

BAKING PASSION

magazine



Créatif avec La Lorraine

Astuces et conseils savoureux à la p 4-6

Toute au long de l'année avec La Lorraine

Printemps, été, automne ou hiver. La Lorraine est à votre service tout au long de l'année. Des bruschettas estivales ou des couques de Saint-Nicolas pendant les fêtes ? Dans cette édition, vous trouverez des informations à propos de tous les sujets.

Ça peut sembler tôt, mais l'automne est déjà à notre porte. **Fraîchement sorti du four** vous prépare à la venue de Saint-Nicolas et la fin d'année avec les cougnous et nos nouveaux donuts. Dans *Love at first bite* vous pourrez lire comment vous pouvez en tout temps surfer sur la vague des plaisirs gourmands avec le nouveau concept « Donut Worry, Be Happy » et comment le donut apporte un chiffre d'affaire optimal et aisé.

En parlant de chiffre d'affaire : en plus des petits plaisirs coupables, les snacks à emporter sont également populaires. Ils ne sont pas seulement faciles pour vous, mais aussi pour votre client. Dans *Pain sur le grill*, vous apprendrez comment surfer sur cette vague avec l'assortiment de pizza à emporter. Prendre votre temps pour un repas doit également être possible : qu'il s'agisse de foodsharing ou d'un brunch, c'est l'amour du partage. **Tendances qui montent** vous en apprendra davantage. Nous aussi nous partageons des astuces et conseils lors de nos **ateliers de travail avec Bel Belgium**.

Et tout cela pendant que vous goûtez également à la saison ensoleillée des festivals ! Saviez-vous que La Lorraine contribue chaque jour au délicieux buffet petit-déjeuner de luxe au Rockvillage pour les festivaliers qui veulent le petit truc en plus ? Dans notre prochaine édition, nous vous donnerons un aperçu des coulisses. Une raison d'avoir l'eau à la bouche !



We've got a bun in the oven!

Le 23 mars, Leo a vu le jour ; Leo est le fiston de notre représentante Annelies Erard et de son époux Jan. Par la présente, nous voulons leur souhaiter bonne chance et beaucoup de bonheur !

Les photos et les textes sont la propriété exclusive de La Lorraine NV et sont protégés par le droit d'auteur conformément à l'article 17 de la loi du 30 juin 1994 relative au droit d'auteur. Il est interdit de les utiliser ou de les copier sans l'autorisation préalable de La Lorraine NV. éd.: La Lorraine Ninove NV, Elisabethlaan 143, B-9400 Ninove



Depuis 80 ans déjà, La Lorraine Bakery Group propose des produits de boulangerie de qualité en visant comme objectif ultime la satisfaction de ses clients et des consommateurs. Cette passion, nous voulons la partager avec vous. Notre assortiment, riche et unique, se décline sous deux marques complémentaires : PANESCO et LA LORRAINE



Rendre une large gamme de produits de boulangerie exceptionnels : CREATING A WOW



Proposer des classiques accessibles et d'excellente qualité sous la devise 'Baking passion'.

Fraîchement sortis du four

Mois de fêtes remplis de bonnes choses

La course vers Saint-Nicolas commence généralement déjà à la fin du mois d'octobre : pour ce faire, entamez l'automne sans soucis avec un assortiment complet. En optant pour la couque de Saint-Nicolas de La Lorraine, vous avez la garantie du succès. Une délicieuse pâte sandwich en forme de Saint-Nicolas : une vedette chez les enfants comme chez les parents.

Pas de période de fin d'année sans le cougnou. Que ce soit au petit-déjeuner ou à l'occasion des nombreux dîners de famille, cette délicatesse constitue un véritable must sur la table. Offrez le choix à vos clients entre un cougnou au sucre et au chocolat ou au sucre et raisins.

2306175 COUGNOU SUCRE-CHOCOLAT
2306176 COUGNOU SUCRE-RAISINS
2306525 COUQUES DE SAINT NICOLAS
* 30'

Nos cougnous et nos couques de Saint-Nicolas sont disponibles jusqu'à épuisement du stock. Ne tardez donc pas !

Délicieusement belge

La Lorraine lance un nouveau donut : le donut spéculoos ! De délicieux petits morceaux de véritable spéculoos sur les donuts exquis de La Lorraine. Super délicieux et facile : la seule chose que vous devez faire, est décongeler les donuts pendant 30 minutes.

N'oubliez surtout pas non plus notre action Donut Worry, Be Happy, allez vite voir en page 10 pour de plus amples informations.

4250435 DONUT SPÉCULOOS
* 30'



Une alliance avec un goût de paradis



Dans les ateliers de travail, La Lorraine vous montre comment vous pouvez être créatifs en cuisine en association avec les produits de Bel Foodservice pour préparer des choses succulentes.

Manger c'est se faire plaisir et de préférence en compagnie d'amis. Afin de présenter nos produits La Lorraine et d'échanger de délicieuses petites recettes, nous avons organisé 7 ateliers de travail en partenariat avec Bel Foodservice.

Bel Foodservice

« La vaste gamme de fromages de Bel Foodservice nous donne la banane depuis 1921 avec des produits de La Vache Qui Rit, Kiri, Maredsous, Boursin, Babybel, Leerdammer et beaucoup d'autres encore. Bel Foodservice fournit des fromages de la meilleure qualité aux secteurs horeca et social, des fromages mous jusqu'aux pâtes dures, en différentes portions et emballages, sur mesure pour votre cuisine et votre public cible.

Faites que ça marche

Dans les ateliers de travail, La Lorraine souhaite vous montrer comment vous pouvez être créatifs en cuisine en association avec les produits de Bel Foodservice pour préparer des choses succulentes. 7 recettes surprenantes et faciles ont été mises au point par Stefaan Van Beveren, conseiller culinaire, et les participants ont pu les goûter et les réaliser eux-mêmes. Neil Deglas faisait également partie de l'aventure pour assurer l'explication produit à propos des produits de La Lorraine. Au cours des ateliers de travail, nous avons mis en lumière comment un petit ingrédient peut apporter une touche d'originalité à un sandwich garni et comment vous pouvez ainsi en faire un plat spécial. Les participants ont également échangé leurs propres astuces et conseils, ce qui a engendré une dynamique ludique.

Au cours des ateliers de travail, nous avons mis en lumière comment un petit ingrédient peut apporter une touche d'originalité. À un sandwich garni et comment vous pouvez ainsi en faire un plat spécial.



En plein dans le mille

Au cours de l'atelier de travail, nous avons présenté différentes recettes, mais la championne absolue était la recette du pain bûcheron avec le Maredsous Tradition, filet de saxe et sauce pickles. La sauce, à base de chou-fleur, est une alternative très saine à la mayonnaise standard, la tartare, la samurai, etc. sur les sandwiches. Vous pouvez également y ajouter votre propre touche « maison », ce qui vous permettra de vous distinguer des autres magasins. Par ailleurs, le bilan du coût alimentaire est très attrayant et le spread de pickles se conserve en outre assez longtemps !



Curieux de découvrir les recettes ?

Vous avez envie d'essayer aussi et d'y apporter votre propre touche personnelle ? Ne manquez surtout pas de consulter la recette du pain bûcheron avec le Maredsous Tradition, filet de saxe et sauce pickles ou d'une baguette Country Style au Leerdammer, boulette et sauce tartare à la page suivante.

Recettes

Pain Bûcheron avec Maredsous Tradition, filet de saxe et pickles

Ingrédients

- » Pain bûcheron blanc Tradition
- » Pickles
- » Filet de saxe
- » Maredsous Tradition
- » Salade de blé

Préparation

Prenez 3 tranches de pain bûcheron blanc Tradition. Garnissez-les comme suit : Garnir la première tranche de pickles, 2 tranches de filet de saxe, 1 tranche de Maredsous Tradition et de la salade de blé. Garnissez la tranche suivante de la même manière et finissez le tout par la dernière tranche de pain. Coupez la tartine avant de servir en 2 ou 3 morceaux.



2307013 BÛCHERON BLANC TRADITION PC
 ❄️ 0' 🏠 240°C 🍳 210°C ⌚ 14' - 16'

Pour la véritable sensation burger, vous pouvez aussi opter pour une variante plus ronde comme pain à l'image de notre pain bagnat blanc.



2104273 DEMI BAGUETTE BLANCHE COUNTRY STYLE 28 PC

❄️ 15' 🏠 210°C 🍳 180°C ⌚ 14' - 16'

Baguette Country Style avec tranches Leerdammer, boulette de viande et tartare

Ingrédients

- » Demi baguette blanche Country Style
- » Leerdammer Original tranches
- » Boulette de viande
- » Cornichons en tranches
- » Sauce tartare
- » Pousse de radis

Préparation

Coupez la boulette de viande en tranches. Tartinez la demi baguette Country avec la sauce tartare. Garnissez avec les tranches de boulette. Mettez maintenant les tranches de Leerdammer et de cornichons. Finissez avec les pousses de radis.

Mettez l'Italie dans l'assiette de vos clients!

Cette fois, pas de pain sur le grill, mais bien de la pizza sur le grill.

Vous voulez créer une ambiance plus méditerranéenne dans votre offre estivale, alors songez à nos pizzas rondes. Les pizzas authentiques sont confectionnées selon la tradition italienne. Une pâte à pizza italienne, fine, qui est garnie à la main avec des grands morceaux de jambon et de champignons, (pizza italiana 5001741) qui est également disponible sous forme végétarienne. (pizza primavera 5001742)

La pizza est et demeure une des délicatesses italiennes les plus appréciées : il s'agit donc d'un complément rapide et bienvenu dans votre gamme. Vos clients cherchent quelque chose de délicieux, mais n'ont pas le temps ? Introduisez l'assortiment à manger sur le pouce, un snack onctueux pratique à emporter dans les barquettes.

Vos clients sont de plus en plus souvent sur la route, le moment est donc idéalement choisi pour en profiter avec nos pizzas méditerranéennes. Les pizzas ne doivent en effet pas être décongelées et de ce fait elles constituent un complément chaud facile à la gamme des articles à emporter. Facile et rapide aussi bien pour vous que votre client.

Chaque pizza est unique, parce qu'elles sont préparées à la main selon les normes de qualité les plus élevées.

Un authentique morceau d'Italie pour manger en déplacement !



5001741 PIZZA ITALIANA PAC
 5001742 PIZZA PRIMAVERA PAC

❄️ 0' 🏠 230°C 🍳 200°C ⌚ 10' - 12'

Entreprise à la loupe

Cela fait presque 6 ans que Salvi et Lucie ont ouvert leur sandwicherie « Chez Salvi » à Herstal. Lorsque le boulanger de la rue a fermé définitivement ses portes, Salvi a décidé d'élargir également son assortiment en proposant du pain. Entre temps, « Chez Salvi » est devenu une valeur sûre dans le domaine des sandwiches et du pain et ils sont satisfaits d'avoir La Lorraine comme partenaire.

Des sandwiches au pain

« Chez Salvi » est situé dans la galerie de la Clinique André Renard à Herstal et a commencé au début en tant que sandwicherie. Lorsque le boulanger du quartier a décidé de fermer, Salvi a également commencé immédiatement à vendre du pain de chez La Lorraine. Le succès fût instantané. Au début, « Chez Salvi » proposait uniquement du pain blanc et gris carré, mais ils ont très rapidement étendu l'offre. Désormais, Salvi possède deux fours avec lesquels il cuit en permanence dans son magasin.



Entre temps, « Chez Salvi » est devenu une valeur sûre, rendu possible entre autres grâce à La Lorraine comme partenaire.

Depuis le 1er jour

La Lorraine fait déjà partie de la succès story depuis le tout début de « Chez Salvi » et Lucie n'aurait pas voulu qu'il en soit autrement : « Nous aimons vos produits parce que la qualité est la meilleure, nous n'irions donc pas chez un autre fournisseur, nous restons chez vous. » Le plus grand avantage de La Lorraine réside pour eux dans la qualité des produits et la fraîcheur préservée. Lucie ajoute également avec plaisir que les personnes qui travaillent chez La Lorraine sont très sympathiques et qu'elle arrive toujours à les contacter sans aucun problème. Cela fait déjà 6 ans que « Chez Salvi » représente avec fierté la meilleure qualité de La Lorraine.



Tous les pains se vendent bien, pas seulement le blanc et le gris. Les clients remarquent également la différence avec le pain supplémentaire.



Une qualité qui fait la différence

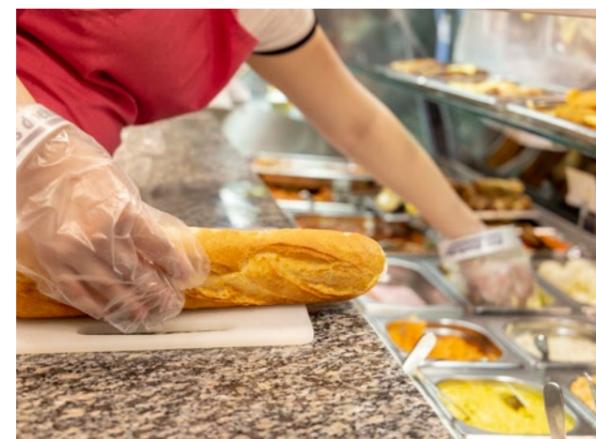
La différence de qualité de La Lorraine saute également aux yeux des clients de « Chez Salvi ». Lucie nous raconte l'histoire d'un couple qui allait autrefois toujours chercher son pain chez un boulanger artisanal de la région mais qui vient désormais spécialement « Chez Salvi ». Le couple en question trouve que le pain est beaucoup plus délicieux et qu'il reste frais plus longtemps. C'est ainsi que « Chez Salvi » possède un public diversifié qui partage la même opinion : des patients, des médecins et des visiteurs de l'hôpital tout proche, mais également des clients de l'extérieur qui trouvent que le pain reste frais plus longtemps et conserve la même qualité et la même odeur toute la journée durant.

Une odeur irrésistible

Il n'existe rien de plus séduisant que l'odeur du pain fraîchement cuit. Un client qui passe devant une boulangerie ou une sandwicherie et rencontre une délicieuse odeur, va beaucoup plus rapidement venir jeter un œil. Profitez de cette opportunité en remplissant votre comptoir de gourmandises et vous pourrez tout simplement pousser un client à l'achat.

D'après une enquête américaine de L'UCD Institute of Food and Health, 89% des personnes interrogées ont même indiqué que cette odeur les rendait heureuses. Raison de plus pour utiliser également la puissance du marketing olfactif dans votre magasin !

Pour le meilleur résultat, il est préférable de cuire tout au long de la journée. Plus l'odeur du pain sera forte, plus vous aurez des opportunités pour attirer de nouveaux clients.



— DONUT WORRY, BE HAPPY

Love at first bite

Notre action d'été est un véritable coup dans le mille !

La plus amusante des actions d'épargne devrait inviter vos clients à revenir encore plus souvent. Ne tardez donc surtout pas à commander votre assortiment de donuts.

Le rêve ultime d'Homer Simpson. Le snack à emporter de la police américaine. Le petit quatre-heures préféré de nombreux enfants (et adultes). D'autres tendances alimentaires vont et viennent, mais le donut est là pour rester. Le délicieux snack fait en effet désormais réellement partie de notre culture. C'est une évidence : il est et il demeure notre achat impulsif préféré.

Afin donc de donner encore plus de place sous les projecteurs à nos gourmandises, La Lorraine lance l'action « Donut Worry, Be Happy ! ». Parce qu'un donut reste ce qu'on appelle un « plaisir coupable ». La citation amusante - dans la mise en page ad hoc - convaincra votre client qu'il est tout à fait légitime de s'offrir une récompense de temps en temps. En bref : Donut Worry, Be Happy !

La grande enquête donut

Étant donné que La Lorraine vise, ensemble avec vous, une satisfaction client maximale et un chiffre d'affaire au top, nous avons décidé de mener une enquête donut à grande échelle dans plusieurs pays. Parce que mieux vous connaissez le consommateur, mieux vous pouvez réagir à ses besoins, et ses plaisirs coupables.

Voici un aperçu des résultats les plus frappants.

1

Pour nombre d'entre nous, le donut demeure un achat impulsif non planifié.

Jouez sur cet aspect en proposant en permanence des donuts dans votre offre : l'omniprésence et la disponibilité d'un produit semblent être le meilleur outil marketing. Au plus le consommateur sera soumis à la tentation, plus vous aurez de chances à ce qu'il succombe à ses envies.

2

L'heure à laquelle vous mettez les donuts plus en évidence semble également avoir une importance.

La plupart des passants sont attirés par la tentation sucrée dans l'après-midi, même si certains l'apprécient également comme en-cas l'avant-midi. Beaucoup considèrent le donut comme un petit remontant au cours de la journée.

3

67% des consommateurs belges optent pour un nappage en chocolat sur son donut.

41% préfèrent un glaçage de sucre et 34% préfèrent un goût fruité. Les nappages qui sautent aux yeux continuent également à bien tirer leur épingle du jeu. Notre bouche réclame ce qui attire l'attention ! Ce sont principalement les enfants qui sont rapidement attirés par des touches riches en couleurs et/ou en goût.

La Lorraine
DONUT
WORRY BE HAPPY



Il ne faudra surtout pas rater notre action d'été annuelle!

Une variation de donuts dans votre offre attire souvent de nouveaux et/ou clients supplémentaires. Ajoutez-y encore une amusante action d'épargne et vos ventes seront un succès garanti. Et cette année encore, il y a d'amusants gadgets à gagner comme le nouveau ballon de plage XL !

Tendances qui montent

Breakfast all day, hooray!

Déjeuner uniquement le matin ? C'était le cas en 2018. Aujourd'hui, vous mangez ce que vous voulez, quand vous le voulez. Dans les grandes villes, les brunch bars sont plus tendance que jamais et dans de nombreux endroits, vous pouvez déjeuner tout au long de la journée. Logique : le petit-déjeuner est un des repas les plus importants de la journée. Avec nos nouvelles couques au beurre, les couques aux noix de pécan remises au goût du jour et les petits pains au chocolat, vous offrez suffisamment de choix à vos clients tout au long de la journée.

2204154 CROISSANT À L'ANCIENNE AU BEURRE PAC
2204117 CROISSANT AU BEURRE PAC
2204075 PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE PAC

⌚ 30' 🏠 200°C 🏠 170°C 🕒 17' - 19'



En déplacement

Ceux qui travaillent sont actuellement constamment sur la route. Le trajet domicile-travail, une visite chez un client, faire du coworking dans un environnement inspirant... Il est parfois difficile pour eux de trouver malgré tout un repas varié et nourrissant entre ces nombreux déplacements. Gâtez vos clients avec les délicieuses pizzas primavera et italiana de La Lorraine. Grâce à leur petit format et à la barquette pratique, elles sont parfaites pour être dégustées en déplacement.

5001741 PIZZA ITALIANA PAC
5001742 PIZZA PRIMAVERA PAC

⌚ 0' 🏠 230°C 🏠 200°C 🕒 10' - 11'



Le foodsharing est tendance

L'amour du partage. Vous voulez vous retrouver entre amis, goûter différents petits plats et ne pas avoir à faire des choix difficiles à propos de ce que vous avez réellement envie de manger ? Dans ce cas, le foodsharing est idéal ! La bruschetta est un ajout facile au menu. La bruschetta est un délicieux amuse-bouche italien et estival qui ne demande pas beaucoup de temps de préparation. La baguette doit être plutôt épaisse et ferme parce qu'elle fait office de support pour la garniture aux couleurs du sud. De ce fait, la baguette de La Lorraine est idéale, ajoutez-y quelques herbes et des garnitures italiennes et c'est déjà prêt ! Buon appetito !

**VOUS AVEZ CROISÉ UNE PROMO INTÉRESSANTE?
PRENEZ ALORS CONTACT AVEC VOTRE REPRÉSENTANT.**

Vous trouverez toutes les données sur la dernière page. Les promotions ne sont pas cumulatives avec d'autres promotions.

Ne ratez pas nos promotions!

Superpromos
-20%

juillet



2103086 BAGUETTE GRIS 57 PC

⌚ 15' 🏠 210°C 🏠 180°C 🕒 14' - 16'



2103107 DEMI BAGUETTE BLANCHE 27 PC

⌚ 15' 🏠 210°C 🏠 180°C 🕒 14' - 16'

août



2103731 PARISIEN BLANC 57 PC

⌚ 15' 🏠 210°C 🏠 180°C 🕒 17' - 19'



2103669 DEMI BAGUETTE FITNESS LARGE 27 PC

⌚ 15' 🏠 210°C 🏠 180°C 🕒 14' - 16'

septembre



2103131 BAGUETTE BLANCHE LARGE 57 PC

⌚ 15' 🏠 210°C 🏠 180°C 🕒 14' - 16'



2104192 DEMI BAGUETTE BLANCHE LARGE 27 PC

⌚ 15' 🏠 210°C 🏠 180°C 🕒 14' - 16'



4250435 DONUT SPÉCULOOS

⌚ 30'



2504325 CHAUSSON AUX POMMES AU SUCRE PAC **2505124** CHAUSSON AUX CERISES AU SUCRE PAC **2104441** CHAUSSON AUX ABRICOTS SUCRE PAC

⌚ 30' 🏠 170°C 🏠 170°C 🕒 30' - 32'

PANESCO
FOOD.COM

D'ores et déjà
la tête d'affiche
sur tous les festivals

CRYSTAL ROLLS

—
Une croûte fine
et croustillante à
l'extérieur et une
mie soyeuse à
l'intérieur.

Les Crystal Rolls offrent le « meilleur des deux mondes » : avec une croûte fine et croustillante à l'extérieur et une mie soyeuse à l'intérieur. Cela donne une expérience agréable en termes de mâche pour tous les consommateurs. Ils sont également fabriqués avec pour objectif la plus grande facilité d'utilisation. La cuisson prend à peine trois minutes (pour la croûte croquante ultime, il est aussi possible de les cuire moins) et, comme ils sont prétranchés, vous gagnez du temps.

Du temps libéré qui est le bienvenu pendant la période des festivals - aussi bien pour vous que pour les festivaliers. Un hamburger vite fait reste en effet un classique apprécié auquel vous pouvez donner un aspect premium en un tournemain grâce au Crystal Roll.

Il existe en outre une version végétalienne du Crystal Roll pour ceux qui ne consomment pas d'aliments d'origine animale : le Crystal Roll Rustic. Le hamburger végétalien se cuit donc également en moins de temps qu'il ne faut pour le dire. Une offre plus importante, plus de joie, et surtout : plus de clients.



PROMO -20%

— Promotion sur les inspirations

Découvrez nos promotions temporaires.
Non cumulable avec d'autres promotions.



PROMO JUILLET

5001282

Pain rustique
au froment



PROMO JUILLET

5001692

Tartelette
au flan



PROMO JUILLET

5001801, 5001802 & 5001800

Crystal Rolls
Rustic,
Multigrain,
Beer



PROMO AOÛT

5001483

Demi-baguette
blanche
espagnole



PROMO AOÛT

5000688

Pain noir
enrichi de
graines et
de céréales



PROMO AOÛT

5001752

Mini beignet
chocolat
blanc



PROMO SEPTEMBRE

2103231

Pain empereur



PROMO SEPTEMBRE

5000648

Petit croissant au beurre



Contactez vite votre représentant ! Jusqu'à épuisement du stock.

— CUIRE EST UN ART

Joli feuilletage

Vous avez des restes de pain ? Il est facile de les réutiliser avec ce délicieux dessert. Les fruits rouges rendent la recette délicieusement estivale, mais en hiver aussi, vous pouvez la réaliser facilement avec des fruits surgelés ou de saison. Apportez de la variation en réalisant un trifle de pain avec des pommes poêlées et de la cannelle. Faire plaisir à vos clients avec un délicieux dessert et jeter moins de nourriture : une véritable situation gagnant-gagnant.

De quoi avez-vous besoin ?

Vieux pain (au sucre), mascarpone, crème fraîche, sucre, fruit rouges, oranges.

Préparation :

Coupez le pain en petits morceaux (saupoudrez avec un peu de sucre) et répartissez la moitié du pain dans 4 verres. Le pain avec une croûte tendre est idéal pour cette recette.

Battez le mascarpone avec la crème fraîche, le sucre, le jus des oranges et le zeste jusqu'à l'obtention d'une masse onctueuse et légère et répartissez la moitié dans les 4 verres. Placez les fruits dessus. Recommencez pour une seconde couche. Utilisez les plus belles baies pour garnir et laissez refroidir un peu le trifle au réfrigérateur.

Réalisez le trifle avec du pain aux noix et au miel de La Lorraine.



2306118 PAVÉ MIEL & NOIX TRADITION PC

🍷 0' 🍳 240°C 🍳 210°C 🕒 14' - 16'



REPRÉSENTANTS

West-Vlaanderen

Hein Dubaere: +32 (0)497 97 00 47
Reno Reybrouck: +32 (0)490 65 79 85

Oost-Vlaanderen

Kris Van Seymortier: +32 (0)498 90 80 24
Jurgen Claus: +32 (0)477 49 43 92

Antwerpen

Claire Lodewick: +32 (0)468 28 89 00
Hadewig Otte: +32 (0)498 18 71 29

Limburg & Kempen

Danny Renders: +32 (0)498 90 44 86
Jos De Witz: +32 (0)473 71 33 99

Vlaams-Brabant, Brussel/Bruxelles & le Brabant wallon

Annelies Erard: +32 (0)495 33 42 35
Philippe Massuy: +32 (0)494 50 20 52
Gunter De Roey: +32 (0)490 65 81 21

le Hainaut

Pierre Osaer: +32 (0)494 50 20 53

Liège, Grand-Duché Luxembourg

Pierre Mertens: +32 (0)491 34 33 68

Namur, Luxembourg, Grand-Duché Luxembourg

Denis Franco: +32 (0)479 27 12 83