

Découvrez les 100 boulangeries-pâtisseries préférées de Wallonie en 2025

Une cinquième édition qui confirme l'attachement au savoir-faire artisanal



Tout au long du mois de juin, les artisans boulangers-pâtisseries ont redoublé d'énergie pour convaincre leur clientèle. Derrière les comptoirs et dans les ateliers, la mobilisation était palpable : affiches, vidéos sur les réseaux sociaux, T-shirts portés fièrement en boutique... Rien n'a été laissé au hasard pour récolter un maximum de votes.

Avec près de 27 000 participations enregistrées en un mois, la campagne a réussi à mobiliser une part significative des consommateurs qui privilégient les boulangeries artisanales. Un tel niveau de réponse, concentré sur une période si courte, illustre la force du lien entre les artisans et leur

clientèle et confirme l'attachement des Wallons à la boulangerie de proximité.

Un rendez-vous qui s'ancre dans le paysage wallon

Initiée par la Fédération francophone de la Boulangerie-Pâtisserie et l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), cette campagne vise à célébrer l'artisanat, la proximité et la qualité. Pour sa cinquième édition, l'élection confirme sa place dans le paysage gourmand de Wallonie. Chaque année, l'opération prend de l'ampleur, mobilisant de plus en plus de professionnels — ils étaient 651 Maîtres Boulangers-Pâtisseries



inscrits cette année — et séduisant un public toujours plus large.

Une conférence de presse sous le signe du partage

C'est dans un lieu hautement symbolique, la section boulangerie-pâtisserie du Centre d'enseignement secondaire Asty Moulin à Namur, que les résultats ont été dévoilés ce mercredi 10 septembre. Comme à chaque édition, les étudiants de l'école étaient présents en nombre pour accueillir les invités et incarner la relève du métier.

Nouveauté cette année : la parole a été donnée à celles et ceux qui, en coulisses, épaulent les Maîtres Boulangers-Pâtisseries et contribuent à la réussite des établissements. Le témoignage des boulangères, pâtisseries, épouses, compagnes, associées ou collègues des boulangers-pâtisseries élus a révélé un pan souvent méconnu de la vie artisanale au sein de ces établissements.

Cinq lauréats mis à l'honneur

Si 100 boulangeries-pâtisseries sont mises en avant, cinq d'entre elles se distinguent particulièrement : une par province. En 2025, les grands lauréats sont :



Pour la province de Namur

La Tarterie de Buzet, représentée par Mme Aurélie Clamot

+32 471 99 96 97

srl.tarteriedebuzet@gmail.com

Place de Buzet 6 à 5150 Floreffe

<https://tarteriedebuzet.be>

Pour la province du Brabant wallon

Les Trésors du Pain, représentés par M. Jérôme Leroux et Mme Vanessa Dandumont

+32 472 32 98 92 - leroux.jerome@hotmail.com

Rue de Béclines 31 à 1435 Mont-Saint-Guibert

<https://www.lestresorsdupain.com>

Pour la province de Hainaut

Macaro'n Co, représentée par Mme Caroline Mahy

+32 476 48 95 77 - caroline@macaro-n.co

Rue de l'Athénée 32 à 6460 Chimay

<https://www.facebook.com/macaroandco>

Pour la province de Liège

La Pâtisserie Végan, représentée par M. Nicolas Bastille

+32 466 27 68 57 - lapavegan.liege@gmail.com

Rue Sainte-Walburge 107 à 4000 Liège

https://www.instagram.com/la_pa_vegan

Pour la province de Luxembourg

La Boulangerie-Pâtisserie Schweisthal, représentée par Maxime Schweisthal et Mme Margaux Deharre

+32 484 24 69 77 - s.patisserie@outlook.be

Rue du Commerce 4 à 6791 Aubange

<https://schweisthal.be>

Ces maisons, reconnues pour leur passion et leur créativité, reflètent la diversité et l'excellence de l'artisanat wallon.

Un label de reconnaissance apprécié

Les 100 établissements élus recevront un diplôme et un autocollant officiel, preuve de la confiance et de la fidélité de leur clientèle. Derrière leur vitrine, cette mention prestigieuse — « **Élue boulangerie-pâtisserie préférée de ma région – 2025** » — constitue un véritable atout de visibilité.



Retrouvez les 100 boulangeries-pâtisseries préférées en Wallonie sur cette carte :

[Les 100 Boulangeries-Pâtisseries Préférées de Wallonie 2025](#)

Et la suite ?

L'élection n'est que la première étape d'une campagne qui se poursuit tout au long de l'année. En octobre, les boulangeries-pâtisseries lanceront le grand concours annuel : cinq heureux clients, un par province, remporteront un an de pain gratuit (bons d'achat de 750 €), tandis que chaque boulangerie participante offrira un bon de 30 € à l'un de ses clients. Une manière ludique et efficace de générer du trafic en magasin.

Et pour conclure l'année en beauté, les Maîtres Boulangers-Pâtisseries offriront leur calendrier

2026, véritable ode aux produits de saison. Parallèlement, une campagne média mettra à l'honneur leurs créations phares pour la Saint-Nicolas, la fête de Noël et le Nouvel An.

Un engagement clair et exigeant

Derrière ce succès, il y a une charte que chaque Maître Boulanger-Pâtissier s'engage à respecter : production fait maison, fraîcheur quotidienne, variétés de pains et pâtisseries régionales, choix rigoureux des matières premières, hygiène irréprochable et accueil chaleureux. Des valeurs simples mais essentielles qui expliquent l'attachement grandissant des Wallons à leurs artisans de proximité.

👉 La carte interactive des 100 boulangeries-pâtisseries préférées est accessible sur notre site web : www.maitre-boulangier-patisserie.be.

👉 Trouvez un Maître Boulanger-Pâtissier près de chez vous sur le site : www.maitre-boulangier-patisserie.be/boulangeries-patisseries.

Suivez notre actualité sur les réseaux sociaux :

<https://www.facebook.com/maitreboulangierpatisserie>

<https://www.instagram.com/maitreboulangierpatisserie>

<https://www.youtube.com/@MaitreBoulangier-Patisserie>

<https://youtube.com/shorts/8VKJWtd8oSI>

Contacts Presse

Vanessa Poncelet
Service Presse ApaQ-W
+32 81 33 17 03
+32 472 84 56 82
v.poncelet@apaqw.be

Albert Denoncin
Président Fédération francophone de la
boulangerie pâtisserie
+32 477 41 91 52
a.denoncin@skynet.be

Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité
Avenue Comte de Smet de Nayer 14
5000 Namur
www.apaqw.be

© 2025 ApaQ-W