

Une quiche née à Kinshasa pour une réception de l'Ambassadeur

"À voir votre mine, elles doivent être bonnes".

Combien de fois la remarque n'a-t-elle pas été entendue à la Foire commerciale de La Louvière ou aux Arts Ménagers à Charleroi. La mine, c'est celle des frères Blanchart et de leur épouse, réunis sous l'enseigne "Les artisans gourmets" sans pour autant être associés au sein d'une seule et même société.

Celles dont on parle ce sont soit des tartes à d'jote, spécialité d'Alain, soit des quiches, spécialité de Pol.

Deux branches d'une même souche mais surtout deux histoires très différentes.

Celle du premier vous a été contée dans ces mêmes colonnes le 17 juillet 2002 alors que la rubrique "Couleur papilles" était toute jeune. C'est aujourd'hui au tour du fréro (l'aîné) qui, dans ses ateliers d'Obaix prépare d'ores et déjà un des plus gros rendez-vous de son année, le Salon de Charleroi.

Pourtant, ses quiches sont nées à... Kinshasa.

Coup d'œil dans le rétro.

Peu après leur mariage en 1978, Pol Blanchart (47 ans aujourd'hui), diplômé en pâtisserie du Ceria à Bruxelles et Brigitte Lesseigne (45), sortie de l'école d'hôtellerie de l'Institut St-Joseph à La Louvière (son père fut long-

temps traiteur à Jolimont) travaillaient d'abord dans la boulangerie du père Blanchart à Senefte. Cinq ans plus tard, en 1984, ils décident de s'embarquer pour le Zaïre où ils resteront jusqu'en 91 et une guerre qui les fera rentrer au pays.

C'est à Kinshasa, alors qu'il travaillait en sous-traitance pour de grands cocktails (jusqu'à 4 000 personnes !) commandés par l'Ambassade de Belgique que Pol Blanchart a testé de petites quiches pour la première fois.

Rentré au pays dans l'attente d'une stabilisation qui ne viendra jamais, il décide de se lancer à son compte en 1993 et la quiche lui revient à l'esprit.

Il transforme un entrepôt d'Obaix en atelier (il y est toujours) et s'installe sur le marché de Nivelles (il y est toujours aussi) avec, au début, quatre sortes seulement de quiches : lorraine, brocolis, poireaux et champignons-lardons.

Maintenant, sa carte présente près d'une trentaine de spécialités !

À celui de Nivelles, est venu s'ajouter le marché de Namur, les grandes foires et salons de la région (La Louvière, Charleroi, Mons) et des manifestations ciblées comme des fêtes médiévales ou la brocante géante du 1er mai à Ronchières. Bref, il est en route près



La famille Blanchart réunie dans l'atelier d'Obaix où la ronde des quiches est incessante. © P.H.D.

d'une trentaine de week-ends sur l'année. Avec son frère sur les grandes manifestations ; seul sur le marché. Mais chacun vend les produits de l'autre.

"Nous travaillons avec nos épouses, nous nous facturons nos produits et nous partageons les bénéfices".

Pol a vu en outre son fils Guillaume (23), un Louviérois bon teint, entrer dans la société et il n'est pas interdit de penser que sa fille Charline (18) encore aux études, suive le même chemin bientôt.

Bref, la quiche a encore de beaux jours devant elle.