

Par Philippe Fiévet

■ C'est une belle histoire pâtissière qui prend sa source à la toute fin du XIX<sup>e</sup> siècle, quand l'arrière-grand père de la dynastie, Louis Nihoul, ouvre une boutique rue Neuve à Bruxelles après avoir fait ses classes à Liège. Quatre ans plus tard, en 1901, on le retrouve rue du Bailli tandis qu'une seconde pâtisserie voit le jour avenue Louise, dans le sillage de l'Exposition universelle de 1910. «À l'époque», raconte Philippe Nihoul, «la chaîne du froid n'existait pas comme aujourd'hui. On stockait les œufs dans de la chaux et la glacière de Bruxelles livrait par calèche des pains de glace destinés à réfrigérer les tables.»

Les bâtiments et les ateliers d'origine resteront avenue Louise jusqu'en 1972, mais à la suite d'une expropriation décidée pour



Une célèbre devanture : « Fin 2018, nous avons rouvert le magasin dans son lieu historique, chaussée de Vleurgat, en regroupant nos activités pâtisserie et chocolats. S'y ajoute notre assortiment de tartes et de gâteaux traditionnels ainsi que, désormais, des viennoiseries. »

# NIHOUL 125 BOUGIES SUR LE GÂTEAU

C'est en 1897 qu'une des pâtisseries emblématiques de Bruxelles a vu le jour. Aujourd'hui, malgré les coups du sort, la quatrième génération a vaillamment repris le flambeau.

EXCELLENCE BELGE



De gauche à droite : Arno, chef pâtissier, Philippe Nihoul et son frère Pascal Nihoul. « Nous sommes toujours restés fidèles à une pâtisserie traditionnelle à l'ancienne. »

construire la Blue Tower, la pâtisserie déménagera dans une maison de maître de la chaussée de Vleurgat, où les ateliers et la boutique se trouvent encore aujourd'hui. Une enseigne discrète qui a vu défiler des générations de misérables, de paris-brest et de capucins, quelques-unes des spécialités de la maison. « Nous sommes toujours restés fidèles à une pâtisserie traditionnelle à l'ancienne, sans conservateurs, avec un penchant inné pour les crèmes au beurre et les produits nobles. Nos pralinés, par exemple, sont confectonnés avec des noisettes du Piémont. »

Après une mise entre parenthèses partielle des activités, celles-ci reprennent et profitent d'un nouvel élan : à côté des gâteaux et des tartes aux fruits appréciées pour leur pâte feuilletée et leur lit de crème d'amandes, Nihoul se spécialise également dans la biscuiterie et le «B2B» avec des chocolats traditionnels, pralines et ganaches en tête. « Fin 2018, nous avons rouvert le magasin dans son lieu historique, chaussée de Vleurgat, en regroupant nos activités pâtisserie et chocolats. S'y ajoute notre assortiment de tartes et de gâteaux traditionnels ainsi que, désormais, des viennoiseries. » Autant dire qu'à l'approche des fêtes, c'est le branle-bas de combat. « Dans le temps, les gens se réunissaient à 25 ou 30 personnes. Nous confectonnions alors des bûches de vingt mètres

par dizaines ! Aujourd'hui, les tablées de Noël sont plus réduites. »

On trouve quand même encore chez Nihoul des bûches pour douze convives, que ce soit la traditionnelle crème moka, la bûche merveilleux avec sa meringue, sa crème fraîche et son chocolat, ou la bûche Feuille d'Automne : génoise cacao, mousse au chocolat et crème chantilly, parsemée d'éclats de chocolat au lait. Et puis, un autre moment de grâce se profile à l'horizon : celui de la Fête des Rois, pour laquelle Nihoul propose une galette classique, « à la vraie frangipane, avec une bonne pâte feuilletée maison ». Le maître pâtissier Arno y glissera une petite fève en porcelaine, sous la forme d'un gâteau miniature ou d'un éclair au chocolat.

Si la maison a retrouvé son rythme de croisière, Philippe Nihoul voit néanmoins l'avenir avec réalisme mais ambition. « Pour répondre aux attentes de nos clients plus réticents à se déplacer vu les problèmes de mobilité, nous allons développer notre boutique en ligne. Actuellement, nous avons recours pour nos livraisons aux courses Uber, mais nous cherchons à améliorer nos services d'une façon ou d'une autre. » C'est le nouveau défi de la maison Nihoul : aller directement vers sa clientèle pour assurer la pérennité de cette pâtisserie qui a connu le cinéma muet, les calèches et le temps où Bruxelles rêvait. ■

**L'enseigne discrète a vu défiler des générations de misérables, de paris-brest et de capucins, quelques-unes des spécialités de la maison**