

# INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE LA RÉGION BRUXELLOISE

## 1. RÉFÉRENCE

**Référence du dossier : 5000-0023**

Demande du : 04/12/2020

Date d'inscription à l'inventaire : 04/12/2020

Date de mise à jour : 10/10/2021

## 2. IDENTIFICATION DU DEMANDEUR

### 2.1. NOM

**Maison Dandoy**

**Représenté par : (le mandaté)**

Madame  Monsieur

Nom : HELSON

Prénom : Alexandre

Fonction : Spectaculoos officer

**Personne(s) de contact :**

Madame  Monsieur

Nom : HELSON

Prénom : Alexandre

Adresse : avenue Ariane 27 – 1200 Woluwe-Saint-Lambert

Téléphone: 02/511.03.26

E-mail : [info@maisondandoy.com](mailto:info@maisondandoy.com)

## 3. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT / DÉNOMINATION

**Les savoir-faire artisanaux et la tradition du spéculoos à Bruxelles**

### 3.1. DOMAINE(S) CONCERNÉ(S)

- Traditions et expressions orales, langues  
 Arts du spectacle

- |                                     |                                                              |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Pratiques sociales, rituels, événements festifs              |
| <input type="checkbox"/>            | Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Savoir-faire liés à l'artisanat                              |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Autre(s) : traditions culinaires                             |

### 3.2. BRÈVE DESCRIPTION DE L'ÉLÉMENT

Les savoir-faire artisanaux et la tradition du spéculoos à Bruxelles sont ancrés depuis plusieurs générations dans les us et coutumes des Bruxellois, de tout âge et de très diverses origines. Ce biscuit sucré et subtilement épicé aux couleurs de caramel, bien qu'il se rencontre avec quelques variantes en dehors des frontières belges (aux Pays-Bas – d'où il serait originaire, en Allemagne, dans le Luxembourg et dans le Nord de la France), est reconnu, tant dans les dictionnaires et encyclopédies contemporains que dans les médias, comme une spécialité bien belge. Il existe plusieurs orthographes : spéculoos, speculos, speculaus (*speculaas* en néerlandais ; *spekulatius* en allemand).

La fabrication artisanale et la consommation des spéculoos sont généralement associées aux fêtes de fin d'année et particulièrement à la Saint-Nicolas qui lui prête son image, bien que, de nos jours, le spéculoos se déguste tout au long de l'année sous sa forme de biscuit mais aussi, depuis plusieurs années, sous forme de pâte à tartiner ou encore de glace. Le produit s'utilise de plus en plus dans d'autres préparations culinaires, qu'elles soient sucrées (pensons au cheesecake ou au tiramisu version belge) ou salées (nombre de recettes au spéculoos se rencontre sur le net ou dans des ouvrages de cuisine).

La version industrielle du produit, surtout développée en Flandre, a permis une diffusion mondiale et une consommation courante (le spéculoos dans son emballage individuel accompagnant la tasse de café) mais c'est le savoir-faire et le respect des traditions par des artisans-boulangers et biscuitiers (à petite ou plus grande échelle) qui fait sa renommée auprès des Bruxellois et des nombreux touristes visitant la capitale. Pendant la période des fêtes, les ateliers fabriquent en grande quantité ce produit phare qui évoque les saveurs de notre enfance.

L'un des plus anciens fabricants de spéculoos, véritable passeur de savoir-faire, est bruxellois ; il s'agit de la *Maison Dandoy*, créée en 1829 et installée depuis 1856 rue au Beurre près de la Grand Place, en face de l'église de son saint patron.

Pour la Saint-Nicolas, le spéculoos est fabriqué en différentes tailles. Anciennement, il était coutume de prendre un grand spéculoos (en forme de saint Nicolas ou d'animaux) et de le partager en famille.

### 3.3. COMMUNAUTÉ(S) OU GROUPE(S) CONCERNÉ(S)

- Les artisans des biscuiteries et boulangeries artisanales et les professionnels associés à la production des spéculoos à Bruxelles :
  - La *Maison Dandoy*, dont les ateliers se trouvent depuis 2014 à Woluwe-Saint-Lambert, compte 10 boutiques à travers la Belgique (dont 7 à Bruxelles dont le magasin-mère rue au Beurre). Elle emploie 70 salariés (moitié dans les ateliers, moitié à la vente).

- Le projet *Tartine et Boterham* dénombre, parmi la soixantaine de boulangeries et pâtisseries artisanales situées en région bruxelloise répondant aux critères établis dans sa charte, une quarantaine d'enseignes produisent des spéculoos, essentiellement autour de la période de Saint-Nicolas et de Noël, donc dès la fin du mois de novembre, jusque fin décembre<sup>1</sup>. Certaines de ces boulangeries/pâtisseries sont gérées par un seul artisan ; d'autres par près de 20 employés ouvriers/artisans. Environ 180 ouvriers/artisans boulangers/pâtisseries ETP (équivalent temps plein) réalisent chaque année des spéculoos en Région de Bruxelles-Capitale. La proportion serait d'environ 25% de femmes, contre 75% d'hommes. Il y aurait +- 100 personnes/équivalents temps plein pour la vente comptoir.

- Les formateurs / enseignants :

Les écoles spécialisées dans la formation en boulangerie-pâtisserie sont les lieux où les artisans ont appris la fabrication du spéculoos. Pour la Région de Bruxelles-Capitale, il s'agit de l'EFP (Uccle) et du Ceria/Coovi (Anderlecht). L'apprentissage de la fabrication du spéculoos ne nécessite pas forcément de compétences très techniques. Les apprentis ou étudiants venant de l'étranger apprennent en général la recette dans les écoles de boulangerie ou pâtisserie. Il s'agit principalement à Bruxelles de l'EFP et du CERIA.

- Les fournisseurs et équipementiers :

Parmi les fournisseurs de matières premières, on peut citer les sociétés importantes comme Brauns, Ranson ou Bruyère qui fournissent également du matériel de boulangerie-pâtisserie mais aussi d'autres fournisseurs plus petits.

La *Maison Dandoy*, quant à elle, se fournit chez *Inex* (beurre), au moulin *Cerès* (farines), chez *Royal Polak Spices* (NI), *Belgoscuv* nv (sucre). Au niveau du matériel, elle se fournit chez *NFF Janssen & Sohn GmbH* (D) pour les grosses machines. Jusqu'il y a peu, *Dandoy* s'adressait à un artisan menuisier pour les moules en bois (Jean Vande Voorde); au décès de ce dernier, toute la difficulté a été de retrouver un producteur capable de réaliser ces moules tout en conservant leur côté « artisanal » (atelier *Arts & Sculptures*).

- Les familles bruxelloises associées à la consommation, la fabrication et à la célébration de la fête de Saint-Nicolas.
- Les amateurs de produits typiques et de gastronomie y compris les nombreux touristes visitant la capitale (Bruxellois, Belges et étrangers)

<sup>1</sup> Les artisans référencés par l'asbl Tartine et Boterham qui produisent des spéculoos sont :

La Boulangerie Normande (Anderlecht) / Kiekebich (Anderlecht) / Agribio (Auderghem/Etterbeek/Uccle) / L'Épi d'Or (Auderghem) / Au Pays de l'épeautre (Auderghem) / Vergès (Auderghem) / La Boulangerie des Tanneurs (Bruxelles-Ville) / Délicia (Bruxelles-Ville) / Ferme Nos Pilijs (Bruxelles-Neder-Over-Heembeek) / Nihoul (Bruxelles-Ville) / Wittamer (Bruxelles-Ville) / Thibaut – Banette (Evere) / La Forêt Noire (Forest) / Declair (Ganshoren) / Logghe (Ganshoren) / Maes (Ganshoren) / Renard Bakery (Ixelles) / Pâtisserie du Solbosch (Ixelles) / Grain Bakery (Ixelles) / Le Gâteau Royal (Jette) / La Tentation (Jette) / Saint-Pierre (Jette) / Sirre (Koekelberg) / C'est si bon (Molenbeek-Saint-Jean) / La Boule (Saint-Gilles) / Boulengier (Saint-Gilles) / Matinal (Saint-Gilles) / Bevernaege (Schaerbeek) / Le pain levé (Schaerbeek) / Bairin (Watermael-Boitsfort) / Farilu (Watermael-Boitsfort) / De Baere (Woluwe-Saint-Lambert) / Artos (Woluwe-Saint-Pierre) / Goossens (Woluwe-Saint-Pierre) / Yasushi Sasaki (Woluwe-Saint-Pierre)

Les nombreuses boutiques *Maison Dandoy* réparties dans la capitale sont fréquentées par des touristes de toute nationalité ; l'e-shop de la marque permet également des ventes au niveau international.

Au niveau des boulangeries-pâtisseries locales, on remarque deux tendances : un engouement pour les commerces locaux et artisanaux ; un engouement pour les produits traditionnels, dont font, entre autres partie, la galette des rois et le spéculoos au niveau de la boulangerie-pâtisserie bruxelloise. Citons également dans une moindre mesure le *bodding* et le pain à la grecque, deux spécialités bruxelloises.

### 3.4. LOCALISATION

Toute la région ++

- Les ateliers de la *Maison Dandoy* sont situés à Woluwe-Saint-Lambert suite au déménagement des ateliers de la rue du Houblon (devenus trop petits).
- Les ateliers des boulangeries et pâtisseries artisanales sont situées à peu près dans toutes les communes de Bruxelles. On observe toutefois une plus grande concentration à l'est et au sud de Bruxelles. Une quarantaine de boulangeries artisanales situées en Région de Bruxelles-Capitale produisent des spéculoos de manière artisanale, à savoir dans un atelier de production situé à Bruxelles. Il existe par ailleurs plusieurs centaines de boulangeries dites « dépôts » qui proposent des spéculoos à la vente. Les spéculoos vendus sont généralement réalisés en Belgique, dans des ateliers de production artisanale (notamment spéculoos Dandoy ou Aerts, à Lokeren).

## 4. CARACTÉRISTIQUES DE L'ÉLÉMENT

### 4.1. LANGUE(S), REGISTRE(S), NIVEAU(X) DE LANGUE IMPLIQUÉ(S)

Transmission au sein des ateliers en Français et néerlandais.

De par la fréquentation touristique internationale, les échanges avec les clients se font dans divers langues : Allemand, Anglais...

### 4.2. INDICATION DES EXPRESSIONS IMMATÉRIELLES

Le savoir-faire artisanal de la fabrication implique le respect de certaines étapes, gestes et facettes de la production :

- Le choix des ingrédients. Chaque fabricant choisi chez ses fournisseurs ses ingrédients et épices suivant parfois des recettes ancestrales où les adaptant aux tendances actuelles (farine, cannelle, clous de girofle, cardamome, beurre, sucre roux..).
- Les ingrédients sont mélangés. La pâte : faite à partir de farine, d'un mélange d'épices, beurre, sucre roux, sel, bicarbonate de soude (recette Dandoy) mais on peut y retrouver des amandes effilées, voire des œufs.

- pétrissage (robot) et façonnage à la main (travail intensif)
- utilisation de moules en bois ( les artisans-sculpteurs sur bois qui fabriquaient ces planches en bois ont peu à peu disparu. La *Maison Dandoy*, qui utilise toujours ces types de moules, a dû s'orienter vers un producteur de planches en bois (l'atelier *Arts & Sculptures*) qui font encore les moules en bois, mais ils ne sont plus faits à la main.
- Moulage : un gros boudin de pâte est tassé dans le moule et l'excédent coupé avec un fil tranchant. On retourne le moule et on expulse le sujet sur une tôle qui sera bientôt enfournée. Lorsqu'il s'agit d'un sujet de grande taille, le moule est retourné doucement et la figurine en pâte molle vient se déposer doucement sur la plaque<sup>2</sup>.
- Mise au four à 180° pendant 10 minutes environ (ou plus selon épaisseur de la pâte).

La réalisation des spéculoos est facteur de créativité au sein de la communauté, chaque biscuitier ayant sa propre recette et ajoutant sa marque apportant une déclinaison de saveurs, de couleurs, de formes. Des amandes ou du chocolat sont souvent associés au biscuit.

Présentation et emballage : Les spéculoos sont présentés aux clients avec soin pour ne pas les briser, en boîte ou sous emballage transparent. Les sujet de grandes dimension sont posés individuellement sur un carton doré.

#### 4.3 INDICATION DES ÉLÉMENTS MATÉRIELS ASSOCIÉS Instruments, objets, artefacts, lieux, ...

- Les planches gravées (moules) en bois : l'usage en pâtisserie de moules sculptés remonte à l'Antiquité. D'abord façonné en terre cuite ou en grès, l'usage du bois (poirier, merisier, hêtre, châtaignier, noyer, etc. ) n'apparaît que vers le début du XVI<sup>e</sup> siècle. Les plus anciens modèles connus datent du XVII<sup>e</sup> siècle. Les bois solides, permettant de sculpter sans créer d'échardes, étaient privilégiés. Certaines autres espèces étaient sélectionnées plus spécifiquement pour confectionner les plus grands moules de plus d'un mètre.
- Ustensiles conçu à l'origine pour un usage purement fonctionnel, sans prétention artistique, les moules étaient vraisemblablement réalisés par des menuisiers ou artisans du village ou du quartier des boulangers d'alors. Au fil du temps, le savoir-faire lié à leur production s'est peu à peu perdue à mesure que les détenteurs de ces savoirs ont disparu sans pouvoir former un successeur. La *Maison Dandoy* s'est fournie pendant des années auprès d'un de ces artisans, Jean Vande Voorde. Suite au décès de ce dernier, ils ont pu, après un temps de recherche, trouver un successeur dans la société *Arts et Sculpture*<sup>3</sup>.

Les représentations : les moules anciens figurent surtout Saint-Nicolas et les trois enfants, Saint-Nicolas à cheval, des couples, des bouffons, des personnages divers... Répondant à des tendances plus récentes, on trouve des formes de sapins, de jouets, de moulins, des *gingerbreadmen*, des drôles de figurines...

<sup>2</sup> DUMONT, M., «Le spéculoos, héros du folklore gourmand », *Le Soir Plus*, 1990.

<sup>3</sup> BERKENBAUM, Ph., MAHOUX Fr., *Carrément Spéculoos : 50 recettes à la mode de Dandoy et des Grands Chefs*, La Renaissance du Livre, 2010, p. 9.

- Rouleaux : la pâte des spéculoos de petites dimensions peut aussi être imprimée par rouleau, à mécanisme manuel ou mécanique.
- Spécificités des ingrédients : cassonade, sucre roux, plus le sucre est foncé et plus le biscuit aura une couleur brune prononcée.  
Epices : cannelle, clous de girofle, cardamome, mélange 4 épices

- Les lieux de production et de vente : ce sont surtout les ateliers des boulangeries attenants aux commerces et aussi des boutiques, points de vente ou étals de marchés. La commercialisation et la distribution se fait également à plus grande échelle pour certains producteurs.

La situation historique de la *Maison Dandoy*, fabricant de spéculoos voisin de l'église Saint-Nicolas-au-Marché (dont l'origine remonte à 1174) – patron du marché, des enfants, des bateliers qui protège traditionnellement, avec saint Michel, la Grand-Place, lieu principal de marché à Bruxelles – est symboliquement très stratégique et n'est certainement pas due au hasard.

- Consommation :
  - Offrir, partager des spéculoos de qualité à la Saint-Nicolas ou à d'autres occasions festives est une habitude que de nombreuses familles partagent. Le biscuit se consomme seul, sur le pouce où en compagnie autour d'une boisson chaude, Certains l'apprécient au petit déjeuner dans une tartine au beurre salé, trempé dans le café. Il existe des variantes au biscuit traditionnel :
    - le gros spéculoos : de très gros et épais spéculoos, vendus souvent cassés. Bien que fait de la même pâte que les autres spéculoos plus petits, le gros spéculoos en raison de sa forme, présente un autre goût, plus moelleux ; les gens aiment bien le tremper dans leur café
    - la pâte à spéculoos : pâte à tartiner.
    - nouvelle tendance: des spéculoos couvert de chocolat. La *Maison Dandoy* collabore avec le chocolatier Laurent Gerbaud.

#### 4.4. HISTORIQUE ET DÉVELOPPEMENTS RÉCENTS

L'origine du spéculoos n'est pas clairement déterminée mais il proviendrait des Pays-Bas (où la tradition de fabrication de biscuits très épicés existe également sous le nom *speculaas*). L'emploi d'épices en provenance du commerce d'Inde – comme la cannelle, la noix de muscade, le clou de girofle – dans sa préparation, épices importées dès le XVII<sup>e</sup> siècle par les Néerlandais, semble conforter cette théorie encore renforcée par une des hypothèses avancées concernant l'étymologie du nom spéculoos qui proviendrait du mot latin *species* signifiant « épices ». Par ailleurs, la cassonade utilisée pour la confection du spéculoos a été créée suivant une technique mise au point par les colons hollandais des Antilles (technique attestée dès 1654).

Cependant, Pierre Leclercq<sup>4</sup> mentionne un biscuit d'origine italienne, la *moustacholle*, confectionné à partir d'épices similaires et qui pourrait être l'ancêtre du spéculoos et dont la recette se retrouve en 1604 dans l'*Ouverture de cuisine* du Liégeois Lancelot de Casteau, maître-queux des princes-évêques de Liège.

Par ailleurs, l'Institut royal du patrimoine artistique (IRPA) référence des moules à spéculoos, conservés dans les Flandres, remontant au XVIII<sup>e</sup> siècle mais les plus anciens connus remonteraient au XVII<sup>e</sup> siècle. Ils sont à l'origine d'une des autres hypothèses relatives au nom de spéculoos. En effet, le latin *speculum*, signifiant « miroir », se référerait au fait que le biscuit est l'image inversée de celle qui apparaît dans le moule utilisé pour le confectionner.

Dans tous les cas, cette spécialité, généralement associée aux fêtes de fin d'année, s'est répandue en Belgique au point qu'il soit devenu l'un des symboles phares du pays et référencé comme tel dans les dictionnaires et encyclopédies.

Particulièrement lié à la fête de Saint-Nicolas, célébrée le 6 décembre et dont l'importance dans certaines régions du Nord de l'Europe rivalise avec la fête de Noël, le spéculoos fait partie des douceurs sucrées traditionnellement offertes aux enfants. Et l'on trouve chez le grand saint, patron des enfants sages mais surtout évêque de Myra (dans l'actuelle Turquie) l'origine de la troisième hypothèse du mot spéculoos. Le latin *speculator* qui signifie « observateur », « celui qui voit tout », signification pouvant se rapprocher du grec *episkopos*, *episcopus* en latin qui désigne également les évêques.

Il est cependant intéressant de signaler qu'aux Pays-Bas, saint Nicolas était étroitement associé au mariage (miracle des trois Vierges). Il était en effet de coutume que les jeunes hommes offrent, à la Saint-Nicolas, à leurs bien-aimées un gâteau aux épices moulé en forme d'homme (plus tard dans la forme du saint).

Le plus ancien fabricant de spéculoos à Bruxelles, et encore en activité, est la biscuiterie *Dandoy* créée en 1829 et installée depuis 1858 dans la rue au Beurre près de la Grand Place. Elle continue d'ailleurs, toujours de nos jours pendant les périodes de fêtes, à fabriquer artisanalement ses spéculoos sur base de moules en bois.

Dès le début du XX<sup>e</sup> siècle, la mécanisation du procédé de fabrication à l'échelle industrielle a favorisé la diffusion du biscuit à l'international. Cette industrialisation se fait surtout en Flandres où le spéculoos devient un produit phare des biscuiteries comme *Lotus* (1932), *Vermeiren* (1919), *Delacre*. Cette industrialisation, si elle renforce la popularité du biscuit au niveau mondial, a cependant des conséquences sur sa composition, ses formes et sa texture qui se ramollit par la haute teneur en sucre et l'usage d'huiles végétales. Sa consommation est devenue courante. Le grand biscuit que l'on se partageait en famille a été réduit à une taille plus raisonnable, emballé sous film plastique et servi avec le café dans les restaurants et cafés. Dans les boulangeries et les petites enseignes qui résistent à cette tendance, les artisans continuent cependant à produire de manière saisonnière le spéculoos et à diversifier les produits.

---

<sup>4</sup> LECLERCQ, P., « À l'origine de la confiserie/ 2 : La confiserie dans l'Occident chrétien », *Culture, le magazine culturel en ligne de l'Université de Liège*, 2014, p.1 ([http://culture.uliege.be/jcms/prod\\_1425659/fr/a-l-origine-de-la-confiserie/-2-la-confiserie-dans-loccident-chretien](http://culture.uliege.be/jcms/prod_1425659/fr/a-l-origine-de-la-confiserie/-2-la-confiserie-dans-loccident-chretien))

Au XXI<sup>e</sup> siècle, la multiplication des régimes alimentaires, le souci d'une alimentation plus saine (moins de sucre, moins de graisse) mais aussi la soif de nouveauté des consommateurs poussent les artisans à créer des variantes au biscuit traditionnel (sans gluten, aux céréales complètes, parfumé à la vanille...). Mais le spéculoos reste avant tout un produit de bouche populaire qui connaît aussi une réappropriation du produit par la gastronomie non négligeable pour sublimer d'autres préparations culinaires.

En 2020, le groupe *Lotus* annonce vouloir modifier, dès 2021, le nom de son produit phare et de le nommer *Biscoff* (nom sous lequel le produit est commercialisé en dehors des frontières belges, françaises et hollandaises) créant ainsi un séisme dans le monde du biscuit en Belgique.

#### 4.5. CONTEXTE SOCIO-CULTUREL Fonctions, valeurs : rôle des genres, des jeunes, ...

Accessible à tous, le spéculoos est une friandise très populaire qui fait partie de l'imaginaire gourmand de Bruxelles. Associée à la fête de Saint-Nicolas, elle est ancrée dans la mémoire sensorielle de très nombreux enfants et l'accompagne tout au long de leur vie d'adulte. Ce plaisir gustatif est renouvelé au quotidien, lorsqu'un petit spéculoos est consommé comme collation avec une tasse de café ou au petit déjeuner.

Le spéculoos est symbole de partage. La valeur symbolique associée aux spéculoos dans l'histoire est sans doute plus complexe que celle que nous lui accordons de coutume. Jadis, il était aussi habituel de servir des spéculoos pour sceller des alliances, toujours suivant les vertus accordées au saint patron. Les planches de spéculoos en forme de couple ou de cœur avec des alliances témoignent encore de cette coutume. Actuellement, les spéculoos traditionnels constituent encore un cadeau prisé même au niveau diplomatique.

Les consommateurs appartiennent à toutes les tranches d'âge et toutes les classes sociales sans distinction de genre. Le spéculoos est consommé en de très nombreuses occasions, dès la petite enfance jusqu'à l'âge le plus avancé grâce à sa texture fondante en bouche.

- Le spéculoos se décline aussi dans les arts, la musique et la littérature :

##### **Arts plastiques**

Francis De Bolle, *Speculoos*, gravure sur bois, 1985.

Pierre Alechinsky, *Speculoos*, estampe, 1977

**En littérature**, le terme spéculoos se retrouve souvent (et particulièrement chez les auteurs belges) :

« Dans la rue au Beurre, on exposait d'énormes bonshommes en spikelaus [sic], dont la plupart représentaient le saint [saint Nicolas] avec sa crosse et sa barbe. » J.-H. Rosny Aîné, *Au temps du roi Léopold*, Éditions du Rocher, 1944.

« À l'intérieur on ne préparait ni ornements liturgiques ni encensoirs, mais des gourmandises qui paraissaient précieuses et aromatisées, dites "spéculos", chez moi inconnues, à la saveur pénétrante de cannelle ». Georges Borgeaud, dans *Voyage à l'étranger*, 1974 ;

« Les souliers ont été déposés la veille dans la cheminée. Le matin, les enfants piétinent à la porte avant de découvrir, répandus sur les tapis, les poupées, les jeux, les spéculoos, les lettres en chocolat, les fruits en massepain. » Eugénie De Keyser, *L'Aquarium sur le piano*, CFC Éditions, 2000.

« Selon la coutume, on grignote le spéculoos à l'approche de la Saint-Jean d'hiver, pour accompagner du thé bouillant ou du vin chaud. Nul ne vous interdit pourtant d'en manger toute l'année. » Christopher Gérard, *Aux Armes de Bruxelles*, L'Âge d'Homme, 2009.

#### 4.6. CONTEXTE SUPRA-RÉGIONAL Le cas échéant, situer l'élément dans une perspective géographique plus large.

**Importance économique :** Le site internet de *Choprabisco* mentionne : « Parmi les différentes branches de l'Industrie alimentaire belge, le secteur du chocolat, de la praline, de la biscuiterie et de la confiserie représente 13,4% de son chiffre d'affaires global, 13,5% de son emploi et 16,7% de ses exportations. Le secteur belge du chocolat, de la praline, de la biscuiterie et de la confiserie regroupe 335 entreprises, procure de l'emploi à 12.027 personnes et réalise un chiffre d'affaires de 7 milliards d'euro. (Source : Service public fédéral Economie, 2016) »

Le spéculoos est une spécialité bien belge mais des variantes se retrouvent ailleurs dans le nord de l'Europe : France, Pays-Bas, Allemagne.

La tradition de sa fabrication est encore bien ancrée à Bruxelles, cependant en terme d'importance de production, d'exportation et d'emploi, c'est la Flandre qui arrive, de loin, en tête. L'industrialisation du produit s'y est développée à grande échelle. L'un des principaux producteurs est sans aucun doute la firme *Lotus Bakeries* (fondée en 1932, siège social à Lembeke) qui a contribué à la reconnaissance mondiale du spéculoos, connu, à l'international, sous le nom de *Biscoff* (en 2019, l'entreprise a implanté une usine Biscoff en Caroline du Nord). À ses côtés, on peut également citer la firme *Jules Destrooper* (fondée en 1885 et à l'origine située à Lo, actuellement à Ypres) ou encore *Vermeiren Princeps* (la famille Vermeiren fabrique des spéculoos depuis 1919 mais l'usine située à Bornem a été créée en 1947) pour les plus connues.

Le site [www.food.be](http://www.food.be) recense 19 entreprises fabriquant du spéculoos, dont seulement une est située à Bruxelles (la *Maison Dandoy*) et trois en Région wallonne (*Les Boudines* à Sart-Dames-Avelines, la boulangerie-pâtisserie *J.P. Baeke* à Alleur et *Gicopa* à Sprimont).

Les boulangers-pâtisseries fabriquant artisanalement du spéculoos ne manquent cependant pas à Bruxelles (voir 3.3)

#### Quelques chiffres : .

année 2018	Chiffres d'affaire	personnel (Total équ.tps plein)
<i>Maison Dandoy</i>	+ 8 M d'euros	78,6
<i>Lotus Bakeries België</i>	+230 M d'euros	637,8
<i>Jules Destrooper</i>	+ de 34 M d'euros	137,7
<i>Vermeiren Princeps</i>	+ 15 M d'euros	18,7

## 5. ROLES DES DÉTENTEURS ET PRATICIENS DE L'ÉLÉMENT

### 5.1. LES PRATICIENS (CEUX QUI (SE) PRODUISENT ET TRANSMETTENT

Identifier les principaux porteurs de la tradition impliqués dans la demande : **(voir 3.3)**

*Maison Dandoy* représentée par M. Helson

Les artisans producteurs référencés ou recensés par *Tartine et Boterham*

### 5.2. CEUX QUI ASSISTENT ET SOUTIENNENT

**Tartine et Boterham asbl** : L'association appuie la demande de mise à l'inventaire. L'asbl T&B référence sur son site les boulangeries-pâtisseries artisanales à Bruxelles. Elle offre ainsi une visibilité gratuite aux artisans et permet aux consommateurs de choisir des produits de qualité. Avant de référencer une adresse, ses membres effectuent un travail de repérage ; ils passent une demi-journée dans l'atelier pour s'assurer du critère artisanal. L'association organise en parallèle des ateliers et cours, donnés par des artisans bruxellois et éditent régulièrement des livres autour des adresses référencées sur son site [www.tartine-et-boterham.be](http://www.tartine-et-boterham.be).

### 5.3. CEUX QUI GERENT ET ORGANISENT

Voir 5.1 et 5.2

### 5.4. INSTITUTIONS ET ORGANISATIONS ASSOCIÉES

Autres acteurs :

Secteur de la Boulangerie : **EFP** et **CERIA**

**Choprabisco** : l'association Royale Belge des Industries du Chocolat, de la Praline, de la Biscuiterie et de la Confiserie compte **170 membres** allant des entreprises artisanales et PME aux multinationales. Les activités de *Choprabisco* :

- suivi de dossiers spécifiques (comme sécurité alimentaire, les additifs, le commerce ...);
- la promotion générique de l'image de l'industrie du chocolat belge, de la biscuiterie et de la confiserie ;
- services individuels aux membres.

## 6. ÉTAT, VIABILITÉ ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

### 6.1. MODES DE TRANSMISSION ACTUELS

Au sein des ateliers et en famille ou en milieu scolaire. Apprentissage par la pratique, la transmission orale, les recettes écrites, et plus récemment les tutoriels vidéos.

L'association *Tartine et Boterham* organise tout au long de l'année des cours de boulangerie et pâtisserie à destination des particuliers. Ce sont les artisans référencés sur le site de l'asbl

qui donnent les cours. Dans ce cadre, des cours spécifiques sur la fabrication des spéculoos sont parfois organisés.

## 6.2. PRATIQUES TRADITIONNELLES RÉGISSANT OU LIMITANT L'ACCÈS À L'ÉLÉMENT OU À CERTAINS ASPECTS DE CELUI-CI

La fabrication des spéculoos est réalisable par tous. La commercialisation exige de répondre aux normes de qualité en vigueur (AFSCA).

**Accès à la profession** : L'apprentissage du spéculoos est plus généralement intégré dans la formation de boulangerie-pâtisserie-biscuiterie.

**Label** : Il n'existe pas de label spécifiquement dédié à la défense du spéculoos.

## 6.3. VIABILITÉ DES ÉLÉMENTS IMMATÉRIELS, DISPONIBILITÉ DES BIENS/OBJETS MATÉRIELS ASSOCIÉS

La fabrication des spéculoos traditionnels reste très vivace même si les artisans sont parfois confrontés à des difficultés inhérentes à leur métier, les contraintes économiques et sanitaires, la concurrence des industries...

La fabrication artisanale des moules en bois a quasi totalement disparu mais pourrait être ravivée et même appuyée par les nouvelles technologies.

Il est certain que des réflexions doivent être menées entre les artisans afin de diffuser et assurer la pérennité de la tradition. La *Maison Dandoy*, consciente de la richesse de son héritage familial (savoir-faire mais aussi archives familiales et collection des moules en bois uniques), entend participer à cette réflexion envisageant la création d'un musée interactif / centre d'interprétation avec ateliers découvertes, d'échanges, espaces démonstration en présence de chefs renommés, espace d'exposition de certains moules les plus remarquables. La sensibilisation du public pourra(it) également se faire par le biais du site de l'inventaire régional du Patrimoine culturel mobilier en y exposant les pièces les plus remarquables de la collection familiale.

## 6.4. MENACES ÉVENTUELLES

Le non-respect de l'usage des ingrédients traditionnels peut dénaturer le produit, cette tendance touche surtout les productions industrielles. A petite échelle, le spéculoos est un produit accessible à tous et n'est pas menacé.

## 6.5. MESURES DE GESTION OU DE SAUVEGARDE EXISTANTES

- Il existe une Fédération francophone de la boulangerie pâtisserie glacerie confiserie chocolaterie qui a pour objet la promotion des métiers de la boulangerie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacerie et métiers connexes. La Fédération est par ailleurs un acteur privilégié dans la formation des futurs boulangers-pâtisseries. Elle collabore notamment avec l'IFAPME (Institut wallon de Formation en Alternance et des indépendants et Petites et Moyennes Entreprises). Elle publie un bulletin mensuel consultable en ligne ([Fédération Francophone de la Boulangerie Pâtisserie Glacerie Confiserie Chocolaterie – Moniteurs \(frrboulpat.be\)](http://www.frboulpat.be))

- Une reconnaissance au niveau régional via un cahier de charges pourrait être approprié. Il peut toutefois être difficile d'apposer un label autour d'un produit dont les ingrédients de base sont certes identiques, mais dont chaque chef apporte une petite touche.
- Depuis plusieurs années, de grands chefs pâtisseries connus internationalement Christophe Felder, Cyril Lignac ou Philippe Conticini contribuent à populariser, notamment auprès du public français, le spéculoos. Philippe Conticini, l'un des plus célèbres pâtisseries français (originaire du Val-de-Marne, au nord de Paris), a surtout publié un livre de recettes entièrement dédiées au spéculoos.

## 7. RÉFÉRENCES

### 7.1. AUTRES INVENTAIRES

**L'élément figure-t-il dans un inventaire de la Fédération Wallonie-Bruxelles ou de Flandre?**

non

**L'élément est-il reconnu à l'UNESCO ou dans un autre programme ?**

Remarque : la fête de la Saint-Nicolas est inscrite à l'inventaire des Pays-Bas : [Sinterklaasfeest - Immaterieel Erfgoed](#) et à l'inventaire du PCI en France pour les festivités de la ville de Nancy en vue d'une inscription à l'Unesco

Inventaire du patrimoine immobilier. La *Maison Dandoy*, située 31 rue au Beurre, est reprise à l'inventaire du patrimoine architectural (*Le patrimoine monumental de la Belgique*, Bruxelles 1A Pentagone A-D, Mardaga, pp. 123-124).

### 7.2. RÉFÉRENCES (BIBLIOGRAPHIQUES, DISCOGRAPHIQUES, AUDIOVISUELLES ET ARCHIVISTIQUES)

#### 7.2.1. PRINCIPALE BIBLIOGRAPHIE ET PUBLICATIONS

BERKENBAUM, Ph. et MAHOUX Fr., *Carrément Spéculoos : 50 recettes à la mode de Dandoy et des Grands Chefs*, La Renaissance du Livre, 2010.

#### 7.2.2. ARTICLES

« Speculoos », HORECA Magazine, n°208, novembre 2020, p. 14 à 20

#### 7.2.3. DANS LES MÉDIAS

<https://youtu.be/Cqd9t-GR4Xw>

<https://www.youtube.com/watch?v=Mw7UFOybb2U>

<https://youtu.be/osboGZmPorl>

<https://youtu.be/-fPyOz8oixs>

<https://www.youtube.com/watch?v=kiCGQOnh-u>

#### 7.2.4. EXPOSITIONS - EVENEMENTS

### 7.2.5. MATERIEL AUDIOVISUEL

### 7.2.6. ARCHIVES

### 7.3. LIEN VERS SITE INTERNET

<https://maisondandoy.com/fr/>

[www.tartine-et-boterham.be](http://www.tartine-et-boterham.be)

### 8. MOTIVATION DE LA DEMANDE

Valoriser la fabrication artisanale du spéculoos et sa transmission

Il semble nécessaire de déposer une reconnaissance valoriser les pratiques artisanales et pour définir ce qu'on pourrait appeler un « vrai » spéculoos d'un « faux » spéculoos. Le « vrai » spéculoos étant celui préparé à l'aide d'un moule en bois, à base de beurre (et non de matière végétale). Le mélange d'épices est toutefois plus compliqué à délimiter car il diffère en fonction des recettes et des artisans. La cannelle semble de manière générale un ingrédient indispensable. Une reconnaissance permettrait aussi aux artisans d'en faire un bel argument de vente et donc de donner un soutien direct aux artisans.

### 9. CONSENTEMENT ET PARTICIPATION

Ce dossier a été réalisé par la Direction du Patrimoine culturel, validé et soutenu par les porteurs de la tradition identifiés dans le présent formulaire.