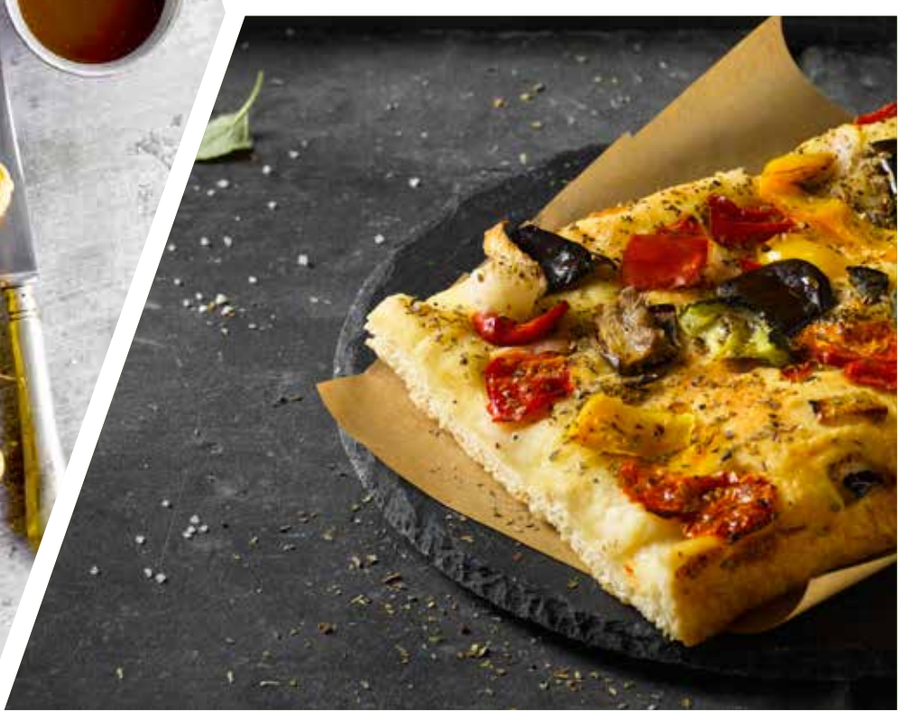
inspirations by

vandemoortele

ÉDITION 1
année 2016

UN MAGAZINE
D'INSPIRATION RAFRAÎCHISSANT
QUE TOUT LE MONDE
appréciera



Buon appetito!

GOÛTEZ À LA
'DOLCE VITA' ITALIENNE :
L'ÉTÉ SUR VOTRE ASSIETTE,
LE SOLEIL DANS VOTRE CŒUR ET
DE DÉLICIEUX GOÛTS ITALIENS...

LATE NIGHT
BITES

inspired by

LA BELLA ITALIA

L'Italie nous inspire tous. Art, design, paysages magnifiques, belles personnes et... une cuisine à la fois délicieuse et honnête à base de produits frais et authentiques. La nourriture est élevée au rang d'art. Exit les recettes complexes, welcome le retour à la simplicité. Il suffit de penser à la cuisine italienne, pour avoir directement l'eau à la bouche. Lisez ce magazine et découvrez comment apporter un peu d'Italie dans votre établissement.

CELA VOUS DIRAIT DE RÉALISER DES PÂTISSERIES DANS DES PETITS POTS ?

COLOPHON

Editeur responsable :
Ben Verschaeren,
Ottergemsesteenweg-Zuid 806,
9000 Gent
Concept, rédaction et création :
Liquid Society
Photographie :
Foodphoto, Bruno Couwenberg
Styling :
Suzan Teirlinck, Lies Van Ginderachter
Ont collaboré à cette édition :
Stefanie Teirlinck, Pascale Dupont, Bernard Dolphens, Nico Blondeel, Johan Coppens, Aim. Pype, Johan Carron, Piet Bracke, Dave Geens

nouveau magazine ! un avant-goût ...

VIENNOISERIE WITH BENEFITS

La cuisine de La Mamma

RECETTE
PARFUM D'AMARETTO

LE SOLEIL EN COMPAGNIE DE DÉLICIEUSES VINAIGRETTES

Plus d'inspiration. Plus de tendances. Plus de plaisir.

IL EST TEMPS DE PASSER À *quelque chose de nouveau*

Dans un grand récipient, déposez la Revue *et* Le créatif, *magazines bien connus de Vandemoortele s'adressant respectivement aux boulangers/pâtissiers et aux professionnels de la cuisine, ajoutez quelques ingrédients plein de fraîcheur et mélangez le tout jusqu'à obtention d'un résultat tout en subtilité. Pimentez délicatement. Et voilà... Un magazine rafraîchissant qui sera au goût de tous et inspirera chacun.*

BAKERY FOODSERVICE

Peut-être auriez-vous déjà remarqué en relevant le courrier : Vandemoortele vous propose un tout nouveau magazine. Ce nouveau magazine réunit le meilleur des deux mondes – bakery & foodservice – et s'inscrit ainsi dans une tendance au sein du secteur alimentaire et s'inscrit ainsi dans 1 tendance où les frontières s'effacent et où les différents segments fusionnent.

Ce magazine vous donnera l'occasion d'apprécier vos créations, quelque soit votre spécialité. Cet enrichissement réciproque sera à coup sûr une source d'inspiration. Que vous teniez une boulangerie, un restaurant, un snack, un établissement de restauration collective ou un « food concept » unique en son genre...

Dans ce premier numéro, nous sillonnerons l'Italie en Vespa et vous ferons découvrir la cuisine de « la mamma ». Plusieurs recettes seront au menu et de nouveaux produits à l'honneur.

Nous donnerons la parole à un professionnel du secteur, gourmand d'aventures et de découvertes, et vous proposerons également des conseils et astuces pour faire de votre panneau de trottoir un outil de vente original.

C'est le moment de se régaler.
Voyons sans plus attendre si la sauce prend !

L'équipe Vandemoortele Professional

Consultez également nos médias sociaux

TIME FOR
· FOCACCIA ·

Le secret d'un bon plat italien réside dans le choix d'ingrédients de qualité. Et c'est valable autant pour les focaccias que d'autres produits de boulangerie de pâtes typiquement italienes, comme des baguettes et des pizzas. En choisissant les ingrédients de base corrects - farine, sel, levure et bien entendu aussi l'huile d'olive - vous êtes certain(e) d'obtenir un produit réussi. Et pour ceux qui en douteraient : chez Lanterna, il n'y a pas de place ni pour les colorants ni pour les exhausteurs de goût.

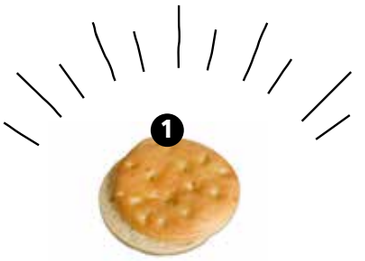
EN FOURNISSANT NOS PRODUITS FRAIS SURGELÉS NOUS VOUS PROPOSONS UNE FACILITÉ D'UTILISATION COMBINÉE À UNE EXPÉRIENCE DU FRAIS INCONNUE JUSQU'À AUJOURD'HUI ET À UN CHIFFRE D'AFFAIRES ÉLEVÉ POUR LES MAGASINS.

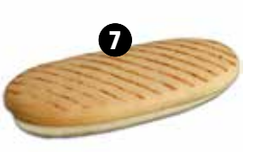
BESOIN D'INSPIRATION ? Demandez notre dépliant de recettes inspirantes. Envoyez vos coordonnées à ***bakery-b.vamix@vandemoortele.com*** et vous recevrez le dépliant chez vous.

The ITALIAN TEMPERAMENT IN OUR BREAD

NEW

1. L59C Focaccetta (précoupée)
2. L48 Focaccia au fromage stracchino
3. L49 Focaccia vegetariana
4. L50 Focaccia aux oignons
5. L64 Focaccia pomodorini
6. L80 Bâton d'oignons
7. L91C Panino (grillé et précoupé)
8. L85 Pizza margherita





Le moment « MAMMA MIA »

Finissez rapidement la cuisson de ces classiques italiens et faites goûter vos clients. Le parfum divin sera synonyme d'un moment « mamma mia » !

RECETTE

FOCACCIA SALAME E POMODORINI

INGRÉDIENTS
- **Focaccia pomodorini (L64)**
- Salami italien
- Roquette et origan frais

PRÉPARATION
★ Dégivrez la focaccia et placez le pain 6 à 8 minutes au four à 180-190°C ★ Placez le salami sur la focaccia et terminez avec quelques branches d'origan frais et un peu de roquette ★ Servez-la chaude ou froide

LE SAVIEZ-VOUS

OUTRE LA FOCACCIA, LA LANTERNA (LE PHARE) EST LE SYMBOLE PAR EXCELLENCE DE GÊNES. LE FONDATEUR DE NOTRE ÉTABLISSEMENT LANTERNA PROVIENT D'UNE ANCIENNE FAMILLE DE BOULANGERS DE GÊNES.

Lanterna

la cuisine de La Mamma

Les Italiens savent comment profiter de la vie. Et cela commence à table. Pas avec un menu classique de trois plats, mais avec un repas complet qui commence par un antipasto, suivi du primo, du secundo et du contorno pour se clôturer par un délicieux dolce. Ainsi, chaque repas est un véritable festin (familial).

ABC d'un menu italien

Antipasto : Nous commençons par une bouchée apéritive italienne. Antipasto signifie littéralement « avant le repas ». **Primo piatto** : Saviez-vous que les pâtes, les gnocchis et le risotto ne se dégustent pas en plat principal, mais comme primo piatto, soit en entrée ? La soupe, le minestrone par exemple est un primo populaire. **Secondo piatto** : Après cette entrée, suit le secondo piatto, un morceau de viande ou de poisson. Et des légumes bien entendu, mais il faut les commander séparément comme contorno ou accompagnement. **Dolce** : Un repas est seulement parfait s'il se termine par un délicieux dessert, bien entendu. Un **caffè** (jamais un cappuccino ou un latte macchiato qui sont des cafés que l'on sert au petit-déjeuner) et un digestif comme une **grappa**, un **amaretto** ou un **limoncello** donnent la touche finale au repas.

CONSEIL DE PRÉSENTATION

FAITES COMME LES ITALIENS ET PRÉSENTEZ VOTRE PLAT DANS UN GRAND RÉCIPIENT. LE REPAS EST ALORS VRAIMENT UN MOMENT DE PARTAGE PASSÉ ENSEMBLE. ON PARIE QUE VOS CLIENTS APPRÉCIERONT ?

vandemoortele ACADEMY
SHARING FOOD EXPERIENCE

MENU ITALIEN

CHEF Piet Bracke

FIG INSALATA

ENTRÉE

INGRÉDIENTS

- Figues
- Fromage Dolcelatte
- **Huile d'olive Belolive**
- Thym sauvage
- Poivre et sel
- Sucrine
- **Vinaigrette Vandemoortele Risso Balsamico**
- Graines de tournesol
- **Bâtons d'oignons (L80)**

PRÉPARATION

★ Entaillez les figues avec un couteau ★ Déposez du fromage italien Dolcelatte par dessus, aspergez de miel et parsemez de thym sauvage ★ Enduisez une plaque allant au four d'huile d'olive et cuisez les figues à 180°C pendant 5 à 7 minutes ★ Coupez le bâton d'oignons non cuit en 6 tranches ★ Aspergez d'huile d'olive, assaisonnez de poivre, de sel et de thym sauvage ★ Cuisez les morceaux jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants ★ Dressez la sucrine sur une assiette et ensuite les figues chaudes ★ Terminez par la vinaigrette Balsamico et des graines de tournesol rôties ★ Servez avec des baguettes croquantes

TERMINEZ AVEC LA VINAIGRETTE BALSAMICO OU UNE AUTRE VINAIGRETTE ITALIENNE DE NOTRE VASTE GAMME : VINAIGRETTE PESTO, VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE OU VINAIGRETTE ITALIENNE.

ANTIPASTO : FIG INSALATA

CHEF Johan Carron

PESCE

PLAT PRINCIPAL

INGRÉDIENTS

- Pommes de terre Belle de Fontenay
- **Risso Restaurant au beurre**
- Chinchard
- Flower sprouts
- Romanesco

PRÉPARATION

★ Lavez les pommes de terre Belle de Fontenay et cuisez-les en chemise ★ Préparez un beurre maître d'hôtel à base de Risso Restaurant au beurre ★ Préchauffez le four à 180°C ★ Entaillez le chinchard avec un couteau aiguisé et faites revenir des deux côtés dans le Risso Restaurant au beurre ★ Déposez le poisson cuit dans un plat et terminez par le beurre maître d'hôtel ★ Cuisez le poisson à point au four pendant ± 8 minutes à 180°C ★ Cuisez les flower sprouts et le romanesco séparément dans de l'eau salée ★ Laissez refroidir les légumes dans de l'eau glacée ★ Faites revenir les légumes brièvement dans du Risso Restaurant au beurre et assaisonnez de poivre et de sel ★ Colorez les pommes de terre Belle de Fontenay dans du Risso Restaurant au beurre ★ Servez le chinchard entier avec des légumes et des pommes de terre

RISSO RESTAURANT AU BEURRE DONNE ENCORE DAVANTAGE DE SAVEUR À VOS PLATS. DÉCOUVREZ DE NOMBREUSES RECETTES AU RISSO RESTAURANT AU BEURRE DANS NOTRE LIVRET DE RECETTES !

CHEF Dave Geens

PANNA COTTA

DESSERT

PRÉPARATION

★ Laissez dégivrer la panna cotta (B852) à température ambiante ★ Dressez le dessert sur une assiette ★ Garnissez de fruits rouges frais (et éventuellement d'un peu de yaourt grec et de coulis de framboises)

UN CLASSIQUE ASSORTI D'UNE TOUCHE MODERNE, SUBTILEMENT AROMATISÉ À LA VANILLE SUR UN FOND DE PÂTE SABLÉE CROUSTILLANTE ET FOURRÉ DE COULIS À LA FRAMBOISE.

DOLCE : PANNA COTTA

FOOD NEWS à la carte

1

BLURRING : PARDON ?

Vous avez déjà entendu parlé de channel blurring ? Un mot pour un concept qui gagne du terrain. Sans s'en rendre compte ou y prêter attention, nous répartissons notre temps entre différentes activités et sommes parallèlement soumis à diverses impulsions. Selon le même principe, les clients trouvent toujours chouette de trouver différents produits sous un même toit. Un coffeebar où l'on peut acheter un chouette porte-parapluies ? Ou, inversement, une librairie qui sert aussi du café et de la tarte ? Un saladbar où vous pouvez acheter des disques authentiques ?

Mais il faut bien entendu examiner quelles combinaisons fonctionnent pour votre établissement.

Génial !
En Italie, on dit : non si vive di solo pane – on ne vit pas de pain sec...

2

BYE BYE MACARON, BONJOUR ÉCLAIR

Le règne des macarons est fini, l'éclair est la nouvelle tendance. Pas tout à fait nouveau bien entendu, car les choux allongés étaient déjà appréciés au 18e siècle par la majorité des plus coquettes Parisiennes. Mais l'éclair d'aujourd'hui et de demain ne se contente plus de crème pâtissière et de glaçage sucré. À Londres, 'la petite duchesse' flirte déjà ouvertement avec des farces salées à base de saumon, de truffe et de salade d'œufs. Sans aucun doute encore un peu étonnant, mais une pâtisserie qui se redécouvre elle-même, qui ne serait pas partant ?

3

Thinking out of the foodbox :

Les personnes qui souhaitent manger sainement en ne sacrifiant rien au goût ont besoin de temps pour cuisiner ou aller au restaurant. Ce n'est pas une nécessité absolue. Vous souhaitez gâter royalement vos clients très occupés, peu importe où ils se trouvent ? Réfléchissez alors au concept de la foodbox. **Préparez une boîte avec des produits qui sont d'aussi bonne qualité que ceux proposés dans votre établissement. Veillez aussi à ce que le repas soit appétissant et ajoutez une touche reconnaissable de votre établissement : votre nom sur le conditionnement, une carte de visite, une serviette ou des couverts avec votre logo - ainsi l'ambiance de votre établissement voyagera avec la boîte.** Offrez ce service par le biais d'une app pratique, car votre client apprécie le confort d'utilisation. Le résultat ? Un nouveau client satisfait qui partage son app et sa satisfaction.

4

LE HAUTE CROQUE : WAKE-UP CALL !

Le croque jambon-fromage n'est souvent rien de plus qu'un coupe-faim. Mais les observateurs de tendance ont remarqué un avenir prometteur pour ce grand classique. Après le fancy burger, le haute dog, le croque se défait de son image monotone. Ce qui voit le jour est un snack aux variations infinies. Pensez par exemple à une tranche d'aubergine au lieu de pain et à de la ricotta onctueuse à la place d'une tranche de gouda jeune. Vous préférez tout de même du pain ? Optez alors pour une combinaison osée avec notre panino prégrillé, garni de poire, brie, lard et noix.

5

NEVER CHANGE A WINNING ITALIAN DESSERT

Le tiramisu est à l'origine un dessert italien. Le nom signifie littéralement « *Tirez-moi vers le haut* », ce qui veut dire aussi « *Mets-moi de bonne humeur* » ou « *Fais-moi plaisir* ».

Du tiramisu est dès lors aussi souvent donné aux personnes convalescentes, pour leur rendre des forces et les aider à guérir. C'est un plat relativement moderne ; ce n'est qu'en 1980 qu'il apparaît dans les dictionnaires et les livres de recettes italiens. Son origine se trouve dans la région de Venise.

B173 Tiramisu

THERE'S ALWAYS ROOM FOR DESSERT !

LISEZ-EN DAVANTAGE À PROPOS DES TENDANCES SUR LA PAGE FACEBOOK VANDEMOORTELE PROFESSIONAL !

OH-LA-LA
Pâtisserie du Chef

conseil de présentation

B178 Bavarois aux framboises

NOTEZ CES DATES DANS VOTRE AGENDA, CAR CE SONT DES JOURS À FÊTER ! FACILITEZ-VOUS LA VIE AVEC L'ASSORTIMENT DE FÊTES DE VANDEMOORTELE.

27 mars Pâques
28 mars Lundi de Pâques
8 mai Fête des Mères
15 mai Pentecôte
16 mai Lundi de Pentecôte
12 juin Fête des Pères
6 juillet Fête du Sucre

'la mamma'
LA MÈRE DE TOUTES LES FÊTES

BANQUET D'OR La Patisserie du Chef

B171 Misérable

B139 Bavarois poire-caramel

B178 Bavarois aux framboises

B171 Misérable

B139 Bavarois poire-caramel

vandemoortele ACADEMY
SHARING FOOD EXPERIENCE

BOULANGER
Johan Coppens

Un dessert italien raffiné, avec une mousse d'amaretto, un fond de pâte sablée et un coeur de donut. Delizioso !

PARFUM D'AMARETTO

12 PIÈCES

MOUSSE D'AMARETTO

INGRÉDIENTS
350 g de Chantilly, **250 g de crème pâtissière**, 80 g d'Amaretto, 7 g de gelatine (2 feuilles)

PRÉPARATION ★ Faites fondre les feuilles de gélatine dans de l'eau ★ Mélangez à la crème pâtissière ★ Ajoutez l'amaretto ★ Mélangez prudemment la chantilly semi-battue à l'ensemble

FOND DE PÂTE SABLÉE

INGRÉDIENTS
500 g de crème/pâte St-Allery, 225 g de jaunes d'oeufs, 650 g de farine, 425 g de sucre de canne, 20 g levure chimique, 8 g de sel

PRÉPARATION ★ Battez les jaunes d'œufs avec le sucre de canne ★ Battez la crème/pâte St-Allery avec une pincée de sel au batteur et ajoutez au mélange à base de jaunes d'œufs ★ Tamisez la farine avec la levure chimique et mélangez à l'ensemble ★ Emballez la pâte dans du film alimentaire, laissez reposer une nuit au frigo ★ Aplatissez la pâte (4 mm d'épaisseur) et découpez des cercles de la taille de la partie inférieure de la forme ★ Cuisez à 160°C pendant 25 minutes

CŒUR DE DONUT

INGRÉDIENTS
Mini donut sucré (D75), sirop au café

PRÉPARATION ★ Coupez le mini donut sucré en deux ★ Trempez dans le sirop au café

PRÉSENTATION

★ Chemisez les formes avec de la mousse d'amaretto ★ Remplissez-les jusqu'à la moitié de mousse d'amaretto ★ Déposez-y un demi mini donut (avec le côté coupé vers le dessus) ★ Remplissez le reste avec de la mousse d'amaretto ★ Faites prendre au congélateur ★ Démoulez et collez sur une plaque de pâte sablée ★ Garnissez de velours de chocolat au lait ★ Terminez par une fève au moka

recettes INSPIRANTES

La primavera...
LE PRINTEMPS !

JOLIES FLEURS

INGRÉDIENTS

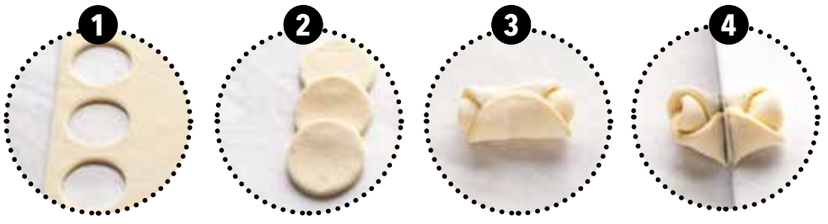
2,5 kg de farine, 1250 ml d'eau,
350 g de sucre, 50 g de sel,
100 g de levure, 50 g de poudre de lait,
250 g de **ST-ALLERY Revolution**,
1 kg mélange de matières grasses
ST-ALLERY Revolution,
Pâte feuilletée levée
(une nuit pour la pâte de base)

PRÉPARATION

★ Malaxez brièvement toutes les matières premières, placez la pâte dans un plat et recouvrez d'un film alimentaire ★ Laissez reposer la pâte une nuit au frigo ★ Ajoutez le mélange de matières grasses et réalisez 2 tourages de 4 ou 3 tourages de 3 ★ Aplatissez la pâte pour arriver à une épaisseur de 4 mm

AVEC CES FLEURS SUPER LÉGÈRES EN PÂTE FEUILLETÉE, VOUS DONNEREZ UNE TOUCHE FRAÎCHE ET FRIVOLE À VOTRE BOULANGERIE !

Étape par étape



1. Découpez des cercles à l'aide d'une forme
2. Déposez les cercles les uns sur les autres
3. Enroulez-les pour obtenir une fleur
4. Coupez les petits rouleaux en deux
5. Placez dans une forme en silicone

Laissez lever la pâte et cuisez ensuite pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 220°C

* ST-ALLERY PREMIUM REVISITÉ !

St-Allery est un **mélange** prêt à l'emploi **de margarine et de beurre frais**. Combinez la facilité d'utilisation de la margarine à l'odeur, à la couleur et au goût du beurre. Tous les conditionnements de cette gamme ont été renouvelés.
Votre produit connu relooké !

nouveau look

St-Allery Lux adjuvant

nouveau concept alimentaire

AVENTURE CULINAIRE

Où cuisiner ensemble s'apparente à une aventure

Ce qui a débuté comme un projet personnel du gérant Tom Vandenberghe qui partageait sa passion pour la cuisine thaïlandaise via des workshops et voyages culinaires, est désormais devenu un hotspot culinaire à Gand où des groupes entiers découvrent la cuisine internationale.

Eetavontuur (Aventure Culinaire) propose divers ateliers culinaires pour les groupes privés et les entreprises (sous forme de teambuilding) : thaïlandais, japonais, libanais, indien ou italien. Nous avons rendez-vous avec Benoit Brocorens, qui est devenu le spécialiste de la cuisine italienne chez Eetavontuur. D'où lui vient cette passion ? Benoit : « Nous avons découvert la cuisine asiatique suite à de nombreux voyages en Extrême-Orient. Mais il y a quatre ans environ, nous nous sommes rendus en Sicile à l'occasion d'un teambuilding et je suis tombé sous le charme de cette cuisine (rires). » Il est vrai que la cuisine italienne regorge d'atouts pour séduire les amateurs de bonne cuisine mais qu'est-ce qui a provoqué le déclic chez Benoit ? Comment cela se fait-il qu'il est à ce point passionné par la cuisine italienne (et plus particulièrement par la cuisine sicilienne) ? Benoit : « Il n'est pas question uniquement de la pureté des produits mais aussi de la façon de vivre. En harmonie avec la nature, au fil des saisons. C'est quelque chose que nous avons complètement perdu de vue. Ces saveurs pures m'ont attiré d'emblée. Il s'agit aussi d'une cuisine traditionnelle et l'on fait toujours référence à la façon dont « la mamma » procédait. Si vous cuisinez pour des Italiens, ils vous diront que c'était bon mais que la recette de leur mère est quand même encore meilleure (rires). »

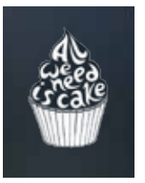
« Nous souhaitons avant tout permettre aux gens de vivre une expérience sympa. Le transfert des connaissances constitue un volet de nos activités mais notre but principal est qu'ils repartent le sourire aux lèvres. »

www.eetavontuur.be

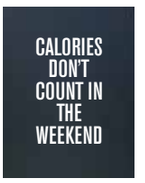
CONSEILS OLD SCHOOL POUR BOOSTER LES VENTES

UN PANNEAU D'AFFICHAGE CLASSIQUE EST DE NOUVEAU TRÈS TENDANCE. PAR AILLEURS, VOUS BOOSTEZ AINSI VOS VENTES. QUELQUES CONSEILS :

❶ UNE ALLURE INATTENDUE
Améliorez votre panneau d'affichage avec un dessin rigolo ou une mise en pages créative. Pas d'inspiration ? Vous trouverez de nombreux exemples et même des modèles sur Internet.

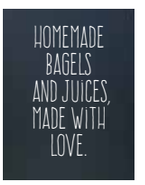


❷ ORIGINALITÉ ET HUMOUR
Une citation 'Calories don't count… in the weekend' fera directement apparaître un sourire sur le visage de vos clients.



❸ CELA NE DOIT PAS TOUJOURS PARLER DE NOURRITURE
Votre menu du jour sur votre panneau de trottoir est une communication utile, mais plutôt évidente. Cela ne peut pas faire de tort de plutôt donner une idée de l'ambiance et non des informations.

❹ VOTRE CONCEPT EN UNE SEULE PHRASE
Utilisez votre panneau pour indiquer en un clin d'œil le concept de votre établissement, ainsi que les produits disponibles.



❺ PERSONNALISEZ !
L'hospitalité commence par une attention personnalisée. Abordez votre hôte personnellement et invitez-le à entrer.

Viennoiserie with benefits

NOUVEAU

Vous ne pensez pas directement à un croissant si on parle d'alimentation saine ? Think again…
Le croissant multicéréales répond parfaitement aux souhaits du consommateur qui aime ce qui est bon et plus sain. Cette viennoiserie with benefits peut se déguster à tout moment de la journée : au petit-déjeuner, avec une garniture salée ou en touche sucrée avec le café.

KB195 Croissant multicéréales droit
(80 g - 60 croissants par carton)

PLEIN
D'INGRÉDIENTS SAINS

GRAINES DE POTIRON, GRAINES DE TOURNESOL, GRAINES DE PAVOT, GRAINES DE SÉSAME, GRAINES DE LIN BRUN ET JAUNE.

DÉLICIEUX À GARNIR ! AU PETIT-DÉJEUNER AVEC DU FROMAGE À TARTINER ONCTUEUX, DES FIGUES FRAÎCHES ET DU MIEL OU COMME SNACK AVEC DU POULET CROQUANT, DE LA SALADE MIXTE, DES TOMATES ET DE L'AVOCAT.

VIENNOISERIE DÉLICIEUSE *prête à lever*

Reflets de Gelfin'Or

Viennoiserie avec des ingrédients minutieusement sélectionnés pour leur qualité et leur arôme riche. Des produits qui combinent savoir-faire et régularité.

- ➜ Goût délicieux
- ➜ Un beau feuilletage avec une structure régulière
- ➜ Belle apparence dorée

K157 Croissant droit au beurre (65 g)
K158 Pain au chocolat au beurre (75 g)

BOULANGER
Aimé Pype

You can't buy
HAPPINESS
But you can
BUY SMILEYS
and that's kind of the same thing

Instant Happiness

INGRÉDIENTS
Feuille biscuit Joconde (B737),
Feuille biscuit chocolat (B738),
Gold Cup Saveur Instant Mix, Pâte pralinée, Sirop à la cerise, Fondant (jaune)

PRÉPARATION
★ Faites dégeler les feuilles biscuit ★ Découpez ensuite des cercles d'un diamètre de 3 cm ★ Saucez le biscuit Joconde avec du sirop à la cerise ★ Battez le Gold Cup Saveur Instant Mix et ajoutez de la pâte pralinée selon le goût ★ Réalisez une rosace sur le biscuit Joconde ★ Ajoutez un peu de biscuit au chocolat et saucez à nouveau de sirop à la cerise ★ Placez au congélateur ★ Masquez avec de la pâte pralinée et réalisez une petite boule à la partie supérieure ★ Placez au congélateur ★ Trempez dans du fondant jaune fondu ★ Terminez par un sourire

MONDAY *the new Sunday*

Après avoir travaillé dur, prenez chaque semaine le temps de vous détendre durant votre jour de fermeture. Le moment idéal pour vous plonger dans la culture italienne et the way of life.

MORDU(E) DE VESPA ?
Vespa signifie guêpe en italien, mais c'est bien entendu aussi l'iconique scooter italien. Louez une Vespa et découvrez une partie de la Belgique à la mode italienne. Vous trouverez de nombreux itinéraires et possibilités en ligne.

Louez une Vespa :
www.wow-routes.com
www.vesparoute.com

LA LITTÉRATURE ITALIENNE
Vous préférez rester à l'intérieur avec un bon livre ? C'est possible ! Découvrez d'ores et déjà ici 3 livres de la meilleure littérature italienne.

- **Seule Venise,** *Claudie Gallay*
- **Une Vie,** *Italo Svevo*
- **Le nouveau nom,** *Elena Ferrante*

Conseil : prenez un verre de bon Chianti Classico près de vous, vous l'avez bien mérité ;-).

UNE BONNE TABLE
Ou vous pouvez bien entendu profiter des bienfaits culinaires de l'Italie dans de nombreux restaurants italiens de Belgique.

PARLARE ITALIANO
La langue italienne est également magnifique. Elle vaut absolument la peine d'être apprise, d'autant plus si vous planifiez un voyage ou un citytrip en Italie. Apprenez à votre propre rythme via un cours en ligne ou consultez les possibilités de cours dans votre région. Et peut-être qu'il se donnera justement lors de votre jour de repos ;-).

AN OFFER YOU CAN'T REFUSE
Regardez (une fois encore) le Parrain ou un autre chef-d'œuvre du cinéma. Car, outre les films américains consacrés à la maffia, il y a bien entendu encore de nombreuses autres perles du cinéma italien : La vita è bella, La grande bellezza, La dolce vita de Fellini...

Un client heureux EN VAUT 3

Bonne nouvelle !

Des études montrent que des clients satisfaits partagent leurs expériences avec 3 autres personnes en moyenne. Nouvelle importante : des clients insatisfaits parlent de leur déception avec 10 autres personnes en moyenne. Misez donc tout sur l'expérience client !

EAT *drink* & be HAPPY

☞ Un bon sentiment

Faites bonne impression à votre client en lui remettant votre produit ou en prestant votre service. En Italie, le repas se clôture généralement par un verre de limoncello ou une grappa du chef. Car 'digerire' est important... le bon sentiment que vous conserverez de ce petit geste est plus important encore.

☞ Surprenez vos clients

Vous créez un lien avec vos clients habitués et vous leur donnez volontiers un petit truc en plus. N'oubliez pas non plus les clients occasionnels : ce sont peut-être de futurs clients fidèles. Ne donnez pas uniquement une attention à des moments fixes comme « La journée du Client ». Surprenez plutôt en offrant un café ou un pistolet à un moment où le client ne s'y attend pas.

☞ Inoubliable

Osez et organisez un quiz, un concert ou une soirée karaoké pour vos clients. Il est possible de réagir à la gamme de produits avec une dégustation de vins ou une soirée food pairing. Des clients créatifs ou des organisateurs nés parmi vos clients ? Impliquez-les dans vos projets, vous aurez ainsi une idée de ce qui marchera le mieux.

☞ Suivez vos clients

Les clients sont actifs sur les médias sociaux. Soyez vous-même également présent(e) sur des communautés comme Tripadvisor et vous saurez ce qui se dit sur votre établissement. Utilisez ces informations : remerciez tout message positif et trouvez une solution pour les feed-back négatifs.

☞ Soyez personnel(le)

Soyez attentif(ve) au milieu de vie de votre client. Un commerçant qui souhaite bonne chance à un étudiant en examen ou bon amusement pour une fête de famille sera considéré comme une personne attentionnée.

LE SOLEIL SUR VOTRE ASSIETTE

AVEC NOS VINAIGRETTES

Un sandwich, une salade croustillante, une assiette avec des antipasti... Tous ces plats sont meilleurs accompagnés d'une vinaigrette bien équilibrée.

Les mêmes ingrédients de base avec chacun leur propre touche finale transforment votre plat. Si vous disposez plusieurs vinaigrettes sur votre table, chacun pourra donner sa touche préférée à votre plat.

De plus, les vinaigrettes Risso de Vandemoortele sont réalisées à base d'huile de colza, riche en oméga 3 et oméga 6. Elles sont donc délicieuses et bonnes pour la santé !

vandemoortele RISSO Vinaigrette

BESOIN D'INSPIRATION ? Demandez notre dépliant de recettes inspirantes. Envoyez vos coordonnées à ***catering-b.vamix@vandemoortele.com*** et vous recevrez le dépliant chez vous.

inspirations by vandemoortele

DÉCOUVREZ-NOUS SUR FACEBOOK & YOUTUBE

Siège social : Moutstraat 64, B-9000 Gand
Service commercial : Ottergemsesteenweg-Zuid 806, B-9000 Gand
Tél. 09 240 17 41 I Fax 09 240 17 94
customer.service.vamix@vandemoortele.com

www.vandemoortelebakery.be
www.vandemoortelefoodservice.be

Inspirations by Vandemoortele est éditée par Vamix sa. Editeur responsable : Ben Verschaeren, Ottergemsesteenweg-Zuid 806, 9000 Gand