

LAURÉATE POUR LES GRANDES ENTREPRISES : PMSWEET

# Macarons de toutes les couleurs

Fondée en 2014, PMSweet s'est imposée parmi les principaux producteurs de macarons qu'elle exporte en Europe, en Amérique du Nord et en Asie. GUY VAN DEN NOORTGATE

Il n'aura pas fallu 10 ans à la start-up lancée par Michaël Labro et Philippe Lhoest pour devenir grande. Et s'illustrer dans nos classements. Déjà lauréate l'an dernier dans la catégorie des moyennes entreprises tant au niveau provincial que national, la société est devenue ambassadrice cette année, section "grandes entreprises". Il est vrai qu'après son déménagement à Vivegnis (Oupeye) fin 2016, PMSweet a connu une forte croissance, jamais démentie depuis. En 2020, son chiffre d'affaires s'élevait à 18 millions d'euros : il a doublé en 2021 puis franchi la barre des

50 millions d'euros en 2022. L'emploi a épousé la même courbe : aujourd'hui ce ne sont pas moins de 350 personnes qui s'affairent 24 heures sur 24 et sept jours sur sept pour la conception, la fabrication et la commercialisation de macarons. En 2022, Philippe Lhoest a revendu ses parts. On retrouve dorénavant aux manettes de l'entreprise un trio d'administrateurs : Michaël Labro, Arnaud Woitrin et Guillaume Vander Borght. Une réorganisation qui a permis à la jeune entreprise de digérer plus aisément sa rapide croissance. "Celle-ci s'est considérablement accélérée depuis 2020, confirme

↓  
**GUILLAUME VANDER BORGHT, MICHAËL LABRO & ARNAUD WOITRIN**  
"Nous conservons l'esprit d'une start-up tout en ayant le volume d'affaires d'une grande entreprise."

Michaël Labro. Or, l'organisation ne suivait avec la même vitesse. Jusqu'à l'année dernière, nous n'avions pas de service maintenance, par exemple. Nous étions littéralement au four et au moulin. Il a fallu nous structurer afin de consolider et pouvoir poursuivre notre développement. Nous avons donc étoffé le management et recruté des jeunes sortis des études et des seniors expérimentés. Une vraie combinaison gagnante."

## Nouveau site

Arnaud Woitrin qui a rejoint PMSweet en 2021 opine : "Nous conservons l'esprit d'une start-up tout en ayant le volume d'affaires d'une grande entreprise. Les équipes sont particulièrement dynamiques et inventives et participent pleinement à l'essor de PMSweet". Prochaine étape, prévue dans un an ? L'ouverture d'un nouveau site de production à Thimister dans le zoning des Plénesses. Objectif ? Augmenter les capacités de production de macarons tout en imaginant de nouveaux produits. Aujourd'hui, l'activité est en effet concentrée exclusivement sur les macarons qui se dégustent sous toutes les couleurs et toutes les saveurs, au gré des demandes de la clientèle. "Nos parfums sont en général assez classiques, détaille Arnaud Woitrin : vanille, pistache, caramel au beurre salé, chocolat, framboise et citron. Mais nous avons aussi déjà fourni aux Etats-Unis des macarons à la pêche et à la pastèque, par exemple." A noter que PMSweet accueille aussi dans ses ateliers Nathalie d'Harveng qui, après un passage dans l'industrie textile, s'est lancée en 2017 dans la création de gâteaux et snacks crus et véganes sous la marque Nats Rawline. Des desserts qui séduisent de plus en plus. Bientôt une autre Gazelle ? **t**



MICHEL HOUEY

LAURÉATE POUR LES MOYENNES ENTREPRISES : **ECODREAM**

## multiples activités

Active dans les travaux publics et privés, Ecodream est également présente dans les activités logistiques à Hermalle-sous-Huy, Auvélais et Rochefort, privilégiant les plateformes bimodales. GUY VAN DEN NOORTGATE

C'est en 2013 que Valentin et Nicolas Crahay créent la société Ecodream, soutenus par leurs parents Denis et Colette. "Ecodream est une entreprise de travaux publics et privés, explique Laurent Leclère, directeur administratif et commercial. Nos activités concernent le terrassement, l'égouttage, la voirie, etc. Par ailleurs, l'entreprise est active dans la manutention, le transbordement et le stockage. Nous disposons à cette fin d'un siège d'exploitation à Hermalle-sous-Huy où il y a un centre de tri. Le siège social est situé à Soheit-Tinlot. Outre ce site en bord de Meuse, nous avons aussi des plateformes implantées à Auvélais, le long de la Sambre, ainsi qu'à Rochefort." Ecodream stocke de nombreux produits tels que le sable, des granulats, des terres, du sel de déneigement, etc. "Actuellement, nous traitons essentiellement des produits en vrac et en grande quantité", ajoute Laurent Leclère.

### Avantage fluvial

Entre 2017 et 2021, Ecodream a enregistré une progression constante de sa valeur ajoutée de 800.000 à plus de 5 millions



d'euros. Elle compte aujourd'hui une cinquantaine de collaborateurs. "Nous avons connu une forte croissance ces dernières années, notamment grâce à des chantiers importants auxquels nous avons participé, comme la construction de l'hôpital du MontLégia à Liège, précise le directeur administratif et commercial. Globalement, la crise sanitaire n'a pas eu d'impact notable sur notre progression. En outre, à l'instar de nombreuses entreprises, il faut noter que nous sommes intervenus afin d'aider les victimes des inondations qui ont frappé la vallée de la Vesdre en juillet 2021."

En ce qui concerne la logistique, la Gazelle a également accru régulièrement son volume d'activité d'autant que le fluvial

📌 **ECODREAM**  
L'entreprise est active dans le terrassement, l'égouttage et la voirie ainsi que dans la logistique.

est chaque jour de plus en plus privilégié pour le transport de matériaux de construction. De ce point de vue, avec ses sites implantés tant le long de la Meuse que de la Sambre, Ecodream dispose d'atouts pour servir efficacement ses clients en intégrant une dimension plus verte à leurs transports. Au départ de ses différentes plateformes, Ecodream est active

en Belgique ainsi qu'au grand-duché de Luxembourg. "Nous pouvons satisfaire les demandes de nos clients, que ce soit en termes de chargement, de déchargement ou de stockage. Dans notre activité, il est important de disposer de surfaces de stockage mais il convient également qu'elles soient proches d'une voie navigable. Nous effectuons le transbordement de bateaux, péniches et barges sur nos quais. Ensuite, les derniers kilomètres sont réalisés via la route. Grâce à cette multimodalité, nous diminuons considérablement l'impact environnemental en termes d'émissions de gaz à effet de serre et contribuons à lutter contre le réchauffement climatique", conclut Laurent Leclère. 📌



MICHEL HOUEY

LAURÉATE POUR LES PETITES ENTREPRISES :  
**BELGIUM PEAK BEER**

## Bières au top!

Brasserie la plus haute du pays, Belgium Peak Beer s'est également hissée au sommet de notre classement avec une gamme de bières qui séduisent un public de plus en plus nombreux. GUY VAN DEN NOORTGATE

Ces dernières années, il ne s'est guère passé une semaine sans qu'une nouvelle brasserie ne voie le jour au pays de la bière. Certaines n'ont de brasserie que le nom mais d'autres investissent dans un outil de production et se lancent dans de nouvelles recettes mêlant les quatre éléments indissociables de toute bière qui se respecte : eau, houblon, levure, malt. C'est le cas avec Belgium Peak Beer dont l'origine remonte à 2016. "L'idée est née d'une réunion entre amis amateurs de bières, rappelle Victor Ernst qui a fondé l'entreprise avec Gauthier Demolin. Encore

fallait-il nous différencier parmi les nombreuses brasseries déjà présentes, d'autant que nous ne pouvions pas nous prévaloir d'une longue histoire dans le secteur. L'un d'entre nous a alors proposé de la créer dans les Hautes Fagnes et ainsi de bâtir la plus haute brasserie du pays. Nous nous sommes mis en quête d'un endroit et c'est ici à Sourbrodt, dans l'entité de Waimes, que nous l'avons déniché."

### Agrandissement

Installée à proximité du Signal de Botrange, point culminant du pays (694 mètres), Belgium Peak Beer réalise son premier brassin en octobre 2017 et ouvre quelques mois plus tard une

partie horeca. " Dans cet espace de dégustation, les visiteurs peuvent découvrir nos bières ainsi que des plats concoctés par nos chefs avec des produits régionaux, enchaîne Victor Ernst. Nous organisons également des visites de la brasserie et accueillons tant les particuliers que les entreprises pour leurs événements : fête privée, conférence, *team building*, repas de fin d'année, etc.". Au fil des mois, la brasserie a étoffé sa gamme afin de proposer les classiques de notre terroir. Soit une bière blonde, une brune et une triple, auxquelles il convient d'ajouter une Peak à la myrtille, fruit emblématique des Hautes Fagnes. Ce quatuor a ensuite été complété par quatre autres types : summer, winter, IPA et une bière sans alcool. L'entreprise se fend également d'éditions spéciales et limitées : les Peak Barrel Aged, des bières vieilles en fûts de chêne ayant contenu du rhum, du whisky, du calvados, du porto, etc. La brasserie dispose actuellement d'une capacité de production annuelle de 5.000 hectolitres, qui va prochainement tripler. Devant le succès de ses bières, disponibles pour l'essentiel dans la région mais pas seulement, Belgium Peak Beer achève en effet des travaux d'agrandissement dans le prolongement du bâtiment existant. Elle emploie une quinzaine de collaborateurs auxquels s'ajoutent des étudiants en saison. Afin de poursuivre sa croissance, elle va s'appuyer à l'avenir sur une équipe de commerciaux qui feront découvrir ses bières d'altitude à ceux qui ne les connaissent pas encore, lui permettant d'ainsi continuer à brasser... au top. **t**

### ❶ VICTOR ERNST, ADMINISTRATEUR DÉLÉGUÉ

"Nous accueillons aussi tant les particuliers que les entreprises pour leurs événements."