



Alexandre Helson : « Nous n'avons jamais voulu passer à l'industrialisation comme le secteur du chocolat. Deux cents personnes travaillent chez Dandoy et la plupart des opérations sont encore faites à la main, car nous restons chevillés à notre vocation artisanale. »

Par Philippe Fiévet

Des biscuits artisanaux 100 % pur beurre produits rue au Beurre, en plein centre de Bruxelles, ça ne s'invente pas ! Pas plus que la fonction officielle d'Alexandre Helson, 35 ans, autoproclamé « chief spectaculoos officer » de l'entreprise. « Oui », convient-il, « c'est un trait d'humour qui convient bien à notre maison, laquelle se targue de faire sérieusement du biscuit depuis 1829, mais sans se prendre au sérieux. »

1829, cela remonte presque à Mathusalem, en tout cas à une époque où la Belgique en tant que telle n'existait pas encore. C'est donc sous mandat hollandais que Jean-Baptiste Dandoy, boulanger de son état, s'installe non loin de la Grand-Place pour vendre des spéculoos et du pain à la grecque, deux spécialités bruxelloises indémodables, mais aussi du pain d'amandes et... des biscottes. Ce sont d'ailleurs ces dernières qui, avec les tickets de rationnement, permettront à la maison Dandoy de traverser les deux guerres mondiales. Mais il faudra attendre les années 1990 pour que le commerce de la rue au Beurre se décide à faire des petits.

Aujourd'hui, pas moins de douze boutiques ont essaimé en région bruxelloise,

EXCELLENCE BELGE

DANDOY L'ART DU SPÉCULOOS

Alexandre Helson et son frère Antoine, septième génération à la tête de cette entreprise familiale bientôt bicentenaire, en ont depuis peu repris les rênes.

les deux dernières étant celles du shopping de Woluwe et de la rue des Tongres, près de Merode. « Nous n'avons jamais voulu passer à l'industrialisation comme le secteur du chocolat. Deux cents personnes travaillent chez Dandoy et la plupart des opérations sont encore faites à la main, car nous restons chevillés à notre vocation artisanale. » Et de citer l'exemple de son grand-père, qui allait encore chercher lui-même ses amandes effilées à Porto.

La vocation de la maison, sa signature, c'est avant tout le spéculoos, le vrai, l'unique, celui qui est fait avec du bon beurre, de la belle cassonade, de la farine et un mélange subtil d'épices, dont la girofle et la cannelle. « Il est croustillant, croquant en bouche, et si vous le trempez dans le thé ou le café, il ne se décompose pas », précise Alexandre en présentant toute la gamme, qui va des spéculoos mignonnettes à la traditionnelle figure de saint Nicolas de 80 cm de haut. Nature, à la vanille, nappés de chocolat en collaboration avec l'artisan Laurent Gerbaud, en version pain d'amandes... « Nous avons aussi créé des glaces au spéculoos dès les années 1990, ainsi que de la pâte à tartiner. Et dans notre tea-room des galeries royales Saint-Hubert, on peut déguster nos gaufres de Bruxelles et de Liège, très appréciées des touristes. »



Aujourd'hui, Dandoy mise sur le renouveau et les deux frères ont entrepris de remettre la vénérable institution dans son siècle. Nouveaux look, nouvelles boîtes, nouveaux produits et, en plus d'une gamme de vingt biscuits, une nouveauté tous les deux mois, comme celle qui va sortir ce mois-ci des ateliers de Woluwe en prévision de la Saint-Valentin : un biscuit en forme de pomme d'amour estampillé de deux visages, avec un cœur en sucre d'orge.

Ce ne sont pas les seules initiatives. La maison, qui tient à entretenir son image de « pourvoyeuse de plaisirs », va se lancer dans les cookies ainsi que les biscuits sans gluten, déjà produits dans les années 1970 en collaboration avec l'hôpital Saint-Pierre. Elle prévoit également des biscuits à glycémie basse, de même qu'une gamme végane. « En reprenant l'entreprise en 2021, nous nous sommes posé des questions, mon frère et moi, quant à la trajectoire que nous souhaitons suivre. Notre priorité est de projeter la maison dans les deux cents prochaines années, en l'inscrivant dans la durée tout en préservant son caractère familial. »

Du coup, Dandoy met vigoureusement le cap vers une agriculture prenant soin du sol pour toutes ses matières premières (sucre, farine, œufs, laits) et vient de créer une plateforme, le Dandoy Lab, pour y consigner son parcours d'entrepreneur. La marque s'engage notamment à réduire son empreinte écologique. « Nous sommes très présents à Paris, aux Galeries Lafayette et à la Grande Épicerie, où nous avons nos propres magasins. Mais il n'est pas question pour autant de nous déployer internationalement. Cela n'aurait pas de sens d'envoyer 80 millions de spéculoos par avion, car cela serait contraire à notre approche de proximité et à nos préoccupations écologiques. »

Dandoy met le cap vers une agriculture prenant soin du sol pour toutes ses matières premières (sucre, farine, œufs, laits), et réduit son empreinte écologique.