

Bienvenue à Mr. Georges



Chez M. Georges, il ne s'agit pas seulement de délices, mais aussi des personnes qui se trouvent derrière le comptoir. Nous sommes heureux de vous servir chaque jour.

« La fraîcheur, l'artisanat et la convivialité sont au cœur de nos préoccupations. »

I'm Mr. Georges

Derrière chaque création goûteuse se trouve une équipe qui s'engage à 100 %. Nos employés portent leur tablier de cuir avec fierté et font partie d'une famille très soudée. Ensemble, nous nous engageons en faveur de la qualité, de l'artisanat et du service – jour après jour.

Tout le monde participe à la dégustation

De nouveaux produits ? Ils sont d'abord testés par l'équipe ! Seuls ceux qui ont été approuvés à l'unanimité prennent place dans le comptoir. Un employé en vacances déniché une pépite ? Nous soutenons sa suggestion avec plaisir.

Un avant-goût de printemps chez Mr. Georges !

VOUS LE SENTEZ DÉJÀ ? LES PREMIERS RAYONS DE SOLEIL, LA FIÈVRE DU PRINTEMPS...
IL EST TEMPS DE DIRE ADIEU AUX PLATS D'HIVER ET DE PROFITER DE LONGUES SOIRÉES PLEINES DE SAVEURS.

Le printemps, c'est... des apéritifs à n'en plus finir !

Les premières journées chaudes sont une invitation à faire une belle table, débordant de bonnes choses. Pas de longues passées en cuisine, mais une généreuse assiette de tapas avec les meilleures charcuteries, des fromages crémeux et de délicieux antipasti. Mr. Georges a le flair pour sélectionner les combinaisons parfaites pour une soirée détendue.

Le printemps est là – et c'est à s'en lécher les doigts ! Passez nous voir et découvrez-le par vous-même.

Le printemps, c'est... le premier barbecue de l'année !

Il est temps d'allumer le feu ! Que vous optiez pour une viande juteuse ou pour de savoureux accompagnements ou salades. Pensez aux salades fraîches, aux saveurs surprenantes et aux ingrédients purs qui feront de votre barbecue un régal. Nos salades de pâtes sont également incontournables.

Le printemps, c'est... les meilleurs ingrédients du terroir !

Des fraises belges aux asperges en passant par le fromage de chèvre et la viande d'agneau, le printemps nous offre les meilleurs produits de nos agriculteurs locaux. Dégustez des plats de saison tels que des pâtes fraîches, des risottos crémeux et des spécialités méditerranéennes, soigneusement concoctés par Mr. Georges.



Mr. Georges aux Belgian Cheese Awards



Les Belgian Cheese Awards sont un concours prestigieux qui met à l'honneur les meilleurs fromages de Belgique. Cette année, il a eu lieu le 23 février à la **Brasserie 3 Fontein** à Beersel. Au cours de cet événement, un jury professionnel a jugé différents fromages, au lait cru et au lait pasteurisé, pour couronner les produits les plus exceptionnels.

Les juges ont unanimement fait l'éloge de nos fromages et ont décerné une **'Médaille d'argent'** au fromage de chèvre **Mr. Georges Fermier**. Ce fromage de chèvre jeune est

fabriqué à la ferme et est affiné pendant minimum 6 semaines. Avec sa texture crémeuse et onctueuse et sa saveur délicate et douce de noisette, ce fromage séduira à coup sûr tous les gourmets.

Outre la cérémonie de remise des prix, les visiteurs ont pu profiter d'un marché aux fromages, participer à des ateliers et rencontrer des fromagers de toute la Belgique. Bien entendu, ils ont également pu déguster de nombreux fromages.



Le goût de l'Italie chez Mr. Georges

CHEZ MR. GEORGES, NOUS CROYONS À LA QUALITÉ, À LA TRADITION ET À LA PASSION DU GOÛT. C'EST POURQUOI NOUS SÉLECTIONNONS AVEC SOIN LES MEILLEURS PRODUITS D'ITALIE, UN PAYS OÙ LA GASTRONOMIE EST PROFONDÉMENT ANCRÉE DANS LA CULTURE.

DU JAMBON DE PARME RAFFINÉ AU GOÛT PLEIN D'UN VÉRITABLE PARMIGIANO REGGIANO DOP, LES DÉLICES ITALIENS ONT CONQUIS UNE PLACE UNIQUE DANS LES CUISINES DU MONDE ENTIER. MR. GEORGES VOUS PERMET DE GOÛTER CES SAVEURS PURES ET MÉRIDIONALES DANS VOTRE ASSIETTE.

BUON APPETITO !



Découvrez-en plus
sur les délicatesses
italiennes chez
Mr. Georges.



Le jambon de Parme : le roi des jambons italiens

Tranché très fin, fondant sur la langue et débordant de saveur, le jambon de Parme, ou Prosciutto di Parma, est l'une des délicatesses italiennes les plus appréciées. Depuis des siècles, ce jambon raffiné est produit selon des méthodes artisanales sur les collines entourant Parme, où le climat doux et l'air frais des montagnes offrent des conditions d'affinage parfaites.

Chez Mr. Georges, nous sélectionnons exclusivement du jambon de Parme de première qualité provenant de la petite entreprise familiale **Pelizzari**. Le jambon y est toujours fabriqué de manière traditionnelle : il est sélectionné avec soin, salé avec précision et séché lentement.

Ce processus séculaire commence chez le **maestro salatore**, qui travaille les jambons avec des quantités minimales de sel. La couenne est frottée avec du sel marin humide, tandis que la chair est recouverte de sel sec. Le jambon est ensuite affiné naturellement, développant sa texture tendre caractéristique et sa saveur subtilement douce et noisétée.

Le processus d'affinage dure au minimum 12 mois, mais certains jambons sont affinés jusqu'à **36 mois** pour plus de profondeur et de complexité. Les juges du **Consorzio del Prosciutto di Parma** vérifient la qualité selon une technique ancestrale : à l'aide d'un poinçon en os de cheval, ils piquent le jambon et le sentent pour estimer si l'affinage

est parfait. Ce n'est que lorsqu'un jambon répond à toutes ces exigences qu'il reçoit le célèbre label : la couronne marquée au fer rouge du duc de Parme.

Cet amour de la tradition se ressent dès la première bouchée et c'est ce qui rend notre jambon de Parme si savoureux et autant prisé. À déguster sur une planche apéritive avec du parmesan, comme complément raffiné d'un plat de pâtes ou simplement avec un morceau de pain frais et un bon verre de vin rouge.

Vous avez envie de vous régaler du vrai goût de l'Italie ? Découvrez notre sélection de jambons de Parme (18 mois et 30 mois pour le roi des rois) et d'autres délices italiens en magasin.



Parmigiano Reggiano DOP : l'or italien

Aucun fromage n'est aussi emblématique que le **Parmigiano Reggiano DOP**. Depuis des siècles, ce fromage à pâte dure et friable est fabriqué artisanalement dans les régions de Parme, Reggio Emilia et Modène. Et ça se goûte !

Trois ingrédients seulement – du lait, de la présure et du sel – permettent de créer un chef-d'œuvre qui est **affiné** pendant au **moins 12 mois**, mais qui n'atteint sa plénitude qu'après **24 à 36 mois**. Le résultat ? Un goût intense de noisette et une texture granuleuse qui fond presque sur la langue.

Chez **Mr. Georges**, nous allons chercher notre **Parmigiano Reggiano DOP** directement en Italie, ce qui vous garantit un goût pur et authentique. Râpez-le sur un plat de pâtes fumant, coupez-en un petit morceau à déguster avec un bon verre de vin ou

combinez-le avec du jambon de Parme pour un antipasto irrésistible. Attention : seul le fromage portant le label **officiel DOP** a le droit de s'appeler Parmigiano Reggiano DOP. Vous êtes ainsi toujours assuré d'une qualité supérieure.

Découvrez ce classique italien chez **Mr. Georges** en magasin.



Gorgonzola DOP : le classique des fromages bleus italiens

Crémeux, relevé et délicieusement onctueux, le **gorgonzola DOP** est l'un des fromages les plus emblématiques d'Italie. Ce fromage bleu est fabriqué depuis plus de **1 000 ans** dans les régions de Lombardie et du Piémont, où artisanat et tradition se rencontrent pour une expérience gustative unique.

Qu'est-ce qui rend le Gorgonzola DOP si spécial ? Le fromage est fabriqué à partir de lait de vache, auquel on ajoute les fameuses moisissures bleues. Au cours de l'affinage, les veines bleues caractéristiques se forment, ce qui confère sa saveur particulière et sa texture crémeuse au fromage. Il existe deux variantes : le Gorgonzola Dolce DOP, onctueux et doux, et

le Gorgonzola Piccante DOP, plus épicé et à la texture plus friable.

Chez **Mr. Georges**, vous trouverez du véritable **Gorgonzola DOP**, en provenance directe d'Italie. Délicieux fondu sur des pâtes fraîches, pour rehausser un plateau de fromage ou simplement sur un morceau de pain croustillant avec un filet de miel.

Goûtez à la saveur authentique de l'Italie avec le Gorgonzola DOP de **Mr. Georges**.



« Artisanat et tradition se
rencontre pour une
expérience gustative unique. »

De l'agriculteur à l'assiette : le Fromage Mr. Georges Fermier

DANS LES POLDERS DES « MOEREN », NON LOIN DE FURNES, ON FABRIQUE ENCORE DU FROMAGE SELON DES MÉTHODES TRADITIONNELLES. LA FROMAGERIE DE MOERENAAR, SITUÉE À SEULEMENT 100 MÈTRES DE LA SOURCE DE LAIT, PRODUIT CHAQUE JOUR DU FROMAGE FERMIER FRAIS.

Un artisanat honnête

Ce qui, au départ, n'était qu'un projet à petite échelle de Tine Denoo et de Lieven Dewicke est devenu une fromagerie de renom. En 2015, le fils **Tijs Dewicke** a repris l'entreprise et a perfectionné le processus avec sa partenaire **Lien Dezeure**. Lait frais, affinage contrôlé et alimentation naturelle des vaches : tel est le secret de leur réussite.

Un fromage exclusif pour Mr. Georges

Il y a huit ans, le courant est passé entre De Moerenaar et Mr. Georges, ce qui a donné lieu à une collaboration unique. Le résultat ? Le **Fromage Mr. Georges Fermier** – un fromage fermier de Flandre occidentale de

type Gouda, sans colorants ni conservateurs et à faible teneur en sel. Le fromage est affiné pendant 3, 6 ou 12 mois et est vendu tout frais chez Mr. Georges.

En outre, vous trouverez chez Mr. Georges également d'autres produits phares de De Moerenaar, comme le Moerduiveltje, le Veurnse Notenboom et le fromage à la bière Gouden Carolus.

« **Lait frais, affinage contrôlé et alimentation naturelle des vaches : tel est le secret.** »



Découvrez plus sur
l'art de la fabrication
du fromage



Commandez en
ligne sur



Une fête se prépare ? Pensez aux meilleurs plateaux de fromages et de tapas !

Qu'il s'agisse d'un **agréable dîner** ou d'une **petite fête**, un plateau de fromage, de tapas ou de délices méridionaux de **Mr. Georges** ne vous décevra jamais. Avec un mélange de **fromages de premier choix**, de **charcuteries raffinées** et de **délices surprenants**, nous vous proposons un plateau qui a du goût et qui fera impression. De découvertes à des classiques familiaux, le tout concocté avec les meilleurs ingrédients.

Commander facilement, en profiter rapidement

Vous voulez proposer un plateau de fromages ou de tapas à vos convives ? Il vous suffit de commander **un jour à l'avance, avant 18 heures**, et nous veillons à ce que votre commande soit prête à temps.

Gagnez des prix fantastiques avec Mr. Georges

Chez Mr. Georges, nous ne nous contentons pas de vous surprendre avec des produits savoureux et frais du jour, nous aimons également choyer nos clients. C'est pourquoi nous lançons un magnifique concours doté de superbes prix.

Surfez sur **www.mrgeorges.be/fr/competition**, complétez vos coordonnées et répondez à la question subsidiaire pour avoir une chance de gagner de magnifiques prix.

Vous pouvez y participer jusqu'au 30 avril inclus.

1er prix :

Partez à 2 pour
un voyage de
dégustation avec
Mr. Georges

2e prix :

Un succulent
jambon ibérique
avec patte

3e prix :

Un plateau de
fromages pour
6 personnes





Croquettes aux crevettes : la mer du Nord dans votre assiette

LÉGÈREMENT CROUSTILLANTE À L'EXTÉRIEUR, DÉLICIEUSEMENT ONCTUEUSE À L'INTÉRIEUR ET DÉBORDANTE DE SAVEURS DE LA MER DU NORD – LA CROQUETTE AUX CREVETTES EST UN VÉRITABLE CLASSIQUE BELGE.

MAIS, EN FAIT, QUELLE EST L'ORIGINE DE CE DÉLICE ? LA PREMIÈRE RECETTE EST APPARUE AU 19^E SIÈCLE, DANS LE « SPAARZAME KEUKENBOEK ». C'EST PROBABLEMENT LE CHEF GANTOIS PHILIPPE CAUDERLIER QUI A ÉTÉ LE PREMIER À SERVIR CE METS.

Qu'est-ce qui rend une croquette aux crevettes réellement bonne ?

Le secret réside dans la farce : un appareil à base de crevettes, velouté, parfaitement lié et regorgeant de saveur. La star absolue ? Les **crevettes grises de la mer du Nord**. Plus il y en a, mieux c'est ! Un trait de bisque de homard, de cognac ou de crème pour un goût encore plus plein. Et puis, cette croûte – elle doit être aérienne, dorée et très croustillante.

Chez Mr. Georges, nous ne visons rien de moins que la meilleure qualité. Nos croquettes aux crevettes sont fabriquées par une famille de pêcheurs réputée et contiennent jusqu'à pas moins de **41 % de crevettes grises pures**. La croûte ? Elle est particulièrement croustillante grâce au panko, une chapelure japonaise qui donne un croquant irrésistible.

Chez Mr. Georges, nous pensons qu'un mets classique ne peut être parfait que si l'on choisit des ingrédients 100 % naturels et sans compromis. Et ça se goûte !

👉 Vous avez envie des meilleures croquettes aux crevettes ?
Vous les trouverez dans nos magasins (www.mrgeorges.be).

5 conseils malins pour lutter contre le gaspillage alimentaire

SAVIEZ-VOUS QUE LE BELGE MOYEN JETTE QUELQUE 150 KG DE NOURRITURE PAR AN ? C'EST TOUT BONNEMENT SCANDALEUX ! POUR ÉVITER QUE DE LA BONNE NOURRITURE NE FINISSE INUTILEMENT À LA POUBELLE, NOUS AVONS RASSEMBLÉ POUR VOUS CES QUELQUES CONSEILS PRATIQUES.

1.



Faites une liste de courses (et tenez-vous-y)

Ce que vous n'achetez pas, vous ne pouvez pas le gaspiller non plus. Préparez-vous avant de vous rendre au magasin : vérifiez vos stocks, faites un plan de vos repas de même qu'une liste de courses. Ainsi, vous achèterez uniquement ce dont vous avez réellement besoin.

2.



Rangez votre réfrigérateur intelligemment

Les recoins de votre réfrigérateur sont souvent le 'cimetière' des aliments oubliés. Placez les produits qui se périment rapidement à l'avant et utilisez le principe du premier entré, premier sorti. La place des aliments compte également : viande & poisson dans le bas (l'endroit le plus froid), fromages & produits laitiers au centre, boissons & sauces dans la porte où il fait plus chaud.

3.



Ne jetez rien trop vite

Beaucoup d'aliments finissent à la poubelle alors qu'ils peuvent encore parfaitement être consommés. Une petite tache sur votre tomate ? Retirez-la. La date de péremption d'un yaourt est dépassée ? Sentez et goûtez d'abord ! La date de péremption signifie 'à consommer de préférence avant' et non 'immédiatement imangeable après'.

4.



Donnez une seconde vie à vos restes

De nombreuses choses que nous jetons sont en fait de petites bombes gustatives :
- Des feuilles de radis comme alternative à la laitue
- Des fanes de carottes pour un pesto maison
- La croûte de parmesan dans une soupe ou une sauce pour plus de saveur
- Du vieux pain grillé avec de l'huile d'olive = de délicieux croûtons

5.



Mixez & conservez

Des légumes abîmés ou des fruits trop mûrs ? C'est parfait pour une soupe ou un smoothie ! Vous n'avez pas envie de les utiliser tout de suite ? Coupez-les en morceaux, congelez-les et utilisez-les plus tard directement dans le mixeur.

— MR. —
GEORGES®

Découvrez
tous nos
points de vente



SAUCISSE SÈCHE GRATUITE*



SUR PRÉSENTATION DE CE BON, VOUS RECEVREZ UNE DÉLICIEUSE SAUCISSE SÈCHE, 100 % GRATUITE !

*Action valable jusqu'au 31 mai 2025 inclus.
À retirer au comptoir de votre magasin Mr. Georges le plus proche.