

Le Moniteur

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



PB-PP
BELGIE(N)-BELGIQUE
P 302 015

Bulletin mensuel
43^e année
Mars 2026

ED. RESP. A. DENONCIN - 27 AV. RUE DE LA LIBERATION 6927 TELLIN



Pâques
dans les
starting-blocks!



PROMOS PRINTEMPS

02/03-29/03

SUR LES PRODUITS DE LA SEMAINE
UNIQUEMENT EN LIGNE

Chaque semaine, 5 produits sélectionnés sont en PROMO 2+1* !

SEMAINE 1

LUN 02/03
DIM 08/03

AMÉLIORANTS EN POUDRE

Easy Luxe, S500 Acti-Plus, S500 Sense
Soft'R White Sense 25KG, Soft'R White Sense Extra

SEMAINE 2

LUN 09/03
DIM 15/03

MIMETIC + SUNSET GLAZE

Mimetic 20, Mimetic 32, Mimetic Incorporation,
Sunset Glaze EC, Sunset Glaze Xtlr

SEMAINE 3

LUN 16/03
DIM 22/03

HARMONY + MIROIR

Miroir Glassage Noir, Miroir L'Original Neutre,
Harmony Ready Briant, Harmony Ready Neutre,
Harmony Ready Rubi

SEMAINE 4

LUN 23/03
DIM 29/03

MIXES CRÈME PÂTISSIÈRE + VÉGÉTALE

CPT New, Cremyvit, Cremygel, CPT Stabil
Chantypak

*Valable uniquement sur le webshop My Puratos (site web ou app)
Achetez 2 produits identiques, le 3e est offert.
Offre non cumulable (pas de 4+2, 6+3, etc.).
Promo non valable sur les prix comportant déjà des réductions.



Mesdames, Messieurs,

Depuis 2016, l'appellation « Artisanat certifié » bénéficie d'une reconnaissance légale, accordée par arrêté royal. Cette avancée a marqué une étape importante pour la valorisation des métiers et de leur savoir-faire. Toutefois, son caractère trop généraliste ne permet plus de refléter pleinement la spécificité de nos professions.

Au cours de ces derniers mois, plusieurs acteurs majeurs du secteur des métiers de bouche, la fédération francophone, Bakkers Vlaanderen, la Fédération nationale des bouchers-charcutiers et HORECA se sont concertés avec le SPF Économie pour élaborer une reconnaissance plus précise et mieux adaptée aux réalités du terrain.

Ensemble, nous avons abouti à un accord de reconnaissance spécifique, répondant aux attentes réelles des artisans et offrant aux consommateurs davantage de clarté, de visibilité et de transparence certifiée.

Les demandes de certification spécifiques pourront être introduites dès juillet 2026 auprès du SPF Économie.

Nous vous communiquerons très prochainement les modalités pratiques.

Enfin, prenez bonne note que la première édition nationale du « Week-end du pistolet » se tiendra les 28 et 29 mars prochains. Cette initiative constitue une occasion de mettre vos produits à l'honneur et de dynamiser vos ventes en profitant d'une visibilité accrue auprès du public.

Merci pour votre engagement et votre professionnalisme au service de l'artisanat.

Cordialement,

● A. Denoncin

Président



EXSENSA LUX BUTTER

4+1

GRATUIT

Action valable du 1^{er} mars au 30 avril.
Ne peut pas être combinée avec d'autres actions.

AB | MAURI

Tel.: 09 232 46 18
www.abmauri.be



St-Allery®



THE BEST OF BOTH WORLDS

Ce mélange de beurre et de margarine marie le goût, l'arôme et la couleur du beurre à la facilité d'utilisation de la margarine.

 **Vandemoortele**

www.vandemoortele.com • belux@vandemoortele.com

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la fédération** 7 Rapport de l'AG francophone du 11 février 2026 à Charleroi
- Concours** 8 Remise du titre de Meilleur Artisan le 11 février à l'hôtel Van Der Valk à GOSSELIES
- Concours** 10 Edition GOLDEN CROISSANT 2026 : on connaît les meilleurs croissants de Belgique!
- Événement** 12 J-90 Journée nationale de la boulangerie-pâtisserie
- Social** 13 Arrêté Royal organisant le travail des jeunes apprenants et stagiaires
- Fêtes et convivialités** 14 Notez bien cette date : le dimanche 12 avril 2026
- Actualité** 16 La campagne : « Et votre santé, elle passe aussi le contrôle technique ? »
- Commercial** 18 Mars : et si votre vitrine devenait un calendrier d'émotions?
- Chronique technique** 20 Histoires des gaufres et des nûles au carnaval
- Promotion** 23 Week-end du pistolet Vita+
- Marketing** 24 Le moment Aha, le moment où le client se dit : waouh
- Recette** 26 Entremets de Pâques "Forêt Blanche"
Chocolat blanc • yuzu • framboise • praliné amande
- Santé** 28 Aliments sans gluten : qui les achète et pourquoi? Quels ingrédients inattendus contiennent-ils?
- Petites annonces** 31

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, M. Dewalque.
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.



FÉDÉRATION FRANCOPHONE
DE LA

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

**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
Glaciers Francophone Belges a.s.b.l.

Président : Henri TAVOLIERI

Mail : aragfb.asbl@gmail.com



Rapport de l'AG francophone du 11 février 2026 à Charleroi

1 Approbation du PV du 15 octobre 2025

2 Activités

- GOOD FOOD B2B : démonstration le 9 mars au moulin DEDOBDELEER
- Week-end du pistolet le 28 et 29 mars
- Pain : patrimoine immatériel / élaboration des dossiers
- SFMQ : profil métiers terminé
- Artisan Certifié : charte présentée, logo présenté, personnel occupé
- Etude Alimento : attractivité du métier
- Guidelines pain : nouvelle réglementation à l'étude
- ITGS : fusion institut de Gembloux et de Suarlée
- Rencontre avec l'association de Namur
- Contact avec le ministre Clarinval concernant la TVA
- Epicuris : démo le 3 mars avec M.O.F / rapport d'audit / bilan, budget 2026 / activités prévues

3 Activité des glaciers : 5^e sur 12 au concours à Rimini / conseil d'administration

4 Rapport délégués commissions

- Fiscal : forfait glacier moniteur de février
- Économique : prix énergie et matières premières
- Social travail des jeunes la nuit / A.R moniteur de février / CP118 et 201

5 Confédération

- Bureaux opérationnels à BERCHEM SAINTE AGATHE

- Artisan Certifié : nombre du personnel ?
- Renouvellement des membres à la CP 201
- Journée nationale à Mons

6 Apa-q-W

- Réunion d'évaluation le 16 février / budget 2026
- Dossier pain validé par le CA / appel d'offres lancé / dossier moniteur

7 AFSCA

- Réunion B2C : rappel des produits, utilisation de l'IA, recours à Microsoft
- Guide 044 supprimé / résultat des contrôles / des propositions pour l'amélioration ?
- Plantes interdites : Arrêté Royal et Règlement Européen

8 Bureau et moniteur

- Cotisations / publicité / structure de la fédération / renouvellement du Conseil d'Administration

9 Concours

- Trophée Wanet / Meilleur Artisan / Coupe d'Europe pâtisserie / Croissant d'or / glaciers à Rimini

10 Divers

- Dépliant tarte au riz par la confrérie verviétoise
- Remise du titre meilleur artisan à 2 lauréats

11 Prochaine AG le 8 avril à Verviers

● H. Léonard

Remise du titre de Meilleur Artisan le 11 février à l'hôtel Van Der Valk à GOSSELIES

Après les heures de stress en atelier, les gestes répétés, la pression du jury et l'exigence du timing, vient un autre moment, plus rare et tout aussi fort : celui de la reconnaissance. La remise officielle du titre de Meilleur Artisan n'est pas qu'un protocole. C'est l'instant où un parcours se voit, où une profession dit "oui, ce que tu fais a du sens". Pour Virginie Genicot et Damian Cassimon, ce moment a une saveur particulière : celle de l'aboutissement, mais aussi du passage de témoin. C'est en présence des Doyens d'Honneur de l'Institut Royal des Elites du Travail de BELGIQUE, que le Président de la Fédération DENONCIN et le Président du Jury MORTAGNE ont remis le titre aux lauréats.



Interview croisée de Virginie Genicot & Damian Cassimon

Deux Meilleurs Artisans, deux sensibilités, une même exigence !

La remise du titre vous a-t-elle plus émus que l'annonce des résultats ?

Virginie Genicot : Je pensais que le délai entre l'annonce et la cérémonie atténuerait l'émotion... mais pas du tout. Entendre le résultat de vive voix, recevoir le diplôme sous le regard de mes proches, c'était extrêmement fort.

Damian Cassimon : Oui, clairement. Après des heures de travail et de sacrifices, être nommé Meilleur Artisan, c'est un moment très intense. Un mélange d'émotion et de soulagement.

Quand vous tenez le diplôme en main, à quoi pensez-vous en premier ?

Virginie : À la fois à l'aboutissement d'une année très exigeante... et au commencement. J'espère que ce titre ouvrira de nouvelles portes.

Damian : Je pense à mon premier patron. J'avais 14 ans quand j'ai commencé, et c'est lui qui m'a transmis les bases du métier et la confiance.

Avez-vous senti un changement dans le regard de vos pairs ou de vos clients ?

Virginie : Oui, surtout à travers les félicitations de collègues que j'admire. Ça m'a permis de me sentir encore plus légitime dans le milieu.

Damian : J'ai reçu énormément de retours positifs, et aussi de nouveaux clients, parfois de régions plus éloignées. C'est très motivant.

Ce titre vous met-il une pression supplémentaire ?

Virginie : Pas vraiment. Je me mets déjà beaucoup de pression moi-même.

Damian : Pareil pour moi : je vise l'exigence au quotidien, avec ou sans titre.



Y a-t-il eu des réactions qui vous ont surpris ?

Virginie : Pas de surprise, mais beaucoup de retours positifs, et une vraie fierté d'être la première **Meilleure Artisane**.

Damian : Oui, certaines propositions de partenariats ou de collaborations sur les réseaux sociaux, je ne m'y attendais pas.

Vous sentez-vous différents aujourd'hui dans votre rôle d'artisan ?

Virginie : Je me sens plus assumée. J'ai réussi avec ma vision du métier, avec des produits qui me ressemblent.

Damian : Non, il ne faut pas "prendre le melon". Les clients étaient déjà là avant le titre. À nous de continuer à être à la hauteur.

Vous sentez-vous ambassadeurs du métier ?

Virginie : Oui, surtout dans la transmission et la formation des jeunes. Et je suis heureuse d'être une figure féminine visible dans le secteur.

Damian : Je dirais plutôt que j'ai toujours aimé partager avec des gens passionnés. Le titre ne change pas cet état d'esprit.

Ce titre vous donne-t-il envie de savourer... ou d'aller encore plus loin ?

Virginie : D'aller encore plus loin. Pour moi, ce titre est un tremplin.

Damian : Les deux : savourer avec ma famille, mais aussi continuer à me dépasser.

Cette reconnaissance va-t-elle influencer vos choix futurs ?

Virginie : Le challenge et la formation continue font partie de mon ADN. Les concours et la transmission restent au cœur de mes projets.

Damian : Peut-être via de nouvelles opportunités ou collaborations. On verra où cela mène.

Vous sentez-vous un rôle de modèle pour les jeunes ?

Virginie : Surtout pour les personnes en reconversion : il n'est jamais trop tard pour changer de voie.

Damian : Si les jeunes ont envie, oui. Mais il faut aussi raviver la motivation chez certains.

Si un apprenti vous regardait recevoir ce titre, que voudriez-vous qu'il comprenne du métier ?

Virginie : Qu'il faut oser rêver grand et se donner les moyens d'y arriver.

Damian : Qu'il faut être polyvalent, savoir réagir aux imprévus, en concours comme au labo.

À qui avez-vous pensé en recevant votre titre ?

Virginie : À mes enfants, mon mari et mon papa, présents ce jour-là. C'était une immense fierté.

Damian : À ma femme, qui a toujours été là, même dans les moments de doute.

Si vous deviez dédier ce titre ?

Virginie : À la persévérance, et à tous ceux qui m'ont transmis leur passion et cru en moi.

Damian : À mon ancien patron, à ma famille... et à mes confrères boulangers qui ont dû fermer leur établissement.



● Fl. de Thier

Edition GOLDEN CROISSANT 2026 : on connaît les meilleurs croissants de Belgique!

Comme chaque année, les croissants belges passent au crible d'un jury international chargé de distinguer les pièces les plus abouties du royaume. À la clé : des distinctions en bronze, en argent et en or, devenues au fil des éditions un véritable gage d'excellence pour les artisans. Certains professionnels parviennent même à inscrire leur nom au palmarès plusieurs années de suite.



Pour être évalués, les candidats doivent présenter douze croissants parfaitement identiques. Texture, feuilletage, cuisson, régularité du façonnage : rien n'est laissé au hasard lors de l'examen visuel et de la dégustation.

Le cru de cette année a vu vingt artisans repartir avec le label d'or, dont trois qui confirment leur performance pour la troisième année consécutive. Trente-six candidats ont décroché l'argent et trente-quatre le bronze.

Du côté de l'organisation, on se réjouit de voir l'événement gagner en notoriété, mais surtout de constater une nette amélioration du niveau général. La progression des scores moyens illustre la montée en qualité des productions, augurant de très belles choses pour l'édition 2027.

Les résultats

OR		
Lambot	Damien	
Decae	Remi	
Spoo	Maxence	
Aversa	Charlotte	Zucchero pasticceria
De Smet	Gaspard	Boulangerie Fiston/ Alfa Z
Gourmandise de la Halle SRL		
Verbeke	Thomas	
Jan	Van Langenhove	Huize Van Langenhove
Nikolas	Koulepis	Les patisseries de Nikolas SRL
Conrad	Yannick	
Bataille	Jean-Francois	Normandi
Arijs	Filip	
Benjamin	Lambert	Boulangerie Vranckx-Vause SRL
Mazi	Necip	
Fouailly	Noah	Instituut Emile Gryzon
Bekaert	Bart	Bakkerij Bekaert BV
Gashagaza	Sarah Jessica	
Laloux	Justin	
Platbrood	Tristan	Le fournil-Artisan Boulanger
Copine BV		Copine BV



ARGENT

Zajac	Luca	
Spillebeen	Casini	
Cassimon	Damien	Cassimon fils SRL
Sauvage	Claire	Cassimon fils SRL
Struys	Kevin	Bakkerij Het brood
Struys	Kevin	Julius bakery
Verellen	Bodhi	Bakkerij Verellen
Olivié	Théo	
Van Belle	Brent	
Dos Santos	Loic	Levain Stockel SRL
Patrick	Vranckx	Boulangerie Vranckx-Vause SRL
Valentin	Clerc	RG creations/pâtisserie Giot
Ryckeboer	Jeroen	
Lebon	Alexis	
Ben	Tayeb Ilyas	Campus Ledebaan Aalst
Roelandt	Anthony	Campus Ledebaan Aalst
Matton	Franky	Campus Ledebaan Aalst
Schwartz	Maxime	
Paulet	Yoan	
Van Sanden	Yaro	
Dauvin	Heloise	Instituut Emile Gryzon
Menten	Bart	Pâtisserie Blanckaert
Bonny	Jayden	Instituut voor voeding vzw
Arkesteyn	Arjan	JG Arkesteyn
Schreiden	Jade	
Beeckmans	Jêrome	Hotelschool Gent
Stevens	Peter	Maison tarte d'or/ Amandino
Calliau	Sebastien	Aux douceurs surees
Dossche	Alexander	Instituut voor voeding vzw
Cools	Lowie	Lowie BV
Faelens	Pol	Hotelschool Gent
Bakkerij Van Vlaenderen BV		
Pihart l'artisan		avenue de ninove 16
Neiryndck	Thomas	Neiryndck BV
Dhaene	Jarryd	Broodatelier A&J
Vanyzere	Klaas	Bakkerij Klaas

BRONZE

S'jegers	Perr	
Fierens	Michiel	Bakkerij Fierens
Gallot	Fabien	Boulangerie Gallot
Vermoesen	Glenn	Bakhuys Vermoesen BV
Van Hoorde	Kurt	De broodhoeve
Penet	O	
Bakkerij Burez NV		Bakkerij Burez NV
Dubart	Alan	Dubart-Roman SRL
Dubart	Jeremy	Dubart-Roman SRL
Papeleux	Sebastien	Pâtisserie Maison Plume
The cacao tree BV		The cacao tree BV
Bouille	Charles	Groupe culture-pains
Agnes	Reis	L'amicale des boulangers
Emile	Etienne	Boulangerie Vranckx-Vause SRL
Les douceurs de rose SRL		Les douceurs de rose SRL
Van Vaerenbergh	Axel	Campus Ledebaan Aalst
Mamedov	IFAPME	
Boulangerie Paulet		Boulangerie Paulet
Chocolatnanny Tiebrood		Chocolatnanny Tiebrood
Coune	Vincent	
Akhras	Mohamed	Instituut Emile Gryzon
Noppe	Marie	Moulin de Moulbaix
l'atelier du patissier SRL		l'atelier du patissier SRL
Declercq	Gil	Instituut Emile Gryzon
Verkest	pol	
Strijmeersch	David	Le Bâtard (Remijn Comm. V.)
M Naoki	Higashiura	
La Fleureuse		La Fleureuse
De Wilde Ben		bakkerij Brood
Boes	Louka	Hotelschool Gent
Boriau		Bakkerij Breynaert BV
Hoffmann	Maxime	Jesuisbatman SRL
Van Beckhoven	Robert	Bij Robert BV
Pimenta Ramos	Alexander	Dias



Nous félicitons tous les participants pour les résultats obtenus. Merci.

J-90 Journée nationale de la boulangerie-pâtisserie

rrrr

15

JUIN

Chers collègues et amis,

tout le Hainaut espère que vous avez déjà noté la date du 15 juin dans vos agendas!

La « Journée nationale » de la boulangerie-pâtisserie s'annonce festive, pleine de bulles, de découvertes et d'échanges!

Mons est une ville riche en patrimoine, en folklore, avec une magnifique collégiale, l'une des plus belles gares du monde, une Grand-Place aux nombreux styles architecturaux et pavée de galets.

De bonnes chaussures sont indispensables pour admirer la richesse et la beauté artistique de la ville!

**Suivez donc votre Moniteur, pour plus de détails et les réservations!
Vous saurez tout en avril!**

Le comité d'organisation du Hainaut



PRÉSENTATION DE LA VILLE DE MONS



Mons est une ville wallonne située dans la province de Hainaut, à environ 50 km de Bruxelles et à proximité de la frontière française. Chef-lieu de la province, elle compte un peu plus de 95 000 habitants et constitue un pôle administratif, culturel et universitaire important.

Le centre historique de Mons se distingue par son patrimoine architectural. Le Beffroi de Mons, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, est l'unique beffroi baroque de Belgique.

La Grand-Place forme le cœur de la vie urbaine.

La ville est également connue pour le Doudou, une tradition folklorique reconnue par l'UNESCO.

Ces dernières années, Mons a connu une importante transformation. Capitale européenne de la culture en 2015, elle a renforcé ses infrastructures culturelles et numériques. La ville accueille l'Université de Mons (UMONS) ainsi que plusieurs initiatives liées à l'innovation, à la recherche et aux industries créatives. Mons se positionne aujourd'hui comme une ville à taille humaine, ouverte sur l'avenir et la coopération européenne.





Arrêté Royal organisant le travail des jeunes apprenants et stagiaires

Suite à de nombreuses sollicitations des membres de la fédération, nous publions cet Arrêté Royal de 2016.

SERVICE PUBLIC FEDERAL EMPLOI, TRAVAIL ET
CONCERTATION SOCIALE

[2016/201450]

25 MARS 2016. – Arrêté royal autorisant certains employeurs qui ressortissent à la Commission paritaire de l'industrie alimentaire (CP 118) à occuper la nuit, sous certaines conditions, certains jeunes travailleurs ⁽¹⁾

PHILIPPE, Roi des Belges,
A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 16 mars 1971 sur le travail, l'article 34bis, § 1^{er}, alinéas 3 et 4, inséré par la loi du 17 février 1997;

Vu les avis unanimes de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire du 29 juin 2015 et du 12 janvier 2016;

Vu l'avis du Conseil d'Etat n° 58.940/1, donné le 2 mars 2016, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 2°, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973;

Sur la proposition du Ministre de l'Emploi,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. Le présent arrêté s'applique aux employeurs du secteur des boulangeries, des pâtisseries qui fabriquent des produits «frais» de consommation immédiate à très court délai de conservation et des salons de consommation annexés à une pâtisserie qui ressortissent à la Commission paritaire de l'industrie alimentaire (CP 118) et aux catégories suivantes de jeunes travailleurs de plus de 16 ans qu'ils occupent :

1° les élèves qui sont inscrits dans l'enseignement secondaire et qui effectuent des prestations dans l'entreprise d'un employeur dans le cadre d'un stage prévu dans un programme de formation à orientation boulangerie-pâtisserie qu'ils suivent;

2° les jeunes qui effectuent des prestations dans l'entreprise d'un employeur dans le cadre d'un système de formation en alternance, tel que visé à l'article 4, 17°, de la loi spéciale du 8 août 1980 de réformes institutionnelles, dans le cadre d'un programme de formation en alternance à orientation boulangerie-pâtisserie qu'ils suivent;



3° les jeunes travailleurs, liés à l'employeur par un contrat de travail au sens de la loi du 3 juillet 1978 relative aux contrats de travail, et qui effectuent des prestations dans l'entreprise de l'employeur prévues dans un programme de formation à orientation boulangerie-pâtisserie qu'ils suivent.

Art. 2. Les jeunes travailleurs visés à l'article 1^{er} peuvent effectuer des prestations entre 4 heures et 22 heures.

Art. 3. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

Art. 4. Le ministre qui a l'Emploi dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 25 mars 2016.

PHILIPPE

Par le Roi :
Le Ministre de l'Emploi,
K. PEETERS

Note

⁽¹⁾ Références au *Moniteur belge* :

Loi du 16 mars 1971, *Moniteur belge* du 30 mars 1971.

Loi du 17 février 1997, *Moniteur belge* du 8 avril 1997.

Notez bien cette date : le dimanche 12 avril 2026

L'Union Royale des Boulangers-Pâtissiers de Huy, Hannut et environs asbl
a le plaisir de vous inviter à son banquet de la saint-Aubert

12

AVRIL

Il se déroulera dès 18 heures
au restaurant "LES COMTES
DE CHAMPAGNE"

📍 23, rue de Huy 4280 HANNUT

MENU

Apéritifs et ses mises en bouche



Composition de foie gras et colvert



Intermezzo



Lotte à l'émulsion de cerfeuil



*Caille en mosaïque de légumes et à la graine
de moutarde*



Assiette du Fromager



Moka et petites douceurs des boulangers



Sélection des vins par le Maître Sommelier



© Les Comtes de Champagne



© Les Comtes de Champagne

INFORMATION

Prix du menu : 90 € tout compris

Si vous désirez loger sur place :

HOTEL NAXHELET rue Naxhelet, 1 • 4520 WANZE

RÉSERVATION

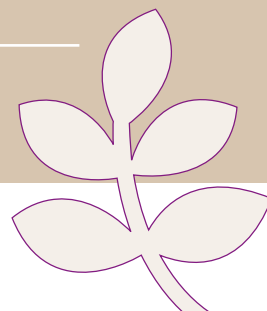
Mr José WILQUET Thiers Depas - 4260 BRAIVES

Tél : 019/69.84.11

Mail : clheureux4@gmail.com

N° de compte : BE57 9734 4175 7535

Les inscriptions seront reçues jusqu'au 5 avril inclus.



Le Moniteur

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

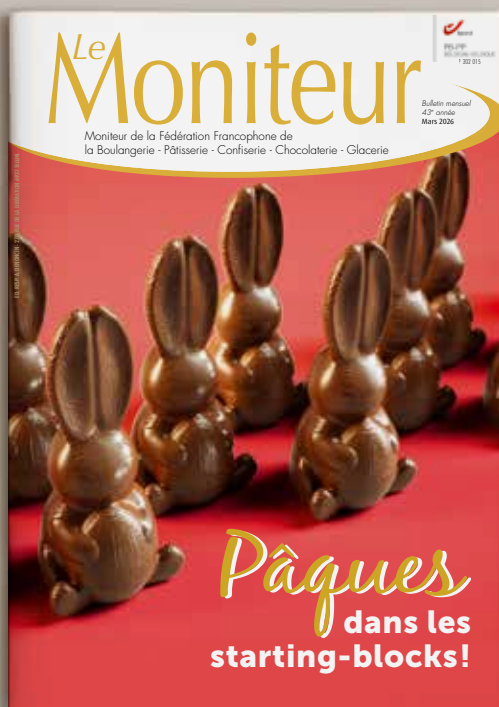
Le Moniteur des Boulangers, c'est de l'information destinée à tous les **Boulangers-Pâtisseries-Chocolatiers** de la région francophone et de la communauté germanophone de Belgique.

Informations sur le métier, informations économiques, fiscales, sociales, alimentaires, hygiène, santé, formation, événements, etc.

Nous résumons les contenus les plus importants afin de faire gagner à tous du temps et de l'argent.

La Fédération c'est aussi un site web très complet où les membres pourront avoir accès au Moniteur sous forme numérique.

www.ffrboulpat.be et une page  **Fédération francophone-boulangerie-pâtisserie** que nous vous demandons de liker et partager.



**Vous désirez passer de la publicité
dans notre revue?
Appelez Florence de Thier au 0485/16.49.36**

Panoplus

**Une méthode unique. Cinq
variantes. Une différence visible
en magasin.**



Panoplus **Maïs.**

Panoplus **Sunflower.**

Panoplus **Double Dark.**

Panoplus **Kornplus.**

Panoplus **Dark.**



 **Zeelandia**

La campagne : « Et votre santé, elle passe aussi le contrôle technique ? »

Avec sa nouvelle campagne de sensibilisation, l'AWSR souhaite attirer l'attention des conducteurs sur l'impact que l'état de santé peut avoir sur la conduite. L'objectif : encourager chacun à consulter son médecin en cas de doute et rappeler les obligations légales liées à la santé au volant.

Problèmes de vision, troubles de l'attention, anomalies sévères du sommeil, épilepsie... Certains problèmes de santé peuvent altérer la capacité à conduire en toute sécurité. C'est pourquoi la loi impose des normes médicales minimales pour être autorisé à prendre le volant. Pourtant, selon une nouvelle enquête de l'AWSR, 21 % des Wallons ignorent l'existence des normes médicales imposées par la loi, et 60 % en ont entendu parler sans vraiment les connaître.

Un lien direct entre santé et sécurité routière

Conduire demande la mobilisation simultanée de nombreuses capacités : attention, coordination, perception, anticipation... Certaines affections médicales peuvent diminuer ces aptitudes et augmenter le risque d'accident, tant pour soi que pour les autres usagers.

Lors de la demande ou du renouvellement du permis de conduire, chaque conducteur signe une déclaration

attestant qu'il ne souffre d'aucun problème de santé incompatible avec la conduite.

En cas d'incertitude, il doit consulter un médecin, seul habilité à confirmer l'aptitude ou à recommander une évaluation au DAC.

Pourtant, 10 % des personnes interrogées pensent que cette vigilance ne relève pas de leur responsabilité.

La campagne : « Et votre santé, elle passe aussi le contrôle technique ? »

Pour sensibiliser le public, l'AWSR diffuse trois vidéos sur les réseaux sociaux, mettant en scène un "contrôle technique santé" dans un centre Autosécurité. Les spots illustrent des situations courantes : troubles de la vision, du sommeil ou de la mobilité afin d'inviter chacun à se questionner et à consulter en cas de doute.

● Wallonie.be



RETOURS POUR LES EMPLOYÉS

Vos employés prennent soin de vos clients, de votre magasin et de votre entreprise au quotidien.
Nous prenons soin de leurs familles.



Le Fonds social 201 et 202.01 soutiennent les parents qui travaillent dans le commerce de détail indépendant ou dans les moyennes entreprises d'alimentation.

INTRODUISEZ VOTRE DEMANDE DE PRIME EN LIGNE:

sociaalfonds201.be/fr

sociaalfonds202-01.be/fr



FONDS SOCIAL N° 201 et N° 202.01

Mars : et si votre vitrine devenait un calendrier d'émotions?

Janvier a ses bonnes résolutions. Février a ses cœurs. Décembre a sa magie.

Et mars, lui, reste souvent le grand oublié des vitrines... alors qu'il est sans doute l'un des mois les plus riches en symboles, en émotions et en opportunités créatives.

Pourtant, il suffit d'ouvrir un agenda culturel pour découvrir un mois foisonnant : journées internationales, traditions populaires, fêtes religieuses, saisons qui basculent, énergie du renouveau...

Un terrain de jeu extraordinaire pour qui veut se démarquer autrement que par une simple promo -10 %.

Et soyons honnêtes : Combien de boulangeries en Belgique exploitent vraiment ces temps forts ? Très peu.

Et c'est justement là que se cache l'opportunité.

Et si mars devenait, pour une fois, le mois où votre boulangerie fait parler d'elle autrement ?

Mars : un mois chargé de sens... et de potentiel commercial.

Quelques exemples

Le 8 mars : Journée internationale des droits des femmes

Le 8 mars : une occasion encore presque jamais exploitée en boulangerie

La Journée internationale des droits des femmes est partout : dans les médias, les écoles, les entreprises, les associations...mais quasi absente des vitrines artisanales.

Pourtant, c'est une thématique contemporaine, émotionnelle, porteuse de valeurs, intergénérationnelle et parfaitement compatible avec l'univers de la pâtisserie.

L'idée n'est évidemment pas de faire de la politique en boutique.

L'idée est de s'inscrire dans l'air du temps avec intelligence, finesse et sensibilité.



Exemples d'approches élégantes (et non clivantes) :

- **Une collection éphémère :**
"Les créations au féminin"
Des pâtisseries aux noms de femmes inspirantes (clientes, grands-mères, figures locales, artistes...)
- **Un gâteau signature du 8 mars :**
Un entremets délicat, floral, élégant, avec une histoire racontée sur une petite carte.
- **Une vitrine hommage :**
Portraits illustrés de femmes boulangères, pâtisseries, cheffes, clientes, productrices locales...
- **Une collaboration locale :**
Association avec une fleuriste, une librairie, une association de quartier.



Ce type d'initiative crée de la conversation, de la visibilité sur les réseaux, de l'attachement à votre enseigne, une image moderne et engagée sans être militante.

Et surtout, cela vous différencie immédiatement de la concurrence.

Mars, le mois du renouveau : jouer la carte des émotions plutôt que des promotions

Mars, c'est aussi la transition. La lumière revient. Les journées s'allongent. Les envies changent.

C'est le moment idéal pour :

- alléger les textures
- introduire des notes florales, herbacées, fruitées
- jouer avec les couleurs naturelles
- proposer des créations "qui annoncent le printemps"

Quelques pistes créatives

- **Une collection "Renaissance"**
Trois pâtisseries inspirées de la nature qui se réveille (mousse au miel, agrumes, herbes fraîches, fleurs comestibles...)
- **Une gamme "Couleurs de mars"**
Chaque semaine une couleur dominante en vitrine (blanc, vert tendre, jaune, rose...)

Une semaine du bonheur autour du 20 mars

- **Petites douceurs à messages positifs glissés dans les boîtes ou les sacs**
("Aujourd'hui est un bon jour pour sourire", "Vous comptez pour quelqu'un", etc.)
On ne vend plus seulement un gâteau.
On vend une émotion, une attention, une parenthèse dans la journée du client.
- **Messages sur le bonheur écrits sur les gâteaux**
- **Concours sur réseaux sociaux pour donner des idées et pour gagner un gâteau**

En conclusion, c'est une stratégie qui fonctionne : transformer le calendrier en outil marketing

Chaque mois devient un chapitre.

Chaque chapitre devient un prétexte à créer, surprendre, raconter.

Pourquoi l'artisan ne pourrait-il pas faire pareil, avec encore plus d'authenticité ?

Un boulanger-pâtissier qui exploite intelligemment le mois de mars :

- ne dépend plus uniquement de la météo
- ne dépend plus uniquement des "grosses fêtes"
- crée un rendez-vous régulier avec sa clientèle
- installe une image moderne et créative

Et surtout : il sort de la guerre des prix pour entrer dans la logique de la valeur perçue.

Ce que vos clients attendent aujourd'hui (même s'ils ne le formulent pas)

Ils veulent être surpris, sentir qu'on pense à eux, vivre autre chose qu'un simple achat

alimentaire, partager des choses "différentes" sur leurs réseaux, consommer avec du sens

Et mars offre exactement ce terrain.

Pas besoin de tout faire.

Pas besoin de révolutionner votre production.

Mais une ou deux initiatives bien pensées suffisent à créer un effet "waouh" qui marque durablement.

Mars est un mois discret...donc un mois parfait pour ceux qui veulent oser avant les autres.

Et souvent, ce sont ceux qui osent doucement mais intelligemment qui deviennent les références de demain.



Histoires des gaufres et des nûles au carnaval

Les gaufres sont présentes très tôt dans l'histoire. Au xvi^e siècle, en 1528 à Mons on mentionne déjà un droit perçu pour des ventes de gaufres en pleine rue¹. En décembre 1557, lors du festin donné pour la joyeuse entrée du nouveau prince-évêque de Liège Robert de Berghes, au quatrième service (desserts) de ce repas comportant 148 plats, figure les « gauffres sucrées »². Pieter Breugel l'ancien, peint en 1559 le tableau « Le combat de Carnaval et de Carême » conservé au *Kunsthistorisches Museum* de Vienne et du côté « Carnaval » on retrouve notamment une femme chauffant son fer à gaufres à même le sol à l'aide d'un feu de bois, alors qu'un peu plus loin sur un plateau porté sur la tête d'un homme, trois gaufres déjà cuites sont représentées³. En 1573, à Liège, il faut également payer un droit au métier de boulangers pour vendre des gaufres et d'autres pièces de pâtisserie⁴. En 1594, à Sart-lez-Spa, une gaufre offerte occasionnant des malaises fait l'objet d'un procès de sorcellerie appelé « Procès de la gaufre »⁵.

L'origine de la gaufre est à approcher à la vente d'un autre aliment appelé en wallon ; « nûle », dénommé « oublie » en français, pâte azyne (sans ferment) cuite également entre deux plaques en fer et chauffées. La « nûle » est en fait une hostie non consacrée et est traduite en 1793 dans un des premiers dictionnaire wallon par F.A.Villers par plusieurs expressions ; « pain à caheter, oubli, hostie rouge, pain enchanté ». malmédien. Ce pain à cacheter permet de sceller ou fermer une lettre comme on le ferait plus officiellement avec la cire auquel on appliquait un cachet (généralement son cachet personnel pour les notables) gravé ou imprimé dans les surfaces du fer. C'est pourquoi F.A.Villers ajoute « hostie rouge, oubli et pain enchanté » pour interpréter la « nûle ». Il est formulé « pain à chanter » dans le livre du tout début du xvii^e siècle, *l'Ouverture de cuisine*⁶, c'est que les « oublieurs » chantaient et même



Extrait du tableau huile sur bois de Pieter Breugel l'ancien, peint en 1559
"Le combat de Carnaval et de Carême"
conservé au *Kunsthistorisches Museum* de Vienne.
Cuisson des gaufres et trois gaufres sur la table.

dansaient en vendant les oublies⁷. Ce sont de jeunes enfants qui à Liège criaient « *Abeye à nûles* » pour souhaiter la bonne année et les vendre comme porte-bonheur. Les nûles sont de longues et fines gaufres roulées et façonnées pour en faire un cornet. Un témoin dit même que c'est vers 1840 qu'elles apparurent venant de France⁸. Petite anecdote à ce sujet. Intéressé très jeune par l'histoire, j'ai été interrogé dans les années 1970, Gaston Bragard, ancien boulanger chez lequel mes parents avait loué le commerce après la guerre, il me dit qu'il était le fournisseur de la fabrique d'Église pour les hosties (qui étaient souvent réalisées dans des couvents⁹). Et comme celles-ci étaient rondes, il lui restait des débris de découpe de la fine abaisse de pâte azyne (sans ferments) qu'il vendait pour quelques centimes le sachet. Offusqué, le vieux doyen de l'époque lui fit remarquer qu'il ne fallait mélanger le

¹ Roger PINON et la COMMISSION ROYALE BELGE DE FOLKLORE, *Les cris de marchands de comestibles*, 1977, p.62.

² Pierre LECLERCQ, *La joyeuse entrée du prince-évêque de Liège Robert de Berghes*, Livre Timpermans, 2009, p.41 ; Lancelot DE CASTEAU, *Ouverture de cuisine* [1604], réédité chez De Schutter en 1983, p.291 de la translation.

³ Froukje HOEKSTRA, *Bruegel l'ancien*, PML éditions, pour l'édition française, 1993, p.11, 28 et 29.

⁴ René VAN SANTBERGEN, *Règlements et privilèges des xxxii métiers de la cité de Liège*, fascicule v, Les boulangers, 1953.

⁵ Jean SIMON RENIER, *Histoire du Ban de Jalhay*, Tome 2, Imprimerie Gillon, 1905.

⁶ Lancelot DE CASTEAU, *Ouverture de cuisine* [1604], réédité chez De Schutter en 1983, p.300 où Léo MOULIN interprète dans son glossaire le mot «hostie : pains à chanter qui ne sont pas consacrés... »

⁷ Encyclopédie Wikipédia au mot «oublie».

⁸ Roger PINON et la COMMISSION ROYALE BELGE DE FOLKLORE, *Les cris de marchands de comestibles en Wallonie*, déjà cité, p 46 à 48, repris par Georgette BRODY, *Petits métiers d'autrefois en Wallonie*, éd. Noir Dessin, 2003, p. 48 et 49.

⁹ Walter PLAETINCK, *Les machines et outils du boulanger*, publié dans le livre *Le rayonnement du pain*, édition Lannoo, 1980, p.50 à 58.



Anciens fers à gaufres, collections Jean-Marie Boever

sacré et les restes venant de la même pâte même s'il n'avait pas reçu la bénédiction. « Oh ! c'est dommage... » répliqua le vieux boulanger avec malice « ... car je versais la somme perçue dans un tronc pour vos œuvres ».

Avant la guerre de 1940-45, Edgard Wirtz, l'oncle de mon père, chez qui il apprit son métier de pâtissier proposait des « mollès waffes » qui se consomment de préférence chaudes, des « grossès waffes », des « finès waffes », si fines qu'ils les roulaient sur elles-mêmes, elles en devenaient des « tournées waffes » ou des cornets en français.

Fer à hostie et fer à gaufres se distinguaient par la profondeur des gravures ou alvéoles laissées dans le produit cuit. Pour la gaufre molle (dite de nos jours, « de Bruxelles »), il existe des fers à gaufres avec rebords et rangées d'alvéoles ou mailles (4 X 6 ou plus) plus profondes que pour les oublies-nûles ou les gaufrettes. La gaufre molle deviendra un article très présent sur les kermesses ou foire, notamment celle de Liège¹⁰ et de Bruxelles où la famille Consael avait acquis sa réputation¹¹.

Actuellement dans le Bruxelles touristique, comme pour les gaufres molles, la tendance sera de faire des fers ou les moules auront de plus grosses alvéoles et plus gros côtés (3 X 5) puisque on garnit abondamment ces alvéoles de fruits et de crème fraîche. Edmond

Schoonbroodt (1876-1940) dans un petit fascicule et sous le pseudonyme de Rodolphe de Warsage nous fait revisiter le vieux Liège en promenade gastronomique¹², c'est le Liège de son enfance, celui de joies simples. Il dépeint les guinguettes installées en fond de vallée ou en vues panoramiques qui sont les buts de promenades dominicales. Ce qui était également le cas dans des petites villes de la province. Là, c'est généralement la gaufre molle qui cuit dans les fers à gaufres et peut-être la « grosse gaufre » qui deviendra la gaufre de Liège. C'est avec la crêpe¹³, les beignets et les croustillons¹⁴ la pâtisserie de la fête du carnaval qui sont aussi bien présents dans les foires entourant les kermesses.

Des gaufrettes plates parfois oblongues et fourrées dès la sortie du fer, de sirop seront les spécialités de la Nouvel-An dans le Nord de la France où des pâtisseries dont celle de la famille Meert crée en 1761 installée Rue Esquermoise à Lille en fait sa spécialité. En Hollande existe les *stroopwafels* (gaufre au sirop) on les dits réalisés depuis 1784 par un pâtissier de Gouda¹⁵.

Chez les forains¹⁶ où le secret de la recette ne fait pas partie de cette répartition « Dites bien à tout le monde de ne le dire à personne », les *lacquemants* de Désiré de Lille conserve jalousement leurs prérogatives.

● M. Dewalque

¹⁰ Georgette Brody, déjà citée p.15.

¹¹ Les établissements MAX se disent le spécialiste de la gaufre en Belgique, ils sont en effet issu d'une famille de forain qui se sont sédentarisés à Gand et qui vient de déménager à Ostende. Cette famille est citée en 1936 par Ed. SCHOONBROODT, p.35 de *Mémoire d'un vieux liégeois, 1876-1936* comme bien présent à la grande foire d'octobre ; Jan GHEYSENS dans *Gaufres belges et autres délices*, éd. Lannoo, 2006, reprend également le témoignage de cette famille de Max CONSael pour retracer l'histoire et la particularité de la gaufre en Belgique ; Cité également sur les foires l'enseigne de Désiré de Lille qui date de 1903 et fondée par Désiré SMIDTS qui apprit son métier à la pâtisserie LACQUEMANT à Lille, qui elle aussi s'est sédentarisée tout en restant présente sur les foires notamment la foire d'octobre à Liège.

¹² Rodolphe de WARSAGE alias Edmond SCHOONBROODT, *Mémoire d'un vieux liégeois, 1876-1936*, Liège 1936.

¹³ Le côté sphérique de la crêpe représentant la rondeur des astres est fort présent à ce moment de l'année où enfin on s'aperçoit que la clarté des journées ne raccourcissent plus et même s'allongent. C'est cette réjouissance que repèrent les chercheurs de folkloristes dans la célébration en cuisant des crêpes dont Arnold VAN GENNEP *Manuel de folklore français contemporain*, édition R.Laffont, 1998 réédition des publications des années 1940, p. 756-757, p.948 à 957.

¹⁴ Dans d'autres langues les croustillons s'appelleront en néerlandais *smoutebolle* (cuite dans du saindoux) ou *oliebollen* (cuite dans de l'huile). A Eupen au carnaval on réalise des croustillons sous le nom de *moutzen*.

¹⁵ Encyclopédie WIKIPÉDIA au mot «stroopwafel», la gaufre flamande fourrée au miel «honigwafel» existe aussi suivant le même principe de coupe sur l'épaisseur dès la sortie du fer et fourrée de miel.

¹⁶ Philippe DIMBOURG, *La foire autrefois*, Noir Dessin production, 2005, p.60.

Vos clients veulent *du sain et du bon*.⁺ Avec Vita+, vous leur offrez les deux.

Chez Vita+, tout tourne autour du plaisir sain, jour après jour. Des **trois pains santé à la Vita+ Crusty** : une gamme à forte valeur ajoutée pour vous, artisan-boulangier, et en parfaite adéquation avec ce que vos clients recherchent.

Vita+
Crusty



Avec le mélange 100% Vita+ Crusty, vous préparez non seulement un délicieux pistolet, mais aussi une baguette pleine de saveur. Un véritable atout pour votre boulangerie et un favori pour les clients qui choisissent en toute conscience le goût et la santé.



Envie de devenir boulanger Vita+ ?

Découvrez comment Vita+ peut devenir un véritable plus pour votre boulangerie. Contactez votre représentant Puratos ou rendez-vous sur vita-plus.be.



+ Le fer participe à un transport normal de l'oxygène dans l'organisme. Le magnésium aide à réduire la fatigue et l'épuisement.

vita-plus.be

Weekend du Pistolet Vita+ !

28-29 mars 2026

Pendant le Weekend du Pistolet Vita+, nous mettons ensemble ce classique saint* à l'honneur. Avec une action 3 + 1 gratuit pour vos clients et 25% de réduction pour vous, soutenue par une forte présence médiatique, nous assurons une visibilité supplémentaire et plus de passage dans votre boulangerie.

25% de
réduction

sur 1 sac de Tegral
Crusty 15kg*

Contactez votre
représentant Puratos.
Ou scannez ici →



+ Le fer participe à un transport normal de l'oxygène dans l'organisme. Le magnésium aide à réduire la fatigue et l'épuisement.
* Action valable du 12/02/2026 au 28/03/2026.

vita-plus.be

Le moment Aha, le moment où le client se dit : WAOUH

C'est quoi un « Aha moment » en boulangerie-pâtisserie ?

L'Aha moment (ou moment « Eurêka ! »), c'est l'instant précis où un client comprend vraiment la valeur de ce que vous proposez.

Pas juste « c'est bon », mais :

« Ah ok... je vois pourquoi je reviens chez lui/elle plutôt qu'ailleurs. »

C'est le déclic émotionnel et rationnel qui transforme un passant curieux en client convaincu... puis, souvent, en client fidèle.

À quoi ressemble un Aha moment dans une boulangerie-pâtisserie ?

Contrairement aux plateformes digitales, chez vous, l'Aha moment se vit dans le réel : devant la vitrine, au comptoir, à la première bouchée.

Exemples concrets du quotidien

★ La première bouchée qui change tout

Un client goûte votre croissant au beurre :

« Ah... ce n'est pas un croissant comme les autres. »

☑ **Texture, feuilletage, goût du beurre : il comprend la différence artisanale.**

★ La découverte d'un produit signature

Un client teste votre spécialité maison (entremets, tarte signature, pain spécial, praliné maison...) :

« Ah ok, ici ils ont leur style, leur patte. »

☑ **Vous devenez identifiable, mémorisable.**



★ L'expérience au comptoir

Un membre de l'équipe prend le temps de conseiller :

« Vous aimez plutôt léger ou très chocolaté ? »

☑ **Le client repart avec un produit parfaitement adapté à son envie du moment.**

Aha moment = "Ils me comprennent."

★ La vitrine qui raconte une histoire

Un client comprend d'un coup d'œil :

« Ah, ici tout est fait maison, avec de vrais produits. »

☑ **Mise en scène, étiquettes claires, etc. = déclic de confiance.**



Pourquoi l'Aha moment est stratégique pour un artisan ?

Parce que c'est ce moment qui fait la différence entre : un client qui passe une fois, et un client qui revient, qui parle de vous, qui devient ambassadeur de votre boutique.

En clair : Plus le client vit rapidement son Aha moment, plus vous augmentez :

- ☑ la fidélisation
- ☑ le bouche-à-oreille
- ☑ la valeur perçue de vos produits
- ☑ et la tolérance au prix (on accepte plus facilement de payer un peu plus quand on a compris la valeur).

Comment provoquer ce "Aha moment" plus souvent ?

Quelques leviers très concrets :

- ☑ Mettre en avant 1 produit "waouh" clairement identifiable (votre signature)
- ☑ Travailler la vitrine comme un déclencheur d'émotion
- ☑ Former l'équipe à raconter l'histoire des produits en 2 phrases simples
- ☑ Miser sur les sens : odeur du pain chaud, visuel du feuilletage, texture à la dégustation
- ☑ Nommer intelligemment vos créations (un bon nom crée déjà un mini "Aha")



L'Aha moment, c'est le moment où le client se dit :

"Ok... maintenant je comprends pourquoi cette boulangerie-pâtisserie n'est pas comme les autres."

Et ce moment-là, vous pouvez le créer, le provoquer et le répéter, chaque jour, dans votre boutique.



Règle d'or :

Un client doit repartir avec au moins une bonne surprise (goût, conseil, attention, découverte).

Chaque artisan peut travailler son propre "Aha moment" : produit signature, geste commercial, storytelling, expérience sensorielle...

Ce petit déclic vaut souvent plus que n'importe quelle promotion.

● Fl. de Thier

Entremets de Pâques "Forêt Blanche"

Chocolat blanc • yuzu • framboise • praliné amande

Texture multi-couches, jeu d'acidité et de rondeur, visuel premium.

Composition (Ø 18 cm – 6/8 pers.)

1. Biscuit amande moelleux
2. Croustillant praliné amande - feuillantine
3. Insert framboise - yuzu
4. Mousse chocolat blanc - vanille
5. Glaçage miroir blanc nacré
6. Décors Pâques (œufs chocolat, nid, copeaux)





1. Biscuit moelleux amande

Ingrédients :

- 120 g pâte d'amande 50 %
- 80 g œufs entiers
- 20 g sucre
- 30 g jaunes
- 40 g blancs
- 20 g sucre
- 25 g farine T55
- 25 g beurre fondu

Préparation :

1. Détendre la pâte d'amande avec les œufs + jaunes + 20 g sucre.
2. Monter les blancs avec 20 g sucre.
3. Incorporer délicatement, puis ajouter farine + beurre fondu tiède.
4. Cuire à 170 °C, 12-15 min en cercle 16 cm. Refroidir, surgeler.

2. Croustillant praliné amande

Ingrédients :

- 80 g praliné amande
- 30 g chocolat blanc
- 40 g feuillantine
- 1 pincée de fleur de sel

Préparation :

1. Fondre le chocolat blanc
2. Mélanger au praliné, ajouter feuillantine + sel.
3. Étaler finement sur le biscuit congelé
4. Surgeler.

3. Insert framboise – yuzu

Ingrédients :

- 150 g purée de framboise
- 40 g sucre
- 4 g pectine NH
- 30 g jus de yuzu
- 50 g framboises entières

Préparation :

1. Chauffer purée + jus de yuzu.
2. Ajouter sucre + pectine pré-mélangés. Bouillir 30 sec.
3. Couler en moule Ø 14 cm, ajouter framboises. Surgeler.

4. Mousse chocolat blanc – vanille

Ingrédients :

- 200 g chocolat blanc de couverture
- 100 g lait entier
- 4 g gélatine
- 250 g crème 35 % montée mousseuse
- 1 gousse de vanille

Procédé :

1. Hydrater la gélatine.
2. Chauffer lait + vanille, fondre chocolat blanc.
3. Ajouter gélatine, mixer.
4. À 30-32 °C, incorporer la crème montée.

Montage :

1. Couler la mousse dans moule entremets (Ø 18).
2. Insérer l'insert framboise-yuzu.
3. Ajouter biscuit + croustillant.
4. Lisser, surgeler 12 h minimum.

5. Glaçage miroir blanc nacré

Ingrédients :

- 150 g sucre
- 150 g glucose
- 75 g eau
- 100 g lait concentré sucré
- 150 g chocolat blanc
- 8 g gélatine
- Colorant blanc + poudre nacrée (option)

Procédé :

1. Cuire sucre + glucose + eau à 103 °C.
2. Ajouter lait concentré + chocolat + gélatine.
3. Mixer.
4. Glacer à 32-34 °C sur entremet congelé.

6. Décorations au choix

● A.Ernon



Aliments sans gluten : qui les achète et pourquoi? Quels ingrédients inattendus contiennent-ils?

Celles et ceux qui privilégient les aliments sans gluten font souvent ce choix car ces produits sont perçus comme plus sains. Mais certaines recettes incorporent une longue liste d'ingrédients (agents de texture, protéines, matières grasses, sucres et autres additifs) et... beaucoup d'eau. C'est ce que révèlent Dominique Desclaux et Marie-Françoise Samson, de l'Inrae, dans "Gluten, alimentation et santé" (éditions Quae).



Afin de maintenir une variété raisonnable parmi les produits testés du panier, différents types de produits qui s'appliquent à la même catégorie ont été inclus. Le panier final comprenait 21 articles tels que: pain blanc de marque propre, pain blanc de marque, pain brun de marque, petits pains blancs, petits pains bruns, crêpes, pâtes (penne), spaghettis, craquelins au fromage, farine unie, biscuits unis, céréales,

Dans l'ensemble, il y a eu une augmentation du nombre total d'articles de la ligne **Gluten Free** détenus par les supermarchés. Cependant, l'un des plus grands os de la dispute a été le coût des produits **GF** par rapport aux aliments «normaux». Nous avons constaté que, dans presque tous les cas, le coût des produits **GF** était entre 2 et 4 fois plus cher que les articles **non-GF** équivalents

Dans différents pays, les consommateurs qui font le choix d'une alimentation sans gluten pour des raisons liées au bien-être ont recours à d'autres pratiques qui, pour eux, vont dans le même sens : **plus de fruits et légumes, moins d'alcool et de produits gras et sucrés, mais aussi moins de produits laitiers.**

Ces mêmes personnes privilégient les produits issus de l'agriculture biologique, les circuits courts et évitent les **aliments ultratransformés.**

- **De l'avis du monde médical, le sans-gluten est une tendance, une mode créée par le marketing :** La consommation de gluten est toxique pour très peu de gens, cette affirmation de toxicité totale est vraiment une exagération !
- Le blé est consommé depuis plus de 100.000 ans et est devenu l'aliment le plus consommé au monde : **5% des calories mondiales.**

Mais le gluten a deux faces, il ne se digère pas complètement. Pour les **coéliqués**, la réaction peut endommager la surface délicate de leur intestin grêle, provoquant une inflammation. **Il est donc toxique pour 2% des consommateurs au niveau mondial.**

Cependant, la boulangerie industrielle, confrontée à une mécanisation intense de sa production, a incité la recherche agronomique à créer par croisements, des blés riches en composants du gluten !

L'origine de cette dérive nous fait remonter aux temps de guerre, qui a vu la production de Nitrates et de Sulfates prendre de l'extension pour la fabrication de bombes, mais reconvertis en engrais, la paix retrouvée.

Cependant leur utilisation sur les blés de l'époque provoquèrent la verse de ces hautes tiges lors de pluies ou d'orages : d'où des pertes de production.

Les cultures actuelles à courtes tiges furent dès lors préconisées pour corriger cet effet, mais il faut utiliser des herbicides pour éliminer la concurrence des végé-





taux indésirables. Dont le Glyphosate que l'on retrouve dans de nombreux produits de façon importante et qui est actuellement une des bases de la révolte actuelle du monde agricole européen concernant notamment les importations de blés non réglementés.

Dans les anciennes variétés, les composants du gluten s'élevaient à **30 %**. **Mais dans les nouvelles**, seulement de **15 à 25 %**, **mais également 5 à 7 fois plus résistants** que le gluten ancien !

L'organisme humain, en perpétuelle et lente évolution, **n'a pas pu s'y adapter aussi rapidement.**

D'autant que le blé est devenu omniprésent dans 30 % des produits transformés de la grande distribution.

Les boulangers artisans y répondirent par la fermentation prolongée : Pas en 2 heures, mais en 2 jours, avec du levain !



La maladie cœliaque : plus qu'un simple mal de ventre, des lésions aux intestins

Chez les personnes atteintes de cette maladie, une **réaction inflammatoire** se produit dans la paroi intestinale lorsque celle-ci entre en contact avec du gluten. Cette réaction réduit le nombre de cellules intestinales et **perturbe la digestion et l'absorption des nutriments**, ce qui provoque souvent des symptômes désagréables à court terme, mais peut aussi causer **des lésions à long terme**.

Un diagnostic difficile : La complexité du diagnostic de la maladie est en grande partie due aux **symptômes variés et souvent vagues** qui ne font pas toujours immédiatement penser à la maladie cœliaque. Les symptômes de cette maladie, n'étaient pas clairs jusqu'à récemment. C'est une maladie auto-immune qui déclenche des selles irrégulières, des ballonnements, des pertes de poids, des douleurs abdominales. Mais il existe aussi des symptômes non spécifiques comme : les aphtes, l'anémie, la fatigue, l'infertilité.

Certains patients sont même **asymptomatiques** et ne présentent aucun signe de la maladie. De plus, de nombreux professionnels de la santé ne connaissent pas



suffisamment la maladie cœliaque et ont donc du mal à la reconnaître. Une prédisposition génétique et un déclencheur environnemental provoquent la maladie.

"La maladie cœliaque est présente en Europe chez 1% de la population. Sur une population de 11 millions d'habitants, il y « aurait » donc au moins 100.000 personnes atteintes de la maladie cœliaque en Belgique"?, explique Gaëlle Dodeur administrateur de la Société de la Cœliaquie (SBC).

Nos ancêtres du Paléolithique ces fameux chasseurs-cueilleurs se nourrissant de viandes, de fruits et de légumes, ne connaissaient pas les ballonnements ou les maux de ventre.

La faute actuelle revient à une biodiversité microbienne qui s'est considérablement amenuisée à mesure que **notre régime alimentaire intègre moins de fruits et légumes**. Celui-ci leur serait ainsi moins favorable : **il semble que le microbiote intestinal de nos ancêtres était bien plus en forme que le nôtre.**

- La culture du blé a débuté dans le **«Croissant Fertile » du Moyen-Orient** et s'est répandue au cours des millénaires, dans le reste du monde. Cette maladie serait due à une inadaptation de populations préhistoriques à cette façon de se nourrir, originaire d'un autre continent et transmise à travers les âges.





On rappelle que, dans les produits à base de blé, comme le pain ou les gâteaux, après la levée de la pâte, lors de la cuisson, le réseau se fige, contribuant ainsi à la stabilité du produit.

La réunion à l'eau de la gliadine et la gluténine, présentes dans le blé, fait se développer le réseau de gluten lors du pétrissage et de la formation de la pâte. Une structure protéique tridimensionnelle est créée, qui apporte de l'élasticité au mélange. Ce réseau piège ainsi le gaz carbonique (CO₂) produit lors de la fermentation, dans le cas du pain, ou généré par la levure chimique dans le cas des gâteaux. Les bulles de gaz formées vont alors s'expanser tout en étant contenues par le réseau et provoquer la levée des pâtons.

Ces propriétés uniques rendent le gluten presque indispensable à la formulation de produits tels que le pain ou les gâteaux. **Dans le cas des produits type**

"pain sans gluten", la fabrication est un défi, car rien ne peut rivaliser avec les protéines du blé, mais des formulations très complexes vont permettre de s'en approcher.

Si la liste des ingrédients est restreinte dans un pain de tradition – une farine de blé panifiable, de l'eau, du sel, un levain ou une levure, une matière grasse, et éventuellement d'autres farines.

Il n'en va pas de même pour leurs analogues sans gluten vendus dans le commerce.

Parfois, une vingtaine d'ingrédients sont nécessaires pour obtenir une pâte à pain sans gluten afin que sa viscosité et son élasticité tentent de rivaliser avec celles d'une recette avec gluten.

Les produits sans gluten sont-ils ultratransformés ?

Sur le plan organoleptique, des efforts ont été réalisés par les industriels pour améliorer les propriétés des produits sans gluten. À propos du pain, les critiques les plus fréquentes portent sur la texture qualifiée de dure et de friable, sur l'aspect des alvéoles parfois très grosses, sur le goût qualifié de fade ou de "carton". Les reproches concernent aussi sa conservation. Les pâtes alimentaires sont, pour leur part, jugées plus proches, voire équivalentes aux analogues contenant du gluten.

Sur le plan nutritionnel, les produits sans gluten apparaissent de qualité inférieure à celle des équivalents normaux qui en contiennent (pains, pâtes, biscuits, gâteaux, snacks, pizza...).

● **Henri LÉONARD**
Commission Économique



KOMPLET Forestier



Un pain riche en saveur et au goût unique grâce à un parfait mélange, entre autres, de farine de seigle et de blé, de malt torréfié et de graines (tournesol, sésame et lin).

- mie moelleuse et alvéolée
- croûte croustillante

Vos représentants:

Arnaud Lorent tél. 0471 365523 (Hainaut, Brabant-Wallon, Namur)
Gérald Michel tél. 0478 455439 (Liège, Verviers, Namur, province de Luxembourg)





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

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

Remplir lisiblement,
un seul caractère
par case.

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

Nom.....

Adresse.....

Localité.....

Tél.....

Nom.....

Adresse.....

Localité.....

TVA.....

Nombre de parutions désirées.....

ATTENTION ! Commande prise en compte dès réception
du paiement sur le compte BE02 1270 7132 3240
mention « petite annonce ».

[illegible]

Boulangerie-pâtisserie en activité Bouillon
centre 6830, voir site www.color-immo.be,
facebook.com/colorimmo



EXPERT EN SOLS COULÉS

Votre sol coulé hygiénique installé en 1 jour
et 100% chargeable après 2 heures.



INFO@DEWECO.BE
03/455.56.36
WWW.DEWECO.BE