

NAMUR

# Bientôt un glacier à côté de l'Enjambée

L'établissement proposera des saveurs traditionnelles et d'autres plus expérimentales

**A**Jambes, depuis quelques mois, un oncle et son neveu sont en train d'aménager une maison le long de la Meuse en glacierie artisanale. Glacetrone sera l'union de crèmes glacées aux saveurs traditionnelles et expérimentales. Elle devrait ouvrir à la mi-juillet, à côté de l'Enjambée.

À Jambes, rue Mazy, va bientôt ouvrir un tout nouvel établissement « Le Glacetrone ». Il s'agit d'une glacierie artisanale qui dévoilera sa carte de crèmes glacées, normalement à la mi-juillet, juste à côté de l'Enjambée. À l'initiative de ce projet, un oncle et son neveu : Baudouin Lénelle et Thomas Degryse.

« La porte d'entrée donnera directement sur la passerelle cyclotonne », confie Baudouin Lénelle, ancien directeur de Canal C. Le futur glacier nous a accueillis sur le chantier en tenue de travail. « Nous avons installé plusieurs baies vitrées. De l'Enjambée, les usagers pourront directement voir l'atelier de nos glaces faites maison. »

## AU COIN DE LA PASSERELLE

C'est donc une petite entreprise familiale qui va s'installer au coin de la traversée de la Meuse. « Nous entamons tous les deux une reconversion. Mais elle a été mûrement réfléchi. Ça fait au moins trois-quatre ans que je pense à me lancer. Thomas est ex-responsable de communication Handisport. Quand j'ai entendu parler de la passerelle, je souhaitais vraiment m'installer à Jambes, mais à ce moment-là, je ne parvenais pas à trouver un bien à acheter. Je me suis donc intéressé à la criée de Wépion, qui a finalement été acheté par la brasserie de Namur, l'Échasse. »

C'est donc par un concours de circonstance qualifié « d'extraordinaire » que Baudouin Lénelle a trouvé cette petite maison de 160m<sup>2</sup> terrain compris. « Quand j'ai appris que la maison était en vente par une dame qui y habitait depuis quelque temps. On a directement sauté sur l'occasion. C'était le bien que nous atten-

dions. »

Dans la maison, tout était à refaire pour transformer le domicile en fabrique de glaces artisanales. « Nous espérons être prêts pour juillet. » Pour les travaux, oncle et neveu, et d'autres membres de la famille, ont mis la main à la pâte, dans la mesure de ce qu'ils pouvaient faire eux-mêmes. Pour le reste, ils ont fait appel à une société carolo qui prône la réintégration sociale et emploi des travailleurs adaptés. « L'espace sera séparé en deux, il y aura un comptoir pour la vente à emporter et un coin salon. Tout

**« Nous avons installé plusieurs baies vitrées. De l'Enjambée, les usagers pourront directement voir l'atelier »**

Baudouin Lénelle

sera fait pour accueillir les PMR (personne à mobilité réduite : NDLR). On y tenait vraiment. Il y aura aussi un jardin, une terrasse, une salle de réunion à l'étage et bien sûr l'atelier. L'ensemble de l'intérieur sera meublé par la Ressourcerie Namuroise. »

Leur philosophie de production artisanale, écoresponsable et de circuit court, ils ne l'appliquent pas uniquement à la production de la crème glacée mais pour l'ensemble du projet.

Même si les deux compères ont raté la haute saison de la crème glacée qui a lieu d'avril à juin, ils comptent bien se rattraper pour l'ouverture de la passerelle et donner leur maximum. ●

LLOYD PONCELET

**note!** Si vous souhaitez contribuer à cette aventure culinaire et aider les deux hommes à l'aménagement du Glacetrone, rendez-vous sur le site [ulule.com/le-glacetrone/](http://www.ulule.com/le-glacetrone/) au financement participatif : [www.ulule.com/le-glacetrone/](http://www.ulule.com/le-glacetrone/)



Baudouin Lénelle s'est associé avec son neveu qui partage la même passion pour les desserts glacés. © L.L.P.

## Expérience culinaire

### Des saveurs expérimentales



Spécialiste des desserts. © D.R.

En plus d'une dizaine de goûts proposés toute l'année, qualifiés de « classique » à savoir : chocolat, fraise, vanille, pistache, caramel beurre salé, spéculoos, sorbet framboise et sorbet citron. Le Glacetrone compte offrir des expériences culinaires et gustatives haut de gamme autour de la crème glacée.

« Nous utiliserons principalement des produits de saison, mais aussi des produits uniques pour des créations », explique Baudouin Lénelle. Par exemple

pour leur glace à la pistache, les deux artisans comptent torréfier leurs pistaches et faire la pâte eux-mêmes. « Nous avons des contacts avec des producteurs de vanille à Madagascar et un producteur de café au Congo. On proposera de temps en temps des glaces à partir de produits uniques. »

« Nous déclinerons aussi nos classiques en ajoutant une épice, ou une herbe aromatique. On essaiera aussi de proposer des mises en bouche avec pourquoi pas des essais de crèmes glacées salées, des glaces faites avec de l'azote liquide ou des expériences moléculaires autour de la glace. »

Toutes les glaces proposées seront faites à base de produits naturels, de lait bio, de fruits frais et fruits secs, sans conservateur, ni colorant, ni arôme artificiel. ●

## « La cuisine, j'ai ça dans les tripes »

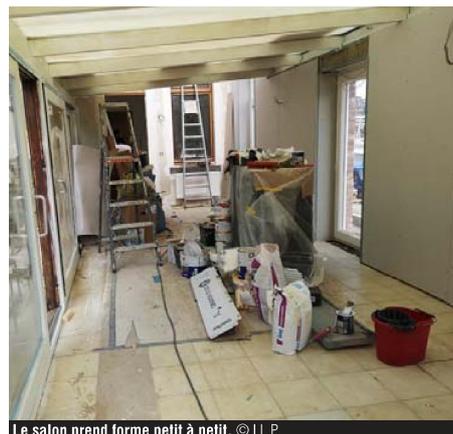
« Si j'avais été jeune aujourd'hui, j'aurais fait l'hôtellerie pour pouvoir lancer mon propre établissement », raconte Baudouin Lénelle. « Certains me disent que je suis fou de me réorienter et que c'est un coup de tête. J'ai travaillé 40 ans dans les médias. J'ai eu une vie professionnelle très épanouissante et hyper remplie. Mais j'ai la cuisine dans les tripes. Je travaille au projet depuis 4 ans, j'ai fait appel à un coach en entreprise. Et dans toutes les démarches que j'ai effectuées, je n'ai eu que des encouragements. »

Depuis qu'il est tout petit, l'ancien journaliste cuisine. « Je savais faire de la glace avant de savoir écrire. J'ai fait l'hôtellerie en cours du soir. J'ai un diplôme de gestion de restaurant. J'ai toujours préféré la partie des-

sert. Toute ma vie, je me suis spécialisé et j'ai continué à me former. C'est un peu pareil pour Thomas. Il est plus jeune, mais il a suivi aussi des cours du soir pour être cuisinier. C'est pourquoi nous avons décidé de nous associer. On espère juste que notre vie professionnelle n'entachera pas notre relation actuelle. »

Les deux hommes ont aussi suivi des cours pour devenir glacier à Bologne, à la Carpi-giani Gelato University. Baudouin Lénelle a aussi travaillé deux semaines dans une glacierie artisanale à Maffé.

« Même si nous avons tout fait pour limiter les risques et pour que le commerce fonctionne, ça reste un vrai défi pour nous deux. On ne peut pas se permettre de ne pas travailler. » ●



Le salon prend forme petit à petit. © L.L.P.

FÊTE DE LA MUSIQUE

JUIN 2019 GRATUIT

UNE PRODUCTION DU CONSEIL DE LA MUSIQUE SOUS LE HAUT PATRONAGE DE LA MINISTRE DE LA CULTURE

WWW.FETEDELAMUSIQUE.BE

**20-23 JUIN ★ NAMUR ★**

PARTOUT DANS LA VILLE

ATOME | LYLAC | LEONORE | ALLEZ ALLEZ | ...

**20-23 JUIN ★ DINANT ★**

PARTOUT DANS LA VILLE

LADY L. AND THE SMOKY CRABS | SEA SAX & SUN | ...

**22 JUIN ★ GEMBLOUX ★**

NERDS | LA MALANGA | SUPAFLY COLLECTIVE | ...