



Le 9 novembre 2018

La Fédération des cuisines collectives Wallonie-Bruxelles et son conseil d'administration... est honorée d'accueillir ce midi :

1. Monsieur le Bourgmestre de la Ville de La Louvière JACQUES GOBERT, Président de l'Union des Villes et Communes wallonnes accompagné de son chef de cabinet : Monsieur MEHDI MEZHOUT
2. Monsieur le Docteur DIDIER VAN DER STEICHEL, Directeur Général de la Fondation nationale contre le cancer accompagné de Madame le Docteur ANNE BOUCQUIAU, responsable du Département Prévention de la Fondation contre le cancer
3. Monsieur le Docteur VAN DE CASSEYE, Directeur Général de la Ligue cardiologique belge
4. Monsieur le Président international de la Communauté européenne des cuisiniers : JEAN CASTADOT
5. Madame NOEMIE HENRY, Directrice Générale du Centre d'excellence des Métiers de Bouche Epicuris de Wareme
6. Madame FLORENCE BAYARD, cheffe de cuisine au CHWAPI de Tournai et lauréate du concours FCCWB en 2017
7. Madame ANNE MEAN, membre d'honneur de la FCCWB et responsable honoraire des services alimentation et diététique des Cliniques Universitaires St Luc à Woluwé St Lambert (Université catholique de Louvain)
8. Monsieur FREDDY VERCAUTEREN, Président de la Fédération néerlandophone (VGRB) des cuisines collectives
9. Monsieur DOMINIQUE LAMBOTTE, Directeur hôtelier du Centre hospitalier régional de Huy
10. Monsieur MARC SCHAUS représentant le Collège des producteurs wallons

Aujourd'hui, nous allons déguster les préparations des quatre finalistes retenus pour la désignation du (de la) meilleur(e) cuisinier(e) de cuisine collective Wallonie-Bruxelles qui compte :

262 Villes et Communes en Wallonie

19 Villes et Communes en Région Bruxelloise



Les établissements nominés sont :

- A. Ecole provinciale d'agronomie et des sciences de Ciney (EPASC) – Province de Namur
- B. Vivalia de Bertrix – Province du Luxembourg
- C. Duo Catering de Louvain – Province du Brabant Wallon
- D. CHC de Liège – Province de Liège

Au nom du Conseil d'administration de la FCCWB, accompagné de nos 50 partenaires, nous les félicitons d'avance pour le travail entrepris par chaque établissements.

Le Président du jury de ce millésime 2018 est Monsieur CLAUDE CHARLIER, Directeur Général du Centre d'excellence des Métiers de bouche de Saint-Ghislain (Province du Hainaut), il est accompagné des deux spécialistes « jury cuisine » : Monsieur PASCAL GOOSSE et Monsieur REMI LIGOT.

Mesdames et Messieurs... En vos grades et qualités,

Notre tâche exige une grande responsabilité envers l'humain : celle de le nourrir sainement.

De la naissance à notre décès, nous consacrons 1/5 de notre temps actif à l'alimentation.

De nombreuses années consacrées à acheter, à cuisiner, à grignoter, à déguster, à boire et... à digérer.

Les endroits que nous fréquentons sont nombreux : crèche – école – restaurant – brasserie – café – salon de thé – épicerie – boucherie – supermarché et... notre domicile !

Enfin, dans notre parcours de vie, nous rencontrons parfois... contre notre gré... les hôpitaux et les maisons de repos.

Mais revenons au début du parcours de notre vie alimentaire.



Notre premier amour : le lait

Il serait indigne que nos enfants, dès leur naissance, puissent recevoir, à cause des adultes que nous sommes, un lait falsifié, alors que nous devons leur réserver un lait d'une qualité irréprochable. Au début de l'existence, les parents sont extrêmement inquiets de l'équilibre nutritionnel de leurs enfants. Ils vérifient la fraîcheur des produits, leur étiquetage et privilégient l'eau et le lait. Ensuite à l'école primaire, la surveillance diminue et permet à l'enfant de choisir selon ses goûts, ses préférences. Le sucre existe à tous les carrefours. L'eau et le lait se transforment en limonade.

A l'entrée du secondaire,

Notre deuxième amour : la liberté

- Liberté de manger
- Liberté de boire
- Liberté de choisir
- Liberté des horaires
- Liberté de ne pas... manger !

A la sortie du secondaire,

Notre troisième amour : la découverte de la mondialisation des produits

Tout est un choix de société mais nos millénaires de civilisation doivent nous interdire de commettre l'irréparable.

Il faut que nous choisissons :

- La qualité avant la quantité
- Le naturel avant les ersatz, résultats de la chimie

La qualité se trouve dans une nourriture variée, dans la simplicité des produits naturels. La manière de choisir est importante. Ce ne sont pas seulement les yeux qui doivent juger une beauté parfois trompeuse. Notre nez aussi a son rôle à jouer. C'est lui qui peut reconnaître les parfums de saveur dégagés par les produits de qualité.

Favoriser les produits naturels, les produits de nos agriculteurs, les circuits courts, les produits sains !

Les jeunes ont une mémoire phénoménale !

Ils doivent déguster ce que l'agro-alimentaire fait de mieux et de mauvais...



Les jeunes d'aujourd'hui sont les responsables des entreprises de demain...

C'est donc aux pédagogues de les inviter aux découvertes des saveurs et du goût...

Et en l'an 2020... que nous réserve le futur ?

Le futur est d'être toujours aux côtés de nos agriculteurs !

Le futur est dans les écoles et la formation.

Le futur est dans l'approche scolaire des « Métiers de bouche » tels que les pédagogues doivent le faire découvrir à tous nos enfants, qui je rappelle à nouveau, seront les décideurs de demain.

L'alimentation a été tellement bouleversée par les industries alimentaires multinationales qu'il faut pédagogiquement se réactualiser pour être en parallèle avec les objectifs précis des cuisines collectives.

Quels sont ces objectifs précis ?

En termes concis, clairs, concrets, votre Fédération rappelle simplement :

Maîtriser les risques et les connaissances alimentaires en vue de permettre des mesures préventives qui assureront une garantie maximale mais non totale de la santé alimentaire de nos clients.

En y réfléchissant, cuisiniers et cuisinières retournez à la semence, votre semence... c'est-à-dire l'enseignement qui restera quoique l'on fasse... la règle indélébile de la réussite ! L'important est de travailler avec son cœur, son âme, sa disponibilité, son savoir et surtout de garder dans toutes les circonstances, l'humilité face à notre merveilleux métier de « marchand de bonheur ».

J'adresse enfin un immense merci, à l'ensemble de nos partenaires, pour leur participation, leur écoute et les cadeaux offerts aux lauréats pour cette manifestation.

Merci également à toute l'équipe de votre Fédération, qui chaque jour, est dévouée à développer des défis pour valoriser la cuisine collective Wallonie-Bruxelles.

Le Président, Gérard Filot