



**CIRCULAIRE N° 2061**

**DU 01/10/2007**

**Objet : circulaire de rappel relative à l'organisation d'« ateliers cuisine » et d'« ateliers du goût » à destination des établissements scolaires de la Communauté française**

**Réseaux :** Tous

**Niveaux et services :** FOND / SEC/ CPMS

**Période :** 2007

- A Madame et Messieurs les Gouverneurs de Province ;
- A Mesdames et Messieurs les Bourgmestres ;
- Aux membres de l'Inspection pour l'enseignement fondamental et l'enseignement secondaire de la Communauté française ;
- Aux membres de l'Inspection pour l'enseignement fondamental et l'enseignement secondaire subventionné ;
- Aux vérificateurs de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire ;
- Aux Organes de représentation et de coordination ;
- Aux Pouvoirs organisateurs des établissements d'enseignement fondamental et secondaire subventionnés, ordinaires et spécialisés ;
- Aux Chefs d'établissement d'enseignement fondamental et secondaire organisés ou subventionnés par la Communauté française, ordinaires et spécialisés.
- Aux administrateurs des internats et homes d'accueil

**Pour information :**

- Aux Organisations syndicales ;
- Aux Associations de Parents ;
- Aux Centres psycho-médico-sociaux organisés ou subventionnés par la Communauté française.

**Autorités :** Ministre-Présidente chargée de l'enseignement obligatoire et de promotion sociale

**Signataire(s) :** Marie ARENA

**Gestionnaires :** Cabinet de la Ministre-Présidente

**Personne(s)-ressource(s) :** Rajae Essefiani ([rajae.essefiani@cfwb.be](mailto:rajae.essefiani@cfwb.be))

**Mots-clés :** alimentation, goût, attitudes saines

**Annexes :** deux formulaires d'inscription, liste des restaurateurs, informations pratiques

Madame, Monsieur,

J'ai le plaisir de vous informer que les « **ateliers cuisine** » destinés aux gestionnaires de cantines et les « **ateliers du goût** » destinés aux élèves de l'enseignement primaire reprennent dès la rentrée de septembre.

Pour rappel, ce projet associe une quinzaine de chefs issus d'horizons divers et désireux de partager leur expérience professionnelle avec votre personnel de cuisine ainsi que d'initier les élèves au plaisir de manger sainement.

Plus de 2000 enfants et plus de 150 gestionnaires de cantines ont d'ores et déjà participé à l'opération avec des chefs tels que Didier Bolle, Michel Boreux, Alain Boschman, Sang Hoon Degeimbre, Luc Dewalque ou encore Eric Martin. De l'avis de tous, découvertes, savoir-faire et convivialité étaient au rendez-vous !

Vous trouverez en annexe la liste complète des restaurateurs et de leur établissement, ce qui vous permettra de connaître les profils des participants.

Si vous souhaitez que votre établissement participe à ces ateliers, il vous suffit simplement de remplir les documents en annexe et de contacter nos deux conseillers en alimentation saine :

- Mr B. Rousse au 0497 54 22 61 si votre établissement est situé en Provinces de Luxembourg, Namur ou en Région de Bruxelles-Capitale;
- Mr J.-M. Dessard au 0477/57 70 88 s'il est situé en Provinces de Liège, Hainaut et Brabant Wallon.

Je souhaite à votre personnel et à vos élèves de passer un moment agréable et instructif dans ce cadre et vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, mes sentiments les meilleurs.

Marie ARENA

## Les restaurateurs

<p><b>Didier Bolle</b> "Le Castel du Val d'Or" Grand'rue 62 4560 Ocquier <a href="http://www.castel-valdor.be">www.castel-valdor.be</a></p> <p><b>Michel Boreux</b> "L'Auberge de la Ferme" Rue de la Cense, 12 6830 Rochehaut s/Semois <a href="http://www.aubergedelaferme.be">www.aubergedelaferme.be</a></p> <p><b>Alain Boschman</b> "Le Grand Ryeu" Rue Goëtte, 1 6470 Grandrieu <a href="http://www.legrand-ryeu.be">www.legrand-ryeu.be</a></p> <p><b>Fabrizio Chirico</b> « Le Délice du Jour » Chaussée de Philippeville, 195 6280 Gerpinnes <a href="http://www.ledelicedujour.be">www.ledelicedujour.be</a></p> <p><b>Line Couvreur</b> « Toquetoc » Chaussée de Forest, 62 1060 Saint Gilles <a href="http://www.toquetoc.be">www.toquetoc.be</a></p> <p><b>Sang Hoon Degeimbre</b> "L'air du temps" Chaussée de Louvain, 181 5310 Noville-sur-Mehaigne <a href="http://www.airdutemps.be">www.airdutemps.be</a></p> <p><b>Freddy Devreker</b> "La Belle Maraîchère" Place Sainte-Catherine, 11 1000 Bruxelles <a href="http://www.labellemaraichere.com">http://www.labellemaraichere.com</a></p> <p><b>Luc Dewalque</b> "L'auberge du Sabotier" Grand Rue, 21 6870 Awenne (Saint-Hubert) <a href="http://www.aubergedusabotier.be">www.aubergedusabotier.be</a></p>	<p><b>Eric Martin</b> « Lemonnier » Rue Baronne Lemonnier 82 5580 Lavaux-St-Anne <a href="http://www.lemonnier.be">www.lemonnier.be</a></p> <p><b>Yves Mattagne</b> « Sea Grill » Rue du Fossé aux loups, 47 1000 Bruxelles <a href="http://www.seagrill.be">www.seagrill.be</a></p> <p><b>Patrick Meirman</b> "L'Air de rien" Chaussée de Waterloo, 559 1050 Bruxelles <a href="http://www.airderien.be">www.airderien.be</a></p> <p><b>Yoth Ondara</b> « YOMA » Rue de l'Eclipse 13 1000 Bruxelles <a href="http://www.yomabxl.com">www.yomabxl.com</a></p> <p><b>Claude Pohlig</b> Service traiteur Rue des Papeteries 12 1325 Chaumont-Gistoux</p> <p><b>Philippe Renard</b> « L'Ecole des Saveurs et du Goût » Rue d'Elmette 4 4300 Waremme <a href="http://www.ecoledessaveursetdugout.be">www.ecoledessaveursetdugout.be</a></p> <p><b>Laurent Van De Vyver</b> "Du Four à la Table" Rue des Platanes 16 5580 Villers-sur-Lesse <a href="http://www.beausejour.be">www.beausejour.be</a></p>
--	---

## INFORMATIONS PRATIQUES

### I. « Ateliers cuisine »

*Tous les « ateliers cuisine » ont lieu de 15h à 19h.*

#### 1. Région de Bruxelles-Capitale

Le mercredi 3/10/2007 (Chef : Yoth Ondara)

Le mercredi 10/10/2007 (Chef : Freddy Devreker)

**Lieu** : Athénée Royal Léonardo Da Vinci

Rue Chomé-Wyns, 5

1070 Bruxelles

#### 2. Province de Namur

Le lundi 1/10/2007 (Chef : Eric Martin)

Le mercredi 10/10/2007 (Chef : Sang Hoon Degeimbre)

Le mercredi 07/11/2007 (Chef : à déterminer)

**Lieu** : Athénée Royal François Bovesse

Rue du Collège, 8

5000 Namur

#### 3. Province de Luxembourg

Le mercredi 3/10/2007 (Chef : Luc Dewalque)

Le mercredi 10/10/2007 (Chef : Michel Boreux)

Le mercredi 07/11/2007 (Chef : à déterminer)

**Lieu** : Ecole fondamentale

Place de l'Hôtel de Ville, 10

6840 Neufchâteau

#### 4. Province de Liège

Le mercredi 3/10/2007 (Chef : Philippe Renard)

Le mercredi 10/10/2007 (Chef : Didier Bolle)

**Lieu** : Ecole d'Hôtellerie

Avenue Reine Astrid 250

4900 Spa

#### 5. Province du Brabant wallon

Le mercredi 07/11/2007 (Chef : à déterminer)

**Lieu** : Athénée Royal de Waterloo

Rue de la Station, 118

1410 Waterloo

## 6. Province de Hainaut

Le mercredi 3/10/2007 (Chef : Fabrizzio Chirico)

Le mercredi 10/10/2007 (Chef : à déterminer)

Le mercredi 07/11/2007 (Chef : à déterminer)

**Lieu** : Athénée Royal de Marchienne-au-Pont  
Rue des Remparts, 35  
6030 Charleroi

## **II. « Ateliers du goût »**

Pour l'année 2007, les « ateliers du goût » ont lieu en principe jusque **fin novembre 2007**. Les dates sont fixées en fonction des disponibilités des chefs et des écoles. Ils durent environ **deux heures**.

## **Formulaire d'inscription pour les « ateliers cuisine »**

A renvoyer uniquement par mail ou par courrier postal à l'attention des conseillers en alimentation de la Communauté française :

Pour les ateliers en Provinces de Namur, Luxembourg et Bruxelles-Capitale :  
Benôit Rousse : benoit.rousse@cfwb.be

Pour les ateliers en Provinces de Liège, Namur et le Brabant wallon :  
Jean-Marie Dessard : jean-marie.dessard@cfwb.be

DG Enseignement obligatoire  
Rue Lavallée, 1  
1080 Bruxelles

**Infos** : Benôit Rousse 0497 54 22 61 ou Jean-Marie Dessard 0477/57 70 88

### **1. Renseignements pratiques**

Etablissement scolaire :

Nom et prénom du chef d'Etablissement scolaire :

Niveau : Fondamental/Secondaire ordinaire – Fondamental/Secondaire spécialisé

Réseau: CF – OS – LSC – LSNC

Adresse :

Code postal et localité :

Téléphone et courriel :

Nom et prénom du ou des participants (+ numéros de GSM):

*Remarque : vous pouvez inscrire **plusieurs personnes**, nous tenterons de vous répondre favorablement en fonction des disponibilités.*

Nombre moyen de repas servis par jour :

La date choisie pour l' « atelier cuisine » est de préférence le :

1<sup>er</sup> choix :

2<sup>e</sup> choix :

3<sup>e</sup> choix :

### **2. Informations complémentaires**

Qu'est-ce qui vous motive à participer aux « ateliers cuisine » ?

.....

Votre établissement mène-t-il des actions de promotion des attitudes saines ? Si oui, veuillez décrire vos actions.

.....

Votre personnel a-t-il participé à la formation continuée pour les personnels de cuisine organisée par le CEFOR ? Lieu et date de la formation suivie :

.....

## **Formulaire d'inscription pour les « ateliers du goût »**

A renvoyer uniquement par mail ou par courrier postal à l'attention des conseillers en alimentation de la Communauté française :

Pour les ateliers en Provinces de Namur, Luxembourg et Bruxelles-Capitale :

Benoît Rousse : benoit.rousse@cfwb.be

Pour les ateliers en Provinces de Liège, Namur et Brabant wallon :

Jean-Marie Dessard : jean-marie.dessard@cfwb.be

DG Enseignement obligatoire

Rue Lavallée, 1

1080 Bruxelles

**Infos** : Benoît Rousse : 0497/54 22 61 ou Jean-Marie Dessard : 0477/57 70 88

### **1. Renseignements pratiques**

Etablissement scolaire :

Nom et prénom du chef d'Etablissement scolaire :

Niveau : Fondamental ordinaire – Fondamental spécialisé

Réseau: CF – OS – LSC – LSNC

Adresse :

Code postal et localité :

Téléphone et courriel :

Classe(s) primaire(s) concernée(s) et nombre d'élèves :

*Remarque : vous pouvez **inscrire plusieurs classes**, nous tenterons de vous répondre favorablement en fonction des disponibilités.*

Nom et prénom du ou des enseignants responsables:

Jour de préférence :

Matinée ou après-midi :

### **2. Informations complémentaires**

Qu'est-ce qui vous motive à participer aux « ateliers du goût » ?

.....  
.....

Votre établissement scolaire mène-t-il des actions de promotion des attitudes saines ? Si oui, veuillez décrire ces actions.

.....  
.....