

Découvrez les 100 boulangeries-pâtisseries préférées en Wallonie



Durant tout le mois de juin, aux quatre coins de la Wallonie, 637 boulangeries-pâtisseries étaient au four et au moulin pour convaincre leur clientèle de les élire en tant que Boulangerie-Pâtisserie préférée. Une élection qui en est déjà à sa 4^{ème} édition et qui révèle l'engouement des consommateurs pour l'artisanat, pour la production de proximité et de qualité. Cette élection est l'occasion pour l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) et la Fédération francophone de la Boulangerie Pâtisserie Glacerie Confiserie Chocolaterie (FFBPGCC) de mettre l'accent sur le savoir-faire des Maîtres Boulangers-Pâtisseries dont l'expertise n'est plus à démontrer.

Ma boulangerie-pâtisserie, j'y tiens, c'est mon plaisir quotidien !

Ce 10 septembre, les 100 boulangeries-pâtisseries préférées pour l'année 2024 ont été révélées dans un lieu symbolique, à savoir la section boulangerie du Centre d'enseignement secondaire Asty Moulin à Namur, où 112 élèves en formation ont accueilli, la nouvelle Ministre wallonne de l'Agriculture, Madame Anne-Catherine Dalcq. La boulangerie-pâtisserie lauréate de chaque province a été conviée et s'est vue remettre le titre annuel de boulangerie préférée de sa région par les ambassadeurs de la campagne de promotion Sandrine Dans et Gerald Watelet.

Un record de 27 044 votes a été enregistré sur le site www.maitre-boulangier-patisserie.be entre le 1^{er} et le 30 juin 2024, soulignant l'impact positif de l'action promotionnelle. Concrètement, les artisans ont tout mis en œuvre pour convaincre leur clientèle de voter pour leur boulangerie-pâtisserie préférée, que ce soit en portant des T-shirts promotionnels derrière leur comptoir, en diffusant des vidéos sur les réseaux sociaux, en multipliant les initiatives pour récolter un maximum de soutien.

Pour acter cette reconnaissance par leur clientèle, les 100 établissements préférés cette année recevront un diplôme et un autocollant pour vitrine et pourront ainsi arborer fièrement leur titre : "Élue boulangerie-pâtisserie préférée de ma région - 2024".



Découvrons les 5 grands lauréats !

Les boulangeries-pâtisseries favorites de chacune des 5 provinces wallonnes sont les suivantes :

- Province de Namur : [Carrément Bon](#)
Chaussée de Louvain 382, 5004 Namur – 081/21 40 54

Dans la lignée de l'ancienne Maison Rouard (1978-2004), *Carrément Bon* défend depuis 2004 les valeurs de créativité et d'authenticité. À Bouge, des ingrédients de qualité et locaux sont choisis aussi souvent que possible : du beurre et du lait de ferme toute l'année, des fraises de Wépion en été... Tout est fait maison par une équipe de professionnels passionnés. A titre d'exemples, des pains à fermentation lente au levain qui posent 16h avant d'être enfournés pour développer toute leur saveur, des viennoiseries à la pâte feuilletée maison au bon goût de beurre, ... L'éthique est essentielle dans le choix des ingrédients, dans la transparence vis-à-vis des clients, de l'équipe et des collaborateurs. *Carrément Bon*, c'est de la pâtisserie, du pain, des viennoiseries, des macarons, du prêt à cuire, des pralines, du chocolat chaud, des tartes tradition aux saveurs de l'enfance, des croûtes aux fruits de saison...

- Province du Brabant wallon : [Grains de Vanille](#)
Rue Alphonse Collin 4, 1330 Rixensart - 02/653 10 02

Grains de Vanille est une entreprise à taille humaine : Andy Verstraeten travaille avec sa femme, responsable de la vente ; son père, en préparation, et une petite équipe motivée. En 2016, une des plus anciennes maisons du village, une ancienne menuiserie, a été transformée en pâtisserie ! Et, le 18 octobre 2016, Stéphanie et Andy ont créé Grains de Vanille à Rixensart. Leur développement se poursuit et, en 2019, l'atelier de boulangerie est créé. Cette passion pour le métier, Andy l'a depuis ses 8 ans et il a espoir de transmettre son amour pour la boulangerie-pâtisserie à ses deux fils. Dans son atelier, on trouve chaque jour des pains au levain

jeune, des viennoiseries au beurre et des pâtisseries avec des fruits frais et de saison. Tout est réalisé maison. Le produit vedette de la maison est *l'Imprévu*, un pain réalisé à la demande de Stéphanie par Andy.

- Province du Hainaut : [Boulangerie Pâtisserie Artisanale Le Tordoir - Permentier](#)
Av. Emile Herman 231, 7170 Fayt-lez-Manage – 064/54 04 91

C'est en 1986 que tout commence lorsque Raymond Permentier (père), décide, avec ses petites économies, d'ouvrir les portes d'une boulangerie. Soutenu par son épouse, Chantal, il transforme la maison familiale en un magasin et un atelier. La magie opère et le succès fait rapidement son entrée ! En 2016, deux ans à peine avant la pension de Raymond, Kévin souhaite reprendre le flambeau de l'entreprise qui a une grande valeur sentimentale pour lui. N'étant pas du tout formé mais ayant vécu à la boulangerie pendant toute son enfance, Kévin a pu compter sur son père qui l'a épaulé et lui a enseigné toutes les ficelles du métier. Dans l'atelier, entouré de quatre ouvriers, il s'occupe désormais de la production. Et à la vente, on retrouve son épouse Julie, entourée également de quatre vendeuses et de sa sœur. Kévin a beaucoup de plaisir à travailler avec cette équipe passionnée, amenée à se surpasser pour la reconnaissance reçue de la clientèle. Parmi les produits vedettes du Tordoir, la cougnolle et la savoureuse galette des rois. La boulangerie espère un jour ouvrir un salon de dégustation avec une sandwicherie.

- Province de Liège : [La Pâtisserie Vegan](#)
Rue Sainte-Walburge 107, 4000 Liège – 0470/81 65 36

Pas d'œuf, pas de lait, pas de produit d'origine animale dans cette pâtisserie végan qui attire des personnes venues de très loin. Voilà trois ans que le père de famille a ouvert sa pâtisserie sur les hauteurs de Liège, et depuis, elle ne désemplit pas. Trois ans de travail acharné, de recherche et d'innovation qui n'ont pas été sans peine pour Nicolas, qui a dû faire face à des problèmes personnels, financiers et professionnels qui ont bien failli le faire renoncer à son rêve. Mais le pâtissier végan a su faire preuve de résilience et a surmonté les épreuves pour se concentrer sur sa passion. Sans sa femme, ce projet n'aurait jamais vu le jour. Elle aide Nicolas au quotidien dans son activité, par exemple dans le perfectionnement des recettes. Certains croissants ont la particularité d'être cuisinés avec de la fraise ou de la pistache. Le tout avec une préparation 100% végétale.

- Province du Luxembourg : [Pâtisserie Schweisthal](#)
Rue du Commerce 4, 6791 Aubange – 063/45 65 55

Maxime Swheisthal a le souhait de garder une entreprise à taille humaine, dans une ambiance familiale. Il se charge de la production, sa femme de la vente, et son père de la partie administrative. Une petite équipe de boulangers-pâtisseries renforce ce trio de choc. Cette entreprise a ouvert ses portes le 9 mars 2018 à Athus et continue son développement en proposant, depuis ce 1^{er} septembre, un tout nouveau point de vente à Arlon. Les clients apprécient les pains au levain, principalement à l'épeautre et aux 5 céréales. Côté viennoiserie, le classique pain au chocolat est incontournable ! Du point de vue de la pâtisserie, les spécialités sont le *Cœur de Bretagne* et le Framboisier.

Retrouvez les 100 boulangeries-pâtisseries préférées en Wallonie sur cette carte :

<https://www.google.com/maps/d/u/0/edit?mid=1R3IRADxBJht8N4dyk654eCyQ9Wpa-Tk&usp=sharing>



Cette initiative, menée par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) en collaboration avec la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie, Glacerie Confiserie Chocolaterie (FFBPGCC) vise à soutenir et à promouvoir nos Maîtres Boulangers-Pâtisseries en mettant en avant l'artisanat, la passion et le savoir-faire de ces professionnels, essentiels à notre quotidien. Et les consommateurs jouent un rôle clé pour atténuer notamment l'impact de la crise énergétique de 2021-2023, qui a fortement affecté le secteur de la boulangerie-pâtisserie, et pour assurer la pérennité de ces entreprises de proximité. Leur soutien se manifeste par une préférence pour les productions locales et de qualité, en se rendant chez le boulanger-pâtissier de leur quartier.

Tentez votre chance de remporter 1 an de pain gratuit !

Les boulangeries-pâtisseries proposeront bientôt un nouveau challenge à leur clientèle. À partir du 1er octobre, le traditionnel grand concours annuel débutera ! Il permet à 5 clients, un par province, de remporter un an de pain gratuit d'une valeur de 750 euros, et à 1 client de chaque boulangerie participante, la possibilité de gagner un bon à valoir d'une valeur de 30 euros pour l'achat de pains, viennoiseries et pâtisseries chez son boulanger-pâtissier préféré.

Ce concours vise à générer du trafic directement dans les points de vente.

En 2021, 67 000 participants s'étaient engagés dans ce concours, suivis par plus de 45 000 en 2022 et plus de 55 500 en 2023 ; ces nombres seront-ils dépassés en 2024 ? Le défi est lancé.

Merci à la clientèle fidèle et reconnaissante !

Pour couronner cette année riche en succès et pour remercier leur clientèle fidèle, les Maîtres Boulangers-Pâtisseries offriront leur traditionnel calendrier à la fin de l'année. Le calendrier 2025 invitera, mois après mois, à partir à la découverte des produits et spécialités de saison en compagnie de nos ambassadeurs, Sandrine Dans et Gerald Watelet.

Une campagne média mettra aussi en évidence les maîtres boulangers-pâtisseries pendant la période clé de la fin d'année. Pour la Saint-Nicolas, la Noël et le Nouvel An, les produits phares réalisés par ces artisans seront mis à l'honneur sur les réseaux sociaux et sur les antennes de VivaCité.

À quoi s'engagent les Maîtres Boulangers ?

Pour rappel, les Maîtres Boulangers Pâtisseries adhèrent à une charte au travers de laquelle ils s'engagent à :

- assurer une **production 'fait maison'** dans le respect des règles de l'art ;
- garantir une **fraîcheur absolue** de tout ce qui est produit chaque jour dans leur atelier ;
- proposer quotidiennement **plusieurs variétés** de pains, de spécialités et de pâtisseries, dont des **spécialités régionales** ;
- allier **recettes traditionnelles et techniques de production modernes** ;
- garantir une **qualité maximale** dans le choix des farines et des matières premières ;
- adopter une **hygiène parfaite** selon les normes de l'AFSCA ;
- accueillir la clientèle, l'écouter et la conseiller **avec le sourire**.



Trouvez un Maître Boulanger-Pâtissier près de chez vous sur le site :
www.maitre-boulangier-patissier.be/boulangeries-patisseries.

Suivez notre actualité sur les réseaux sociaux :

<https://www.facebook.com/maitreboulangierpatissier>

<https://www.instagram.com/maitreboulangierpatissier>

<https://www.youtube.com/@MaitreBoulangier-Patissier>

<https://youtube.com/shorts/8VKJWtd8oSI>

Contacts Presse

Vanessa Poncelet
Service Presse Apaq-W
+32 81 33 17 03
+32 472 84 56 82
v.poncelet@apaqw.be

Albert Denoncin
Président Fédération francophone de la
boulangerie pâtisserie
+32 477 41 91 52
a.denoncin@skynet.be

Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité
Avenue Comte de Smet de Nayer 14
5000 Namur
www.apaqw.be

© 2024 Apaq-W