

Publication Bimestrielle



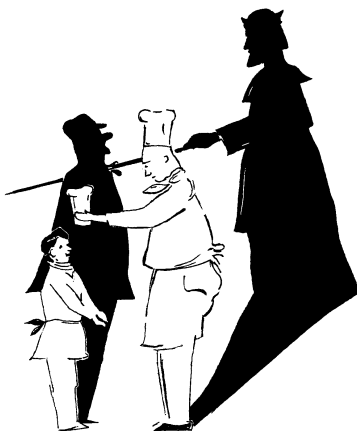
BELGIQUE - BELGIE

PB - PP

REVUE BIMESTRIELLE Septembre / Octobre 2020

TRADITION

ASSOCIATION DES ANCIENS ELÈVES DE L'ÉCOLE D'HÔTELLERIE ET DE
TOURISME DE LA VILLE DE LIÈGE



A.A.E.H.L. - En Hors-Château, 13 - 4000 LIEGE

CCP: 000-0119964-72 de A.A.E.H.L.

☎: 04/223.22.25 * 📠: 03/400.52.03



LIEGE
FACADE ÉCOLE D'HOTELLERIE
Muzeehuis 2014

Association des Anciens Elèves de l'Ecole d'Hôtellerie de Liège

TRADITION
Septembre
Octobre 2020

A.A.E.E.H. Liège

fondée en 1933

Siège social:

13, en Hors Château - 4000 Liège

☎ (04) 223.22.25

✉ : aacehl-tradition@yahoo.com

Président:

Félix Jacques - Boulevard de l'Ourthe, 69
4032 Chenée

Trésorier:

Arthur Daine

IBAN : BE38 0000 1199 6472 –

BIC : BPOTBEB1

de l'A.A.E.E.H.L.

Cotisation: **15,00 Euros l'an**

Relation avec les « Anciens »

A.M. Mellen -

Périodique bimestriel

Paraît la troisième semaine de chaque bimestre sauf
en juillet et en août.

Editeur responsable

A. Daine – En Hors-château, 5 – 4000 Liège

Diffusion:

- ❖ aux membres de l'A.A.E.E.H.Liège
- ❖ aux anciens élèves installés restaurateurs, traiteurs, bouchers, boulangers
- ❖ aux élèves des classes de finalité

Tous les articles sont publiés sous l'entière responsabilité de leurs auteurs. Les adresses et marques éventuelles mentionnées dans les textes le sont uniquement à titre d'information. Nous déclinons toute responsabilité pour les désagréments découlant d'une erreur de typographie.

Sommaire

Le mot du Président	2
Les aléas de la vie après l'Ecole	3
Les échos	7 & 14
La recette du Chef	13
Humeur	24



« L'avenir n'est jamais que du
présent à mettre en ordre. Tu
n'as pas à le prévoir, mais à le
permettre. »

Antoine de Saint-Exupéry





*Le mot
du
Président*

Le confinement suite à l'épidémie du Covid19 a eu beaucoup d'effets néfastes dans nos professions.

Hôtels, bars, cafés, restaurants, snacks, et tous les types d'hébergement ou de restauration fermés.

Mais aussi pour le personnel de service, d'entretien, ainsi que les fournisseurs.

Dans les échos vous verrez que quelques uns de nos anciens ont dû jeter l'éponge et j'en suis fort attristé.

J'ai aussi pu noter que des Anciens nous demandent le listing des classes de finalité qu'ils ont fréquenté afin de retrouver leurs « copains d'alors ».

Nous leurs avons envoyé les coordonnées en notre possession et nous publions dans les « Echos » les listes de promos demandées.

Peut-être vous y reconnaitrez-vous ?

Félix Jacques



En direct de la
rédaction



Vous n'aurez pas pu lire votre **Tradition** de mai / juin parce que « lock down » oblige...

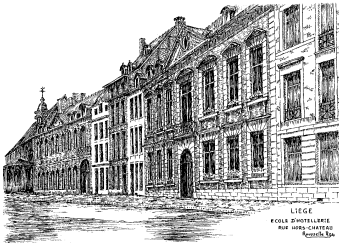
Imprimeur fermé, fournitures diverses (papier encre) fermés...

Et le redacteur confiné...

Anne Marie non plus n'a pas pu envoyer de cartes anniversaire à nos membres en règle... pour les mêmes raisons !

Il ne nous restait que le courriel et à ce propos comme la prochaine parution de notre revue se situera fin septembre Merci à ceux de nos anciens qui répondent aux mail « anniversaire » ainsi nous pouvons savoir que l'adresse courriel que nous avons est toujours active et merci aussi à ceux qui répondent au mail d'information que nous adressons à la suite du mail anniversaire ; nous pouvons ainsi mettre à jour le fichier et donner, le cas échéant, des infos exactes à ceux qui nous demandent des nouvelles de leurs « copains d'alors ! »

Avant de mettre « sous presse » comme on dit quelques précisions quant aux échos... Ils s'étaient sur près de 4 mois (Covid19 oblige) donc ce ne sont pas certaines des nouvelles fraîches...



Les aléas de la vie après l'école

Sur le site « Saveurs de nos Régions » de Guy Delville, j'ai relevé une fermeture d'établissement tenu par des Anciens et d'autres où plusieurs de nos anciens y ont travaillé.

Marie-Charlotte Portois et **Thomas Troupin (06)** ont décidé de fermer leur restaurant **La Menuiserie de Champagne** (Waimès). Je leur laisse la parole : « *C'est avec une immense tristesse que nous devons officiellement annoncer la fin du restaurant La Menuiserie. Cette décision, mûrement réfléchie, n'en a pas moins été déchirante à prendre. La Menuiserie a représenté plus de sept années de travail acharné, des dizaines de milliers d'heures, des milliers de clients, plus d'une centaine de collaborateurs et un nombre incalculable de briefings / debriefings. Mais les chiffres ne sont rien en rapport aux amitiés nouées, aux rires et au stress, aux rencontres et découvertes. Cette aventure trépidante aura été un moteur fabuleux durant tout ce temps, mais un moteur énergivore. Nous arrivons à*

présent au bout d'un cycle et, pour que seuls les souvenirs du bonheur passé subsistent, ce signal doit être entendu. Nous n'avons jamais cédé aux compromissions dans notre cuisine et avons toujours donné toute notre âme dans notre service... Nous ne voulons vous mentir en jouant un rôle qui n'est pas le nôtre. Notre passion n'est pas éteinte, mais ces temps de confinements sont aussi des temps de réflexion. De nouvelles aventures suivront ; les chemins qui se séparent ne sont pas des voies sans issues mais au contraire de nouvelles destinations à découvrir. Nous vous remercions de votre soutien constant depuis janvier 2013. La Menuiserie vous salue, et qui sait, à bientôt pour une Menuiserie 2.0 ? » La porte n'est donc pas totalement fermée. Patientons...

A peine le temps de terminer la mise en page de ce numéro que des nouvelles de Thomas paraissaient dans la presse

Le chef étoilé **Thomas Troupin** (La Menuiserie) reprend le Jardin des Bégards à Liège :

<http://www.lameuse.be/617871/article/2020-08-10/le-chef-etoile-thomas-troupin-la-menuiserie-reprend-le-jardin-des-begards-liege=>



Le Rythme du rail à Rocourt, sur les hauteurs de Liège, va fermer définitivement ses portes. Le nouveau propriétaire a décidé de muer le restaurant en bureaux pour ses propres activités. Rudy Bonboire, le dynamique et souriant exploitant du

restaurant s'interroge sur son avenir. J'espère bien que l'on va retrouver son sourire et sa compétence dans un autre cadre !



Le restaurant **Plein vent** de Juprelle va aussi malheureusement disparaître: il est à remettre. On cherche un repreneur pour ce sympathique établissement.

Ces établissement n'étaient pas tenus par des diplômés de Liège mais plusieurs de nos anciens y ont travaillé...



Le **Moulin hideux** (à Noirefontaine, près de Bouillon) va se transformer, au moins jusqu'à fin décembre, en gîte de grand luxe. **Julien Lahire** m'a confié son désir de ne pas devoir considérer sa clientèle « comme des pestiférés » en se pliant à toutes les obligations asservissantes de l'après-confinement. Il veut garder sa liberté à tout point de vue. Il a pris cette décision la mort dans l'âme en songeant à cette « nouvelle vie » qu'il ne veut ni ne peut assumer ! Je reviendrai sur cet établissement plus tard.

- Julien n'est pas diplômé de chez nous mais il est le fils de **Charles Lahire (59)**, longtemps aux commandes de ce bel établissement.



Bonjour

Voilà suite à la crise que nous venons de traverser malheureusement l'établissement où je travaillais à Aubel a fermé ses portes

Donc je me suis penché sur mon avenir professionnel et j'ai monté mon propre projet

Il s'agit d'un magasin traiteur avec également vente en ligne

On y trouvera hormis les plats traiteur à emporter ou à livrer via e-commerce des produits du terroir Liégeois je vais travailler en partenariat avec quelques producteurs liégeois tel que la meule du plateau fromagerie du plateau de Herve et mes produits traiteur seront en majorité élaborés avec des produits locaux j'ai aussi l'activité chef à domicile organisateur de banquet et table d'hôtes chez le particulier ou dans des endroits atypiques

Voilà dans les grandes lignes mon projet

La boutique ce situera rue Saint-Gilles en face du chocolatier Franz
Donc ouverture septembre 2020

Bonne journée

Xavier Raymakers (88)

www.esprittraiteur.be



Bonjour Monsieur Jacques,

Merci pour ma carte anniversaire.

Déjà 14 ans que j'ai quitté l'école !

*Pour le professionnel rien ne change je travaille toujours au traiteur avec mon père donc **Henri Wuidard** (?) et mon adresse celle-ci se trouve au Vinave à Herve où nous avons des chambres d'hôtes aussi.*

Les Coteaux du Vinave - Chambre d'hôte

Vinave, 29

B-4651 MANAIHANT

☎ : 087 63 10 24

Maryline Wuidard (04)

<https://www.facebook.com/lescoteauxduvinave?fref=ts>



Un grand merci à vous pour cette carte !

Valentine Loyer (89)

Valentine dirige une entreprise de décoration en France (Puget-Ville)



Merci pour ces vœux...

Christine Maassen (83)

MA, CPHR, CEC, ACC (ressources humaines)

Christine est en poste chez Thrive 360°

J'aide à créer des parcours de carrière épanouissants et des lieux de travail impressionnants.

Région de Vancouver, Canada



Des nouvelles via Internet, nos adresses :

aeehl@gmail.com

aeehl-tradition@yahoo.com



Ils ont reçu une carte anniversaires, y ont répondu et ils nous ont remis le bonjour ainsi qu'à leurs anciens condisciples. . .

Et nous avons pu noter que ce sont les « anciens » Anciens qui nous répondent ; toujours ravi d'avoir des nouvelles de leurs « copains d'alors » !



Bonjour la petite équipe,
Un grand merci pour cette petite attention qui fait toujours plaisir.

Thierry Légaz (76)



Un grand merci au comité des anciens

François Santin (76)



Merci Monsieur Jacques. J'ai pensé serait il possible d'organiser un petit banquet retrouvaille avec les anciens professeurs et les élèves de notre époque ? Voilà mon numéro de GSM ??? pour me contacter en direct sans passer par mail. Au plaisir de vous revoir.

Bruno De Pirro (88)

Bruno, tu as oublié de mettre ton n° de GSM... Si tu lis ces lignes...



Merci à vous deux. Mon cœur reste toujours attaché à vous et à l'école qui m'avaient fourni des connaissances nécessaires à ma réussite professionnelle. Vivement le jour des retrouvailles, encore merci personnellement à Mr Jacques de m'avoir rappelé à l'école pour le poste d'enseignant ! Bien à vous .

Pham Xuan Hao Bernard (78)



Merci beaucoup pour cette petite attention.

Je vous informe que j'ai repris mon adhésion

Très belle fin de semaine.

Hugues Boulanger (93)



Bonsoir, mes coordonnées ont changé et je ne suis plus patronne du *Restaurant La Vallée*

Nous habitons maintenant, mon mari et moi à Charbonnières les Vieilles dans le Puy de Dôme en France et je travaille comme seconde de cuisine

en collège pour le département du
Puy-de-Dôme.

Cordialement

Valérie Pailhe épouse Colletti

*Quand à David il serait pompier
volontaire...si l'on en croit sa page
Facebook.*



Bonjour à vous deux,
Merci pour vos bons vœux qui font
toujours bien plaisir.

55 ans...un bail ! Je suis rentré en
Hors Château en septembre 1977
pour 6 belles années. La vie a passé
à une vitesse folle ...certainement
parce que je ne me suis jamais arrêté
....

Je vous adresse mon meilleur souve-
nir et vous souhaite plein de bonnes
choses

Cordialement

Alain Borguet (83)



Un tout grand merci !

De Marco Armando (63)

Grivegnée



Un grand merci je sais que je ne suis
plus en ordre de cotisation fais fais-
moi parvenir les coordonnées afin
que j'y remédie

Gérard Wilket (78)



Un tout grand merci pour vos bons
voeux

Espérons que la pandémie va dispa-
raître et que l'école pourra reprendre
ses multiples activités et que nous
pourrons nous rencontrer à nouveau.
Félicitations à toute l'équipe qui
travaille sans cesse malgré les situa-
tions tres difficiles ,du jamais imagi-
né?!!

Avec toute mon amitié

Annie Servais



Bonjour à vous,

Je vous remercie pour vos bons
vœux à l'occasion de mon anniver-
saire. C'est toujours un plaisir de voir
que nous ne sommes pas oubliés.

Bonne continuation, bien cordiale-
ment,

Christophe Gabriel (85)

PS : j'habite toujours à Angoulême,
en Charente et je travaille toujours
comme chauffeur VTC à Bordeaux et
sa région. Mais je suis aussi amené à
faire des missions à Paris, Barcelone
et dans d'autres régions de France.



APOPHTEGME : (prononcer
« apofhtëme ») Un apophtegme est
un précepte, une sentence, une parole
mémorable ayant valeur de maxime.
Si le mot « apophtegme » est difficile
à prononcer ou à écrire, il devient un
plaisir quand on en lit un !
quelques exemples

- L'homme descend du songe.
(Georges Moustaki)
- Elle était belle comme la femme
d'un autre. (Paul Morand)
- L'enfant est un fruit qu'on fit.
(Leo Campion)
- Dis moi qui tu fréquentes, je te
dirai qui tu hais. (Francis Blan-
che)

...et QUELQUES ECHOS de PLUS

Des nouvelles d'un ancien de votre promotion ou une adresse, écrivez-nous :



A.A.E.E.H.L.
Félix Jacques
Arthur Daine
Rue de la Foret, 310
4100 Seraing

Si vous êtes installés... faites-le nous savoir ! Nous parlerons de vous dans nos rubriques !



Des nouvelles via Internet,
nos adresses :

aeehl@gmail.com
aeehl-tradition@yahoo.com



Il s'ont reçu une carte
anniversaires, ils ont
répondu et ils nous ont
remis le bonjour ainsi qu'à leurs anciens
condisciples...

Et nous avons pu noter que ce sont les
« anciens » Anciens qui nous répondent ;
toujours ravi d'avoir des nouvelles de leurs
« copains d'alors » !



Philippe Libert (86)

Merci pour vos vœux d'anniversaire
Traiteur et Organisateur de Banquets
+ Représentant Firme SOCAR-
DENNE Alimentation
Sandwicherie La Fine Bouche

Place St Severin, 8
B-4500 HUY
☎ : 085 310 165



Vanessa Manso (95)

Bonjour, mon adresse est toujours
bonne par contre j'exploite mainte-
nant depuis bientôt 4 ans la *cafété-
ria du Hall Omnisports d'Angleur*
Rue d'Ougrée à 4031 Angleur.
Bien à vous .



Bonjour Monsieur Jacques et Mon-
sieur Daine,

Il y a quelques petits changements:
- J'habite maintenant à Ougrée.
- Je ne travail plus à l'Association
Liégeoise d'électricité en tant que
Technicienne de surface.

Je suis actuellement en CAP à l'ad-
ministration de Seraing en tant
qu'employée administrative.

Bien à vous

Pascale Pierre (91)



Merci beaucoup pour vous bon vœux
d'anniversaire.

Wechseler Serge (74)

Warwick RI USA



Merci beaucoup pour cette délicate
attention, toujours bien apprécié.

Yvon Schenkeveld (62)



Je vous remercie pour ma carte d'an-
niversaire ça fait toujours plaisir !
Je n'ai pas pu écrire plus tôt car
j'étais hospitalisé pour le Corona
Virus.

J'ai retrouvé la forme et tout va
bien !

Aviez-vous reçu mon courriel où je vous annonçait le décès d'André Martiny ?

Je suis maintenant pensionné et profite de la vie !

Patrick Paulus (79)



Bonjour merci de votre message ; ma nouvelle adresse est à Esneux et mon adresse mail reste la même je suis toujours gérant au **Lunch Garden** de Fléron un grand merci bonne journée

Archambeau Georges (79)



Bonjour,

Un tout grand merci pour vos bons vœux d'anniversaire, qui m'ont été transmis par l'agence du tourisme des Cantons de l'Est.

Ce geste m'a fait grand plaisir et a réveillé en moi des souvenirs mémorables de mon passage à l'école hôtelière de la rue Hors Château, il y a déjà quelques années maintenant....

Aves mes sentiments les meilleurs

Manfred Dahmen (63)



Merci beaucoup pour mon anniversaire, cela fait toujours plaisir.

Bravo pour votre courage de continuer le journal **TRADITION**, toujours le même plaisir de le recevoir et de le lire.

Bonne continuation a vous , et courage ,faite attention a vous et aux autres.

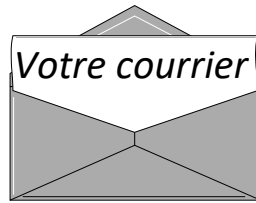
Marina Derwael (71)



Merci pour ce message venu du fond des temps, si quelqu'un se souvient

de moi, qu'il me le fasse savoir merci

Hubert Truillet (58)



Des anciens nous ont récemment demandé un listing de leurs copains de classe d'antan.

Le fichier de l'Amicale est comme la plus belle fille du monde, il ne peut donner que ce qu'il a.... et s'apparente aussi à l'Auberge espagnole du fait qu'il ne contient que ce que les anciens y apportent comme données.

Ainsi Nestor que l'on croyait butler à Moulinsart est à présent conducteur d'engins sur les chantiers de construction... Suzette ne vend plus ses crêpes dans sa petite boutique mais propose à présent des vêtements de seconde main par correspondance et Oscar à fermé son bistro pour conduire des bus...

Comme dirait l'autre... dans la vie tout change notamment les adresses...

Donc **Jonathan Legros (05)**

Responsable Secteur Restauration CHU de Liège nous a écrit :

Bonjour M. Daine,

Pourriez-vous svp me faire parvenir un listing de la promo 2002 (6TQ) ainsi que la promo 2003 (7° Trai-

teur) + promotion 2003 de la 7^o
Collectivité

6 ETSS 02

Argento	Carmelo
Bruck	Charles-André
Brumioul	Claude
Cabras	Annie
Delattre	Emilie
Dubois	Jean-Philippe
Fiorello Riina	Fabienne
Froidbise	Anaïs
Goyevaerts	Sandrine
Grommen	Benjamin
Hubert	Nathalie
Legros	Jonathan
Lietrad	Thierry
Lopez Alvarez	Sandra
Merotte	Benoît
Mullers	Pierre
Poulakis	Henri Charles
Puig Vetcour	Pamela
Renson	Yves
Stree	Christophe
Strusi	Agnetta
Tomasi	Alexandre
Vanvelthem	Damien

7P Trait

Baeri	Mohamed
Boullard	Jennifer
Cianchetti	Christophe
De Voogt	Fabrice
Devillers	Jessica
Galand	Christelle
Gobert	Cédric
Lenaerts	Christelle
Picard	Frédérique
Poupier	Julien
Raskinet	Eric

7 TQ CE

Adamska	Marta
Godin	Patrick
Honnay	Angélique
Horne	Coraline
Martens	Barbara

Nizet	Numa
Olivieri	Vincent
Rainaut	Vincianne
Schmitz	Steve



Jonathan Spano (04) a écrit au
président :

*J'aurais une petite question pour
vous ! J'aimerais faire une soirée
retrouvailles avec les élèves qui
étaient avec moi en 5^{ème}, 6^{ème} et 7^{ème}
donc de 2002 à 2004 mais je ne
retrouve pas tout le monde ; serait-il
possible d'avoir une liste des élèves
de cette période-là et où je pourrais
la demander¹ sauf si vous vous sa-
viez me l'avoir...*

*Et si je peux avoir aussi la liste des
même année pour les professionnel
et la section tourisme parce que on
était tous ensemble donc on avait
des connaissances dans toute les
classes*

*Et j'ai déjà contacté quelque per-
sonne qui m'ont demandé justement
des personnes de ces sections.*

6 ETSS 02 03 04

<u>Nom</u>	<u>Prénom</u>
Delvoye	Audrey
Neijens	Sarah
Radoux	Alain
Rigaux	Aurore
Spano	Jonathan
Thirion	Sébastien
Thiry	Damien
Van Rysselberghe	Gaëlle

¹ Ici c'est la bonne adresse ! -
aeehl@gmail.com ou [ajjdai-
ne@compagnet.be](mailto:ajjdai-
ne@compagnet.be)

Argento	Carmelo
Bruck	Charles-André
Brumioul	Claude
Cabras	Annie
Delattre	Emilie
Dubois	Jean-Philippe
Fiorello Riina	Fabienne
Froidbise	Anaïs
Goyevaerts	Sandrine
Grommen	Benjamin
Hubert	Nathalie
Lietrard	Thierry
Lopez Alvarez	Sandra
Merotte	Benôit
Mullers	Pierre
Poulakis	Henri Charles
Puig Vetcour	Pamela
Renson	Yves
Stree	Christophe
Strusi	Agnetta
Tomasi	Alexandre
Ayari	Sarah
Gabrys	Vincent
Heggen	Angélique
Klein	Johanna
Linotte	Nathalie
Maes	Samuel
Minnelli	Marie Thérèse
Morreale	David
Nowakowski	Alain
Ottenborgs	Jeffrey
Paulis	Julien
Paulis	Patrice
Potelle	Alexia
Quoibion	Nicolas
Schmetz	Justine
Wiliquet	Sophie

6P Hot & 6 Acc/Tour 02 03 04

<u>Nom</u>	<u>Prénom</u>
Dewelf	Ludovic
Dewelf	Magali
Malpas	Christopher
Trotta	Massimo
Duchateau	Fabian

Frankinet	Caroline
Levaux	Aurore
Bottcher	Mélanie
Boulangier	Jonathan
Dardenne	Benôit
Denotte	Steve
Dohet	Grégory
Fernandez De La Rosa	François
Laeremans	Grégory
Lanni	Stéphane
Licausi	Fabrizio
Lopez	Marie France
Markou	Christophe
Saghir	Noureddine
Salmon	David
Wuestenberghs	Nicolas
Benoit	Sylvain
Ingin	Gülsten
Palmans	Caroline
Bessonnet	Céline
Boughaiout	Samira
Clajot	Stéphanie
Ingin	Ceren
Kropka	Jonathan
Marien	Jean Luc
Peters	Cindy
Ravenel	Nicolas
Beine	Caroline
Brooze	Stéphane
Cammarata	Roberto
Depas	Damien
Kibonge	Atuni
Mathy	Florence
Philippe	Kristel
Yilmaz	Tuba

En réalisant ces listing je me suis rendu compte que les adresses dataient souvent de la création de la fiche voici 18 ans...

Certains anciens répondent à nos courriers d'info (le mail qui suit la carte anniversaire – enfin pour ceux

dont nous connaissons l'adresse mail...) mais ce n'est qu'une petite minorité... Dommage !



Courrier (suite)



Monsieur le président un grand merci.

En effet le temps a passé et je ne suis plus à Chokier.. j'ai pu acheter un petit Hôtel à La Roche en Ardenne... 15 ans déjà. J'y travaille seul.

Mon adresse : 26, quai de L'Ourthe 6980. Tel : 084411241

Pour la petite histoire, vous pouvez voir mes photos sur Booking.com, Facebook dans « photos » beaucoup de photos libres.

L'hôtel est à vendre 525.000€ et éventuellement à louer, à un jeune couple capable de travailler correctement.

Je vous remercie pour ce suivi, reste à votre écoute.

Bien cordialement,

Jacques Koulic (76)

PS : je fais le nécessaire pour Monsieur le trésorier.



Merci beaucoup pour votre gentille attention et souhaiterais avoir des nouvelles de la promotion 1969 ou mieux avoir l'occasion de se retrouver. Encore un grand merci

Hausman Jean Louis (69)

Cela fait vraiment plaisir de ne pas être oublié par l'école où j'ai passé de

merveilleux moments. Un tout grand merci ?

Michèle Merken (86)



Grand merci

Au plaisir de vous revoir à l'école !

Gastronomiquement vôtre,

Alain Thonnart (88)

Professeur de cuisine



Bonjour le comité

Un grand merci pour vos vœux pour mon anniversaire.

Au plaisir de se revoir bientôt sans le covid...

Jean-Luc Raisier (82)

Maison Jean-Marie. Massepain et plaisirs sucrés.

Anciennement traiteur Jean-Marie.

<http://www.massepainjeanmarie.be>

LinkedIn

CHANGEMENT
D'ACTIVITÉ

Lorenzo Burger (91), est à présent Chef de cuisine - Hôtel La Roseraie - Wemmel



Emilie Delattre (02) – est Comptable à la Fédération Wallonie Bruxelles



Patrick Camelia (82) a un nouveau poste de Directeur général chez ERM Project Afrique



Mélanie Doms (09) a un nouveau poste de Office Manager chez Maxime Real Estate



Jean Pierre Stregnaerts (72)

J'espère que tu te confines bien, quelle affaire, je ne pensais jamais à notre époque vivre une chose pareil, mais bon on est tous à la même enseigne,

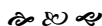
Je te contacte pour annoncer une triste nouvelle, Jean -Claude Robinet (67), bien sûr ancien de l'école, qui fut le premier Directeur général du Ramada de Liège est malheureusement décédé ce vendredi , si tu sais faire un petit article pour **Tradition**, car de nombreux diplômés de notre école et qui ont travaillé au Ramada, et au restaurant de l'île de Meuse à l'époque du Palais des Congrès l'ont eu comme directeur, une époque formidable vient de se fermer !

Merci d'avance. et protège toi bien amicalement JP



Nous avons appris le décès de
JEAN CLAUDE ROBINET

De la promo 67, il était âgé de
73 ans



L'Association des Anciens Elèves de
l'Ecole d'Hôtellerie de Liège présente
ses condoléances à sa famille



Avec grande émotion, je viens d'apprendre ce 2 avril le décès de Jean Claude Robinet, ancien de 1967 de l'Ecole d'Hôtellerie de Liège.

Il était très estimé dans le cadre de vie de l'Hôtellerie Liégeoise. Je présente à sa famille mes très sincères condoléances .

Pierre Lemaire ancien A2 de 1960



Nous avons appris le décès de
ANDRÉ MARTINY

De la promo 72, il était âgé de
70 ans



L'Association des Anciens Elèves de
l'Ecole d'Hôtellerie de Liège présente
ses condoléances à sa famille



Nous avons appris, avec beaucoup de tristesse, le décès **d'André Martiny**.

Autrefois, chef étoilé dans son restaurant le « Trente, rue de la Paille » près de la place du Sablon à Bruxelles, André Martiny, en immense passionné qu'il était, œuvrait encore sans faillir au soutien et à la formation des jeunes cuisiniers. Nos pensées vont à sa famille et à ses proches.

(texte trouvé sur Facebook relayé par Patrick Paulus)

La Recette du Chef



Recette trouvée sur Internet sur le site de Libération.

Magrets d'oie séchés

Par Jacky Durand
— 24 juillet 2020

Le magret séché est le genre de chouchou qui plaît toujours à l'apéro et qui fait le bonheur des salades d'herbes folles. Pour les amateurs de salaisons faites maison, faire son magret séché peut être un galop d'essai avant de s'attaquer à l'imposante cuisse du cochon pour le transformer en jambon cru.

Voici la recette de Véronique Chapacou dans son sublime *Du gras, du sucre et de l'amour*². Il vous faut deux magrets d'oie ; 700 g de gros sel gris ; le zeste d'un pamplemousse bio ; une grosse branche de thym frais ; 10 g de poivre de Timut et 10 g de poivre noir fraîchement moulus. Enlevez l'excédent de gras en bordure, mais laissez un petit morceau de gras dépasser de la pointe, cela permettra d'accrocher le magret lors du séchage. Éliminez les éventuels restes de plumes. Mélangez le sel, le zeste finement râpé du pample-

mousse et le thym frais effeuillé. Versez la moitié du sel parfumé dans un grand plat creux en verre, déposez les magrets dessus, puis recouvrez avec le reste de sel. Couvrez et réservez au frais durant vingt-quatre heures.

Après ce repos, sortez les magrets du sel et rincez-les à l'eau claire. Essuyez la viande avec du papier absorbant. Mélangez les deux poivres et recouvrez-en entièrement les magrets.

Sur une planche à découper suffisamment grande pour contenir les deux magrets, déposez un torchon propre plié en deux. Posez les magrets, recouvrez-les d'un second torchon plié et déposez par-dessus une deuxième planche à découper. Placez sur le tout des poids pour presser les magrets. Réserver au frigo durant vingt-quatre heures afin que le poivre pénètre et adhère bien. Après avoir retiré les magrets de la presse, vous avez deux possibilités pour les faire sécher : à plat, posés sur une grille, ou suspendus avec un petit crochet dans votre frigo. Vous laisserez sécher les magrets entre dix-huit et vingt-cinq jours, en fonction de leur épaisseur. Vous pouvez aussi les parfumer avec toutes sortes d'épices et d'herbes aromatiques, et même leur donner un petit goût fumé en utilisant du thé Lapsang Souchong ou Tarry Souchong, que vous mélangerez au sel.

https://next.liberation.fr/food/2020/07/24/magrets-d-oie-seches_1795140

² Ed. de l'Épure (2018), 20 €.



Jean Paul Simar () a écrit sur sa page Facebook :

15.665^{ème} et dernier jour de travail.

Vive la pension.

Bonne rentrée à mes anciens collègues

Et n'oubliez pas que : enseigner, c'est transmettre son savoir. C'est ce que j'ai tenté de faire pendant 37 ans. Et quand je vois le résultat, je me dis que j'ai pu y contribuer un peu.

Bonne continuation, gardez le cap



A méditer

La tolérance, c'est quand on connaît des cons et qu'on ne dit pas les noms. (Michel Audiard)

« Parlement »... mot étrange formé de « parler » et « mentir ». (Pierre Desproges).

Humour



Tout et n'importe quoi, sommes-nous prêt à avaler ce délire



Au début c'était la chaleur qui tuait le Corona (+ de 15° et le virus meurt).

Ensuite c'est le savon qui l'anéantissait (le savon détruit la graisse qui entoure le virus et il meurt).

Peu après beaucoup ont affirmé que l'alcool détruisait le virus (les désinfectants sont surtout composés d'alcool).

La théorie que si vous vous exposez au soleil cela contribue fortement à vous immuniser est sortie il y a peu.

Maintenant la panacée universelle c'est le masque (n'importe lequel, tout est bon).

Donc si :

En plein soleil, vous voyez quelqu'un nu, bourré, masqué, dans une bassine d'eau savonneuse...

Ne vous inquiétez pas !

C'est un « expert corona » qui mène d'importantes expériences médicales.