

Flagrant Délice



© Stortoni V.

Le chocolat, ce petit plaisir coupable... Désormais, il ne faudra pas aller bien loin pour craquer ! Sandrine Loiseau, alias « Flagrant Délice », vient de prendre ses quartiers à Blaton. Artisane chocolatière depuis une petite dizaine d'années, elle a dans son chaudron mille et une recettes gourmandes qui vous surprendront.

Mendiants, pralines, orangettes, tablettes, pâtes à tartiner, cookies, crackers, ... La liste des créations de Sandrine est juste impressionnante ! Avec toutefois un dénominateur commun : des saveurs naturelles avant tout !

Dans cette idée, Sandrine sélectionne avec soin les produits qu'elle travaille, s'interdit tout additif, colorant ou arôme artificiel, bannit l'huile de palme. Certifiée bio, elle est également très attentive aux allergènes et fait donc en sorte que ses gourmandises soient accessibles à tous. Les matières premières sont garanties sans gluten, les étiquettes sont exhaustives et tout est mis tout en œuvre pour éviter les contaminations croisées.

Exigence sur les produits, respect des savoir-faire, rigueur dans la fabrication : la démarche de Sandrine s'inscrit dans la cohérence et est artisanale de bout en bout. Le SPF Économie vient d'ailleurs de lui renouveler son label « Artisanat certifié ».

Atelier et épicerie fine au féminin

Tables hautes en inox et matériel de pointe : la chocolaterie a un petit côté laboratoire. Sandrine a aménagé les lieux dans un esprit atelier/boutique, comprenant différentes zones de travail.

Tout a été pensé pour travailler de façon confortable et

en prévision des pics de production que sont les fêtes de fin d'année et Pâques. Car elle fournit près de quarante boutiques partenaires, à Bruxelles et en Wallonie.

Il en faut de la place pour stocker et emballer... En plus de ses créations maison en chocolaterie, biscuiterie et confiserie bio, Sandrine propose dans son magasin toute une gamme de produits d'épicerie (du café, des céréales, des chips, etc.) conçus par des femmes passionnées et animées, comme elle, par le souhait de fabriquer de la façon la plus responsable possible.

Passion chocolat

Dans une autre vie, Sandrine était déjà indépendante, à la barre d'une société d'informatique développant des applications pour Apple.

Rien ne la prédisposait au métier de chocolatière, si ce n'est une passion pour la pâtisserie ancrée depuis l'enfance et qu'elle avait néanmoins mise de côté le temps d'études universitaires en traduction et en gestion. « Chassez le naturel, il revient au galop » : Sandrine s'est finalement formée de façon professionnelle en chocolaterie, confiserie et cuisine et a choisi la voie de la reconversion.

Son projet « Flagrant Délice » est né en 2014, à petite échelle d'abord. Aujourd'hui, dans un contexte certes difficile et un peu morose, Sandrine espère bien ravir nos papilles et nous apporter un peu de douceur...

Infos

Flagrant Délice
Rue de la Station, 29 - 7321 Blaton
sandrine@flagrantdelice.be
[f](#) Flagrant Délice