

TOGETHER
**we
care**

 **Vandemoortele**
PROFESSIONAL

AVEC PASSION POUR LE GOÛT ET LE SOIN,
ENSEMBLE POUR UN MEILLEUR REPAS

ÉDITION 1 - AUTOMNE 2025



L'innovation qui transforme l'expérience des repas



RENTÉE ACADÉMIQUE

UN DÉPART EN FLÈCHE
COMMENCE AVEC LE BON PAIN



RISSO® CHANTY DUO VEGAN

CUISINER VÉGÉTAL ET
SAVOUREUX ? ABSOLUMENT !



FAIRE DÉCOUVRIR LE PLAISIR À CHAQUE MOMENT DE REPAS

Cher professionnel de la restauration,

Bienvenue dans le tout premier magazine Vandemoortele dédié au secteur Public & Health. C'est avec grand plaisir que nous partageons avec vous nos nouveaux produits, nos innovations inspirantes et nos conseils pratiques. Tout est axé sur l'amélioration de l'expérience culinaire de vos résidents, étudiants et invités, tout en allégeant votre quotidien et celui de vos équipes en cuisine.

Chez Vandemoortele, nous croyons que l'alimentation est bien plus que de la simple nutrition. C'est un moment de soin, de connexion et surtout de partage. C'est pourquoi notre vision 'Together We Care' est au cœur de ce magazine et de toutes les éditions à venir. Cette vision représente notre ambition commune de faire la différence chaque jour à vos côtés, en tant que professionnel du secteur public et de la santé.

'Together We Care' repose sur quatre piliers. Ces piliers vous accompagnent dans la création de repas savoureux, sains et durables, qui apportent une réelle valeur à votre public cible.

Nous vous invitons à découvrir avec nous comment renforcer votre cuisine et transformer chaque repas en un moment précieux d'expérience.

Faisons ensemble de cette saison une réussite pleine de saveurs !

Bonne lecture.

Bart Maes
KEY ACCOUNT MANAGER FOODSERVICE

Pour plus d'informations concernant **Together We Care**, n'hésitez pas à contacter directement votre représentant ou via vdmprofessional.be@vandemoortele.com.

"TOGETHER WE CARE" REPOSE SUR 4 PILIERS ESSENTIELS

GUIDER

Un accompagnement stratégique et solutions sur mesure pour soutenir la croissance durable de votre organisation.

INNOVER

Des solutions qui façonnent l'avenir grâce à des idées novatrices et des initiatives durables.

INSPIRER

Des idées créatives et une inspiration pratique pour enrichir l'expérience des repas et faire progresser votre organisation.

CO-CRÉER

Le développement commun de solutions sur mesure, avec la collaboration comme clé du succès.



Animés par la passion du goût et du soin, unis chaque jour à vos côtés.



1^{ER} OCTOBRE JOURNÉE DES PERSONNES ÂGÉES

Le 1^{er} octobre, nous célébrons la **Journée Internationale des Personnes Âgées**, reconnue mondialement par l'ONU afin de souligner la valeur des personnes âgées et célébrer leur contribution à la société. C'est une initiative nationale pour mettre en lumière les soignants et les équipes de cuisine prennent soin des personnes âgées au quotidien.

En Belgique, il y a également la **Semaine des Personnes Âgées**, qui se déroulera du 17 au 23 novembre 2025. Cette semaine est une initiative nationale qui met l'accent sur les soins aux personnes âgées et le bien-être des seniors dans notre société.

Chez Vandemoortele, nous soutenons les équipes de soins avec des produits de qualité et des solutions intelligentes, afin que chaque repas devienne un moment de bien-être et de connexion. Une bonne nutrition contribue à la guérison et au bonheur des résidents et des patients.

Dans ce numéro, vous découvrirez de l'inspiration et des conseils pratiques pour rendre ces journées importantes encore plus spéciales, tant en cuisine qu'à table.

FAN DE LA FRANGIPANE

Le goût authentique des vraies amandes

Un véritable classique belge avec une base de tarte croustillante, une garniture onctueuse à l'amande et de la confiture d'abricots, joliment décoré de rayures de glaçage et de tranches d'amandes.

Découvrez cette nouveauté dans la gamme Pâtisserie du Chef® et commandez-la (n° d'art. 55991 - B1059C12 - 4 x 1050 g - 12 portions par gâteau) auprès de votre grossiste habituel ou via vdmpprofessional.be@vandemoortele.com.

PLUS DE GOÛT

Délicieuses pâtisseries aux véritables amandes, préparées avec des ingrédients naturels.

PLUS DE CONFORT

À décongeler et prêt à servir.
Pratique, prédécoupé en 12 portions.
Longue durée de conservation
= 4 jours (< 20°C).



**PÂTISSERIE
DU CHEF®**

YOUR TIME TO DELIGHT

Le pistolet gris cuit au sol est bien plus qu'un simple pain. C'est une base polyvalente et riche en fibres qui s'intègre parfaitement dans chaque repas. Croustillant à l'extérieur, étonnamment moelleux à l'intérieur, il apporte **15 % des besoins quotidiens en fibres par pièce**. Parfait pour un repas sain et savoureux. Idéal pour les résidents et les patients ayant besoin d'une alimentation riche en fibres, sans compromis sur le goût ni sur la texture.

DÉCOUVREZ LA PUISSANCE DES FIBRES



“ Le pistolet gris cuit au sol a été conçu en tenant compte des besoins spécifiques des cuisines de soins. Il combine une richesse en fibres et une texture agréable, permettant ainsi aux résidents et aux patients de se régaler sans faire de compromis sur le goût ni sur la sensation en bouche. De plus, il facilite le travail en cuisine grâce à sa taille pratique et à sa mise en œuvre rapide. ”

Bernard Dolphens

TEAM MANAGER

CONSEILLERS TECHNIQUES CULINAIRES

	Pour 100 g	Par portion
Énergie (KJ)	1106 KJ	774 KJ
Énergie (kcal)	261 kcal	183 kcal
Graisses	1.2 g	0.8 g
Acides gras saturés	0.2 g	0.5 g
Glucides	52 g	36 g
Sucres	3,1 g	2.2 g
Fibres	5.2 g	3.7 g
Protéines	8 g	5.6 g
Sel	1.3 g	0.88 g



PISTOLET GRIS CUIT AU SOL

- Facile à associer à des plats chauds ou froids
- Convient aux garnitures sucrées ou salées – petit-déjeuner ou dîner
- Riche en fibres et adapté à divers besoins diététiques
- Décongeler et servir, pas de cuisson nécessaire
- Pour une texture légèrement croustillante, passez-le brièvement au four à 180 °C après décongélation
- Longue durée de conservation – 2 jours parfaitement consommable après décongélation, à conserver dans un emballage hermétique



n° d'art. 56053 (B1062)

Pistolet gris cuit sur sol

50 x 70 g



Bon pour
3,7 g de fibres*
par portion



n° d'art. 51488 (B63)

Sandwich brun

100 x 45 g



Bon pour
2 g de fibres*
par portion

* Quantité recommandée de grammes de fibres par jour = 25 g

Commandez votre pistolet gris cuit au sol facilement auprès de votre grossiste habituel, de votre représentant Vandemoortele ou par email à vdmprofessional.be@vandemoortele.com et découvrez la différence dans votre cuisine.



UN DÉPART EN FLÈCHE DE L'ANNÉE SCOLAIRE COMMENCE AVEC LE BON PAIN



“La rentrée est le moment idéal pour innover et impressionner, y compris en cuisine. Nos burger buns apportent cette touche supplémentaire à vos plats : de moelleux et fondants à croustillants et riches en saveurs. Parfait pour les étudiants qui apprécient la comfort food de qualité.”

Johan Carron

CONSEILLER CULINAIRE TECHNIQUE

Le burger ultime commence avec le bon pain :

- **Pain à hamburger brioché** : riche en saveurs, doux et aéré
- **Soft bun complet aux graines de sésame et de lin** : un choix sain avec du caractère
- **Soft bun rustique fariné** : artisanal et plein de combinaisons de saveurs
- **Chili soft bun** : avec une touche épicée surprenante

Conseils pratiques :



ÉTAPE 1 : Décongelez les buns à température ambiante pour obtenir une texture optimale.



ÉTAPE 2 : Passez-les rapidement sous le grill pour un maximum de croustillant.



ÉTAPE 3 : Utilisez les variantes prédécoupées afin de les garnir rapidement et efficacement.



Le saviez-vous ?
Le choix du bon pain représente au moins **50 % de l'expérience gustative d'un burger.**
C'est pourquoi votre pain mérite toute votre attention.

Découvrez tous les buns et recettes sur **vandemoorteleprofessional.com**
et faites de votre burger un succès garanti.

INNOVATION QUI TRANSFORME L'EXPÉRIENCE DU REPAS

"La collaboration avec Vandemoortele nous a permis de servir des repas savoureux et adaptés en texture, non seulement agréables à regarder, mais aussi véritablement bénéfiques pour nos résidents."

Liesbeth Vandamme,
DIRECTRICE GÉNÉRALE,
SAMEN VZW TIELT WAKKEN

Dans le centre de soins Samen, le repas est un moment clé de plaisir et de connexion. La collaboration avec Vandemoortele leur apporte des produits et des solutions qui allègent le travail en cuisine et soutiennent les résidents, y compris ceux qui rencontrent des difficultés de déglutition. Grâce aux pains précuits et aux produits prêts à l'emploi, une expérience culinaire chaleureuse et conviviale est créée.

"Grâce à l'utilisation de pains précuits, nous pouvons travailler plus efficacement tout en offrant variété et fraîcheur."

Le centre de soins Samen met l'accent sur l'expérience culinaire des résidents. Comment la collaboration avec Vandemoortele y contribue-t-elle ?

Liesbeth: "La collaboration avec Vandemoortele a un impact majeur sur notre expérience culinaire. Pour nos résidents, manger est souvent le moment le plus important de la journée. Les produits de Vandemoortele rendent les repas non seulement nourrissants, mais aussi une expérience sensorielle. L'odeur du pain fraîchement cuit se répand dans le bâtiment et crée une atmosphère chaleureuse et accueillante. Cela permet aux résidents d'attendre le repas avec impatience, renforçant également l'aspect social."

Qu'est-ce qui rend les produits de Vandemoortele particulièrement intéressants pour vous ?

Liesbeth: "L'équilibre parfait entre le goût, la commodité et la santé. Nos résidents peuvent profiter de produits faciles et rapides à préparer, sans compromettre la qualité. La variété des pains et des garnitures maintient le menu attrayant et nous permet de répondre à des besoins diététiques spécifiques, comme des options sans lactose. Cela est essentiel pour nous."

Quels avantages la collaboration offre-t-elle au personnel de cuisine ?

Liesbeth: "Le personnel de cuisine travaille plus efficacement grâce à la commodité des produits. Les pains précuits et les viennoiseries sont prêts rapidement, ce qui libère du temps pour d'autres tâches. Cela est crucial, car notre personnel est souvent sous pression. Avec ces produits,

nous pouvons servir les repas à temps sans sacrifier la qualité. Cela rend le travail plus léger et les résidents plus heureux."

Quels sont les critères les plus importants pour choisir un fournisseur ?

Liesbeth: "La qualité, la valeur nutritive et l'efficacité. Vandemoortele excelle sur tous ces points. De plus, nous apprécions que les commandes puissent se faire rapidement et facilement via l'application web. Cela rend notre collaboration fluide et fiable."

Y a-t-il des points d'amélioration ?

Liesbeth: "La collaboration fonctionne très bien, mais l'innovation reste essentielle. Nous espérons plus de produits qui répondent aux besoins changeants des personnes âgées, en particulier au niveau des textures et des saveurs pour les résidents ayant des problèmes de déglutition. Vandemoortele propose déjà de très bons produits, et nous restons ouverts à des solutions complémentaires répondant encore mieux à ces besoins."

Quelle est la plus grande valeur ajoutée pour les résidents ?

Liesbeth: "Des repas qui ne sont pas seulement nourrissants, mais aussi agréables à manger. Les repas sont souvent des moments sociaux. Grâce à Vandemoortele, nous pouvons servir des repas qui sont beaux à voir, sentent bon et ont bon goût. Cela améliore le bien-être et l'autonomie de nos résidents."

LE SANDWICH SUCRÉ EN BARQUETTE SURPRENANT POLYVALENT

**BANQUET
D'OR**
DEPUIS 1983

Le nouveau sandwich sucré en barquette n'est pas seulement délicieusement moelleux et savoureux, mais aussi particulièrement pratique. Parfait pour divers moments de repas tels que le petit-déjeuner, le déjeuner, les encas chauds ou les accompagnements.

Grâce au plateau pratique contenant 20 pièces, le personnel de cuisine est soulagé de travail et bénéficie d'une qualité et d'une fraîcheur constantes.

Le sandwich sucré en barquette

n° d'art. 55185 - B1040

3 x 1240 g - 62 g/sandwich



Petit pain moelleux pour
un petit-déjeuner varié



Goujonettes de
limande-sole avec tartare



Sandwich toscan
avec poulet rôti

Découvrez la
**praticité du sandwich
sucré en barquette**
et les recettes associées sur
**vandemoortele-
professional.com.**



Risso®

Risso® Chanty Duo Vegan est la crème végétale parfaite qui offre à chaque chef la facilité de créer des plats savoureux, durables et sains. Avec un seul produit, vous pouvez enrichir de nombreuses recettes, des soupes aux sauces et desserts. Idéal pour la demande croissante d'options végétales dans les cuisines des établissements de soins et d'enseignement, et également adapté aux régimes sans lactose et pauvres en matières grasses.

Dans la cuisine professionnelle moderne, la demande pour des solutions végétales, savoureuses et saines ne cesse de croître. Risso® Chanty Duo Vegan répond parfaitement à cette exigence. Cette crème végétale prête à l'emploi s'utilise dans de nombreuses préparations – des plats chauds aux créations sucrées – et offre à chaque chef une flexibilité maximale en cuisine.

Pourquoi choisir Risso® Chanty Duo Vegan ?

- **Polyvalente** : idéale pour des préparations froides et chaudes, des soupes aux desserts
- **Savoureuse et faible en matières grasses** : offre une texture onctueuse sans compromis sur le goût
- **Prête à l'emploi** : immédiatement utilisable, sans tracas
- **Durable** : d'origine végétale, parfaite pour la transition protéique dans les secteurs des soins et de l'enseignement
- **Sans allergènes** : sans lactose, adaptée à différents besoins diététiques



Risso® Chanty Duo Vegan
disponible en formats 10 L et 1 L.

10 L: 416967 / 12 x 1 L: 415642

RISSO® CHANTY DUO VEGAN: CRÈME VÉGÉTALE POLYVALENTE

1 PRODUIT POUR TOUS VOS INVITÉS ET RÉSIDENTS



AVEC RISSO®
CHANTY DUO VEGAN,
VOUS TRAVAILLEZ DE
MANIÈRE EFFICACE ET CRÉATIVE,
SANS COMPROMETTRE
LA QUALITÉ ET
L'EXPÉRIENCE.

Découvrez les possibilités et laissez-vous inspirer. Demandez à votre contact Vandemoortele à propos de la **Risso® Vegan Cream** ou visitez vandemoorteleprofessional.com



SOUPE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS ET AUX HERBES

Une soupe onctueuse et savoureuse, qui surprend par la richesse de ses saveurs et sa texture crémeuse. Entièrement d'origine végétale et facile à préparer.

Piet Bracke

CONSEILLER TECHNIQUE CULINAIRE

Ingrédients (pour 100 personnes) :

- 6,5 kg de champignons de Paris (en tranches)
- 20 oignons moyens (finement hachés)
- 20 L de bouillon de légumes
- 10 L de Risso® Chanty Duo Vegan
- Mélange d'herbes fraîches (estragon, persil, ciboulette)
- Sel et poivre au goût

Préparation :

Faites revenir doucement les oignons et les champignons dans une grande casserole. Ajoutez le bouillon et laissez mijoter doucement. Mixez la soupe jusqu'à obtenir une texture lisse et incorporez le Risso® Chanty Duo Vegan. Finalisez en ajoutant les herbes fraîches et servez éventuellement avec un morceau de pain frais.



2 RECETTES SAVOUREUSES AVEC RISSO® CHANTY DUO VEGAN

MOUSSE AU SPÉCULOOS

Un dessert festif qui allie la crémeux de Risso® Chanty Duo Vegan à la saveur bien connue du speculoos.

Ingrédients (pour ±125 personnes) :

- 3,5 kg de pâte de speculoos
- 1,2 L de blancs d'œufs
- 1 kg de sucre
- 3,5 L de Risso® Chanty Duo Vegan
- Speculoos émiettés pour la décoration
- **Optionnel** : divers fruits rouges

Préparation :

Chauffez la pâte de speculoos jusqu'à obtenir une consistance liquide. Battez les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils forment des pics. Fouettez le Risso® Chanty Duo Vegan et incorporez délicatement la pâte de speculoos et les blancs d'œufs battus. Répartissez le mélange en portions et laissez reposer quelques heures au réfrigérateur. Décorez de speculoos émiettés et garnissez de fruits rouges pour une touche fraîche supplémentaire.





Bavaois au spéculoos (n° d'art. 55239-B1043C30
30 portions - 70 g/portion)

UN MOMENT DE PLAISIR POUR TOUS

Le dessert après le repas, la douceur sucrée accompagnant le café, un petit plaisir coupable entre deux... pour gâter et surprendre vos invités, vous révélez ressortir le meilleur de vous-même. Ou vous révélez simplement ressortir le meilleur : le goût authentique et la finesse absolue de Pâtisserie du Chef®. Ces créations prêtes à l'emploi, conçues par des chefs pour des chefs, sont votre sous-chef imaginaire.

Une pâtisserie irrésistible, préparée de manière artisanale avec des ingrédients purs - sans additifs artificiels. Et ces mains supplémentaires en cuisine ? On en a tous besoin.

Vous travaillez plus efficacement, gagnez du temps et augmentez intelligemment votre marge.

PÂTISSERIE DU CHEF®



Banana cake
(n° d'art. 50698 - A304C12 -
4 x 1200 g, 12 portions/gâteau)

PÂTISSERIES PRÉDÉCOUPÉES : RAPIDES ET EFFICACES

Pourquoi choisir les portions individuelles de Pâtisserie du Chef® ?

- **Toujours fraîches et prêtes à servir :** il suffit de les décongeler, aucun travail supplémentaire
- **Pratiques et portionnées :** hygiéniques et efficaces
- **Présentation festive :** un aspect raffiné sans stress en cuisine
- **Large choix :** de la bavaroise classique aux mini-pâtisseries ludiques
- **Faciles à personnaliser :** ajoutez simplement des fruits, des coulis ou des copeaux de chocolat



Cake chocolat-vanille
(n° d'art. 54591 - B945C28 -
70 g/portion)

Finis les tracas de découpe et de portionnage.
Les grands classiques de tartes rondes et les spécialités américaines sont prétranchés
en parts parfaites et uniformes, prêtes à être servies.



Découvrez ici
l'assortiment complet.

Commandez facilement auprès de votre grossiste habituel ou découvrez l'offre sur
vandemoorteleprofessional.com

LA JOURNÉE DES
PERSONNES ÂGÉES (01/10)
EST LE MOMENT IDÉAL
POUR SURPRENDRE
LES RÉSIDENTS AVEC
UNE PÂTISSERIE
DÉLICIEUSE

Fêtes de fin d'année

La période de fin d'année est le moment idéal pour briller. Avec les pâtisseries festives de Pâtisserie du Chef®, vous créez facilement une ambiance chaleureuse et élégante à table. Sans stress, mais avec impact.

SUGGESTIONS FESTIVES DE NOTRE GAMME :

Dôme chocolat ou framboise (B438 - B439) – idéal pour un dessert raffiné

Bavarois speculoos (B298) – pure convivialité hivernale

Mixed box mignardises (MB24) – petites pâtisseries, grande impression

Allumette framboise-chocolat (B735) – texture douce, fruitée et facile à manger

Astuce pour la cuisine :

Optez pour des gâteaux ou des bûches prédécoupés et personnalisez-les avec une touche personnelle (fruits frais, crème chantilly, copeaux de chocolat). Ainsi, chaque portion devient un petit moment de luxe – même pour les grands volumes.

Que vous travailliez dans une maison de soins, une école ou une institution publique, la fin d'année est le moment de gâter tout le monde à table. Avec les pâtisseries de Pâtisserie du Chef®, vous apportez facilement une ambiance festive, pour les jeunes et les moins jeunes, pour les résidents, les visiteurs et les employés. Parce qu'un beau dessert est bien plus qu'une simple fin sucrée : c'est un marque d'attention et de reconnaissance.



Allumette framboise-chocolat
(n° d'art. 54035 - B735 - 3 x 10 pièces - 80 g/portion)

FAITES DE CHAQUE DESSERT
UN MOMENT FESTIF ET LAISSEZ
TOUT LE MONDE EN PROFITER

STIMULEZ L'EXPÉRIENCE AVEC DE LA PÂTISSERIE FINGER FOOD POUR LES PERSONNES ÂGÉES



- Petits gâteaux faciles à prendre et à servir
- Texture douce et saveur fruitée
- Visuellement attrayants avec une variété de jolies couleurs

Mixed box mignardises (n° d'art. 54036 - MB24 - 3 x 36 pièces)



ENSEMBLE POUR UN AVENIR SAVOUREUX ET DURABLE



Le 3 octobre, Journée du Climat

Un moment idéal pour réfléchir aux choix que nous faisons chaque jour, y compris en cuisine.

Chez Vandemoortele, nous croyons que la durabilité peut aller de pair avec le goût, la commodité et la qualité.

Nos produits végétaux contribuent à la transition protéique, nous réduisons le gaspillage alimentaire grâce à des portions intelligentes et des solutions prêtes à l'emploi, et nos emballages deviennent de plus en plus durables. Et nous ne le faisons pas seuls : c'est ensemble avec vous que nous faisons avancer les choses, grandes et petites.

**CHAQUE REPAS COMPTE.
CHAQUE CHOIX COMPTE.
ENSEMBLE, NOUS FAISONS
LA DIFFÉRENCE.**



Vous souhaitez en savoir plus sur nos initiatives de durabilité ?
Découvrez-le sur www.vandemoortele.com/en/our-company/sustainability