



Les Nouvelles Gourmandes de Janvier



Une année savoureuse commence !

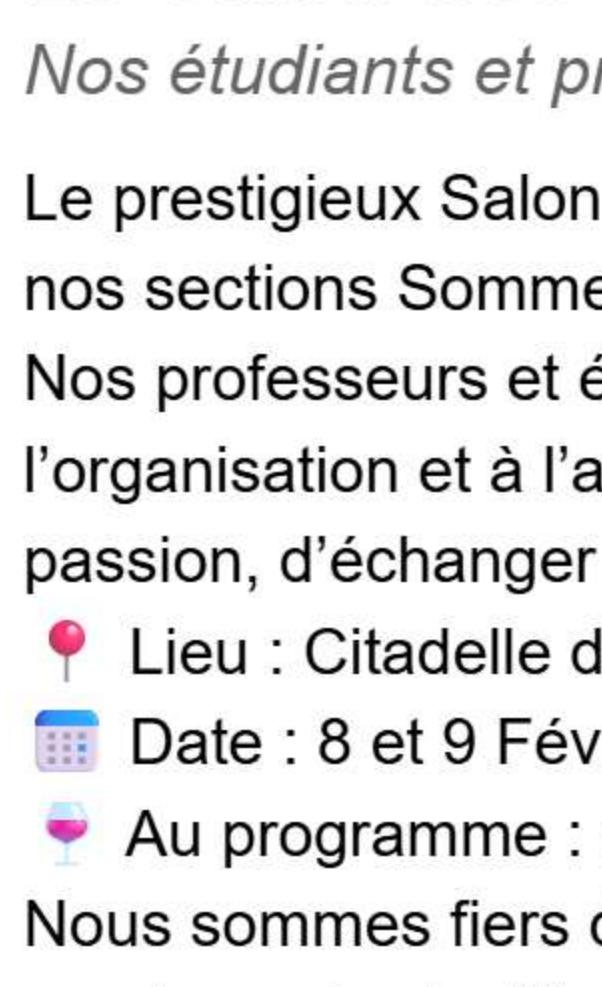
Nos vœux pour 2026 et les projets à mijoter ensemble

Chers passionnés des métiers de bouche,

En ce début d'année 2026, nous vous adressons nos vœux les plus gourmands : que cette année soit relevée de succès, saupoudrée de créativité et mijotée avec passion.

Notre établissement est prêt à vous accompagner dans la réalisation de vos projets, à vous transmettre les savoir-faire qui feront de vos ambitions de véritables recettes gagnantes.

Ensemble, faisons de 2026 une année riche en apprentissages, en découvertes et en saveurs. À vos tabliers, prêts à concocter votre avenir !



Ensemble contre les maladies rares : marche solidaire à Celles

Rejoignez-nous le 22 février pour soutenir l'association Kabuki

Le 22 février, à l'occasion de la Journée mondiale des maladies rares, nous vous invitons à participer à une marche solidaire à Celles en soutien à l'association belge du syndrome Kabuki.

📍 Accueil : Salle La Mirande dès 9h

📍 Départ libre – PAF : 2 €

🍴 Petite restauration disponible toute la journée

Pour plus d'informations : Retrouvez les sur Facebook: **Kabuki Belgium**

ou via mails et téléphone

✉️ claudetoncin@msn.com | ☎️ 082 66 72 81

✉️ kiki.hamilton.2000@gmail.com | ☎️ 0478 69 75 14

Le Salon des Vins Namurois à la Citadelle

Nos étudiants et professeurs en Sommellerie/Caviste à l'honneur

Le prestigieux Salon des Vins Namurois revient à la Citadelle de Namur, et cette année encore, nos sections Sommellerie et Caviste seront au cœur de l'événement !

Nos professeurs et étudiants mettront leur savoir-faire en avant en participant activement à l'organisation et à l'animation des dégustations. Une occasion unique pour eux de partager leur passion, d'échanger avec des professionnels et de faire découvrir des vins qui ont une histoire.

📍 Lieu : Citadelle de Namur

📅 Date : 8 et 9 Février

📍 Au programme : rencontres avec des vignerons, ateliers de dégustation, conseils d'experts

Nous sommes fiers de voir nos talents contribuer à ce rendez-vous incontournable pour les amateurs de vin. Venez nombreux soutenir nos étudiants et profiter d'un moment convivial autour des saveurs et des arômes !

La Semaine Poissons du 09/02 au 12/02

Une escapade gourmande aux saveurs marines vous attend !

Une expérience culinaire préparée et servie par nos étudiants, encadrés par leurs enseignants. Parce que la formation passe aussi par la pratique, nos futurs professionnels vous invitent à découvrir leur savoir-faire et leur passion pour la cuisine.

Au menu :

✳️ Mise en bouche

Une petite surprise pour éveiller vos papilles...

✳️ Entrée

Poulpe et bar grillés, accompagnés d'une salsa colorée de légumes de saison, le tout relevé par un délicat consommé aux herbes.

✳️ Plat

Skrey nacré, servi avec un crémeux de céleri rave, poireaux fondants et une sauce émulsionnée tout en finesse.

✳️ Dessert

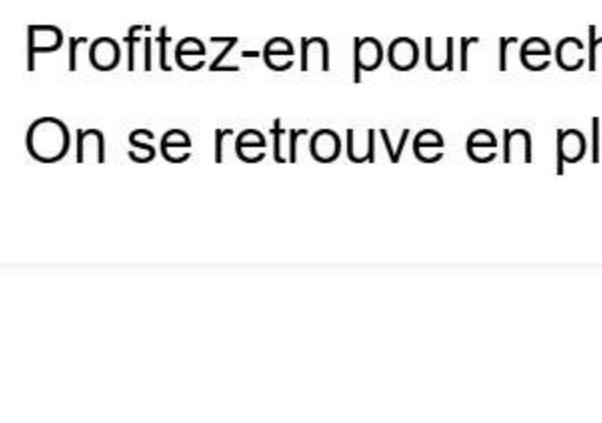
Mousse mascarpone légère, crumble à l'orange, sorbet rafraîchissant et gel de sureau pour une touche florale.

Apéro, eau et café compris.

✉️ Les réservations seront ouvertes dès le 29/01.

⚠️ Attention : nombre de places limité !

💰 Prix : 45 €



Transformez vos soirées en moments gourmands !

Brunchs Gourmands – Il ne reste que quelques places !

Envie de cuisiner autrement et de vous faire plaisir avec des idées de brunch **salées et sucrées** ?

Découvrez des recettes originales, faciles à reproduire chez vous, pour vous créer des moments gourmands et conviviaux.

📅 À partir du 04 février 2026 (17h - 22h)

✓ Pas de prérequis – Accessible à tous !

Un peu de tout... et surtout des nouvelles fraîches !

Follow us on Facebook pour ne rien manquer

Vous l'avez peut être remarqué mais nous bavardons un peu plus sur nos réseaux sociaux.

Vous y trouverez :

✓ Les dernières infos sur nos formations et inscriptions

✓ Les photos et retours d'événements récents

✓ Des annonces importantes pour nos étudiants et partenaires

Nos dernières news en ligne:

Plusieurs nouvelles classes ouvrent leurs portes en ce début d'année :

• **Cuisine végétale** : Début des cours le **20 janvier 2026**

(disponible en journée ou en soirée).

• **Cuisine 1 (Lundi et mardi soir)** : Rentrée le **26/01 ou le 02/02**.

• **1er Commis de cuisine (Journée)** : Rentrée en **mars 2026**.

• **Portes Ouvertes** : Elles sont d'ores et déjà annoncées du **18 au 21 mai 2026**.

Vacances de détente (Carnaval) : du 16 au 27 février 2026

On sort les confettis et on range les cahiers !

Du lundi 16 février au vendredi 27 février, c'est la pause.

Profitez-en pour recharger vos batteries... ou vos déguisements !

On se retrouve en pleine forme après ces deux semaines de détente. 🎉

Bravo et merci à celles et ceux qui ont tout lu ! 😊

Vous êtes des lecteurs fidèles... et gourmands !

En vous partageant cette newsletter, nous espérons vous avoir donné envie de participer à nos activités et de rester connectés.

Dès la prochaine édition, nous terminerons toujours par une recette exclusive pour éveiller vos papilles et vous inspirer en cuisine. ☺️

info@cefor.be - 081/255.180

Les métiers de bouche, notre passion.

Vous former, notre profession

NAMUR

CEFOR