

INCOURT

Un fan de cuberdons vendeur de gloutons

Biscuits confectionnés avec des produits belges, locaux et de bonne qualité, les gloutons arrivent. À consommer sans modération...

● Sébastien BRAUN

Il y a l'Audacieux, spécialement conçu pour les amateurs de chocolat, l'Ensorcelant qui plaira aux friands d'orangettes, l'Envoûtant et son confit de citron, et enfin le Mystique, croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur, « probablement celui qui vous rappellera, de par son odeur et son goût, de bons souvenirs d'enfance ».

Après six mois de tests et de préparatifs, Thierry Schlomer vient de sortir une première fournée de mille gloutons. « Ce sont des biscuits confectionnés de manière 100 % artisanale à partir



Thierry Schlomer confectionne ses gloutons avec un maximum d'attention.

de produits régionaux et de qualité, présente cet Anversois venu s'installer à Incourt. C'était il y a sept ans. Je travaille dans l'immobilier et je ne voulais plus rouler 65 000 kilomètres par an. J'ai 44 ans et j'avais envie de faire autre chose, tout en poursuivant mon activité professionnelle. »

Amateur de cuberdons, sa première idée était de les exporter, notamment vers le Canada et le Japon, « mais un cuberdon tient huit semaines et avec le transport, c'était impossible ».

Il s'oriente alors vers le spéculeos. « J'ai testé la recette d'un ami qui la tenait lui-même de sa grand-mère et j'ai été emballé. »

Il se décide alors à confectionner son propre biscuit. Il teste plusieurs formes, goûts et textures, il est à l'écoute de ses amis et enfants puis le projet prend une autre dimension quand il rencontre le fondateur de la Fondation Gersdorff « grâce à laquelle j'ai pu développer mon projet dans les cuisines d'un restaurant namurois renommé ».

Il a aussi l'occasion de passer une journée en compagnie de Pascal Hainigue, chef pâtissier du renommé restaurant parisien *Le Burgundy*, et son spéculeos

devenu biscuit prend une nouvelle dimension.

Il produit maintenant ses gloutons à Wavre, chez Donatienne (*Arti'Choux*), « une dame que j'ai rencontrée par hasard, qui changeait de carrière pour se lancer dans la production de choux pâtisseries dans sa nouvelle cuisine que j'occupe également ».

Hormis la cannelle, les citrons et les oranges, le glouton est confectionné avec des produits belges et locaux. « Il est 100 % artisanal, de la pâte aux confits », insiste Thierry Schlomer.

Les gloutons ne se vendent pas en grande surface. Du moins pas encore. « La priorité n'est pas là. Pour le moment, je travaille principalement avec les magasins qui vendent du local et de l'artisanal. »

Emballés individuellement, les gloutons sont vendus par boîtes de quatre pièces. On les trouve à la ferme Flémal à Sart-Risbart et au restaurant *Kookin* à Thorembais-Saint-Trond. Les particuliers peuvent également en commander. « J'aimerais aussi contacter des sociétés afin de leur proposer d'offrir des gloutons à leur personnel et/ou à leurs clients comme cadeau de fin d'année, par exemple. À partir d'un certain nombre de pièces, il y aura la possibilité de demander des goûts spécifiques et pourquoi pas de personnaliser les boîtes. » ■

ÉNERGIE & HABITAT

-3€

TICKETS ONLINE

LE SALON DES SOLUTIONS ÉNERGÉTIQUES

VENREDI SAMEDI DIMANCHE

19 | 20 | 21 octobre
namur expo



QUE CONSOMME VOTRE HABITATION ? Faites le test sur WWW.ENERGIE-HABITAT.BE

VIVACITÉ

Environnement

Le Mans

Wallonie

Wallonie

by EASYFAIRS

Des fonds pour se développer

Si Thierry Schlomer se dit content de ses premiers gloutons, il entend bien développer sa gamme. Et pourquoi pas exporter « car de nombreux pays adorent ce qui est belge et artisanal ». Un cinquième goût (café) sera bientôt disponible et il envisage de sortir prochainement une gamme bio ou encore des bébés gloutons.

Mais pour se développer, il faut des fonds et plus de moyens. Pour ce faire, Thierry est à la recherche

de nouvelles rentrées, si possible via un maximum de dons. Il a aussi lancé un système de crowdfunding « pour promouvoir par la même occasion les produits de la région et remercier de la sorte toutes les personnes qui m'ont soutenu et me soutiennent encore dans mes projets ».

Toutes les informations se trouvent sur les pages Facebook et Instagram des gloutons. Thierry Schlomer est aussi joignable par mail : info@gloutons.be.

◆ DRP-JAUCHE

Bourse américaine

Le dimanche 28 octobre, de 9 h à 15 h au hall communal d'Orp-le-Grand, America Old Time Trade propose une bourse d'objets américains anciens : livres, etc. Entrée : 3 €.

► Pour tout renseignement : 0475 82 55 44.