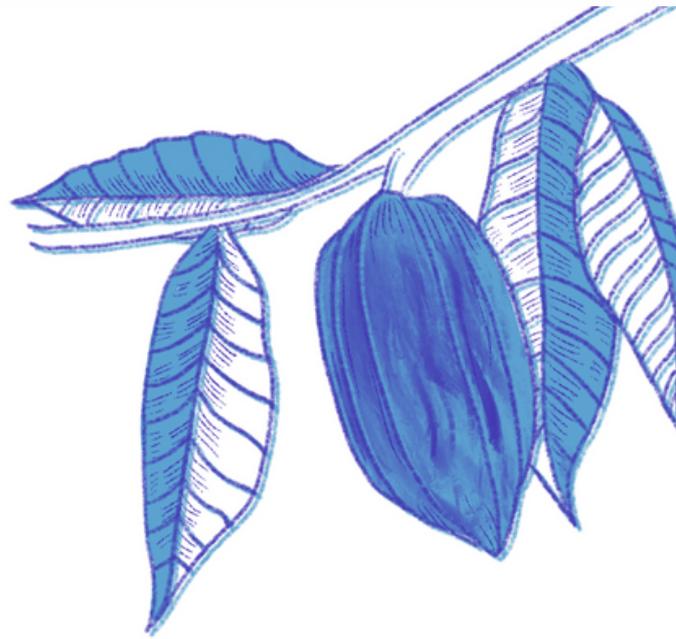


texte audio description

Euphorbie
Mbamba
Sigoji



NFW

INTRODUCTION

Il fait chaud, on est au Cameroun. Euphrasie est une jeune enfant qui joue au milieu des plantations de cacaoyers, celles de son grand père, de sa famille. Elle manipule, touche, respire, sens ces fèves de cacao qui, à terme, sont revendues à de riches industries européennes. Euphrasie est très intelligente. C'est la petite perle de la famille, tout le monde croit en elle. A tel point qu'ils se cotisent tous pour l'envoyer en Belgique et lui payer des études supérieures. Cinq ans plus tard, elle deviendra traductrice à la Commission Européenne. Mais elle porte ses origines et n'oublie pas les terres de son grand père. D'ailleurs, c'est en Belgique qu'elle découvre ce qui est fait des fèves de cacao : un sacré produit de luxe chez nous. Parce qu'au Cameroun, on ne mange pas de chocolat. Ils connaissent la matière première mais pas le produit fini. C'est une invention occidentale.

Euphrasie rencontre Richard, son futur mari. Ils ont un premier fils, Hugo. Ils vivent une vie plutôt confortable : beaux jobs, belle maison et belle voiture. Globalement, des situations de vie qui font plaisir. Pourtant, alors qu'Euphrasie est enceinte de leur deuxième fils, Siméo, un triste évènement survient : le décès de son grand-père. Celui qui possédait et faisait vivre les plantations de cacao. Le patrimoine familial allait tomber à l'abandon. Et c'est pleine d'émotions et d'amour pour sa terre natale qu'Euphrasie décide de tout laisser tomber et de devenir chocolatière pour permettre à ses frères et soeurs au Cameroun de vivre décemment sans dépendre de grandes industries capitalistes. Elle crée ainsi Sigoji.

Il était une fois, Euphrasie Mbamba.

RICHARD BERTHE

Alors je dirais que le premier prix que nous avons reçu, c'était la vitrine de l'artisan. On a été élu meilleur artisan de Belgique. Ça a été un grand étonnement quand on a pris ce qu'on était. C'était toutes catégories confondues. Donc au niveau artisan, bien entendu. Mais on était 20, on était face à vraiment du lourd et on a vraiment été étonnés. Ça a été un réel levier. Ça a été aussi, quand on a reçu ce prix, je pense qu'on n'avait pas encore su se prendre une seule fois un salaire. On vivait sur nos réserves et je dirais qu'on s'est dit à ce moment là, « Allez, on le fait peut être pas pour rien », Il y a peut être une issue parce que pour être tout à fait franc avec vous, les trois premières années de l'entreprise, l'issue c'était compliqué de la donner. On était très nerveux, on travaillait comme comme personne, pour ne rien gagner vraiment, pour ne rien gagner à la limite, pour perdre donc. Donc une fois qu'on a reçu ce prix là, ça a été une forme de soulagement et ça nous a certainement libéré pour avant, pour continuer à avancer très rapidement.

On a été élu meilleur chocolatier par le guide Gault&Millau. C'est un prix qui vaut ce qu'il vaut, mais l'opinion publique, dès qu'il y a ça, du jour au lendemain, c'est la file au magasin. Et donc ça a donné un coup de boost énorme au business. Pour recadrer la chose, ces prix ont été remis chez le grand manufacturier Callebaut. Et nous, on est allergique à ce grand manufacturier et ils font tout ce que nous on veut pas qui se passe dans le monde du cacao. On est diamétralement opposés. Donc nous, quand la remise de prix se fait chez Callebaut, on ne répond même pas à l'invitation, donc on n'y va pas. Et c'est deux jours, avant les organisateurs du guide qui nous téléphone et qui nous disent. Mais tous les sponsors, chez Callebaut, tous les sponsors, c'est tous des produits industriels. On travaille avec rien et c'est à l'antipode de nos valeurs, donc on n'y va pas. Voilà, c'est tout. Et là ils ont dit « Non, venez, c'est vous ». Donc là, on est complètement étonnés et là c'est un tourbillon qui commence. RTL arrive RTBF aussi. Tous les médias sont là.

RTL INFO

Le célèbre guide gastronomique Gault&Millau vient de décerner le titre de chocolatier de l'année 2019 en Wallonie à une chocolatière de Ciney, une femme d'origine camerounaise, qui est quelqu'un qui connaît donc très bien le cacao et qui a fait du chocolat de luxe sa spécialité.

On n'est pas préparé à ça, on n'a pas de stock, on n'a pas l'atelier pour faire face à ce monde là et on a travaillé pendant trois mois, 24 h sur 24. On a des amis qui sont venus nous aider la nuit. Fin c'était c'était une période vraiment très, très compliquée. C'est super chouette. Mais il faut être préparé pour ça. Parce qu'on a aussi déçu la clientèle. Cette année là, on a dû fermer le 23, le 24 et le 25 décembre parce qu'on avait plus de marchandises. C'était plus possible : tous les gens étaient à la porte en train d'essayer d'ouvrir. Et nous, on était en train de produire derrière pour tenter de retrouver un petit stock pour l'entre entre deux fêtes. Donc oui, cette année là, on a reçu les prix dans l'étonnement. Ça, ça, ça apporte une grande satisfaction, il faut être clair. Et ensuite, ça a été la douleur, la douleur pendant certainement un an, le temps d'intégrer un nouvel atelier, d'acheter des machines plus importantes. Mais pour ça, il faut convaincre, il faut, il faut convaincre les banques. On n'avait pas des bilans exceptionnels étant donné qu'on a jamais gagné de l'argent avant ça. Donc ça a été vraiment un parcours douloureux. Après, et je dirais deux ans, de comment je vais dire de, de questionnements dans tous les sens d'investissement. Est ce qu'il faut le faire ? Est ce qu'il ne faut pas le faire de remise en question par rapport à la gamme de produits ? Parce que quand on travaille tout seul au petit indépendant, ben on peut se permettre de faire plein de trucs. Mais quand on commence à avoir du volume, il faut rationaliser un petit peu, sinon c'est plus possible. Et donc il faut engager, il faut trouver les bonnes personnes. Dans la nervosité et le rush. C'est pas toujours évident, c'est pas toujours évident. Et je vous avoue que ça a été certainement de deux pires années. Les après prix, ça a été douloureux.

Puis dans un premier temps, on est rêveur, alors on engage et on essaie de transmettre et on pense qu'on va y arriver comme ça. Et donc on se plante parce que les gens qu'on engage ne comprennent pas nécessairement tout directement. Il y a besoin d'un cadre, il y a besoin de patience et besoin de sérénité pour former les gens. Et là, on n'était pas du tout dans une période sereine. Et donc ces deux ans là, moi j'ai vraiment travaillé dans l'ombre, je me suis retiré du monde, de tout et j'ai imaginé un atelier de production pour faciliter les choses, physiquement, mentalement. Et donc là, j'ai fait bon, j'ai une formation d'électro mécanicien et donc j'ai fait appel à tous mes souvenirs et j'ai repensé finalement le métier de chocolatier parce que je voyais mon épouse se dégrader de jour en jour tellement la tâche physique est importante. La tâche mentale est importante. Et donc c'est pour ça que je dis que c'était les deux pires années. Je ne voulais pas la retrouver entre quatre planches parce qu'elle, elle a toujours voulu. Et ça, ça c'est vraiment important pour elle, c'est de rester à l'atelier, c'est de ne pas devenir une femme de bureau et une femme de communication. C'est de rester à l'atelier. Et ce qui lui plaît, c'est d'arriver seule dans l'atelier le matin des personnes et d'avoir toutes ses odeurs de cacao. Ça lui rappelle sa vie sur la plantation et ça elle veut, elle veut jamais mettre ça de côté. C'est vraiment super important pour elle de continuer à élaborer les recettes, de continuer à travailler à l'atelier et finalement sa fierté, c'est de cette former, c'est de former les gens à l'atelier, de leur transmettre cette passion. C'est un métier de passion, réellement, c'est un métier de passion.

EUPHRASIE MBAMBA

Alors Euphrasie Mbamba, chocolatière et aussi dirigeante de la société Sogji. Moi je dis toujours que je suis mompreneuse, C'est à dire que je suis d'abord maman et je suis entrepreneur plutôt. Et il faut que je puisse gérer les deux. D'abord, la journée commence, par mes enfants, donc je vais d'abord les déposer à l'école. Une fois qu'ils sont à l'école, je les laisse aller à l'école. Une fois qu'ils sont à l'école, j'arrive au bureau. La première chose que je fais, c'est d'ouvrir mon ordinateur, de traiter mes mails, parce que ça, c'est très urgent. Ensuite, je descends à l'atelier voir mon équipe et voir comment la journée va se dérouler. Une fois qu'on a vu tout ça ensemble, ben je fais la partie qui m'est confiée parce que finalement ce sont eux qui gèrent plus l'atelier que moi. Donc je fais la partie qui m'est confiée, surtout la partie du traitement de la matière première. C'est ce que je fais le plus souvent et ensuite je retourne encore au bureau. J'aime mes fils et de nouveau, en fait, je suis toujours entre entre les deux je dirais. Je suis à la fois femme de ménage et je suis à la fois à la fois responsable de recettes. Je suis à la fois maman et je suis à la fois cheffe d'entreprise. On n'a pas spécialement le choix. Quand on est une petite entreprise, on doit être à tous les postes.

Je pense que je m'inspire de tout. Je m'inspire de la vie, je m'inspire des autres, Je m'inspire des émissions que je vois. Parfois, on crée juste une recette parce qu'on a regardé l'émission à la télé par exemple Top Chef et alors que c'est plus salé parfois ou sucré, bon, on essaie de reproduire la même chose, par exemple là, une des pralines, la toute dernière qu'on a sorti, c'était passion, poire et piment d'espelette. C'est juste parce qu'en regardant une émission de Top Chef, on s'est dit si ça colle là, ça pourrait peut être coller avec une praline dont on s'inspire en fait de tout. De nous, de nos clients qui viennent aussi parfois avec des idées en se disant ah bah tu sais, moi je fais ça dans mon potager, peut être qu'on pourrait essayer dans les recettes et tout. Et puis, bon de ce que le consommateur veut en général. Parce que même si on peut faire pas mal de choses avec le chocolat, le but c'est déjà d'en vendre. Donc il faut essayer vraiment de trouver quelque chose qui rassemble tout le monde, les goûts que tout le monde apprécierait. Donc même parfois, même si on veut aller dans tous les sens, on se recale, on se dit ah ça, il faut quand même que tout le monde l'apprécie, alors on essaie d'ajuster et trouver le juste équilibre.

On n'est pas une grosse équipe mais on a une équipe très qualitative. Donc nous sommes nous deux, plus de cinq personnes, donc cinq personnes temps plein. Donc en gros, on est 7 à travailler dans l'entreprise et on n'a pas spécialement la volonté de grandir énormément à ce niveau là.

ZARA

Donc moi je m'appelle Zara et je suis étudiante ici chez Sigoji depuis maintenant six ans et demi, donc je connais bien le magasin. C'est mon premier job et finalement j'espère que ce sera mon dernier. Voilà, je commence à faire partie des meubles. Alors moi ici en tant qu'étudiante, j'ai les clés du magasin, donc en général je tiens le magasin toute seule. Donc j'ouvre le magasin, je prépare la caisse, je prépare un petit peu tout pour l'ouverture et après mon job c'est d'abord d'accueillir les clients, de les écouter et alors de les servir au mieux. Et alors je fais aussi la partie commerce, donc je m'occupe de tout ce qui est commandes, préparation des colis et je fais l'envoi des colis.

Alors on est très local, donc on a trois boutiques, donc notre boutique, notre première boutique qui est Ciney. Ca, c'est vraiment notre notre secteur, c'est chez nous, on adore cette ville. La boutique est tenue par Nadège qui est vraiment, c'est comme si c'était son entreprise. Ça c'est vraiment top. On a notre deuxième implantation qui est ici sur le lieu de production à Rochefort. Là, il va y avoir des changements d'ici quelques mois. On va faire pas mal de modifications pour en faire un lieu didactique. Tous nos fruits vont être cultivés là. Donc en réalité, on va être autonome sur toute la partie fruits et on est autonome sur la partie cacao, donc on ne dépend plus de personne. Et ça c'était vraiment la volonté, c'était de se dire d'être des agro finalement chocolatiers, on va avoir nos plantations pour les fèves mais également tout le restant donc donc ça c'est vraiment un super projet qui va vraiment voir le jour d'ici d'ici six mois parce qu'on va faire des modifications dans le bâtiment pour se faire. Et alors on a un troisième site au Grand-Duché de Luxembourg. Ça c'est une jolie histoire aussi. On a rencontré une dame, Monique, il y a trois, quatre, cinq ans. Elle est tombée amoureuse de ce qu'on faisait. Elle adore le chocolat, C'est une passionnée du chocolat et elle a lâché tout son boulot pour ouvrir une boutique Sigoji au Luxembourg. Et ça, ça fonctionne super bien.

Et là, on va. On va certainement encore faire quelques petits aménagements pour faire, pour rendre la boutique encore plus agréable et faire en sorte qu'elle puisse également engager une deuxième personne pour la seconder. Donc ça c'est les trois implantations Sijogi. Et à côté de ça, on a développé une petite gamme de produits un peu plus durable dans le temps, donc peu sensible finalement, mais gourmande pour toutes les petites épiceries locales. On travaille avec pas mal, on a une cinquantaine de clients. Ce ne sont pas des super grosses quantités, mais c'est chouette parce qu'on peut retrouver le produit Sigoji un peu partout, alors on peut pas retrouver toute la gamme, une certaine partie de la gamme, ben ce qui fait connaître le nom également et voilà. Mais ça reste très local, c'est vraiment province namuroise, Luxembourg et on veut pas aller plus loin.

ZARA

Alors c'est totalement différent du chocolat industriel, c'est vraiment une saveur différente. On le fait découvrir d'abord à travers le chocolat pur, donc en tablette, on sait goûter les différentes fèves de cacao, les différentes provenances. Elles ont toutes des nuances l'une l'autre. Et alors, l'association de praliné chocolat ou ganache caramel, c'est vraiment ça, c'est unique. Moi, je dirais qu'on ne retrouve pas beaucoup. Moi je dirais pas du tout exactement les mêmes, encore moins dans tout ce qui est industriel. Voilà, ici on travaille vraiment à partir de la fève, donc toute la production, le sucre, tout est fait ici à Rochefort, tandis que chez les grands chocolatiers, ils travaillent directement à partir de palets qu'ils font fondre et qui se refaçonne alors à leur manière.

Vous préparez quoi là ?

Des petits coffrets, quatre pavés, c'est une commande. Et là dedans vous avez le caramel beurre salé, chocolat noir vanille, le caramel beurre salé au lait, la praliné riz soufflé noisette et la praliné cacahouète.

NADÈGE NYINGONE

C'est pourquoi en fait ?

Alors, on fait un podcast sur les femmes wallonnes qui va sortir au mois de mars et on a interviewé ici Euphrasie. Et on cherche à savoir si vous êtes une cliente régulière ?

- Oui, je suis une cliente régulière depuis pas mal d'années.
- Régulier, oui, mais on n'achète jamais des quantités. On vient quand même toujours pour des occasions spécifiques. Oui, et pour faire découvrir justement. On aime bien offrir des produits issus des producteurs locaux de la région. Et comme on ne vit pas le même, la même sous région, je dirais que nos proches ont bien souvent amener pour faire découvrir à nos proches les produits d'Euphrasie.
- On vient enfin régulièrement, une fois tous les deux mois. Souvent, quand on veut faire un cadeau de chocolats, on vient ici.
- Alors je suis une cliente régulière dans le sens où l'on vient ici chercher nos cadeaux de fin d'année pour nos clients et quand on doit faire des petits cadeaux. C'est vrai que c'est assez systématique, mais voilà. En fait, avant j'habitais ici, c'était ma maison, le magasin de ma maman, ma maison. Donc je sais pas, c'est assez symbolique. Donc voilà, je reviens facilement mais on est super satisfait de ces produits, de la qualité de l'accueil.
- Moi je viens de temps en temps, pas de manière, voilà tout le temps. Mais par exemple aux fêtes, je viens fréquemment. Alors moi je ne suis pas une mangeuse de chocolat mais par contre ma famille adore et donc je fais plaisir autour de moi. Je viens pour la qualité des produits et je trouve que l'histoire a un sens pour moi aussi. Donc voilà. Et le fait que ce soit belge,
- J'aime bien les pavés chocolat noir, croustillant d'amande.
- Du coup c'est pas les pralines, c'est les pavés cinaciens.
- Le pavé cinacien. Peut être que si ça n'avait pas eu ce nom là, ça aurait été différent. Mais non, je trouve que voilà, pour représenter Ciney, ça c'est bien.

NADÈGE NYINGONE

Ça fait plaisir de toujours expliquer au client ce qu'il va manger. Expliquer l'histoire et voir la joie sur le visage du client. L'émerveillement. Parce qu'il y en a beaucoup qui ne savent pas d'où vient le chocolat. Il y en a beaucoup qui ne connaissent même pas la fève, qui ne connaissent même pas le fruit lui même, la cabosse. Donc on leur explique un peu et ils font wow ! Ils aiment connaître d'où ça vient, ça, ça part de quelle origine. Et quand on leur raconte l'histoire et des fois en montrant les photos qui sont là, des champs et de tout le reste, ils sont contents. Ils sont émerveillés.

- Oui, parce que tout au début, on avait un dépliant qui expliquait un petit peu son parcours et j'ai vu plusieurs reportages télévisés, notamment quand elle a été sacrée artisans-chocolatiers pour la Fédération Wallonie-Bruxelles.
- C'est d'ailleurs comme ça qu'on a atterri ici la première fois. Justement, c'était en découvrant l'histoire parce qu'elle avait eu un prix et c'est comme ça qu'on est venus découvrir. Parce que nous on est nouveau dans la région et depuis on vient très régulièrement.
- On est venu une fois lors d'une porte ouverte et ils nous ont présenté un petit peu comment ils faisaient, comment, d'où ça venait. D'ailleurs, c'est peut être pour ça aussi qu'on est un petit peu ici.
- Et je trouve qu'une petite Belge comme ça, qui sort de l'ordinaire et qui marque les esprits, c'est chouette.

EUPHRASIE MBAMBA

On ne pensait pas y arriver quand on a commencé. On a commencé tout petit. J'étais toute seule dans mon atelier, derrière chez moi. Je pensais rester Schaltin. Je faisais ma petite popote, ça allait, ça fonctionnait. Mais ça a tellement pris de l'ampleur et une telle envergure que quand on regarde les années, je dis toujours qu'on a mangé des pâtes les premières années sont rien. Aujourd'hui, on peut manger des pâtes avec de la viande, ça veut dire qu'on a quand même fait des progrès.

ZARA

Oui, elle est très inspirante parce qu'on peut dire qu'elle est vraiment partie de très peu. Elle avait à la base la petite chocolaterie dans son village et finalement elle s'est épanouie, elle a grandi et oui, elle est très inspirante. Elle s'est, elle s'est vraiment bien construite et de la voir grandir comme ça et d'être un peu... Moi je la vois du coup depuis le début et oui c'est très très bien. J'ai pas de mot mais vraiment je la regarde avec des yeux qui brillent quoi.

NADÈGE NYINGONE

Nous sommes fiers de ce qu'elle fait, de ce qui ressort. Fiers quand la personne goûte le chocolat et est contente et emmène d'autres personnes à la limite un coffret, elle a fait goûter à des personnes et quand ces personnes arrivent et disent « tiens, j'ai goûté ce chocolat, à travers des amis qui sont venus dîner » et voilà, Ça, ça, ça rend fier quoi. Contente, contente de travailler ici et de participer à l'évolution de Sigoji, ça c'est chouette !

EUPHRASIE MBAMBA

Le Cameroun a fait de moi l'enfant que je suis toujours et la Belgique a fait de moi la femme que je suis devenue. Et le travail que je fais et le fait vraiment de lier ma passion et d'en vivre. Je pense que pour moi c'est sincèrement, je ne ferais pas autre chose. Je me retrouve vraiment accomplie en tant que femme, en tant qu'entrepreneure, en tant que maman. Sincèrement, j'aime bien ma vie.

Le dernier fait marquant on va dire, c'était il y a il y a deux ans, lors de notre dernier voyage au Cameroun. On a vraiment senti la désertification des campagnes. Et là, elle a pris le taureau par les cornes et elle est allée à la TV au Cameroun. À la radio. Elle est restée pendant trois semaines là bas pour essayer de sensibiliser les jeunes à revenir dans la plantation et limite, à aller chercher les jeunes en ville pour les ramener sur la terre. Et leur promettre et leur prouver qu'il y a moyen de gagner sa vie en travaillant différemment. Et c'est son dernier grand défi face au dernier, sur son grand défi des dix dix décennies à venir. Elle lâche progressivement la partie chocolat ici parce que l'équipe est bien formée. On a vraiment transmis toutes nos connaissances à notre jeune équipe et on est fiers de cette équipe et donc on peut se permettre maintenant de retourner un peu plus au Cameroun. Elle n'a pas conscience qu'elle inspire d'autres personnes. Elle aimerait bien faire en sorte de dire aux jeunes ou moins jeunes que de vivre d'une passion, c'est magnifique et que c'est possible. Elle est née avec rien. On a démarré l'entreprise avec zéro franc, zéro centime.

EUPHRASIE MBAMBA

Et on a toujours cette appréhension peut être due à notre culture ou à la façon dont on a peur de ce que les voisins vont dire. Moi, cette peur là, je n'ai jamais ressentie. Je me suis dit Eh ben tant pis si je me casse le nez, ce n'est pas grave, je pourrais toujours recommencer. Après, peut être que j'avais peut être aussi des certitudes de par ma façon de vivre aussi. Mais je pense qu'il faut prendre des risques dans la vie. Si on ne prend pas de risques, il n'y a pas de réussite. Et les réussites à partir des échecs, il ne faut pas avoir pas d'échec. Et moi je n'en ai jamais eu. Et il faut aussi se dire bon sang, qu'est ce qu'on a à perdre ? Et moi, je pense que si toutes les personnes envisageaient cela, toutes les femmes en tout cas qui veulent se lancer et penser de façon positive, je pense qu'elles y arriveront. Même si elles ratent, c'est pas grave, il y a toujours pas mal de choses à faire. Je pense que voilà, c'est tout ce que je peux commencer, c'est de prendre le risque d'être vraiment, de foncer et d'être fière de ce qu'on fait.

D'un point de vue chocolat nous, on voudrait vraiment dire aux jeunes s'il vous plaît, faites les choses à fond, faites les choses à fond, ayez conscience de ce qui se passe ailleurs. Ce n'est pas tout d'acheter des produits industriels et de les transformer de manière artisanale. Ça, c'est vraiment pas la voie du futur. La voie du futur, c'est d'avoir une intégration verticale, c'est de connaître son producteur, de communiquer avec, de tomber sur un accord de prix, sur un accord de travail. Et une fois qu'on fait ça, tout le métier prend, prend un sens et tout le monde est content de travailler. Et je pense que le client final le voit, le ressent et c'est ça qui fait que l'entreprise est durable. Il faut se différencier, il faut, il faut changer. Ça, c'est vraiment le message qu'elle veut porter. C'est changer notre manière de voir les choses. On a l'industrie qui est fortement présente, certainement, mais on ne peut pas, on ne peut pas, on ne peut pas se mentir. D'un point de vue production, on ne peut pas se mentir. Si on veut être artisan, il faut l'être vraiment, fondamentalement. On est trop dans ce système là. On apprend ça à l'école. Et ça, c'est quelque chose qui me révolte. Et je comprends, ayant été en Afrique plusieurs fois maintenant, je comprends cette révolte et cette rage qu'elle a en elle par rapport à tout ce système qui est imposé par le capitalisme européen. Et finalement, dès l'école, qu'est ce qu'on apprend ? On apprend à prendre son produit industriel, à transformer de manière artisanale. C'est un non-sens et elle est très éclairée sur le système et surtout sur ce qui se passe aussi bien au Cameroun qu'en Belgique. Elle sait qu'elle ne transformera pas, on rêverait tous de modifier la donne comme ça, du jour au lendemain. Ça va prendre des dizaines d'années. Mais si on y arrive, je dirais que si à notre pension, ne fut-ce qu'apporter 5%, on se dit on aura bien, on aura bien bossé, on aura, on aura relever la mission et nos enfants pourront continuer ce parcours quoi.

On pourrait tout simplement commencer par dire merci à toute l'équipe Sigoji. On pourrait même dire, la famille Sigoji. Merci à Richard Berthe, associé au travail et dans la vie d'Euphrasie d'avoir été d'une sincérité à toute épreuve. Merci aussi à Euphrasie elle-même de nous avoir reçue dans ses ateliers avec cette passion et cette délicatesse qui la caractérisent tant. Merci aux clients et clientes d'avoir joué le jeu devant notre micro dans la file d'attente avant de déguster leurs achats. Merci à Zara et Nadège, les deux vendeuses pour leur accueil et on va pas se mentir, le fait qu'on ait pu pénétrer l'arrière boutique.

“Il était une fois nos femmes wallonnes”, est une série de podcasts qui part à la découverte de femmes qui ont marqué et marquent l'histoire de la Wallonie. Qu'elles soient directrice d'école, artiste ou militante, ces badass d'hier et d'aujourd'hui, rayonnent sur notre matrimoine wallon.