

REBECQ - L'ATTENTE EST GRANDE

# Les deux frères se lancent !

La boulangerie « Les Gamins » ouvre vendredi

**P**ierre-Thomas et Damian Cassimon vont réaliser leur (premier) rêve : ouvrir leur propre boulangerie-pâtisserie. Les Castelbrainois vous attendent dès ce vendredi à Rebecq. Avec du pain « fait maison ».

Damian (27 ans) et Pierre-Thomas (29) Cassimon sont dans la dernière ligne droite. Vendredi, ils inaugureront leur nouvelle boulangerie-pâtisserie au 44 de la rue Trieu du Bois à Rebecq. Après de longs mois de transformation qui ont plongé le bâtiment dans un fameux bain de jouvence. « Nous avons repris l'ancienne boulangerie aux environs du 15 août », témoigne Damian qui, avec son frère, a mis la main à la pâte pour rénover leur boulangerie. « Nous avons pu compter aussi sur le concours de la firme Bruyere pour l'aménagement du magasin ». Quand nous l'avons contacté jeudi matin, il se réjouissait du placement du comptoir. « C'était un moment de gros stress. Nous avions déjà réceptionné le four. Il

ne reste plus que les finalisations pour l'ouverture de ce vendredi ». Ils ne voulaient pas commencer par le plus gros jour de la semaine pour un boulanger : le samedi. « On préférerait commencer ce vendredi ». Le lendemain de la Saint-Valentin, autre « gros » jour.

## UN PÈRE INFORMATICIEN

Les deux frères ont fait leurs études de cuisine chez Coovi à Bruxelles. Puis, ils ont travaillé à la boulangerie renommée « Les Blés d'Or » à Braine-le-Château. « Où nous avons appris le métier. Nous sommes originaires de Braine-le-Château ». Mais leur père n'est pas boulanger. « Non, il travaille dans l'informatique ». Mais, alors, pourquoi la boulangerie, leur demande-t-on ? « Mon frère était déjà à l'école hôtelière à Bruxelles, côté flamand. Moi, je devais choisir. J'ai fait l'hôtellerie en deuxième année puis, en troisième, il fallait choisir. J'ai hésité entre la boucherie que j'appréciais aussi et la boulangerie. J'ai opté pour la seconde et j'ai été formé à Braine-

le-Château ».

Les deux frères ont donc décidé de se lancer en ouvrant la boulangerie-pâtisserie « Les Gamins ». Pourquoi Rebecq ? « Au départ, nous cherchions dans le Brabant flamand mais nous sommes tombés sur cette boulangerie qui répondait à nos attentes ». Passionnés de ski et de montagne, ils avaient d'abord

**« Les clients veulent voir les boulangers, être rassurés. »**

pensé à ouvrir une boulangerie dans les Alpes françaises. « Où j'aurais pu être moniteur de ski, pendant l'hiver ». Le projet est donc reporté. « Nous voulons commencer par une petite boulangerie. Puis, si cela va bien, on envisagera peut-être d'en ouvrir d'autres ». Le jour de fermeture des « Gamins » est le lundi. « Nous commencerons à nous



Pierre-Thomas et Damian Cassimon ouvrent leur boulangerie ce vendredi. © D.R.

deux car la demande des clients est claire : ils veulent voir les boulangers. Ils veulent être rassurés. J'espère qu'en ouvrant notre porte, ils diront « waaouw » car ils verront le four. Tout sera fait maison. Pas question de pains qui viennent de l'est de l'Europe ou d'ailleurs ».

Les Cassimon travailleront le levain. « Nous ne travaillerons pas la nuit. Nous commencerons vers 5h du matin et terminerons à 18h. Les pâtes seront faites la

veille et la fermentation sera longue pour que la pâte soit plus goûteuse. Pour qu'il y ait plus d'arômes ».

Ils prépareront aussi leurs propres pâtisseries. « On va commencer par le pain puis il y aura des tartes : au riz, au sucre, au fromage... et des tartes de saison ». On imagine déjà les tartes aux fraises et aux framboises du prochain été!

En attendant, plus question d'aller skier pour les deux

frères. « C'était prévu pour le mois de décembre... mais on avait bien trop de travail ». Il faut dire que l'attente est forte du côté de Rebecq. « Surtout que nous avons mis, dès le 15 août, qu'une boulangerie allait rouvrir... mais il fallait prendre le temps pour arriver à ce résultat ».

Les frères Cassimon espèrent qu'il plaira aux futurs clients! ●

PIERRE NIZET