

Le Moniteur

Moniteur de la Fédération Francophone de
la Boulangerie - Pâtisserie - Confiserie - Chocolaterie - Glacerie

Bulletin mensuel
42^e année
Décembre 2025

20
26

**La Fédération vous
souhaite d'excellentes
fêtes de fin d'année!**

STOP AUX FRAIS DE TRANSACTION QUI BRÛLENT VOS MARGES



Votre four tourne dès 3 heures du matin. Vous pétrissez, façonnez, enfournez... Et pendant ce temps, chaque paiement par carte vous coûte. Discret, invisible, mais bien réel : à chaque client, un petit pourcentage s'envole, pas vers votre poche, mais vers celle de votre prestataire.

Vous voyez ce petit terminal blanc sur votre comptoir ?

Il a l'air inoffensif, presque sympathique. Compact, design, facile à utiliser... On vous l'a présenté comme la solution miracle : pas d'engagement, tout inclus, installation en 5 minutes. Et pourtant, derrière son apparence simplicité, **il ronge vos bénéfices** sans que vous ne vous en rendiez compte.

Sur une tarte à 12 €, ce n'est "que" quelques centimes. Mais sur des centaines de transactions par semaine, cela devient des dizaines, puis des centaines d'euros perdus chaque mois. Le terminal blanc ne prend pas de place sur le comptoir, mais **il en prend beaucoup sur vos bénéfices**. Et plus votre commerce fonctionne bien, plus il gagne sur votre dos.



Smart4Invest : le partenaire qui protège la rentabilité des artisans

Smart4Invest, société belge experte en solutions de paiement professionnelles, s'adresse à ceux qui en ont assez de voir leurs marges s'évaporer dans les frais. Ici, pas de promesses floues, pas de commissions masquées : tout est clair, transparent et adapté à votre volume de ventes.



4 centimes qui changent tout.

Sur un panier moyen de 6 €, la différence peut sembler insignifiante. Et pourtant, elle fait toute la différence.

Ces terminaux qu'on voit partout grignotent vos marges à chaque paiement, là où **Smart4Invest préserve ce qui vous appartient vraiment : vos bénéfices**.

4 centimes de différence par paiement, c'est peu à l'échelle d'une vente... mais à 150 clients par jour, cela représente 6 € perdus chaque jour, 180 € par mois, soit plus de 2 000 € par an qui disparaissent sans que vous vous en rendiez compte.

En réalité, ce n'est pas le terminal qui coûte cher, c'est le modèle économique derrière.

Chez Smart4Invest, la logique est simple : **moins de frais, plus de marge, zéro surprise !**



Envie de reprendre le contrôle sur vos paiements ?



**Mesdames,
Messieurs,
Chers confrères,**

Le mois de décembre marque une période intense d'activité pour les professionnels du secteur, en raison de la demande accrue liée aux fêtes de fin d'année.

Cette effervescence est attribuée à un retour des consommateurs vers des produits authentiques, innovants, locaux et issus d'un savoir-faire inégalé. Les « Maîtres boulanger-pâtissiers-glacières-chocolatiers » jouent un rôle clé dans cette dynamique.

La campagne de communication permanente menée par le secteur a renforcé son image auprès des consommateurs, comme en témoigne le succès de l'initiative « 1 an de pains gratuits » et l'élection de la « Boulangerie Préférée ». Pour les fêtes, cette communication est soutenue par des actions ciblées sur les réseaux sociaux et les médias, notamment en collaboration avec VIVACITÉ et Adrien DEVYVER, dans le cadre d'un concours avec bons d'achat à valoriser chez l'artisan boulanger-pâtissier-glacié-chocolatier. Ceci vient en soutien à votre communication personnelle.

Sur le plan social, le protocole d'accord sectoriel 2025/2026 de la Commission paritaire 118 et 118.03 a été signé, garantissant un compromis équilibré entre la valorisation de nos ouvriers polyvalents, la stabilité de nos entreprises et la paix sociale.

Concernant le forfait 2026, notre proposition finale a été acceptée par l'administration centrale de la TVA, entraînant une augmentation du coefficient. Cela est dû à une augmentation non négligeable des prix de vente. Nous avons pu constater que le calcul du prix de revient a été bien appliqué. Nous publierons les détails de cet accord en janvier.

L'accord budgétaire du gouvernement, validé par la Chambre des représentants, maintient la TVA à 6 % sur les produits de boulangerie, de pâtisserie et de glacerie, comme nous le souhaitons.

Cette analyse met en lumière les efforts consentis par vos représentants pour répondre aux défis économiques, sociaux et réglementaires, tout en préservant l'authenticité et le savoir-faire.

Je vous souhaite à vous, à votre famille, à vos collaborateurs beaucoup de travail ainsi que de joyeuses fêtes.

Cordialement.

 **A. Denoncin**
Président



Partners/partenaires



Pastry in Motion



02/02/2026

Ranson Brussel

Ranson Bruxelles



Golden
Croissant

2026

Viennoiserie zonder Grenzen
Viennoiserie sans Frontières

Le Moniteur

SOMMAIRE

Journal d'informations des professionnels de
la Boulangerie – Pâtisserie – Confiserie – Chocolaterie – Glacerie

Formation	6	Feed-back de 3 jours de stage à l'INBP de Rouen pour grandir humainement et professionnellement
Activités de la Fédération	7	Rapport du CA francophone du 17 novembre 2025 (résumé)
Concours	8	Présentation de l'Équipe de Belge pour la Gelato World Cup 2026
Économie	10	Novembre 2025 : les prix continuent à baisser et à offrir de nouvelles opportunités !
Social	11	Accord sectoriel
Promotion	12	Résultats du Concours "1 an de Pain Gratuit" 2025
Boulanger à l'honneur	20	Le Petit Boulanger : une maison en pleine expansion
Concours	22	Startech's Days : la filière boulangère en action
Formation	23	Formation « Immersion pains aux levains » au centre EPICURIS par Frank Fortier
Chronique technique	24	Le cougnou
Recette	27	Entremet Pomme, Châtaigne & Noisette
Marketing	28	Galette des rois 2026 : tradition, tentation... et innovation. Comment faire de janvier un mois royal pour vos ventes !
	29	In memoriam
	31	Petites annonces

Administration & gestion

rue des Bourgeois 5 bte11 - 5000 NAMUR

Tél. : 0477/41.91.52

Mail : info@ffrboulpat.be

Compte : BE02 1270 7132 3240

Publicité et petites annonces

Florence de Thier,

florence@2thier.com, 0485/16.49.36

Éditeur responsable

A. Denoncin • 270 rue de la Libération, 6927 TELLIN

Ont collaboré à la rédaction

A. Denoncin, Fl. de Thier, J. Vanderauwera, H. Léonard, F. Lefranc, M. Dewalque, Th. Radermecker.

Impression : Snel Grafics, Herstal – **Photos** : Shutterstock.com

Les auteurs des articles sont seuls responsables des opinions exprimées et publiées même si elles ne sont pas partagées par l'éditeur.

La responsabilité des articles incombe à leurs auteurs.

Feed-back de 3 jours de stage à l'INBP de Rouen pour grandir humainement et professionnellement

Du 15 au 17 septembre, les cinq lauréats du Trophée Wanet ont eu l'occasion de vivre une immersion privilégiée à l'INBP de Rouen, accompagnés par Frédéric Mortagne, président du jury du Trophée et Alain Bury. Ce stage, offert par Alimento, avait des allures de cadeau précieux. D'autant plus qu'il sonnait comme un moment symbolique pour Alain Bury, coach sectoriel et organisateur historique du voyage, « pour qui c'était la dernière puisqu'il est pensionné depuis lors » me dit Mr Mortagne.

Cette année, le programme était résolument tourné vers l'essence du métier : la boulangerie.

« C'était axé sur les méthodes de fermentation et le travail du levain », explique Frédéric Mortagne. Viennoiseries, pains de caractère, diversité des pâtes... mais aucune pâtisserie cette fois-ci, dans une volonté assumée de varier les contenus d'année en année

Les candidats ont eu la chance d'être formés par Philippe Hermenier, Meilleur Ouvrier de France. « C'est quelqu'un d'hyper professionnel, exigeant, passionné, mais qui sait transmettre. Il a beaucoup de patience et il n'est pas avare d'explications », souligne Frédéric Mortagne, manifestement admiratif. Une transmission à la fois technique, moderne et généreuse, dans un métier où les méthodes évoluent sans cesse.

Pendant trois jours, le rythme a été soutenu : « on commençait le matin à 8 heures jusqu'à plus ou moins 17-18 heures ». Les finalistes n'étaient pas de simples spectateurs : « ce n'était pas une démonstration, c'était vraiment une formation ». Ils ont façonné, pétri, observé, corrigé... tandis que les accompagnants prenaient du recul pour mieux apprendre.

Mais au-delà de la technicité, l'expérience avait une dimension profondément humaine. Tous logeaient au même hôtel, partageaient leurs repas, le midi à l'INBP,

le soir en ville. « Ça crée des liens sur trois jours de temps et humainement, c'est très enrichissant ».

Les retours parlent d'eux-mêmes : enthousiasme, fierté, inspiration. De quoi donner envie de perpétuer la tradition. « Normalement oui... je crois qu'on a déjà le feu vert pour l'année prochaine », confie Frédéric Mortagne.

Voici la liste de ce qui a été fabriqué :

Gamme de pains :

- Pain aux fines herbes
- Fougasse aux olives
- Pain feuille de houx
- Baguette de tradition française en pointage retardé
- Tourte de meule en pousse lente
- Baguette oméga
- Tourte de seigle
- La tabatière fleur de lys
- La fleur de tournesol
- Focaccia sucrée thym citron
- Pain complet méthode inversée

Gamme de viennoiseries :

- Vrille mojito
- Brioche aux fruits rouges
- Brioche florentin
- La spirale torsadée pistache abricot
- Fleur exotique





Rapport du CA francophone du 17 novembre 2025 (résumé)

1 Approbation du PV du 22 septembre 2025

2 Activités de la société

- SFMA : 12 activités indispensables
- Conseil supérieur : Accès à la profession/ Jury central/ Validation des compétences/ L'économie circulaire / Matières premières importées / Avis concernant l'AFSCA
- La réglementation du pain : Pain de tradition+ Pain bio/ Ajout de sucre , d'arômes, teneur en matières sèches, le sel, les protéines, le levain, les stabilisants
- Le titre 'Artisan' au ministère des affaires économiques
- Epicuris : formation avec MOF
- Smart4Invest, partenariat
- Bropimize : clôture

3 Activités des glaciers :

- Gestion du comité / Assemblée à Longarone / Concours international à Rimini / L'appellation 'Artisan' / Nomination au CA IFAPME de Dinant

4 Délégué aux commissions

Fiscal

- Préparation du forfait 2026
- Comptabilité régulière : calcul des prix de revient
- Utilisation de PEPPOL

Économique

- Arnaques lors de la livraison de mazout
- Évolution des prix d'énergie
- Contrôle électrique au gaz
- Marché carbone ETS2
- Cours des matières premières

Social

- Accords 2025-2026 en CP 118
- L'attribution de chèques repas ou équivalent
- Indemnisations par le Fonds social
- Accords en CP 220
- Négociations en CP 201

5 Confédération

- Évolution de la construction en phase terminale
- Réception provisoire des bureaux

6 Apaq-W

- Concours Sacs à Pain : 43.975 participants (analyse)
- Concours 7 Dimanche : 3.023 lecteurs participants
- Cotisations 2026 : recouvrement des impayés

7 AFSCA

- Réunion du secteur sur les remarques de fonctionnement de l'AFSCA
- Rédaction d'un document par Bart Thomassen avec nos propositions

8 Bureau et Moniteur

- Situation financière
- Inscription à BILIT (PEPPOL)
- La gestion des publicités
- Le moniteur de janvier 2026
- Les cotisations 2026

9 Concours

- Inscription pour le WANET
- Résultats du meilleur artisan
- 4 participants aux STARTECH'DAYS à Marche-en-Famenne
- Meilleur Croissant à Bruxelles

10 Divers : Fixation des dates pour CA et AG 2026

● H. Léonard



Présentation de l'Équipe de Belge pour la Gelato World Cup 2026

L'équipe de Belge s'avance vers la Gelato World Cup 2026 à Rimini avec une détermination farouche et une combinaison de talents reconnus. Sous la direction d'un coach aux multiples distinctions, l'équipe est composée de deux glacières au style affirmé, d'un chocolatier maître de l'art entre tradition et modernité, et d'un réserviste dont l'expertise technique couvre tout le spectre de la gourmandise. Ensemble, ils incarnent la rigueur, la créativité et la culture belge.



FOCUS : LA GELATO WORLD CUP 2026

La Gelato World Cup 2026 revient du 16 au 20 janvier au salon SIGEP à Rimini (Italie). Cet événement est un tremplin international où l'excellence, la créativité et la passion pour l'artisanat sont mises à l'honneur.

★ FORMAT DE LA COMPÉTITION :

Après des phases nationales et continentales, 12 équipes s'affronteront pour déterminer la suprématie dans 8 défis différents :

- Gelato (Glace artisanale)
- Pâtisserie
- Chocolat
- Haute Cuisine

Les équipes seront jugées sur le goût, l'esthétique, l'innovation et la cohérence technique.

Les Défis Clés pour l'Équipe :

- Mystery Box à base Fruit
- Verrines
- Batonnets glacés
- Snack
- Plats Gastronomiques : Préparer des bouchées chaudes pour accompagné une «gelato» à base de tomate.
- Sculpture en Chocolat : Créer une sculpture en chocolat de 145 cm de hauteur maximum et 30 kg de poids maximum, réalisée entièrement durant la compétition.
- Sculpture Artistique : Une sculpture artistique taillée dans un seul bloc de chocolat destinée à héberger des snack pour le Buffet.



L'ÉQUIPE BELGE

👤 Fabio Marasti

- **Rôle :** Coach de l'équipe.
- **Profil :** Artisan belgo-italien, fondateur de La Gourmand'Ice et Marasti chocolatier. Son parcours est jalonné de victoires internationales, notamment Champion du Sherbeth Festival 2023 et finaliste du Gelato Festival 2026.
- **Contribution :** Il apporte une vision artistique et sensorielle, concevant la glace comme une œuvre, tout en assurant la rigueur technique nécessaire à une compétition mondiale.



👤 José Romero

- **Rôle :** Glacié
- **Profil :** Fondateur de Pepe's Artisan Glacié à Bruxelles. Il représente une approche moderne, exigeante et poétique de la glace.
- **Distinctions Notables :** Lauréat du Belgium Gelato Festival Challenge 2025.
- **Signature :** Il privilégie les saveurs «vraies» issues d'infusions, de macérations et de mariages audacieux, transformant chaque parfum en un récit sensoriel.





➤ Maryne Poppe

- **Rôle :** Glacier
- **Profil :** Artisan glacier dont la vocation est née d'un virage audacieux en 2011, quittant la publicité pour la glace. Elle a fondé «Tendance Glacée» à Flawinne (Namur).
- **Distinctions Notables :** Meilleur artisan glacier belge (2016) et Lauréat du Travail (2021).
- **Philosophie :** Excellence artisanale axée sur l'utilisation de produits issus de circuits courts et locaux.



➤ Dimitri Salmon

- **Rôle :** Réserviste (Expert Boulangerie/Pâtisserie/Chocolaterie).
- **Profil :** Parcours impressionnant en compétition (1er Chocolatier-Pâtissier de Belgique WCM 2012). Il est aujourd'hui professeur et consultant, explorant des techniques innovantes comme l'impression 3D.
- **Valeur Ajoutée :** Sa polyvalence et son expérience en compétition internationale sont un atout majeur pour épauler l'équipe sur l'ensemble des disciplines.



➤ Jack Bodart

- **Rôle :** Spécialiste Chocolatier.
- **Profil :** Chocolatier belge autodidacte, reconnu pour son audace et sa capacité à revisiter les classiques belges avec une touche moderne.
- **Distinctions Notables :** Il est vice-champion d'Europe de pâtisserie. Récemment vainqueur de "les Étoiles du chocolat"
- **Contribution :** Son expertise est vitale pour exceller dans les défis liés au chocolat, notamment la sculpture monumentale imposée par le règlement.



Ambition : Avec une équipe soudée couvrant les piliers du concours (glace, chocolat, pâtisserie), la Belgique vise l'excellence à Rimini, prête à relever tous les défis techniques et créatifs imposés.

Suivez-les désormais sur les réseaux sociaux :

Instagram: [Gelatoworldcup_belgium](https://www.instagram.com/gelatoworldcup_belgium/)

Facebook: [Team Belgium gelato world cup](https://www.facebook.com/TeamBelgiumGelatoWorldCup/)

E-mail: teambelgiumgelato@gmail.com

Website: www.teambelgiumgelato.be



Rendez-vous au SIGEP à Rimini les 16 & 17 janvier pour les voir en pleine concentration !

Novembre 2025 : les prix continuent à baisser et à offrir de nouvelles opportunités!

Dernière mise à jour le 4 novembre 2025

Le mois de novembre 2025 confirme la tendance des derniers mois : le marché de l'énergie reste à l'avantage des consommateurs. Les prix du gaz et de l'électricité poursuivent leur baisse dans toutes les régions, pour les contrats fixes comme variables. Une occasion idéale pour réduire les dépenses et de vérifier si une offre plus compétitive existe.

Contrats fixes ou variables : quelles options privilégier?

Le mois de novembre montre une tendance à la baisse dans tout le pays :

- Les **contrats variables** enregistrent les baisses les plus marquées
- Les **contrats fixes** reculent également, et offrent une sécurité à un prix attractif.

Le choix du type de contrat dépend donc de votre profil de consommation. Les formules variables sont idéales pour profiter immédiatement des prix actuels, tandis que les fixes permettent de sécuriser un tarif avantageux pour plusieurs mois.



Contrats fixes : légère diminution **Les contrats fixes sont plus abordables qu'au mois d'octobre. Si la diminution des prix reste légère et marque une facture annuelle stable en Wallonie et en Flandre, la tendance est plus marquée à Bruxelles.**

Contrats variables en novembre 2025 : une baisse des prix intéressante

Région	Octobre (€/an)	Novembre (€/an)	Évolution (€/an)	Évolution (%)
Wallonie	2.190,7	2.142,7	- 48,0	- 2,24
Bruxelles	2.515,4	2.491,2	- 24,2	- 0,97
Flandre	1.814,9	1.765,6	- 49,3	- 2,79

Les contrats variables profitent d'une dynamique plus favorable en Wallonie et en Flandre. Contrairement aux contrats fixes, c'est Bruxelles qui enregistre la baisse des prix la plus modérée entre les trois régions.

Comparaison des contrats fixes et variables par région

Région	Contrat fixe	Contrat variable	Déférence
Wallonie	2.436,5	2.142,7	293,8
Bruxelles	2.787,6	2.491,2	296,4
Flandre	2.060,6	1.765,6	295

- Dans **toutes les régions**, les contrats variables sont toujours les plus économiques en novembre 2025.
- L'écart entre un contrat fixe et un contrat variable est similaire dans toutes les régions et s'élève à presque 300€ sur une consommation standardisée.

Quelle offre d'énergie choisir en novembre 2025?

Wallonie

En Wallonie, les tarifs fixes reculent légèrement (-0,91%), mais les variables chutent davantage (-2,24%). **Les contrats variables restent en tête et offrent de meilleures opportunités aux désireux de bénéficier des prix en baisse.**

● Henri LÉONARD
Commission Économique



Accord sectoriel



Chers confrères,

Je vous informe que dans la nuit du 6 au 7 novembre nous avons conclu, à 1 h 00 du matin, avec les partenaires sociaux un accord cadre pour les années 2025-2026.

Cet accord a été signé par l'ensemble des parties représentantes, dont votre Confédération des Boulanger-Pâtissiers-Chocolatiers-Glacières-Confiseurs et la FEVIA pour l'industrie alimentaire, qui représentent la partie patronale, ainsi que la FGTB-CSC-CGSLB pour les parties représentantes du côté des travailleurs.

Cet accord est le second accord conclu après celui des déménageurs. Notre secteur alimentaire représente près de 100 000 personnes et est donc un des premiers employeurs du secteur privé. Il concerne la CP 118 ainsi que ses sous-commissions paritaires, dont la 118.03.

L'importance de cet accord, dans un contexte national et international très difficile et incertain, vous permettra d'avoir une visibilité dans le choix de vos décisions, mais également pour l'ensemble des équipes composant vos activités de producteurs alimentaires.

Le cadre fixé par le gouvernement et entériné par un accord ces derniers jours au Parlement m'autorise aujourd'hui à vous le communiquer officiellement.

En effet, beaucoup de bruits ont circulé ces derniers mois, souvent pour opposer les uns aux autres, ce qui a provoqué beaucoup d'incertitudes et d'inquiétudes au sein des entreprises. Nous avons décidé, au sein de nos conseils d'administration, d'éviter d'ajouter de la peur à l'incertitude pendant cette longue période.

Nous sommes vos représentants officiels et avons le sens des responsabilités et celui d'assumer pour plus de 4 000 entrepreneurs.

Les discussions préalables à cet accord ont débuté au 1^{er} trimestre 2025 et je remercie vivement l'ensemble des responsables de nos fédérations pour le soutien et le travail qu'ils ont effectués, souvent dans l'ombre, pour permettre à nos représentants de la Commission paritaire 118 d'avoir la liberté de négocier ce qui concerne notre secteur.

Le cadre de l'accord 2025-2026 définit les nouvelles règles au niveau du pouvoir d'achat, de l'intervention dans les frais de déplacement, de l'harmonisation des statuts ouvriers-employés, de la pension complémentaire, de la fin de carrière, de l'intervention du fonds social, du chômage temporaire, du cadre du travail faisable, de la formation, de l'intérim et de la sous-traitance, de l'attractivité de notre secteur, de la concertation sociale... Cela ayant comme vocation d'obtenir, au sein des entreprises, une paix et une visibilité par la discussion.

Dès que l'accord aura été transcrit par les services juridiques du greffe du SPF Emploi en français et en néerlandais, nous vous le publierons dans notre revue (Le Moniteur) en entier. Cela vous permettra d'avoir la compréhension des détails. Je vous invite en attendant à participer à la prochaine réunion d'Assemblée générale.

Nous sommes également sur le point de concrétiser un accord sur la nouvelle classification des fonctions de notre personnel de production, qui datait de 1999-2000.

Au niveau du Fonds social 118.03, aucune augmentation des cotisations n'est prévue.

VENTE : Nous allons entamer les négociations pour la CP 201-202.01 dès la 1^{re} quinzaine de décembre et vous informerons des évolutions et du résultat négocié.

Au 1^{er} janvier, suite au niveau d'inflation 2025, une indexation sera applicable au salaire perçu. Je publierai un tableau avec l'évolution des salaires minimums.

Je termine en souhaitant à toutes et tous d'excellentes fêtes et, par conséquent, un excellent mois de décembre, un très bon mois de janvier et un repos bien mérité.

J'adresse également mes meilleurs vœux à toutes les personnes qui ont œuvré dans l'intérêt commun, au soutien et à la défense de notre métier.

Amicalement et cordialement,

 **Radermecker Thierry**
Président Commission Sociale Nationale
Représentant la Confédération en CP 118 & 201

Résultats du Concours "1 an de Pain Gratuit" 2025

L'édition 2025 de notre grand concours « 1 an de pain gratuit », organisé dans le cadre de la campagne Maître Boulanger-Pâtissier, s'est clôturée avec un engouement une nouvelle fois remarquable.

Du 1^{er} octobre au 3 novembre, 43 975 participations ont été enregistrées dans toute la Wallonie. Cette belle performance confirme la place essentielle que tient le pain artisanal dans le quotidien des consommateurs, mais aussi l'attachement croissant au travail des artisans qui perpétuent un savoir-faire transmis de génération en génération.

Au nom de la Fédération, nous adressons un merci chaleureux à l'ensemble des participants et aux Maîtres Boulanger-Pâtissiers qui ont relayé l'opération avec enthousiasme dans leurs établissements. Leur mobilisation contribue directement à valoriser la qualité, la tradition et la créativité de notre secteur.



5 provinces, 5 grands gagnants

Comme chaque année, cinq gagnants – un par province wallonne – remportent 750 € en bons d'achat à dépenser chez leur Maître Boulanger-Pâtissier préféré.

Pain croustillant, viennoiseries au pur beurre, pâtisseries maison : de quoi savourer une année entière de gourmandises artisanales.

Province	Code Postal	Maître Boulanger-Pâtissier	Gagnant(e)
Brabant wallon	1428	Chez Oli (Lillois)	Chalon Marc
Hainaut	7160	Le Champ d'en Haut	Guyot Corentin
Liège	4520	Boulangerie-Pâtisserie Winters FABRICE	de Bauyn Alessandro
Luxembourg	6900	Boulangerie-Pâtisserie Lefevre	BATTAGLIA Véronique
Namur	5170	Boulangerie Ancion	Borbouse Alberte



Et des centaines de gagnants dans toute la région!

Chaque boulangerie participante a également récompensé un client fidèle grâce à un carnet de bons d'achat d'une valeur totale de 30 €.

Une manière simple et authentique de remercier celles et ceux qui soutiennent, jour après jour, les artisans de leur quartier.





PROMOTION

Code Postal	Maître Boulanger-Pâtissier	Gagnant(e)
PROVINCE DU BRABANT WALLON		
1300	Patachoux	De Crom Françoise
1300	Le Pain d'Antan (Wavre 2)	Hansen Stephanie
1300	Boulangerie Pâtisserie Mohimont	Rouyer Bernadette
1300	Boulangerie-Pâtisserie Jean De Backer & Fils	De Blust Dahlia
1300	Le Pain d'Antan (Wavre 1)	Husson Frédéric
1310	Boulangerie Pâtisserie Les Trois Colonnes	Hauet France
1310	So' Bake It	Horaene Sandrine
1315	La Gourmandine (Incourt)	Vlaminckx Kristine
1330	Grains de Vanille	Walkiers Nicole
1341	Le Pain d'Antan (Céroux-Mousty)	Ciuro Charlotte
1341	L'Épi Fin	Denef Nadine
1348	My Safe Place Boulangerie	Dujardin Marion
1350	Au Régal	Ramakers Philip
1350	Pâtisserie Le Vatel	Georges Marie
1360	Carrément Bon (Thorembois)	Ketels Alex
1370	Boulangerie Le Bosquet	Cossey Valérie
1380	Boulangerie Pologie	Goies Andréa
1380	Le Fils du Boulanger	Lequime Arnaud
1380	Patisserie Giot	Brion Laurence
1390	Le Pain d'Antan (Grez-Doiceau)	Hesbois Lauren
1390	L'héritage by la Magie du Pain	Pouppez de Kettenis Nathalie
1390	L'atelier du pain	Van Nieuwenhuyze Myriam
1400	Pâtisserie Jacquet	Jeanmart Marianne
1400	Le Chant du Pain	Jeanmart Marianne
1400	L'Epi Crousti (Nivelles)	Jeanmart Marianne
1410	Boulangerie Ducobu	De Man Paulette
1410	Le Pain d'Antan (Waterloo)	Hayois Christiane
1410	Les Délices de Nicolas (Waterloo)	Frederic Stephan
1410	Le Bon Pain (Waterloo)	Frederic Stephan
1420	Boulangerie-Pâtisserie David Laurent	Helsmoortel Jean
1420	Maison des Arts Sucrés	Laffineuse Patricia
1428	Les Délices de Nicolas (Braine-l'Alleud)	Mullier Valérie
1430	Boulangerie Chez Jess et Tim	van Lijsebetten Albert
1430	Boulangerie Deneubourg	Hauters Philippe
1430	Boulangerie Pascal's	Sessoye Sonia
1435	Les Trésors du Pain	Lobet Elise
1440	Les Blés d'Or (Braine-le-Château)	Cheour Yasmine
1440	Boulangerie L'Ardennaise	Scholtus doriane
1440	The Place To Be	Claerbout Ghislain
1450	Le Petit Délice	Coppin Marcel
1450	Boulangerie Hanssens (Chastre)	Craeye David
1470	L'Artisanale de Max	Hamaque Antoine
1470	Boulangerie Gossiaux Pierre	Van Roy Lucie
1470	Les Douceurs du Ravel	AmeeL Henry
1471	Boulangerie Hayet (Loupoigne)	Cooreman Isabelle
1480	Boulangerie Dufourni	Mabille Marianne
1480	Boulangerie Michel Vanholder	Vandercammen Didier
1495	La Mignardise (Villers-la-Ville)	Moyen Stéphane

PROVINCE DE LIÈGE		
4000	Le Beffroi (Cointe)	Dumont Joelle
4000	Boulangerie Caroli Patrick	Tonneau Valérie
4000	Boulangerie De Meyer	Courard Christine
4000	Boulangerie pâtisserie Gerard	Mullens Boxho Laurent
4000	Boulangerie Dedée michel	Peerboom Annie
4000	Le Pain d'Antan (Liège)	Demeester Océane
4000	Boulangerie Maréchal	Kaya Muzaffer
4000	La Pâtisserie Vegan	Agro Sabrina
4000	Boulangerie Diana-Amico	Labye Corinne
4000	La Panosphère	Dobbelstein Coline
4020	Boulangerie Ramakers / Michel	Batteux Edith
4020	Aux Délices d'Anais	Verlaine Caroline
4020	Boulangerie-Pâtisserie X. Wilkin	Batteux Edith
4020	Aux Plaisirs Sucrés (Jupille)	Englebert Lindsey
4030	Boulangerie Wechseler (Liège)	Stevens Joseph
4030	Pâtisserie Vercheval	Krajewski Guillaume
4031	Boulangerie Louis	Depireux Nicole
4032	Boulangerie Thonon Raphaël	Wéry Christophe
4032	Boulangerie Chastreux Pirard	Vergauwe Chantal
4040	Pelzer par Benjamin	Kostinis Dimitris
4040	Boulangerie Feytongs	Chamourine Anna
4040	Boulangerie Ghysens	Di Lonardo Marie-Christine
4053	Folie's	Deward Nicole
4100	Chez Blanche (Boncelles)	Benavente Beatriz
4120	Boulangerie Bara et Fils	Marchand Sébastien
4130	Pierre et Pains	Bailador Ismaël
4140	Boulangerie Lily	Gerday François-Xavier
4140	Boulangerie La Bonbonnière	Giambra Maxime
4141	Le Petit Théâtre du Pain	Terlinden Jacques
4160	La Boulangerie D'Anthisnes	Lemaitre Nadia
4218	Tartine et gourmandise	Goffin Sabrina
4219	L'Epi d'Or (Wasseiges)	Pierre Sophie
4260	Boulangerie Philippe Debroux	Debroux Laurent
4280	Boulangerie Wanson Alain	Guisset Francine
4280	Boulangerie Aux Délices (Hannut)	Bistek Emmanuelle
4280	La Pause Plaisir	Moreau Veronique
4300	La petite campagne	Fouarge Pascal
4300	Boulangerie-Pâtisserie Goffin (Waremme)	De Ridder David
4300	Boulangerie Liebens	Schalenbourg Anne
4340	Boulangerie-Pâtisserie Leduc & Filles	Cleeren Sophie
4400	Boulangerie Bouveroux	Lugas Caroline
4400	Aux Plaisirs Sucrés (Ramioul)	Collard Denise
4400	Aux Plaisirs Sucrés (Flémalle)	Collard Denise
4420	Boulangerie Troisfontaine	Demet Jean
4430	Chez Philippe	Leers André
4430	Chez Brioche	vreven eric
4450	La Panettière Provençale	Crenier Steve
4458	Boulangerie Letté – Vandermeer	Gaioni Marie
4460	Le Beffroi by Angelo Sacheli	Braibant Jérôme
4470	Boulangerie & Pâtisserie Liemans (Stockay)	Toumson Eve

PROMOTION

4480	Tart'empion	Melon Philippe
4520	Boulangerie Umami	Tran Melodie
4520	Boulangépicerie Champain	Jadoul Pauline
4530	Boulangerie Bada	de Bauyn Alessandro
4537	Boulangerie Pâtisserie Grégoire	Tafniez Benoit
4540	Boulangerie Jacques	Dieudonné Emilie
4540	Boulangerie & Patisserie Liemans (Amay)	Haesevoets Jean
4550	Boulangerie Crosset Christophe (Nandrin)	Cuvellier Thibault
4560	Boulangerie les Co'Pains	Leroy Allison
4570	Boulangerie-Pâtisserie Lizen	Göbbels Pierre
4570	Boulangerie Pâtisserie Ph. Grognard	Bougelet Maité
4590	Boulangerie Englebert Astrid	Martial Hubert
4590	La Gourmandine - Bernard Valange	Bonmariage Andrea
4600	Aux Délices (Visé)	Defize Liliane
4608	La Tropézienne	Husting Julie
4610	Les Douceurs de Saive (Saive)	Droogmans Sabine
4610	Aux Saveurs du Pain (Beyne-Heusay)	Demoulin Keyne
4620	Boulangerie-Pâtisserie Dany Viellevoye (Fléron)	Mangon Mathis
4621	Boulangerie-Pâtisserie Denoël	Sarlette Chantal
4624	Boulangerie-Pâtisserie Dany Viellevoye (Romsée)	Stéphanie Guisset
4630	Boulangerie Arts Patrick	Marsin Muriel
4650	Darcis Ma Boulangerie (Chaineux)	Romano Valentino
4651	Boulangerie Cardecuy	Simon Laurence
4651	Darcis Ma Boulangerie (Herve)	Michotte vanessa
4652	Boulangerie Pâtisserie T et C Lejeune	Hurard Marie-Paule
4670	Boulangerie Herman-Grognal	Franssen Joëlle
4671	Les Douceurs De Saive (Bellaire)	Delhez Bernard
4680	Boulangerie Somberg Grenade	Velut Justine
4682	La Palm d'Or	Blaffart Joëlle
4684	Aux gourmandises Boulangerie-Pâtisserie	Warnier Florence
4690	Boulangerie Massart	Bouvy Virginie
4690	Boulangerie Michael Lesale	Gilles Pierre
4700	Bäckerei Kelleter	Post Jean-Paul
4700	Ofenfrisch	Ritzen Gary
4700	Boulangerie-Pâtisserie Fonk (Eupen - Ville basse)	Beurthier Aurélie
4700	Boulangerie-Pâtisserie Fonk (Eupen - Ville haute)	Buchholz Sonja
4701	Bäckerei Lemaire	Lentzen Margaretha
4710	Boulangerie Schreiber Arnaud	Delbeke Daniel
4710	Boulangerie Remacle (Lontzen)	Detry Charline
4711	Bäckerei Marc Kessel	Decrupet Jeanine
4720	Bäckerei Kockartz (Kelmis)	Herff Carmen
4730	Bäckerei Kockartz (Raeren)	Cortese-Krott Miriam
4730	Bäckerei Kockartz (Hauset)	Putri Aryanti
4731	Bäckerei Kockartz (Lichtenbusch)	Spiekermann Michaela
4731	Bäckerei Kockartz (Eynatten Zentrum)	Stich Jacqueline
4760	Bäckerei Mertens	Drömmen Patrick
4780	Rechter Backstube Sankt Vith	Vincent Prosper
4780	Rechter Backstube	Kaczerowski Oliver
4780	Boulangerie-Pâtisserie Fonk (Saint-Vith - Hauptstraße)	Schmitz Nathalie
4790	Backerei Sti'ne	Krings Johann
4791	Backerei Lentzen	Schorkops Mandy
4800	Boulangerie-Pâtisserie George	Hagelstein Danielle
4800	Boulangerie-Pâtisserie Maquinay	Darimonr Amandine
4800	Boulangerie Pâtisserie Hanlet	Azzouzi Jamila
4800	Boulangerie Raskin	Brayeur Arlette
4800	Boulangerie Blé d'Or	Dion Jonathan
4801	A Vi Forne	Targnion Jean-Pierre
4802	Darcis Ma Boulangerie (Heusy)	Michotte Vanessa
4802	Boulangerie Florentine	Collard Christine
4820	Boulangerie Wechseler (Dison)	Vanwissen Joelle
4820	Boulangerie Sacré Cœur	Levaux Marc
4820	Boulangerie Briamont	LEDOYEN Christian
4830	Boulangerie-Pâtisserie Hesse-Din	Beckers Thomas
4837	Boulangerie-Pâtisserie Radermecker	Mignot Anne-Laure
4840	Boulangerie Pâtisserie Didderen	Janssen Josée
4840	Boulangerie Pâtisserie Christophe Born (Welkenraedt)	Florence Schyns
4841	Clair'ment bon	Delhez Stéphan
4841	Boulangerie des 4 Chemins	Gerrekens Annie
4845	Boulangerie Raquet	Thaon Danielle
4850	Boulangerie Patisserie Burgers	Volont Danielle
4850	Boulangerie Otten	Arslan Evin
4852	Boulangerie Pâtisserie Christophe Born (Plombières)	Liegeois Thierry
4860	Boulangerie Alexandre	Blokiau Tim
4860	Au Péché Mignon (Pepinster)	Verhard Frédéric
4861	Boulangerie Theunissen	Orbea Alison
4880	L'Instant Gourmand (Aubel)	Meyers Audrey
4890	Aux Mille Saveurs	Schaus Benoit
4890	Boulangerie Wertz	Counet Danièle
4890	Boulangerie Collin Frederic	Englebert Raymond
4900	DÔME ET FILS	Legrand Jean-Loup
4900	Boulangerie Lambert (Spa - Ecomines)	Fabry Martine
4910	Boulangerie Leroy (Theux)	wynen Marie-Paule
4910	Boulangerie L'Alternative	Muller Laetitia
4920	La Canaille Toquée	Noel Jeanine
4920	Aux Saveurs du Pain (Aywaille)	Renard Genevieve
4920	Le Pain d'Antan (Remouchamps)	Maquinay Sandrine
4950	Boulangerie Philippe Hennes	Klückers Youri
4950	Boulangerie Heindrichs	Thaon Astrid
4950	Boulangerie Marichal	Thaon Astrid
4960	Boulangerie Pâtisserie Chez Dijan	Lecoq Julie
4960	Boulangerie Close	Thaon Astrid
4960	Boulangerie Gilon	Thaon Astrid



PROVINCE DE NAMUR		
5000	Boulangerie Geuquet Rudi	Rigo Maxime
5000	Boulangerie Legrand (Namur)	Mwizerwa Nkubiro Blaise
5001	Pâtisserie Joël Massaux	Oger Anne
5001	Carrément Bon (Belgrade)	Devaux Jacques
5004	Caprice	Deconinck Veronique
5004	Carrément Bon (Bouge)	Herpigny Eric
5020	Boulangerie Pâtisserie Vranckx (Temploux)	Teugels Mathilde
5020	A la Gourmandise	Stevigny Mchael
5020	Carrément Bon (Suarlée)	Parmentier Anne
5030	Le Pain d'Antan (Gembloux)	Zaorski Maya
5030	Boulangerie Duchene-Coulon	Weisman Daniel
5030	Boulangerie Defresnes Jean-François	Crevecoeur Aurélie
5030	Au Délice des Saveurs	Tits Catherine
5030	Pâtisserie Le Vivaldi	Vlieghe Xavier
5031	Boulangerie-Pâtisserie Zaza's	Rouer-Depireux Jade
5032	Boulangerie Doratiotto-Bayot	Bourguignon Emile
5060	Les Délices de Noël	Derock Jérémy
5060	Boulangerie-Pâtisserie Daeghsels	Moray Sylvianne
5070	Boulangerie Ernoux	Cuvellier Marc-André
5070	Le Pain d'Antan (Fosses-la-Ville)	Rifflart Martine
5070	Boulangerie Dardenne	Biot Julie
5100	Le Pain d'Antan (Wierde)	Tenret Isabelle
5100	Boulangerie Minne	Delmotte Aline
5100	Boulangerie Benoît André	Desclée Anne
5100	Pâtisserie Normandie	Guiot Sarah
5100	Boulangerie-Pâtisserie Lecire	Lemmens Victoria
5100	Boulangerie Pâtisserie Vranckx (Jambes)	Dorigo Michael
5100	Boulangerie Pâtisserie Etienne	Oger Anne
5100	Carrément Bon (Jambes)	Aniset Eric
5100	Pâtisserie Minne	Zuccolotto Elisa
5140	La Mignardise (Sombreffe)	Demanet Delphine
5140	La Maison d'Élie	Hauet Paul
5150	Tarterie de Buzet	Dumarey Thibaut
5150	La Cerise sur le Gâteau	Hostaux Angeline
5170	Boulangerie Patrick Dos Prazeres	Racot Paul
5170	Le Four à Pains	Graindorge Bastien
5170	Pâtisserie Lefranc	Dosimont Véronique
5190	Aux douceurs d'Amandine	Ceschin Jean-pierre
5190	Boulangerie Deblier Luc	Guillaume Thierry
5190	Boulangerie Morlot-Cavatorta	Lesoil Catherine
5300	3,2,1 Patissez	Desclée Anne
5300	Acke - Sorée	Pontégnie Delphine
5300	Le Neufchâtel	Trefois Myriam
5300	Mi-Blé Mi-Sucré	Anciaux Sébastien
5310	Boulangerie Gérard	Vase Monique
5310	Boulangerie-pâtisserie Beurre & Moi	Snappe Jérôme
5310	Pâtisserie Olivier Mathy	Hanssens Mireille
5310	Carrément Bon (Éghezée)	Demeulder Micheline
5330	Boulangerie Nelis & Fils	Xheneumont Guy
5340	Pain et Passion	Rossignon Esther
5340	Moulin du Samson	Evrard Stephanie
5340	Boulangerie Kempinaire (Sorée)	Terwagne Alice
5340	Boulangerie-Pâtisserie Sohet-Laloux	Lemal Pauline
5360	Boulangerie Pâtisserie Huet Paul et Cecile	Simon Audrey
5363	Délices (Hamois)	Croibien Francoise
5370	Boulangerie Kempinaire (Havelange)	Fiasse Raphaël
5380	Pom Canel'	LAMBERT Pascal
5380	Boulangerie Bourgeois J-M (Fernelmont)	Dethy Michel
5500	Boulangerie Kempinaire (Dinant)	Collard Luc
5500	Boulangerie Pâtisserie Vander Cammen (Dinant)	Granville Maryline
5500	Pâtisserie Jacobs	Vandersmissen Cynthia
5520	Boulangerie Famille Kempinaire (Onhaye)	Jamme Julie
5520	Les Lutins Artisan - Glacier - Pâtissier	Jamme Julie
5530	Aux Mille Délices	Goossens Flo
5530	Boulangerie Champagne	Scailleur Fernande
5537	La Fringale	Scailleur Fernande
5537	Pâtisserie Pierret	Sap Karel
5541	Boulangerie Famille Kempinaire (Hastière)	Toebat Frédéric
5543	Boulangerie du t'Heeroir	Toebat Frédéric
5550	Boulangerie Delogne	Lebas Evelyne
5555	Boulangerie Martin Didier	Vincent Célestine
5570	Boulangerie Pierard-Denuit	Vandermeysbruggen Delphine
5575	Boulangerie Dumont Vencimont	Landuyt Pascal
5575	Boulangerie-Pâtisserie Paulet	Vanesch Fabienne
5575	Boulangerie Thibaut	Adam Anne-Françoise
5580	Gaufres Artisanales Laurent	Evrard Marine
5580	Boulangerie Pihart (Jemelle)	DEBARYS CATHERINE
5580	Maison Collin (Rochefort)	Van Audenrode Mathieu
5590	Boulangerie Pâtisserie Vander Cammen (Ciney)	Toebat Frédéric
5590	Boulangerie Pâtisserie Vander Cammen (Biron)	Delannoy Virginie
5590	Boulangerie Borlon	Flamme Fabienne
5600	L'Amandine	Gonet Dylan
5620	Boulangerie Ignace et Stephanie	Monier Christian
5620	Pâtisserie Maréchal	Lambillotte Raphaël
5620	Boulangerie Le pain se lève	Deneubourg Charles
5630	Boulangerie Chez Christophe (Cerfontaine)	Kaminski Stephane
5630	Boulangerie Chauveaux	Hermans Nathalie
5640	Boulangerie Petit Toqué	GUERY Véronique
5640	Boulangerie Wilmot	wouters Th
5640	Boulangerie Storms	Adam Jean
5640	Boulangerie Luc Leglise	Schoonyans Valérie
5646	Boulangerie Debois	Pochet Sylvie
5650	Au Chaupain	Guérat Ariane
5650	Délices et Passion	Bouché Manon
5650	Boulangerie Delfosse Eeckhout	Bouché Manon
5651	Au Macaron	Famenne Anne
5660	Boulangerie Anciaux-Yde	Bastin Clara
5660	Boulangerie Meunier	Leroy Christine
5660	Boulangerie l'Atelier	Leroy Christine
5660	Boulangerie-Pâtisserie Pérard (Pesche)	Bodart Véronique
5670	Le Maz'Pain	Dambroise Stéphanie
5680	Boulangerie du Carmel - Eft Charlemagne	Jamme Julie

PROMOTION

PROVINCE DU HAINAUT		
6001	Croissanterie Richard (Marcinelle)	Massart Julien
6010	Boulangerie-Pâtisserie Vervietoise	Tahir Nicole
6032	Le Fournil des Gonceries	Van de Velde Michel
6032	Le Pain d'Autrefois	Blanchart Eva
6040	Boulangerie Jacques Bodart	Vermeulen Maxime
6040	Boulangerie Aux Délices (Jumet)	Nisi Antonio
6040	Au Tout Chaud	Ripet Sabrina
6041	Boulangerie du Calvaire	Quenon Heloise
6041	Le Pain d'Antan (Gosselies)	Boreanaz Nicolas
6043	Boulangerie Altesse	De Laurentis Nicola
6060	Au Blé Doré	Stilmant Yvan
6061	Boulangerie Chatelle et Fils	Renard Analyne
6110	Boulangerie-Pâtisserie Florent Loiseau	Bequet Émilie
6120	La Palette Sucrée	Claude Dylan
6120	Le Fournil (Jamioulx)	Osipian Arthur
6150	Boulangerie-Pâtisserie Bauden Benoît	Vanderlinden Fabian
6150	Pâtisserie Maene	fuschetto dorothee
6180	Boulangerie Philippe Vanhove	De winne Stéphane
6200	Boulangerie Mahy	Lison Pascaline
6200	Aux Délices Gourmands	Gérard Philippe
6200	Aux Délices du Village (Châtelineau)	Goffin Chantal
6211	Au Gré De Mon Chemin	Amistadi Jean franco
6220	Boulangerie Hody	Warnier Florence
6280	Gourmandise (Gerpines)	Talamelli Maria
6280	Boulangerie-pâtisserie du Moulin	Delforge Sophie
6440	Chez Pascal Feryn	Vandersmissen Muriel
6460	maCaro'n Co	Deneufbourg Aurelien
6460	Au Pavé de Pain by Brousmiche (Chimay)	Vanwissen Christian
6460	Boulangerie Pâtisserie Pérard (Chimay)	Leroy Christine
6461	Boulangerie-Pâtisserie du Lac	Hoir Thierry
6470	Boulangerie La Fleureuse	Peppe Frederic
6500	Boulangerie d'En Haut	Coenen Monique
6530	Pâtisserie du Beffroi (Thuin)	Forêt Bénédicte
6536	Boulangerie Helson	Ansotte Nancy
6536	Boulangerie Briclet	Bouché Manon
6540	Les Épis d'Or (Lobbes)	Hoedt Sandrine
6540	Boulangerie-pâtisserie des 4 Bras	Malevé Barbara
6567	Le P'tit Garin	Castaigne Florence
6590	Boulangerie Snaauwaert et Fils	Marine Bocart
6596	Boulangerie Nollet	Barbencen Arnaud
7000	Boulangerie Renoirte (Mons)	Gozlan Daphné
7000	Boulangerie Saey Juniors	Boon Nathalie
7011	Au Petit Fournil (Ghlin)	Bernier Christelle
7012	Pain de Vie	Leffebvre Fabienne
7021	Le Petit Boulanger (Havré)	Lehmann Gregory
7040	La Couque au Beurre	Pecret Renaud
7041	Chez Kurt	Deghilage Carole
7041	Pâtisserie Chocolaterie Van Puy	Romain Julien

7060	Boulangerie Croquantine	Neetens Patrick
7060	Pâtisserie Helin	Leclercq Chantal
7060	Boulangerie Canone	Siraux Daniel
7060	Boulangerie Delwarte	Joinneau Bertha
7062	Boulangerie Van Malleghem	Leclercq Chantal
7063	La Neufvilloise	Cuvelier Léonie
7070	Le Petit Boulanger (Le Rœulx)	Lebacq Max
7070	Le Pain Di Djou - Atelier d'Elena	Sicorello Aline
7080	Chez Maxime	Delhaye Jean-Jacques
7080	Boulangerie G & M Diakourakis	Bandini Cindy
7080	Boulangerie Godefroid (Frameries)	Engels Nathalie
7090	Artisan Pâtisserie Boulangerie Gontran	BIENFAIT Annie
7090	Chez Oli (Braine-le-Comte)	Drewinsky Aurélie
7090	La Panetière (Braine-le-Comte)	Masson monique
7090	Désirs Gourmands (Braine-le-Comte)	Van de Steene Dany
7090	Boulangerie la Bonne Tarte	Waterlot Catherine
7100	Boulangerie-Pâtisserie Debeur	DURY Nicolas
7100	Boulangerie l'Artisanale	Pillitteri Maria
7100	Aux Délices du Village (La Louvière)	Josse Nathan
7100	Boulangerie Licata et Fils	Corsini Gaelle
7100	Boulangerie Domy	Hobe Marie
7110	Pâtisserie Wastiau	Doyen Maryse
7110	Le Petit Boulanger (Strépy-Bracquegnies)	Alongi Maddalena
7110	Le Petit Boulanger (Maurage)	Van Daele Karel
7120	La Grange à Pain	Marcq Alain
7120	Boulangerie-Pâtisserie Verhaeghe	Picron Amandine
7120	La Roue Del Brouet (Haulchin)	Van de Catseyen Sébastien
7133	Boulangerie Blairon	Van de wille Marie Thérèse
7140	Boulangerie Giovanni	Delbart Ashley
7160	Boulangerie Lejeune	Minne Sylvie
7160	Boulangerie Vander Borght	Dutilleux Patricia
7170	Boulangerie Pâtisserie Artisanale Le Tordoir - Permentier	Toker Ruhi
7170	Au Pavé de Pain by Brousmiche (La Hestre)	Kruchten Benoît
7170	La Tentation d'Adam	Oriti Alicia
7170	L'Epi d'Or (Bois d'Haine)	Bauduin Brigitte
7181	Boulangerie Renoirte (Feluy)	Vousure Nicolas
7190	L'Epi Crousti (Ecaussinnes)	Jerome Limbourg
7300	Boulangerie La Mie d'Enfance (Boussu)	van Essche Cyril
7330	Pâtisserie Homberger	lion alain
7330	Boulangerie Simon (Saint-Ghislain)	Piret Rocio
7331	Boulangerie Julie et Sandy	roland sebastien
7334	Boulangerie Pâtisserie Cardoen	Gladioli Lilana
7340	Boulangerie Au Pagnon	Baglio Tomy
7340	Boulangerie-Pâtisserie Divinti (DG)	Ruelle Thierry
7350	Chez Ignace	Sermeus Quentin
7370	Chez Joël & Christine	Godart Jean-paul
7370	Pâtisserie Pierre Saey	Arcolia Maria
7382	La Petite Boulangère	Walry Fabienne
7390	Boulangerie Godefroid (Wasmuël)	Coteros Vanessa



PROMOTION

7390	Boulangerie Godefroid (Quaregnon)	Denebourg Véronique
7500	Boulangerie d'Antan	Thiébaut Stéphanie
7500	Boulangerie Saint-Lazare	Buterne Philippe
7500	Chez Alain	servais nicolas
7500	Philippe et Esmeralda	Holsbeeks Jerome
7500	Boulangerie Vienne	Jerome Holsbeeks
7500	Pâtisserie Bruynooghe	Vandenbroucke Christine
7500	Boulangerie Mespreuve	Buterne Philippe
7500	Boulangerie Pâtisserie Holderbeke Alain	Buterne Philippe
7500	Les Gourmandises de Kathy Mini'z	Erauw Christine
7500	Pâtisserie Delhaye (Tournai)	Denys Myriam
7504	Boulangerie Delval	Vanderhaeghen Simone
7522	Boulangerie Pascal et Nancy	Simoens Nadine
7530	Boulangerie Decamps	Quique Céline
7538	Boulangerie Pâtisserie du Plat d'Or de Vezon	Fontaine Jean-Paul
7540	Boulangerie Maes	Gaillet Bernard
7540	Boulangerie-Pâtisserie De Roo	Paquot Rasquinet Vincent
7540	L'Epi d'Or (Kain)	Moulin Jacques
7540	Boulangerie Plume	Boitte Murielle
7600	Pâtisserie Quentin Gemine « Créeateur de goûts »	Dangelo Rohan
7600	Graines de Pain By... Eric Gourdin	Macgillivray Fiona
7600	Boulangerie Delestrain Geoffrey & Sam	Van Looveren Marie-rose
7600	Boulangerie Firmin	Nolan Caulier
7618	Boulangerie Fabrice	Devos Michaël
7620	Boulangerie Sébastien Lecomte	AstitoU Jemel
7620	Boulangerie Geiregat	Jasinski Mathieu
7622	Boulangerie Lecolier	Delcourt Jacques
7640	Jean-Michel et Marie-France	Quintard Camille
7700	Boulangerie-Pâtisserie Debuf	Rogé Benoît
7700	Boulangerie Vincent	Vallaeys Serge
7700	Boulangerie Caryn	Rooze Patrick
7700	Antiq' Baker	Vantorre Jérôme
7700	Boulangerie Decruynaere	Jordan Dursin
7700	Boulangerie Pâtisserie Mortagne	Orgaer Nelly
7700	Boulangerie Hanssens (Mouscron)	Trouillez Sabine
7700	Boulangerie-Pâtisserie Vinckier	Douchet Cedric
7700	Boulangerie-Pâtisserie Dal	Ronse Martine
7700	Boulangerie-Patisserie B & V Danel (Mouscron)	Vancauwenbergh Martine
7700	Boulangerie Morel Florian	Moulay Zohra
7711	Boulangerie Dutriez Vincent	De Pourcq Brigitte
7711	Boualngerie Delberghe	VerheylesonnE Julie
7712	Boulangerie KRISS	Cunha Jean-marie
7730	Boulangerie-pâtisserie Morel	Coeuret Lalie
7730	Boulangerie Philippe Vanbruaene	De Pourcq Brigitte
7730	Nadia Boulangerie du Moulin	Porquet Camille
7730	La Boul de Pât	Desloovere Miguel
7740	Le Pavé Royal	Vandenbogaerde Loïs
7740	Boulangerie Foucart-Fontaine	Androge Huguette
7740	Fin-Bec	Ecrepont Stéphane

7742	La Ferme des Saveurs	Sartorius Valérie
7760	Le Coin Gourmand	delcoigne Oscar
7780	Boulangerie Dujardin Benoit	Kino Nathalie
7780	Au Palais Gourmand	Debode Pierre
7780	La Grignotière	Paluzzano Angélique
7783	Au Progrès	Darcy Antoine
7783	Boulangerie Aux Délices (Le Bizet)	Blondel Mathias
7800	Au Pavé de Pain by Brousmiche (Ath)	Lejuste Tom
7800	Boulangerie Laurent & Véronique Lagast	Castella Patrice
7800	Boulangerie-Pâtisserie LVA (Ath)	PLAIS Romain
7800	L'Artisanal (Ath)	Daneau Rémy
7800	Boulangerie Dernoncourt	Daneau Rémy
7800	Boulangerie-Pâtisserie Moeckx	Gervais Emeline
7811	L'atelier Gourmand	Petit Marie Ange
7822	L'Artisanal (Ghislenghien)	Dallemagne Cécile
7822	Boulangerie-Pâtisserie LVA (Isières)	Scime Francesco
7830	Le Fournil - Artisan Boulanger (Silly)	Libbrecht Jj
7830	Le Comptoir du Pain	Boitte Sabine
7850	Pâtisserie Vandeparre	Zegers Alain
7850	La Panetièrre (Marcq)	Coppe Jérémy
7860	Boulangerie-Pâtisserie Leurart	Missante Henry
7860	L'Eralbe	Feyaerts Laura
7866	Gourmandine (Lessines)	Depoortere Simon
7870	Au Pavé de Pain by Brousmiche (Lens)	Verbeke Francois
7880	Boulangerie Pâtisserie Guy Dumont	Auvens Guillaume
7890	Elipatisse	Vandecasteele Severine
7900	Boulangerie Mercier	Daneau Rémy
7900	Boulangerie Artisien	Dufour Dimitri
7910	Boulangerie-Pâtisserie Luc	Schlosser Laetitia
7911	Au Bon Pain d'Aubain	Gheis Agathe
7911	Boulangerie Vanstals Eddy	Delcourt Ethel
7912	Saveurs et Traditions des Collines	Jocqué Quentin
7950	Boulangerie Ferme Fourmanoy	LEGRAND CHRISTINE
7971	Boulangerie Eric Gourdin	Delcourt Cérès
7971	Pâtisserie Serge	Veeckman Jean Jacques
7972	Boulangerie Pâtisserie Debusschere-Mayeur	Lombart Fabian
7973	Boulangerie Wayat	Chiaramonte Sébastien
7973	Boulangerie Patrick (Strambruges)	Decamk Daniel
8930	Boulangerie-Patisserie B & V Danel (Menin)	Bille-Ricart Laetitia & Philippe.

PROVINCE DU LUXEMBOURG

6600	Aux Délices de Marie	Fautré Anny
6600	Plaisirs Gourmands	Leyder Rose
6600	Boulangerie Delhaye (Bastogne)	Leonard Cedric
6630	Boulangerie Stouvenaker	Benoit Maldague
6640	Boulangerie Pâtisserie Bernard	Gonry Ethan
6660	Boulangerie Philippart	De Sloover Ophelie
6660	Boulangerie Bultot	Louis M. Dubru
6660	Valentine Boulangerie-Pâtisserie	Bourguignon Jean-Marie
6660	Pâtisserie du Hérou	Swinnen Martine



PROMOTION

6671	A Bon Vî Pan	Henrotte Patrick
6690	Au Pré Fleuri	Bosendorf Nancy
6698	Boulangerie Mahaux (Vielsalm)	Modave Loïc
6698	Boulangerie-pâtisserie Mahaux (Grand-Halleux)	Teeten Pomme
6700	Up Epi	Olimar Isabelle
6700	L'Barak à Pain	Rodrigues Eric
6700	Boulangerie Wiltgen	Renson Michael
6700	L'Atelier Ponsar (Parc commercial Hydron)	Ergenekon Zeynep
6700	L'Atelier Ponsar (Arlon)	Borghys Inge
6720	Boulangerie Michel Demaret	Muller Céline
6730	La Boulangerie (Bellefontaine)	Tholl Sophie
6740	L'Atelier Ponsar (Sainte-Marie-Sur-Semois)	Tinant Louis
6750	Pau&Co	Guillaume Nicolas
6750	Boulangerie Demoulin Laurent	Scheer Logan
6760	Le Foyer Gourmand (Virton)	Reichert Elisabeth
6761	Boulangerie Piquard Daniel	Vandeveken Marc
6791	Pâtisserie Schweisthal	Nothum Christiane
6791	L'Atelier Ponsar (Athus)	Flament Eric
6792	Chez Nelson	Belvaux Pierre
6800	Boulangerie Pâtisserie Warginaire	Willaert Sylvain
6800	Maison Collin (Libramont)	godfroid jacky
6820	Boulangerie Piquard (Florenville)	Daxhelet Christelle
6830	Boulangerie Michels Benoît	Vandersmissen Cynthia
6830	Pom' de Pain	Courtoy Jacques
6830	Boulanger-Pâtissier Philippe Legrand (Bouillon)	Pierret Jacques
6838	Boulangerie Gallot	Caroline Lowies

6840	Boulangerie Richard	Rixhon Marie
6850	Boulangerie Alain Gilson (Paliseul)	Colson Clémentine
6850	Florian Didriche Artisan Boulanger-Pâtissier	Collard Jean-François
6850	Boulangerie Noiret et Schneider	Istace Etienne
6852	Boulangerie-Pâtisserie Donche	Adam Martine
6870	Patisserie Arnould	Clement Pierre
6880	Hardy Stéphane	Poncin Laurence
6880	Boulangerie Toussaint	Willemet Jeannine
6880	Boulangerie Alain Gilson (Bertrix)	Stéphane Guiot
6880	Maison Collin (Bertrix)	magy armony
6887	Boulangerie Piquard (Herbeumont)	Brack Vincent
6890	Les délices de Juliette	Toussaint Tanguy
6900	Boulangerie Pihart (Marloie)	Verrees Jeannine
6900	Sylvain Poncelet	collard jean-marie
6900	Boulangerie Delhaye (WEX)	Weyers Sandra
6920	Boulangerie De Barros	Mottet Delphine
6920	Boulangerie Grofils	Halin Laetitia
6940	Boulangerie Delhaye (Durbuy)	Sebille Sophie
6940	Boulangerie Destiné Barvaux	Mathieu Justine
6940	La Planche à Papa	Godelaine Luc
6941	La Tartelaisne	Lecaillie Benoit
6950	L'Artisan Boulanger - Claude Pierrard (Nassogne)	Evrard Marine
6970	Boulangerie-pâtisserie Detaille Regis	Picard yvette
6971	L'Artisan Boulanger - Claude Pierrard (Tenneville)	Bertrand André
6990	Boulangerie-Pâtisserie Demelenne (Hotton)	Degroote Emilie



En parallèle, notre partenaire média 7Dimanche a une nouvelle fois soutenu la Journée Mondiale du Pain avec son propre concours, qui a rassemblé plus de 3000 participants cette année. Parmi eux, 20 gagnants ont été sélectionnés et recevront chacun 30 € en bons d'achat à utiliser chez les Maîtres Boulangers-Pâtissiers participants. Une belle manière de prolonger la mise à l'honneur de nos artisans tout en récompensant l'engagement des lecteurs de 7Dimanche.



Prénom	Nom	CP	Commune
Sabine	A.	5190	Moustier sur Sambre
Henri	B.	7822	Isières
Jeanine	C.	5670	Olloy sur Viroin
Marc	D.	7090	Braine-le-Comte
Matthieu	D.	1030	Schaerbeek
Serge	D.	1082	Berchem-Sainte-Agathe
Marie-France	D.	7600	Peruwelz
Marie	D.	4840	Welkenraedt
Claire	D.	1190	Bruxelles
Isabelle	F.	7034	Obourg
Fernando	G.	6200	Châtelet
Hocine	H.	4520	Wanze
André	H.	1380	Lasne
Lionel	H.	7100	Saint-Vaast
Amanda	J.	6230	Pont-à-Celles
Nicole	L.	4020	Liège
Thierry	L.	1495	Villers la ville
Marie-Eve	L.	5060	Auvelais
Thierry	L.	4800	Verviers
Françoise	M.	7080	La Bouverie
Florence	V.	7730	Estaimpuis - Belgique



Prochain rendez-vous gourmand

À l'approche des fêtes, les vitrines se remplissent de cougnous, bûches de Noël, pains festifs, tartes salées et zakouskis maison. Nous invitons chacun à pousser la porte de son Maître Boulanger-Pâtissier pour découvrir les créations artisanales pensées pour magnifier les tables de fin d'année.

Tous les gagnants sont avertis personnellement par e-mail et pourront retirer leurs bons directement auprès de leur boulangerie-pâtisserie.

On vous met à l'honneur pour les fêtes de fin d'année

Comme chaque année, les Maîtres Boulangers-Pâtissiers se mobilisent avec une campagne festive ambitieuse afin de valoriser les spécialités artisanales qui rythmeront les moments de partage en famille et entre amis.

➤ Radio



Entre la St-Nicolas et la Noël, un spot diffusé sur VivaCité rappellera l'importance de commander ses spécialités festives – bûches, cougnous, pains gourmands, zakouskis salés – chez les artisans locaux. Cette présence radio renforce la visibilité de l'offre artisanale au moment clé des préparatifs.

➤ Presse



Le dimanche 14 décembre, 7Dimanche consacrera une page entière aux Maîtres Boulangers-Pâtissiers. Cette mise en avant présentera les créations artisanales emblématiques des fêtes de Noël et du Nouvel An : bûches, cougnous, pains festifs, tartes salées et zakouskis maison. Une visibilité idéale pour inspirer les consommateurs à préparer leurs repas de fin d'année avec le savoir-faire authentique de leurs artisans locaux.

➤ Digital



Du 8 au 28 décembre, des annonces sur RTBF Actus mettront en avant les spécialités festives et encourageront les consommateurs à anticiper leurs commandes.

En parallèle, du 1 au 31 décembre, Sandrine Dans adressera ses vœux et mettra en valeur le savoir-faire des artisans via leurs réseaux sociaux. Une présence digitale fédératrice, à la tonalité chaleureuse et authentique.

2026
MEILLEURS VOEUX



➤ Influenceur

Entre le 2 et le 14 décembre, Adrien Devyver visitera un Maître Boulanger-Pâtissier et partagera, en stories et en vidéos, ses créations emblématiques de la saison : bûches, pains de fête, douceurs et recettes salées. Une mise en lumière moderne et accessible, qui renforce la proximité avec les consommateurs.

➤ Concours

Sur RTBF Actus, un concours permettra à cinq gagnants de remporter un chèque-cadeau de 150 € à dépenser chez les Maîtres Boulangers-Pâtissiers.

Adrien Devyver organisera également un mini-concours sur Instagram, offrant à ses abonnés la possibilité de gagner le même type de bons d'achat.

Une campagne tournée vers l'avenir

Avec ce plan média dynamique et cohérent, les Maîtres Boulangers-Pâtissiers s'installent plus que jamais au cœur des fêtes. Les artisans sont mis en avant, leurs talents sont valorisés, et les consommateurs sont invités à (re)découvrir la richesse d'un métier qui allie qualité, tradition et innovation.

Cette fin d'année s'annonce gourmande, inspirante et placée sous le signe du savoir-faire local. Place aux artisans... et place à la gourmandise.



Le Petit Boulanger : une maison en pleine expansion

Fondée en 1993 par **Eugenio Frizzi**, la boulangerie-pâtisserie **Le Petit Boulanger** n'a cessé de grandir, portée par une vision artisanale exigeante et une passion intacte pour les produits faits maison. Après plus de trente ans d'activité et un ancrage fort à Maurage, l'entreprise vient de franchir une étape déterminante : l'ouverture d'un tout nouveau site de production au Rœulx, rue d'Houdeng.

Un projet mûri de longue date. Selon Eugénio Frizzi, « *cela fait dix ans que nous y pensions, et au moins quatre ans que nous travaillons concrètement sur le projet. Nous cherchions le bon endroit* ».

Ce nouveau bâtiment de 6 000 m² permet désormais de regrouper sous un même toit la boulangerie, la pâtisserie, la chocolaterie et la glacerie. « *Les ateliers de Maurage devenaient trop étroits par rapport à notre production et à notre charge de travail. Il fallait construire plus grand* », poursuit-il.

Une maison née d'un parcours passionné

Quand on demande à Eugénio Frizzi comment tout a commencé, il répond avec une simplicité désarmante : « *J'ai repris le Petit Boulanger le 18 janvier 1993* ».

Son histoire professionnelle, elle, prend racine bien avant. Formé à l'école hôtelière, il s'oriente très vite vers la pâtisserie, inspiré notamment par sa grand-mère italienne. « *L'amour du métier, l'amour de la passion des bonnes choses* », confie-t-il pour expliquer ce choix.





Son parcours se construit ensuite au fil des maisons où il apprend, puis revient travailler dans son village avant de reprendre la boulangerie où il avait été employé : un retour aux sources devenu un projet de vie.

Une croissance impressionnante

Le Petit Boulanger, c'est aujourd'hui une entreprise structurée qui emploie près de 92 personnes. Tout est fabriqué sur place (y compris les viennoiseries), preuve d'une volonté de préserver un savoir-faire artisanal malgré la taille grandissante des ateliers.

Toute cette réussite, on la doit à Eugenio Frizzi et à son épouse, Anna Gaudino. Eugenio en est le fondateur, mais ils ont bâti l'entreprise à deux, et c'est leur travail conjoint qui lui a donné l'ampleur qu'elle connaît aujourd'hui.

Le nouveau site du Rœulx ne remplace pas Maurage : il en devient le moteur de production tout en ajoutant **un sixième point de vente**. Un grand salon de dégusta-



tion a également été aménagé, permettant aux clients de profiter sur place des spécialités de la maison.

À la question "pourquoi avoir agrandi?", Eugenio résume simplement : « *On a eu la possibilité de faire quelque chose de plus beau, de plus grand et plus efficace pour travailler mieux* »

Le goût du local... et le sens du réseau

La famille Frizzi privilégie autant que possible les fournisseurs de proximité : farines locales, collaborations avec des artisans de la région, viande artisanale pour les préparations salées, etc. « *On essaie de favoriser le circuit court dès que possible* » souligne-t-il.

Et les projets ?

« *On ouvre bientôt un nouvel établissement en franchise* », ajoute-t-il, une boulangerie supplémentaire qui sera livrée directement par ses équipes

Et quand on lui demande quels sont ses modèles, il cite sans hésiter l'Italien Iginio Massari, un artisan reconnu pour sa vision moderne de la pâtisserie.

Une fierté profondément familiale

Dans tout ce développement, une phrase revient, intime et pudique. À la question "Quelles sont vos plus grandes fiertés?", Eugenio répond simplement : « *Mes deux enfants* ».

L'un travaille aujourd'hui à l'atelier; l'autre, ingénierie, apporte son soutien un jour par semaine au bureau. Une continuité familiale discrète mais solide, à l'image de l'entreprise.

● Fl. de Thier



Startech's Days : la filière boulangère en action

Du 16 au 18 novembre, le WEX de Marche-en-Famenne accueillait les Startech's Days, le grand rendez-vous wallon dédié aux métiers techniques et scientifiques. Organisé par WorldSkills Belgium, l'événement attire chaque année élèves, enseignants, familles et professionnels venus découvrir près de cent animations et assister au Championnat national des métiers.

Une compétition en six modules pour la boulangerie

La boulangerie y tenait une place de choix : quatre jeunes candidats, rejoints par un participant international, se sont affrontés pendant trois jours autour d'épreuves exigeantes.

Au programme : pains au lait, baguettes, viennoiseries, pain nutritionnel, brioches tressées et une pièce artistique sur le thème **“Folklore et tradition belge”**.

L'équipe encadrante réunissait l'expert Thomas Mertens, l'experte adjointe Virginie Genicot, meilleure artisanne 2025, le workshop manager Jean-François Collet, ainsi qu'un jury belge et international.



L'accompagnement au cœur du concours

« J'y étais comme experte adjointe du Comité Métier Boulangerie. Je veillais au bon déroulement des épreuves, à la sécurité, au respect du règlement et j'accompagnais les candidat.e.s dans leurs débriefings », explique Virginie Genicot.

« Voir leur évolution depuis la pré-sélection de mars a été un vrai plaisir. Leur créativité et leur détermination étaient remarquables. »

Un métier qui attire les jeunes

Les buffets finaux ont attiré de nombreux visiteurs, impressionnés par la diversité et la qualité des réalisations.

« Le public était très enthousiaste. Les élèves ont facilement pu s'identifier aux candidats qui ont entre 17 et 21 ans. Je pense qu'on a réussi à donner envie de découvrir notre métier », souligne encore Virginie.

Un événement essentiel pour l'orientation

Avec un public allant de la 6^e primaire aux personnes en reconversion, les Startech's Days jouent un rôle majeur dans la valorisation des métiers. La filière boulangerie-pâtisserie y a brillé grâce à l'engagement des candidats... et de ceux qui les accompagnent.

● Fl. de Thier



Formation «Immersion pains aux levains» au centre EPICURIS par Frank Fortier



Le 6 novembre, Epicuris a accueilli le Champion du Monde de Boulangerie 2024, Frank Fortier, pour une journée complète de formation intitulée « Immersion pains aux levains ».



Cette session, programmée de 9h à 17h, avait pour objectif d'offrir aux participants une compréhension approfondie du travail au levain naturel et de ses applications dans la panification contemporaine.

Tout au long de la journée, les stagiaires ont pu découvrir et réaliser une large variété de pains au levain, chacun mettant en avant des farines, hydratations et techniques de façonnage spécifiques. Le programme comprenait :

- Petit épeautre
- Tourte de meule
- Tourte de seigle
- Meule cacao
- Alouette
- Norvégien à la farine d'épeautre
- Khorasan
- Tradition Émilie
- Tradition graines
- Pain pomme-cidres

Frank a guidé les participants pas à pas, en détaillant les caractéristiques des farines anciennes, la gestion des fermentations, les méthodes de pétrissage, le façonnage et les points clés des cuissons.

Les échanges ont été riches et techniques, permettant à chacun d'affiner sa compréhension du levain, d'optimiser ses protocoles et d'améliorer la qualité et la régularité de ses productions.

Cette journée a offert une véritable immersion dans l'univers des pains au levain, grâce à une approche à la fois pratique, précise et généreuse, fidèle à l'esprit de transmission d'Epicuris

Le cougnou

Parler du « cougnou », c'est parler d'une pâtisserie qui a changé avec le temps et qui change au niveau de sa dénomination suivant les régions de la francophonie. C'est des « cougnoles » dans le Hainaut, « cuignets » en Picardie, des « queugnots » en Artois.

Le gâteau de la région allemande est le « weke » qui comme « cougnou » veut dire « cwane » en wallon et « coin » en français, « Cougnou » viendrait dans les langues d'origine latine de « cuneolus » (soit : petit coin)¹.

En Flandre et aux Pays-Bas, on appellera le « cougnou » ; « Vollaard » qui est pain de forme oblongue décoré par des grignes et aux fruits secs, surtout présent sur la table à Noël et Nouvel An².

Autrefois on faisait des grands pains, mais lorsque l'on dit « grand pain » c'était au Moyen-Âge des pains qui pesait autour de 4 à 5 kgs. Pour se figurer ce qu'était un pain d'environ 4,5 kgs, il faut se rendre compte « qu'on n'sé nin coper dès tâtes tot ôute do pan » (soit : que l'on ne sait pas couper des tartines à travers le pain). Alors on le coupait par part en forme de losanges (figure 1), en formes de coins en quelque sorte.

Ainsi un « cougnou » était un morceau de pain coupé en coins (figure 2).

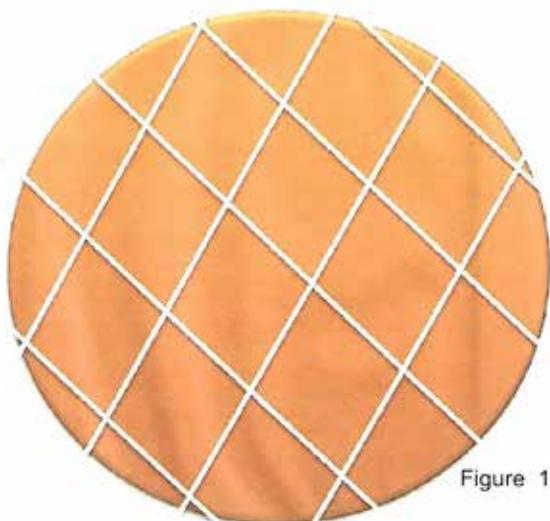
Autrefois aussi, les redevances (taxes) devaient se faire sous forme de pains, grains, fromages, poulet, viandes de porc (jambon par exemple) ou d'autres aliments. Le

« cougnou » est ainsi souvent nommé à la place du pain dans d'anciens documents d'archives, pas seulement à Noël, mais tout au long de l'année.

Les redevances (taxes) se faisaient également à des dates fixes. Noël et Pâques étaient dans ces dates fixes. Les redevances d'œufs se font à Pâques parce qu'on ne pouvait pas manger des œufs le temps du carême. Cela faisait que l'on en avait assez pour payer à Pâques. Le grain de céréale se conservant bien l'hiver fit que la redevance de pain (dénommé « cougnou ») était plus facile à payer à la Noël³.

Dans les archives on trouve trace de redevance de pain à payer à Noël entre les deux messes (celle de minuit et celle du matin).

Le pain à l'époque était déjà une pièce de choix en regard de la bouillie d'avoine. Après le pain de la redevance était du pain blanc, pas du pain noir (complet). D'ailleurs un vieux proverbe wallon dit « A l'Sint Toumas, houzardeye souck t'a èt bouwe très draps » (soit : A la Saint Thomas blute ce que tu as de farine et lessive tes draps de lit). Et la Saint-Thomas c'est le 21 décembre, on apprétait la fête en re-nettoyant et en tamisant la farine



Gros pain de plus de 5 kilos coupés en losanges



Cougnoles vendues à Avesnes (Ardenne française) en 1953, qui rappelle la forme en double coin.



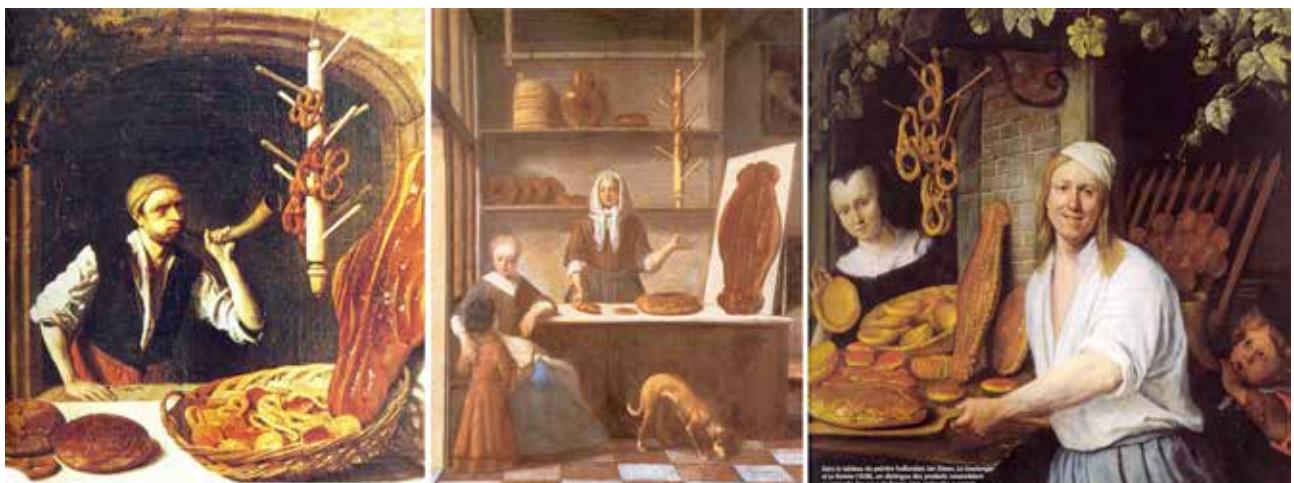
Photo de G.Lefrancq

Fig. 2 Archives du Musée de la Vie Wallone de Liège

¹ Charles GRANDGAGNAGE, *Dictionnaire étymologique de la langue wallonne*, ré-édition Culture et civilisation, 1980.

² Walter PLAETINCK, *Les machines et outils du boulanger*, publié dans le livre *Le rayonnement du pain*, édition Lannoo, 1980, p.45 à 64.

³ Édouard PONCELET, Maurice YANS et Georges HANSOTTE, *Les records de Coutumes du pays de Stavelot*, 1958.



Trois œuvres peintes à l'époque baroque et venant de peintures contemporaines de Rembrandt (XVIIe siècle)

Au centre, il s'agit d'une peinture de Job Adr. Berckheide de 1680, elles présentent toutes de grands cougnous réalisés pour la bourgeoisie.

A gauche: "De hetebroodblazer" (soit le boulanger soufflant dans la corne pour avertir les clients) datée de 1681 peint par Job Adriaenz Berckheide

A droite: Le boulanger Arent Oostwaard et sa épouse Catherina Keizerward, peinture de Jan Steen en 1658.

pour faire une pâte blanche. Le meunier avait d'ailleurs un surcroit de travail dans ces temps-là, d'autant que l'on pensait que le grain que l'on allait moudre donnait plus de « fleur de farine ». Voilà notre « cougnou » fait à la farine blanche et la blancheur a toujours représenté l'exception, la fête⁴.

Cela s'était la situation vers les années 1400-1500, mais comme dit précédemment tout évolua. De la forme de losange, la forme s'arrondi (dans les angles) et deux bouts permettront de représenter la tête et les pieds d'un bébé emmailloté dans un lange.

Après au milieu, on garnira le « cougnou » d'une pièce (ou une imitation d'une pièce) parce qu'il était le gâteau spécifique des « djamas » (soit la double fête ou fête jumelle que sont Noël et Nouvel An). Et à la Nouvel An, on donnait une pièce pour « l'étrenne » ou en gage de bonheur et prospérité. Cette pièce que l'on dénomme parfois « patacon » (nom d'une ancienne

monnaie des Pays-Bas espagnol) se confectionne avec de la « terre d'argile blanche » la même dont on faisait les pipes blanches. On y dessinait dessus en couleur, le petit Jésus, un Saint Nicolas, des fleurs, un semeur, un oiseau ou tous autres motifs (figure 3)⁵.

Voilà notre « cougnou » arrondi et bien garni. Quand on a pu y mettre du beurre, on en mit pour enrichir la pâte, puis dans le même esprit quand on a pu y mettre du sucre en plus grande quantité ou des raisins secs, on en ajouta. Notre « cougnou » en devenait toujours plus riche dès que l'on pouvait se le permettre.

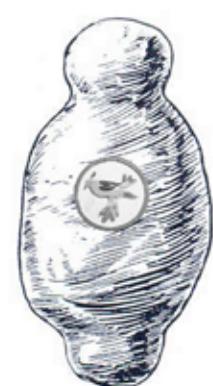
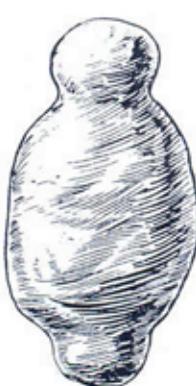
Signe du temps qui court, alors que l'on voudrait se permettre plus de fantaisie, de gastronomie et séduire au mieux pour la fête, le « cougnou » s'oublie parfois sur la table de Noël. La pâtisserie devant régulièrement se réinventer la bûche avec des mousses ou bûches glacées à souvent la préférence sur les tables familiales.



Formes anciennes de cougnous



Forme moderne de cougnou



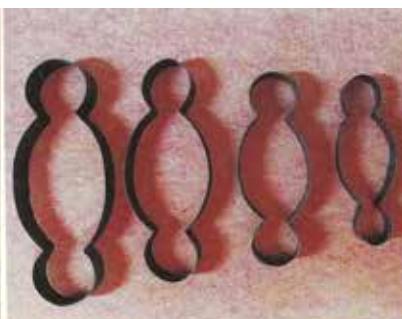
avec patacon au milieu

Figure 3

Archives du Musée de la Vie Wallonne

⁴ Jean LEFÈVRE, *Traditions de Wallonie*, édition Marabout, 1977, p.56, 105-106 et 155-157.

⁵ Maurice ARNOULD, *Les gâteaux de Noël et leurs décos en Hainaut*, Enquêtes du Musée de la Vie Wallonne, tome VII, 1954, p. 1 à 74.



Clichés d' Alain Hermal (à gauche et à droite) et de Philippe Demeur au centre

Les allemands ont encore enrichi plus fort leur *Weihnachtstollen* ou *Chrisstollen*. Ce gâteau de nos voisins préfigure les langes d'un bébé. Ils ajoutent à la pâte des fruits confits macérés un jour, soit dans du kirsch ou du rhum, des noix, des amandes, des épices et il le fourre avec du massepain. Le *Weihnachtstollen* est le type même de gâteau qui s'est enrichi parfois à l'extrême au départ d'un seul pain blanc.

Le *panettone* italien vu les deux mois passés dans votre revue professionnelle n'est pas loin non plus de ce vécu évolutif, mais exige comme on l'a vu une plus grande technicité de par l'emploi exclusif du levain de panification.

● **M. Dewalque**

Le weihnachtstollen allemand en dessous
et le panettone italien à gauche

Des gâteaux de Noël





Entremet Pomme, Châtaigne & Noisette

Une création automnale raffinée alliant douceur, croquant et fraîcheur fruitée.

Présentation

Véritable hommage aux saveurs de saison, cet entremet marie la rondeur de la châtaigne, le croquant de la noisette et la fraîche acidité de la pomme. Cet entremet d'automne joue sur les contrastes de textures : une base croustillante noisette, un insert fruité, une mousse légère et un glaçage miroir ambré. Une création d'exception, idéale pour mettre en valeur le savoir-faire artisanal des pâtissiers belges.



Ingédients (pour un entremet Ø 20 cm)

1. Biscuit dacquoise noisette

- Blancs d'œufs : 120 g
- Sucre semoule : 40 g
- Sucre glace : 120 g
- Poudre de noisette : 120 g
- Farine : 20 g

Cuisson : 170 °C (four ventilé) - 15 à 18 min.

Astuce : conserver moelleux au centre pour plus de fondant.

2. Croustillant praliné

- Praliné noisette : 100 g
- Chocolat au lait : 50 g
- Crêpes dentelle (feuillantine) : 40 g

Faire fondre le chocolat, ajouter le praliné et les briques de feuillantine.

Étaler finement sur la dacquoise refroidie. Réserver au froid.

3. Insert pomme-châtaigne

- Pommes (type Boskoop ou Jonagold) : 250 g
- Purée de châtaigne non sucrée : 100 g
- Sucre : 40 g
- Jus de citron : 10 g
- Gélatine : 5 g (2,5 feuilles)

Faire compoter les pommes avec le sucre et le citron. Hors du feu, incorporer la purée de châtaigne, puis la gélatine fondu. Couler dans un moule de Ø 16 cm et congeler.

4. Mousse légère à la châtaigne

- Purée de châtaigne : 200 g
- Crème liquide entière : 250 g
- Sucre : 40 g
- Gélatine : 6 g
- Vanille : 1 gousse

Chauffer 1/3 de la purée avec le sucre et la gélatine réhydratée. Mélanger au reste de purée. Incorporer la crème montée en chantilly souple. Utiliser aussitôt pour le montage.

5. Glaçage miroir ambré

- Sucre : 150 g
- Eau : 60 g
- Crème : 100 g
- Glucose : 60 g
- Gélatine : 8 g

Cuire sucre + eau + glucose à 103 °C. Ajouter la crème chaude, puis la gélatine. Colorer légèrement au caramel blond. Utiliser à 35 °C sur entremet congelé.

Montage

- Dans un cercle Ø 20 cm chemisé, couler une couche de mousse châtaigne.
- Placer l'insert pomme-châtaigne congelé.
- Recouvrir du reste de mousse.
- Fermer avec la dacquoise croustillante (côté croustillant vers l'intérieur).
- Lisser, filmer et congeler au moins 6 h.
- Démouler et glacer à 35 °C.

Décoration

- Éclats de noisette torréfiée
- Tranches de pomme séchée au four (1 h à 100 °C)
- Filet de caramel clair ou mini-feuilles d'or
- Légère pulvérisation velours caramel si souhaité

Conservation

- 3 jours au réfrigérateur (0-4 °C)
- 1 mois au congélateur (-18 °C)

● Alphonse Ernon



Galette des rois 2026 : tradition, tentation... et innovation. Comment faire de janvier un mois royal pour vos ventes!

La galette des Rois symbolise la convivialité, le partage et le savoir-faire artisanal. Mais pour le boulanger-pâtissier moderne, la galette des Rois est bien plus qu'une tradition : c'est une opportunité marketing en or. Voici comment la transformer en levier d'image, de fidélisation et de chiffre d'affaires, sans perdre une miette de son charme feuilleté.

Réinventer sans renier : la galette signature

La frangipane reste reine, mais rien n'empêche d'y ajouter un twist maison qui deviendra votre signature.

Quelques pistes tendance :

- **Le clin d'œil belge** : frangipane aux spéculoos et poires caramélisées, crème d'amande à la cassonade ou galette au cuberdon
- **Le retour au local** : miel de la région, beurre d'une ferme voisine, œufs plein air, amandes du commerce équitable
- **La surprise texturée** : un fin disque de chocolat noir ou praliné croustillant entre deux couches de frangipane
- **La version kids-friendly** : mini-galettes individuelles décorées de sucre coloré, fourrées au chocolat ou à la pomme-cannelle

💡 Astuce marketing : baptisez votre création d'un nom évocateur comme par exemple « La Reine Louise », « La Dorée de Namur », « La Royale Brabançonne »... Un nom, c'est déjà une histoire à raconter sur vos étiquettes, vitrines et réseaux sociaux.



Faire régner la fève (et la fidélité)

La fève n'est pas qu'un détail folklorique : c'est un outil de fidélisation et un prétexte à l'interaction.

- **Fèves à collectionner** : série limitée "patrimoine belge" (Manneken Pis, Atomium, Tintin, moules-frites...)
- **Fèves gagnantes** : certaines couronnes renferment un bon d'achat ou un lot offert par un partenaire local
- **Fève connectée** : QR code sur la boîte pour participer à un tirage au sort ou enregistrer sa fève sur une carte fidélité digitale
- **Fève solidaire** : pour chaque galette vendue, 0,50 € reversé à une association de la commune.

💡 Exemple concret : "1 fève dorée = 1 galette gratuite + photo du roi du mois sur notre page Facebook" Simple, amusant et viral !



Miser sur la convivialité et l'expérience

En janvier, les gens recherchent chaleur et moments à partager.

Faites de votre galette un événement plus qu'un produit :

- **Week-end de dégustation** : "Venez élire votre galette préférée !" avec remise sur précommande
- **Coin photo "trône royal"** : les clients se prennent en photo avec leur couronne et partagent leurs clichés (#RoiChezDupont, #GaletteDesRoisNamur...).
- **Concours inter-entreprises** : chaque société du quartier commande sa galette ; la photo du roi ou de la reine est publiée en ligne, et la plus originale gagne une galette géante.



💡 **Astuce social media** : une courte vidéo "coulisses du feuilletage" attire toujours les vues. L'authenticité, ça fait vendre !

L'emballage qui attire le regard

En 2026, le packaging est un outil de communication à part entière

- **Boîte kraft chic ou emballage doré mat** avec étiquette : "100 % artisanale. Fabriquée à la main dans notre atelier"
- **Couronne originale** : dessinée par une école locale ou imprimée sur papier à graines
- **QR code sur la boîte** menant à une courte vidéo de fabrication
- **Carte d'accompagnement** : "Merci d'avoir choisi l'artisanat local. Belle année gourmande !"

🌿 **Petit plus durable** : proposez la boîte consignée ou un bon de réduction pour toute boîte rapportée propre.



Le pouvoir des alliances locales

Associer d'autres artisans crée de la visibilité croisée et un capital sympathie immédiat.

- **Avec un chocolatier** : fèves en chocolat, inserts pralinés ou coffrets combinés.
- **Avec un torréfacteur** : pack "Rois du petit-déjeuner" (galette + café).
- **Avec un caviste ou un producteur local** : offre galette + cidre ou jus belge.
- **Avec une école ou une ASBL** : concours de dessin "Ma galette de rêve", dont les meilleurs visuels ornent vos boîtes.

★ **Résultat** : du bouche-à-oreille garanti, des ventes additionnelles et une image d'artisan engagé dans son écosystème local.

L'innovation douce : surprendre sans effrayer

L'astuce : garder une galette classique et proposer une édition limitée.

Quelques idées :

- Framboise-pistache, colorée et raffinée
- Poire-praliné feuilletine, croquante et fondante
- Galette briochée façon Tropézienne, pour les amateurs de moelleux
- Galette glacée, à réserver pour le week-end ou sur commande
- Formats individuels, parfaits pour les entreprises et les lunchs

Ainsi, chacun retrouve sa part de tradition ou d'audace !

En 2026, soyez plus qu'un artisan : devenez le roi du marketing feuilleté !

● Fl. de Thier



Suite au décès de son papa, Monsieur **Gilbert DACHOUFFE**, son fils Patrick (3^e génération dans notre profession) nous a fait l'honneur et le plaisir de nous retracer le parcours exemplaire de ce frère d'exception, que je vous retransmets intégralement.

Henri LEONARD



Chers Confrères,

Ce sont mes grands-parents qui ont démarré la boulangerie-pâtisserie à Sprimont en 1950. Ils provenaient de Harzé où mon grand-père travaillait avec son frère dans la boulangerie familiale. Papa a fait ses études secondaires au collège Saint-Roch de Ferrières et il a même longtemps hésité entre entrer dans les ordres ou suivre les traces de ses parents (le fait de fonder une belle et grande famille ne tient pas à grand-chose parfois). Il a ensuite suivi la filière IFAPME pour obtenir son patronat ; il me disait que l'examen pratique de fin d'année se faisait chez un patron, l'école n'avait pas encore l'infrastructure nécessaire.

Il a repris le commerce début des années 60 et il ne lui a pas fallu longtemps pour dynamiser l'entreprise, surtout la pâtisserie et le chocolat.

Il n'hésitait pas à s'informer de l'évolution du métier en suivant des formations et est allé plusieurs fois à Paris chez Lenôtre.

La pâtisserie Dachouffe s'est forgé une réputation qui a bien dépassé les frontières de son petit village. Il a également participé à plusieurs concours. Je me souviens du dernier où nous nous sommes inscrits tous les deux, c'était lors d'une expo Euroba dans les années 80. Lui pour les pièces en sucre et moi en chocolat. Nous avons tous les deux reçu une médaille d'or. Que de fierté et de complicité !

Nous avons travaillé de nombreuses années ensemble ; il m'a transmis sa passion et son savoir-faire. J'ai repris la pâtisserie en 87 et il a ouvert une chocolaterie place des Carmes à Liège. C'était pour lui un rêve de s'installer en ville.

Pendant cette période, il a été également formateur à l'IFAPME « Château Massart » comme chocolatier, mais son entreprise a pris de l'ampleur et le temps lui a manqué pour continuer l'école.

Après cinq années de travail, le commerce marchait de mieux en mieux mais, à l'approche des 60 ans, Maman était fort fatiguée, et pour lui c'était impossible de travailler sans elle.

Ils ont remis leur commerce et Papa est revenu travailler avec moi en attendant la pension.

Une fois pensionné, il s'est éloigné du métier et s'est lancé dans la peinture artistique. Il s'est beaucoup occupé de ses petits-enfants et a aussi beaucoup voyagé. Il a pu profiter d'une longue pension et nous a malheureusement quittés subitement ce mardi 04/11/2025.

Merci Papa.

Patrick





Petites annonces

Pour insérer une petite annonce, écrire au bureau de la revue : Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie, c/o Fl de Thier-2/3.COM, 23, Quai Mativa, 4020 Liège ou via mail sur florence@2thier.com. N'oubliez de mettre le nombre de parutions désirées.

TARIF : 3 € la ligne + 21 % TVA • Supplément pour encadrement de l'annonce : 50 % • Pour petites annonces plus importantes, prix à convenir.

Rubriques

- A VENDRE
 - DESIRE ACHETER
 - A REMETTRE
 - DESIRE REPRENDRE
 - OFFRE D'EMPLOI
 - DEMANDE D'EMPLOI
 - A LOUER
 - AUTRE

Remplir visiblement,
un seul caractère
par case.

Les annonces doivent nous parvenir au plus tard le 15 du mois qui précède celui de l'insertion.

Commande passée par

Nom.....

Adresse

Localité

Té

Partie adressée à : (pour acquit)

NOTE.....

Adressen

Locality.

IV A

Non

AVANTAGE : commencez par le compte de réception
du paiement sur le compte BE02 1270 7132 3240
mention « petite annonce ».

À VENDRE

Boulangerie-pâtisserie en activité depuis 75 ans -
Cause retraite. Magasin refait 2020. MAT bon état.
Tournai Centre. 350 000 €.

Tél : 0498/14.91.66

À VENDRE

Boulangerie-pâtisserie située région Charleroi,
340 000 € le bâtiment et 140 000 € le matériel.
GSM : 0479/58 10 00

À VENDRE

Boulangerie-pâtisserie en activité, cause retraite, 30 ans d'activité, matériel et magasin en bon état, atelier 200 m² bien situé sur Mons, passage et parking, très bel appartement à l'étage.

GSM : 0477/74.25.58



Être membre de la Fédération, c'est bénéficier d'une foule d'avantages de grande valeur

La Fédération francophone s'est donnée pour mission de représenter, conseiller et défendre ses membres au mieux mais veille aussi à ce que les décisions, à tous les niveaux de pouvoir, prennent en compte les intérêts de ses artisans.

Les sections provinciales et régionales assurent, quant à elles, la représentation au quotidien de ses membres en proposant de nombreuses activités mais aussi en soutenant et proposant des initiatives locales.

Avoir la garantie de voir son métier défendu et protégé, tant au niveau politique que social et humain est la plus-value essentielle de l'appartenance à la Fédération.

Les informations du terrain sont entendues, relayées en haut lieu et la Fédération met tout en œuvre pour apporter les solutions attendues.

Appartenir à la Fédération, c'est désirer voir notre métier perdurer !

Votre Fédération s'emploie chaque jour à assurer la promotion de votre métier et de votre savoir-faire.

Pensez à vous affilier et à cotiser !

Liste des présidents par province

Président Francophone

Monsieur DENONCIN Albert,

Tél. : 0477/41.91.52

Mail : a.denoncin@skynet.be

Monsieur WILLEMET,
province de Luxembourg.

Mail : info@auprefleuri.be

Tél. : 0477/98.11.06

Monsieur LEONARD Henri,
province de Liège.

Tél. : 0479/53.46.58

Mail : henri.leonard@longdoz.be

Monsieur LEFRANC Frédéric,
province de NAMUR.

Tél. : 081/43.35.99

Mail : unionroyalepatissiersnamur@gmail.com

Monsieur VANDERAUWERA José,

province du HAINAUT.

Tél. : 0496/33.05.79

Mail : josé.vanderauwera@gmail.com

Brabant Wallon.

Tél. : 0477 41.91.52

Mail: info@ffrboulpat.be

Monsieur LARDENNOIS André,
BRUXELLES.

Tél. : 02/660.56.07

Mail : lardennois.a@gmail.com

Association Royale des Artisans

Glacières Francophones Belges a.s.b.l.

Président : Henri TAVOLIERI

Mail : aragfb.asbl@gmail.com