

## Rui Manuel Garcia a reconstitué un joli salon de thé

# Boulangerie Garcia: boulangerie et culture

Pour ceux qui n'ont pas encore entendu parler de la boulangerie/pâtisserie Garcia situé au cœur de Bruxelles, n'hésitez pas à venir déguster les bons petits pains et les bonnes spécialités sucrées portugaises.

Existante depuis 1990, la boulangerie Garcia s'est imposée au long des années dans le marché belge et a su attirer de plus en plus une clientèle fidèle. «Nous avons une majorité de clients portugais mais dans la semaine il y a beaucoup de belges, et autres qui viennent chez nous», déclare Rui Garcia, le propriétaire.

Une des particularités de la boulangerie Garcia est sans doute le salon de thé qui existe depuis 4 ans, décoré joliment avec les couleurs et la chaleur de sa région, l'Alentejo. On peut y boire tranquillement un café ou un thé accompagné d'un 'pastel de nata' ou d'un délicieux 'ovo mole'. On peut alors y acheter ou déguster différentes sortes de



■ Rui Manuel Garcia

pain: broa de milho, pão alentejano, carcaça, pain au chorizo, beignets de poulet, ou de viande et bien sûr les traditionnels beignets de morue. Pour les plus gourmands, on y trouve les croissants, les gâteaux à l'orange, à la noix de coco, les pastéis de nata et depuis peu les 'ovos moles'. Car pour Rui Garcia il ne suffit pas de fabriquer des produits de bonne qualité il faut savoir aussi innover. En effet, LusoJornal a pu rencontrer le propriétaire lors d'une formation à Aveiro organisée par Fernetto ([www.fernetto.com](http://www.fernetto.com)) qui fabrique de équipements pour les boulangeries et pâtisseries. «J'ai été vraiment bien accueilli par toute l'équipe de Fernetto. Non seulement on a pu voir des nouvelles machines, des nouveaux accessoires, des ingrédients différents et des nouvelles idées, mais on a pu aussi nous perfectionner en matière de pâtisserie, comme les pastéis de nata ou

encore, comment faire un 'bolo-rei escangalhado'! Des fois on croit savoir comment faire les choses et finalement on se rend compte que ce n'était pas tout à fait comme cela», rajoute-t-il.

Mais ce qui a vraiment séduit Rui Garcia, c'est sans aucun doute, la spécialité d'Aveiro, les 'ovos moles'. «J'ai fait des bonnes affaires avec Fernetto et Martinpan, et désormais je fais aussi les ovos moles e castanhas de ovos qui connaissent un

grand succès auprès de mes clients», dit-il en souriant.

Rui Manuel Garcia travaille avec son épouse Emília. Originaires de Montemor o Novo, ils ont quitté le Portugal dans les années 80 afin de reconstruire leur vie en Belgique. A l'âge de 13 ans il attaque le métier de boulanger, son rêve était d'ouvrir sa propre boulangerie/pâtisserie qu'il finira par concrétiser.

Chez les Garcia on y trouve également une touche culturelle. On peut

y acheter des journaux ainsi que quelques livres portugais et des fois certains auteurs y présentent même leurs œuvres, sans oublier le fado qui prend aussi place pour le grand bonheur des clients. La célébrité et son succès se doivent à son professionnalisme et à son honnêteté; talentueux et fortement sympathique Rui Garcia et son épouse forment une belle réussite professionnelle et familiale. Ceci est un exemple de la capacité et du courage de ceux qui se sont éloignés de leur pays natal et qui ont su dépasser les obstacles pour réaliser leurs rêves.

■ Clara Teixeira

### Uma casa alentejana

A decoração da Pastelaria Garcia é digna de se ver. No interior do seu estabelecimento, Rui Garcia reconstruiu a casa que o viu nascer. Trouxe a porta velha da casa da avó e criou um verdadeiro ambiente alentejano. Os azulejos, a fonte de granito fazem o resto... Um ambiente agradável, acompanhado pela pastelaria portuguesa. Para além das muitas variedades de pão, os pastéis de nata parece que sabem melhor na Pastelaria Garcia! Não estranha pois que os guias mais prestigiosos de Bruxelas aconselhem esta pastelaria portuguesa.

75, av. de la Couronne  
1050 Bruxelles  
07h30 à 18h00. Fermé le vendredi  
Tel 02 640 79 56  
[www.patisseriegarcia.be](http://www.patisseriegarcia.be)