

VILLAGE DES SAVEURS

« C'est une glace technique, car l'amertume de la Houppé ne se marie pas aisément avec le sucre. »

Baudouin LENELLE, glacier

**Les jardins
de l'hôtel de Ville
pour égayer
les papilles**

Eda - Florent Marot



Glace à la bière, en cas de forte chaleur



Eda - Florent Marot

Le glacetrone ambitionne des glaces haut de gamme peu sucrées au goût prononcé.

Le Glacetrone fabrique des plaisirs glacés pour les mangeurs de boules.

Pour les fêtes, il proposera une glace à la Houppé.

● Florent MAROT

Le village des Saveurs est un village peuplé d'irréductibles Gaulois, défenseurs locaux du terroir et du bon goût. Ce petit écrin de parfums sucrés et salés dans le jardin du maieur diffère en effet par rapport aux cochonnailles, burgers et saucisses géantes disponibles sur les trottoirs des rues de l'Ange et de Fer. Au cœur de l'hôtel de ville, c'est plutôt gastronomie fine et locale, et la plus détonante possible, s'il vous plaît (!).

La preuve cette année avec un nouveau venu, le Glacetrone. Baudouin Lenelle et Thomas Degryse, oncle et neveu, feront

goûter leurs glaces haut de gamme dans les verts jardins de l'administration. Le parfum phare de leur week-end sera la glace à la Houppé. Pas question de bière fraîche en cas de chaleur, mais plutôt de bière glacée. « C'est une glace technique, car l'amertume de la Houppé ne se marie pas aisément avec le sucre » précise le désormais glacier, Baudouin Lenelle. Lors de la réduction de la bière namuroise, la Houppé perd en effet ses goûts d'écorces au profit de son amertume. D'où l'idée des artisans glaciers de rajouter des zestes confits et du jus de citron, pour renforcer les parfums appréciés d'agrumes de la bière namuroise. Une opération réussie, au vu des retours positifs des premiers goûteurs.

Ce défi houblonné n'est pas le premier cornet au comptoir de Baudouin Lenelle. L'ancien journaliste de l'Avenir et ex-directeur de Canal C est depuis l'âge de cinq ans un véritable passionné des glaces. Désormais, il a

testé tous les parfums les plus classiques, de la fraise menthe au pamplemousse, mais pas seulement. Choco piment, gorgonzola et noix, ou encore haricots rouges sont autant de saveurs également éprouvées par ce Glacetrone. « J'ai appris à faire des glaces avant d'écrire » s'amuse à raconter le Namurois. Pourtant, professionnellement, il a choisi la voie des lettres et du journalisme avant celle des douceurs glacées. « L'idée d'ouvrir le Glacetrone ne m'a jamais quittée depuis tout petit, je l'ai toujours gardée dans un coin de la tête » soutient Baudouin Lenelle.

Le Glacetrone est installé le long de la future passerelle cyclopiétonne, coté Jambes, depuis le mois de juillet. Les débuts ont été encourageants, le futur est prometteur. « Après les fêtes, nous ouvrirons le salon, avec des tartes sucrées et salées. » ■

Du 13 au 15 septembre au jardin de l'hôtel de ville. Ve-12-23 h, samedi 11-23 h

Une glace, une histoire

Le néogacier a commencé et terminé sa première carrière de journaliste dans les rédactions locales. Une proximité qu'il entretient toujours en tant que glacier, à travers le choix des produits. « On privilégie le local plutôt que le bio à tout prix. Ce retour au circuit court n'est pas un effet de marketing, mais plutôt une tendance lourde dans la société. » Les œufs sont de Doische, la crème fraîche est de Perwez et le lait provient de la ferme Doens, à Bouge, le plus protéiné de la province. Mais finalement, l'aspect qui passionne le plus le glacier était déjà au cœur de son quotidien de journaliste : raconter une histoire. Le lait onctueux de Bouge, le café produit par des amis au Kivu, la vanille de Madagascar ou la Houppé de la Plante force son inspiration. « Quand on a un beau produit de base, il y a une histoire à raconter. La glace, c'est vite consommée, mais c'est un beau moment de rencontre entre des produits et des gens. » ■