



Communiqué de presse du 5 mars 2024 : Annonce des gagnants du concours Tavola d'Or

Sublimix, Terre de Fromages, Vecuisine by Nanuk et Funky Ouma by Ali-import sont les grands gagnants du prestigieux concours Tavola d'Or

Que voudront les consommateurs d'aujourd'hui au juste dans leur assiette demain ? C'est en gardant cette question peu évidente à l'esprit que les entreprises alimentaires redoublent sans cesse d'efforts pour mettre au point des produits capables de satisfaire les besoins des consommateurs les plus avertis. Des produits traditionnels aux produits végétaliens, en passant par les spécialités locales ou internationales, sans oublier la praticité, la durabilité, le clean label et les allergènes... La liste de souhaits des consommateurs d'aujourd'hui est longue, même si la première des priorités reste bien sûr toujours le goût !

Il s'agit donc là de tendances et de souhaits que les fabricants n'ont aucun intérêt à ignorer. Il semble toutefois que l'on tienne effectivement bien compte des consommateurs, comme en témoignent les candidatures reçues dans le cadre du concours Tavola d'Or.

Depuis ses début en 1982, Tavola est devenu le plus important des salons professionnels réservés aux professionnels de l'alimentation qui se passionnent pour les aliments et les boissons de première qualité. Tous les deux ans, le parfait équilibre entre les leaders du marché et les producteurs artisanaux permet de présenter un assortiment unique de délices sélectionnés avec le plus grand soin et de produits haut de gamme absolument exquis. Du 17 au 19 mars 2024, Tavola accueillera 400 exposants et s'attend à ce que plus de 14.000 professionnels débarquent à Kortrijk Xpo pour visiter le salon.

Comme à chaque fois, c'est avec grande impatience que l'on attend de pouvoir découvrir les produits les plus innovants présentés au salon – des produits qui seront de nouveau regroupés dans le cadre du concours Tavola d'Or, dont le but est de mettre à l'honneur toute l'innovation dont le secteur sait faire preuve.

2 TOURS POUR UNE PROCÉDURE DE SÉLECTION TRÈS RIGOUREUSE

Pas moins de 117 produits ont été présentés au concours – le nombre le plus élevé depuis les dernières 10 années du concours! Suite aux 2 tours de sélection, 38 juges ont choisi les 12 lauréats : 1 grand gagnant et 2 nominés par catégorie.

Lors du 1^{er} tour, une sélection est effectuée sur la base du critère de l'innovation, combiné à celui du potentiel commercial. Chaque produit est évalué par un minimum de 3 acheteurs et, s'il est suffisamment innovant, il passe à la phase d'évaluation finale. Les produits sont alors jugés sur la base de la dégustation, de l'innovation, du potentiel commercial, de l'emballage, de la durabilité et du marketing. Et c'est la somme des résultats ainsi obtenus qui permet de désigner le grand gagnant.

"Dans l'ensemble des produits auxquels nous avons eu affaire, nous avons été frappés par le fait que les producteurs se concentrent avant tout sur des produits délicieux et savoureux, et que les tendances plus actuelles, telles que le végétalisme, ne jouent qu'un rôle secondaire. Lors de l'édition précédente du concours, les candidats s'étaient davantage concentrés sur certains phénomènes de mode, alors qu'aujourd'hui, la tendance est plutôt à un retour aux fondamentaux. On redécouvre ainsi la pureté du produit ; je songe ici notamment aux différents produits de charcuterie et aux fromages de la Meule du Plateau. J'ai par ailleurs pu constater que l'on accorde de plus en plus d'importance aux consommateurs soucieux de l'environnement", a déclaré Thierry Cattoir, président du concours Tavola d'Or.

Et lorsqu'on lui demande s'il a un conseil à donner aux futurs participants, Thierry Cattoir répond : *"N'oubliez pas le 'dernier kilomètre' ; je pense ici notamment à un emballage attrayant ou à une histoire associée au produit qui soit claire et enrichissante."*

Pour le deuxième et dernier tour de sélection, le jury est composé d'acheteurs et de responsables des secteurs de la gastronomie, de la publicité, du développement de produits et de la gestion de marques, mais aussi de représentants de la presse. Pour cette édition, Tavola a pu compter sur la capacité à juger de manière professionnelle et sur la collaboration enthousiaste de : Thierry Cattoir – Remarkable & président du jury du concours Tavola d'Or, Ann Bober, Senior Buyer, Compass Group Belgium; Peter Coucquyt, Co Founder, Foodpairing; Klaas Fremaut, Chairman Confrad & Zaakvoerder Max Consulting, Remi Gautier, Acheteur / Chef de Produit Charcuterie Stand, Auchan; Jonathan Hertog, VP Commercial Unit Fresh & Sourcing, Delhaize; Mieke Koch, Zaakvoerder, Aula; Laurens Kool, Senior Buyer, La Providenza; Anne-Françoise Laurent, Director of Product, Data & Analytics and Supply Chain, Delitraiteur; Patrick Lauret, Chef, Xpo Group Meeting Center & Managing Director of Concuise; Pieter Meeuwessen, Buyer, Sligro Food Group; Emily Oelbrandt, Category Manager Fresh, Albert Heijn; Jonny Peeters, Service Development Manager, ISS Catering; Jan Prinsen, Zaakvoerder, Belgian Fresh Food Institute; Stefaan Urkens, Executive Chef, J&M – Silverspoon; Stefan Van Rompaey, Chief Editor, Retail Detail; Eldrid Vindevogel, Purchaser cheese, charcuterie, drinks and dry food CRU; and Alexis Wyngaerden, Offer Development Fresh & Frozen - Team Leader, Carrefour.

4 CATÉGORIES

Étant donné que les aliments arrivent dans nos assiettes via différents canaux et que les critères d'innovation varient en fonction de ces canaux – un supermarché a par exemple des exigences différentes de celles d'une entreprise de restauration –, le concours Tavola d'Or tient également compte de cette réalité. Le concours prévoit donc 4 catégories : Fine Foods en libre-service (canal des supermarchés), Fine Foods avec service (canal des magasins spécialisés dans les produits frais, tels que les boucheries, les fromageries, ... ainsi que les supermarchés disposant d'un comptoir de produits frais), Fine Foods Épicerie fines (pour les épicerie fines) et Fine Foods Foodservice (produits préparés/transférés pour le canal de la restauration hors domicile).

Tous les produits ayant atteint le 2^{ème} tour de sélection seront exposés le long de la Rambla centrale au salon Tavola. Il s'agira donc du point de départ idéal pour partir à la découverte des nouveautés les plus remarquables. Les 12 gagnants et nominés disposeront quant à eux de leur propre stand, où les visiteurs pourront non seulement obtenir des informations supplémentaires sur les produits, mais aussi participer à des dégustations et voter pour le prix du public.

TAVOLA D'OR 2024 – FINE FOODS EN LIBRE-SERVICE

GAGNANT – TAVOLA D'OR 2024 CATÉGORIE FINE FOODS EN LIBRE-SERVICE

Thai Bouillon - Sublimix



Thai bouillon vous permettra d'apporter une touche asiatique à n'importe quel plat en un rien de temps : plats à base de riz ou de nouilles, plats cuisinés au wok, soupes, sauces, moules, cassolettes de poisson... Ce bouillon en poudre est absolument unique en son genre et se distingue par sa grande facilité d'utilisation, sa polyvalence et sa saveur. Le produit est végétalien, sans gluten, sans lactose et ne contient pas de glutamate de sodium.

Le public cible est le cuisinier amateur qui souhaite introduire des saveurs thaïlandaises dans sa propre cuisine de manière très accessible et abordable.

Délibérément élaboré de manière à ne pas être trop épicé, il pourra être apprécié par un large public. Les amateurs de cuisine thaïlandaise épicée devront donc ajouter un autre ingrédient épicé à leur préparation.

Infos : Sublimix | Lommel – stand 283

Tél. : +32 (0)11 54 76 45 – sublimix.be

1^{ère} NOMINATION – TAVOLA D'OR 2024 CATÉGORIE FINE FOODS EN LIBRE-SERVICE

Freezecakes – Pleese - Galana



IL NE S'AGIT PAS D'UNE CRÈME GLACÉE...

Mais bien du premier cheesecake surgelé au monde à servir en boules ! Conditionné dans de pratiques petits pots et décliné en 3 parfums différents : Raspberry & Lemon / Butterscotch & Caramel / Double Chocolate.

Les Freezecakes constituent non seulement une délicieuse alternative à la crème glacée, mais aussi une excellente façon de dynamiser la catégorie des desserts surgelés.

Infos : Pleese - Galana / Beldessert | Waregem – stand 147

Tél. : +32 (0)56 77 45 85 - mademoiselledesserts.com

2^{ème} NOMINATION – TAVOLA D'OR 2024 CATÉGORIE FINE FOODS EN LIBRE-SERVICE

Aquafaba – Botanica Spices



Ce substitut de protéines, présenté sous forme de poudre, est un produit polyvalent et végétalien. Il s'agit d'une alternative 100 % naturelle et végétalienne aux œufs ou aux blancs d'œufs, qui peut être utilisée dans toutes sortes de préparations culinaires. Et si ce produit est 100 % naturel et végétalien, c'est parce qu'il est obtenu à partir de pois chiches.

Par rapport à d'autres substituts de protéines, la poudre Aquafaba est également sans gluten, sans cholestérol, sans additifs (pas d'amidons, de gommes, de colorants ou de conservateurs) et possède une saveur neutre.

Les barmans trouveront ce produit extrêmement pratique pour créer une fine couche de mousse sur leurs cocktails.

La poudre peut toutefois aussi être utile aux cuisiniers végétaliens ou aux personnes allergiques aux œufs.

Infos : Botanica Spices | Lummen – stand 1112

Tél. : +32 (0)473 80 51 42 - botanicaspices.be

TAVOLA D'OR 2024 – FINE FOODS AVEC SERVICE

GAGNANT – TAVOLA D'OR 2024 CATÉGORIE FINE FOODS AVEC SERVICE

Meule du Plateau Réserve 18 mois – Terre de Fromages



Ce fromage 100 % belge est obtenu à partir de lait cru provenant de vaches nourries exclusivement à l'herbe et au foin (pas d'ensilage), ce qui est indispensable à l'obtention d'un lait de qualité supérieure.

Unique en son genre, ce fromage à pâte pressée est affiné pendant 18 mois sur des planches en bois d'épicéa.

Les fromages au lait cru sont plutôt rares en Belgique.

La maturation apporte des saveurs plus intenses et complexes de noix avec une touche légèrement plus salée.

En bouche, la texture de ce fromage est souple, fondante et légèrement cassante. La présence de cristaux de sel est caractéristique d'un affinage prolongé.

Infos : Terre de Fromages | Herve – stand 149

Tél. : +32(0)87 30 58 67 - terredefromages.be

1^{ère} NOMINATION – TAVOLA D'OR 2024 CATÉGORIE FINE FOODS AVEC SERVICE

Enigma – Butcher's Craft by De Laet & Van Haver

	<p>Pour obtenir ce produit, nous utilisons Boeuf Culotte de Rumsteak, mieux connue sous le nom de 'Picanha'. Nous laissons d'abord la viande reposer dans un mélange de saumure soigneusement élaboré, obtenant ainsi la base d'une délicieuse charcuterie tendre et juteuse. La viande est ensuite frottée avec du paprika légèrement sucré.</p> <p>Infos : Butchers Craft by De Laet & Van Haver Aartselaar stand 526 - Tél. : +32 (0)3 455 26 74 - butcherscraft.be</p>
---	--

2^{ème} NOMINATION – TAVOLA D'OR 2024 CATÉGORIE FINE FOODS AVEC SERVICE

Ahumado – Butcher's Craft by De Laet & Van Haver

	<p>Ce morceau d'entrecôte légèrement fumé peut être servi en tant qu'amuse-gueule ou sous forme de carpaccio. Le goût fumé n'est pas spécialement prononcé, mais la viande a pourtant un goût très particulier, grâce aux saveurs de bois de hêtre qui pénètrent dedans.</p> <p>Infos : Butchers Craft by De Laet & Van Haver Aartselaar – stand 526 Tél. : +32 (0)3 455 26 74 - butcherscraft.be</p>
---	---

TAVOLA D'OR 2024 – FINE FOODS ÉPICERIES FINES

GAGNANT – TAVOLA D'OR 2024 CATÉGORIE FINE FOODS ÉPICERIES FINES

Black Garlic Salt Rub – Funky Ouma | Ali-Import

	<p>Ce mélange de sel marin, d'ail fermenté, d'écorce de citron en poudre et de flocons d'ail et d'oignon offre une expérience gustative exceptionnelle.</p> <p>En plus d'ajouter une saveur umami incomparable à vos plats, ce mélange constitue un substitut rapide et facile à l'oignon et à l'ail hachés. Mélangez-le avec un peu d'huile d'olive, et vous obtiendrez une excellente marinade pour tous vos plats préférés !</p> <p>Pourquoi Funky Ouma ? Conditionnement innovant / pratique à emporter / Son format compact le rend idéal pour une utilisation à table, à la maison comme dans les brasseries et les restaurants . En plus d'être pratique, le produit est recyclable à 100 %.</p> <p>Infos : Funky Ouma / Ali-Import Deinze - stand 609B Tél. : +32 (0)477 289 700. funky-ouma.be</p>
---	--

1^{ère} NOMINATION – TAVOLA D'OR 2024 CATÉGORIE FINE FOODS ÉPICERIES FINES

Tea Vinegar – Atelier Roger & 8Body

	<p>Cette boisson sans sucre, sans alcool et particulièrement savoureuse peut être bue non diluée, en shot, le matin et avant chaque repas, mais elle constitue également une formidable alternative aux sodas, qui sont nocifs pour la santé.</p> <p>Mélangez 1 part de Tea Vinegar avec 4 parts d'eau, ajoutez des glaçons, et vous obtiendrez un délicieux mocktail, qui accompagnera à merveille vos repas, et qui se transformera en un excellent thé glacé si vous y ajoutez un soupçon de menthe et de citronnelle.</p> <p>Peut également être utilisée comme ingrédient secret dans les desserts afin d'obtenir une saveur aigre-douce parfaitement équilibrée.</p> <p>Info: Atelier Roger & 8Body – Schilde / stand 690H Tel: +32 (0)485 03 74 22 – teavinegar.eu</p>
---	--

2^{ème} NOMINATION – TAVOLA D'OR 2024 CATÉGORIE FINE FOODS ÉPICERIES FINES
Angus & Wagyu Beef Grand Cru by Ganda – Ganda Fine Foods



Less is more : ce produit est préparé avec un seul ingrédient, à savoir le minimum nécessaire de sel marin de Camargue.

Sans conservateurs et étiqueté clean label, il se présente sous sa forme naturelle à la sortie des salles de séchage, sans traitement supplémentaire. Non moulé ou pulvérisé, son affinage se fait à sec.

Les Angus sont des bovins originaires d'Écosse, qui ont ensuite été introduits dans le Far West par les pionniers de l'époque. Mais aujourd'hui, ces animaux sont élevés sur plusieurs continents. Cette viande (importée d'Amérique), provenant de bovins de race Angus nourris au grain, se distingue par son persillage et sa saveur raffinée et intense.

À l'origine, le Wagyu est une race de bœuf japonaise, connue pour sa viande exclusive et savoureuse. 'Wa' est une ancienne référence au Japon et 'gyu' signifie viande de bœuf. La race a été importée d'Asie continentale par de riches propriétaires terriens vers le II^{ème} siècle.

Plusieurs siècles de sélection axée sur la force musculaire et l'endurance ont permis de créer un grand nombre de lignées d'élevage. La viande des bœufs Wagyu est très 'persillée', ce qui signifie qu'elle est nervurée de gras. C'est l'alimentation riche en herbe et en céréales qui lui confère sa saveur si caractéristique.

Ces produits sont réservés à la gastronomie haut de gamme.

Infos : Ganda Fine Foods – Destelbergen / stand 610
Tél. : +32 (0)470 62 19 87 - ganda.be

TAVOLA D'OR 2024 – FINE FOODS FOODSERVICE

GAGNANT – TAVOLA D'OR 2024 CATÉGORIE FINE FOODS FOODSERVICE
Plant Based Mousse Crumble - Vecuisine



Ces petits gâteaux sont des desserts innovants qui ont tout pour plaire à un large public.

En plus des 15 mousses végétaliennes existantes, ces 4 créations à base de plantes ont vu le jour fin 2023 et se composent d'un crumble végétalien surmonté d'une mousse végétalienne.

L'assortiment de desserts se renouvelle > L'objectif d'ici à 2030 est de pouvoir proposer une version à base de plantes de tous les desserts.

Infos : Vecuisine – Nanuk | Mouscron – stand 530b
Tél. : +32(0)56 48 18 00 - vecuisine.be

1^{ère} NOMINATION – TAVOLA D'OR 2024 CATÉGORIE FINE FOODS FOODSERVICE
Balfego Bluefin Tuna - Lobsterfish



La surpêche du thon est un problème qui touche le monde entier, mais ce qui rend le thon rouge Balfego durable, ce sont ses méthodes spécifiques de capture et d'élevage. Balfego est la seule entreprise au monde à pêcher le thon à la demande, lorsque celui-ci a atteint son point d'engraissement optimal, et à l'aide d'un système de tracking unique en son genre.

Sa méthode d'extraction spéciale permet d'obtenir un thon de qualité exceptionnelle, évitant tout stress de l'animal, et destiné aux meilleures cuisines des quatre coins du globe. Le thon est utilisé dans son intégralité, de la queue à la mâchoire. Même les yeux et le cœur, qui sont utilisés dans différentes cuisines asiatiques depuis des centaines d'années, sont aujourd'hui considérés comme de nouveaux ingrédients chez nous.

Le goût authentique et optimal est dû à la teneur idéale en graisse ainsi qu'au système de tracking, qui est unique au monde.

Infos : Lobsterfish – Deerlijk / stand 155
Tél. : +32 (0)56 70 24 00 - lobsterfish.be

2^{ème} NOMINATION – TAVOLA D'OR 2024 CATÉGORIE FINE FOODS FOODSERVICE
Buloo - Apero - Maanvallei



Si vous ne buvez pas d'alcool, Buloo pourrait très bien devenir votre petit péché mignon pétillant. Un apéritif aux bulles élégantes qui rappelle le champagne, mais qui est sans alcool et peu calorique.

Nous avons ici une combinaison étonnamment rafraîchissante de kombucha, de rooibos, de citron, de cerise et d'épices. Une saveur unique, obtenue selon un processus de production artisanal et 100 % naturel.

Infos : Maanvallei – Bruges / stand 579b
Tél. : +32 (0)473 49 59 66 - buloo-apero.be