Verviers | Le Banquet des Chefs : quand les grands chefs cuisinent avec les talents de demain

Alimentation - Horeca

Date

20 novembre 2026

Après une première édition, le Banquet des Chefs revient pour une nouvelle soirée placée sous le signe de la gastronomie, de la créativité et de la transmission.

Pour l'occasion, cinq chefs et artisans emblématiques de la région ont accepté de rejoindre les apprenants du Centre IFAPME de Verviers pour imaginer et réaliser un menu gastronomique en cinq services.

Au menu de cette soirée : des créations originales signées par :

- **David Grosdent**, Restaurant L'Envie (1 étoile Michelin) à Zwevegem ;
- **Olivier Tucki**, Hostellerie Lafarque à Goé ;
- **Paul Knott**, Les Fines Gueules à Charneux ;
- **Sébastien Lambert Carabin**, Au Moriane à Liège ;
- **Michaël Moineau**, Pâtisserie Michaël Moineau à Spa.

Chaque chef apportera sa touche personnelle à ce menu, en mettant à l'honneur les produits, les techniques et la créativité qui font la richesse de la gastronomie belge contemporaine.

Une expérience professionnelle au contact de grands noms de la gastronomie

Bien plus qu'un événement gastronomique, le Banquet des Chefs est avant tout une expérience de formation grandeur nature.

Les apprenants du Centre IFAPME de Verviers prennent part à l'organisation complète de la soirée : préparation des différents mets, organisation logistique, sélection des vins et des accords sans alcool, ainsi que service en salle.

Ils auront ainsi l'occasion de travailler aux côtés de professionnels reconnus, de découvrir leurs techniques et de se confronter

aux exigences d'un événement gastronomique de haut niveau.

Une mise en situation concrète qui leur permet de développer leurs compétences, d'enrichir leur expérience et de construire leur avenir professionnel au contact de passionnés de leur métier.

La transmission au cœur de la formation IFAPME

Cette deuxième édition illustre pleinement la mission du Centre IFAPME Liège-Huy-Verviers : favoriser la transmission des savoir-faire, encourager les rencontres entre professionnels et futurs professionnels et permettre aux apprenants de développer leurs compétences au plus près des réalités du terrain.

Car c'est aussi cela la formation en alternance : apprendre auprès de ceux qui font le métier, expérimenter et progresser grâce au partage d'expérience.

Réservez votre table pour le Banquet des Chefs !

Envie de vivre une expérience gastronomique unique ? Rejoignez-nous le 1er décembre pour découvrir un menu en cinq services imaginé et réalisé par des chefs de renom et les talents de demain.

Informations pratiques :

- **Date :** mardi 1er décembre 2026
- **Horaire :** 18h45
- **Lieu :** Centre IFAPME de Verviers – Rue de Limbourg 37, 4800 Verviers
- **Prix :** 69 € par personne

Deux formules au choix :

- Accord mets et boissons avec alcool
- Accord mets et boissons sans alcool

Attention : les places sont limitées et la réservation est obligatoire !

RÉSERVEZ VOTRE TABLE DÈS MAINTENANT *(https://bookings.zenchef.com/results?rid=rpid_Z16BZ936&pid=1001&shxpid=128031)*

Le paiement s'effectue directement en ligne lors de la réservation.

Une soirée pour découvrir la gastronomie régionale, rencontrer de grands professionnels et célébrer la transmission des savoir-faire !