

**Weekend (Le Vif/L'Express)**Date : **15/09/2017**Page : **9**Periodicity : **Weekly**

Journalist : --

Circulation : **73652**Audience : **203570**Size : **583 cm²****LABEL BEL**

Il est bon de temps à autre de faire de son stoef, être fier de son Bruxelles et de ses kastars. Car Dieu sait si la ville en compte. Rien qu'au BEL, pour Brussels Exclusive Labels, on dénombre 80 maisons indigènes réunies autour d'« une même exigence d'excellence du produit, du savoir-faire, d'authenticité et de tradition ». Depuis 1937, cette vitrine du know-how de la capitale vante les mérites de ces griffes que le monde peut nous envier. Ce 21 septembre, le BEL sera à la fête, cela fait quatre-vingts ans qu'il défend les créateurs et les artisans, leur métier, leur définition du luxe, en les regroupant sous ce label du meilleur effet. Parmi eux, outre le joaillier De Greef ou la créatrice de lingerie Carine Gilson, la biscuiterie Dandoy fait figure de vénérable, mais avec la grâce contemporaine qui est la sienne. En 1929, Jean-Baptiste Dandoy, jeune artisan boulanger, s'installe rue du Marché aux Herbes, il ne sait pas encore qu'il fonde un fleuron de notre couronne. Même Charles Baudelaire, plutôt hargneux (lire *Pauvre Belgique*), se laisse adoucir voire conquérir par ses pains d'épices. Et que dire de ses spéculoos, de ses pains d'amandes et de ses pains à la grecque, typiquement bruxellois, qui portaient précédemment le nom de « Brood van de grecht » parce que nés dans le quartier du Fossé-aux-Loups et que les troupes françaises traduisirent « bêtement », à l'oreille, par pain à la grecque – vous m'en remettez une petite tranche. A.-F.M.

Les 80 ans du BEL, Brussels Exclusive Labels, portes ouvertes des maisons à l'Hôtel de Ville, ce 21 septembre, de 15 heures à 18 h 30.