



Philippe Cuvelier : « Ingénieur électricien à la base, j'ai toujours eu une âme d'entrepreneur. Mais jamais mes enfants ne se sont autant intéressés à ce que je faisais que depuis que je suis devenu glacier ! »

MAISON CARETTE LE TEMPS DES CRÈMES GLACÉES

Avec ses quatre boutiques, ses douze camionnettes, ses deux salons de dégustation et pas moins de 70 parfums qui font le tour complet du calendrier, le glacier Carette joue la carte de la tradition.

Par Philippe Fiévet

Si l'on en croit les chroniques, il existait un glacier Carette dans les années 1920, mais dans sa forme actuelle, celui-ci a démarré ses activités en 1980 avant d'être repris en 2017 par un duo d'entrepreneurs, Philippe Cuvelier et Claude Vanparys. C'est à eux qu'on doit d'avoir rebaptisé l'enseigne en « Maison Carette », histoire de lui donner un coup de jeune, tout en modifiant le logo de la marque ainsi que ses ambitions.

C'est dire si cette reprise ne s'est donc pas limitée à un simple ravalement de façade.

EXCELLENCE BELGE

En quelques années, Maison Carette a multiplié les boutiques comme les boules de glace. Aujourd'hui, on en trouve à Waterloo, à Wavre, à Ottignies et à Sombreffe, les deux dernières proposant également un salon de dégustation. « Nous nous sommes étendus, mais nos partenaires sont toujours les mêmes », explique Philippe Cuvelier, « tant au niveau de nos fermiers que de nos maraîchers ». Car contrairement à certains glaciers qui ne jurent que par la boule vert fluo ou bleu royal, la marque de fabrication de Maison Carette est d'exclure tout compromis avec la qualité, et donc tout ce qui

pourrait ressembler à un arôme artificiel. « Nous mettons aussi un point d'honneur à contrôler l'intégralité de la chaîne de production. Chez nous, pas de lait stérilisé mais du lait cru dont nous assurons la pasteurisation nous-mêmes. La qualité de celui-ci est primordiale, puisqu'il constitue à 80 % le composant de la glace. »

Et puis, il y a ce qu'on y ajoute. Là aussi, Philippe Cuvelier insiste sur le fait qu'il n'utilise que des produits locaux et de saison, en collaboration avec des fermiers et des fournisseurs du coin, mis à part bien sûr les fruits exotiques et la vanille. Celle-ci provient exclusivement de Madagascar, en dépit de son prix fluctuant qui avoisine aujourd'hui les 500 euros le kilo. « Pour les pêches, les pommes, les cerises ou les poires, nous attendons le signal du maraîcher afin de travailler avec des fruits au point optimum de leur maturité. C'est la raison pour laquelle notre carte affiche, à côté des dix-huit parfums permanents qui représentent 86 % de notre chiffre d'affaires, une douzaine de parfums éphémères par boutique. Au fil de l'année, il y en a 70, en ce compris les sorbets, qui permettent de ne pas frustrer la clientèle intolérante au lactose. »

Mais chez Maison Carette, il n'y a pas que les boules. On peut aussi trouver des gâteaux glacés personnalisés ou non, des pièces de mariage, et huit gâteaux pour quatre à six personnes disponibles en permanence dans

La maison mise exclusivement sur les produits locaux et les saveurs naturelles

les boutiques. Cet été, une nouveauté a vu le jour : le cheesecake glacé. Il fait le bonheur des amateurs, même si de toute évidence la clientèle reste friande des grands classiques que sont la vanille, la fraise, le moka ou le chocolat. « En effet », convient Philippe Cuvelier, « cela fait des tonnes de glace chaque année. Nous avons d'ailleurs doublé notre espace de stockage, avec une centaine de mètres carrés de chambres froides. Cela nous permet de répartir harmonieusement notre production sur l'année afin que notre personnel puisse effectuer des horaires réguliers, hors de tout stress. Ainsi, nous pouvons faire face à la saison d'été sans prise de tête. »

De mars à septembre, celle-ci bat effectivement son plein et ces six mois représentent 90 % du chiffre d'affaires annuel. Mais la période de Noël semble aussi offrir quelques débouchés, puisque 20 000 portions de bûche

glacée s'invitent aux festivités. Pourtant, la production de glaces n'est pas nécessairement un long fleuve tranquille. La période du Covid a fait beaucoup de mal, tout comme les

inondations, qui n'ont pas épargné Wavre et Ottignies et ont mis les deux boutiques complètement sous eau. Mais apparemment, cela n'a pas entamé le moral des troupes, ni celui de Philippe, qui nous glisse cette confidence : « Ingénieur électricien à la base, j'ai toujours eu une âme d'entrepreneur. Mais jamais mes enfants ne se sont autant intéressés à ce que je fais que depuis que je suis devenu glacier ! »



« Nous attendons le signal du maraîcher afin de travailler avec des fruits au point optimum de leur maturité ».