Octobre 2021

NOUVELLES DU CLUB

POUR DES BOULANGERS PASSIONNÉS

COLOFON

Éditeur responsable

Richemont Club België
Aardseweg 37a
2440 Geel (Ten Aard)

0472/41 79 26
014/21 11 59
info@richemontclub.be

Rédaction
Kirsten Coenraets
Robert Inghelram

DANS CE NUMÉRO

Préface
Nouveau membre
Ancien membre
Agenda
Concours
Rétro
Rapport RCI
Le membres ont la parole
Site web

PRÉFACE

Chers Membres et partenaires,

Petit à petit la vie normale nous sourit à nouveau. Le nouveau normal vient de commencer. Ce que cela nous apportera restera pour chacun de nous un grand mystère. Nous restons néanmoins positif et nous nous efforçons avec le comité de démarrer à nouveau notre club.

J'ai été très heureux de revoir tout le monde lors du barbecue , notre première rencontre en 2021. Cet agréable rencontre en appel bien évidemment d'autres, dès lors nous avons établi un agenda provisoire pour 2022.

En plus, le comité, s'investira plus dans la recherche de nouveaux membres, avec lesquels nous pouvons partager notre savoir-faire et la passion pour notre métier. En tant que membre, vous pouvez nous aider dans cette tache en présentant des aspirants-membres.

Le dernier mot n'est pas encore dit sur le Corona, mais il n'a pas réussi à nous terrasser et nous voulons donc, par ce biais, mettre fin à cette période noir.

J'espère vous voir tous lors d'une de nos activités dans le futur.

Johan Buelens

« NOUVEAU MEMBRE »

Dirk Devriendt

Il semblait que Dirk était prédestiné à reprendre en tant que sixième génération la boulangerie de son père à Waerschoot. Lui-même ne le sentait pas tel quel. Dirk a suivi une éducation comme boulanger à Brugges, afin de ne pas suivre le courant. Il avait alors quinze ans, avait passé quelques années au collège et voulait faire autre chose. Selon ses dires, il aurait tout aussi bien pu devenir électricien ou plombier.

En croisière

Quand il quitte l'école sa faim de connaissance et expérience n'ont pas cessés. Il est engagé chez le pâtissier Cochez à Malines, après chez Wittamer à Bruxelles et, sur les conseils d'un ami, il part pour la France ou il travaillera pour plusieurs patrons et ainsi apprendre le métier. Ce périple l'a également valu un job comme pâtissier sur le bateau de croisière The Queen Elisabeth (QE2). Après avoir exploré les horizons des Caraïbes et les E.U., il revient en Belgique pour six mois afin d »aider un ami a démarrer sa boulangerie. Après il part, au début pour trois mois, vers les E.U., mais reste une année complète et y travaille.

Explorer d'autres horizons

Quand son père lui annonce qu'il va s'arrêter, Dirk choisit de retourner. Lors de la reprise de la boulangerie familiale, ils choisit de faire bâtir un tout nouvel atelier. Il adorait travailler avec des stagiaires qu'il aimait taquiner en les encourageant d'explore de nouveaux horizons. Il aimai se prouver lui-même aussi. Chaque mois il lançait ainsi la tarte du mois. Ce concept a été lancé lors de la rénovation du magasin en l'an 2000. Chaque mois Dirk proposait un nouveau gâteau, qui, après un mois disparaissait définitivement de l'assortiment. Un concept que beaucoup de clients semblent aimer.

Par le biais le l'ASBL Edchange, il s'est également investi dans le fait de partager son savoir et son expérience. Ainsi, il s'est rendu au Vienam, au Sénégal et au Congo afin d'y donner plusieurs cours de boulangerie.

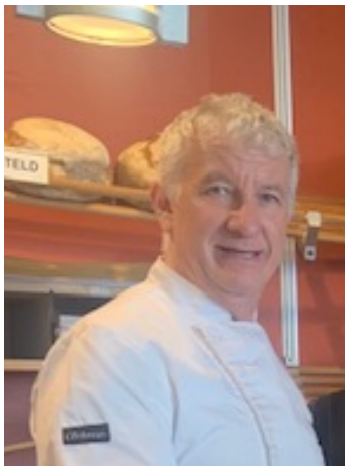
Le Club Richemont

Dirk appris à connaître le club par les publications professionnelles et plus tard également par les salons, tel que l'Eurboa. Il a participé en 2015 au Championnat Européen de Boulangerie Pellons d'Or. Au sein du club, il s'investi dans le partenariat de jeunes gens, qui désirent participer à des concours en les coachant selon le modèle Hollandais.

Par manque de successeur, Dirk a arrêté sa boulangerie après 21 ans. Il travaille depuis 2016 chez Puratos en tant que aviseur technique boulangerie. Il parcourt, lorse qu'il n'y a pas de corona, le monde entier afin d'y éduquer divers groupes sur les nouvelles tendances dans la Boulangerie.

L'avenir

Quand nous lui demandons ou en sera lavenir de la boulangerie, il estime que, par le manque de personnel, il y aura lieu de se spécialiser. Ceci peut se faire par un nouvel assortiment en profondeur ou par l'expansion. Selon Dirk beaucoup de boulanger manquent une vision vers le futur. Ce qui fonctionne bien maintenant, pourrais changer dans le futur. Il trouve dès lors que il est très important de continuer en permanence de se « challenger ». Tout gâteau doit être mieux que celui qu'on a fait juste avant.



« ANCIEN MEMBRE »

Sus Mens

Au mois de janvier, Sus a pris le tram 6 et fait partie de la quatrième génération boulangers Mens à Herentals. La boulangerie a été fondée en 1890 et s'est épanoui comme un magasin industriel avec plusieurs magasin. Sus choisit néanmoins de retourner vers une petite PME, afin qu'i puisse s'accentuer sur le travail artisanal.

École

Sus a fait ses études à la Piva, mais a été impliquée dans la boulangerie dès l'enfance. Par exemple, il a aidé à récolter les cerises et les pommes de son propre verger et à les utiliser pour faire des gâteaux.

Concours

Chez Sus Mens règne un désir permanent de s'améliorer. Il a suivi toutes les journées pédagogiques et cours spéciaux et a participé à plusieurs concours. En 1979 il entra pour la première fois dans une compétition, et il n'a pas cessé depuis : fonds Arthur Troch, Pellons d'Or, Rimini, championnat de Belgique. Le petit plus de la participation ne se reflète pas uniquement dans la victoire, mais c'est également l'occasion de connaître de nouveaux produits, rencontrer des collègues et se partager des idées.

Le Club Richemont

Sus Mens appris à connaître le club par le boulanger Blommaert de Sint-Niklaas.

Depuis, il est membre du comité. Il voit son rôle comme organisateur de rencontres, workshops et démos. Il veut également stimuler la jeunesse afin de choisir notre beau métier. Leur apprendre la verve et l'amour pour lé métier, comme il l'a fait pour son fils Jorne.

Dans sa boulangerie, Sus s'investit surtout dans la pâtisserie classique, mais il intègre également le chocolat dans des pralines et autres marchandises. A part le pain et la pâtisserie, le magasin présente également un assortiment de charcuterie et fromages. Sus et son épouse sont des maîtres fromagers diplômés que conseillent aux clients de choisir le meilleur fromager pour toute occasion.

L'avenir

Sus est positif en ce qui concerne l'avenir de notre secteur : le contact avec la clientèle, la qualité et la fraîcheur des produits, qu'un magasin propose ne peut jamais être égalisé. Personnaliser l'offre et le fait de se plier très vite aux nouveaux gouts, sont les atouts principaux du boulanger artisanal.

AGENDA 2022

Vu le délais parfois très court de l'organisation d'une demo, nous ne pouvons pas tous les reprendres dans les Nouvelles du Club. Nous informons néanmoins toujours par un flash nouvelles par mail. Vous pouvez trouver plus d'informations sur notre site web, ou vous pouvez également vous inscrire.

Février
- Fooddesk demo sur les allergènes

Mars
- Demo d'intronisation Szalies

Avril
- 25-26 avril : banquet et mini-salon

Mai
- Le congrès international sur le levain est postposé vers 2023.
- Carl Thijs : assister les jeunes sur le plan financier

Juin
- Voyage à l'étranger « Voir chez les voisins » en collaboration avec Koma ou stage chez Valrona

Août
- 29 août : BBQ annuel

Septembre
- International en Italie
- Demo d'intro Laurent Maes

Octobre
- Demo de fin d'année

Novembre
- Réunion des membres afin de s'échange des idées de fin d'année

Pour plus d'information vous pouvez vous rendre sur notre site web **www.richemontclub.be.**

CONCOURS

Les Pellons d'ÔR

Du 17 au 19 octobre a eu lieu les Pelons d'Or à Nantes. Vous pourrez lire le rapport de ce concours dans notre prochaine édition des Nouvelles du Club. Nos candidats ont obtenue une belle 4ième place. Ainsi ils étaient uniquement dépassés par L'Italie, les Pays-Bas et la France.

Félicitations à Amelie, Jorne et Kenneth !

Mondial Du Pain

La même semaine que les Pellons d'Or a eu lieu également à Nantes, la Mondiale du Pain. Stefan Vandaele y représentait notre pays en collaboration avec Guillaume David. Avec leur 6ième place, ils sont sélectionnés pour le « the best of ».

Félicitation aux deux candidats!

Sélections CBB 2022

Par manque de candidats, nous avons malheureusement été contraint d'annuler la présélection CBB 2022. Nous envisageons la possibilité d'organiser cet événement lors du salon à Anvers.

TERUGBLIK

Broodway 2021

Lors du salon, nous étions invités au stand des aspirant-baker afin de s'exercer pour les Pellons d'Or.

BBQ 2021

Notre première rencontre après le Corona fut un grand succès. Nous avons eu une soirée bien réussie au chacun était très heureux de se revoir après une si longue période. La nourriture était d »une qualité supérieure et pour terminer la soirée notre aspirant-membre Wim Van Houcke nous a surpris avec sa charrette à glaces. Il nous a permit de terminer la soirée avec une bonne ambiance et une excellente glace.

RAPPORT RCI A BRESCIA-CHANGEMENT DU PRESIDENT INTERNATIONAL

Rapport par Benny Swinnen. La réunion était étalée sur deux jours.

Samedi après-midi

- Lecture du précédent rapport et présentation de la situation financière (tout est ok).
- Explication sur le Rapport Helvetia, une étude sur la digestion des sucres, plus précisément une analyse des sucres lents après avoir mis le levain dans la pâte. Ils ont été comparés par l'utilisation de divers levains et de façons différentes, afin de pouvoir déterminer quel levain et quel méthode permettent de mieux digérer les sucres. Ce projet était une collaboration entre le Club Richemont et Jorge Pastor. En tant que club, nous pouvons bénéficier des connaissances acquises. Ceci est très intéressant pour les pays qui désirent continuer avec le levain.

Dimanche avant-midi en visite chez Castallimento

- Explication sur le site web International : on y travaille en permanence (prendre contact avec Michel).
- Plus d'explication sur le Rapport Helvetia.

Nouveaux membres

- L' Argentine serait intéressé pour devenir membre.
- On s'informe auprès de l'Autriche et l'Allemagne suite à leur absence.
- Le Portugal prend un élan important. En 2 ans de temps, ils sont passés de 6 à 18 membres. Félicitations !

Rapports des pays membres

- Très peu d'activités et beaucoup de…….postposé.
- Seul la Croatie a des dates bien déterminées : Richemont Club Croatie et Tim Zip Expo auront lieu le 27 et 28 avril 2022. Il est demandé une délégation des divers pays membres afin de faire des démonstrations lors de cet expo. Ceci avait déjà été accordé en 2019, mais a du être postposé par le corona. La prochaine réunion aura lieu en Croatie le 29 avril, le jour après l'expo.

Changement du Président International

Le changement du Président International a eu lieu lors de cet événement. Roberto Perotti succèdera à Jorge Pastor. François Wolfsberg est élu vice-président.

La grande réunion des Président aura lieu au Portugal.

LES MEMBRES ONT LA PAROLE

Reconnaître notre culture du pain comme patrimoine

Fin 2020 le Musée de la Boulangerie a lancé l'idée de faire reconnaître la culture du pain en Flandre et en Belgique comme patrimoine immatériel. Outre la culture du « fritkot », la culture de la bière et tant de traditions et d'artisanats, nous avons estimé que la culture du pain méritait sa place sur la liste Flamande de Patrimoine Immatériel et culturel.

De plus, le pain et la culture du pain sont déjà reconnu comme patrimoine par beaucoup de gens. Notre plan a donc tout de suite suscité beaucoup de succès. Une reconnaissance implique toutefois que nous devons introduire un dossier. Pour ce nous avons établi un plan sur plusieurs années en colla-boration avec le CAG (Centrum voor Agrarische Geschiedenis).

Ce parcours de reconnaissance, nous ne le suivons pas seuls. Nous le faisons avec tout la commission du patrimoine qui tient déjà la culture du pain en Flandre à cœur A ce sujet, nous avons établi une commission culturelle du patrimoine avec plusieurs représentants de cette commission. A diverses reprises nous allons informer la commission du patrimoine par le biais de sessions d'infor-mation.

Le 20 septembre 2021 a eu lieu le premier moment d'information concer-nant la culture du pain. Nous y avons présenté le projet de reconnaissance que nous avions établi. L'invité était André Delcart, qui nous a présenté la longue histoire du pain. Quelques cas pratiques de notre culture du pain en Flandre et en Belgique y ont été exposés Voici la liste des conférenciers qui nous ont parlés de leur projets :

- La Fourna à Anderlecht
- Un agriculteur & sa fille de Moorslede, sur leur projet de cuissons dans un four artisanal
- Boulangerie Van Eeckhout de Hofstade avec « le pain cuit lentement & les grains dans le futur »

Nous fabriquons et goutons le pain en Flandre et en Belgique depuis des siècles. Et nous devons le préserver. Voilà pourquoi nous désirons faire reconnaître notre riche culture du pain comme patrimoine immatériel.

Toi aussi tu peux y contribuer! Que représente la culture du pain pour toi ? De quelle façon pouvons- nous garantir que la culture du pain subsistera dans le futur ? Nous voudrions bien le savoir. Tu peux de façon très facile donner ton avis en remplissant l'enquête. **Cela ne prendra que 5 minutes.** Ta récompense sera notre

Vous pouvez participer jusqu'au 31 octobre et ce via le lien
https://forms.gle/x8d6xtitaYB7dqzN8

Ou en scannant ce QR-code:

Si vous avez des questions, remarques ou suggestions pour nous ?
Envoyez-les sur **info@richemontclub.be.**

SITE WEB

Notre nouveau site web est online. Nous le gérons entièrement nous-même maintenant et pouvons dès lors le modifier à tout instant afin de vous informer.

Nous l'avons divisé en quatre facteur représentés par notre club, ains tout le monde parviendra a trouver les informations spécifiques à sa matière.

Outre les quatre facteurs, vous y trouverez également les nouvelles du club et des informations techniques. En plus vous y trouverez un agenda mentionnant toutes nos activités. Ainsi il vous sera possible, à tout moment, de revoir l'information sur un événement et le rajouter à votre propre agenda.

Tout les membres y sont repris avec leur spécialisation.

Si vous désirés rajouter des informations pratiques, envoyez un petit mail à **info@richemontclub.be** et nous faisons le nécessaire.

Afin d'améliorer notre site, nous demandons à tous les membres de nous faire parvenir une recette que vous désirez partager, si possible avec une photo.

Visitez certainement notre nouveau site et surfez-y. Avez-vous des suggestions, des remarques ou des questions sur notre site ? Faites-le nous savoir. Grace à votre contribution, nous pouvons continuer à l'optimaliser et de rapprocher les membres.

Dossche Mills Since 1875
CORMAN SINCE 1935
CSM Bakery Solutions connecting the world of baking
bakkers vlaanderen de bakkerijfederatie