

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ



MAITRE
Boulangier
Pâtissier
Le savoir-faire au quotidien

Du 2 au 11 octobre
semaine des Maîtres Boulangers-Pâtisseries

*Préparé pour vous
chaque nuit
de main de Maître*

GAGNEZ
1 AN DE PAINS
et de pâtisseries

Ou 1 des 300 passeports  individuels donnant
l'accès gratuit aux attractions touristiques de Wallonie.

PARTICIPEZ GRÂCE AU CODE MENTIONNÉ SUR VOTRE SAC À PAIN

 www.maitre-boulangier-patisserie.be 

Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité
FÉDÉRATION FRANCOPHONE
DE LA
BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACÉRIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

Vanessa PONCELET
Service Presse APAQ-W
v.poncelet@apaqw.be
0472/84.56.82 - 081/331.703

Luc ROISIN
Promotion Grandes Cultures
l.roisin@apaqw.be
081/331.717



BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACÉRIE CONFISERIE CHOCOLATERIE Wallonie

Introduction

1. La Semaine des Maîtres Boulangers-Pâtisseries

Du 2 au 11 octobre

- 1.1. Concours : 5 années de pains et de pâtisseries gratuits
- 1.2. Le savoir-faire au quotidien
- 1.3. La Pâtisserie Pierson, une maison de tradition

2. Nos spécialités locales et régionales en valeur

Du 17 au 24 octobre

3. Le petit déjeuner, primordial, pour les enfants avant tout !

Dès le 16 novembre

- 3.1. Petit déjeuner équilibré ou collation santé
- 3.2. Matériel pédagogique

4. Une fin d'année gourmande

Au mois de décembre

Contacts

Introduction

Pour la 7^{ème} année consécutive, **près de 800 Maîtres Boulangers-Pâtisseries wallons** sont fidèles au poste, derrière leurs fourneaux ou leur comptoir, pour offrir de **nombreux privilèges à leurs clients** afin de leur faire découvrir leur savoir-faire au quotidien, les coulisses de leur métier et surtout, les remercier pour leur fidélité ! Grâce aux **772 artisans participants** à la campagne organisée à l'initiative de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W) et la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie-Chocolaterie, l'automne 2015 sera gourmand jusqu'aux Fêtes de fin d'année. Laissez-vous tenter...

1. La Semaine des Maîtres Boulangers-Pâtisseries

Du 2 au 11 octobre

1.1. Concours : 5 années de pains et de pâtisseries gratuits

Depuis 5 ans, le début de l'automne est consacré à la Semaine traditionnelle des Maîtres Boulangers-Pâtisseries. Au cours de celle-ci, comme les années précédentes, les artisans vous accueilleront dans leur boulangerie-pâtisserie et vous permettront de participer à leur **grand concours, du 2 octobre au 15 novembre** et, peut-être, de remporter **5 fois une année de pains et pâtisseries gratuits*** et **300 passeports individuels pour une année d'entrées gratuites dans les parcs et attractions de Wallonie**. Ce concours sera relayé en radio et en presse écrite locale.

*L'année de pains et de pâtisseries gratuits est valorisée à 20€/semaine, soit 1.040 €.



Comment jouer ?

Pour participer, il vous suffira de vous rendre **chez le Maître Boulanger-Pâtissier le plus proche**. Vous reconnaîtrez la boulangerie d'un Maître Boulanger-Pâtissier à son logo (ci-contre) et aux autocollants apposés sur sa vitrine.

Pour retrouver les Maîtres Boulangers-Pâtisseries proches de chez vous, rendez-vous **sur le site www.maitre-boulangier-patissier.be**.

Pour tenter de gagner **une année de pains et pâtisseries gratuits ou un des 300 passeports individuels**, vous devrez simplement acheter un pain afin de relever le code unique imprimé au bas de votre sac à pain.

Il vous suffira ensuite soit de **surfer sur le site www.maitre-boulangier-patissier.be**, de compléter vos coordonnées, de mentionner le nom de votre Maître Boulanger-Pâtissier et de **répondre aux 2 questions, ainsi qu'à la question subsidiaire**, soit de **jouer via le bulletin de participation disponible chez votre Maître Boulanger-Pâtissier** que vous devrez renvoyer pour le **15 novembre 2015** à minuit à l'adresse suivante :

Concours des Maîtres Boulangers-Pâtisseries
C/O LIELENS
Rue H. Evenepoel, 9
1030 BRUXELLES

Chaque pain acheté vous donne une
occasion supplémentaire de gagner !

1.2. Le savoir-faire au quotidien

Au-delà de ce concours, la Semaine des Maîtres Boulangers-Pâtisseries 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-Pâtisseries, 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-Pâtisseries 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.*



Pour preuve de cet engagement et du professionnalisme que requiert le métier de Boulanger-Pâtissier, la Fédération vise à encourager l'**excellence au sein de la profession**. Le métier de boulanger-pâtissier n'est pas le plus facile, mais il est l'**un des plus anciens** au monde. Et, de nos jours, il faut convenir que l'artisan boulanger est devenu un **véritable ambassadeur du terroir**, celui qui peut proposer un produit de nature à séduire le client à la recherche de la qualité. Chaque année, la Fédération soutient et organise deux concours. L'un à l'attention des **jeunes** : le **Trophée Jean-Marie Wanet**, en l'honneur d'un célèbre boulanger de Neufchâteau... président francophone de la Fédération professionnelle dans les années 70. L'autre à destination des **Boulangers, Pâtissiers, Glaciers, Confiseurs et Chocolatiers** : le **Concours du « Meilleur Artisan »**.

Le trophée Jean-Marie Wanet, organisé annuellement à l'initiative de la Fédération francophone des boulangers-pâtisseries vise à élire le **meilleur apprenti boulanger-pâtissier de Belgique francophone et germanophone**. Les jeunes prenant part à cette épreuve, apprenants en formation d'apprentissage ou chef d'entreprise, mettent en exergue leur savoir-faire à la fois en boulangerie et en pâtisserie. Les épreuves consistent à fabriquer des pains, des petits produits de boulangerie (pistolets,...), des produits en pâte levée sucrée (type sandwiches et brioches), des produits en pâte levée feuilletée (croissants,...), un pain décoré et une spécialité régionale en boulangerie, des sujets en massepain, des petits gâteaux et un grand gâteau, des desserts au beurre et un misérable en pâtisserie. Un **jury constitué de professionnels** du secteur examine le travail fourni par les concurrents et les classe en fonction de la qualité de leurs prestations : qualité des matières premières employées, hygiène et propreté, non-gaspillage, organisation ou encore créativité.



Les trois meilleurs candidats sont récompensés d'une **médaille d'or, d'argent ou de bronze**, ainsi que d'un **diplôme** et de prix constitués de **matériels ou de livres professionnels**. Ce trophée qui permet de **soutenir de jeunes artisans talentueux** témoigne du **dynamisme, du renouvellement et de la qualité du secteur de la boulangerie-pâtisserie en Wallonie**.



En 2015, le premier prix en pâtisserie a été décerné à **Vassili KATSIARA (ci-joint)**, tandis que le premier prix en boulangerie est revenu à **Louis VANDENHENDE**.

Plus d'infos :

<http://www.ffrboulpat.be/fr/content/conc-troph>

Le **Concours du « Meilleur Artisan »**, créé en 1997, est, quant à lui, organisé par la Fédération francophone des boulangers-pâtisseries, en partenariat avec les membres de la commission professionnelle et technique de l'IFAPME.

Les épreuves visent à **consacrer les meilleurs techniciens réalisant une fabrication courante, traditionnelle, de qualité supérieure de produits se retrouvant quotidiennement dans les étalages** (pas de pièce artistique autrement dit).

Ont qualité pour l'admission aux épreuves les patrons et leurs collaborateurs résidant ou travaillant en Belgique ayant plus de 23 ans et en possession d'un diplôme de formation de chef d'entreprise ou équivalent.

Les produits présentés doivent pouvoir être, par leur goût et leur originalité, à la portée du public, c'est-à-dire commercialisés et rentables. Les recettes accompagnées du bordereau d'économat doivent être établies laissant apparaître que seul l'utilisation d'ingrédients nobles est utilisée (beurre, œufs, lait...). Pour obtenir le titre, il faut atteindre une note minimum de 80% au total général de l'épreuve.

Le jury est composé de 3 professionnels et d'un représentant de la gastronomie.

Actuellement, **plus d'une trentaine de boulangers – pâtisseries – glaciers – chocolatiers ont acquis le titre.**

1.3. La Pâtisserie Pierson, une maison de tradition

C'est dans une maison renommée de tradition, en province de Namur, que la Semaine des Maîtres Boulangers-Pâtisseries est annoncée ce vendredi 25 septembre. Dès 1919, au lendemain de la première guerre mondiale, Georges Pierson ouvre un commerce de grains le long de la Nationale 4 alors qu'à cette époque, s'installer près d'une gare offrait plus de chance de prospérer. Georges a une idée derrière la tête. En effet, outre son commerce de grains, il se met à fabriquer du pain ainsi que de la petite pâtisserie.

Pari gagné ! En effet, l'automobile se développe rapidement dans les décennies qui suivent. La Pâtisserie Pierson devient une **halte privilégiée** pour tout voyageur empruntant la Nationale 4 qui était jusqu'au milieu des années septante l'unique route reliant les Ardennes à Bruxelles.



Dans les années 60, Willy, le fils de Georges, et son épouse font construire les bâtiments actuels.

En 1986, c'est au tour de la troisième génération en la personne de Luc Pierson, assisté de son épouse, de reprendre les rênes de l'entreprise et de veiller à préserver les traditions qui ont fait la renommée de la Pâtisserie Pierson.

Convaincue de la **qualité des matières premières issues de l'agriculture wallonne** et désireuse de **promouvoir les produits locaux**, la Pâtisserie Pierson prépare tous ses produits vendus en magasin dans ses ateliers. Elle utilise exclusivement du lait de ferme du Condroz pour réaliser la crème pâtissière suivant la méthode traditionnelle à chaud. Cette crème sert de base à la confection de bon nombre de produits (éclairs, tartes, ...).

Pour preuve que la maison Pierson rime avec tradition, certains pains sont toujours réalisés à partir des recettes du grand-père Pierson. Le goût des cramiques et craquelins est également connu depuis plusieurs générations.

Mais la grande spécialité de la maison, ce sont **les tartes : Macarons, Sucre blanc, Sucre brun**. Sans oublier les fruitées (cerises, pommes, abricots, prunes, reines-claude, ananas, ...), les saisonnières (myrtilles, fraises, groseilles rouges, rhubarbe...) et les classiques (crème couverte, brésilienne, flan, riz, fromage, sablée citron).

Plus d'infos : <http://pierson-courriere.be/>



Du 17 octobre au 24 octobre



Après avoir parcouru les spécialités de la Pâtisserie Pierson, découvrons ce que nous réservent les 771 autres Maîtres Boulangers-Pâtisseries ! **Massepain, pain de seigle au levain, tarte au riz, gâteau de Verviers**, voici quelques exemples de spécialités typiquement liégeoises. Préparées de main de Maître, ces nombreuses préparations boulangères et pâtisseries de nos artisans inondent leurs comptoirs. C'est au travers de **recettes personnelles et locales** qu'ils démontrent leur savoir-faire et font preuve d'originalité tout en respectant la tradition.

Tarte au Blanc Stofé, craquant de l'Estrée ou encore tarte al d'jote brabançonne donnent à nos Maîtres Boulangers-Pâtisseries leur véritable **valeur ajoutée**. Au cours de la deuxième quinzaine d'octobre, vous aurez l'occasion de découvrir, dans le supplément Proximag de votre région, ces innombrables spécialités pâtisseries et boulangères plus savoureuses les unes que les autres, ainsi qu'en radio.

Alors que la **tarte plus Outre ou à Mastelle et le pain des collines** font la fierté de la Province de Hainaut, la **tarte au fromage, au sucre flan caramel ou encore meringuée** sont originaires de la capitale wallonne. Enfin, pour ceux qui auraient encore une petite faim, la **tarte aux myrtilles, les pralines au Maitrank et le bien connu Pâté Gaumais** proviennent du sud du pays.

Des occasions infinies de vous laisser tenter, seul à l'heure du déjeuner, en famille à l'heure du goûter ou, encore, entre amis lors du dessert.



2. Le petit déjeuner, primordial, pour les enfants avant tout !

Dès le 15 novembre

Le petit déjeuner, parlons-en... N'est-ce pas le repas quotidien le plus important ?

A la mi-novembre, les écoles abonnées au *Journal Des Enfants* seront sensibilisées, au travers d'une annonce faisant référence à l'**importance de la consommation du pain au petit déjeuner**. Les enfants seront invités à participer à titre privé et individuel, à un **concours photos intitulé « Photographie/filme, décris et publie ton petit déjeuner idéal » sur Instagram ou sur Twitter/Vine avec le #PtitDejMalin**.

Les **50 gagnants** du concours recevront un **pass** qui leur permettra, **pendant un an, d'entrer gratuitement dans les parcs et attractions de Wallonie**. Le concours sera relayé sur le site www.maitre-boulangier-patissier.be et la page Facebook AgricultureWallonie. A vos smartphone !

3.1. Petit déjeuner équilibré ou collation santé

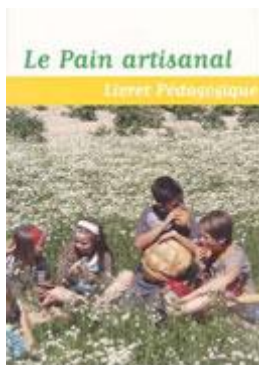
L'APAQ-W saisit cette opportunité pour rappeler que, chaque année, elle répond à **200-300 demandes** en octroyant des aides financières à des écoles pour que près de **50.000 jeunes** puissent bénéficier d'un **petit déjeuner équilibré ou d'autres collations santé dans leur établissement**.



Seule consigne : les produits doivent être estampillés « Agriculture de Wallonie » et achetés de préférence dans une ferme ou un point de vente local. Les produits de boulangerie doivent quant à eux être effectués dans les **boulangeries artisanales**.

Plus d'informations : <http://www.apaqw.be/Demande-de-soutien/Aide-aux-collations-Sante.aspx>

3.2. Matériel pédagogique



L'agence met également à **disposition des enseignants et élèves** du matériel didactique. Un livret intitulé « **Le pain artisanal** », disponible sur demande à l'adresse info@apaqw.be ou téléchargeable sur le site <http://www.apaqw.be/Telechargements/Le-pain-artisanal-%28pour-les-enfants%29.aspx>, retrace l'histoire du pain, de ses ingrédients et les étapes de sa fabrication, en passant par son importance dans l'alimentation et la présentation du métier de boulanger au fil des siècles.

3. Une fin d'année gourmande Au mois de décembre



Enfin, en décembre, les Maîtres Boulangers-Pâtisseries wallons offriront à leurs meilleurs clients un **calendrier 2016** présentant chaque mois un **produit de saison** (galette des Rois, croissant, brioche, pain complet, Bayard, d'épeautre, baguette, pain gris, craquelin, pain fermier, cougnou ou encore bûche de Noël), un **conseil nutritionnel** et une **idée d'excursion touristique** en Wallonie.

Outre ce calendrier, les clients recevront également un **sac de courses réutilisable aux couleurs des Maîtres Boulangers-Pâtisseries**.



Contacts :

Président de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie-Confiserie-Chocolaterie : Albert DENONCIN – 084/36.65.94 - a.denoncin@skynet.be
(Luxembourg)

Brabant wallon :

Arnaud SZALIES – 02/387.36.93 – aszalies@skynet.be

Hainaut :

José VANDERAUWERA – 064/45.80.12 – jose.vanderauwera@gmail.com

Attilio PANZARELLA – 071/51.58.74 – panzarellaattilio1@gmail.com (Charleroi)

Thierry DE ROO – 069/22.57.85 – deroo@proximedia.be (Tournai)

Liège :

Henri LEONARD – 04/351.76.46 – henri.leonard@longdoz.be

Namur :

Frédéric LEFRANC – 081/43.35.99 – fredval.lefranc@live.fr

Service Presse APAQ-W :

Vanessa PONCELET – 081/331.703 – 0472/84.56.82 – v.poncelet@apaqw.be

Responsable Grandes Cultures et Agro-alimentaire APAQ-W :

Luc ROISIN – 081/331.717 – 0476/67.19.60 – l.roisin@apaqw.be

Plus d'informations :

www.maitre-boulangier-patisserie.be

www.ffrboulpat.be/fr

www.apaqw.be

www.facebook.com/AgricultureWallonie