

bizz made in belgium

FRAJALUX, À BINCHE

ÇA TURBINE POUR LES GLACES FRANKLIN





Nous sommes en 2011 lorsque l'artisan glacier binchois Franklin Schiettecatte se lance un défi: dans sa cuisine, il tente de créer une glace artisanale qui remette en avant le vrai goût des ingrédients. Comment? En optant pour le « sans sucre ajouté ». Cinq ans plus tard, il voit son nom dans les rayons des supermarchés. Mais quel est son secret? Visite réfrigérée.

TEXTE : JÉRÉMIE LEMPEREUR. PHOTOS : RAPHAËL DEMARET

1 LA PRÉPARATION

DU MIX



Dans son laboratoire de Binche, le maître glacier Franklin Schiettecatte prépare le mélange qui sert de base à toutes ses glaces. «C'est l'aboutissement d'une année de recherches», explique-t-il. Un secret bien gardé. En fait, notre artisan pèse et mélange différents édulcorants naturels à base de stevia et de maltitol avec quelques épaississants. Tout le secret réside dans les proportions. «La stevia sucre tellement fort que nous sommes obligés d'ajouter des éléments de charge pour effacer son goût, détaille notre homme. Il s'agit généralement de fibres alimentaires. » Ce mélange est apporté en début de semaine à l'atelier situé à Stavelot.

2 LA PASTEURISATION

Le lait arrive de la ferme le lundi. «Il est frais du matin», précise Franklin Schiettecatte. Deux cuves sont alors remplies et la pasteurisation peut commencer. Le lait est porté à 85°C pour éliminer tous les microbes. Tous les ingrédients sont alors ajoutés : le fameux mix secret, le beurre et, en fonction du goût, la vanille, le chocolat, les fraises ou le café. Le tout va être mixé dans ce que l'on appelle un homogénéisateur, avant de faire l'objet d'une nouvelle pasteurisation, rapide cette fois-ci.





3 LA MATURATION

La crème glacée est alors entreposée dans de grandes cuves pendant 24 à 48 heures. «On fait descendre sa température à 4°C le plus vite possible, explique notre artisan. La maturation permet aux arômes de se développer.» A ce stade, la crème glacée ressemble davantage à une crème anglaise, elle est encore très liquide.

4 LE TURBINAGE

ET LA MISE EN POT

La crème glacée liquide à 4°C passe dans une machine – une turbine à glace – qui va faire baisser sa température très rapidement à -4°C. «Cette machine refroidit très fort le liquide en tournant, explique Franklin. Elle lui donne une consistance de glace mais sans geler car elle tourne en permanence.» La glace ainsi obtenue est alors agrémentée de petits morceaux de fraises et mise en pot manuellement. Un pot à la fois. La glace a donc une température de -4°C lors de sa mise en pot.



5 L'EMBALLAGE ET

LA MISE EN CONGÉLATION

Les pots sont refermés et placés dans des caisses en carton qui doivent être placées le plus rapidement possible en cellule de congélation. «Cette cellule de congélation est à -40°C, explique le maître glacier. L'objectif est de faire descendre la température de la crème glacée de -4°C à -20°C le plus vite possible pour qu'elle n'ait pas le temps de se figer et de former des glaçons. Plus on descend vite, moins on aura de glaçons.» Après environ 4-5 heures en cellule de congélation, les pots de glace passent en cellule de conservation à -20°C jusqu'à la livraison des clients.

«SANS SUCRE AJOUTÉ»: UN DÉFI MARKETING

Entre 2011 et 2013, le maître glacier Franklin Schiettecatte travaille avec un ingénieur et un médecin alimentaires afin d'élaborer la fameuse recette secrète. Après plusieurs essais, ils décident de s'orienter vers une glace sans sucre ajouté. Un défi quand on connaît la réputation des glaces que l'on trouve sur le marché. Pourtant, grâce à son procédé artisanal, l'équipe parvient à créer une glace de goût deux à trois fois plus légère en calories. «Quand elle est dégustée à l'aveugle, les gens pensent qu'il s'agit d'une glace traditionnelle », assure Vincent Harvengt, directeur général de Frajalux, la société qui produit les glaces Franklin. Il n'empêche que le défi marketing est de taille : « Il s'agit de mettre en avant le goût et d'arriver à ne pas se faire manger par la mauvaise image du 'sans sucre' », explique le jeune patron de 30 ans. Sur le packaging, la mention « sans sucre ajouté » se fait d'ailleurs discrète. «Nous n'avons pas cherché à faire une crème glacée sans sucre, appuie Franklin Schiettecatte. Nous avons cherché à faire une crème de goût et cela s'est avéré devoir passer par le 'sans sucre'.»

C'est en 2013 que notre maître glacier s'associe avec Vincent Harvengt et son père qui imaginent déjà la *success story*. « Habitant tous Binche, nous nous connaissions déjà, précise Vincent Harvengt. Nous avons mis en place une structure et nous avons créé un premier packaging pour vendre la glace dans les boulangeries locales en été. Le retour a été très positif et fin 2013, nous avons commencé à commercialiser notre produit chez Rob. L'élan s'est alors confirmé. » Fin 2014, Vincent Harvengt quitte son boulot pour se consacrer entièrement à son business naissant. «Pendant un an, j'ai refait le plan financier, le *business model* et tout le marketing, explique-t-il. Et à partir de novembre 2015, j'ai commencé à rencontrer les acheteurs de la grande distribution. »

Aujourd'hui, les glaces Franklin sont présentes dans les rayons de Carrefour, Match, Cora, Delitrateur et Rob. L'entreprise, qui atteindra cette année un chiffre d'affaires d'environ 140.000 euros, compte lancer prochainement de nouveaux goûts. Outre les quatre variétés fabriquées depuis le début (fraise, vanille, chocolat, café), l'équipe s'apprête à lancer une glace spéculoos-pointe de sel, et une autre cuberdon-framboise. Elle compte par ailleurs développer deux sorbets pour les fêtes de fin d'année, ce qui devrait permettre une production tout au long de l'année. Dans leur aventure entrepreneuriale, Franklin Schiettecatte, Vincent Harvengt et le père de ce dernier se sont entourés d'une avocate fiscaliste et de trois investisseurs externes : Thierry van Kan (président de la Febiac et président du CA de Fragilux), Michel Dallemagne (ex-Unilever) et Olivier Coune (président du conseil d'administration de Marcolini). ©

