

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ



Vanessa PONCELET  
Service Presse APAQ-W  
[v.poncelet@apaqw.be](mailto:v.poncelet@apaqw.be)  
0472/84 56 82 - 081/33 17 03

Luc ROISIN  
Promotion Grandes Cultures  
[l.roisin@apaqw.be](mailto:l.roisin@apaqw.be)  
0476/671 960 - 081/33 17 17



Wallonie

## Introduction

Parce que le métier de Maître Boulanger-Pâtissier requiert **passion, authenticité** et **qualité**, tout comme celui d'artiste, la chanteuse **BJ Scott** portera cette année haut les couleurs des **Maîtres Boulangers-Pâtissiers wallons**.

Ils sont plus de **550 artisans** à avoir répondu favorablement à l'appel de l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W) et de la Fédération francophone de la Boulangerie-Pâtisserie pour **promouvoir leur savoir-faire** au cours d'une **campagne résolument neuve et moderne, étalée sur plusieurs mois**.



### 1. Une ambassadrice de voix !

Un nouvel éclat sera offert à la qualité des produits de boulangerie et de pâtisserie en 2016 avec, aux côtés des Maîtres Boulangers-Pâtissiers, **une des personnalités préférées des Wallons**, la chanteuse **Beverly Jo Scott**, alias **BJ Scott**.



*Née en Alabama, le Sud profond des USA, bercée par les sonorités du blues, du gospel, de la country et du rock, Beverly Jo Scott décide très jeune de sillonner l'Amérique. Les chemins mouvementés de cette éternelle vagabonde la conduiront finalement à s'installer en Europe et en Belgique. Elle y joue tout d'abord dans la rue, dans les bars, puis dans les clubs et très vite, la sensualité et la sensibilité de sa voix en font l'une des « backing vocalists » les plus prisées du Vieux Continent, tout en commençant une carrière solo et de nombreux concerts.*

Beverly Jo Scott est une voix, un auteur compositeur de talent, mais c'est sur scène que se révèle toute la dimension de cette artiste hors norme. Cela fait plus de quinze ans qu'elle parcourt les cinq continents, toujours avec la même aisance... passant du plus petit club au plus grand festival !

Cette Américaine a réussi petit à petit à conquérir le cœur du public. Elle qui manie l'énergie *rythm 'n blues* à la perfection a su également s'entourer d'artistes divers et talentueux. Juste, émouvante et attachante, elle chante sa musique comme elle vit, avec sincérité et chaleur. Beverly Jo Scott n'a pas la langue dans sa poche et son franc-parler a conquis de nombreux téléspectateurs lors des premières saisons de The Voice Belgique. D'ailleurs, son accent country et ses phrases cultes l'ont hissée au rang de coach préférée.



Tout dernièrement, **BJ Scott s'est imposée face aux trois autres coaches de la cinquième édition de l'émission « The Voice Belgique »** avec le titre tant convoité de Vainqueur par la **chanteuse Laura Cartesiani**, originaire de Montignies-sur-Sambre. Après lui avoir conseillé de travailler son anglais lors de la deuxième saison, BJ Scott a été convaincue par « la tornade aux cheveux rouges » à laquelle elle a notamment prodigué des conseils relatifs à sa présence scénique au cours de son coaching, pour répondre à la demande de Laura.

Au fil de cette carrière, **une passion parallèle à celle pour la musique est née, celle de bien manger, des bons produits, de la gastronomie.** C'est dès lors tout naturellement et avec enthousiasme que BJ Scott a accepté de devenir **l'ambassadrice de voix des boulangers-pâtisseries wallons**, comme elle l'exprime ci-contre : « *Ce n'est pas tous les jours que je prête mon nom ou mon image. Ce sujet me touche tout particulièrement. Il s'agit de tradition, de bien manger ... et de soutenir les Maîtres Boulangers-Pâtisseries de notre pays.* »

Sources :

[www.bjscott.com](http://www.bjscott.com)

[http://www.rtf.be/tv/emission/detail\\_the-voice-belgique/coachs/coach\\_beverly-j-scott?id=8106972&emissionId=3873](http://www.rtf.be/tv/emission/detail_the-voice-belgique/coachs/coach_beverly-j-scott?id=8106972&emissionId=3873)

## 1.1. Une campagne exceptionnelle en deux temps

### 1.1.1. En musique au printemps

ICI, GAGNE DES PLACES POUR TON FESTIVAL PRÉFÉRÉ, BABY!  
BJ Scott

"La passion est au cœur de nos métiers"

[www.maitre-boulangier-patissier.be](http://www.maitre-boulangier-patissier.be)

MAITRE Boulanger Pâtissier  
Le savoir-faire au quotidien

L'ambassadrice BJ Scott prêtera sa voix chaleureuse et son accent caractéristique **en radio** pour sensibiliser les consommateurs à **participer au concours Scratch & Win**, organisé par l'APAQ-W et la Fédération francophone de la boulangerie-Pâtisserie **à partir du 10 mai chez plus de 550 Maîtres Boulangers-Pâtisseries.** **150 x 2 entrées** pour les **festivals musicaux de l'été** en Wallonie seront à gagner !

## La boulangerie, the place to be !

Pour participer au concours Scratch & Win, il suffira aux clients de se rendre chez leur Maître Boulanger-Pâtissier et d'acheter un pain au minimum. À chaque achat, ils recevront un nouveau bon à gratter. S'ils obtiennent trois « smilies », ils pourront se rendre sur le site [www.maitre-boulangier-patissier.be](http://www.maitre-boulangier-patissier.be) jusqu'au 15 juin pour répondre à des questions sur l'univers des Maîtres Boulangers-Pâtissiers. S'ils franchissent cette seconde étape avec succès, ils auront le bonheur de recevoir 2 places pour l'un des festivals\* musicaux de cet été en Wallonie!

\*Francofolies, La Semo, les Musicales de Beloeil, Scène sur Sambre, La Nuit des chœurs, Comblain Jazz Festival, les Ardentes, Ward'in Rock Festival ou encore La Fiesta Du Rock



BJ Scott mettra les qualités essentielles du métier de Maître Boulanger-Pâtissier – **passion, authenticité et qualité** – en valeur, au travers d'une campagne radio diffusée sur Vivacité, et soutenue par Pure FM et Classic 21. Quant aux artisans, ils témoigneront de leur savoir-faire au quotidien lors d'émissions thématiques relatives à l'art de la table.

### 1.1.2. Bonheur croustillant en automne

ICI, GAGNE  
1 AN DE BONHEUR  
CROUSTILLANT  
BABY!  
BJ Scott

"La passion est au cœur de nos métiers"

[www.maitre-boulangier-patissier.be](http://www.maitre-boulangier-patissier.be)

MAITRE  
Boulangier  
Pâtissier  
Le savoir-faire  
au quotidien

Après avoir fait profiter les consommateurs des festivals estivaux, BJ Scott invitera les clients, à partir du 26 septembre, à passer chez leur Maître Boulanger-Pâtissier le plus proche pour « Gagner 1 an de bonheur croustillant\* » composé de pains, viennoiseries et pâtisseries.

Pour participer, il leur suffira d'introduire, sur le tout nouveau site [www.maitre-boulangier-patissier.be](http://www.maitre-boulangier-patissier.be), le code unique et personnel se trouvant sur les sacs à pain, en mentionnant leurs coordonnées. Plus les clients achèteront de pains, plus ils auront de chances de gagner.

\*5 gagnants d'1 an de bonheur croustillant valorisé à 20€ de pains et/ou pâtisserie par semaine, soit 1.040 €/an.





Outre cette opportunité offerte aux clients, les Maîtres Boulangers-Pâtisseries remettront à chaque client un **calendrier 2017 illustré spécialement pour l'occasion par Philippe Cruyt**, l'un de nos excellents illustrateurs wallons.

## 2. Les Maîtres Boulangers-Pâtisseries sur le RAVeL



La période estivale est certes celle des festivals musicaux mais pas seulement... A côté des amateurs de musique, on retrouve les amateurs de sport, certains combinant les deux passions...

Pour satisfaire le plus grand nombre, les Maîtres Boulangers-Pâtisseries n'enfourcheront pas un vélo mais rehausseront de leur présence les **13 étapes du Beau Vélo de RAVeL organisé en Wallonie**.

Chaque été, VivaCité, par l'intermédiaire du Beau Vélo de RAVeL, invite ses auditeurs à pédaler, tous les samedis, dans une commune de Wallonie, et à Bruxelles à l'occasion du Dimanche sans voiture.

Autrement dit, **chaque samedi du 25 juin au 18 septembre**, de 9 à 18h00, une **petite dizaine de producteurs locaux** seront réunis au sein d'un « Village gourmand » sur le site du Beau Vélo de Ravel, pour vendre et faire déguster leurs produits (bières, vins, fromages, chocolats, fruits et légumes, produits bio). Parmi ceux-ci, **un Maître boulanger-pâtisseries proposera sur chaque étape ses spécialités boulangères et pâtisseries locales**.

Ci-dessous, la liste des artisans par étape :

25/06 : LA CALAMINE – *Au Fournil des Compagnons* (Gemmenich)

02/07 : TOURNAI – *Boulangerie Vienne* (Tournai)

09/07 : OUPEYE – *Boulangerie Hardy-Maltus* (Hermalle-sur-Argenteau)

16/07 : VIELSALM – **Présence de BJ Scott**

- **15h30 – 17h00 : Goûter offert par BJ Scott sur le stand Maître Boulanger-Pâtisseries & séance dédicaces**
- **18h00 : Concert de BJ Scott & Friends**

23/07 : NIVELLES – *La Maison des Arts sucrés* (Braine l'Alleud)  
30/07 : MORESNET – *Rudy Wertz* (Thimister-Clermont)  
06/08 : BOUSSU-COLFONTAINE – *Saveurs Françaises* (Boussu)  
13/08 : NAMUR – *Boulangerie-Pâtisserie Lefranc* (Bois-de-Villers & Lustin)  
20/08 : ARLON – *Wiltgen SA* (Arlon)  
27/08 : METTET – *Pâtisserie Wilmot* (Mettet)  
3/09 : PERWEZ  
10/09 : LIÈGE – *Boulangerie-Pâtisserie Pelzer par Benjamin* (Herstal)  
18/09 : BRUXELLES – *La Maison des Arts sucrés* (Braine l'Alleud)



Sur chaque stand d'un Maître Boulanger-Pâtissier, un **concours** sera organisé afin de faire gagner le tout **nouveau CD de BJ Scott, « Swamp Cabaret »** (Cabaret des Marécages) avec la tradition des conteurs musiciens de chez elle. Enregistré dans son Alabama natal et sa Belgique d'adoption, le titre fait référence aux bayous de ses racines sudistes et aux spectacles intimistes et humoristiques qu'elle aime offrir à son public.

[www.apaqw.be](http://www.apaqw.be)

[https://www.rtbf.be/vivacite/emissions/detail\\_le-beau-velo-de-ravel/accueil/article\\_saison-2016-du-beau-velo-de-ravel?id=9202830&programId=23](https://www.rtbf.be/vivacite/emissions/detail_le-beau-velo-de-ravel/accueil/article_saison-2016-du-beau-velo-de-ravel?id=9202830&programId=23)

### 3. Le savoir-faire au quotidien

Au-delà de ces actions de promotion, la campagne des Maîtres Boulangers-Pâtissiers sera l'occasion pour les artisans de rappeler à leurs clients les diverses qualités qui les distinguent et font leur particularité : la **proximité** et le **contact**, la **complicité** et le **service personnalisé**, l'**expérience** et le **savoir-faire**, l'**engagement** et le **talent**, la **créativité** et l'**originalité**,... Outre ces nombreuses valeurs prônées par votre Maître Boulanger-Pâtissier, sa première priorité est sans aucun doute la **qualité des produits** que vous consommez !

En effet, c'est à travers une charte établie par la Fédération francophone de la boulangerie-pâtisserie que chaque artisan de Wallonie s'engage...

# La Charte

Un Maître Boulanger-Pâtissier s'engage  
au travers de sa compétence professionnelle à :



*Assurer une fabrication quotidienne  
dans le respect des règles de l'art.*



*Offrir une grande variété de pains,  
spécialités et pâtisseries, d'une fraîcheur absolue.*



*Mettre en œuvre des recettes traditionnelles  
du terroir au moyen de techniques  
de production modernes.*



*Garantir une qualité maximale dans le choix  
des farines et des matières premières.*



*Adopter une hygiène parfaite dans le respect  
des normes de l'Agence Fédérale  
pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.*



*Proposer des spécialités régionales  
qui répondent aux attentes actuelles de ses clients.*



*Ecouter, informer, conseiller  
et servir ses clients avec le sourire.*



## 4. L'ITCA, source de débouchés



De nombreux Maîtres Boulangers-Pâtissiers ont appris leur métier à l'Institut des Techniques et Commerce à Suarlée, réputé pour offrir une **formation d'excellence** aux apprentis. L'institut peut en effet se réjouir de compter depuis plus de 34 ans parmi les **fondateurs des filières des métiers de boulanger et pâtissier**, mais aussi de boucher et charcutier depuis plus de 50 ans, ou encore de la technique des industries

agro-alimentaires. Les disciplines de boulangerie et chocolaterie sont venues compléter en 1982 la meilleure Ecole professionnelle de boucherie-charcuterie en Wallonie, alors installée à Namur. En 1988, l'établissement a déménagé à Suarlée en raison de la croissance importante du nombre d'élèves.

La **section boulangerie-pâtisserie** vise à permettre aux jeunes de « devenir des maîtres pâtissiers, des artistes, des créateurs, des innovateurs dans le domaine du goût, des odeurs, parfums, arômes. Ils sont au nombre de **186** élèves sur 274 au total, soit **près de 70 %**.

Grâce à l'évolution technologique, le métier de boulanger est en plein développement et susceptible de se développer davantage encore à l'avenir. La formation proposée transmet non seulement le métier de boulanger mais permet d'acquérir les compétences nécessaires correspondant à d'autres domaines d'activités. Il s'agit en réalité non pas d'un seul métier, mais de métiers à multiples facettes : **apprendre les techniques, théoriques et pratiques spécifiques au métier de boulanger-pâtissier ; utiliser du matériel et des matières premières spécifiques au métier ; appliquer les techniques de production artisanale, semi-industrielle et industrielle ; appliquer les techniques de conservation, de cuisson et de gestion de stock ; respecter les règles d'hygiène (HACCP) et de sécurité.**

Au terme de la réussite des 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> professionnelle, l'accès aux années supérieures permet d'affiner la formation professionnelle et théorique et d'obtenir un accès à la profession. Au programme, outre la poursuite des apprentissages précédemment cités, s'ajoute la **réalisation de différents pains, viennoiseries, pâtisseries, ...** ainsi que la **réalisation et la décoration de gâteaux, pièces montées, ...**

## Et après ?

Au terme de la réussite de la 6<sup>ème</sup> professionnelle, les étudiants **peuvent soit s'installer comme indépendant et ouvrir leur propre commerce, soit décider de poursuivre leur formation et opter pour une 7<sup>ème</sup> professionnelle complémentaire** permettant d'accéder à l'enseignement supérieur. Ou encore accéder à une **7<sup>ème</sup> professionnelle « chocolatier-confiseur-glacier », « traiteur-organisateur de banquets et de réceptions » ou « patron boulanger-pâtissier ».**

[www.itca.be](http://www.itca.be)

## Plus d'informations

[www.maitre-boulangier-patissier.be](http://www.maitre-boulangier-patissier.be)  
[info@maitre-boulangier-patissier.be](mailto:info@maitre-boulangier-patissier.be)  
[www.facebook.com/MaitreBoulangierPatissier](https://www.facebook.com/MaitreBoulangierPatissier)

## Contacts

**Président de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie-Confiserie-Chocolaterie** : Albert DENONCIN – 084/36 65 94 - [a.denoncin@skynet.be](mailto:a.denoncin@skynet.be)  
(Luxembourg) - [www.ffrboulpat.be/fr](http://www.ffrboulpat.be/fr)



**Brabant wallon :**

Arnaud SZALIES – 02/387 36 93 – [aszalies@skynet.be](mailto:aszalies@skynet.be)

**Hainaut :**

José VANDERAUWERA – 064/45 80 12 – [jose.vanderauwera@gmail.com](mailto:jose.vanderauwera@gmail.com)

Attilio PANZARELLA – 071/51 58 74 – [panzarellaattilio1@gmail.com](mailto:panzarellaattilio1@gmail.com) (Charleroi)

Thierry DE ROO – 069/22 57 85 – [deroo@proximedia.be](mailto:deroo@proximedia.be) (Tournai)

**Liège :**

Henri LEONARD – 04/351 76 46 – [henri.leonard@longdoz.be](mailto:henri.leonard@longdoz.be)

**Namur :**

Frédéric LEFRANC – 081/43 35 99 – [fredval.lefranc@live.fr](mailto:fredval.lefranc@live.fr)

**Service Presse APAQ-W :** Vanessa PONCELET – 081/33 17 03 – 0472/84 56 82 –  
[v.poncelet@apaqw.be](mailto:v.poncelet@apaqw.be) – [www.apaqw.be](http://www.apaqw.be)

**Responsable Grandes Cultures et Agro-alimentaire APAQ-W :** Luc ROISIN –  
081/33 17 17 – 0476/67 19 60 – [l.roisin@apaqw.be](mailto:l.roisin@apaqw.be)