'en 2022. Depuis 2020, le premier vin mousseux, le Bruut, est également prêt. Celui-ci utilise des assemblages entre les différents vignobles. La cuvée de base a un minimum de 15 mois de maturation 'sur lattes'. Un Bruut de 24 mois et plus rejoindra bientôt la gamme.

Un pur produit 'Terroir' est leur Vineuze ! Qui dit Pajottenland, dit Geuze. En assemblant $\frac{3}{4}$ du vin de base avec $\frac{1}{4}$ de lambic, on obtient un vin mousseux frais et acidulé, avec cet attrait typique de la vallée de la Zenne. Un stimulateur d'appétit efficace.

Après un accueil chaleureux, une promenade dans le vignoble, une explication professionnelle et passionnée dans 'la cuverie', suivie d'une dégustation de vins réussies dans la cour de cette authentique ferme en carré .

Nous avons clôturé cette belle journée inoubliable par une rencontre conviviale et une côte à l'os chez FERVENT, la brasserie dirigée par Yannick Dehandschutter et frère de...

Un grand merci à notre hôte super passionné, Sam Dehandschutter, pour cette journée gravé dans nos mémoires.

Passion et dynamisme, sont la devise de FETAM!

www.dappersveldwoestijn.be

Walter D'Hoogh
Board Member






KPMG

Law



Beneluxpark 35
8500 Kortrijk



KPMG Law is een advocatenkantoor dat zowel juridische bijstand en juridisch advies verleent, als haar cliënten vertegenwoordigt voor en buiten de rechtbank, voornamelijk op het gebied van ondernemingsrecht, burgerlijk en handels(contract)recht, vastgoedrecht, sociaal recht, bank- en financieel recht, fiscaal recht en publiekrecht.

KPMG Law est un cabinet d'avocats qui fournit aussi bien des services d'assistance et de conseil juridique qu'une représentation de ses clients devant les tribunaux et en dehors, et cela principalement dans les domaines suivants : le droit des sociétés, le droit civil et commercial (contrats), le droit immobilier/de la propriété, le droit social, le droit bancaire et financier, le droit fiscal et le droit public.

www.kpmglaw.be
info@kpmglaw.be

Chefs about Fetam!



Als eigenaar en al 35 jaar sterren kok, besepte ik al snel dat een chef niets is zonder zijn brigades! Net als in de keuken, waar elk "onderdeel" de gerechten van de chef-kok uitvoert op de meest volgzame en nauwgezette manier, op basis van gepersonaliseerde recepten die voortdurend worden verfijnd, moet het servicepersoneel als doorgeefluik naar de gasten fungeren om de filosofie van de chef-kok uit te drukken en soms te verdedigen.

Of het nu gaat om de maître d'hôtel, sommelier, chefs de rang of zelfs de commis-débarrasseur, al deze beroepen verdienen het volste vertrouwen en het grootste respect bij de uitvoering van deze taken, die vandaag door de vereniging Fetam naar voren worden gebracht en verdedigd. Een restaurant is zeker niet alleen de keukenchef!

De sommelier zal zorgen voor het vinden en serveren van de beste wijnen in samenhang met de gerechten. De Maître d'hôtel zal niet alleen de menu's moeten 'verkopen' bij het opnemen van de bestellingen, maar zal ook bijdragen tot de tevredenheid van de gasten tijdens de versnijdingen in het restaurant, die tegenwoordig steeds hipper zijn. Ook de Chefs de rang of de Commis de salle, die door hun attente houding, een vriendelijk woord en hun persoonlijke betrokkenheid bij het goede verloop van een dienst, bijdragen tot de goede reputatie van het restaurant.

Ik ben blij dat ik de opkomst van deze nieuwe beweging, die opkomt voor de 'dienstverlenende' beroepen waaraan chef-koks zo'n behoefte hebben, heb kunnen steunen.

Jean-Baptiste Thomaes
Château du Mylord

En tant que propriétaire et chef étoilé depuis déjà 35 ans, je me suis très vite aperçu qu'un chef n'est rien sans ses brigades! Tout comme en cuisine, où chaque « partie » exécute de la façon la plus conforme et soignée les plats du chef à partir de recettes personnalisées et sans cesse peaufinées, la brigade de salle doit être le relais auprès de la clientèle pour exprimer et parfois défendre la philosophie du chef.

Que ce soit le maître d'hôtel, le sommelier, les chefs de rang ou même le commis-débarrasseur, tous ces métiers méritent la totale confiance et le plus grand respect dans l'exécution de ces tâches qui sont aujourd'hui mises en avant et défendues par l'association Fetam. Un restaurant, ce n'est sûrement pas qu'un chef !

Le sommelier se chargera de dénicher et de servir dans les règles de l'art les meilleurs crus en corrélation avec les plats. Le maître d'hôtel, outre le fait qu'il devra « commercialisé » les menus lors de la prise de commande, contribuera aussi à la satisfaction du client lors de découpes réalisées en salle et qui sont aujourd'hui de plus en plus remises au goût du jour. Même les chefs de rang ou les commis de salle, qui par leurs attitudes attentives, un mot gentil et leur implication personnelle dans le bon déroulement d'un service, conforteront à la bonne réputation du restaurant.

Je suis heureux d'avoir pu soutenir l'éclosion de ce nouveau mouvement qui défendra auprès de nos clients les métiers dits de « service » dont les chefs ont tant besoin.

*Jean-Baptiste Thomaes
Château du Mylord*



‘Caviar needs no occasion, it is one!’

Bernard Shaw



CONFISERIE BEBIJN

Bijzondere artisanale zachte snoep!

www.bebijn.be



Inktbestellen.be
de beste kwaliteit aan de scherpste prijzen



CHÂTEAU
MONTDOYEN
GRANDS VINS DE BERGERAC ET DE MONBAZILLAC





NOBLESSE ET PERSEVERANCE

Soutenu dans leur démarche par leur fils Gonzague, les propriétaires oeuvrent pour le rayonnement du domaine, commandés par leur devise "Noblesse et Persévérance".

Résolument tournée vers l'avenir, cette famille s'est entourée d'une équipe de passionnés qui s'emploie au quotidien à porter MONTDOYEN vers l'excellence.

'LE TERROIR'

A 87 km de Bordeaux, 50 km de Saint Emilion, Château Montdoyen se situe au Sud-Ouest de la commune de Monbazillac, au coeur du Périgord Pourpre.

Dominant avec élégance les côteaux alentours, la propriété s'étend sur 83 hectares dont 40 plantés en vignes.

Les différents cépages profitent pleinement du terroir riche et varié, composé d'argiles diverses sur un lit de roches calcaire. Un berceau magnifique et fertile pour les futurs grands vins du vignoble.





Chefs about Fetam!



Achter elke Topchef staat een Top-team, zou men kunnen stellen. Dankzij FETAM staat dit Top-team van gastvrouwen en -heren, Maître d's, sommeliers, bartenders en andere 'Service' beroepen niet achter maar NAAST de chef.

Zij zijn meestal het 'visitekaartje' van het huis en bepalen de eerste indruk bij de gasten. Zonder een warm onthaal en professionele bediening komt geen enkele keuken tot zijn recht.

Een mooie restaurantbeleving is immers een samensmelting van een kwalitatieve keuken, een vriendelijke bediening, een lekkere wijn, een gezellig interieur en natuurlijk ook een leuk gezelschap!

We wensen jullie veel succes met dit prachtig initiatief. Laten we er samen voor gaan om ons mooi beroep te blijven promoten en valoriseren!

Lieven **D**emeestere

Voorzitter 33 MasterchefsBelgium

On peut observer : Derrière chaque Top Chef, il y a une Top équipe

Grâce à FETAM, cette équipe de haut niveau composée d'hôtesse et d'hôtes, de maîtres d'hôtel, de sommeliers, de barmen et d'autres professionnels du service ne se tient pas derrière le chef mais à ses côtés.

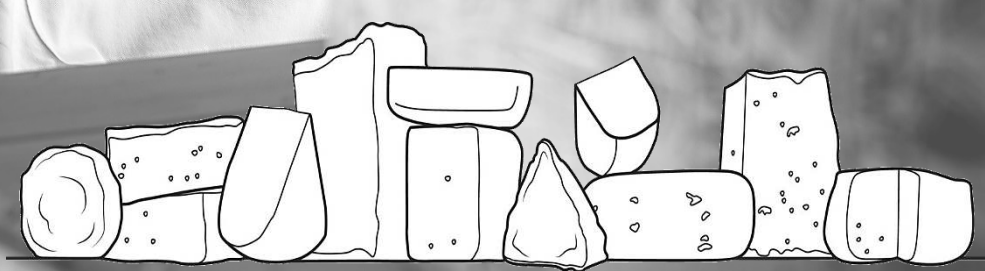
Ils sont généralement la "carte de visite" de la maison et déterminent la première impression des invités. Aucune cuisine ne s'épanouit sans un accueil chaleureux et un service professionnel.

Une bonne expérience au restaurant est après tout une fusion de cuisine de qualité, de service amical, de bon vin, d'un intérieur confortable et bien sûr d'une bonne compagnie !

Nous vous souhaitons beaucoup de succès avec cette merveilleuse initiative. Travaillons ensemble pour continuer à promouvoir et à valoriser notre belle profession !

Lieven **D**emeestere

Voorzitter 33 MasterchefsBelgium



Kaasaffineurs Van Tricht
Cheese aged to perfection



Als-eigenaar*** ben ik lid van tal van keuken-verenigingen. Met veel bewondering heb ik het ontstaan van Fetam gelezen, een federatie voor service gerelateerde beroepen.

Eindelijk hebben gepassioneerde servicemensen de handen in elkaar gestoken om zo'n project te realiseren.

Ik lees dat ze al 143 leden hebben zonder enige grote hoorbaarheid, denk ik dat dit het juiste signaal is dat er een tekort was aan een service-vereniging.

De doelstellingen die ik hoorde zijn mooi en uitgebreid, met hun slogan 'Iedereen kan van iedereen leren!' kan ik enkel maar bekrachtigen.

Deze eerste nationale federatie voor de service met name FETAM wens ik alle succes toe,

Met gastronomische groeten,

Chefs about Fetam!

*En tant que chef-proprétaire***, je suis membre de nombreuses associations de cuisine. C'est avec une grande admiration que j'ai constaté la création de Fetam, une fédération pour les professions du service.*

Enfin, des passionnés de la salle se sont donné la main pour faire de ce projet une réalité.

J'ai lu qu'ils ont déjà 143 membres sans aucune audience majeure, je pense que c'est le bon signal qu'il y avait un manque d'une association de service.

Les objectifs que j'ai entendus sont beaux et complets, avec leur slogan "tout le monde peut apprendre de tout le monde" ce que je ne peux qu'approuver.

Je souhaite beaucoup de succès à cette première fédération nationale pour le service, étant FETAM,

Salutations Gastronomiques

PETER GOOSSENS

HOF VAN CLEVE



MAGNUS
KWALITEITSWIJNEN

Chefs about Fetam!



FETAM... Meesters in Service!

Mensen dienen is als een roeping, waar woorden enkel bijdragen om stilte te verbeteren. Echte service schenkt toegevoegde waarde van integriteit en zorg. Het is luisteren, inleven, begrijpen en meer geven dan de gast verwacht. Wanneer men alle zintuigen (horen, zien, ruiken, voelen, proeven) weet te prikkelen kan perfectie stralen. Ook Auguste Escoffier inspireert nog steeds met zijn visie om gasten te soigneren! Zowel door het attent zijn met de vereiste nauwkeurigheid, intense smaken doen verwonderen, als de ervaring van parels pure verwennerij. Dusdanig creëert men een sfeer van verlichte geluuksmomentjes die de gast laten genieten en maken dat gaandeweg voldoening faciliteert. De totaalbeleving van het bezoek telkens naar een hoger niveau tillen is dan ook waarlijk een kunst!

Wij, toegewijde professionals, dragen een engagement dat verhelderend werkt. Zo worden mooie initiatieven als FETAM gerealiseerd binnen onze sector HoReCa, kunnen we samen beleven en blijven we verbonden met elkaar.

De gastronomische vereniging 'Les Disciples d'Auguste Escoffier Benelux' wenst u allen ten zeerste succes bij de regie van dit nieuwe verhaal!

Daniël Lassaut

Voorzitter "Les Disciples Escoffier Benelux"
Past Vice-Président "Les Disciples Escoffier International" pour l'Europe

FETAM... Les Maîtres du Service!

Servir les gens est comme une vocation, où les mots ne font qu'améliorer le silence. Un véritable service apporte une valeur ajoutée d'intégrité et de soin.

C'est écouter, faire preuve d'empathie, comprendre et donner plus que ce que le client attend. Lorsque tous les sens (ouïe, vue, odorat, sensation, goût) sont stimulés, la perception peut briller. De même, Auguste Escoffier inspire toujours avec sa vision de la sobriété des clients! Tant en étant attentif avec la précision requise, les saveurs intenses font merveille, et l'expérience des perles pure indulgence.

De cette façon, on crée une atmosphère de moments de bonheur éclairés, qui permettent à l'invité de s'amuser et qui facilitent la satisfaction progressive. Rehausser à chaque fois l'expérience globale de la visite est donc un véritable art !

Nous, professionnels dévoués, sommes porteurs d'un engagement qui éclaire. De cette façon, de grandes initiatives comme la FETAM sont réalisées au sein de notre secteur HoReCa, nous pouvons vivre des expériences ensemble et nous restons connectés.

L'association gastronomique "Les Disciples d'Auguste Escoffier Benelux" vous souhaite le meilleur pour la réalisation de cette nouvelle histoire !

Daniël Lassaut

Voorzitter "Les Disciples Escoffier Benelux"

Past Vice-Président "Les Disciples Escoffier International" pour l'Europe

Disciples  Escoffier
Benelux



— CATTIN —



All about Coffee!

Door de jaren heen is er een evolutie te bemerken in productbenadering door de consument maar is er ook een verandering in de wijze van aanpak door de producent.

de 'Specialty Coffee' en 'Gold Cup Standard' zijn voorbeelden van hoe men met koffie omgaat. We kunnen dit zien als een ketting, de link "van boer tot barista".

Au fil du temps, on a assisté à une évolution de l'approche des produits par les consommateurs, mais aussi à un changement dans l'approche des producteurs.

les normes "Specialty Coffee" et "Gold Cup Standard" sont des exemples de la manière dont le café est traité. Nous pouvons voir cela comme une chaîne, le lien "du fermier au barista".



Misschien heb je wel al gehoord van de 'Third wave coffee'.

Het vertelt het verhaal van de ontwikkeling van het gebruik van de koffieboon. Als er een derde koffiegolf bestaat, zijn er ook een eerste en tweede, maar ook een vierde. De koffiegolven vertellen het verhaal van de introductie van koffie in ons leven en hoe we koffie tijdens deze golven zien en consumeren.

Vous avez peut-être entendu parler du "Café de la troisième vague".

Il raconte l'histoire du développement de l'utilisation du grain de café. S'il y a une troisième vague de café, il y a aussi une première et une deuxième, ainsi qu'une quatrième. Coffee Waves raconte l'histoire de l'introduction du café dans nos vies et la façon dont nous percevons et consommons le café pendant ces vagues.

Eerste golf ‘Koffie als massaproduct’

In de jaren '60 begonnen we globaal koffie te drinken. Koffie was toen vooral een massaproduct. Kwaliteit van de koffieboon stond in deze tijd niet voorop.

De classificatie van deze koffie staat recht tegenover de ‘specialty’, waar we het later over zullen hebben.

Dit massaproduct bestaat nog steeds en vind je vooral terug in supermarkten, de typische koffie onder de classificatie ‘commodity’.

De prijs die de koffieboeren hiervoor krijgen wordt gestuurd op grote schaal. Oogsten verwerken en branden wordt met minder aandacht voor kwaliteit gedaan.

We zijn vandaag nog steeds gewoon aan deze smaak en het aroma van dit massaproduct. Velen onder ons zijn hiermee opgegroeid en zien dit dus als voorbeeld. In dit type koffie ontbreken vooral zoete, frisse en fruitige toetsen die het product koffie zo interessant kunnen maken.

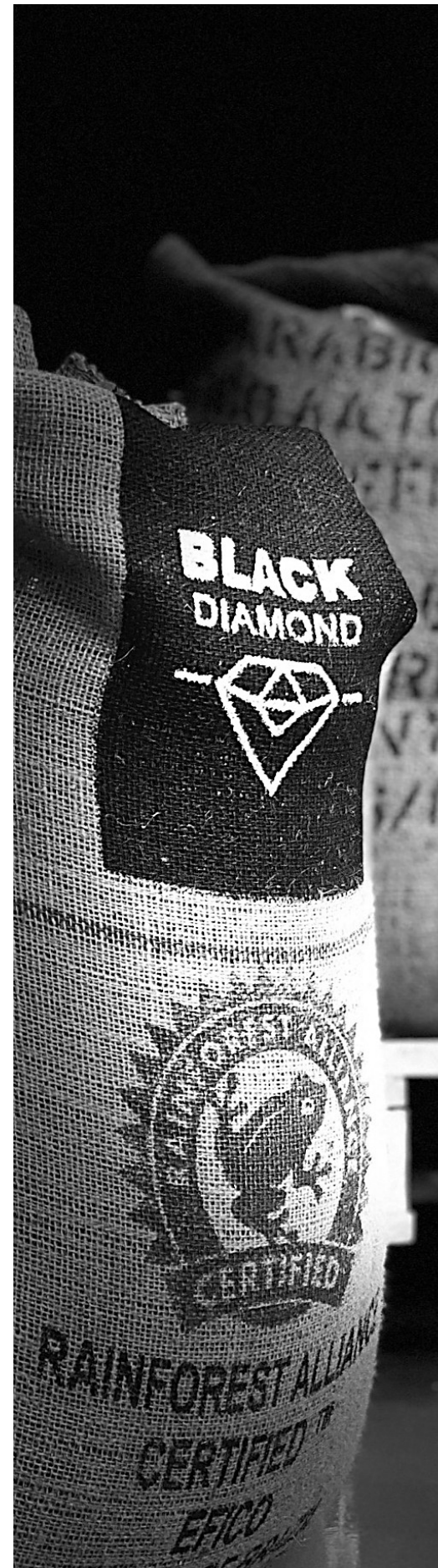
Koffie, is na olie, het meest verhandelde commodity product ter wereld.

Tweede golf, ‘Starbucks maakt koffie luxe en we maken kennis met ‘specialty coffee’

Iedereen kent vast de koffieketen ‘Starbucks’. Starbucks symboliseert de tweede koffiegolf die start vanaf de jaren '70. Het kenmerkt de beweging van koffie, van een warm drankje naar een ‘luxegoed’. Het ontstaan van de koffieketens waarbij de koffies met de siroopjes hip werden, gebeurde massaal in de tweede koffiegolf.

Ondanks de populariteit van deze ketens, dragen ze kwaliteit niet altijd hoog in het vaandel. Ze branden vaak vrij donker. Het donker branden helpt in de consistentie in aroma en smaak, altijd handig voor hun business model. Hierdoor gaan vaak fijne aroma's verloren.

Naast dit model komen we hier voor het eerst in contact met ‘specialty’ coffee. In 1974 publiceerde Erna Knutzen de classificatie als eerste keer in ‘The tea & coffee trade journal’. Koffie krijgt een score op smaak, aroma, body, defects, aftertaste, acidity, ... met een minimum van 80-82 punten om specialty te kunnen zijn.



Première vague 'Le café comme produit de masse'

Dans les années '60, nous avons commencé à boire du café dans le monde entier. À cette époque, le café était principalement un produit de masse. La qualité du grain de café n'était pas primordiale à cette époque. La classification de ce café est directement opposée à la spécialité, dont nous parlerons plus tard.

Ce produit de masse existe toujours et principalement trouvé dans les supermarchés, le café typique sous la classification 'commodité'. Le prix que les caféiculteurs reçoivent pour leur café est contrôlé à grande échelle. La récolte, le traitement et la torréfaction sont effectués avec moins d'attention à la qualité. Aujourd'hui, nous sommes encore habitués au goût et à l'arôme de ce produit de masse. Beaucoup d'entre nous ont grandi avec elle et la considèrent donc comme un exemple. Ce type de café manque surtout des notes sucrées, fraîches et fruitées qui peuvent rendre le produit si intéressant. Après le pétrole, le café est le produit de base le plus échangé dans le monde.

Deuxième vague : starbucks fait du café un luxe et nous fait découvrir le 'speciality coffee'.

Tout le monde connaît probablement la chaîne de cafés 'Starbucks'. Starbucks symbolise la deuxième vague de café qui a débuté dans les années 1970.

Il caractérise l'évolution du café, qui est passé du statut de boisson chaude à celui de 'produit de luxe'. L'émergence des chaînes de café où les cafés avec les sirops sont devenus tendance s'est produite massivement lors de la deuxième vague de café.

Malgré la popularité de ces chaînes, elles ne font pas toujours grand cas de la qualité. Ils rôtissent souvent de manière assez sombre. La torréfaction foncée contribue à la cohérence de l'arôme et du goût, ce qui est toujours utile pour leur modèle économique. De ce fait, les arômes fins sont souvent perdus.

En plus de ce modèle, c'est ici que nous entrons pour la première fois en contact avec le café de spécialité. En 1974, Erna Knutzen a publié pour la première fois la classification dans la revue spécialisée the 'tea & coffee trade'. Le café doit obtenir un score sur le goût, l'arôme, le corps, les défauts, l'arrière-goût, l'acidité, Avec un minimum de 80-82 points pour être qualifié 'speciality'».

Derde koffiegolf 'De volledige keten krijgt aandacht!'

Sinds de jaren '90 zitten we in de derde koffiegolf. 'Specialty coffee' doet hier echt zijn intrede. Koffiebonen moeten van goede kwaliteit zijn. Duurzaamheid en eerlijke handel worden belangrijk. Je ziet steeds meer lokale branderijen die aan 'direct trade' gaan doen. De volledige keten van koffie moet duurzaam en eerlijk zijn. Die lokale micro branderijen zijn verantwoordelijk voor de eerste kennismaking met lichter gebrande kwaliteitskoffie.

Het product staat centraal. Kwaliteit, smaak en aroma krijgen de volle aandacht .

Ook de consument heeft nu aandacht voor de complexiteit, aroma en rijkdom in de tas. De drang naar duurzaamheid doorheen het volledige proces speelt vanaf nu een belangrijke rol.

Het vaak lichter branden zorgt voor het behoud van fijne aroma's. De smaak van je kop koffie wordt hierdoor complexer en rijker. Een smaak die een echte koffieliefhebber waardeert!



Troisième vague, 'l'ensemble de la chaîne fait l'objet d'une attention particulière!'

Depuis les années '90, nous sommes dans la troisième vague de café. Le "café de spécialité" est vraiment en train de s'imposer ici. Les grains de café doivent être de bonne qualité. La durabilité et le commerce équitable prennent de l'importance. On voit de plus en plus de torréfacteurs locaux faire du 'commerce direct'. L'ensemble de la chaîne du café doit être durable et équitable. Ces micro-producteurs locaux sont à l'origine de la première dégustation de café de qualité à torréfaction plus légère.

Le produit est central. La qualité, le goût et l'arôme font l'objet de toutes les attentions. Désormais, le consommateur est également attentif à la complexité, à l'arôme et à la richesse dans sa tasse. La recherche de la durabilité tout au long du processus joue désormais un rôle important.

La torréfaction souvent plus légère permet de préserver les arômes fins. Le goût de votre tasse de café en devient plus complexe et plus riche. Un goût qu'un véritable amateur de café apprécie !

De vierde koffiegolf,
'Meten is weten, chemie!'

In de derde golf waren de kleine 'hand-roasting' branderijen, duurzaamheid en transparantie toonaangevende waarden.

In de vierde golf waar we ons momenteel in koffiewereld in bevinden wordt vooral nagedacht over:

- Chemie in koffie (anaerobe fermentatie, of andere, eventueel micro-organismen toevoegen tijdens de verwerkingsprocessen)
- Meten is weten in de zetmethodes (koffierecepten)
- Het begrijpen van de koffieprofielen qua smaak en aroma
- Waterchemie (andere waarden in het water geven een andere extractie)
- De technologische vooruitgang in de koffietoestellen en technieken.

La quatrième vague,
'Mesurer, c'est savoir, la chimie!'

Dans la troisième vague, la torréfaction manuelle à petite échelle, la durabilité et la transparence étaient des valeurs phares. Dans la quatrième vague, dans laquelle nous nous trouvons actuellement dans le monde du café, l'accent est mis sur :

- *Chimie dans le café (fermentation anaérobie, ou autre, avec ajout éventuel de micro-organismes pendant les processus de travail)*
- *Mesurer c'est savoir dans les méthodes de préparation (recettes de café)*
- *Comprendre les profils de café en termes de goût et d'arôme*
- *Chimie de l'eau (différentes valeurs dans l'eau donnent une extraction différente)*
- *Progrès technologiques dans les machines et techniques de café.*





Het concept van de perfecte kop koffie!

Het concept van de perfecte kop koffie blijft een proces van 'trial and error'.

Bij het benaderen van een zetwijze of techniek zijn de diverse parameters zoals water, maling, temperatuur, zetwijze, techniek en origine zeer belangrijk om te begrijpen en eventueel bij te sturen waar nodig.

Reeds in de 3^{de} golf wordt hier reeds aandacht aan besteed.

Vanaf nu is dit in combinatie met nieuwe technieken, begassing, vriezen, We denken ook meer na over de serveerwijze presentatie, locatie. Dit alles zal bepalend zijn in de wijze waarop je een drankje zal ervaren. Diversiteit en originaliteit worden meer en meer ook een marketing tool.

Meer dan ooit is koffie niet zomaar het zwarte warme drankje. Het is zelfs niet steeds meer een warme drank!

Le concept de la tasse de café parfaite!

Le concept de la tasse de café parfaite reste un processus d'essais et d'erreurs.

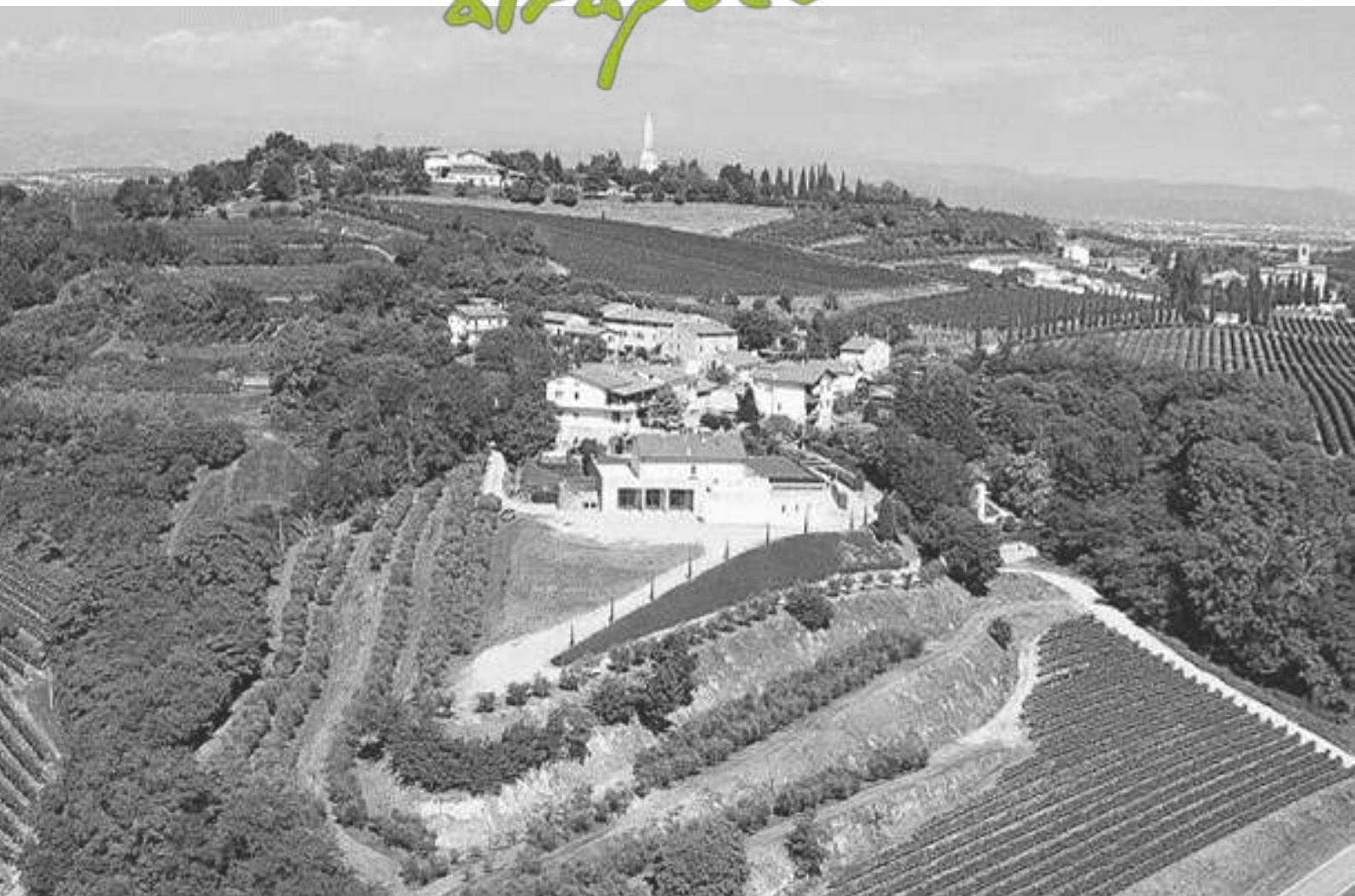
Lorsqu'on aborde une méthode ou une technique de préparation de café, il est très important de comprendre les différents paramètres tels que l'eau, la mouture, la température, la méthode de préparation, la technique et l'origine et de les ajuster si nécessaire.

Dès la 3e vague, on y a prêté attention.

Désormais, cela sera associé à de nouvelles techniques, gazage, congélation, Nous réfléchissons également davantage au mode de service, à la présentation, à l'emplacement. La diversité et l'originalité deviennent de plus en plus un outil de marketing.

Plus que jamais, le café n'est pas seulement la boisson chaude noire. Ce n'est même plus une boisson chaude!

atrapoco



‘Samen drinken we een verhaal’

Wat is gestart met een gezonde interesse in wijnen in 2001 is sindsdien gegroeid naar een nationale wijndistributie. Sinds de beginjaren ligt de focus op Italië. Een land dat niet alleen op gebied van wijn fantastisch is, maar ook daarnaast. Denkt u maar aan die prachtige landschappen, historische gebouwen, heerlijke gerechten en de joviale mensen. De verscheidenheid aan terroir, druivenrassen, speciale productiemethoden zijn tot op heden nog steeds zo boeiend dat we er ons in blijven verdiepen.

Schansstraat 145
3550 Heusden-Zolder
+32 (0)479 283 777

www.atrapoco.net
info@atrapoco.be

All about Butter Shoes!

Jonas Vanden Abeele
Inspiring Master Butlers

Good Shoes take you Good Places

Schoenen, we dragen ze allemaal. De ene zit al makkelijker dan de andere, één ding hebben ze allemaal gemeen. Ze zijn één van de belangrijkste stukken van ons ambachts-uniform. In de 21e eeuw kunnen we zeggen dat de 'stappers' meegegaan zijn met de eeuwen en heel wat veranderingen hebben meegemaakt. Een ding is altijd duidelijk geweest met schoenen, geen enkele voet is dezelfde. Daarom is het steeds aangeraden om schoenen te kiezen waar u echt makkelijk in zit.

Ik raad dan iedereen aan als u nieuwe schoenen wenst aan te schaffen, om op het einde van de dag pas schoenen te gaan passen. Voeten kunnen tijdens de dag wat opzwellen. Als je schoenen past, in het begin van de dag, kan het zijn dat ze tegen de avond wat ongemakkelijk zitten.

Welke schoenen passen er het best bij een zakelijke uitstraling? Niet de makkelijkste vraag, sinds de zakelijke uitstraling zeer veel geëvalueerd is in de laatste jaren, waar we vroeger stevast in broekpak of kostuum onze arbeid verrichten, zijn we nu meer en meer over geschakeld naar een 'Casual Chic' attitude. Toch zijn er voor schoenen nog steeds enkele 'normen' als het aankomt op 'professioneel voorkomen'.

Good Shoes take you Good Places

Les chaussures, on en porte tous. Et si certaines sont plus faciles que d'autres, elles ont toutes un point commun. Ils sont l'une des pièces les plus importantes de notre uniforme d'artisanat. Au XXIe siècle, nous pouvons dire que la "chaussure" a évolué au fil des siècles et a connu de nombreux changements. Une chose a toujours été claire avec les chaussures, il n'y a pas deux pieds identiques. C'est pourquoi il est toujours conseillé de choisir des chaussures que vous trouvez vraiment confortables.

Je recommande donc à tout le monde d'essayer de nouvelles chaussures à la fin de la journée. Les pieds peuvent gonfler pendant la journée. Ainsi, si vous essayez des chaussures en début de journée, elles risquent d'être un peu inconfortables le soir.

Quelles chaussures conviennent le mieux à un look professionnel? Ce n'est pas la question la plus facile, car le look business est également très évalué ces dernières années. Alors que nous avons l'habitude de travailler invariablement en pantalon ou en costume, nous sommes maintenant de plus en plus passés à une attitude 'Casual Chick'. Néanmoins, il existe toujours des "normes" pour les chaussures lorsqu'il s'agit d'une 'apparence professionnelle'.



Kies elegante schoenen!

Zo wordt er voor de dames steeds aangeraden om een elegante schoen te kiezen. Zo is er de 'Frances' schoen of een mooie Klassieke 'Pump' die zeer veel klasse en toch ook elegantie uitstralen. Zorg er zeker voor dat de hak van de schoen niet hoger is dan 5 tot 8 cm. Hogere hakken kunnen steeds op andere gelegenheden, als u ergens uitgenodigd bent als gast. Bent u in de hoedanigheid van Gastvrouw, dan kan het zijn dat een hak hoger dan 8 cm, u tegen het einde van de dag, ongemakken doet bezorgen.

Voor heren is een zwarte 'Oxford' schoen steeds een stevige, klassieke en elegante keuze, hierbij kan er steeds de keuze gemaakt worden of er 'brogues' – kleine perforaties – in het leer aangebracht zijn of niet. Andere elegante opties zijn 'Derby's' of 'Monk straps'. Bij de Heren zijn 'Loafers' en 'Boots' niet zo zeer aangeraden als schoeisel in combinatie met een elegante service. Voor dames worden 'Ballerina's' niet zo zeer gesuggereerd.

Choisissez des chaussures élégantes!

Pour les dames, il est toujours recommandé de choisir une chaussure élégante. Il y a la chaussure 'Frances' ou une belle 'Pump' classique qui sont très classées et élégantes. Veillez à ce que le talon de la chaussure ne soit pas plus haut que 5 à 8 cm. Les talons plus hauts peuvent toujours être portés en d'autres occasions, si vous êtes invitée quelque part. Si vous avez la qualité d'hôtesse, un talon de plus de 8 cm peut vous gêner en fin de journée.

Pour les hommes, une chaussure Oxford noire est toujours un choix solide, classique et élégant. Vous pouvez toujours choisir s'il y a ou non des brogues - petites perforations - dans le cuir. D'autres options élégantes sont les 'Derby's' ou les 'Monk straps'. Pour les hommes, les 'mocassins' et les "bottes" ne sont pas tant recommandés que les chaussures associées à un service élégant. Pour les dames, les 'Ballerines' ne sont pas tellement suggérées.

Vakmanschap & materiaal!

Na het kiezen van het schoenmodel, is de volgende keuze ook niet de meest simpele, namelijk het materiaal. Klassiek en altijd goed zijn de schoenen in kalfsleder, makkelijk te onderhouden en kalfsleder zet zich ook zeer mooi rond de voet. Kies altijd schoenen gemaakt met natuurlijke materialen, en probeer zoveel mogelijk weg te blijven van synthetische schoenen waarin er siliconen gebruikt worden. Hoewel Kalfslederen schoenen, liefst met een rubberen zool om onaangenaam geluid te vermijden, steeds de beste keuze zijn, is het ook een must om een paar laklederen schoenen in uw kast te hebben. Deze worden namelijk steeds gedragen op een White en Black tie event.

De keuze van schoenmaker of schoenwinkel is zeer belangrijk. Mocht u het budget hebben, raad ik zeker aan om schoenen te laten maken bij een echte ambachtsman, waar uw voet eerst opgemeten wordt en de schoen gemaakt wordt op uw persoonlijke leest. Deze schoenen zijn zeer duurzaam door het gebruik van natuurlijke materialen en kunnen steeds aangepast worden mochten uw voeten veranderen met de tijd. Dit noemen we 'Bespoke Shoes', of 'op maat gemaakte schoenen'. Mocht het budget voor 'Bespoke Shoes' echter ontbreken, ga dan zeker ten rade bij een schoenwinkel met een echte stielman. Deze kennen hun product door en door. Het kan namelijk zijn dat als u een schoen kiest met een iets grotere wreef, u een maatje kan zakken. Daarom is advies van iemand met kennis van product zeker aangeraden.

Artisanat et matériaux!

Après avoir choisi le modèle de chaussure, le choix suivant n'est pas le plus simple : le matériau. Classiques et toujours bonnes sont les chaussures en veau, faciles à entretenir et les ensembles en veau sont également très agréables autour du pied. Choisissez toujours des chaussures fabriquées à partir de matériaux naturels, et essayez d'éviter autant que possible les chaussures synthétiques qui utilisent du silicone. Bien que les chaussures en veau, de préférence avec une semelle en caoutchouc pour éviter les bruits désagréables, soient toujours le meilleur choix, il est également indispensable d'avoir une paire de chaussures en cuir verni dans son placard. Ils sont toujours portés lors d'un dress-code 'Black or White tie'.

Le choix du cordonnier ou du magasin de chaussures est également très important. Si vous avez le budget nécessaire, je vous recommande vivement de vous faire faire des chaussures par un véritable artisan, qui mesurera d'abord votre pied et fabriquera la chaussure selon votre forme personnelle. Ces chaussures sont très durables grâce à l'utilisation de matériaux naturels et peuvent toujours être ajustées si vos pieds changent avec le temps. C'est ce qu'on appelle des "chaussures sur mesure". Si vous ne disposez pas du budget nécessaire pour acheter des 'chaussures sur mesure', vous devez absolument vous adresser à un magasin de chaussures doté d'un véritable homme de métier. Ils connaissent leur produit sur le bout des doigts. Il est possible que si vous choisissez une chaussure avec un cou-de-pied légèrement plus large, vous puissiez perdre une taille. Les conseils d'une personne connaissant le produit sont donc vivement recommandés.

Keep Walking and Keep Smiling!



PORSCHE

**RS Motors
Porsche Centre West-Vlaanderen**

Save the date!

Eerste Gala Banket van Fetam!

Noteer alvast in uw agenda:

Maandag 21 maart 2022:

Eerste Gala Banket van Fetam ter bekroning van haar 'Eerste Meesterlijke Hoogdag', met de bekendmaking & prijsuitreiking 'Eerste Maître d'Hotel van België 2022' 'Domaine Blommerie', Moeskroen



Premier banquet de Gala de Fetam!

Veillez noter des aujourd'hui dans votre agenda :

Lundi 21 mars 2022 : Premier Banquet de Gala de Fetam pour couronner sa 'Première Année Magistrale'. Avec l'annonce et la cérémonie de prix, 'Premier Maître d'Hôtel de Belgique 2022'.

'Domaine Blommerie' Mouscron

Overnachten?

Mensen die nu al wensen overnachtingen te boeken kunnen terecht bij Hotel "Alize".

*Sint-Pietersdoorgang 34 te 7700 Moeskroen
056 / 56 15 6 1 – alisez@hotelalize.be*

*=> steeds met vermelding "Fetam 21/03/22"
voor de voor u reeds geblokkeerde kamers*

Passez la nuit?

*Les personnes qui souhaitent déjà réserver des nuitées peuvent le faire à l'adresse suivante
Hôtel 'Alize',*

*Passage Saint-Pierre 34 à 7700 Mouscron
056 / 56 15 6 1 - alisez@hotelalize.be*

*=> mentionnez toujours "Fetam 21/03/22"
pour les chambres déjà bloquées pour vous.*




BRU
Natuurlijk parelend
Naturellement perlé
LA BIÈRE BELGE - BECK & COOLIDGE BRUXELLES

BRU

BRU

All about Chocolate!



Voor mijn ne chocomelk Ma!

Voor de doorwinterde FC de Kampioenen kijker horen we het Marcske Vertongen al zeggen. Maar wat is nu die chocomelk, we gaan er even voor terug in de geschiedenis.

Maya's

De eerste sporen van cacao dateren al van rond 1400vC. Het betrof een chocoladedrank, echter totaal niet vergelijkbaar met wat we er vandaag onder verstaan. Men maakte een aftreksel van de witte pulp die terug te vinden is rond de vrucht. De Maya's maakten op hun beurt een gefermenteerde drank en die heette Xocoalt

Pour moi un chocolat chaud Maman!

Pour le spectateur chevronné du FC de Kampioenen, nous pouvons déjà entendre Marcske Vertongen le dire. Mais qu'est-ce que ce lait chocolaté, remontons dans l'histoire.

Les Mayas

Les premières traces de cacao datent d'environ 1400 avant Jésus-Christ. C'était une boisson chocolatée, mais pas du tout comparable à ce que nous comprenons aujourd'hui. Ils ont fait un extrait de la pulpe blanche que l'on trouve autour du fruit. Les Mayas fabriquaient à leur tour une boisson fermentée qui s'appelait Xocoalt.

Quetzalcoatl

Ze lieten de bonen fermenteren en vervolgens drogen. Na het drogen werden de bonen geroosterd en geplet. De pasta die ze verkregen daaruit werd aangelengd met kokend water en krachtig geklopt tot een schuimige massa. Vervolgens voegden ze er vanille, chili, maïsmeel en soms (hallucinogene) paddenstoelen aan toe. Zo kreeg deze drank, hoe bitter ook, een heilzame werking en werd het een drank van de goden...

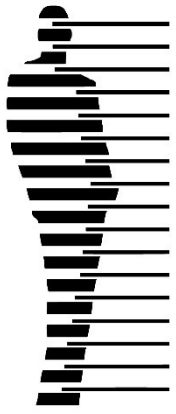
Quetzalcoatl zou een combinatie zijn van een bestaande figuur en een god. Hij zou de cacao gekregen hebben als een geschenk van de goden met als opdracht die in zijn rijk te telen. Zo begon men de cacaoboom of paradijsboom te vereren en werd Quetzalcoatl de grote meester van de cacao.

Quetzalcoatl

Ils faisaient fermenter les fèves et les séchaient ensuite. Après le séchage, les grains ont été torréfiés et broyés. La pâte obtenue a été diluée dans de l'eau bouillante et battue vigoureusement pour obtenir une masse mousseuse. Puis ils ont ajouté de la vanille, du piment, de la farine de maïs et parfois des champignons (hallucinogènes). Cela donnait à la boisson, même amère, un effet curatif et en faisait une boisson des dieux...

On dit de « Quetzalcoatl » qu'il est à la fois une personne réelle et un dieu. Il a reçu le cacao en cadeau des dieux avec la tâche de le cultiver dans son royaume. Ainsi, les gens ont commencé à vénérer le cacaoyer ou arbre du paradis et Quetzalcoatl est devenu le grand maître du cacao.





Herenmode
DE WAELE



Christopher Columbus

Het was pas toen Columbus in Amerika terecht kwam dat ook de Europeanen kennis maakten met deze vrucht.

Het nieuwe, minder bittere recept voor chocolade hebben we te danken aan een kloosterzuster van de orde van de Karmelieten. Vanaf toen werd de chocolade drank één van de favoriete dranken van de Spaanse adel. Vandaaruit bereikt het geleidelijk aan gans Europa. Grote Vlaamse steden als Gent, Antwerpen en Brugge werden een draaischijf voor chocolade in Europa. In de loop der tijd was gans Europa in de ban van deze nieuwe drank.

Gezien de Europeanen helemaal verknocht waren aan chocolade begonnen landen als Spanje, Portugal, Frankrijk, Nederland en zelf België de cacaoteelt in te voeren in hun kolonies.



Christophe Columbe

Ce n'est qu'à l'arrivée de Christophe Colombe en Amérique que les Européens ont fait connaissance avec ce fruit.

C'est à une religieuse de l'ordre des Carmélites que l'on doit la nouvelle recette du chocolat, moins amère. Dès lors, la boisson chocolatée est devenue l'une des boissons préférées de la noblesse espagnole. De là, elle a progressivement atteint toute l'Europe. Les grandes villes flamandes telles que Gand, Anvers et Bruges sont devenues une plaque tournante du chocolat en Europe. Au fil du temps, l'Europe entière a été sous le charme de cette nouvelle boisson.

Les Européens étant complètement accros au chocolat, des pays comme l'Espagne, le Portugal, la France, les Pays-Bas et même la Belgique ont commencé à introduire la culture du cacao dans leurs colonies.

Chocolade en België!

In de negentiende eeuw komt België in een stroomversnelling op het gebied van chocolade. Congo, een kolonie die Leopold II, koning der Belgen, zich toegeëigend, heeft een ideaal klimaat voor de teelt van de cacaobonen. Op die manier konden de Belgen deze grondstof makkelijk, regelmatig en goedkoop invoeren.

De grote namen komen op tijdens deze eeuw. Adolphe Meurisse (Antwerpen) & Jean Neuhaus (Brussel) waren de pioniers in de verkoop van deze snoepjes met geneeskundige werking. Het merk Côte D'Or werd geponeerd in 1883 en de chocolaterie Jacques start op in Verviers in 1896.

In 1905 telt België 50 chocolatiers. In 1911 vestigt de chocolaterie Callebaut zich in de voormalige brouwerij van Wieze, een dorpje tussen Gent en Brussel. In 1912 ontwikkeld Jean Neuhaus de eerste praline en drie jaar later bedenkt hij de kartonnen ballotin.

Zo is de Belg met zijn pralines en chocolade bekend geworden. Overal ter wereld worden onze chocolatiers en onze chocolade geprezen.

Welke chocolade lust u?

Er zijn ontzettend veel verschillende soorten en ze evolueren constant. Er is voor elk wat wils; voor liefhebbers van zoete, bittere, intense of minder intense chocolade. Die verscheidenheid van pure chocolade, melkchocolade of witte chocolade verklaart ongetwijfeld het wereldwijde succes van dit uitzonderlijke product.

Pure chocolade bestaat uit cacao, suiker, sojalecetine en in sommige gevallen ook vanille. Melkchocolade bestaat uit cacao, suiker, sojalecetine, vanille en melkpoeder.

De echte zoetekauwen zullen eerder kiezen voor witte chocolade. Volgens sommigen behoort witte chocolade niet tot de gerenommeerde chocoladefamilie aangezien die variant geen cacao in zijn klassieke vorm bevat, namelijk die van gemalen en gebrande bonen. Die chocolade bestaat uit cacaoboter, melkpoeder, suiker en lecetine.

Dan is er ook nog, sinds 2017, zoiets als de roze chocolade of de ruby chocolade., met een roze kleur en een bessensmaak. Hier zijn zowel de kleur als de smaak afkomstig van de gebruikte cacaobonen, dus niet van toegevoegde smaak- & kleurstoffen. Ontwikkeld in Frankrijk en in Wieze door Callebaut, een jaar later komt de roze 'kitkat' op de markt in Japan, ontwikkeld door Nestlé.



Chocolat et Belgique!

Au XIXe siècle, la Belgique a pris de l'ampleur dans le domaine du chocolat. Le Congo, une colonie appropriée par Léopold II, roi des Belges, avait un climat idéal pour la culture des fèves de cacao. Cela a permis aux Belges d'importer cette matière première facilement, régulièrement et à bon marché.

Les grands noms sont apparus au cours de ce siècle. Adolphe Meurisse (Anvers) & Jean Neuhaus (Bruxelles) ont été les pionniers de la vente de ces bonbons aux propriétés médicinales. La marque Côte d'Or a été lancée en 1883 et la chocolaterie Jacques de Verviers a été fondée en 1896.

En 1905, la Belgique comptait 50 chocolatiers. En 1911, la chocolaterie Callebaut s'installe dans l'ancienne brasserie de Wieze, un village situé entre Gand et Bruxelles. En 1912, Jean Neuhaus développe la première praline et trois ans plus tard, il invente le ballotin en carton.

C'est ainsi que la Belgique s'est fait connaître pour ses pralines et son chocolat. Dans le monde entier, nos chocolatiers et nos chocolats sont appréciés.



Quel chocolat préférez-vous?

Il existe de nombreuses variétés différentes et elles sont en constante évolution. Il y en a pour tous les goûts, pour les amateurs de chocolat doux, amer, intense ou moins intense. Cette variété de chocolat noir, au lait ou blanc explique sans doute le succès mondial de ce produit exceptionnel.

Le chocolat noir est composé de cacao, de sucre, de lécithine de soja et, dans certains cas, de vanille. Le chocolat au lait est composé de cacao, de sucre, de lécithine de soja, de vanille et de lait en poudre.

Les vrais gourmands opteront pour le chocolat blanc. Certains disent que le chocolat blanc n'appartient pas à la célèbre famille du chocolat car il ne contient pas de cacao sous sa forme classique, qui est celle de fèves moulues et torréfiées. Ce chocolat est composé de beurre de cacao, de lait en poudre, de sucre et de lécithine.

Et puis il y a aussi, depuis 2017, quelque chose comme le chocolat rose ou le chocolat rubis, avec une couleur rose et un goût de baies. Ici, la couleur et la saveur proviennent des fèves de cacao utilisées, et non des arômes et colorants ajoutés. Développé en France et à Wieze par Callebaut, un an plus tard le "kitkat" rose est commercialisé au Japon, développé par Nestlé.



Welke chocolade lust u?

De productiemethode van deze laatste chocolade is niet vrijgegeven, echter echte chocoladekenners vermoeden dat roze chocolade gemaakt wordt van (bijna) ongefermenteerde cacaobonen. Deze hebben een van nature rozerode kleur. Barry Callebaut benadrukt dat er geen genetische manipulatie aan te pas komt.

Het is volgens de producent na melkchocolade, pure en witte chocolade de 4^e natuurlijke soort chocolade.

Quel chocolat préférez-vous?

La méthode de production de ce dernier chocolat n'a pas été divulguée, mais les vrais connaisseurs en chocolat soupçonnent que le chocolat rose est fabriqué à partir de fèves de cacao (presque) non fermentées. Ceux-ci ont une couleur rouge rosée naturelle. Barry Callebaut souligne qu'aucune manipulation génétique n'a lieu.

Selon le fabricant, il s'agit du quatrième type de chocolat naturel après le chocolat au lait, le chocolat noir et le chocolat blanc.

Chocolade en pâtisserie!

De eerste tablet chocolade dateert van 1846 en werd in Engeland vervaardigd. Ondertussen vallen ze bij jong en oud in de smaak. Een intense of zachte smaak, met een karamelvulling of een vruchtenmousse, dun of dik, effen of bestrooid met gedroogd fruit of met nootjes. Al snel worden ze een onmisbaar product voor chocolatiers.



Chocolat et pâtisserie!

La première tablette de chocolat date de 1846 et a été fabriquée en Angleterre. Entre-temps, ils sont devenus les préférés des jeunes et des moins jeunes. Un goût intense ou doux, avec une garniture au caramel ou une mousse de fruits, mince ou épaisse, nature ou parsemée de fruits secs ou de noix. Ils sont rapidement devenus un produit indispensable pour les chocolatiers.

Brownie's, moelleux, dame blanche met chocoladesaus, een éclair afgewerkt met een laagje chocolade of de enige echte 'grootmoeders' chocomousse... Niets is beter om je smaakpapillen de kost te geven. Chocolade heeft zijn plaats veroverd in ons patisserieiëlandschap. Tegenwoordig kennen we ontelbare varianten van chocoladedesserten, en ze scoren altijd!

Brownies, moelleux, dame blanche avec sauce au chocolat, éclair au chocolat ou encore la seule et unique mousse au chocolat des grands-mères... Rien de tel pour satisfaire vos papilles. Le chocolat a gagné sa place dans notre monde de la pâtisserie. De nos jours, il existe d'innombrables variétés de desserts au chocolat, et ils marquent toujours des points !

Chocolade – Wijn?

In een stuk chocolade bijten, is en blijft een unieke ervaring. Chocolade nodigt uit om te reizen. Hij kan bloemig, fruitig, kruidig, geroosterd, boterig of een terroirsmak hebben. De aromatische rijkdom van chocolade hoeft niet onder te doen voor die van wijn. Wetenschappers identificeerden meer dan 500 aromatische bestanddelen in chocolade. Dat zijn er zodanig veel dat onze smaakpapillen ze niet allemaal kunnen onderscheiden. Elke cacaosoort heeft zijn eigen aromatische rijkdom. Er zijn 3 belangrijke factoren. De boom vormt een essentiële factor. Die zorgt voor de samenstellende aroma's. Een chocolade die gemaakt is van de nacional uit Ecuador heeft bijvoorbeeld andere bloemige toetsen als een chocolade die gemaakt is van bonen van de criollo uit Madagaskar, met zuurachtige toetsen van rode vruchten.

Daarnaast zorgt het werk van de teler, dankzij de fermentatie, voor de voorlopers van de aroma's. Tot slot is er het werk en de know how van de chocolatier, die door de branding van de bonen de aroma's laat ontwikkelen. Zo zie je maar dat er zowel bij chocolade als wijn veel gelijkenissen zijn. Ook chocolade en koffie lijken op elkaar, vullen elkaar aan en geven elkaar een meerwaarde. Het zijn verwante producten, ze komen in dezelfde periode in Europa aan. Het verwerkingsproces van koffiebonen na de oogst doet denken aan dat van cacaobonen, pellen, spoelen, drogen en branden.

Een zuurachtige pure chocolade past perfect samen met een zoete intense en evenwichtige koffie. Een melkchocolade combineert dan weer goed met een eerder zure koffie die de chocolade frisheid en een verheven smaak geeft.

Tea, Why Not?

Met thee zijn er uitstekende en soms verrassende combinaties mogelijk. Een pittige pure chocolade is heerlijk bij een Chinese zwarte thee of een licht gerookte thee. Witte, romige en zoete chocolade vormt de perfecte combinatie met een Japanse groene thee met zuurachtige accenten. Chocolade gaat uiteraard ook mooi in combinatie met wijnen. Verfijnde rode wijnen met geconcentreerde maar zachte tannines (bvb Côte Rôtie of een Châteauneuf-du-Pape) bij een pure chocolade. Chocolade soorten met een hoog cacaogehalte gaan dan weer mooi samen met een zoete rode wijn als Maury of Banyuls.

Bij een volgende editie gaan we verder in op onder andere de verschillende soorten en een aantal facts zullen ook nog uitgelicht worden.

Graag een woord van oprechte dank gaat naar Chocolatier Darcis uit Verviers voor de input en informatie.



Chocolats et Vins ?

Mordre dans un morceau de chocolat est et reste une expérience unique. Le chocolat vous invite à voyager. Il peut être floral, fruité, épicé, torréfié, beurré ou avoir un goût de terroir. La richesse aromatique du chocolat n'est pas inférieure à celle du vin. Les scientifiques ont identifié plus de 500 constituants aromatiques dans le chocolat. Il y en a tellement que nos papilles gustatives ne peuvent pas toutes les distinguer. Chaque variété de cacao possède sa propre richesse aromatique. Il y a 3 facteurs importants. L'arbre est un facteur essentiel. Il fournit les arômes constitutifs. Par exemple, un chocolat fabriqué à partir du « Nacional » de l'Équateur a des notes florales différentes de celles d'un chocolat fabriqué à partir de fèves du « Criollo » de Madagascar, avec des notes acides de fruits rouges.

En outre, le travail du cultivateur, à travers la fermentation, fournit les précurseurs des arômes. Enfin, il y a le travail et le savoir-faire du chocolatier, qui permet aux arômes de se développer grâce à la torréfaction des fèves. Vous voyez donc qu'il existe de nombreuses similitudes entre le chocolat et le vin. Le chocolat et le café se ressemblent également, se complètent et s'apportent mutuellement une valeur ajoutée. Ce sont des produits connexes, ils arrivent en Europe en même temps. Le traitement post-récolte des grains de café est similaire à celui des fèves de cacao : décorticage, rinçage, séchage et torréfaction.

Un chocolat noir acide se marie parfaitement avec un café doux, intense et équilibré. Un chocolat au lait, par contre, se combine bien avec un café plutôt acide, qui donne au chocolat de la fraîcheur et un goût élevé.

Tea, Why Not?

D'excellentes et parfois surprenantes combinaisons sont également possibles avec le thé. Un chocolat noir épicé est délicieux avec un thé noir chinois ou un thé légèrement fumé. Le chocolat blanc, crémeux et sucré se marie parfaitement avec un thé vert japonais aux accents acidulés. Le chocolat se marie aussi très bien avec les vins, bien sûr. Les vins rouges raffinés aux tanins concentrés mais doux (par exemple, un Côte Rôtie ou un Châteauneuf-du-Pape) se marient bien avec le chocolat noir. Les types de chocolat à forte teneur en cacao se marient parfaitement avec un vin rouge doux comme le Maury ou le Banyuls.

Dans la prochaine édition, nous aborderons plus en détail les différentes espèces et mettrons en lumière un certain nombre de faits.

Nous remercions sincèrement le Chocolatier Darcis de Verviers pour sa contribution et ses informations.

Sam Verheecke
1er Maître d'hotel de Belgique 2021



drinks
VCb



drinks
VCb

Vekestraat 41
1910 Kampenhout
+32 (0)16 65 77 69

info@drinksvcb.be
www.drinksvcb.be



FETAM

Promotie 2021

Van harte gefeliciteerd, vanaf vandaag ben je afgestudeerd. Daarom wil Fetam "Federation of Table Masters" jou in de bloemetjes zetten. Je kan indien je hiervoor inschrijf tot april 2022 gratis lid worden.

Fetam is een vereniging die alle service beroepen bij elkaar brengt, bestaande uit kelners, sommeliers, maître d 'hotels, butlers, zythologen, barista's, bartenders, ...

Met veel plezier zal het bestuur je van harte welkom heten. Surf naar www.fetam.eu en kijk wat en wie je er allemaal ontdekt.

Hopelijk kunnen we je weldra begroeten in de grote Fetam familie.

'See you later by Fetam'

Het Fetam team

Promotion 2021

Félicitations, à partir d'aujourd'hui vous êtes diplômé(e)s. C'est pourquoi la Fetam "Federation of Table Mastters" tient également à vous féliciter. Si vous vous inscrivez jusqu'en avril 2022, vous pourrez devenir membre gratuitement.

Fetam est une association qui regroupe toutes les professions du service, à savoir les serveurs, sommeliers, maîtres d'hôtels, majordomes, zythologues, baristas, barmen...

C'est avec grand plaisir que nous vous accueilleront chaleureusement. Surfez sur www.fetam.eu et voyez ce que et qui vous y découvriront.

Nous espérons pouvoir bientôt vous accueillir dans la grande famille Fetam.

'See you later by Fetam'.

L'équipe Fetam

femat / *mijn feest zit goed*



femat / *bien dans la fête*

Many thanks for
the support!



hotelschool koksijde
'TER DUINEN'



S P E R M A L I E

HOTEL- EN TOERISMESCHOOL BRUGGE

All about Caviar!

First Masterclass

Het FETAM-comité heeft maandenlang hard gewerkt om de vereniging te lanceren waar we allemaal op zaten te wachten, de Federation of Table Masters! Helaas heeft de gezondheids crisis ons allemaal getroffen en ons vertraagd voor de officiële lancering. De COVID pandemie heeft ons echter niet gedemotiveerd. De talrijke inschrijvingen van leden en gemotiveerde partners hebben ons gesterkt om te blijven geloven in dit prachtige project!

First Masterclass

Le comité de la FETAM a travaillé dur pendant de nombreux mois pour lancer l'association que nous attendions tous, la Federation of Table Masters ! Malheureusement, la crise sanitaire nous a tous frappé et nous a freiné pour le lancement officiel. Nonobstant, le COVID ne nous a pas démotivé et les nombreuses inscriptions de membres ainsi que les partenaires motivés, nous a boosté à continuer à croire en ce magnifique projet !





SG Services
Medical, Technical
& Hospitality Services

www.sgservices.be



SANTÉ
EPIC WINES WITH A STORY

Santé Wines BV

www.santewines.be
info@santewines.be
+32(0)479 62 52 88

Santé Wines is de wijnhandel van de twee topsommeliers Dries Corneillie & Benoît Couderé.

Bij Santé kies je niet enkel voor een wijnhandel maar voor een partner die je helpt en begeleidt in jouw persoonlijke wijnaankoop.



Eindelijk!

Wegens gezondheidsbeperkingen konden we geen lancering houden op 26 april 2021, zoals we het hadden moeten doen, maar we waren vastbesloten om ons aan die datum te houden en de Federatie te lanceren! Twee maanden later werden de beperkingen versoepeld en konden we EINDELIJK onze eerste Masterclass houden. Ik kan u alleen maar zeggen hoe blij wij (het comité), onze partners en leden waren elkaar te kunnen ontmoeten en een rijk moment van kennis te kunnen delen op maandag 28 juni 2021.

Fetam is eindelijk gelanceerd, het was een groot succes!



Enfin!

Du aux restrictions sanitaires, nous n'avons pas pu organiser un lancement le 26 Avril 2021 comme il se devait, toutefois nous voulions à tout prix garder cette date et lancer la Fédération! Deux mois plus tard, les restrictions se sont assouplies et nous pouvons ENFIN organiser notre première Masterclass. Je ne peux que vous souligner comment nous (le comité) ainsi que nos partenaires et membres étaient heureux de pouvoir se rencontrer et partager un moment riche en partage de connaissance en ce lundi 28 Juin 2021. Fetam est enfin lancé, et ce fut une vraie réussite!

Een première met een veelbelovend thema!

Deze eerste Masterclass was een directe demonstratie van de wensen en de richting die de federatie wil inslaan. Een nationale federatie, waar het delen van kennis en het product centraal staan. Een thema dat niet veelbelovender kon zijn: Kaviaar & Chardonnay.

Die middag konden we rekenen op een veertigtal deelnemers die in Moeskroen bijeenkwamen. Leden, sympathisanten en partners, kwamen van over heel België om een moment van educatie en een proeverij van deze prachtige producten te delen. Twee van onze partners hadden het genoegen enkele producten uit hun assortiment te tonen: EPC, onze partner in Champagne, en Impérial Heritage, onze partner in zwart goud, kaviaar.

Une première au thème prometteur

Cette première Masterclass démontrait directement les envies et la direction que la fédération veut prendre ; Une fédération Nationale, ou le partage de connaissance et du produit est central avec un thème on ne peut plus prometteur : Caviar & Chardonnay.

Cette après-midi-là nous pouvions compter sur une petite quarantaine de participants qui se sont réunis à Moeskroen. Des membres, des sympathisants ainsi que des partenaires sont venu de toute la Belgique pour partager un moment d'éducation et une dégustation de magnifiques produits aussi bien du terroir que local. Deux de nos partenaires ont eu le plaisir de faire découvrir une partie des produits de leur gamme ; EPC, qui est notre partenaire Champagne, ainsi que Impérial Heritage, qui est notre partenaire de l'or noir, le Caviar.

Richard Baert
Board Member



Van Champagne tot Saké

Het was eerst onze Inspiring Master, Paul-Henri Cuvelier, die het woord nam om onze twee sprekers en partners van de dag voor te stellen. EPC, vertegenwoordigd door Julien Brunin, liet ons kennismaken met 4 cuvees die rechtstreeks van de Côte Sézanne komen; de Extra Brut, de Brut, de Rosé en de Millésime 2015. De reeks drankproeverijen werd aangevuld met een Biface, een Sake, een Gin en een Wodka...

‘Caviar needs no occasion, it is one!’ Bernard Shaw

Daarna was het Paolo Gallozza die de producten van de familie Colman presenteerde. We kregen de gelegenheid om 5 soorten kaviaar op 3 verschillende manieren te proeven. We begonnen met 3 verschillende soorten om op de meest bekende manier te proeven, op een lepel. Dan konden we er op een veel klassiekere manier van genieten: ‘op de handpalm’ of ‘à la Royale’. Een beetje kaviaar wordt geserveerd met een parelmoeren lepeltje op de onderkant van de duim in een gesloten hand. Op die manier oxideert de kaviaar niet en warmt hij lichtjes op wanneer hij in contact komt met de huid. Naar mijn mening is dit de ideale manier om het zwarte goud te proeven. Ter afsluiting van de proeverij proefden we de kaviaar op een warme aardappel met zure room.

Aanwezigen bevestigen!

Simon De Tavernier, Sommelier/ assistent Maître d’hôtel van Château du Mylord: ‘Ik vond de masterclass heel aangenaam, toegankelijk en leerrijk. Het was een geweldige ervaring met veel interactie met de mentor. Ook de andere manier van dienen en het combineren van werk is inspirerend. Ik heb een zeer aangename dag gehad’.

Charles Coussement, uitbater van 2 bruine kroegen in Moeskroen, vertelt ons over zijn eerste ervaring: ‘Een verrijkende ervaring, een mooie ontdekking. Zowel beginners als gevorderden konden hun verwachtingen inlossen dankzij een duidelijke structuur. Een groot succes’.





De la Champagne au Saké

Ce fut d'abord notre Inspiring Master, Paul-Henri Cuvelier, qui prit la parole afin de présenter nos deux orateurs et partenaires du jour. EPC, représenté par Julien Brunin, nous a fait découvrir 4 cuvées venant droit de la côte sézannaise ; l'Extra Brut, le Brut, le Rosé et le Millésime 2015. La panoplie de dégustation de boisson a été étoffée par un Biface, un Sake, un Gin et une Vodka...

'Caviar needs no occasion, it is one!' Bernard Shaw

Ensuite c'est Paolo Gallozza qui nous présentait les produits proposés par la famille Colman. Nous avons eu l'occasion de déguster 5 sortes de caviar en 3 manières différentes. Nous commençons avec 3 types différents à savourer de la manière la plus connue, sur cuillère. Ensuite, nous pouvions apprécier d'une manière bien plus classique : « Sur le pouce » ou « à la Royale ». On sert un peu de caviar avec une cuillère en nacre sur le bas du pouce dans une main fermée. De cette manière, le caviar n'oxyde pas et réchauffe légèrement au touché de la peau. De mon point de vue, la manière idéale pour déguster l'or noir. Pour aboutir la dégustation, nous savourions le caviar sur une pomme de terre tiède et de la crème aigre.



Les participants confirment!

Simon De Tavernier, Sommelier/Asst Maître au Château du Mylord nous témoigne : "Ik vond de masterclass heel aangenaam, toegankelijk en leerrijk. Een ontspannen sfeer met een leuke, gepaste interactie met de mentor. Ook de verschillende manier van serveren en combineren werken inspirerend. Ik heb een heel aangename namiddag beleefd."

Charles Coussement, gérant de 2 cafés brun à Mouscron, nous fait part de sa première expérience : Une expérience enrichissante, une belle découverte. Novices ou expérimentés ont pu y combler leurs attentes grâce à une structure claire. Belle réussite.



Richard Baert
Board Member





Des produits traçables et de grande qualité

Chez EPC, vous savez ce que vous buvez : chaque cuvée est le fruit d'un seul cépage, le chardonnay reconnu pour sa finesse, un seul terroir et une seule année. Ps : l'antisèche est derrière la bouteille.



Nous valorisons le Savoir-faire vigneron

Nos vigneron sont de vrais artistes ! Ce sont eux qui élaborent tous nos vins avec notre maître de cave. Et raisin sur le gâteau : nous réutilisons leurs outils de production au lieu d'en créer de nouveaux ! Vous avez dit écolo ?

Un Champagne innovant!

Boire du Champagne EPC c'est le turfu ! La flûte est remplacée par le blida (verre traditionnel champenois) et les bouteilles sont ludiques : elles prennent vie lorsque l'étiquette est scannée grâce à la réalité augmentée, et une pastille thermosensible indique quand la bouteille est assez fraîche pour être dégustée.



All about Competitions

Stop the presses!

Als 'Fetam' zijn we bijzonder fier dat we jullie kunnen aankondigen dat 'Fetam' vanaf dit jaar de wedstrijd '1st Maître d'hôtel van België', mag organiseren. Dit is een Meesterschapswedstrijd. Een prestigieuze titel die beschermd wordt door het Ministerie van Middenstand. Deze wedstrijd zal dit jaar voor de 6^{de} maal georganiseerd worden. Tot voorkort werd deze wedstrijd georganiseerd door de 'Gastronomische Club Prosper Montagné'. Deze wil zich meer toeleveren op hun wedstrijd 'Eerste Kok van België' en heeft deze titel overgedragen aan 'Fetam'. Bij deze willen we als 'Fetam', de 'Gastronomische Club Prosper Montagné', bijzonder danken voor de jarenlange mooie organisatie en medewerking aan deze Meesterschaps-wedstrijd.



Andy De Brouwere
1st. Maître d'hôtel van België 2019

Stop the presses!



Ief Vanhonnacker
1st. Maître d'hôtel van België 2017
Champion du Monde des Maîtres d'hôtel 2019

En tant que 'Fetam', nous sommes très fiers d'annoncer que, dès cette année, 'Fetam' organisera le concours de du Premier Maître d'hôtel de Belgique. Il s'agit d'un concours de maîtrise. Un titre prestigieux protégé par le ministère des Classes Moyennes. Ce concours sera organisé pour la 6^{ème} fois cette année. Jusqu'à récemment, ce concours était organisé par le "Club gastronomique Prosper Montagné". Ce dernier souhaite se concentrer davantage sur son concours " Premier Cuisinier de Belgique " et a transféré ce titre à " Fetam ". En tant que 'Fetam', nous tenons à remercier le 'Club Gastronomique Prosper Montagné' pour la belle organisation et coopération de ce concours d'Excellence.

Wie wordt de nieuwe laureaat?

Achter de schermen zijn we als 'Fetam' druk in de weer met de organisatie van deze Prestigieuze wedstrijd. Zoals in het verleden bestaat de wedstrijd uit 2 grote delen. Eerst is er een préselectie. Deze zal doorgaan op maandag 21/02. De préselectie bestaat uit een schriftelijke proef waar de kandidaten getest zullen worden op hun theoretische kennis. Daarnaast staan een aantal praktische proeven op het programma.

Op het einde van de dag zullen de 4 finalisten bekend gemaakt worden. Zij zijn vanaf dan Finalist 1st Maître d'hôtel van België.

De finale zal plaatsvinden op maandag 14/03. Daar zullen de 4 finaliste strijden voor de titel '1st Maître d'hôtel van België 2022'. De laureaat wordt bekend gemaakt op het eerste 'Galabanket van Fetam' op 21/03

Ambassadrice van de wedstrijd.

Lily Borghs is dit jaar Ambassadrice van de wedstrijd. Gastvrouw van het restaurant 'Michel' te Groot-Bijgaarden. Als ambassadrice zal mevr. Borghs de wedstrijd in goede banen leiden en is ze het hoofd van de jury.

Voor een overzicht van deze Meesterschaps-wedstrijd 'Eerste Maître d'hôtel van België', kan u het reglement raadplegen op www.fetam.eu



Lily Borghs
Ambassadrice 1st. Maître d'hôtel van België 2022

Qui sera le nouveau lauréat?

Dans les coulisses, nous, 'Fetam', sont en pleine organisation de ce prestigieux concours. Comme par le passé, le concours se compose en deux parties principales. Il y a d'abord une présélection. Elle aura lieu le lundi 21/02. La présélection consiste en un test écrit où les candidats seront testés sur leurs connaissances théoriques. En outre, un certain nombre d'épreuves pratiques sont au programme. A la fin de la journée, les 4 finalistes seront annoncés. Dès lors, ils sont Finalistes 1er Maître d'hôtel de Belgique.

La finale aura lieu le lundi 14/03. Les 4 finalistes s'y disputeront le titre de "1er Maître d'hôtel de Belgique 2022". Le gagnant sera annoncé lors du premier "Banquet de Gala de Fetam" le 21/03.



Sam Verheecke
1st. Maître d'hôtel van België 2021

Ambassadeur du Concours.

Lily Borghs est l'ambassadrice du concours de cette année. Elle est l'hôtesse du restaurant 'Michel' à Groot-Bijgaarden. En tant qu'ambassadrice, Mme Borghs sera responsable du concours et sera à la tête du jury.

Pour une vue gesticionaire sur le concours 'Excellence Premier Maître d'hôtel de Belgique, veuillez consulter le règlement sur notre site web www.fetam.eu

Even terug in de tijd!

Alain Thoon speelde een tijd met het idee dat er een Meesterschapswedstrijd nodig was om het vak van Maître d'hôtel terug in de Spotlight te plaatsen. In 2016 was het dan eindelijk zover. Er was een comité opgesteld dat deze wedstrijd zou organiseren voor de 'Gastronomische Club Prosper Montagné'. De eerste editie vond plaats op 5 oktober 2016 in hotelschool Spermalie. Het was Ief Vanhonnacker die de eerste titel op zijn naam mocht schrijven. De volgende editie werd gewonnen door Paul-Henri Cuvelier. Hij is 1st Maître d'hôtel van België 2018. Dat jaar nam Ief Vanhonnacker deel aan het Europees Kampioenschap te Tallin Estland 'Coupes Georges Baptiste' waar hij knap 2^{de} werd. Volgende Laureaat 1st Maître d'hôtel van België was Andy De Brouwer. Ook Andy werd op het Europese kampioenschap 'Coupes Georges Baptiste' van 2019 knap 2^{de}. Maxime Verstuyft werd 1st Maître d'hôtel van België 2019. Daarna kwam de Covid editie. Deze werd gewonnen door Sam Verheecke. Hij is de regerende 1st Maître d'hôtel van België.

Ticket Japan!

In 2019 werd er sedert lange tijd, terug een wereldkampioenschap Maître d'hôtel georganiseerd. De laatste editie was meer dan 10 jaar geleden. Deze werd toen gewonnen door Gil Galasso in Martinique. Hij samen met een comité heeft deze wedstrijd opnieuw georganiseerd in Auxerre onder de naam Championnat du Monde des Maîtres d'hôtel. België vertrok met een heel kleine delegatie naar deze wedstrijd. Alain Thoon, als jurylid voor België en Ief Vanhonnacker als kandidaat. Het was Ief Vanhonnacker die de titel in de wacht sleepte. Ja de regerende wereldkampioen is een Belg!

In 2022 wordt deze wedstrijd opnieuw georganiseerd. Het gastland is Japan. Fetam is verantwoordelijk voor de Belgische selectie. Ieder land mag 2 kandidaten sturen. Zoals voorgeschreven in de wedstrijdreglementen zijn het enkel 1st Maîtres d'hôtels van België die ons land mogen vertegenwoordigen. Eén kandidaat zal gekozen worden uit de reeds gekende laureaten maar de laureaat van dit jaar zal rechtstreeks verkozen zijn om samen ons land en onze titel te verdedigen op dit prestigieus concours.

Interesse?

Surf snel naar www.fetam.eu en schrijf je in!



P. Cuvelier, S. Verheecke, M. Verstuyft, A. De Brouwer & I. Vanhonnacker
1st. Maître d'hôtel van België

Retour dans le temps!

Alain Thoon caressait depuis longtemps l'idée qu'il fallait un concours de maîtrise pour remettre la profession de maître d'hôtel sur le devant de la scène. En 2016, le moment était enfin venu. Un comité a été créé pour organiser cette compétition pour le "Club Gastronomique Prosper Montagné". La première édition a eu lieu le 5 octobre 2016 au lycée hôtelier Spermalie. C'est Ief Vanhonnacker qui a remporté le premier titre. L'édition suivante a été remportée par Paul-Henri Cuvelier. Il est 1er Maître d'hôtel de Belgique 2018. Cette année-là, Ief Vanhonnacker a participé au Championnat d'Europe des Coupes Georges Baptiste à Tallin en Estonie où il a terminé 2ème. Le prochain lauréat 1er maître d'hôtel de Belgique était Andy De Brouwer. Andy est également devenu 2ème au Championnat d'Europe 2019 'Coupes Georges Baptiste'. Maxime Verstuyft est devenu le 1er Maître d'hôtel de Belgique 2019. Puis vint l'édition Covid. Celui-ci a été remporté par Sam Verheecke. Il est le 1er maître d'hôtel de Belgique gouvernant.

Ticket Japon!

En 2019, un championnat du monde Maître d'hôtel a été organisé à nouveau depuis longtemps. La dernière édition remonte à plus de 10 ans. Remporté en 2009 par Gil Galasso en Martinique. Avec un comité, il a organisé à nouveau ce concours à Auxerre sous le nom de Championnat du monde des Maîtres d'hôtel. La Belgique s'est rendue à cette compétition avec une très petite délégation. Alain Thoon comme membre du jury pour la Belgique et Ief Vanhonnacker comme candidat. C'est Ief Vanhonnacker qui a remporté le titre. Oui, le champion du monde régnant est belge!

En 2023, ce concours sera à nouveau organisé. Le pays hôte sera le Japon. Fetam est responsable de la sélection belge. Chaque pays peut envoyer 2 candidats.

Comme le prévoit le règlement du concours, seuls les 1ers maîtres d'hôtel de Belgique sont autorisés à représenter notre pays. Un candidat sera choisi parmi les lauréats déjà connus mais le lauréat de cette année sera directement élu pour défendre notre pays et notre titre lors de ce prestigieux concours.

Intéressé?

Surfez rapidement sur www.fetam.eu et inscrivez-vous !



Alain Thoon & Ief Vanhonnacker
Championnat du Monde des Maîtres d'hôtel 2019 - Auxerre

All about Masterclasses

Viva Italia	25/10/2021	<i>Viva Italia</i>
	15/11/2021	
Glimmende schoenen	22/11/2021	<i>Chaussures brillantes</i>
Cocktails for Xmas	13/12/2021	<i>Cocktails for Xmas</i>
Ham & Jerez de la Frontera	10/01/2022	<i>Jambon & Jerez de la Frontera</i>
'Tea for us' & wetgeving HoReCa personeel	07/02/2022	<i>'Tea for us' & legislation du personnel HoReCa</i>
Preselectie Meesterschapswedstrijd '1 st Maître d'hôtel van België 2022	21/02/2022	<i>Pré-selection du concours d'Excellence '1^{er} Maître d'hôtel de Belgique 2022'</i>
Finale Meesterschapswedstrijd '1 st Maître d'hôtel van België 2022	14/03/2022	<i>Finale du concours d'Excellence '1^{er} Maître d'hôtel de Belgique 2022'</i>
Eerste Galabanket 'Fetam'	21/03/2022	<i>Premier banquet de Gala de Fetam</i>
Bier en Kaas	25/04/2022	<i>Bères et Fromages</i>



D

ESTD



1871

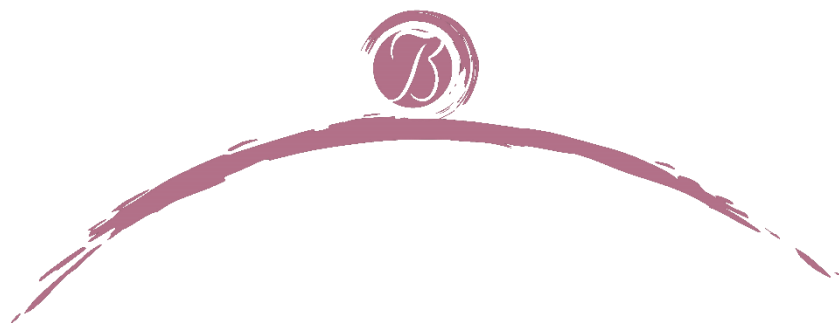
Duvel

BELGISCH SPECIAALBIER
BIÈRE DE SPÉCIALITÉ BELGE

alcohol
330 ml e

Archieff
4th GENERATION MOORTGAT FAMILY

SLOW BREWED
TO PERFECTION



Notre Histoire!

La Maison Baert fondée en 1971 par Daniel Baert avec la reprise du flambeau en 1996 par Christophe Baert reste une entreprise à caractère familial. Richard Baert vient renforcer l'équipe dès le printemps 2018...

Your Party, our Job!

En allant du séminaire dans le cadre de formations ou de réunions de travail vers le mariage, Le Domaine de la Blommerie est l'endroit idéal pour tout genre d'évènement. Un repas 7 services servi à table ou le walking diner avec un assortiment de mini pains, nous essayons de trouver LA formule qui vous conviendra!

Ons Verhaal!

De firma Baert werd in 1971 opgericht door Daniel Baert, die de fakkel in 1996 doorgaf aan Christophe Baert. Het is nog altijd een echt familiebedrijf, want sinds het voorjaar van 2018 staat ook Richard Baert mee aan het roer.

Your Party, our Job!

Zij het professionele opleidingen, werkseminaries of trouwfeesten, Domaine de la Blommerie is de perfectie locatie voor elk evenement! Of het nu een 7-gangen-menu is of een walking-diner met een broodjesassortiment, wij proberen steeds DE oplossing te vinden!





Notre Domaine

Le Domaine de la Blommerie, c'est plus de 700m² de salles et la possibilité pour tous types d'évènements. Le domaine propose un cadre intérieur raffiné ainsi qu'une terrasse confortable partie intégrante de la cour intérieure parfaite pour les vins d'honneur, les apéritifs ou les discussions d'après réunion. De A comme ambiance à Z comme zakouski, nous donnons à chaque événement la saveur et les couleurs qu'il requiert.

Ons Domein

Het Domein de la Blommerie herbergt meer dan 700 m² aan zalen voor elk soort evenement. Het landgoed biedt een verfijnd interieur en een comfortabel terras dat deel uitmaakt van de binnenplaats. Perfect voor besloten recepties, aperitieven of aftermeetings. We geven elk evenement de smaak en kleur die het nodig heeft. Van A (als in ambiance) tot Z (als in zakoeski).



Disciples Escoffier International
Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine



Drève Gustave Fache, 2
7700 Mouscron

www.blommerie.com
info@blommerie.com



Magazine