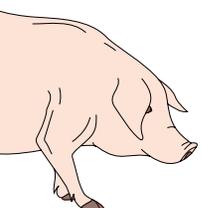




Le porc autrement !

20 recettes primées
aux Concours Horecatel
2001 et 2009



Cuisiner

le porc autrement



Le porc, nous le connaissons tous, pourtant un aspect nous échappe encore : la diversité de ses déclinaisons culinaires.

Car le porc, c'est d'abord un aliment subtil se cuisinant de mille et une façons. L'occasion de concocter petits plats et grands festins, au quotidien ou pour les grandes occasions.

Bref, c'est le moment d'étonner en faisant découvrir des mets aux saveurs délicates et oubliées, remettant à l'honneur cette viande bien de chez nous.

Vous découvrirez au fil de ces pages plusieurs préparations primées lors des 2 concours Horecatel 2001 et 2009.

Alors bonnes préparations et surtout bon appétit!

Horecatel 2001

Eric MINET, (1^{er} Prix 2001)
Restaurant "Le Petit Normand" à SART-LEZ-SPA
La chartreuse de joue, jambonneau et pieds de porc fermier aux pleurotes de Barvaux, beurre de Franchimont aux baies de genévrier et Pékèt dè Houyeu. p 4

Kévin COLINET, (2^e Prix 2001)
Collège Saint-François, d'Assise de ANS
Cochon de lait à la peau miellée, sauce aux épices. p 5

Marie VERHEGGE, (3^e Prix 2001)
Institut Notre-Dame de FLEURUS
Médailles de Langue, jambonneau et filet de porc braisés à la Bonsecours en aumônière de chou vert. p 6

Laurence PERMENTIER,
Collège Saint-François d'Assise de ANS
Carré de cochon de lait parfumé à la sauge sur lit de chou confit au Champagne. p 7

Armand JACOBS,
Restaurateur à GRIMBERGEN
Oiseaux sans tête de Piétrain, pied de porc, wulken et raisins secs, salsifis, frites au miel du terroir. Eau de Villée et jus de veau, moussaka de petits navets, boudin noir de Piétrain et pommes Franceline. p 8

Vincent RODRIGUEZ,
Restaurant "Le Vieux Pannenhuis" à BRUXELLES
Millefeuille de mignon de porc aux morilles accompagné de son jus brun corsé au thé noir surmonté d'une émulsion au café. p 9

Tony MENEHGHIN,
Restaurant "L' Officine" à LIÈGE
Médailon de filet de porc braisé sur piccata de topinambours au pain d'épices, déglacage au sirop de Liège et pékèt monté au beurre. p 10

Cédric MARRON,
Collège Saint-François d'Assise de ANS
Boulangère de filet de porc au chou blanc. p 11

Bart CALLEBAUT,
Koninklijk Technisch Atheneum de ALOST
Daube de petites joues de porc et truite de rivière, petites pomme de terre soufflée au jambon d'Ardenne. p 12

Michaël MAINIVILLE,
Restaurant "La Grillette" à LIÈGE
Selle de Nourrain de Waleffe au Bairsou frais et champignons de couche sous sa galette de céleri, jus au sirop de sureau et Faneur. p 13

Horecatel 2009

Alain DRADIN (1^{er} Prix 2009)
Restaurant "Le Colvert" au domaine provincial de HÉLECINE
Mignons de porc marinés à la lavande et au tabac de la Semois. p 14

Yvanaëlle LUCARINI (2^e Prix 2009)
Ecole d'hôtellerie et de tourisme de la ville de LIÈGE
Spare-ribs à la sauce Sechuan barbecue, espuma de potimarron, copeaux de chocolat. p 15

CHARDRON Michaël (3^e Prix 2009)
Restaurant "Délices & Saveurs à GRIVEGNEE
Filet pur de porc en croûte de pain d'épice sur un lit croquant de chou chinois. p 16

Christophe KOTULA
Athénée Royale d'ESNEUX
Filet de mignon de porc en croûte feuilletée et son mille feuilles de légumes oubliés sur sa sauce à la Chimay bleue. p 17

Julien LEFEBVRE
Institut Notre-Dame à COMINES
Nem de joue de porc et Espuma de collier de porc confit sauce à la Floris chocolat et tapioca et sabayon de céleri croquette aux épinards et Vieux Chimay. p 18

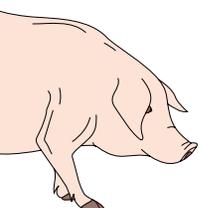
Damien URBAIN
Lycée provincial d'enseignement technique du Hainaut à SAINT-GHISLAIN
Jambonneau de porc Piétrain en cocotte. p 19

Coca ZAFER
Institut Saint-Vincent de Paul à BRUXELLES
Joue de porc laquée Rossini, citrons confits et ballotin de légumes de saison. p 20

David LEMOINE
Restaurant "Le Médiéval" à HAUTRAGE-ETAT
Les Délicatesses de Saint-Antoine. p 21

Ludovic LEJUSTE
Etablissement "Le Café de l'Europe" à SPA
Filet de porc, saucisse de joue de porc, asperges de Gembloux cuites doucement en gelée de truffe, espuma d'artichauts et poudre de réglisse. p 22

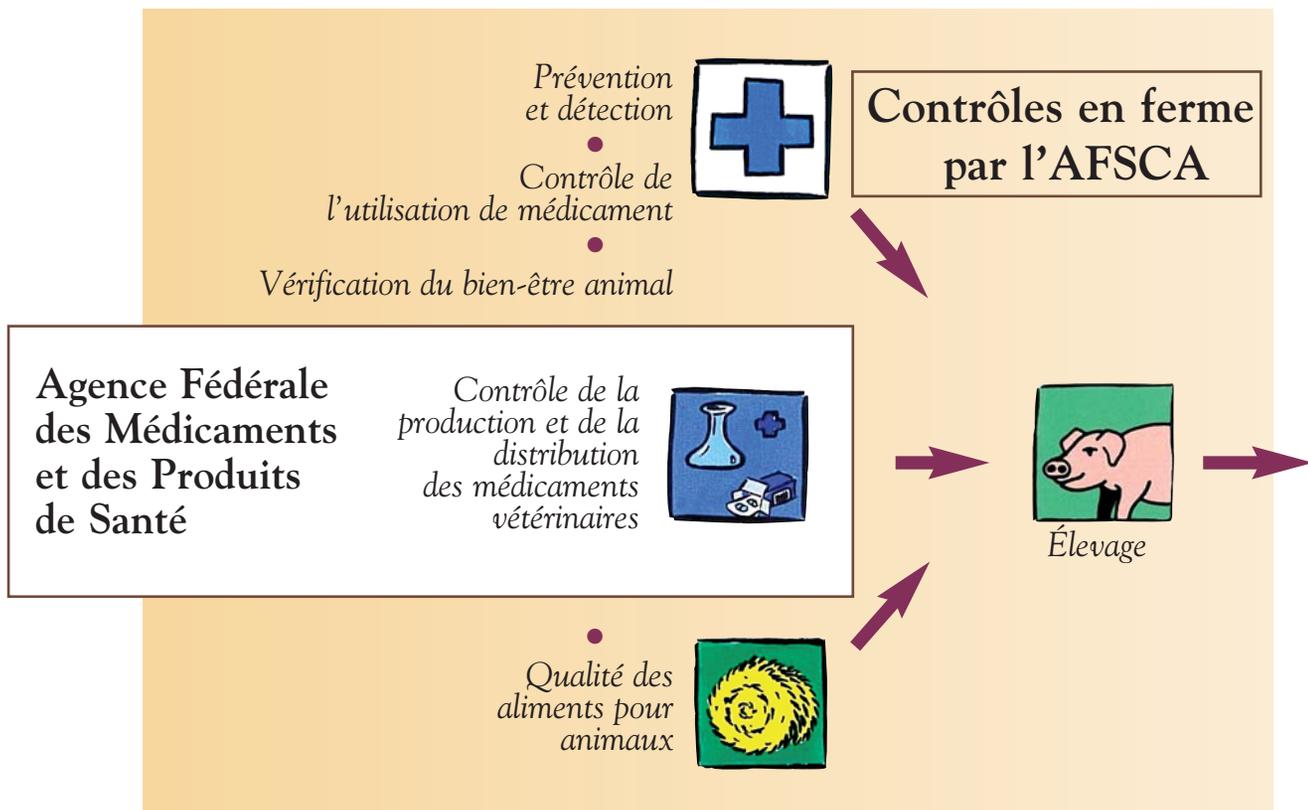
Michael MONTINIA
Restaurant "Spirit of Saint-Louis" à FLEMALLE
Carré de cochon de lait au miel et gingembre et Cannellonis de légumes à écume de curry. p 23



La filière *porcine*

En Belgique, les contrôles sur tous les produits destinés à l'alimentation humaine et animale sont du ressort de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA).

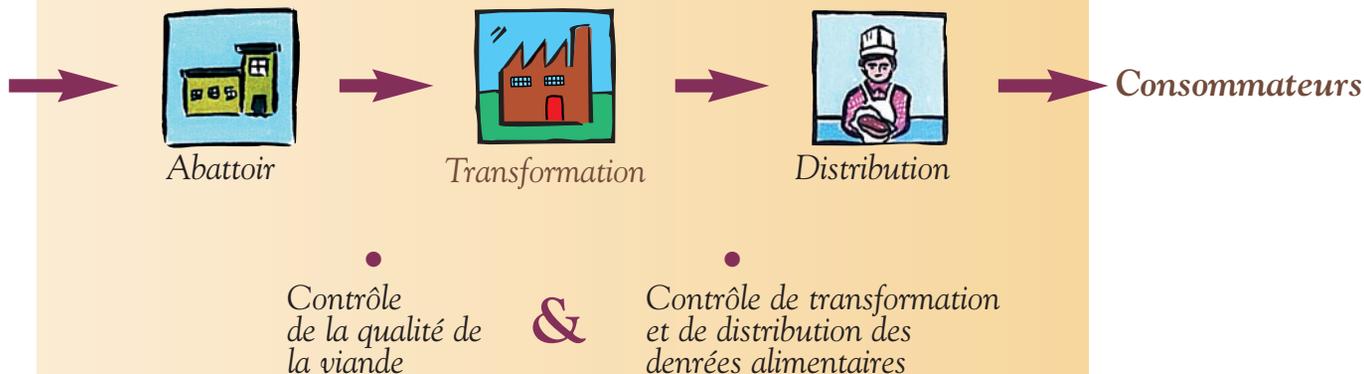
L'établissement des normes relève des compétences du SPF Santé Publique, Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement.



L'ensemble des contrôles portant sur l'alimentation des animaux, les aliments médicamenteux, l'utilisation des médicaments en ferme, l'animal sur pied dans l'exploitation, ainsi que ceux réalisés sur les carcasses dans les abattoirs et sur les pièces de viande dans la distribution sont ainsi effectués par l'AFSCA.

L'AFSCA regroupe donc depuis sa création, par la Loi du 4 février 2000, la totalité des compétences anciennement dévolues à des organismes de contrôles distincts.

Contrôles dans la chaîne d'abattage, de transformation et distribution par l'AFSCA



La chartreuse de joue,

aux pleurotes de Barvaux et Pékèt de Houyeu



- Mettre les viandes de porc dans une casserole. Mouiller à hauteur d'eau. Amener à ébullition, écumer sans arrêt, puis ajouter les aromates. Laisser cuire à petits bouillons.
- Lorsque les viandes sont cuites, les couper en dés. Assaisonner de sel et de poivre noir.
- Couper les pleurotes en lanières, les cuire à la poêle en ajoutant une échalote hachée et 1/2 gousse d'ail.
- Mélanger la viande coupée en dés et les pleurotes. Rectifier l'assaisonnement et réserver.
- Découper les carottes, les navets et les courgettes en bâtonnets pour la chartreuse. Cuire à l'eau salée.
- Graisser des moules individuels avec le saindoux. Disposer sur le pourtour des moules, les légumes en alternant les couleurs. Remplir ensuite l'intérieur des moules avec la viande et les champignons.

- 4 pieds de porc fermier,
 - 2 beaux jambonneaux de porc fermier,
 - aromates : 2 oignons, 2 petits poireaux,
 - 2 carottes, 2 branches de céleri, 1 gousse d'ail, 2 clous de girofle, grains de poivre, thym, laurier
 - 1 échalote,
 - sel, poivre du moulin,
 - 500 gr de pleurotes de Barvaux,
 - 2 oeufs, mie de pain, beurre et saindoux.
- pékèt de Houyeu,
 - 1 c. à c. de sirop artisanal de Liège,
 - 7 gr de baies de genévrier,
 - beurre de Franchimont,
 - sel, poivre.
- Pour la Chartreuse:**
- légumes de nos jardins: grosses carottes, gros navets, courgettes vertes, courgettes jaunes en saison.
- Pour la garniture:**
- purée de jeunes carottes, petits oignons,
 - glacés, pluches de cerfeuil ou de persil plat.

Pour la sauce:

- fond de cuisson du porc,
- fond de veau,



- Battre les blancs d'oeufs. Verser les blancs d'oeuf mi-battus sur les chartreuses ainsi que la mie de pain et une petite noix de beurre. Cuire au four à 195°C pendant ± 10 min.
- Dans une casserole, mettre tous les ingrédients de la sauce sauf le beurre. Faire réduire. Au dernier moment, monter la sauce au beurre. Vérifier l'assaisonnement et passer la sauce au chinois.

Dressage :

- Démouler une chartreuse par personne.
- Mettre de la sauce autour, 3 quenelles de purée de jeunes carottes et 3 petits oignons glacés.
- Terminer avec de belles feuilles vertes.

Cochon de lait, *à la peau miellée, sauce aux épices*

- 1.2 kg de carré de cochon de lait,
- 1 rognon de porc,
- 2 bananes,
- 1 citron,
- 2 pommes Golden,
- 3 feuilles de brick,
- 2.5 dl de fond de veau (ou de jus de cochon),
- 2 dl d'huile de pépins de raisin,
- 2 dl d'huile d'olive,
- 50 gr de miel liquide,
- 50 gr sucre semoule,
- sel, poivre,
- 100 gr de mie de pain,
- 50 gr de poivre vert,
- 20 gr de persil frisé,
- curry, cannelle, cumin, coriandre, gingembre,
- 3 dl de consommé ordinaire.



4 pers.



60 min.



- Lever le carré de porc, ouvrir en portefeuille.
- Dénervé soigneusement le rognon de porc. Tailler les bananes en gros bâtonnets et les faire mariner 30 min. dans de l'huile de pépins de raisin avec le jus d'un citron.
- Tailler chaque feuille de brick en 4, enrober chaque bâtonnet de banane.
- Tailler les pommes Golden en cubes, sucrer et citronner. Caraméliser légèrement au sucre.
- Farcir le carré ouvert d'un mélange de poivre, de mie de pain, de persil haché et de rognon dénervé. Ficeler et cuire au four pendant 30 min. avec du beurre et de l'huile d'olive. En fin de cuisson, retirer la ficelle, badigeonner de miel et terminer la cuisson.

- Dégraisser le plat de cuisson, ajouter les épices et déglacer au consommé. Laisser réduire, ajouter le fond de veau. Après réduction, passer au chinois et monter au beurre.

Dressage :

- Trancher le carré de porc et placer sur assiette.
- Ajouter 2 bâtonnets de banane et une cuillère de pomme.
- Saucer et garnir de persil plat.

Médailles de langue, jambonneau, et filet de porc braisés à la Bonsecours en aumônière de chou vert



- 50 gr de saindoux,
- 1 langue de porc,
- 1 jambonneau légèrement saumuré,
- 300 gr de filet pur porc,
- 1 chou vert,
- 1 gousse d'ail,
- 300 gr de poitrine de porc fumé,
- 2,5 dl de bière Bonsecours blonde,
- 1,5 dl de jus de veau brun lié,
- 6 pommes de terre charlotte,
- 6 jeunes carottes,
- 6 navets,
- 6 oignons grelots,
- 12 haricots mange-tout,
- 150 grs de beurre de ferme.



- La veille, dégorger et pocher au bouillon la langue de porc et le jambonneau. Réserver les viandes et le fond de cuisson au frais.
- Blanchir le chou vert. Réserver 6 belles grandes feuilles et émincer le reste du chou.
- En cocotte, sauter les lardons de poitrine de porc fumée au saindoux. ajouter un oignon ciselé et blondir. Ajouter le chou et une gousse d'ail hachée. Assaisonner de sel et de poivre. Enfourer la langue, le jambonneau et le filet de porc coloré dans le chou. Mouiller avec 0.5 dl de bouillon, 0.5 dl de bière de Bonsecours. Braiser à couvert au four pendant 40 min.
- Après cuisson, trancher les viandes en médaillons, égoutter le chou vert et mettre en aumônière de chou vert. Enduire de beurre clarifié et replacer au four avec un peu de jus de cuisson pour conserver au chaud.
- Réduire le jus de cuisson avec le reste de bière de Bonsecours. Ajouter le jus de veau brun lié, réduire et monter au beurre frais du pays.
- Tourner les carottes, les navets et les pommes de terre Charlotte. Cuire les légumes au bouillon et rouler dans le beurre fondu.

Dressage :

- Dresser au centre de l'assiette l'aumônière surmontée d'une fine tranche de lard fumé grillé.
- Garnir autour avec la sauce et les légumes en alternant les couleurs.

Carré de cochon de lait, *parfumé à la sauge sur lit de chou confit au Champagne*

- 1.5 kg de carré de cochon de lait (non désossé),
- 1 botte de sauge,
- 1/2 litre de fond brun de veau,
- 1/2 chou blanc,
- 1/2 chou de Savoie,
- 1/2 bouteille de Champagne,
- 2 dl de crème fraîche,
- 4 pommes de terre Bintje,
- huile d'olive,
- 200 gr de beurre.



- Désosser le carré de cochon de lait, parer à vif et lever en portefeuille. Réserver au froid,
 - Nettoyer le chou de Savoie. Blanchir les feuilles.
 - Couper le chou blanc et le cuire au Champagne. Compléter avec de l'eau si nécessaire.
 - Sortir le carré de cochon de lait. L'assaisonner et poser les feuilles de chou vert par-dessus, enrouler et détailler en tronçons de \pm 8 cm.
 - Peler et tailler les pommes de terre en fine julienne (râper). ajouter sel, poivre et muscade,
 - Enrober les filets avec la julienne de pommes de terre. Chauffer l'huile d'olive, colorer les filets, passer au four pour finir la cuisson (160°C pendant 12 min).
 - Egoutter le chou blanc, ajouter la crème fraîche. Assaisonner.
 - Réduire le fond de veau avec une partie des feuilles de sauge (les plus grandes), terminer la sauce en la montant au beurre.
- Dressage :***
- Sur une assiette américaine de 31 cm, couper les filets de cochon de lait en 2 et de biais et les dresser sur assiette,
 - Ajouter une quenelle de chou blanc au champagne,
 - Saucer et garnir avec de la sauge fraîche.

Oiseaux sans tête de Piétrain,

piéd de porc moussaka de petits navets, boudin noir et pommes Franceline



- 6 fines tranches de cuissot de porc,
- 500 gr de haché de porc,
- 1 boudin noir,
- 1 piéd de porc cuit au bouillon,
- 1 c. à s. de raisins verts,
- 2 oeufs,
- lait,
- 600 gr de salsifis,
- 1 c. à s. de miel du terroir,
- un peu d'Eau de Villée,
- 2 petits navets,
- 2 pommes de terre Francine,
- beurre d'Ardenne,
- poivre, sel,
- quelques filaments de safran,
- 1 anis étoilé,
- vinaigre,
- 1 échalote,
- 15 cl de jus de veau,
- 1 petite gousse (tête) d'ail,
- 2 c. à s. de chapelure trempée dans du lait.



6 pers.



45 min.

- Hacher les herbes. Ajouter les oeufs, le poivre, le sel, l'ail, la chapelure, les raisins et les viandes de porc coupées en brunoise (cuissot, piéd, haché).
- Confectionner 6 oiseaux sans tête à partir du haché de porc.
- Peler les salsifis et les cuire brièvement dans de l'eau salée avec un peu de vinaigre.
- Peler les Franceline et les cuire brièvement dans de l'eau salée avec l'anis et le safran. Couper ensuite les Franceline en rondelles. Avec un emporte-pièce, réaliser des petits ronds de pommes de terre.
- Peler les navets. Les couper en fines rondelles à l'aide d'une mandoline et réaliser les mêmes rondelles que celles des pommes de terre. Cuire ensuite brièvement les rondelles de navets dans de l'eau bouillante salée.
- Enlever la peau du boudin et le hacher finement. Faire revenir ce hachis de boudin dans du beurre avec une échalote finement hachée.
- Disposer les rondelles de pommes de terre, de radis et le boudin haché alternativement dans des petites formes cylindriques.
- Cuire les oiseaux sans tête et ensuite les trancher finement.
- Déglacer la poêle avec le jus de veau.
- Faire revenir les salsifis et les caraméliser avec le miel. Flamber à l'Eau de Villée. Egoutter les salsifis et les tenir au chaud.
- Récupérer le liquide de cuisson des salsifis. Y verser le jus de veau. Monter cette sauce au beurre.
- Cuire les petits cylindres de moussaka au four.

Dressage :

- Au centre de l'assiette, disposer la moussaka.
- Autour, alterner 2 tranches d'oiseaux sans tête déposées sur un lit de sauce et les salsifis frits.

Millefeuille de mignon de porc

aux morilles accompagné de son jus brun corsé au thé noir

- 400 gr de filet de porc,
- 40 gr de morilles,
- 4 dl de jus brun,
- thé noir
- 4 grosses pommes de terre,
- 2 jaunes d'oeuf,
- 200 gr de beurre,
- 2 cuillères de vin blanc,
- 1 dl de café.



4 pers.



25 min.

- Nettoyer et réaliser des médaillons à partir du filet de porc. Ensuite, les cuire au beurre noisette. Tenir au chaud et déglacer au jus brun. Ajouter le thé et laisser infuser.
- Eplucher les pommes de terre. Les cuire au départ d'eau froide. Porter à ébullition. Les poêler et tenir au chaud.
- Faire sauter les morilles au beurre légèrement noisette.
- Préparer l'émulsion avec les jaunes d'oeuf, le café puis monter peu à peu au beurre jusqu'à obtention d'un nappage parfait.

Dressage :

- Placer le mignon au centre de l'assiette.
- Disposer au-dessus un pomme de terre puis un mignon de porc, puis les morilles et enfin une pomme de terre à cheval.
- Verser une louche d'émulsion et autour verser le jus de thé noir.
- Y planter une branche de thym pour le volume.

Médailлон de filet de porc braisé

sur piccata , déglacage au sirop de Liège et pékèt monté au beurre



- 12 pommes de terre Ratte,
- 1.100 kg de filet de porc,
- 800 gr de topinambours,
- 4 tranches de pain d'épices,
- 4 dl de fond blanc de veau,
- 5 cl de pékèt,
- 2 c. à s. de sirop de Liège,
- 50 gr de beurre,
- 3 cl d'huile d'olive,
- 1 grosse carotte,
- 1 bouquet garni,
- 2 oignons,
- 1 poireau,
- sel, poivre.



6 pers. 50 min.

- Eplucher les topinambours.
- Eplucher la carotte. L'émincer moyennement. Faire de même avec le poireau et les oignons. Laver le tout et réserver.
- Parer le filet de porc si nécessaire. Le colorer à l'huile d'olive dans une lèchefrite. Assaisonner de sel, de poivre et ajouter les légumes ainsi que le bouquet garni. Laisser fondre les légumes légèrement. Mouiller le tout avec le fond blanc de veau et terminer la cuisson au four pendant \pm 15 min. (suivant la taille du filet) en retournant régulièrement la viande.
- Eplucher les rattes et les couper en fines lamelles. Les disposer en rosace dans une poêle légèrement huilée, les colorer des deux côtés et finir la cuisson au four si nécessaire.
- Plonger la brunoise de topinambours dans de l'eau bouillante salée, la retirer légèrement croquante. Ajouter le pain d'épices émietté et rectifier l'assaisonnement.
- Passer le fond de braisage au chinois fin. Réduire légèrement. Ajouter le sirop de Liège, le pékèt. Rectifier l'assaisonnement puis monter au beurre au dernier moment.

Dressage :

- Au centre d'une assiette chaude, remplir de moitié un cercle sans fond de 7 cm de diamètre et 4,5 cm de haut avec la piccata de topinambours. Par-dessus, un médaillon de porc de \pm 170 gr puis la galette de pommes de terre.
- Réaliser un trait de sauce autour et agrémenter d'un bouquet d'herbes aromatiques. Parsemer le bord de l'assiette d'une poussière de genévrier à l'orange.

Boulangère de filet de porc

au chou blanc

- 1 filet de porc de 1, 2 kg,
- 2 dl de fond de veau,
- ail, sauge, persil plat, huile d'olive, sel, poivre,
- 1/2 chou blanc (principalement les feuilles du coeur,)
- 500 gr de pommes de terre,
- 1 citron,
- 100 gr de tomates concassées cuites,
- 150 gr d'oignon,
- 45 gr de beurre,
- 25 dl de fond de volaille,
- huile d'olive,
- safran.



- Emincer finement les oignons, les faire compoter au beurre.
- Peler, nettoyer et émincer les pommes de terre.
- Mélanger les pommes de terre avec les oignons, disposer ce mélange dans un plat et mouiller à hauteur de fond de volaille. Ajouter l'ail, le safran et le bouquet garni. Cuire au four à 200°C.
- Nettoyer le chou blanc, prélever les feuilles du coeur, les blanchir. Rejeter la première eau et les cuire. Additionner la cuisson d'un jus de citron.
- Parer et ficeler le filet de porc. Assaisonner et rôtir avec l'ail, les herbes et la tomate concassée. En fin de cuisson, réserver.
- Déglacer la cuisson du filet avec le fond de veau. Ajouter la sauge et monter à l'huile d'olive.

Dressage :

- Sur une assiette américaine de 31 cm, détailler la cuisson des pommes de terre avec un emporte-pièce.
- Monter tel un gâteau la viande découpée, les feuilles de chou et les rosaces de pommes de terre.
- Ajouter le jus de cuisson dégraissé
- Garnir de persil plat et de sauge.

Daube de petites joues de porc

truite de rivière, petite pomme de terre soufflée au jambon d'Ardenne

- 400 gr de petites joues de porc,
- 6 truites de rivière,
- 250 gr de riz canadien,
- 1/2 l de crème,
- 1/2 kg de beurre,
- 100 gr d'échalotes,
- 200 gr de jambon d'Ardenne tranché très finement,
- 50 gr de couenne de jambon d'Ardenne,
- 4 bouteilles de bière La Chouffe,
- laurier,
- sirop de Liège,
- garam Massala,
- 2 tranches de pain ardennais,
- 1/2 pot de moutarde à l'ancienne,
- 5 gr de graines de pavot bleu et de graines de sésame,
- 1 paquet de chapelure,
- 6 asperges blanches et vertes,
- 6 scampis,
- 1 paquet de jeunes pois,
- 100 gr de pommes de terre,
- 1 dl d'huile de noisette.



- Cuire le riz canadien dans un fumet de poisson pendant ± 55 min.
- Couper les joues de porc en petits morceaux et assaisonner. Les saisir dans du beurre. Couper l'échalote grossièrement et la faire revenir avec la viande. Ajouter la couenne de lard.
- Après cuisson, réserver dans un plat. Déglacer la poêle avec du vinaigre balsamique et avec une partie de La Chouffe.
- Verser le reste de la bière ainsi que le déglçage sur le plat. Ajouter du laurier, du sirop de Liège et du Garam Massala. Lier à l'ancienne avec de la mie de pain brun d'Ardenne et de la moutarde. Couvrir et faire cuire à feu doux.
- Couper le jambon d'Ardenne en petites tranches. Lever les filets de truites. Ouvrir la crépinette et enduire de blanc d'oeuf. Déposer un morceau de filet de truite sur la crépinette. Disposer sur le filet une couche de joues de porc. Couvrir à nouveau d'un morceau de filet de truite. Terminer avec une tranche de jambon d'Ardenne. Refermer la crépinette. Paner de chaque côté avec un mélange de chapelure, de moutarde et de graines de pavot et de sésame. Cuire pendant 10 min. dans un four préchauffé à 200°C.



Pour la garniture

- Cuire les asperges vertes et blanches à l'anglaise. Les rafraîchir. Chauffer avec de la crème.
- Eplucher les scampis. Conserver la queue et ôter le canal intestinal. Les assaisonner et les cuire. Après la cuisson, ajouter les jeunes pois.
- Préparer une salade aromatique avec la ciboulette, la roquette, l'aneth, le persil et un peu de vinaigre balsamique. Enrouler cette salade dans une tranche de jambon d'Ardenne.
- Couper la pomme de terre en fines rondelles. Mettre un morceau de jambon d'Ardenne chaque fois entre 2 rondelles. Cuire au four pendant 7 min.

Dressage :

- Présenter sur une assiette à 4 côtés. Au milieu, disposer le riz avec dessus les asperges, le filet de truite et la petite roulade de jambon d'Ardenne. Terminer avec le petit gâteau de pommes de terre. Saucer autour et ajouter un scampi.

Selle de Nourrain de Waleffe au Bairsou *et champignons de couche sous sa galette de céleri, jus au sirop*

- 600 gr de selle désossée,
- 2 fromages Bairsou,
- 1/2 boule de céleri,
- 50 gr de cerfeuil haché,
- 1 bouteille de Faneur blanc,
- fond brun réalisé avec les os de la selle et si possible des fleurs de sureau,
- 250 gr de purée de pommes de terre aux bettes ou au chou de Savoie,
- 1 échalote hachée herbe de décoration,
- 400 gr de champignons bruns,
- 0.2 dl de crème fraîche 25 %,
- 2 oeufs,
- sirop de sureau du Bois Gourmand,
- sel, poivre du moulin,
- beurre.



6 pers.



65 min.

- Découper les champignons en fines lamelles, garder 12 entiers qui serviront de garniture. Les poêler et les réserver sur le côté.
- Mélanger les Bairsou avec la crème fraîche, un peu de cerfeuil haché et du poivre du moulin. Tenir au frais.
- Rissoler l'échalote, mouiller avec le fond brun, le sirop de sureau et le Faneur. Laisser réduire sur le coin du fourneau.
- Rissoler la selle de Nourrain.
- Râper le céleri finement à la mandoline. Ajouter les oeufs et le beurre fondu. Assaisonner et cuire comme des paillasons. De préférence, réaliser la cuisson des galettes juste avant l'envoi pour ne pas devoir les réchauffer.
- Montage du porc dans des cercles : découper en fines tranches la selle, commencer par des tranches de porc puis une couche de champignons, tranches de porc, champignons, Bairsou puis finir par le porc. Passer au four bien chaud 5 min.
- 1min. avant la fin de la cuisson, réchauffer les galettes. Les découper au même diamètre que les cercles.



Dressage :

- Mettre les cercles sur les assiettes. Les retirer délicatement, poser sur la tourelle une galette de céleri puis une quenelle de purée préalablement réchauffée avec du beurre.
- Saucer autour de la tourelle (ne pas oublier de vérifier l'assaisonnement, le goût, la consistance et de la passer au chinois avant le dressage).
- Décorer avec les champignons entiers cuits. On peut aussi mettre des herbes fraîches en décoration sur la purée.



Mignons de porc marinés

à la lavande et au tabac de la Semois

- 600 gr de mignons de porc Piétrain,
- 200 gr de beurre.
- Pour la sauce et marinade**
- 40 cl de bière brune d'Abbaye de Hélecine,
- 2 c.à c. de sirop de Horion Hozémont,
- Fleurs de lavande séchées,
- 8 feuilles séchées de tabac de la Semois.
- Pour les gaufrites**
- 250 gr de topinambours,
- 100 gr de farine,
- 90 gr de semoule de blé dur,
- 38 gr de lait tiède,
- 15 gr de levure fraîche,
- 1 oeuf,
- 95 gr de beurre,
- sel, poivre moulu et noix de muscade.
- Pour la purée de panais**
- 250 gr de panais,
- 1 c.à s. d'huile de noisettes,
- sel, poivre du moulin.



- Détailler les mignons de porc Piétrain en tranches de 1,5 cm. Placer celles-ci dans un plat, ajouter les feuilles de tabac ramollies à l'eau, les fleurs de lavande, 1 c.à s. de bière brune. Assaisonner et réserver 10 heures au frigo.
- Cuire séparément les topinambours et les panais découpés à l'eau bouillante. Réaliser deux purées en leur ajoutant une c.à s. d'huile de noisette.
- Dans un bol, disposer en fontaine la farine et la levure délayée dans du lait tiède, l'oeuf, le beurre fondu et la muscade. Assaisonner et réaliser une pâte homogène. Réserver 50 minutes. Incorporer à la purée de topinambours.
- Ajouter des zestes de mandarine blanchis à un sirop de sucre et laisser confire 5 minutes.
- Eponger et cuire les médaillons de porc au beurre.
- Réduire la bière, 2 c.à s. de sirop, le fond de porc, la marinade. Monter la sauce au beurre, assaisonner.

Dressage :

- Deux médaillons par assiette. Entourer de sauce, de purée de panais. Placer les gaufrettes et les feuilles de tabac saisies au beurre sur la purée de panais.

Spare-ribs à la sauce Sechuan barbecue

espuma de potimarron copeaux de chocolat

- 4 spare-ribs,
- 20 framboises fraîches,
- 100 gr de framboises surgelées,
- 150 gr de sucre,
- 1 potimarron (± 250g),
- 100 gr de copeaux de chocolat,
- poivre de sechuan,
- 6 c. à s. d'huile d'olive,
- 2 gousses d'ail,
- 2 oignons,
- 180 gr de concentré de tomate,
- 4 c. à s. de vinaigre de cidre,
- 4 c. à s. de miel liquide,
- 1 dl de vin blanc ou de bouillon dégraissé,
- 1 dl de sauce Worcestershire,
- 1 c. à c. de moutarde,
- 1 petit bouquet de thym,
- persil,
- estragon,
- 10 cl de crème liquide.



- Dans une poêle, colorer les spare-ribs.
- Dans un poêlon, chauffer 2 dl d'eau et 150 gr de sucre; à ébullition introduire les 100 gr de framboises surgelées. 3 minutes plus tard, retirer du feu.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Eplucher, évider et couper le potimarron en morceaux. Cuire avec un peu d'eau dans une casserole durant 20 minutes.
- Badigeonner les spare-ribs avec le sirop de framboises et cuire au four pendant 20 min. Après 10 min badigeonner à nouveau les spare-ribs avec le sirop de framboise et les retourner.
- Ajouter les potimarrons cuits, incorporer 10 cl de crème liquide, mixer le tout et verser la préparation dans un siphon muni de deux cartouches d'air comprimé.

Pour la sauce barbecue au poivre de Sechuan:

- Dans une grande casserole, chauffer l'huile. Ajouter les oignons finement hachés. Cuire doucement trois minutes sans colorer.
- Ajouter le concentré de tomates et le vinaigre. Porter à ébullition durant deux minutes.
- Ajouter le vin blanc et la sauce anglaise, le bouquet, le miel, l'ail haché, la moutarde. Laisser mijoter 15 minutes.
- Saler et poivrer. Ajouter une petite pincée de poivre de Sechuan.

Filet pur de porc en crôte de pain d'épices

sur un lit croquant de chou chinois

- 2 filets purs de porc,
- 4 tranches de pain d'épices,
- 1 chou chinois,
- fond de veau,
- 1 bâton de cannelle,
- 1 orange,
- 2 brins de thym,
- graines de coriandre,
- 1 feuille de laurier,
- 1 gousse d'ail,
- 2 panais,
- 2 patates douces,
- 4 oeufs,
- 1/2 litre de crème fraîche,
- beurre,
- sel, poivre.



- Sécher le pain d'épices au four, refroidir et hacher finement.
- Faire revenir les filets purs coupés en 3 dans du beurre, couper en tranche de 1 cm environ et paner dans la chapelure de pain d'épices, réserver.
- Pour la sauce : verser le fond de veau dans un poêlon avec 2 zestes d'orange, le bâton de cannelle, le thym, quelques graines de coriandre, le laurier, la gousse d'ail écrasée et le jus de l'orange.
- Porter la préparation à ébullition et laisser infuser 20 minutes. Passer au chinois, réduire et assaisonner.
- **Flan:**
- Éplucher les panais et les patates douces. Cuire les panais à l'anglaise. En fin de cuisson, passer au blinder avec les oeufs et la crème.
- Chemiser de fines tranches de patates douces et remplir avec le mélange aux panais. Cuire au bain-marie dans un four à 180°C pendant 20 minutes environ.
- Puis refroidir. Démouler et poser sur un plat ou dans un gastro.
- Couper le chou en lanières et le faire revenir légèrement dans une poêle avec du beurre (tenir croquant).
- Réchauffer les flans pendant 10 minutes en fin de cuisson, ajouter le porc.
- Réchauffer la sauce et le chou très légèrement. Dresser sur l'assiette, tout d'abord le chou puis poser le porc, verser la sauce autour et accompagner avec le flan.

Filet mignon de porc en croûte feuilletée

et son mille-feuilles de légumes oubliés sur sa sauce à la Chimay bleue

Filet de mignon de porc en croûte feuilletée

- 1 filet mignon de porc,
- 2 tranches de lard fumé,
- 6 tranches de bacon,
- 1 fromage de Herve à peîne affiné,
- 20 cl de crème fluide,
- 15 cl de vin blanc sec,
- 1 bouteille de Chimay bleue,
- 1 plaque de pâte feuilletée,

- 1 oignon,
- 1 échalote,
- poudre de laurier, gingembre,
- sel, poivre.

Le mille feuilles de légumes oubliés

- 200 gr de panais,
- 200 gr de rutabaga,
- 200 gr de bettes,
- 200 gr de salsifis,
- sel, poivre, ciboulette hachée.



Le filet mignon de porc

- Plier en deux le filet en intercalant les tranches de lard fumé, ficeler 3 ou 4 fois.
- Dorer à feu vif le filet sur toutes les faces dans une sauteuse.
- Ajouter l'oignon et l'échalote émincée ; ajouter le vin blanc, assaisonner (peu de sel vu la présence du lard fumé).
- Couvrir et laisser mijoter 15 minutes à feu doux. Laisser refroidir et retirer les ficelles et le lard fumé ; déplier le filet.
- Sur la pâte feuilletée, déposer les tranches de bacon et placer le filet de porc et ajouter le Herve en fines tranches
- Couvrir avec le reste du bacon et envelopper le tout avec la pâte feuilletée.

- Placer dans un moule étroit et dorer avec du jaune d'oeuf. Cuire au four 20 minutes à 200°C.

- Défourner.

Pour la sauce

- Déglacer les sucs de cuisson et ajouter la bière, la crème et le reste de Herve.
- Laisser réduire et rectifier l'assaisonnement.
- Dresser le tout.

Le mille feuilles de légumes oubliés

- Peler les légumes et cuire à l'anglaise.
- Cuire l'oseille et les bettes comme des épinards.
- Assaisonner.
- Dresser en couches superposées.
- Terminer par une pincée de ciboulette finement hachée.

Nem de joue de porc et espuma de collier de porc confit

Sauce à la Floris chocolat et tapioca et sabayon de céleri *Croquetteaux épinards et Vieux Chimay*

Bouillon de pieds de porc

- 2 kg de pieds de porc,
- 300 gr de bouquet marmite,
- 4 litres d'eau.

Nems

- 6 feuilles de pâte à rouleau de printemps - 6 joues de porc
- 1 oignon, 1 échalote,
- 1 gousse d'ail hachés,
- 100 gr de graisse de canard,
- 3 dl de bouillon,
- 200 gr de carottes et 200 gr de céleri rave en brunoise,
- 1 grosse gousse d'ail,
- 3 tiges d'oignons nouveaux avec le vert,
- 200 gr de jets de soja,
- 1 litre de bouillon,
- assaisonnement,

- Peluches de cerfeuil.

Sauce à la Floris chocolat

- 6 dl Floris - 6 dl bouillon,
- 900 gr mirepoix,
- 1 c. à s. CCT,
- 50 gr de beurre,
- Thym, laurier, 3 baies de genévrier, 3 clous de girofle, 30 gr tapioca,
- assaisonnement.

Sabayon au céleri

- Sauce hollandaise : 1 jaune d'oeuf, 1 c. à s. vin blanc, 1.2 c. à s. jus de citron, 1/2 c. à s. d'eau, 50 gr beurre clarifié,
- Coulis de céleri : 1/2 oignon, 1/2 échalote, 1 gousse d'ail,
- 150 gr céleri rave,

- assaisonnement.

Espuma de collier de porc confit

- 1,75 dl bouillon,
- 500 gr collier porc,
- 3 dl crème,
- 2 oignons hachés,
- 2 brins de romarin, 3 brins de thym,
- 300 gr graisse de canard,
- 2 gousses d'ail.

Croquettes d'épinards

- 6 crêpes salées,
- 150 gr d'épinards hachés et assaisonnés,
- 6 c. à s. de crème,
- 60 gr de Vieux Chimay râpé,
- 2 blancs d'oeuf,
- 150 gr de chapelure.



- Cuire le bouillon durant 3 heures.
- Suer oignons, ail et échalotes dans la graisse de canard ; ajouter les joues parées ; mouiller avec le bouillon ; cuire pendant 1 heure 30 min.
- Confire les éléments de l'espuma 1 h 15 min. Retirer la viande et mixer avec la crème fraîche ; mettre en siphon.

Sauce à la Floris :

- Ajouter tous les éléments à la mirepoix, couvrir de bière et de bouillon. Réduire à 2/3. Passer au chinois. Ajouter les tapiocas cuits au bouillon.

- Rouler et paner des croquettes formes de crêpes tartinées d'épinards. Frire au dernier moment.
- Rassembler les légumes des nems blanchis. Ajouter l'ail pressé et les oignons émincés.
- Sabayon : suer les légumes au beurre et passer au passe-vite. Monter la sauce hollandaise et ajouter le coulis.

Dressage :

- Dresser les joues et les légumes dans le moule de pâte. Garnir d'espuma de collier. Entourer de sauce et déposer la croquette taillée en biais.

Jambonneau de porc piétrain en cocotte

- 1 jambonneau de porc Piétrain de ± 750 gr.
- 4 feuilles de brick,
- 2 carottes,
- 1 rutabaga,
- 1 oignon rouge,
- 1 oignon,
- 1 branche de céleri,
- 2 verts de poireau,
- 100 gr de corne de gatte,
- 15 gr de wasabi,
- 1 blanc d'oeuf,
- 2 infusettes de thé noir fumé "lapsang souchong",
- 1/2 c. à c. de xantana,
- 8 branches d'estragon,
- 4 branches de persil plat,
- 1/2 botte de ciboulette,
- thym, laurier,
- queue de persil,
- clou de girofle,
- sel, poivre,
- 100 gr de beurre,
- 10 gr de cassonade.



- Blanchir le jambonneau de porc Piétrain. Placer dans une marmite, ajouter le bouquet garni ; assaisonner.
 - Porter à ébullition, écumer.
 - Laisser frémir pendant ± 3 h30.
 - Mouiller si nécessaire pendant la cuisson afin que le jambonneau reste immergé.
 - Confectionner la cocotte en feuille de brick (emporte-pièce + beurre + blanc d'oeuf + wasabi).
 - La cuire au four 3 minutes à 200°C.
 - Désosser le jambonneau.
 - Dans un emporte-pièce, disposer la chair saupoudrée de wasabi. Couvrir de couenne et beurre fondu.
 - Cuire au four 20 minutes à 200°C ; la couenne doit être croustillante.
 - Préparer la sauce : colorer les chutes et les os du jambonneau.
 - Faire revenir le matignon. Mouiller avec le court bouillon du jambonneau. Porter à ébullition, écumer.
 - Tourner carottes, rutabaga et cornes de gatte en olivette et cuire dans la réduction.
 - Tomber au beurre l'oignon rouge coupé en brunoise.
 - Ciseler les herbes.
 - Après cuisson des olivettes, réserver et les glacer à la cassonade au moment de l'envoi.
 - Dégraisser, passer et lier la sauce au xantana.
 - Ajouter à la réduction les infusions de thé noir fumé.
- Dressage :**
- Par couches successives, les oignons, les olivettes, les herbes potagères, le jambonneau et la cocotte.
 - Servir la sauce à part.

Joue de porc laquée Rossini, citron confit et ballotin de légumes de saison

- 12 joues de porc,
- 3 tranches de jambon de Pame,
- 6 x 50 gr de foie gras cru,
- 150 gr d'oignons,
- 2 gousses d'ail,
- 1 ravier d'asperges sauvages,
- 6 mini maïs,
- 1/2 botte de jeunes carottes,
- 6 branches de céleri blanc,
- 12 tranches de radis noir,
- 18 brins de ciboulette,
- 1/2 botte de persil plat,
- 6 tomates cerises,
- 1 ravier de pousses de betteraves,
- 2 citrons,
- 250 gr beurre,
- 5 cl huile d'arachide,
- sel, poivre du moulin,
- fond brun,
- 1 kg de sucre,
- 5 cl huile d'olive,
- 2 cl vinaigre balsamique,
- 6 feuilles de pâte à brik.
- miel.



Joues

- Nettoyer les joues et colorer dans un mélange huile/beurre d'oignons et 2 gousses d'ail hachées. Mouiller à mi-hauteur de fond brun ; cuire 1 heure.

Citrons confits

- Couper des rondelles de 3 mm dans le citron ; couvrir d'eau dans une casserole. Porter à ébullition et retirer délicatement à l'aide d'une écumoire et remettre dans une autre casserole avec 1 litre d'eau et 1 kg de sucre. Cuire à feu très doux pendant 1 heure.

Légumes

- Cuire les asperges sauvages à l'anglaise très croquantes et rafraîchir.
- Cuire les mini maïs à l'anglaise et rafraîchir.
- Peler et tailler en biseau les jeunes carottes en laissant un peu de tige, les cuire très croquantes à l'anglaise et rafraîchir.
- Peler le céleri branche et découper.



- Mariner ces légumes séparément avec de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique.
- Réaliser des ballotins avec une tranche de jambon sec. Tailler de fines rondelles dans le radis noir.
- Réaliser un cornet avec la pâte à brik et cuire au four.
- Farcir le cornet d'herbes (ciboulette, persil plat).
- Réduire la cuisson des joues, assaisonner et monter au beurre.
- Napper les joues de miel et caraméliser au four.
- Poêler le foie gras dans une poêle anti-adhésive très chaude et sans matière grasse.

Dressage :

- poser au centre les joues taillées, ensuite dans l'ordre,
- le citron confit,
- la tranche de foie gras poêlée,
- les rondelles de radis noir ;
- les pousses de betteraves et tomates cerises crues,
- poser sur le côté le ballotin de légumes,
- terminer par le cornet d'herbes,
- tracer un trait de sauce sur le pourtour.

Les Délicatesses de Saint-Antoine

Pour le petit salé de jous de porc aux lentilles

- 200 gr de jous de porc salé et cuites à basse température,
- 400 gr de lentilles cuites avec une brunoise de légumes, (oignons, carottes, céleris).

Pour la croquette de pied de porc

- 200 gr de pied de cochon cuit,
- 140 gr de maigre d'épaule,
- 60 gr de gorge,
- 15 gr de moutarde à l'ancienne,
- 80 gr d'agneau cuit,

- Cognac et Madère.

Pour la côte de porcelet au basilic

- 4 côtes de porcelet,
- 4 grandes feuilles de chou vert,
- 1 carotte,
- 1 poireau,
- 50 gr de lard frais,
- 5 feuilles de basilic,
- cerfeuil haché,
- thym,
- 1 gousse d'ail,
- sel et poivre du moulin.



- Escaloper la joue de porc cuite, placez l'emporte pièce sur l'assiette et déposer une couche de lentilles cuites, ensuite une couche de joue puis terminer par une couche de lentilles.
- Confectionner les croquettes en mélangeant tous les ingrédients de la recette, assaisonner.
- Façonner des petites boules et les envelopper dans une crêpine.
- Paner les petites croquettes à l'anglaise et les rissoler à feu moyen afin d'obtenir une coloration blonde.
- Cuire les feuilles de chou à la vapeur.
- Couper les légumes en fine brunoise et dorer au beurre.

- Colorer les côtes de porcelet et terminer au four, assaisonner.
- Disposer dans la feuille de chou la brunoise de légumes et surmonter avec la côte.

Dressage :

- Ajouter le reste de la garniture
- Disposer les préparations dans une grande assiette.
- Agrémenter de quelques feuilles de basilic, brins de persil et ciboulette.

Filet de porc, saucisse de joue de porc,

*asperges de Gembloux cuites
douceMENT en gelée de truffe, espuma
d'artichauts et poudre de réglisse*

- 750 gr de filet de porc,
- 18 asperges de Gembloux,
- 2 bâtons de réglisse,
- 1 truffe noire,
- 350 ml huile d'olive,
- 150 gr beurre,
- 100 gr sel,
- 100 gr de poivre.

Pour la sauce

- 48 gr de jus de cuisson réduit,
- 2 feuilles de laurier,
- 200 ml de jus de truffe,
- 200 ml de vinaigre de Xérès.

Pour l'espuma

- 200 gr d'artichauts (cuit à la Barigoule),
- 350 gr pommes de terre,
- 500 ml de crème,

- 200 ml de lait entier,
 - 150 gr de beurre.
- ## Pour la gelée de truffe
- 250 ml de fond de volaille,
 - 240 ml de jus de truffe,
 - 1 trait de sauce soja,
 - 2 tranches de truffe râpée,
 - 7,3 gr de gélifiant Kappa.

Pour la saucisse

- 300 gr de joue de porc,
- 250 ml de fond brun,
- 2 feuilles de laurier,
- 3,5 gr de transglutamine,
- 1,6 gr de Xantana.

Garniture

- tranche de truffe,
- jeune pousse de basilic.



Gelée de truffe

- Bouillir les deux jus avec la truffe râpée et la sauce soja
- Passer au travers d'un chinois, ajouter le Kappa et remettre à bouillir, mélanger et couler une fine couche de ce mélange dans une plaque.

L'espuma

- Cuire les pommes de terre dans l'eau salée.
- Ecraser et ajouter la crème, le lait et le beurre. Assaisonner.
- Mixer les artichauts et joindre au mélange précédent.
- Passer au travers d'un chinois et placer dans le siphon (+ 2 cartouches d'air comprimé).

Les saucisses

- Tirer les joues de porc sous vide avec du fond brun, le laurier, du sel et du poivre. Cuire dans un bain d'eau à 62°C pendant 17 heures. Récupérer le jus de cuisson et tailler finement la viande. Mélanger avec le transglutamine et le Xantana, assaisonner d'un trait de vinaigre de Xérès.
- Former des saucisses dans du papier film et réserver une nuit au froid. Couper les saucisses en grosses tranches, puis poêler.



La sauce

- Chauffer le jus de cuisson avec le jus de truffe, le vinaigre de Xérès et le laurier. Laisser légèrement réduire, puis monter au beurre.

Les asperges

- Tirer les asperges sous vide avec l'huile d'olive, le beurre, du sel et du poivre, puis cuire dans un bain d'eau à 85°C pendant 20 minutes.

Le filet de porc

- Tirer les filets de porc sous vide avec un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre, les cuire dans un bain d'eau à 62°C en comptant 12 minutes par 10 gr de viande. Oter ensuite la viande des sacs, puis poêler celle-ci.

Dressage :

- Réaliser un trait au moyen de la poudre de réglisse sur les assiettes. Rouler les asperges cuites dans des bandes de gelée de truffe. Les disposer sur les assiettes et dresser ensuite le filet de porc et les saucisses. Terminer par l'espuma d'artichaut et quelques points de sauce. Servir le reste de la sauce dans une saucière à part.

Carré de cochon de lait au miel et gingembre, *cannellonis de légumes à écume de curry*

- 1,2 kg de carré de cochon saumuré en tranches,
- 120 gr de miel,
- 6 tranches de gingembre confit,
- 130 gr de beurre,
- 5 échalotes - 4 courgettes,
- 20 cl de vin blanc,
- 5 cl de vinaigre de Xérès,
- 40 cl de fond de veau,
- 35 gr de gingembre frais,
- 1 céleri-rave - 1 citron,
- 1 concombre,
- 4 navets,
- 6 tomates,
- 400 gr de champignons,
- 6 sacs cuisson de sous vide,
- 10 cl huile d olive,
- 30 cl de lait,
- 30 gr de crème liquide,
- 3 gr de curry,
- 6 fleurs d ail thaï,
- sel et poivre du moulin,.



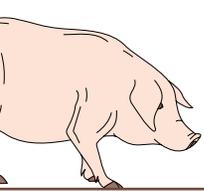
- Mettre le carré de porc par 3 morceaux dans les sacs sous vide. Ajouter le miel, une tranche de gingembre par sac. Epicer et sous-vider.
- Laver, éplucher et tailler les légumes.
- Sauter tous les légumes sauf le céleri à la poêle sur feu moyen dans l'huile d'olives.
- Plonger les carrés de cochon sous-vidés dans de l'eau chaude à 62°C.
- Retirer, refroidir et mettre le contenu sur une plaque.
- Placer les légumes dans de fines lamelles de céleri rave en formant des cannellonis.
- Placer dans un plat et enfourner 5 min. avec le jus de cuisson.
- La sauce : dans une casserole, faire revenir au beurre les échalotes et les courgettes, ajouter le vin blanc et le vinaigre de Xérès, réduire de moitié.
- Ajouter le concombre, les tomates et 40 cl de fond de porc. Cuire 10 min. Infuser le gingembre.



- Passer au chinois, monter au beurre et assaisonner.
- L'écumé : dans une casserole, porter le lait et la crème à ébullition. Ajouter le curry et assaisonner.
- Enfourner les carrés de porc et les cannellonis pendant 8 min. à 200°C. Emulsionner la sauce.

Dressage:

- Placer la viande et 3 cannellonis par assiette, entourer avec la sauce et déposer l'ail thaï.



Adresses utiles

Filière Porcine Wallonne (FPW)

Centre wallon de Recherches agronomiques
Département Productions et Nutrition animales
Rue de Liroux, 8
B-5030 GEMBLoux
Tél : 081/62.69.91 et 92
Fax : 081/61.58.68
E-mail : fpw@cra.wallonie.be
Site web : www.fpw.be



Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA)

CA Botanique
Food Safety Center
Boulevard du Jardin Botanique, 55
B-1000 BRUXELLES
Tél : 02/211.82.11
E-mail : info@afsca.be
Site web : <http://www.afsca.be>



Agence Fédérale des Médicaments et des Produits de Santé

Bâtiment EUROSTATION,
bloc 2. Place Victor Horta, 40 / 40
B-1060 BRUXELLES
Tél : 02/524.80.00 - Fax : 02/524.80.01
E-mail : welcome@fagg-afmp.be

Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W)

Rue Burniaux, 2
B-5100 JAMBES
Tél : 081/33.17.00 - Fax : 081/30.54.37
E-mail : info@apaqw.be
Site web : <http://www.apaqw.be>



Editeur responsable :

Marc GIELEN Directeur général de l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité - APAQ-W

Avec la collaboration de Marie Christine MARCHAND et de Michel SERVAIS (APAQ-W)
Photos : Horecatel 2009 : Pierre MAQUET (FPW)

