

NOVEMBRE

Nina Derwael remporte l'or aux championnats du monde de gymnastique 2018 aux barres asymétriques.

Le refus par la N-VA du Pacte mondial pour des migrations sûres, ordonnées et régulières des Nations Unies plonge le gouvernement fédéral dans la tourmente. La N-VA a quitté le gouvernement. Le Premier ministre Charles Michel choisit de dissoudre le gouvernement et de continuer jusqu'aux élections de mai 2019 avec une nouvelle équipe composée des autres partis qui ont soutenu le Pacte.

Les gilets jaunes font leur entrée à Paris. Ils manifestent contre les prix élevés du carburant et la vie chère. Des gilets jaunes se rassemblent aussi dans notre pays, mais en plus petit nombre.

01.11.2018

Jong Keukengeweld révèle les chiffres de la dixième édition et pulvérise tous les records. En octobre, la campagne axée sur les jeunes de Jong Keukengeweld, a attiré plus de 21 000 jeunes Flamands dans le restaurant d'un jeune chef. C'est 2 000 de plus que lors de l'édition d'octobre de l'an dernier.

01.11.2018

Tourisme Oostende lance les chèques hôteliers. À partir du 1er novembre, vous pouvez acheter des chèques-cadeaux pour une nuit d'hôtel sur www.visitoostende.be et à l'Office du tourisme. Les chèques hôteliers s'inspirent des Rest'O' Cheques, dont 3 300 ont déjà été vendus pour un chiffre d'affaires de 80 000 euros.

01.11.2018

La Colombie taxe les exportateurs belges, néerlandais et allemands de frites surgelées. Le montant de la redevance varie d'une entreprise à l'autre.

01.11.2018

Les inspecteurs sociaux pourront bientôt se présenter dans les entreprises comme de simples clients (potentiels) ou des employés pour constater les cas de discrimination. Ce projet de loi a été adopté.



02.11.2018

Le restaurant Hof van Cleve reste le meilleur restaurant belge dans le nouveau classement du guide gastronomique numérique Foodtaster.be. Dans le top-40 du site publié l'année dernière, Hof van Cleve était également numéro 1, suivi par Bon Bon à Bruxelles. Cette année,

Bon Bon Bon est sixième. Les deuxième et troisième places vont respectivement à The Jane (Anvers) et Sea Grill (Bruxelles). Bartholomeus (Knokke-Heist) et La Source (Lanaken) complètent le top cinq.



03.11.2018

Pour les fromagers du monde entier, les World Cheese Awards constituent le point culminant de l'année. Plus de 3 000 fromages participent à ce prestigieux concours organisé à Bergen, en Norvège. Les fromages belges ont obtenu des notes particulièrement élevées.

03.11.2018

Six chefs étoilés, dont Lionel Rigolet de Comme Chez Soi et David Martin de La Paix, préparent environ un millier de soupes pour les sans-abri de Bruxelles. Avec cette action, ils lancent aussi le plan d'hiver de la Croix-Rouge.

03.11.2018

La deuxième édition du festival Just Beer organisé à Kortrijk Xpo est un succès. L'organisation cible désormais également les foodies. La sommière en bière, Sofie Vanrafelghem, organise ce festival Just Beer pour la deuxième fois.



05.11.2018

Ter Groene Poorte reçoit la visite de Mme Marianne Thyssen, commissaire européenne en charge de l'emploi. Cette visite s'inscrit dans le cadre de la Semaine européenne des compétences professionnelles, une semaine au cours de laquelle l'Europe souhaite mettre l'accent sur l'enseignement secondaire, et plus particulièrement l'enseignement professionnel et l'enseignement technique, comme des choix d'études positifs.

05.11.2018 YANICK DE HANDSCHÜTTER DEVIENT LE SOMMELIER DE L'ANNÉE GAULT&MILLAU



Yanick De Handschutter du Sir Kwinten à Lennik peut lui se targuer d'être le nouveau Sommelier de l'année Gault&Millau.

Yanick a déjà remporté de nombreux prix pour récompenser ses connaissances en matière de vin. Il avait ainsi déjà remporté le titre de 'Meilleur Sommelier de Belgique 2012', le prestigieux concours organisé par le Club Prosper Montagné, et avait aussi déjà remporté, en 2013, le concours du 'Meilleur Sommelier de Belgique', organisé par la Guilde des Sommeliers de Belgique. En 2015, il a été élu 'Sommelier of the Year' par Foodprint.

"C'est toujours gai de remporter un prix. Cette année, Gault&Millau montre surtout que le Pajottenland a beaucoup à offrir dans le domaine culinaire et qu'on y trouve de nombreuses bonnes adresses", dit Dehandschutter.

Katia Belloy



05.11.2018

Les Gault&Millau 2019 ont été remis. Hof van Cleve (Kruishoutem) et Bon-Bon (Bruxelles) restent dans le haut du classement avec 19,5/20. David Martin (La Paix, Bruxelles) devient le Chef de l'année et Yanick Dehandschutter (Sir Kwinten, Lennik) le Sommelier de l'année.



06.11.2018

Le chocolatier belge Galler est désormais quatar. Dans un communiqué de presse, Jean Galler annonce avoir cédé la dernière part de son capital à la famille du cheikh Bin Jassmin Al Thani, déjà actionnaire depuis 2006.