

PRÈS DE CHEZ VOUS

LE GLOUTON: un biscuit made in BW

► Commercialisé depuis deux mois, personne ne résiste à ce spéculoos moelleux crée par Thierry Schlomer, un habitant d'Opprebais. Actif dans l'immobilier depuis 20 ans, Thierry Schlomer s'est lancé dans la pâtisserie il y a huit mois.

Sur la base d'une recette de spéculoos de la grand-mère d'un ami, il a créé les Gloutons, des biscuits 100 % artisanaux, fabriqués à Bierges avec des ingrédients belges et locaux de qualité.



► Les Gloutons de Thierry Schlomer partent comme des petits pains dans son stand du marché de Noël de Louvain-la-Neige. © DENIS

INCOURT/WAVRE

Cette sorte de gros spéculoos moelleux de 5 cm de diamètre se décline en cinq variétés : le Mystique, "celui qui vous rappellera, par son odeur et son goût, de bons souvenirs d'enfance"; l'Audacieux, spécialement conçu pour les amateurs de chocolat; l'Ensorcelant, savoureux mélange de chocolat et de confit d'orange; l'Envoûtant, qui vous surprendra par la fraîcheur de son confit de citron; et enfin le dernier-né, le Palpitant, aux arômes de café.

Pour arriver à ce résultat, cet habitant d'Opprebais a pu compter sur le soutien de trois anges gardiens : "Lors d'un rendez-vous professionnel, j'ai rencontré le fondateur de la Maison Gersdorff, groupe hôtelier namurois. C'est grâce à lui que tout a basculé, car j'ai pu développer mon projet et faire les tests dans la cuisine de son restaurant namurois, La Plage d'Amée, ce qui m'a permis d'avancer de manière bien plus professionnelle."

C'EST LÀ QU'IL AURA FAIT LA CONNAISSANCE de Julien Wauthier, demi-finaliste de Top Chef 2017. "C'est un peu mon coach. Il me rebooste quand c'est difficile. Enfin, Benoît Gersdorff m'a aussi mis en contact avec Pascal Hainigue, chef pâtissier du restaurant parisien Le Burgundy. J'ai eu l'occasion de passer une journée avec lui pour peaufiner ma recette."

Présents la semaine dernière au marché de Noël de Louvain-la-Neuve, les Gloutons ont eu un véritable succès. "Ceux à l'orange et au citron ont beaucoup plu. Ce qui fait que je me suis retrouvé sold out au bout de quelques jours. J'ai dû passer une nuit entière à en refaire..."

Si vous n'avez pas eu la chance d'en goûter, les Gloutons sont déjà en vente à la ferme Flémal à Sart-Risbart, ainsi qu'au restaurant Kookin à Thorembais-Saint-Trond.

Ca. D.

RAMILLIES

Le CRFE attend du concret

Pas heureux, André Antoine, de la tournure que prend le dossier de la crèche à Autre-Église. Le CRFE a en effet eu un refus de permis d'urbanisme de l'ancien collègue. "Nous avons pourtant eu un accord écrit au début de la procédure de ce collège. Seul point qui posait souci, la couleur des briques. Forcément, avec un tel accord, nous avons lancé une série de choses qui ont coûté de l'argent (70 000 €) pour voir, au final, l'équipe de Danny Degrauwe faire volte-face, déplore André Antoine, administrateur-délégué du CRFE. Nous ne souhaitons pas imposer à tout prix un projet là où les riverains ne veulent pas de nous. Mais, vu cet argent investi, le conseil d'administration souhaite en revoir la couleur, sous une forme ou l'autre." Les cartes sont dans les mains du collège actuel. "Plusieurs pistes existent. Soit réaménager le projet rue de Jauche, soit le réaliser sur un autre terrain fourni par la commune. Sinon, nous irons ailleurs et tant pis pour les Ramillois..."

Saul

LA STIB VOUS
SOUHAITE DE
MERVEILLEUSES
FÊTES



stib.brussels



.brussels
C'EST NOUS TOUS