

# Un été Sud-Ouest

## Carnets de route



Autodidacte, Denis Lavaud relève les défis des chefs étoilés comme celui de fabriquer une glace aux copeaux de barriques. Santé ! PHOTO XAVIER LÉOTY/« SUD OUEST »

# « Et deux boules de glace aux copeaux de bois ! »

L'artisan glacier Denis Lavaud, dirigeant de la marque L'Angély's, aime les challenges. Avec lui, le défi fou a le goût d'une glace... maboul

PASCAL RABILLER  
p.rabiller@sudouest.fr

Quand il a accepté d'ouvrir les portes de ses laboratoires, et qu'il a glissé : « Venez nous voir, vous m'aidez à fabriquer de la glace à la barrique de chêne », on a cru qu'il nous faisait marcher. Arrivés à Fontcouverte à proximité de Saintes en Charente-Maritime, au bord de la D150, au milieu des prés, on a découvert quelques-uns des autres parfums mis au point par Denis Lavaud et son équipe « d'alchimistes » de la glace L'Angély's. Piment du Périgord, avocat, moutarde, foie gras poêlé, champagne avec des bulles, bière XO... une improbable palette de saveurs qui convainc rapidement n'importe quel visiteur que ce glacier n'est pas tout à fait comme les autres.

### Défis de chefs

Des propositions de goûts – en plus des parfums « conventionnels » connus du grand public – qui sont autant de défis lancés à l'artisan glacier Denis Lavaud par des chefs étoilés français à la recherche de sensa-



tions aussi nouvelles qu' uniques pour leurs clients. Dans leurs délirs de toqués de la cuisine, ils ont de la chance : Denis aime les challenges, presque plus encore que ses glaces.

Celles et ceux qui connaissent son histoire savent qu'il en a relevé d'autres. L'autodidacte dit n'avoir fréquenté qu'une seule grande école : le service militaire. Il voulait y échapper par tous les moyens, mais douze mois en camp semi-disciplinaire lui auront, dit-il, « donné les bases de la vie professionnelle, appris la rigueur et les vertus du dépassement ».

Se dépasser c'est ce qu'il fait avec un BEP spécialisé en laiterie, « sur-

tout en nettoyage d'ateliers », glisse-t-il. Alors qu'il travaille chez Mamie Nova, c'est depuis une cave, « meublée par les habitants du Val Fourré à Mantes-la-Jolie », que l'ancien cancre bosse dur pour décrocher un bac, en cours du soir. Ce diplôme l'aidera à passer, à 27 ans, du statut d'ouvrier à celui de cadre dans une unité de production pilote d'un grand groupe suisse de l'agroalimentaire.

C'est toujours par défi qu'il s'est lancé dans l'aventure entrepreneuriale de la glace artisanale, il y a vingt-deux ans. Ses premières créations, c'est avec un chariot qu'il les a vendues, dans son fief de Saint-Jean-d'Angély (17). Ses premiers clients, « la famille ». Cela ne suffira pas. Après avoir perdu sa maison et 60 000 euros, Denis doit changer de stratégie.

### Le pari du haut de gamme

« J'avais fait le pari du produit haut de gamme dès le départ, en travaillant avec des artisans glaciers sélectionnés. Je me suis alors dit que les distributeurs seraient intéressés par une proposition différente à mettre en rayon. »

Trois ans plus tard, Denis Lavaud crée son propre atelier de fabrication. Et après une procédure de sauvegarde il y a dix ans, il peut se targuer d'écrire au passé les difficultés de L'Angély's. Aujourd'hui, 8 000 magasins vendent toute l'an-

née ses glaces premium élaborées, principalement, à partir de produits régionaux par trente et un salariés, dont deux responsables qualité. Ces trois dernières années, le chiffre d'affaires annuel est passé de 5,3 millions à 9 millions d'euros. « Le bouche-à-oreille, entre distributeurs, fait notre succès », avance-t-il. Idem pour les prestations de L'Angély's auprès des chefs étoilés, « nous mettons parfois trois, quatre mois pour mettre au point leurs glaces », précise l'autodidacte.

### Un goût de bonne barrique

« La qualité des matières utilisées pour eux n'a rien de supérieure à celle que nous utilisons pour notre production de 170 parfums destinés au grand public », assure Denis Lavaud. Chocolat de São Tomé grand cru, gousses de vanille de Madagascar – L'Angély's achète chaque année 0,1 % de la production mondiale ! –, framboises, fraises, abricots, poires, toutes sélectionnées. « Nous ne pasteurisons pas les fruits pour garder le goût et la texture. »

Deux notions étranges quand il s'agit de concevoir une glace aux copeaux de barrique de chêne. Une demande du chef étoilé Thierry Verrat qui dirige La Ribaudière à Bourg-Charente (16). « Nous avons mis deux mois à trouver la formule. Nous sélectionnons les copeaux de barriques de chêne. Nous

les faisons infuser plusieurs jours et incorporons le résultat au moment de la première cuisson de la préparation. Les copeaux sont ajoutés plus tard au moment d'une deuxième cuisson », explique le glacier. Quelques heures de pause et la préparation, finement tamisée, passe à la turbine. Il ne faut que trois minutes pour que la glace en sorte. Le résultat est bluffant. La très agréable odeur du chêne chauffé, que connaissent celles et ceux qui ont visité un jour une tonnellerie, a donc un goût. Grâce à la glace, cette odeur passe du nez à la bou-

## La bonne odeur du bois de barriques de chêne chauffé a désormais un goût glacé

che. Le résultat est très agréable. « Les chefs vont sans doute proposer cette glace avec un dessert à base de fruits. Sans doute, aussi, avec une création à base d'alcool comme du cognac, par exemple », se hasarde le glacier.

Pas besoin d'eau-de-vie lors de notre visite. Les copeaux du jour avaient vu vieillir l'alcool charentais. Nous sommes alors tentés de trinquer avec notre boule de glace au goût... de bonne barrique.