

PIDY | www.pidy.com

Ter gelegenheid van de 100^{ste} verjaardag van het begin van de Grote Oorlog, brengt Pidy een nieuwe creatie uit in de vorm van een klapproos, de 'Peace Flower'.

Het koekje kan door de horeca bijvoorbeeld gebruikt worden op herinneringsrecepties en andere evenementen die inspelen op die grote gebeurtenis in onze geschiedenis. Het koekje kan zowel in zoete als in hartige creaties ingezet worden. Het wordt geproduceerd op basis van natuurlijke grondstoffen, en zonder gebruik van palmolie of palmvet. De rode kleur komt van rode bieten, en ook de smaak gaat in die richting. Vorm en kleur zijn geïnspireerd op het beroemde gedicht 'In Flanders Fields' van de Canadese officier John McCrae, die de desolaatheid van de oorlogskerkhoven beschrijft, bezaaid met miljoenen rode klapprozen. Die klapproos werd hét symbool van deze oorlog in België, het Verenigd Koninkrijk en Canada. Voor iedere verkochte doos doneert Pidy een bedrag aan een organisatie die actief is in het bevorderen van de vrede.

A l'occasion du centenaire du début de la Grande Guerre, Pidy introduit une nouvelle création sous forme de coquelicot, la 'Peace Flower'.

Le petit biscuit pourra entre autre être présenté par l'horeca lors de réceptions de commémoration et autres manifestations qui rappellent cet événement tragique de notre histoire. Le biscuit trouve sa place tant dans les préparations salées que sucrées. Il est produit à base d'ingrédients naturels, et est exempt d'huile de palme et de graisse de palme. La couleur rouge provient de la betterave rouge, et le goût va également dans ce sens. Forme et couleur sont inspirées du fameux poème 'In Flanders Fields' de l'officier canadien John McCrae, qui décrit la désolation des cimetières de guerre, parsemés de millions de coquelicots rouges. Le coquelicot devint le symbole de cette guerre en Belgique, au Royaume-Uni et au Canada. Pour chaque boîte vendue, Pidy fera un don à une organisation dont l'objectif est de promouvoir la paix.



BELGIAN JUNIOR COFFEE AMBASSADOR | www.rombouts.com | www.belgianjuniorcoffeembassador.be



Koffiebars worden steeds populairder, maar in de Belgische hotelscholen is er geen specifieke opleiding tot barista, zoals die in andere landen bestaat. Nochtans heeft een goede geschoolde barista uitstekende toekomstmogelijkheden. Met de wedstrijd Belgian Junior Coffee Ambassador wil men, met de hulp van sponsor Rombouts, deze activiteit beter onder de aandacht brengen. In het Lycée Technique Provincial du Hainaut in Saint-Ghislain namen recent 17 leerlingen het tegen elkaar op in de finale van deze wedstrijd. De deelnemers moesten koffie proeven, perfecte espresso en cappuccino maken en (nieuw sinds dit jaar) slow coffee maken volgens de regels van de kunst. Dit jaar werd de finale gewonnen door Lotte Connard van VTI Spijker in Hoogstraten, die zich een jaar lang beste jonge barista mag noemen. Zij mag naar Brazilië om haar koffiekennis nog bij te schaven. De tweede plaats was voor Sara Azevedo van Institut Saint Vincent de Paul in Ukkel, derde was David Ducoeur van het Institut Notre Dame in Fleurus. Volgend jaar wordt de wedstrijd weer georganiseerd in Vlaanderen.

Les bars à café gagnent de plus en plus en popularité, mais les écoles hôtelières belges ne proposent pas de formation spécifique pour barista, contrairement à d'autres pays. Pourtant les possibilités d'avenir d'un barista bien formé sont toutes tracées. Le concours Belgian Junior Coffee Ambassador ambitionne, avec l'aide du sponsor Rombouts, de mettre davantage cette activité en exergue. Dans le Lycée Technique Provincial du Hainaut à Saint-Ghislain, ce sont 17 élèves qui se sont récemment affrontés lors de la finale de ce concours. Les participants devaient goûter du café, préparer un espresso et cappuccino parfaits et (nouveau depuis cette année) préparer un slow coffee dans les règles de l'art. Cette année c'est Lotte Connard du VTI Spijker à Hoogstraten qui remporta la finale, et peut de ce fait s'octroyer une année durant le titre de meilleure jeune barista. Elle s'enverra pour le Brésil afin d'y parfaire encore ses connaissances en matière de café. La deuxième place fut attribuée à Sara Azevedo de l'Institut Saint Vincent de Paul à Uccle, tandis que la troisième place fut occupée par David Ducoeur de l'Institut Notre Dame de Fleurus. L'année prochaine, c'est en Flandre que sera à nouveau organisé le concours.