

Les Gamins ont cartonné pour leur premier jour

Le stock était quasi vide avant 12h

Nous vous l'annoncions ce lundi et on peut dire que la nouvelle a fait le tour de Rebecq. La nouvelle boulangerie de la rue Trieu du Bois, « Les Gamins », a ouvert ses portes ce vendredi. Une nouvelle qui a réjoui les habitants du coin qui se sont déplacés en nombre pour rencontrer la nouvelle équipe et surtout goûter les pâtisseries mises à disposition.

Après plusieurs mois de travaux, la nouvelle boulangerie « Les Gamins » a pu ouvrir ses portes ce vendredi matin sur le coup de 7h.

Damian et Pierre-Thomas Cassimon ont pu proposer leurs pâtisseries à leurs premiers clients et on peut dire qu'ils ont eu du boulot!

UNE CENTAINE DE CLIENTS

« Nous avons eu plein de monde depuis ce vendredi matin, se réjouit Antoine, le troisième gamin de la boulangerie. La nouvelle a fait le tour du village et beaucoup de curieux sont venus voir ce que nous proposons. » Et les premiers retours ont de quoi booster le moral de l'équipe. « Pour le moment, toutes les réactions sont positives. Les gens aiment le cadre et

la décoration et certains ont même rappelé pour dire que c'était très bon ! »

L'aventure commence donc sur les chapeaux de roues, « mais il faut voir ce que cela va donner sur la durée. Au début tout est toujours bien ». Toujours est-il qu'avant midi, le stock commençait à s'épuiser ce vendredi. De quoi augurer un week-end chargé. « Il va falloir produire plus de choses car nous ne sommes qu'un vendredi et un week-end est toujours plus chargé », convient Antoine.

Sur cette première matinée, c'est une bonne centaine de personnes qui ont ouvert les

«Les gens aiment le cadre et la décoration et certains ont même rappelé pour dire que c'était très bon ! »



Pierre-Thomas et Damian Cassimon. © D.R.

portes des Gamins, un beau succès qui en appelle d'autres pour les deux frères qui avaient repris la boulangerie le 15 août dernier avant de procéder à toute une série de travaux et d'ouvrir leur premier commerce en tant que patrons.

Pour rappel, 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. »

Comme ils l'indiquaient lundi,

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 ». Il n'y a plus qu'à aller faire un tour à Rebecq pour découvrir le travail des Gamins. ●

THIBAUT VAN HOOFF