

# Les Artisans Gourmets

Les Artisans gourmets, aiment faire partager leur enthousiasme pour les quiches et tartes al'djote qu'ils préparent avec soin pour les fins bœcs d'une clientèle convaincue et fidèle. Voici sept années que les hasards de la vie ont réuni professionnellement ces deux frères, qui avaient pourtant commencé leur carrière sur des chemins distincts. Tandis que Pol Blanchart, maîtrise la préparation de quelque vingt-deux quiches, Alain, de six ans son cadet, est devenu un spécialiste de la célèbre et nivelloise tarte al'djote. Itinéraire d'une réussite...

## Un air de famille

De prime abord, ce qui frappe lorsqu'on rencontre les frères Blanchart, c'est leur ressemblance physique. On jurerait des jumeaux alors que six ans les séparent. Même bonhomie, même approche du métier, il semble tout naturel qu'ils travaillent ensemble sous le label des Artisans gourmets. Pourtant, il n'en fut pas toujours ainsi.

Après sa formation de boulanger-pâtissier au Ceria (Centre d'enseignement et de recherches des industries alimentaires et chimiques de la Province de Brabant), Pol reprend le commerce de ses parents. Son frère Alain est déjà à ses côtés puisqu'il y effectue son contrat d'apprentissage et son patronat. Puis Pol décide de s'expatrier au Zaïre où, il travaille pendant neuf ans comme chef pâtissier. C'est alors Alain qui reprend l'affaire familiale.

En septembre 1991, les événements graves que l'on sait secouent le Zaïre et Pol en revient définitivement avec sa femme et ses enfants. Entre-temps, Alain avait connu un grave sinistre professionnel avec l'incendie de sa boulangerie.

Se retrouvant tous les deux à un tournant de leur carrière, et ayant déjà travaillé ensemble, ils se sont lancés progressivement dans leur nouvelle activité grâce aux heureux hasards qui les ont fait rencontrer des personnes qui leur ont transmis une partie de leur expérience. De plus, et ce fut très précieux, ils ont pu compter sur la solidarité de leur proche famille.

## Qualité d'abord et dimension artisanale

Si la quiche est une préparation à haute valeur ajoutée, sa valeur gustative dépend du soin mis à la fabriquer et de la qualité des produits qui entrent dans sa composition. C'est pourquoi Pol Blanchart y met tout son savoir-faire et n'utilise que des produits frais et sélectionnés.



## Fiche d'identité :

### Quiches :

Monsieur Pol Blanchart  
rue Maillemont, 3  
6230 Pont-à-Celles  
tél. 071/84 74 09

### Tartes al'djote :

Monsieur Alain Blanchart  
avenue Triquet, 1b  
7180 Senefte  
tél. 064/55 45 49

Où peut-on trouver les Artisans gourmets ?

Outre dans leurs ateliers dont les adresses se trouvent ci-dessus, ils sont présents sur quelques marchés officiels comme ceux de Namur, d'Uccle, de Huy, de Nivelles, mais aussi au Salon des Arts ménagers de Charleroi.

La recette de base de la quiche (quiche lorraine) a été déclinée de façon créative afin de développer une grande diversité de goûts et de saveurs. Quand il a commencé à produire, Pol Blanchart en faisait quatre sortes différentes ; il en proposait aujourd'hui 19 ! À la lorraine, à la provençale, à celles aux poireaux et aux brocolis, se sont ajoutées celles au chèvre frais et cresson, au saumon, aux champignons...

Ces quiches, pure crème fraîche, sont subtilement parfumées avec des herbes telles que romarin, lauriers, basilic... C'est cette qualité totale et cette recherche qui font l'originalité des quiches "Artisans gourmets" et qui font qu'elles se distinguent de celles que l'on trouve en grande distribution.

Alain, pour sa part, s'est spécialisé dans la tarte al'djote. Il est d'ailleurs le plus gros producteur de cette spécialité régionale. À ce titre, il est d'ailleurs membre de la "Conféreye del tarte al'djote".

Connue d'un public wallon averti et connaisseur, la tarte al'djote traditionnelle est constituée d'une pâte salée couverte d'une préparation faite de bettes, de petits oignons et de persil haché mélangés aux beurre, œufs et boulette de Nivelles (fromage gras). En l'an 1406, elle faisait déjà, paraît-il, les délices des abbeses de Sainte Gertrude. Alain Blanchart fabrique à côté de cette tarte al'djote traditionnelle, dite "la verte", sa sœur dite "la mitoyenne" dont la garniture est divisée en deux : une partie verte et une partie de fromage nature.

Malgré une forte demande, les frères Blanchart ne veulent pas évoluer vers la production industrielle et tiennent au contact direct avec leurs clients. C'est sur les marchés et lors de salons comme celui des arts ménagers à Charleroi qu'ils font déguster leurs produits. Les amateurs, aussitôt convaincus, deviennent alors de bons clients.

## Les raisons du succès

Produites dans une telle approche, les quiches et tartes al'djote des Artisans gourmets présentent de nombreux atouts : tout d'abord, leur attrait gustatif (elles sont délicieuses) ; ensuite, elles se positionnent comme des produits raffinés qui peuvent être servis en maintes occasions ; enfin leur fraîcheur étant garantie, elles peuvent être conservées sans problème au congélateur et ainsi permettre de faire face à l'imprévu.

Convaincant et appétissant non ?

L.D.