

Jean-François Jacques
à l'œuvre : divin !

Glacier Jacques

LES DEUX PERLES DE MONT-SAINT-GUIBERT

À la Ferme de L'Ornoy, Jean-François Jacques est le seul en Belgique à proposer une glace aux trois vanilles ainsi qu'un sorbet fraise-basilic, deux spécialités phares de l'été à déguster de toute urgence... avant qu'elles ne fondent !

PAR PHILIPPE FIÉVET

C'est l'histoire d'un traiteur qui a roulé sa bosse sur tous les circuits automobiles d'Europe. Sauf que, lorsque le Covid frappe la planète, les courses sont suspendues sine die et notre traiteur se retrouve fort dépourvu. Entre deux confinements, il décide alors de se reconvertir dans le chocolat en mettant à profit la ferme qu'il a héritée de sa grand-mère, où il installe son atelier. « J'avais fait fort opportunément une formation au Cefor à Namur pendant deux ans, tout en me rendant compte que le chocolat ne nourrit pas la famille durant les mois d'été, ce qui m'a poussé à faire de la glace. »

Pas n'importe quelle glace, faut-il dire ! Dès 2021, Jean-François et sa femme Anne se lancent dans cette production, non sans avoir fait un et même plusieurs détours par l'Université de la glace à Bologne, en compagnie de leur chef d'atelier. « C'est avec les Italiens que j'ai appris le savoir-faire, le secret des produits les plus onctueux. Le spatulage, comme ils disent. »

C'est ainsi qu'il a appris que la glace, comme d'ailleurs la cuisine, a subi une évolution notoire et ne se fait plus comme par le passé : « Il y a quinze ans, on la préparait nécessairement avec des œufs. Aujourd'hui, seule la glace vanille en comporte, tandis que pour les autres goûts, on préfère utiliser de la crème et de la farine de caroube, un liant naturel beaucoup moins allergène. »

La vanille, justement ! Il s'agit d'une des deux spécialités de Jean-François Jacques. Il est d'ailleurs le seul à proposer une glace aux trois vanilles : vanille

Bourbon de Madagascar, vanille Tahitensis d'Équateur et gousses de Papouasie. Y affleurent, tour à tour, des notes florales, chocolatées ou épicées. « Le résultat est unique », assure-t-il, en rappelant qu'il est le seul à proposer cette irrésistible spécialité. La deuxième est un sorbet comportant 50 % de fraises et du basilic produit à Walhain, dans le village voisin. « Là encore, on ne trouve rien de pareil sur le marché », clame-t-il.

Maintenant qu'on a l'eau à la bouche, reste à savoir où l'on peut les déguster ! La première idée est évidemment de se rendre chez le glacier lui-même, à la



Ferme de L'Ornoy, au numéro 2 de la rue de Nivelles, à Mont-Saint-Guibert. Une seconde boutique, où l'on peut aussi consommer sur place, vient d'ouvrir à Corbais. Mais on peut également trouver ces spécialités en barquettes ou en pots individuels dans les Delhaize du Brabant wallon et du sud de Bruxelles, ainsi que dans plusieurs Intermarché et Carrefour de la région.

Jean-François Jacques insiste : il ne travaille qu'avec des produits locaux, excepté, évidemment, la vanille et les mangues, mais aussi les pistaches, qui viennent exclusivement de Bronte, au pied de l'Etna. Aujourd'hui, sa production annuelle de glaces et de sorbets avoisine les 40 000 litres, mais tout laisse à penser que celle-ci va considérablement augmenter. En effet, il envisage d'ouvrir deux boutiques chaque année afin de rayonner, à terme, dans tout le Brabant wallon ! ■

« C'est avec les Italiens que j'ai appris le savoir-faire et le secret des produits les plus onctueux. Le spatulage, comme ils disent. »

