

LA QUALITÉ PRIME CHEZ DE VEURN'AMBACHTSE

MEILLEUR ENTREPRENEUR INDÉPENDANT DE FLANDRE OCCIDENTALE EN 2002

Cela fait plus de vingt ans que la firme De Veurn'Ambachtse est spécialisée dans la fabrication de pâtés et terrines succulents. Il s'agit toujours de produits de qualité supérieure, réalisés à base d'ingrédients frais et naturels. Cette approche se révèle payante, comme le prouve le fait que De Veurn'Ambachtse a été sacrée meilleur entrepreneur indépendant de Flandre occidentale en 2002.



QUALITÉ ARTISANALE

Nous sommes en 1982 lorsque Jan Missiaen démarre à Alveringem l'atelier de charcuterie 'De Veurn'Ambachtse'. Il représente la cinquième génération de bouchers de la famille. Dès le premier jour, son but fut de travailler de façon artisanale. La firme utilise encore des procédés artisanaux au lieu de méthodes industrielles modernes. Cette philosophie se retrouve dans le choix des ingrédients. Pour confectionner ces délices, De Veurn'Ambachtse recourt exclusivement à des ingrédients frais et naturels. Seul le meilleur est assez bon pour leurs délicieuses terrines. Tous les pâtés et terrines sont du reste des produits de qualité qui portent le label 'Quality Control'. Ce certificat garantit la qualité contrôlée de produits. Ce contrôle est plus sévère que les normes légales et agréé par plusieurs organisations de consommateurs.

MAISON DE DÉGUSTATION 'T POTJE PATÉ

En 2000, 'De Veurn'Ambachtse' s'est développé en ouvrant le 't Potje Paté. Dans ce café de restauration, causerie et art, on peut faire la causette en toute décontraction devant

un verre et quelques amuse-bouche. 't Potje Paté est le lieu de rencontre idéal pour jeunes et moins jeunes et la 'maison de dégustation' de référence pour de nombreuses délicatesses gastronomiques. Le visiteur peut y découvrir de surcroît 22 sortes



indépendant de Flandre occidentale pour 2002. Ce concours est une initiative du Liberaal Verbond voor Zelfstandigen (LVZ) et de la CBC Banque et Assurance.

"À l'aide de toute une série de critères stricts, c'est finalement l'entreprise du gérant Jan Missiaen qui l'a emporté. La bvba Veurn'Ambachtse a débuté en 1982 en tant que petite entreprise familiale et compte entre-temps sept ouvriers. Le caractère artisanal fait la spécificité du produit par rapport aux nombreux pâtés industriels. Cette entreprise est l'exemple typique de l'entreprise familiale de Flandre occidentale", déclare le président du jury



de pâtés De Veurn'Ambachtse. Les produits phares de l'assortiment sont les Ouderwetsche Boerepaté (pâté fermier gris cuit, à base d'une recette ancestrale), la terrine aux poires, les pâtés crème et le dernier-né le pâté à la Kriek Liefmans.

ENTREPRENEUR INDÉPENDANT DE L'ANNÉE POUR LA FLANDRE OCCIDENTALE

De Veurn'Ambachtse a été récemment récompensée pour ses nombreuses années de recherche de la qualité, car la firme a été récemment élue Meilleur entrepreneur

Georges Lagrou.

Lors de la finale nationale qui s'est tenue à Bruxelles, De Veurn'Ambachtse a figuré parmi les lauréats. Ceci signifie que la firme figurait parmi les dix premiers candidats sur une liste de 350 participants.

De Veurn'Ambachtse

Kaatspelstraat 5
8690 Alveringem
Tél.: 058/28.80.86
Fax: 058/28.99.20
info@deveurnambachtse.be
www.deveurnambachtse.be