



Clarembeau

Découvrez des
gourmandises de qualité
sucrées ou salées



Le plaisir. Le goût. « *Un rêve d'enfant. Nous sommes dans une famille de grands gourmands. J'ai pu faire d'une passion un métier.* » Frédéric Clarembeau ne renie pas sa joie au quotidien de développer cette entreprise dont l'histoire débute à la fin des années 1800. Aujourd'hui, l'entreprise façonne des gourmandises sucrées et salées pour le plus grand plaisir des épicuriens. Grâce à ses partenariats avec de nombreux producteurs belges, la société Clarembeau a ainsi développé de nombreuses gourmandises à partir de produits locaux. La recherche fait réellement partie de l'ADN des Clarembeau. Depuis 2017 Frédéric et Élodie se font plaisir, osent, entreprennent et élaborent les premières recettes phares. Biscuits, chocolat au pain grillé, pop-corn caramel au beurre salé... « *Nos produits sont réalisés avec du beurre AOP d'Ardennes, de la farine de blé belge, des fruits (un raisin de Flandre avec une appellation d'origine protégée) et du sucre belge, du fromage AOP (Herve, Comté)... Le Comté n'est pas belge, mais nous réfléchissons à intégrer un fromage belge. Nous avons des produits exceptionnels avec des bières, des vins et des producteurs incroyables.* »

”

Nous avons des produits exceptionnels avec des bières, des vins et des producteurs incroyables. Nous sommes des transformateurs en recherche permanente de qualité. Nous vendons principalement en Belgique.

Nous sommes des transformateurs en recherche permanente de qualité. Nous vendons principalement en Belgique. »

100% belges

Un grand projet leur tient à cœur : « *Pour fin 2025 et début 2026, nous souhaiterions réaliser des produits 100% belges.* » Le contact humain est essentiel dans leur quotidien : « *J'aime parler avec les gens et le retour des clients nous rend toujours meilleurs. Je suis heureux d'accueillir autant de visiteurs et avec qui je vais pouvoir partager le goût des bonnes choses. Nous organisons des visites d'école. On en fait 3-4 par an avec des classes de pas plus de 30 personnes et en dehors des fêtes de fin d'années.* »

L'accompagnement des porteurs de projets et des PME est important en Wallonie. L'entreprise Clarembeau en est un bon exemple : elle a bénéficié de trois accompagnements, dont un accompagnement économique avec le BEP pour monter son plan financier et un accompagnement avec Wallonie Design pour créer une image de marque en adéquation avec les valeurs de l'entreprise.

Lors de la Journée des Découvertes Entreprises, allez visiter ces ateliers aux multiples saveurs avec des ronds de Roquefort, des cubes de Herve, la pâte de fruits à base de griotte et de houblon

