

# Les meilleurs pâtisseries de Belgique

Publié par Philippe Limbourg , le 05 décembre 2014

Découvrez cette première sélection de 35 à 40 lauréats pour chaque catégorie (pâtisseries et chocolatiers). Ce guide sera ensuite complété et actualisé en permanence et s'étoffera progressivement jusqu'à constituer une palette représentative du secteur. L'équipe de Gault&Millau effectue les sélections en toute indépendance et vient chercher les échantillons de manière anonyme chez les pâtisseries et chocolatiers.

## Les meilleurs pâtisseries de Wallonie

### Carrément Bon

Parmi les pâtisseries fétiches, citons le Cristal des Neiges (sa création pour la Coupe du Monde), une association de mousse jivara au cassis, gelée de mûres-violette, mousse au chocolat Guanaja, d'un biscuit croquant aux amandes et d'un biscuit chocolat-framboises. Cette maison accorde également beaucoup d'attention à des produits authentiques et sains, comme en atteste la nouvelle gamme de pains au levain qui font l'objet d'un apprêt lent.

Pour 3 points de vente: [www.carrementbon.be](http://www.carrementbon.be)

### La Dacquoise

Dimitri Salmon a été sacré meilleur boulanger-pâtisseries de Belgique en 2002, a remporté le concours des Maîtres Chocolatiers belges en 2012 et s'est classé 4e à la Coupe du Monde de la boulangerie à Paris en 2005. Il a élaboré une longue liste de créations exclusives: tartes, bavaoises à la mousse de fruits, ganaches et crèmes maison. L'élaboration de nouvelles textures et saveurs fait l'objet de toutes les attentions. Ses tartes exhalent des arômes subtils associant parfaitement douceur et acidité. Pour parvenir à cet équilibre, il utilise notamment de la confiture à base de vinaigre de mangue et de vanille comme dans la Fleur d'Hiver, composée d'une mousse de chocolat blanc non sucré, ou encore le crémeux de fruits de la passion accompagné d'une infusion de menthe et de coriandre, de vanille; une confiture de fruits de la passion à la tonka et infusion de menthe avec vinaigre de mangue. Ou une association de crémeux d'orange aux infusions de cannelle et de cardamome, avec une confiture d'orange, yuzu et vinaigre de vanille, mousse de chocolat noir et blanc, un fourrage de praliné et dacquoise. Nouveauté de la gamme: des desserts servis directement sur assiette, comme au restaurant. Une nouvelle création est présentée chaque mois.

*La Dacquoise, Rue de Marchienne 71 B, 6534 Gozée (Thuin), 071/36.83.95.*

### Deremiens

François Deremiens a toujours su qu'il finirait par tomber dans le chocolat; quand et comment, il n'en avait aucune idée. L'occasion s'est finalement présentée d'ouvrir son premier atelier au cœur d'un petit village de Gaume. Il se consacre alors à créer des chocolats artisanaux à petite échelle. Il ne tarde pas à se faire un nom, et en 2007, il ouvre un atelier plus spacieux, qui devient vite trop petit. Fin 2008, il emménage dans son nouveau magasin où l'on peut observer les différentes étapes de fabrication par une large baie vitrée donnant sur l'atelier. François Deremiens célèbre le mariage des saveurs puissantes. Son Grenada associe une mousse d'orange parfumée au Cointreau en livrée de mousse au chocolat amer 70% à la crème de citron et au biscuit aux amandes. Guérande marie un biscuit aux amandes et au chocolat à un croquant de caramel au beurre salé, des poires pochées et flambées à la vanille, un crémeux de caramel au beurre salé et une mousse au chocolat Ecuador à 66%. Frimas combine un biscuit aux amandes et chocolat à de la compote de groseilles des Côtes du Rhône aux épices, une crème brûlée à la pistache, mousse légère de chocolat à 64% de la République dominicaine.

*Deremiens, Voie d'Orval 26, 6810 Prouvy (Chiny) 061.50.29.79. [www.deremiens.com](http://www.deremiens.com)*

# Ducobu

Avant d'ouvrir sa boutique en 2003, Marc Ducobu avait déjà un passionnant parcours professionnel à son actif. Après ses études au CERIA, Marc Ducobu fait son apprentissage pendant trois ans chez Wittamer avant de partir pour l'Espagne. Il fait également ses gammes auprès de grands pâtissiers bruxellois tels que Debailleul, Saint-Aulay et Mahieu. Il signe ensuite pour un poste de chef pâtissier au Nile Hotel du Caire et avant d'être second au Conrad de Bruxelles. En 2001, il remporte le Prosper Montagné, et, en 2003, il se classe troisième au Championnat du monde de la pâtisserie à Lyon. C'est l'homme des grands classiques préparés jusque dans les moindres détails: pralinés, ganache noire, caramel. Il révisé volontiers les classiques tels que les mille-feuilles qu'il sert en version XXL, décorés de fruit frais, de chocolat ou de choux à la crème caramélisés. Ses spécialités pâtissières sont notamment le 10 Ans: une composition de dacquoise aux noisettes, composée de mangue et ananas, chocolat à 66%, caramel et rehaussée d'une pointe de vanille et de limon. Le Versailles est également nouveau: une pâte brisée agrémentée d'un crémeux au chocolat/framboise et d'une mousse de chocolat noir de noir. Le chocolat est également l'un de ses fleurons. Il a même décroché le titre d'Ambassadeur du Chocolat belge.

*Ducobu, Rue de la Station 16, 1410 Waterloo. 02/351.87.87. [www.ducobu.be](http://www.ducobu.be)*

# Les Chocolats d'Edouard

Vers l'âge de 13 ans, Édouard Bechoux est déjà passionné par l'art culinaire en général. C'est cependant à 17 ans qu'il décide de s'orienter vers la création de desserts. Il s'expatrie ensuite sept ans comme pâtissier-chocolatier en Italie où il découvre des matières premières exceptionnelles et donne libre cours à sa fantaisie. Là, il est consultant auprès de plusieurs grandes entreprises à Bergame, Milan, Trieste ou Florence. À Rimini, il remporte le premier prix international pour son assortiment de pralines. De retour en Belgique, il s'installe à son compte pour proposer un assortiment des plus étoffé. Les gâteaux au chocolat sont une de ses spécialités, à l'instar du Classique d'Edouard, son préféré: une mousse au chocolat fondant origine Équateur avec une génoise de cacao mariné au gingembre et un fond de crêpe bretonne, et le Rêve des îles: une mousse au chocolat au lait de Madagascar, avec de la mangue, génoise accompagnée de dés d'ananas caramélisés, nappé de sa meringue italienne flambée. Un autre produit phare est la praline Sésame Fondant, fourrée d'un praliné au sésame parce que la saveur des graines de sésame torréfiées se marie à merveille avec celle du cacao grillé et des noisettes caramélisées également utilisés dans ce chocolat. Parmi les nouveautés, citons le Rêve d'Alba : une mousse de marron glacé, mousse de chocolat d'Équateur, avec biscuit aux amandes, ainsi qu'une crème glacée au lait d'amande, un chocolat chaud à la Chantilly à la banane aux éclats de chocolat et un chocolat chaud aux marrons.

*Les Chocolats d'Edouard, Place Albert 1er, 36, 6820 Florenville.  
061/50.29.72. [www.leschocolatsdedouard.com](http://www.leschocolatsdedouard.com)*

# Pierre Mottet

Pierre Mottet est un autodidacte qui, à force d'apprentissage auprès de divers boulangers et pâtissiers, s'est approprié le métier. Il réalise des tartes et des gâteaux en travaillant le beurre, la crème fraîche, les chocolats bio et d'origine fortement dosés en cacao, les fruits de saison et les herbes aromatiques. Il recherche l'unité des saveurs et des arômes.

Les spécialités de la maison sont principalement réalisées à base de crème pâtissière chaude traditionnelle. Parmi les chouchous, citons les charlottes au chocolat, aux framboises, aux fraises, les éclairs, la croûte aux fruits de saison et le Sarah, un praliné noisette.

*Boulangerie-pâtisserie Mottet, Place du Monument 5, 5630 Cerfontaine. 071/64.44.57. [www.boulangerie-mottet.be](http://www.boulangerie-mottet.be)*

## Stoffels

Arnaud Stoffels a travaillé durant 7 ans chez Wittamer à Bruxelles où il a appris à maîtriser les techniques pour réaliser des pâtisseries de maître mais aussi à marier des goûts délicats. Aujourd'hui, il propose à Liège la gamme de produits que les meilleurs pâtisseries bruxellois réalisent, dans le plus pur respect de la tradition. Son comptoir s'ouvre quotidiennement sur une trentaine de petites tartelettes et desserts dont les noms font rêver: Ispahan, Samba, Sablon, Cristal Framboise et Charlotte praliné. Côté classiques également, éclairs, tartes au riz, au chocolat et aux fruits sont raffinés et travaillés jusque dans les moindres détails. L'éventail de brioches, petits pains et viennoiseries est du même acabit. Les gaufres aux fruits sont cuites chaque matin et caramélisées soigneusement une à une pour leur conférer leur saveur toute particulière. Arnaud Stoffels surfe également sur la vague du pain au levain qu'il décline en une variété de produits tels que le bâtard au levain. Sa gamme de pain s'orne de pains artisanaux tels que polka, miche, parisien et à l'ancienne. Au fond de la boulangerie se trouve un tea-room moderne où l'on peut s'installer pour prendre le petit déjeuner ou pour savourer les délices sucrés ou salés de la maison.

Stoffels, 10 Rue Saint Paul, 4000 Liège, 04/223.45.56.

## Wilmot

Jean-Yves Wilmot s'est autoproclamé «artiste pâtissier», un titre largement mérité. À l'en croire, le dessert est le point d'orgue festif du repas et l'occasion de jouer dans le registre excentrique. Ses pâtisseries se veulent à la fois ludiques, raffinées et originales. Jouer avec la nourriture, avec Jean-Yves, c'est permis! S'il est une règle que ses collaborateurs se doivent de respecter, c'est de s'amuser. Il a repris l'établissement de ses parents (fondé en 1937). Il privilégie les produits régionaux tels que le beurre et le lait du village, les plantes et les fleurs de l'horticulture de Stave et le miel de Scry. Il élabore son chocolat à base de fèves de cacao du Mexique, de Tanzanie et de Madagascar. Parmi ses créations fétiches, citons la «verrine parfum», un dessert où il transpose les composantes olfactives du parfum d'Armani, le «stickwil», un Snickers haut de gamme, ou le «H2kko», un crémeux au chocolat 69%, sablé au chocolat et capsule de coulis de framboises à percer. Sa praline préférée est composée de confiture de canneberges, ganache de yogourt et chocolat pur. Son site Internet regorge de petits films amusants mettant en scène des macarons.

Wilmot, Rue Albert 1er 95, 5640 Mettet. 071/72.72.94. [www.patisserie-wilmot.be](http://www.patisserie-wilmot.be)