

Capoue et ses secrets glacés

À la vanille, au spéculoos ou au champagne, il y a du choix! Depuis trois ans, c'est à Pailhe que sont fabriquées les glaces Capoue.

● Emmanuel HUET

Rares sont ceux qui ont résisté! Beaucoup ont été conquis par les glaces Capoue. Si c'est d'abord à Bruxelles que le glacier s'est fait un nom, personne ne peut ignorer cette enseigne dans la région hutoise et dans le Condroz.

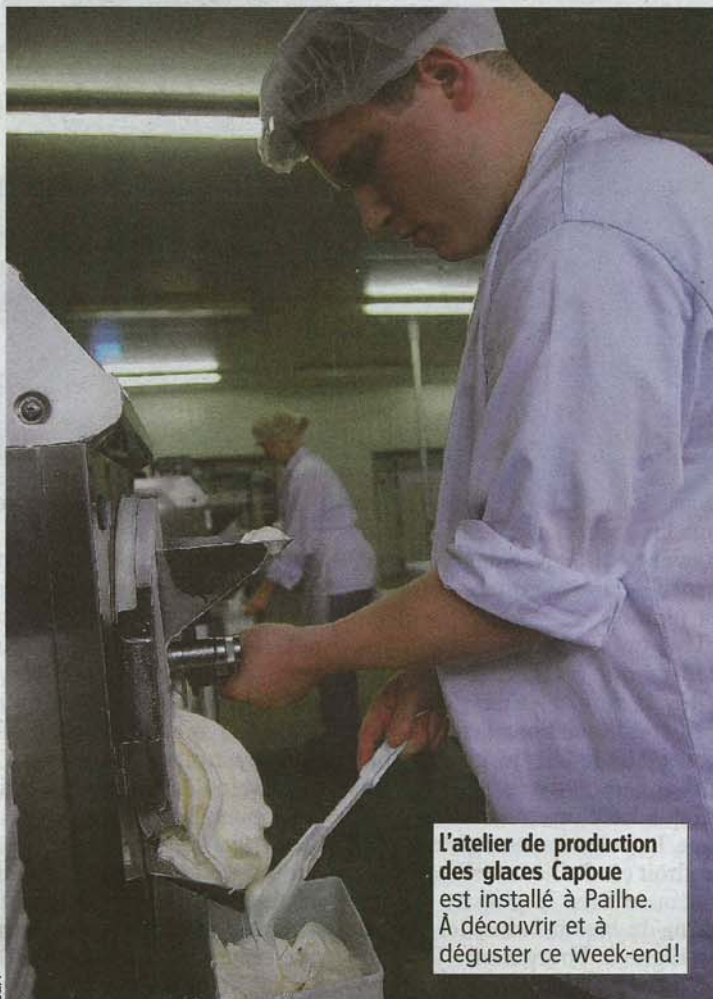
Tout a commencé au Pont de Bonne. Un comptoir comme seule surface commerciale et un énorme succès. À Wanze, le glacier y a ouvert un salon. Et depuis peu, c'est rue des Rôtisseurs à Huy que Capoue déclina ses saveurs. «*Et bientôt, on aura un point de vente au Pairay, à Seraing*», se félicite Richard Masut, responsable de la production.

Depuis trois ans, c'est dans le

petit village de Pailhe que le site de production s'est installé. Le bâtiment, une ancienne menuiserie, a été aménagé pour répondre aux normes de l'AFSCA. «*À la base, tout était établi à Bruxelles. Pour ce qui était plus local, on avait un atelier au Pont de Bonne.*»

Désormais Pailhe est l'unique site de production. «*On a préféré s'installer ici plutôt qu'à Bruxelles, en pleine ville.*»

La production est toujours artisanale. Les machines sont bien présentes mais il ne s'agit pas d'une chaîne de production industrielle. Un aspect important que Richard Masut compte bien mettre en évidence lors du Week-end bienvenue. «*On revendique encore cette qualité artisanale. Les gens pourront se rendre compte où tient la qualité de la glace. On fait nous-mêmes notre crème anglaise. C'est la base de toutes nos glaces.*» Une base qui se décline ensuite en plus de 90 parfums. Capoue se présente d'ailleurs comme le pionnier de la glace au spéculoos. En points de vente, l'offre est plus limitée: entre 20 et 40 goûts. «*Nous en avons une pa-*



L'atelier de production des glaces Capoue est installé à Pailhe. À découvrir et à déguster ce week-end!

noplie qui sont testés à certaines occasions. Pour les fêtes de fin d'année, on a de la glace au champagne. Certains restaurants bruxellois nous demandent la glace au kulfi, une épice indienne.»

Les goûts varient aussi en fonction des saisons. «*Mais les gens sont fort traditionnels. On a plus de fruits en été comme on fait plus de la glace aux marrons en hiver. On en a déjà fait à la bière, à la Kriek...»*

Et les tendances de cette année? «*On relance la fleur d'oranger, le yaourt, le fromage blanc...»*

Depuis que le glacier, s'est installé dans la région, le succès a été immédiat. Un secret? «*On avait déjà une bonne réputation à Bruxelles et on avait la qualité de la glace. Au Pont de Bonne, on a directement eu nos habitués. Ils mangent de la glace autant en hiver qu'en été. Même quand il pleut, les gens mangent dans leur voiture. C'est une autre mentalité. On ne verrait pas ça à Bruxelles.»*

Et si vous n'avez jamais goûté, une visite le week-end prochain vous convaincra! ■