



## **Meer bio op het bord in de Waalse restaurants**

### ***Plus de bio dans l'assiette des restaurants de Wallonie***

De tweede Wall'Oh Bio-wedstrijd, die op 19 september jongstleden werd georganiseerd bij het IFAPME in Perwez door de vzw Biowallonie (afdeling Duurzame Voeding), was dit jaar bedoeld voor chefs van restaurants (en/of traiteurs) op het Waalse grondgebied.

Organisé le 19 septembre dernier à l'IFAPME de Perwez par l'ASBL Biowallonie (pôle Alimentation durable), le second concours Wall'Oh Bio était, cette année, destiné aux chefs de restaurants (et/ou traiteurs) situés sur le territoire wallon.

Een zeer kleurrijke wedstrijd, waarop wij uitgenodigd waren om deel te nemen aan de vakjury die de winnaar van deze editie moest bepalen. Naast mij zaten Mastercook-chef en juryvoorzitter Claude Pohlig (onze 'Taste'-chef van de maand afgelopen juli), de chef van l'Atelier de Bossimée, Ludovic Vanackere, de chef van het restaurant Brut, Alice Pollet, en RTBF-verslaggever food Carlo de Pascale.

Maar het was meer dan een wedstrijd, het was een hele dag vol evenementen, want naast de wedstrijd waren verschillende Waalse producenten aanwezig en er werden ook conferenties en proeverijen georganiseerd in de voormiddag.

**Het doel van de wedstrijd en de Wall'Oh Bio-dag was om het gebruik van bio producten in de Waalse restaurantsector te promoten en te stimuleren.**

### EEN JAARLIJKS EVENEMENT OM GEËNGAGEERDE WAALSE RESTAURANTS TE PROMOTEN

Het doel van de wedstrijd en de Wall'Oh Bio-dag was om het gebruik van bio producten in de Waalse restaurantsector te promoten en te stimuleren. Dit via de knowhow van deze geëngageerde chefs die zowel tijdens de wedstrijd als in hun restaurants alleen ingrediënten uit de Waalse biologische landbouw gebruiken. Maar ook via een kleine markt van Waalse producenten waar u de hele dag door hun verschillende producten kunt proeven.

Er waren ook conferenties en proeverijen ('De plaats van bio in de horeca', 'Hoe Waalse biowijnen een revolutie teweegbrengen in de wijnbouw', 'De specificiteit en het aanbod van bio runderrassen die in Wallonië worden geteeld'). Al bij al een interessant program-



*Un concours haut en couleurs pour lequel nous avons été conviés à participer au jury d'experts devant déterminer le lauréat de cette édition. A mes côtés, le chef-Mastercook et Président du jury, Claude Pohlig (notre chef 'Taste' du mois de juillet dernier), le chef de l'Atelier de Bossimée, Ludovic Vanackere, la cheffe du restaurant Brut, Alice Pollet et le chroniqueur food RTBF, Carlo de Pascale.*

*Mais plus que d'un concours, c'est de toute une journée événementielle qu'il s'agissait puisqu'au-delà du concours, différents producteurs wallons étaient présents et quelques conférences et dégustations étaient aussi organisées durant la matinée.*

### UN ÉVÉNEMENT ANNUEL POUR LA VALORISATION DE LA RESTAURATION ENGAGÉE EN WALLONIE

*L'objectif du concours et de la journée Wall'Oh Bio, était de valoriser et de dynamiser l'utilisation de produits bio dans le secteur de la restauration wallonne. Ceci à travers le savoir-faire de ces chefs engagés ne travaillant, au concours comme dans leur restaurant, que des ingrédients issus de l'agriculture biologique wallonne. Mais aussi à travers un petit marché de producteurs wallons permettant de déguster leurs différents produits tout au long de cette journée.*



*Ainsi qu'avec la mise sur pied de conférences et dégustations ('La place du Bio dans l'HoReCa', 'En quoi les vins bio wallons révolutionnent la viticulture?', 'Les spécificités et l'offre de races bovines bio élevées en Wallonie'). Un petit programme intéressant qui ne demandera, à l'avenir, qu'à être élargi à toute la journée et, à mon sens, à plus de communication vers le secteur, pour attirer plus de monde encore aux prochaines éditions de l'événement.*

*Parallèlement, au niveau de la localisation de l'événement, le choix de l'IFAPME de Perwez, le plus moderne de Wallonie, aura été un très bon choix au vu de l'implication du centre de formation, de ses équipes - dont l'une d'elle aura dû remplacer un candidat au concours (absent pour cause de Covid) - et de son nouveau directeur, Sébastien Dekeyzer. Lui-même s'étant réjoui de cette organisation et ne demandant qu'à ... remettre le couvert l'an prochain !*

### UN CONCOURS, 3 JURYS, 4 ÉQUIPES DE CANDIDATS

*L'événement, organisé en marge de la Journée européenne du bio, aura ainsi réuni 4 équipes représentant 4 restaurants (ou traiteurs) engagés.*

*Ceux-ci étaient répartis comme suit :*

**Equipe 1 : 'OPhil des saveurs'** (à domicile) avec Philippe Broka (enseignant à l'IFAPME de Perwez et chef-traiteur à domicile et bientôt dans sa nouvelle enseigne) et sa commis Catherine Dereze (IFAPME de Perwez) en remplacement de l'équipe de Grégory Marichal 'A la mémoire de'



ma dat in de toekomst alleen nog moet worden uitgebreid tot de hele dag met volgens mij ook meer communicatie naar de sector toe, om nog meer mensen naar de volgende edities van het evenement te lokken.

Wat de locatie van het evenement betreft, was de keuze voor het IFAPME in Perwez, het modernste in Wallonië, een zeer goede keuze, gezien de inzet van het opleidingscentrum, van zijn teams - waarvan er één een kandidaat in de wedstrijd moest vervangen (afwezig vanwege covid) - en van zijn nieuwe directeur, Sébastien Dekeyzer. Deze laatste verheugde zich over de organisatie van het evenement en vraagt niet liever dan ... het volgend jaar opnieuw te doen!

### EEN WEDSTRIJD, 3 JURY'S, 4 TEAMS VAN KANDIDATEN

Aan het evenement, dat samenviel met de Europese Biodag, namen 4 teams deel die 4 geëngageerde restaurants (of traiteurs) vertegenwoordigden.

De teams waren als volgt verdeeld:

**Team 1: 'ÔPhil des saveurs'** (ter plaatse) met Philippe Broka (op-leider aan het IFAPME in Perwez en chef-traiteur aan huis en binnenkort in zijn nieuwe restaurant) en zijn keukenhulp Catherine Dereze (IFAPME in Perwez) ter vervanging van het team 'A la mémoire de' van Grégory Marichal.

**Team 2: 'Les tontons trinqueurs'** (Doornik) met Antonin Vessié (co-chef van de zaak) en Bertrand Thiebaut (idem).

**Team 3: 'Histoire sans faim'** (Silly) met Tom Moreau en zijn keukenhulp

**Team 4: 'La table conviviale'** (Luik) met Maxime Renard en David Wagemans, chef en lid van de 'Agités du local'.

Naast de vakjury (80%) hadden de organisatoren ook een keukenjury en een publieksjury opgericht.

### DE PRINCIPES EN PRIJS VAN DE WEDSTRIJD

Om 7.45 uur die ochtend kon elk team kennisnemen van de inhoud van de voorraadkast (Waalse bio ingrediënten, behalve zout, peper en nootmuskaat). Elk team kreeg vervolgens een willekeurig gekozen tijdstip om te beginnen met het bereiden van zijn gerechten. Elk team zou een voorgerecht en een hoofdgerecht bereiden op zes borden. Vooraf kregen de kandidaten een lijst met alle ingrediënten in de voorraadkast. Een lange lijst, die wijst op de grote hoeveelheid Waalse bio producten die beschikbaar zijn voor de deelnemers, maar ook voor alle restauranthouders in Wallonië. Hoewel deze lijst indrukwekkend was (met ingrediënten van meer dan 40 Waalse bio producenten en verwerkers), werd ze niet volledig gebruikt voor de producten die de kandidaten voorstelden, wat we jammer vonden. We waren echter erg onder de indruk van de wijnen die werden aangeboden aan de proeverijtafel van de vakjury, namelijk een wijn van Château de Bioul (Cortil Braco) en een wijn uit het Land van Herve, Les Rémouleurs, die allebei perfect pasten bij de geserveerde gerechten.

De Eerste Prijs die aan de winnaar werd uitgereikt, bestond uit een cheque van € 500 om uit te geven bij een of meerdere leveranciers van de Waalse bio voorraadkast. Elk deelnemend team kreeg ook een waardebon van € 200 om uit te geven in een Waals etablissement met het label 'Table de Terroir'.



**Equipe 2: 'Les tontons trinqueurs'** (Tournai) avec Antonin Vessié (co-chef de l'établissement) et Bertrand Thiebaut (idem)

**Equipe 3: 'Histoire sans faim'** (Silly) avec Tom Moreau et sa collègue de cuisine

**Equipe 4: 'La table conviviale'** (Liège) avec Maxime Renard et David Wagemans, chef comparse des « Agités du local ».

Parallèlement au jury professionnel (80%) des cotations, un jury de cuisine et le jury public avaient aussi été mis sur pied par les organisateurs.

L'objectif du concours et de la journée Wall'Oh Bio, était de valoriser et de dynamiser l'utilisation de produits bio dans le secteur de la restauration wallonne.

### LES PRINCIPES ET PRIX DU CONCOURS

Chaque équipe, dès 7h45 le matin même, a pu prendre connaissance du contenu du garde-manger (matières premières bio wallonnes, sauf le sel, poivre et muscade). En fonction d'un horaire de passage tiré au sort, chacune aura pu commencer ses préparations. Soit une entrée et un plat par équipe en dressage sur six assiettes. Préalablement, les candidats avaient reçu une liste de tous les ingrédients repris dans le garde-manger. Une longue liste montrant la quantité de produits bio wallons à disposition des candidats du concours mais aussi de tous les restaurateurs de Wallonie. Impressionnante, cette liste (de plus de 40 producteurs et transformateurs bio wallons) n'aura néanmoins pas été utilisée au maximum des produits proposés par les candidats, ce qui nous a semblé dommage. Une très bonne impression nous a cependant été donnée par les vins proposés à la table de dégustation du Jury pro avec un vin du Château de Bioul (Cortil Braco) et un vin du Pays de Herve, Les Rémouleurs, tous deux parfaitement adaptés aux préparations servies.

Quant au Premier Prix remis au lauréat, il était constitué d'un chèque de 500 € à dépenser auprès d'un ou plusieurs fournisseurs du

## EN DE WINNAAR IS ...

De jury kende de Eerste Prijs unaniem toe aan Maxime Renard van La Table Conviviale in Luik.

Een dynamische chef met een grote verbeelding die, ondanks de kleine hoeveelheden die gereserveerd werden, het verschil maakte met de creativiteit van zijn composities. Maxime Renard, een atypische chef, organiseert naast diverse culinaire activiteiten (culinaire workshops, privé-evenementen, thema-avonden, koken met most van de Brasserie Coopérative Liégeoise enz.) een table d'hôtes in Luik genaamd 'Les Agités du local', die hij runt met twee bevriende koks (onder wie David Wage-mans, zijn rechterhand in de wedstrijd).

Na afloop van de wedstrijd vertelde Maxime Renard ons dat hij verrast en zeer vereerd was dat hij zo'n prijs had ontvangen. Voor hem is het promoten van lokale en bio producten en ze zo vaak mogelijk in de kijker essentieel in zijn keuken. En terwijl hij hoopt een voorbeeld te zijn voor degenen die er misschien minder gevoelig voor zijn, zal hij bio blijven promoten maar ook een heleboel andere, soms zelfs onbekende producten van de rijke Waalse bodem. Voor de wedstrijd gebruikte hij met name jam van blauwe honingbes (een bes met een laag suikergehalte) van Ferme du Vieux Tilleul (Bierwart), die even ongewoon als heerlijk is. En tot slot bevestigde hij dat zijn volgende tafel (6 en 7 oktober) van de 'Agités du local' al volzet was, maar dat hij voor de volgende, op 3 en 4 november, nog beschikbaarheid had. Een 6- of 7-gangen evenement op een steenworp afstand van de kades van La Batte in Luik? Niet te missen!



*garde-manger biowallon. Chaque équipe participante ayant reçu, elle aussi, un bon de 200 € à utiliser dans un établissement de Wallonie labelisé 'Table de Terroir'.*

## AND THE WINNER IS ...

*A l'unanimité du Jury, c'est à Maxime Renard de La Table Conviviale à Liège qu'est revenu le Premier Prix.*

*Un chef dynamique avec une belle imagination qui, malgré les petites quantités servies, aura fait la différence par la créativité de ses compositions. Chef atypique, Maxime Renard organise, outre diverses activités culinaires (ateliers culinaires, événements privés, soirées à thème, cuisine à base de moût de la Brasserie Coopérative Liégeoise, ...), une table d'hôtes à Liège, intitulées 'Les Agités du local' qu'il anime avec deux amis cuisiniers (dont David Wage-mans, son second au concours).*

*A l'issue du concours, Maxime Renard, nous a déclaré être surpris et fort honoré d'avoir reçu un tel prix. Dynamiser le local et le bio, les mettre en avant le plus souvent possible sont, à ses yeux, des valeurs incontournables à sa cuisine. Et tout en espérant montrer l'exemple à ceux qui y seraient moins sensibles, il continuera à valoriser le bio mais aussi quantité de produits, parfois même inconnus, dont regorge notre beau terroir Wallon. Ainsi pour le concours, il a utilisé, notamment, de la confiture de camerie (une baie peu sucrée) de la Ferme du Vieux Tilleul (Bierwart) aussi insolite que délicieuse. Et enfin, en nous confirmant que sa prochaine table (6 et 7 octobre) des 'Agités du local' était déjà complète, il n'a pas hésité à nous indiquer que pour la suivante des 3 et 4 novembre il lui reste de la disponibilité. Un rendez-vous en 6 ou 7 services à deux pas des quais de la Batte à Liège, à mon sens, à ne pas rater !*



# KIMBO®

*il Caffè di Napoli*



Le café Kimbo est l'ambassadeur de la culture du café napolitain. Découvrez le goût italien authentique, où le café est une véritable passion.



Maintenant  
exclusivement  
disponible  
chez

# miko®

[www.mikocoffee.com](http://www.mikocoffee.com)  
[info@mikocoffee.com](mailto:info@mikocoffee.com)  
0800 44 088