



PB-PP | B-0054  
BELGIE(N)-BELGIQUE

E.R.: Frédéric Lefranc - Robeutienne 8 - 5170 PROFONDEVILLE / AVRIL 2024

# 66<sup>IÈME</sup> <sup>STE</sup> JOURNÉE <sup>27/05/2024</sup> NATIONALE <sup>DAG</sup>

DE LA BOULANGERIE, PÂTISSERIE, GLACERIE ET CHOCOLATERIE  
VAN BROOD- EN BANKETBAKKERIJ, IJSBEREIDING EN CHOCOLADEBEWERKING



## TOUT POUR LES MÉTIERS DE BOUCHE



**GOSELIES** (6041)  
Rue François Léon Bruyère, 34  
☎ 071/25.01.35

**NAMUR** (5100)  
Chaussée de Marche, 829 (RN4)  
☎ 081/30.53.75

**LIÈGE** (4000)  
Quai de Coronmeuse, 28  
☎ 04/362.73.23

**TOURNAI** (7500)  
Boulevard Eisenhower, 117  
☎ 069/22.71.61

**ZAVENTEM** (1930)  
Mechelsesteenweg, 414  
☎ 02/251.12.39



© Sébastien Roberty

## SOMMAIRE | OVERZICHT

Mot du président de la Fédération francophone,  
coprésident de la confédération

Woord van de co-voorzitter confederatie,  
voorzitter Fédération francophone

*Albert Denoncin*

4 & 6

Mot du président du Bakkers Vlaanderen,  
coprésident de la confédération

Woord van de co-voorzitter confederatie,  
voorzitter Bakkers Vlaanderen

*Eddy Van Damme*

5 & 7

Mot du président des boulangers pâtisseries  
de la Province de Namur

Woord van de voorzitter Bakkers provincie Namen

*Frédéric Lefranc*

8 > 11

Programme Journée Nationale

Programma Nationale Dag

12 > 13

Menu

Menu

14 > 15

### DATE LIMITE LE 15 MAI | DEADLINE 15 MEI

Attention, vous devez payer votre participation avant le 15 mai.  
Votre réservation sera prise en compte et facturée **après réception de votre virement** sur le compte **BE33 0882 5100 2346** de l'Union Royale des patrons boulangers, pâtisseries, chocolatiers, glaciers, et biscuitiers de la province de Namur.

Opgelet: deadline om te registreren is 15 mei. De reservatie voor het bakkersfeest is pas geldig **bij ontvangst van betaling** op rekeningnummer **BE33 0882 5100 2346** van l'Union Royale des patrons boulangers, pâtisseries, chocolatiers, glaciers, et biscuitiers de la province de Namur.

Graphisme et impression:

IMPRIMERIE  
**nuance**  
COPYHOUSE



© Serge Chartier



Mesdames, Messieurs,  
Chers confrèreswms,

Cette année, c'est l'Union Royale de Namur qui organise la 66<sup>ème</sup> Journée Nationale de la Confédération Belge de la boulangerie - pâtisserie - confiserie - chocolaterie - glacerie.

Une grande responsabilité, mais également, un grand honneur pour l'Union Royale de Namur de recevoir les confrères et de leurs proposer une journée conviviale et festive. Je leur adresse mes remerciements et les assure de ma reconnaissance. Soyez nombreux à répondre à leur invitation.

Comme chaque année, il revient aux Présidents de la Confédération de s'exprimer sur l'état des lieux du secteur.

Nos institutions et responsables politiques prononcent beaucoup de paroles en faveur de la relance économique, mais ils sous-estiment fondamentalement notre secteur, dans lequel les traditions se sont enracinées bien plus fortement que dans de nombreux autres pays européens.

Et si l'on parle de pains et de pâtisseries fraîches, l'attachement des consommateurs au bon pain et à nos créations pâtisseries ont des racines profondes.

Comme dans d'autres activités, la boulangerie-pâtisserie souffre, également, d'inattentions; son importance est sous-estimée, non seulement, pour offrir aux consommateurs une bonne alimentation fraîche, simple et essentielle, mais aussi parce qu'elle contribue à maintenir la vitalité sociale du pays.

Nos entreprises ne délocalisent pas, elles sont ancrées dans le territoire sur lequel elles opèrent, garantissant des emplois locaux et valorisant les produits de leur terroir.

En matière de durabilité, les boulangers-pâtisseries n'ont pas besoin d'inventer le kilomètre zéro, ils l'ont toujours fait.

Les boulangers-pâtisseries n'ont pas besoin d'apprendre à produire des aliments sains et naturels, ils le font depuis toujours.

Mais tout cela ne suffit pas, peut-être, précisément parce que tout cela est considéré comme acquis par tout le monde; notre travail passe trop souvent au second plan.

Nous ne pouvons pas bloquer les centres villes avec des taxis et les autoroutes avec des tracteurs, mais nous n'en sommes pas moins importants.

C'est pourquoi, nous ne pouvons pas tout accepter de manière fataliste, nous devons faire entendre notre voix avec force, nous devons non seulement être nombreux, mais surtout UNIS.

C'est pourquoi la Confédération Belge est un organe de représentativité indispensable et sur lequel vous pouvez TOUS compter.

Cordialement et sincèrement.

**Albert Denoncin**

Coprésident National  
de la Confédération Belge de la BPCCG.  
Président de la Fédération Francophone



## Fête Nationale 2024

L'organisation de la Fête Nationale des Boulangers-Pâtisseries, Chocolatiers et Glaciers belges sera organisée cette année dans et par l'association de Namur.

Namur a osé assumer cette organisation, ce qui n'est pas une tâche facile. Alors disons que c'est une année de préparation, beaucoup de stress et de suivi. Merci à l'association de Namur pour cela.

La Confédération est l'association au-dessus des deux fédérations «Bakkers Vlaanderen» et «Fédération Francophone», qui font beaucoup de travail et où tout est collecté sur le site Internet, Facebook, Instagram, les newsletters et les magazines professionnels.

La décision a été prise pour la Confédération d'acquiescer un nouveau bâtiment à Berchem-Sainte-Agathe.

Dorénavant, la confédération fera également partie de l'association «Pain et Santé». En collaboration avec les entreprises d'approvisionnement, la meunerie et les grandes boulangeries, nous allons promouvoir le fait que le pain est une source d'alimentation saine.

La nouvelle version du guide «bonnes pratiques d'hygiène G-026» est également à nouveau prête. Avec non seulement des règles plus strictes mais aussi quelques assouplissements déjà connus mais qui n'étaient pas encore apparus dans le guide.

Nous travaillons également sur la nouvelle classification au niveau social. A partir de quand un boulanger est-il le premier ou le deuxième ouvrier ou occupe-t-il un autre poste dans la boulangerie et/ou la pâtisserie ?

Vous voyez, une organisation professionnelle fait beaucoup de choses. Mais certaines personnes pensent que nous ne faisons pas grand-chose et pensent que je ne suis pas membre mais que je vérifie tout moi-même. Oui, c'est possible, mais qui garantit que ces textes soient obtenus et mis à disposition en ligne ? Les Fédérations. Alors soutenez votre association et fédération locale et inscrivez-vous si vous souhaitez aider à tirer ce chariot car chaque maillon a besoin de sang neuf et de rajeunissement. Alors faites-vous entendre et contribuez à ce que tout ne se décide pas sans le bon sens.

Mais c'est une invitation à la fête et rappelons-nous que cela devrait aussi être possible. Et qu'on veut aussi montrer qu'il existe encore des boulangers et une fédération.

J'espère donc vous retrouver en masse le lundi 27 mai 2024 à Namur.

**Eddy Van Damme**

Président des boulangers de Flandre.  
Coprésident de la Confédération



© Sébastien Roberty

Dames, Heren,  
Beste collega's en vrienden,

Dit jaar is het de "Union Royale de NAMUR" die het 66ste nationale feest van de Belgische Confederatie van de broodbakkerij – banketbakkerij – chocoladebereider – ijsbereider organiseert.

Een grote verantwoordelijkheid, maar ook een grote eer voor de "Union Royale de Namur" om hun collega's te verwelkomen en hen een aangename en feestelijke dag te bieden. Ik bedank hen en verzeker hen van mijn dankbaarheid.

Zoals elk jaar is het aan de voorzitters van de Confederatie om hun mening te geven over de stand van zaken in de sector.

Onze instellingen en politieke leiders spreken veel woorden ten gunste van economisch herstel, maar zij onderschatten onze sector, waarin tradities fundamenteel veel sterker geworteld zijn dan in veel andere Europese landen.

En als we het over vers brood en gebak hebben, heeft de gehechtheid van consumenten aan goed brood en onze banketcreaties diepe wortels.

Net als bij andere activiteiten heeft ook de brood- en banketbakkerij te lijden onder onoplettendheid, het belang ervan wordt onderschat, niet alleen om consumenten goed, vers, eenvoudig en essentieel voedsel te bieden, maar ook in hoeverre dit alles bijdraagt aan het behoud van de sociale vitaliteit van het land.

Onze bedrijven verhuizen niet, maar zijn verankerd in het gebied waar ze actief zijn, waardoor werk dichtbij huis wordt gegarandeerd en lokale producten worden gepromoot.

Als het om duurzaamheid gaat, hoeven bakkers de nulkilometer niet uit te vinden, dat hebben ze altijd al gedaan.

Brood- en banketbakkers hoeven niet te leren hoe ze gezond, natuurlijk voedsel kunnen produceren; ze doen het al eeuwenlang.

Maar dit alles is misschien niet genoeg. Juist omdat dit alles door iedereen als vanzelfsprekend wordt beschouwd, komt ons werk te vaak op de achtergrond te staan.

We kunnen stadscentra niet blokkeren met taxi's en snelwegen met tractoren, maar we zijn niet minder belangrijk.

Daarom kunnen we niet alles fatalistisch aanvaarden, we moeten onze stem krachtig laten horen, we moeten niet alleen talrijk zijn, maar vooral VERENIGD.

Daarom is de Belgische Confederatie een essentieel representatief orgaan waarop jullie ALLEMAAL kunnen rekenen.

Met vriendelijk – oprechte groeten.

**Albert Denoncin**

Co-nationale voorzitter van de Belgische Confederatie BBCI  
Voorzitter van de "Fédération Francophone"



## Nationaal feest 2024

De organisatie van het Nationaal feest van de Belgische Bakker-banketbakker chocoladebewerker en ijsbereider zal dit jaar georganiseerd worden in en door de Bond van Namen.

Namen heeft het aangedurfd om deze organisatie op zich te nemen wat geen eenvoudige opdracht is. Dus laat ons zeggen dat dit een jaar van voorbereiding is en veel stress en opvolging.

Dus hiervoor dank aan de bond van Namen.

De Confederatie is de overkoepelende vereniging boven de twee federaties “Bakkers Vlaanderen” en “Fédération Francophone” die op zich veel werk verrichten en waar alles verzameld is op website, facebook, Instagram, nieuwsbrieven en vakbladen.

Voor de Confederatie is de knoop doorgehakt dat er een nieuw gebouw zal gekocht worden in Sint-Agatha-Berchem.

De Confederatie zal voortaan ook deel uitmaken van de vereniging “Brood en Gezondheid”. Daar zullen we nu samen met de toeleveringsbedrijven, de maalderijsector en de grote bakkerijen, promoten dat brood een gezonde voedingsbron is.

Ook de nieuwe versie van de gids “goed hygiënepraktijken G026” is opnieuw klaar. Met niet alleen strengere regels maar eveneens enkele versoepelingen die reeds gekend zijn maar nog niet in de gids verschenen waren.

Ook op sociaal vlak zijn we bezig met de nieuwe classificatie. Wanneer is een bakker eerste of tweede gast of heeft een andere functie in de bakkerij en/of patisserie.

Je ziet een beroepsorganisatie doet eigenlijk heel veel. Maar sommigen denken dat we niet veel doen en denken ik ben geen lid maar zoek alles op. Ja, dit kan maar wie zorgt dat die teksten verkregen worden en online kunnen komen? De Federaties. Dus steun je plaatselijke vereniging en federatie en meld je aan als je mee deze kar wil trekken want elke schakel heeft nieuw bloed en verjonging nodig. Dus laat je horen en help zo mee dat niet alles beslist wordt zonder een gezond bakkers verstand dit ondersteunt.

Maar dit is de uitnodiging voor het feest en laat ons vooral onthouden dat dit ook moet kunnen. En dat we hier toch ook willen mee uitpakken dat er nog bakkers en een federatie is.

Dus ik hoop jullie massaal te ontmoeten op maandag 27 Mei 2024 te Namen.

***Eddy Van Damme***

Voorzitter Bakkers Vlaanderen  
Covoorzitter Confederatie



© Sébastien Roberty

Chères amies, chers amis  
Chères consœurs, chers confrères et collègues,

Notre Union Royale des patrons boulangers, pâtisseries, chocolatiers et glaciers de la province de Namur a l'honneur de vous inviter à participer à cette 66<sup>e</sup> journée nationale.

En tant que président, c'est tout d'abord, pour moi et pour mon comité, une fierté d'organiser cet événement. Nous remercions sincèrement la Confédération pour la confiance qu'elle nous témoigne.

Une fête nationale ne serait pas réussie sans nos amis flamands: elle apporte la preuve que les bonnes relations entre le nord et le sud sont très importantes pour notre secteur. Notre force sera de rester unis pour l'avenir de notre si beau métier et surtout pour le protéger.

L'époque que nous traversons n'est facile pour personne. D'aucuns pensent que la profession est en difficulté. En venant à Namur le 27 mai, vous prouverez que c'est tout l'inverse: arrêtons-nous une journée pour faire la fête et célébrer les beaux côtés de nos métiers artisanaux!



© Sergio Padura

Le programme que nous avons préparé sera festif et chargé en émotions.

Nous commencerons par un moment aussi agréable que nécessaire: prendre un peu de force grâce au petit-déjeuner des « Cafés Delahaut », une maison créée en 1864 et implantée depuis peu sur le site d'Ecolys, à Rhisnes.

Par la suite, nous nous rendrons au centre de Namur, à l'Église St-Loup, un édifice construit entre 1621 et 1645. Ce monument de l'art baroque a été fraîchement rénové, tout comme ses orgues qui sont neufs et les plus beaux d'Europe.

Après la messe, nous irons aux « Jardins du maieur », où le bourgmestre Maxime Prévot nous recevra avec beaucoup de joie.



© DR

Pour traverser la ville, nous serons accompagnés par les Croq'Noires, une fanfare dont le répertoire explore le Jazz News Orléans et la musique Dixieland. Nos amis les Molons, qui constituent la société Royale Moncrabeau (1843), seront là également. Ils sont de dignes représentants du folklore namurois et, ce qui ne gâche rien, ils œuvrent « pô les pov », comme on dit à Namur (pour les pauvres)!





© Philippe Lavandy

Les discours des Présidents et du Bourgmestre seront suivis d'un drink offert par la ville de Namur, puis nous descendrons l'artère principale en direction de la place Maurice Servais qui vient d'être également rénovée. Au long du parcours, les étudiants des écoles et des centres de formations de notre secteur, accompagnés par leurs représentants, distribueront des couques de leur propre production aux citoyens namurois.



© Sébastien Roberty

De la place Maurice Servais, nous prendrons le nouveau téléphérique qui nous amènera en quelques minutes au sommet de la citadelle, non sans avoir admiré au passage la vue sur les vieux toits du centre-ville. Le téléphérique arrive au lieu-dit «panorama»: vous constaterez, en admirant la vallée de la Meuse, qu'il porte bien son nom!

Par la suite, nous irons au centre des visiteurs «Terra Nova» reprendre encore des forces et goûter des produits artisanaux et namurois.

L'après midi, nous avons prévu de visiter les souterrains de la citadelle et leur musée.

En fin de journée, nous retournerons vers Ecolys où les festivités du soir commenceront dès 18h30.

Nous vous encourageons à venir nombreux et partager avec nous cette fête nationale.

Comme, je l'ai annoncé l'année passée chez nos amis à Poperinge « Waar is da feestje? Het is dit jaar hier in Namen. »

### ***Le franc Frédéric***

Président de l'Union Royale des patrons boulangers, pâtisseries, chocolatiers et glaciers de la province de Namur



© Sébastien Roberty

Beste vrienden en collega's,

Onze «Union Royale professionnelle des patrons boulangers, pâtisseries, chocolatiers, biscuitiers et glaciers de la province de Namur» wil u graag uitnodigen op onze 66ste nationale dag op 27 mei 2024.

Ik ben, samen met mijn comité, enorm trots dit feestelijk evenement te mogen organiseren.

Wij danken de Confederatie hartelijk voor het vertrouwen dat ze ons geven!



© WBT - Denis Erroyaux

Een nationaal feest kan niet slagen zonder onze Vlaamse vrienden! Dit feest is een bewijs van het belang voor onze sector van de vriendschap tussen noord en zuid! Door met elkaar verbonden te blijven staan we sterker om de toekomst van ons mooi beroep veilig te stellen en te beschermen.

De tijd waarin we nu leven is voor niemand gemakkelijk. Sommigen vinden dat ons beroep in moeilijkheden verkeert. Maar als u op 27 mei naar Namur komt, zal u zien dat daar niets van aan is!

Laten we dus samen even stilstaan en genieten van deze feestelijke dag en ervaren hoe mooi ons artisaan beroep nog steeds is!

Dit warmhartelijk en feestelijk programma ziet er als volgt uit.

We starten met een aangename, maar noodzakelijke activiteit: om de nodige energie voor deze rijkelijk gevulde feestdag op te doen, beginnen we met een ontbijt in de “Cafés Delahaut”, een etablissement uit 1864 dat sinds kort in de site van Ecolys in Rhisnes is ondergebracht.

Daarna begeben we ons naar de kerk van St-Loup (gebouwd tussen 1621 en 1645 in barokstijl, onlangs gerenoveerd samen met zijn nieuwe orgels- de mooiste van Europa!) in het stadscentrum.



© Christian Delwiche



© Philippe Lavandy



© Sébastien Roberty

Na de mis stappen we naar de “Jardins du Maieur”, waar mijnheer Maxime Prévot ons als burgemeester met veel plezier zal ontvangen.

Op onze wandeling door de oude stad worden we begeleid door “les Croq’ Noires”, een fanfare die New Orleans -Jazz en Dixieland op haar repertoire heeft. Ook de Naamse folkloristische “Molons” van de Société Royale Moncrabeau (1843) zullen ons op onze tocht vergezellen. Deze groep zet zich in -zoals ze in Namur zeggen- “pô les pov” (voor de armen).

Na de toespraken van de voorzitters en de burgemeester trakteert de Stad Namur ons op een drink.

Daarna dalen we af naar de onlangs vernieuwde Place Maurice Servais. Tijdens onze wandeling bieden de studenten van de scholen en vormingscentra van onze sector ons hun zelfbereide koeken aan.

Dan nemen we de nieuwe kabelbaan naar de top van de citadel, waar we kunnen genieten van het panorama van de oude daken van het stadscentrum en de Maasvallei.

Vervolgens wandelen we naar het bezoekerscentrum “Terra Nova”, waar we onze innerlijke mens zullen versterken met de artisanale Naamse lekkernijen.

In de namiddag bezoeken we de kelders en het museum van de citadel.

We besluiten deze feestelijke dag met een spetterend avondfeest in de zaal “Ecolys”, dat rond 18.30u begint.

We hopen op een zeer grote opkomst van u allen op dit Nationaal Feest!

En zoals ik vorig jaar aan de vrienden in Poperinge op hun vraag: “Waar is da feestje?” geantwoord heb: “Het gaat dit jaar door en wel in Namur!” En mét onze Vlaamse vrienden!

### ***Lefranc Frédéric***

Voorzitter van l’Union Royale des patrons boulangers, pâtisseries, chocolatiers et glaciers de la province de Namur



## PROGRAMME JOURNÉE NATIONALE 27/05/2024

**8.00**

- > Accueil et petit-déjeuner à la « Maison Delahaut »  
Rue Marie Curie 1 - 5020 Namur - 081 28 02 67  
Vaste parking à proximité

**9.00**

- > Départ en car en direction de Namur pour une journée de folklore traditionnel et de dégustations
- > Apéritif offert par la ville de Namur
- > Trajet à bord du nouveau téléphérique et visite des souterrains de la citadelle

**17.00**

- > Retour en car vers le site d'Ecolys à Rhisnes

**18.30**

- > Accueil pour le banquet au centre business village Ecolys  
Avenue d'Ecolys 2b - 5020 Namur

### ■ QUAND?

27 mai 2024 dès 8h00

### ■ OÙ?

Maison Delahaut au Business village Ecolys  
Zoning Rhisnes/Suarlée - Avenue d'Ecolys 2b à 5020 Namur

### ■ TARIF

120€ repas du soir et soirée concert «LAST FEVER»  
145€ toute la journée

### ■ INFORMATIONS PRATIQUES

Toute réservation sera prise en compte et facturée après réception du paiement sur le compte: BE33 0882 5100 2346 de l'Union Royale des patrons boulangers, pâtisseries, chocolatiers, glacières et biscuitiers de la province de Namur

**Adresse:** Rue des Bugranes 12 - 5100 Naninne

**TVA:** 0798917833

**Mail:** unionroyalepatissiersnamur@gmail.com

**Compte:** BE 33 0882 5100 2346

**Contact:** Frederic Lefranc (président): 0496 68 14 08  
Lionel Gaussin (vice-président): 0472 23 20 33  
Dominique Pradolini (secrétaire): 0473 12 30 69  
Nadège Servais (trésorière): 0496 39 55 04

- Transport en car vers Namur
- Retour en car pour le banquet au Business village Ecolys
- Concert du groupe «Last Fever» rock cover band
- Possibilité de réserver une chambre d'hôtel « ibis » sur place

## PROGRAMMA NATIONALE DAG 27/05/2024

8.00

- > **Onthaal en ontbijt te «Maison Delahaut»**  
Rue Marie Curie 1 - 5020 Namur - 081 28 02 67  
Parking ter plaatse

9.00

- > **Vertrek met de bus voor de traditionele misviering om 10h00, gevolgd door een dag vol met traditionele folklore en heerlijke versnaperingen**
- > **Aperitief, aangeboden door het stadsbestuur**
- > **Traject met de nieuwe kabelbaan en bezoek aan de ondergrondse gangen van de beroemde citadel**

17.00

- > **Terugrit met de bus naar ontmoetingsplaats en hotel**

18.30

- > **Onthaal en receptie bij de Ecolys business dorp center**  
Avenue d'Ecolys 2b - 5020 Namur

### ■ WANNEER?

27 mei 2024 vanaf 8u.

### ■ WAAR?

Maison Delahaut en Business village Ecolys  
Zoning Rhisnes/Suarlée - Avenue d'Ecolys 2b à 5020 Namur

### ■ TARIEF

120€ avondmaaltijd en optreden van «Last Fever» rock cover band  
145€ voor de ganse dag, alles inbegrepen

### ■ PRAKTISCHE INFORMATIE

De reservatie van het nationale bakkersfeest is pas geldig bij ontvangst van betaling op rekeningnummer BE33 0882 5100 2346 van l'**Union Royale des patrons boulangers, pâtisseries, chocolatiers, glaciers et biscuitiers de la province de Namur**

**Adres:** Rue des Bugranes 12 - 5100 Naninne

**TVA:** 0798917833

**Mail:** unionroyalepatissiersnamur@gmail.com

**Rekening nummer:** BE 33 0882 5100 2346

**Contact:** Frederic Lefranc (voorzitter): 0496 68 14 08  
Lionel Gaussin (vice voorzitter): 0472 23 20 33  
Dominique Pradolini (secretaris): 0473 12 30 69  
Nadège Servais (penningmeester): 0496 39 55 04

- Busvervoer naar Namen
- Terugkeer per bus voor het banket in het Business Village Ecolys
- Concert door «Last Fever» rock cover band
- Mogelijkheid om ter plaatse een ibis hotelkamer te boeken



www.eglise-saint-loup.be

Le banquet national du 27 mai 2024 se déroulera à Namur. Le comité organisateur a concocté un programme qui vous permettra de découvrir l'ambiance et d'apprécier les bijoux de la capitale wallonne.

Le petit-déjeuner vous fera découvrir le savoir-faire du torréfacteur Delahaut, actif sur la place depuis 160 ans ! La messe sera célébrée dans la magnifique église Saint-Loup, chef d'œuvre de l'art baroque édifié entre 1621 et 1645 et restaurée récemment. Son orgue remise à neuf est désormais bien en service. Le QR code ci-dessus vous donnera accès à des informations plus précises sur ce monument historique.

Pendant la messe, sera présentée la statue de Saint Aubert, patron des boulangers-pâtisseries ! Un cortège conduira à l'hôtel de Ville, où sera servi un apéritif en présence du bourgmestre Maxime Prévot. Accompagnés de la fanfare Les Croqu'noires (jazz New Orleans) et du groupe folklorique Les Molons, nous traverserons la ville en offrant à la population des viennoiseries préparées par les écoles namuroises de boulangerie pâtisserie.

En empruntant le nouveau téléphérique, nous gagnons le sommet de la citadelle avec une vue splendide sur la ville et sur la vallée de la Meuse. Une collation sera servie dans le centre des visiteurs de Terra Nova, avant une descente dans les entrailles de la terre: la visite des souterrains de la citadelle est impressionnante de réalisme. L'histoire de cette place forte militaire est bien vivante grâce à l'usage des technologies du XXI<sup>e</sup> siècle. Le retour en car vers le lieu du banquet se fera dans la foulée. Quant au banquet lui-même, vous en découvrirez le menu ci-contre.

Outre le côté festif, vous aurez aussi l'occasion de partager les passions de plusieurs confrères: la bière Philomène est brassée entre autres par Lionel Gaussin; le groupe de rock qui animera la soirée compte en ses membres Raphaël Geeurickx. Et naturellement, les produits que vous dégusterez seront faits maison: glaces, sorbet, petits pains, avisances, sandwiches, desserts, etc! Venez nombreux pour cette journée nationale de fête des boulangers, pâtisseries, chocolatiers, glacières et biscuitiers!

# MENU

## Apéritif à 18 h 30

CAVA VILLAFORMOSA BRUT ET ROSÉ  
JUS DE FRAISES / JUS DE FRUITS FRAIS / SOFTS  
ZAKOUSKIS / ASSORTIMENT DE CRUDITÉS

## Entrée

BAR DE LIGNE AUX PETITS LÉGUMES CROQUANTS  
ET AUX SAVEURS MÉDITERRANÉENS

## Trou normand

SORBET À LA FRAISE DE WÉPION ET BASILIC

## Plat principal

FILET PUR DE VEAU, BOUQUETIÈRE DE  
LÉGUMES ET SON JUS D'HERBES

## Dessert

CRÉMEUX MANGUE-PASSION  
MOUSSE COCO ET BAVAROIS AU CHOCOLAT  
(INSERT-AMANDES) SUR SON CROQUANT PRALINÉ,  
FRUITS ROUGES ET COULIS

## Café

MOKA, ASSORTIMENT DE THÉS, BUFFET DE  
MACARONS ET PRALINES EN ACCOMPAGNEMENT

## Sélection vins

DOMAINE DE BACHELLERY, CHARDONNAY 2021 (BLANC)  
COMBAOU, CÔTES DU RHÔNE (ROUGE)  
DOMAINE CONSTANT DUQUENOY, 2017 (ROUGE)





Het nationale bakkersfeest vindt dit jaar plaats in Namen op maandag 27 mei 2024. De organiserende federatie heeft geprobeerd een aangenaam programma op te stellen dat ervoor zorgt dat jullie de aangename sfeer van de stad kunnen opsnuiven.

Natuurlijk hebben ze het niet nagelaten jullie de mogelijkheid te geven enkele archeologische juweeltjes te laten ontdekken! Het ontbijt zal jullie laten kennis maken met de vakkennis van onze koffiebrander "Maison Delahaut", die reeds actief is sinds 1864! De kerkdienst zal doorgaan in de barokkerk Saint-Loup, gebouwd tussen 1621 en 1645. Ook de klanken van het gerestaureerde kerkorgel zullen jullie niet ontgaan. De hierbij gevoegde QR code zal u verfijnde informatie geven over dit bouwwerk. Tijdens de kerkdienst zal het beeld van St.-Aubert, patroonheilige van de brood- en banketbakkers, worden voorgesteld.

Na de misdienst gaan we in stoet met vlaggen van iedere vertegenwoordigde Belgische federatie naar het stadhuis. Daar worden we ontvangen door Maxime Prévot, de burgemeester van Namen, die ons het aperitief zal aanbieden in de tuin van het stadhuis. Na het aperitief gaan we in gezelschap van de fanfare "Les Croq'Noires" (Jazz New Orleans) en het folkloristisch gezelschap "Les Molons" door het oude stadsgedeelte naar de vernieuwde kabelbaan. Tijdens deze optocht worden croissants en chocoladebroodjes, gemaakt door Naamse bakkersscholen, gratis aan de bevolking uitgedeeld. Vandaar gaat het richting top van de citadel, waar we een prachtig zicht hebben op de stad en de valleien van Samber en Maas.

Voor het afdalen in de onderaardse gangen van dit militaire bolwerk, nuttigen we een kleine maaltijd in het bezoekerscentrum Terra Nova. De geschiedenis van dit imposante bouwwerk wordt u op een aangename wijze verteld met behulp van hedendaagse technologie. Tenslotte wordt u per autobus teruggebracht naar het feestadres. Buiten het feestelijke aspect is dit ook een gelegenheid om kennis te maken met de passies van enkele van onze collega's: het lokale bier la Philomène wordt gebrouwen door collega Lionel Gaussin. De pianist, toetsenman van de cover rock groep "Last Fever" die de muzikale avond verzorgt, is Raphaël Geeurickx, een gekende pâtissier uit Aishe- en- Refail. Natuurlijk worden alle genuttigde broodjes, sandwiches,

# MENU

## *Aperitief om 18u30*

CAVA VILLAFORMOSA ROSÉ

VERS GEPERSTE VRUCHTENSAPPEN / SOFTDRANKEN  
ZAKOUSKIS / VERSE RAUWE GROENTEN

## *Voorgerecht*

ZEEBAARS MET KROKANTE GROENTEN  
OP MEDITERRAANSE WIJZE

## *Tussengerecht*

AARDBEIEN SORBET MET BASILICUM  
(AARDBEIEN VAN WÉPION)

## *Hoofdgerecht*

KALFSHAASJE,  
GOENTENKRANS EN KRUIDENSAUS

## *Nagerecht*

CRÉMEUX VAN MANGO EN PASSIEVRUCHTEN  
EN ZIJN KOKO MOUSSECHOCOLADE BAVAROIS  
MET PRALINÉ KROKANTJE,  
RODE VRUCHTEN EN COULIS

## *Koffie*

MOKA, ASSORTIMENT THEESORTEN,  
BUFFET VAN MACARONS EN PRALINES

## *Geselecteerde wijnen*

DOMAINE DE BACHELLERY, CHARDONNAY 2021 (WITTE)  
COMBAOU, CÔTES DU RHÔNE (RODE)  
DOMAINE CONSTANT DUQUENOY, 2017 (RODE)

worstenbroodjes, gebakjes, pralines, ijs,... vervaardigd door leden van de Fédération Namuroise. Zo ziet u maar: het is een hele federatie die zich ten dienste stelt om dit feest zo goed en passioneel mogelijk tot een goed einde te brengen. Wij hopen dat deze feestelijke dag mag bijdragen aan het voortbestaan van ons bedreigd beroep! Uw warme steun is hierbij van kapitaal belang!

Wees met velen welkom op dit nationale feest van bakkers banketbakkers, chocolatiers, ijsbereiders en biscuitiers.

**VOTRE GROSSISTE  
EN BOULANGERIE, PÂTISSERIE,  
GLACERIE, CHOCOLATERIE**

**DENIS**  
ÉTABLISSEMENTS

- **MATIÈRES PREMIÈRES  
MULTIPLES CONDITIONNEMENTS**
- **USTENSILES  
TOUTES DIMENSIONS**
- **DÉCORATIONS  
COMESTIBLES OU NON**
- **SUPPORTS/EMBALLAGES  
À LA PIÈCE OU EN GROS**
- **MATÉRIEL/MACHINE  
VENTE, ACHAT, SAV**

**3 MAGASINS OUVERTS  
AUX PROFESSIONNELS  
ET AUX PARTICULIERS**



**À ROCHEFORT, À LIÈGE,  
AU LUXEMBOURG  
& LIVRAISON AUX PROFESSIONNELS**



**INFORMATIONS - FOLDERS - CONTACT SUR [WWW.ETSDENIS.BE](http://WWW.ETSDENIS.BE)**

*Découvrez nos farines de  
Tradition Française  
Haut de Gamme :*

- **BELLE ÉPOQUE**
- **GUSTIVE TRADITION**
- **HÉRITAGE**



**MOULIN DES ÉTANGS**

Artisan meunier depuis 1882

Contact secteur Belgique : Adrien Rémy : (+33) 786 00 56 76,







“Onze room is een echt prijsbeest.”  
 “La crème 3 étoiles pour ma cuisine.”



Avec le soutien de la

PHILOMENE®



la seule église de Belgique  
 où on transforme  
 l'eau en bière

Buvez en tous, ceci est ma bière !



VOTRE PARTENAIRE EN ÉQUIPEMENT

BOULANGERIE • PÂTISSERIE • CHOCOLATIER • GLACIER

**Sébastien Champion**

*Délégué technico-commercial*

+32 (0)475 760 847

**[www.2bake.be](http://www.2bake.be) - [info@2bake.be](mailto:info@2bake.be)**



**MEYNENDONCKX**

AMBACHTELIJKE SPECIALITEITEN  
IN CHOCOLADE, BISCUITS,  
CONFISERIE EN PATISSERIE

SPÉCIALITÉS ARTISANALES  
EN CHOCOLAT, BISCUITS,  
CONFISERIES ET PÂTISSERIES

MEYNENDONCKX BV / SRL - AMBACHTSTRAAT 6 - 2360 OUD-TURNHOUT  
TEL 014 45 05 33 - [INFO@MEYNENDONCKX.BE](mailto:INFO@MEYNENDONCKX.BE) - [WWW.MEYNENDONCKX.BE](http://WWW.MEYNENDONCKX.BE)




# Dossche Mills

.....

**Yves VIERSET**

0472 29 65 69

commander@dosschemills.com





Confiserie  
gourmande  
SPRL




*Votre grossiste en chocolaterie,  
confiserie et épicerie fine*

www.confiseriegourmande.be  
081/74.00.31  
NAMUR





## Fisconam SRL

Comptabilité - Fiscalité  
Conseils personnalisés  
Accompagnement  
à la gestion de l'entreprise  
Tableau de bord  
Analyse financière

**Comptabilité - Fiscalité - Conseils**

Rue Bajart Binamé 30  
Bois-de-Villers  
Agrégation I.T.A.A. 50453235

Prise de rendez-vous  
081 444 263  
secretariat@fisconam.be  
[www.fisconam.be](http://www.fisconam.be)



**Assurances**

## Avec la sympathie de CBC Assurances

Pour toutes vos assurances privées et professionnelles,  
contactez un agent d'assurances CBC proche de chez vous.  
Vous le trouverez en surfant sur [www.cbc.be](http://www.cbc.be)



# L'ARTISAN



**Lionel Gaussin - 0472 23 20 33**



**ALGIST BRUGGEMAN. JOUW EXPERT IN BROOD.**

**ALGIST BRUGGEMAN. VOTRE EXPERT EN PAIN.**



PRODUCTION  
D'ŒUFS TRADITIONNELS  
DE POULES ÉLEVÉES AU SOL &  
D'ŒUFS OMEGA3

**Jean-Philippe FLAMEND**

**Oeufs frais du jour livrés 7 jours sur 7  
aux professionnels & particuliers**

Rue de Frocourt 26 - 5310 EGHEZÉE

GSM : 0476 65 15 14 • Fax : 081 81 10 63 • [fermedefrocourt@hotmail.com](mailto:fermedefrocourt@hotmail.com)





# MAISON RORIVE sa



MEMBRE  
BACK EUROPE

TOUTES LES MATIERES PREMIERES,

TOUT LE MATERIEL, L'EMBALLAGE, etc...

POUR LES BOULANGERS-PATISSIERS, GLACIERS & CHOCOLATIERS

CONCESSIONNAIRE BONGARD POUR LA WALLONIE & LE GD de Luxembourg



DISTRIBUTEUR COMPRITAL en Belgique (ingrédients pour glaces & sorbets)

Vos commerciaux :

**Michaël HERMAND**  
**Vincent MONKERHEIJ**



**0499/90 88 69**  
**0495/24 42 96**

CHEMIN VERT, 79 6540 LOBBES Tél. 071/59 99 99 Fax. 071/59 99 98 info@maisonrorive.be

[www.maisonrorive.be](http://www.maisonrorive.be)



SRL  
**PHANASEM**  
WWW.PHANASEM.BE

**Le Partenaire Idéal  
pour les produits de la boulangerie**

Z.I. Soignies  
Chemin de la Guelenne, 15  
B-7060 Soignies

Tél.: +32 (0)67/49.02.39





MOLENS  
**DEDOBBELEER**  
 MOULINS

*Devenez revendeur car vos clients le méritent*

Offrez à vos clients un excellent café fraîchement torréfié pour accompagner vos délices sucrés

**DELAHAUT**  
 Torréfaction depuis 1864

Plus d'informations: 081 22 85 78 ou [info@cafesdelahaut.be](mailto:info@cafesdelahaut.be)

SAIN, NATURELLEMENT !

# CEREFIT

Source de fibres  
& de protéines

## GUIDER VOS CLIENTS VERS UN MODE DE VIE CONSCIEMMENT PLUS SAIN ?

Ça commence par Cerefit ! Ce mélange de farines unique de Ceres contribue à une meilleure forme et à une vie plus active. Avec sa recette équilibrée, contenant entre autres du blé, du seigle et de l'avoine, notre pain Cerefit est non seulement un régal pour les papilles gustatives, mais aussi pour la ligne. Un pain léger, d'un brun clair, qui booste votre énergie à chaque bouchée.



Vous êtes, tout comme nous, soucieux de la santé de vos clients ?

Alors, commandez maintenant la farine Cerefit auprès de notre agent commercial CERES,

**Frédéric Vanton :**

Tél. +32 (0)491 35 45 61

[fvanton@episens.fr](mailto:fvanton@episens.fr)



 CERES