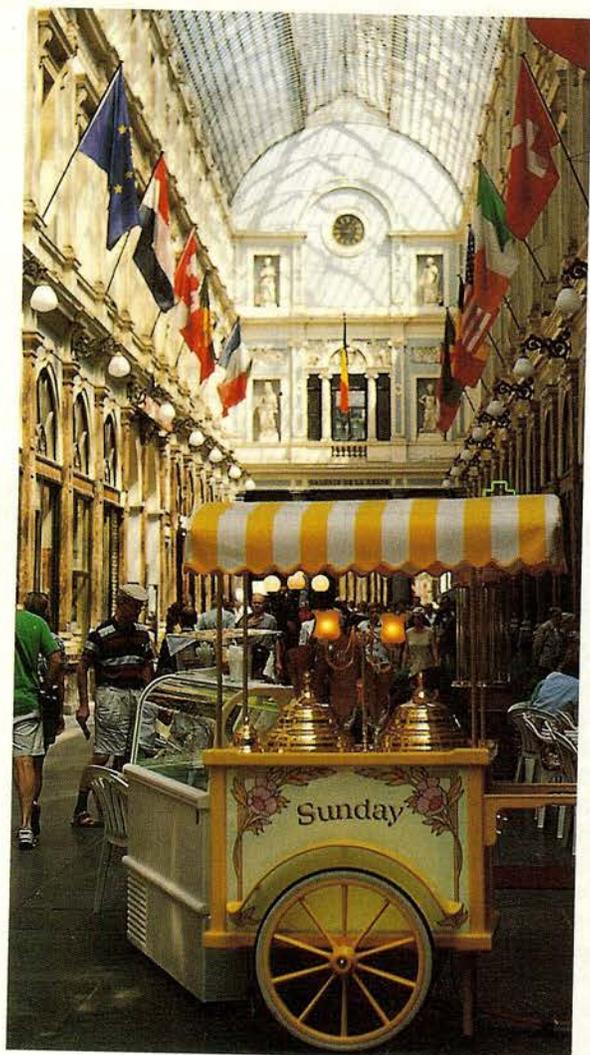


GUIDE

des glaciers

DE BELGIQUE



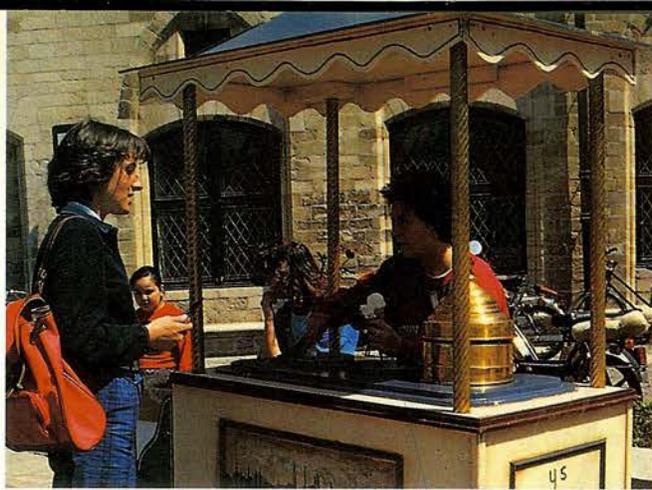
FREELANCE PICTURES

Des Chinois aux rois de France, de Marco Polo à Colette, les glaces et sorbets font fondre les gourmands depuis la nuit des temps. Voici, testées pour vous, nos 26 meilleures adresses de glaciers en Belgique.

Comme toutes les grandes inventions, la glace fut découverte par hasard. Les Chinois, en faisant couler sur les parois extérieures de récipients emplis de sirop de fruit un mélange de neige et de salpêtre, ont créé cet entremets rafraîchissant. Au XIII^e siècle, Marco Polo rapporte en Italie la recette des glaces d'Asie. Mais il faut attendre 1660 pour que cette douceur glacée soit introduite en France par un Sicilien nommé Francisco Procopio. En 1670, celui-ci ouvre un établissement à Paris dans la rue des Fossés-Saint-Germain. Dans la foulée, il francise son patronyme et se fait nommer Procope. En ce siècle prospère où les gourmands sont à la fête, le Tout-Paris court goûter ces gourmandises parfumées. Outre les sorbets multicolores, ils peuvent découvrir d'innombrables boissons inconnues jusqu'alors : aigre de cèdre, orangeades, eau de framipane et bien entendu la fameuse limonade. En 1676, les limonadiers sont si nombreux dans la capitale française qu'il faut donner des statuts à leur corporation. Ils sont les seuls à avoir l'autorisation de vendre glaces et eaux glacées, qu'on ne fabrique alors qu'en été. C'est le successeur de Procope, un nommé du Buisson, qui a la

TOURISME

Régal des petits et des grands, les crèmes glacées se dégustent avec le même plaisir à la terrasse d'un café qu'à la charrette du marchand



FREELANCE PICTURES



B. CHECHER

bonne idée de mettre toute l'année glaces et sorbets à la disposition des amateurs de boissons. Sur sa lancée, ce bienfaiteur décide d'améliorer la qualité des glaces, jusqu'alors assez médiocre. Il les rend plus délicates, mais aussi plus consistantes, ce qui permet de les mouler dans des formes des plus diverses. Les premières boules sont nées !

Les gourmands font la bombe

Le XVIII^e siècle connaît le triomphe des bombes glacées, ces délices arrondis souvent décorés avec beaucoup d'apprêt. Pas un repas de quelque importance qui ne se termine par ce dessert. Sous le premier Empire, les glaciers débordent d'imagination, garnissant les glaces avec de la pâte, imaginant les formes les plus excentriques. Le second Empire voit quant à lui le règne de "l'omelette surprise", dite "à la norvégienne" : c'est le choc du chaud-froid, la combinaison de la meringue dorée au four et de la glace vanille.

De nos jours, les énormes progrès réalisés par les industries du froid ont eu pour conséquence l'apparition d'un matériel de fabrication et de conservation hyper-sophistiqué. Les recettes sont devenues plus élaborées, plus savoureuses. Délaissant l'empirisme, la confection de glaces, sorbets ou crèmes glacées est aujourd'hui une industrie d'une importance considérable, puisqu'elle constitue un débouché pour l'agriculture, les produits laitiers, les œufs et les fruits. Encore une excellente raison pour en déguster !

BRUXELLES

LE PASSIFLORE

Fauteuils empire, miroirs soleil et trône rouge et or ornent cet antre royal dont le décor à lui seul, vous l'aurez compris, mérite que l'on s'y attarde. Et si les pâtisseries et les glaces s'y dégustent d'abord avec les yeux, on ne résis-

te pas longtemps à l'envie de tout goûter.

• 97, rue du Bailly, 1050 Bruxelles, tél. : 02/538 42 10.

Ouvert de 8 h à 19 h en semaine et de 9 h à 19 h 30 le week-end*.

DEBAILLEUL

Debailleul est sans conteste l'une des meilleures pâtisseries de Bruxelles, mais les crèmes glacées sont tout aussi délicieuses. Tout est fabriqué dans la maison de façon artisanale. Les glaces ont des goûts traditionnels, les sorbets sont aux fruits frais et les entremets glacés sont tout simplement un délice pour le regard et le palais. Le Rob, chapeau de glace au lait d'amande et sorbet framboise ou le Montélimar, glace nougat-miel, vanille et coulis de cassis, vous mettront l'eau à la bouche.

• 406, av. Charles Quint, 1083 Bruxelles, tél. : 02/469 05 35.

Ouvert de 8 h à 19 h en semaine, de 8 h à 18 h 30 le samedi, fermé le dimanche et jours fériés.

50 F/boule, 80 F/2 boules.

CAPOUE

Probablement les plus succulents sorbets et glaces de Bruxelles. Le choix des parfums est

LES SORBETS "MAISON" DE COLETTE

En 1902, Colette réside dans la grande ferme que son époux Willy a achetée près de Besançon avec le bénéfice des Claudine. Pas un salon de thé à plusieurs kilomètres à la ronde ! Entre deux pages d'écriture, cette gourmande invétérée va se confectionner ses propres sorbets, avec un peu de confiture et de la neige en poudre. Elle imite en cela l'empereur Néron qui, dit-on, ordonnait à ses esclaves de lui rapporter de la neige des Appenins, à laquelle ses cuisiniers mélangeaient des fruits et du miel.

infini (plus de 70). On fond pour la crème de marron, la glace au speculoos, au massepain et au fromage blanc, ou les sorbets au pamplemousse et au melon. Quant aux spécialités à déguster au tea-room, elles peuvent s'arroser de fraise des bois, de Pisang ou de Batida, sans oublier la très originale coupe aux macarons.

• 36, rue des Celtes, 1040 Bruxelles, tél. : 02/733 38 33.

Ouvert tous les jours de 12 h à 19 h, en été jusque 22 h.

• 41, ch. de Wavre, 1040 Bruxelles, tél. : 02/646 28 81.

Ouvert tous les jours de 14 h à 23 h.

• 395a, ch. de Boendaal, 1050 Bruxelles, tél. : 02/649 93 34 (jardin).

Ouvert tous les jours de 12 h à 23 h.

• 8, Vallée du Houyoux, Modave, tél. : 085/ 41 36 83.

Ouvert de 14 h à 22 h en semaine et de 11 h à 22 h le week-end. 25 F/boule.

GLACIER ZIZI

Malgré un décor très kitsch, Zizi est l'institution nationale par excellence pour les crèmes glacées. Les glaces sont artisanales et ne contiennent que des produits frais : lait, crème fraîche, œufs et bâtons de vanille de Madagascar; quant aux sorbets, ils sont aux fruits frais et au sirop de sucre. Quelque 15 parfums sont au choix chaque jour mais il en existe une centaine dont orangette et crocantine.

• 57a, rue Vanderkindere, 1180 Bruxelles, tél. : 02/344 70 81.

Ouvert tous les jours de 11 h à 23 h, fermé de mi-novembre à mi-février.

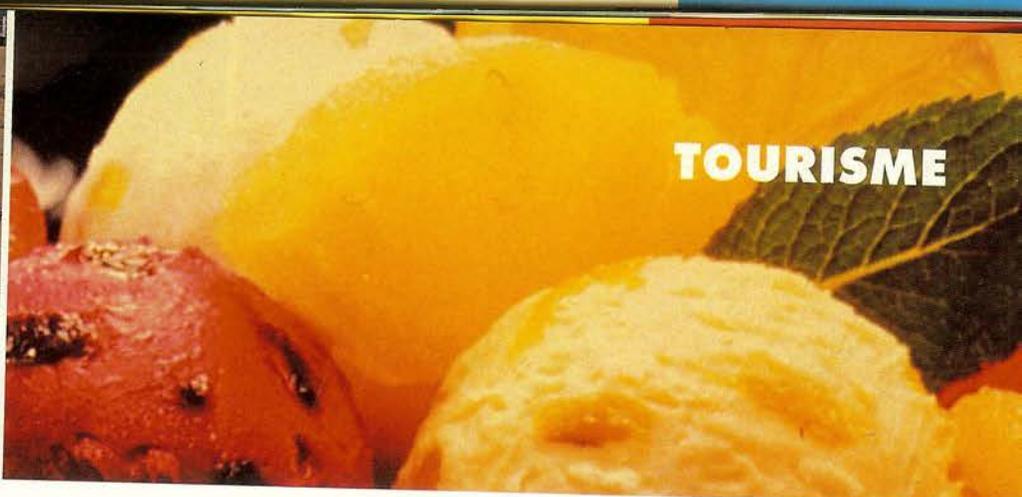
20 F/boule.

LES SALONS DU SABLON (WITTAMER)

Situé depuis 1910 dans le cadre prestigieux du Sablon, Wittamer est le glacier des grandes occasions. On peut notamment y savourer des assiettes composées de glaces et de sorbets. Absolument délicieux, le Grand Sablon, consti-



FREELANCE PICTURES



LES VALEURS SÛRES

Rose pastel, vert tendre, pailletées de chocolat, de biscuit, au rhum-raïsin ou au lait d'amande... Les glaces prennent aujourd'hui les formes et les goûts les plus variés. Et pourtant, les consommateurs jeunes ou vieux gardent un petit faible pour les parfums traditionnels. Le leader incontesté des ventes reste la glace vanille, suivi par le chocolat, le café, le moka, la fraise et la pistache.

tué d'une Charlotte Samba (gâteau aux deux mousses au chocolat) agrémentée de glace vanille et café et nappée de crème anglaise, ou encore la Fraîcheur qui est une Timbale framboise, accompagnée de glace au lait d'amande, de fruits frais et de coulis de framboise.

• 12, place du Grand Sablon, 1000 Bruxelles, tél. : 02/512 37 42.

Ouvert de 9 h à 18 h, fermé le lundi. 70 F/boule.

HÄAGEN-DAZS

La tentation est grande chaque fois que l'on passe devant la devanture de l'un des nombreux salons de thé Häagen-Dazs. La texture des crèmes glacées est si légère (15% d'air en moyenne) et si onctueuse (40% de crème fraîche) qu'elles se dégustent sans fin. Et qui n'a goûté le Belgian Chocolate ou le Malibu (nouveau exotique à base de noix de coco, d'ananas et de rhum) est passé à côté d'un plaisir sucré incontournable.

• 2a, place Louise, 1050 Bruxelles, tél. : 02/512 28 38.

Ouvert tous les jours de 8 h 30 à 23 h., les vendredis, samedis, 24 h.

• 1, Galerie de la Reine, 1000 Bruxelles, tél. : 02/511 32 32.

Ouvert tous les jours de 11 h à 23 h, les vendredis, samedis de 11 h à 24 h.

• 29-31 Wollestraat, 8000 Bruges, tél. : 050/34 79 99.

• 669, Zeedijk, 8300 Knokke-Heist, tél. : 050/62 58 88.

Ouvert tous les jours de 10 h à 23 h.

• 20-22, De Keyserlei, 2000 Anvers, tél. : 03/226 95 28.

Ouvert tous les jours de 11 h à 22 h; le samedi jusqu'à minuit.

75 F/boule.

LE FRAMBOISIER DORÉ

Pour tous les amateurs de découvertes glacées, le Framboisier doré regorge de parfums et de saveurs colorés. Glaces à la fleur d'orange, à la lavande ou au potiron, sorbets à la bière artisanale, au concombre ou à la framboise (!), on peut y dénicher plus de 200 goûts différents. De plus, tout est fabriqué de façon 100% naturelle selon des recettes traditionnelles, sans colorants ni autres conservateurs.

• 35, rue du Bailli, 1050 Bruxelles, tél. : 02/241 79 07.

Ouvert de 11 h 30 à 22 h la semaine, de 12 h 30 à 22 h le week-end, fermé le lundi.

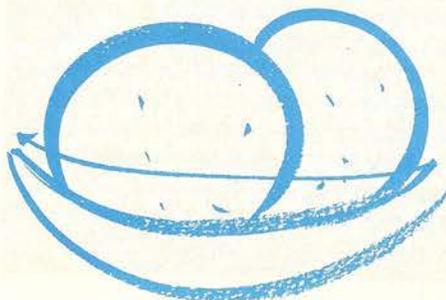
45 F/boule, 60 F/2 boules.

IL GELATO

Dans un décor coloré entièrement rénové, le patron de Il Gelato accueille les clients avec un accent qui sent bon le soleil d'été. Sa glace au spéculoos et ses sorbets à la pastèque ou au pamplemousse rose sortent de l'ordinaire. Quant au Tiramisu Royal, il n'est à rater sous aucun prétexte. A base de glaces tiramisu, café et vanille, elles-mêmes entourées de biscuits italiens imprégnés de café, nappées de crème de tiramisu et saupoudrées de cacao, c'est un véritable régal.

• 168, rue Vanderkindere, 1180 Bruxelles, tél. : 02/344 34 95.

Ouvert tous les jours de 10 h à 24 h. 25 F/boule.



LA VACHE QUI REGARDE PASSER LES TRAINS

Le carrelage couleur glace vanille, le comptoir en marbre blanc, le vieux plancher et les meubles patinés à l'ancienne font penser aux crémeries-boulangeries d'autrefois. Ici, contrairement aux vaches, on ne fait pas que regarder les glaces : on les consomme sans modération. Les coupes Blanchette, Noirette, Friponne ont des noms de circonstance, les coulis et les glaces sont faits dans la maison et sont en plus servis avec le sourire de la crémière.

• 6, rue Jean Stas 1060 Bruxelles, tél. : 02/537 37 40.

Ouvert de 9 h 30 à 20 h, fermé le dimanche. 60 F/boule (uniquement servie en petit pot).

CAPALDI

Capaldi, c'est l'Italie qui chante dans les cornets et les crèmes glacées. Les spécialités, qui sont toutes confectionnées dans la maison, sont plus qu'originales. La Zuppa Inglese, qui n'a rien d'anglais que du contraire puisqu'il s'agit d'une glace à base de liqueur italienne très douce que l'on mélange avec du cake, et le Bacio d'Amor (baiser d'amour), sorte de chocolat doux-amer incrusté de noix, en feront succomber plus d'un.

• 2, rue de l'Eglise de Saint-Gilles, 1060 Bruxelles, tél. : 02/537 37 90.

Ouvert tous les jours à partir de 11 h.

En janvier, février et mars fermé le mardi. 20 F/boule.

WALLONIE

LA CRÊPERIE BRETONNE

La Crêperie bretonne est surtout réputée pour ses 300 sortes de bières belges artisanales et ses crêpes. Mais ces dernières sont souvent accompagnées de glaces confectionnées dans la maison.

Une centaine de compositions glacées raviront également les amateurs, et les plus connaisseurs se régaleront avec les sorbets

TOURISME



J.P. CHATELIN



A. SCHROEDER



goyave ou figue, la glace au pignon et les 3 différents parfums de chocolat (lait, truffe et giandia).

• 1a, place des Brabançons, bte 18 a, 1348 Louvain-La-Neuve, tél. : 010/45 15 85.
Ouvert tous les jours de 9 h 30 à 1 h 30, fermé du 20 décembre au 10 janvier.
25 F/boule.

PÂTISSERIE BERLO

Petite pâtisserie sympathique au coeur de Wavre, le Berlo ne paie pas de mine mais mérite que l'on s'y attarde, entre autres pour ses succulentes glaces. Fabriquées de façon artisanale, elles ont des goûts traditionnels mais ne manquent pas de charme. A découvrir, la Javanaise : une savoureuse glace moka, sertie de grains de café et arrosée d'un doigt de rhum. Et pour les plus gourmands, le sorbet mixte composé d'un assortiment de 9 sorbets différents.

• 69, rue des Fontaines, 1300 Wavre, tél. : 010/22 58 13.
Ouvert tous les jours de 7 h à 19 h.
35 F/boule.

CARETTE

Le décor ensoleillé et chaud aux couleurs bleu azur et jaune pastel invite à la gourmandise. La terrasse du rez-de-chaussée accueille les plus pressés qui se contentent d'un cornet, alors que celle de l'étage est destinée aux amateurs de longues pauses glacées. Les glaces à la cannelle, à la meringue et au bounty ont un petit goût de paradis, alors que les sorbets kiwi, rhubarbe et groseille ont des reflets aux couleurs de l'été.

• 33, rue Reine Astrid, 1411 Ottignies, tél. : 010/41 51 84.
Ouvert tous les jours de 10 h à 22 h.
25 F/boule, 45 F/2 boules.

FRANCHI

Depuis 1912, ce sont déjà 4 générations de glaciers qui se sont succédé chez Franchi. C'est dire si la glace, on connaît ! Ici, les cornets ne sont pas servis à la boule mais à

l'ancienne avec une palette, ce qui rend les portions plus que généreuses. Il ne faut pas hésiter à goûter la glace aux noisettes pilées, spécialité de la maison, ni l'assiette de mousse au chocolat et de glace stracciatella (vanille avec morceaux de chocolat) sur coulis de crème anglaise.

• 12, rue Lulay, 4000 Liège, tél. : 04/223 21 68.
Ouvert tous les jours de 11 h à 23 h. Fermé le dimanche en été et le mardi en hiver.
45 F/3 goûts, 55 F/4 goûts, 65 F/5 goûts.

GELATISSIMO

Spécialiste des pièces-montées, Gelatissimo fait le bonheur de tous les enfants. Inspirés des personnages de Walt Disney, ces gâteaux de glace sont de véritables petits chefs-d'œuvre.

Mais Gelatissimo est également célèbre pour ses glaces italiennes, comme la Veleno, glace au chocolat et au gâteau trempé de liqueur d'orange, ou encore ses glaces croquantes comme la Croccoloso, crocantino, riz soufflé et chocolat blanc ou la Pralinone, glace noisette aux amandes caramélisées.

• 214, ch. de Gilly, 6220 Fleurus, tél. : 071/39 54 60.
Ouvert tous les jours de 12 h à 24 h.
25 F/boule.

"CÊÊR-VEAU GLACÉ..."

Un mal de tête aussi soudain que fulgurant vous surprend chaque fois que vous entamez une crème glacée ? Non, ce n'est pas le Bon Dieu qui punit ainsi votre faiblesse passagère. En fait, une personne sur 3 connaît cette douleur fugitive, au point que les Américains lui ont consacré une étude et donné un petit nom : "cerveau gelé". Diagnostic : ce n'est pas grave et plus on déguste doucement, moins on a de risque d'être confronté à cet inconfort. Un peu de retenue, que diable...

WATTY, LA SORBETIÈRE DE WATERLOO

La sorbetière de Waterloo a des parfums qui sortent de l'ordinaire. Sorbet à l'ananas et menthe pilée, quoi de plus surprenant comme association de goûts. Pourtant, d'après les connaisseurs c'est une pure merveille. Mais, chez Watty, on ne trouve pas que des sorbets : les glaces au nougat ou au pain d'épice sont un vrai délice. Quant à la coupe maison, on en est tous baba puisqu'il s'agit d'un baba au rhum agrémenté de glace au rhum raisin, d'amandes et de sabayon.

• 89, ch. de Bruxelles, 1410 Waterloo, tél. : 02/351 09 34.
Ouvert tous les jours de 10 h 30 à 23 h.
35 F/boule.

AU MONT BLANC

Le Mont Blanc, version crème glacée, s'attaque côté crème fraîche; ensuite, on peut faire un petit détour par sa base et goûter l'onctueuse mousse au chocolat. Sous l'épaisse couche de chantilly, d'autres surprises : une excellente glace vanille qui abrite un petit cratère rempli d'une préparation liquoreuse rose. Pas banal non plus, le spaghetti glacé, la pizza glacée et le tiramisu glacé qui font tous partie des préparations de cette maison qui existe depuis 1943.

• 10, rue Neuvive, 4000 Liège, tél. : 04/223 14 68.
Ouvert de 9 h 30 à 22 h 30, fermé le vendredi.
20 F/boule.

PAM-PAM

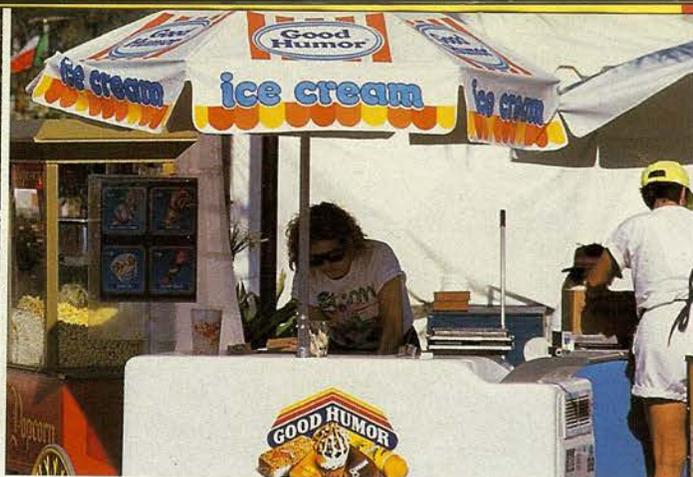
Dans une ambiance digne des cafétérias de feuillets à la mode (pas de noms!), le Pam-Pam a planté son décor rétro et coloré. Du plus classique comme la coupe exotique (glace vanille, fruits frais et chantilly) au plus sophistiqué comme la coupe Pam-Pam (glace vanille, moka et ananas arrosée de sauce advokat), tout est bon et est fait dans la maison.

• 27, av. du Pont, 4600 Visé, tél. : 04/ 379.22 34.

Qu'elle soit accompagnée de fruits d'été ou simplement posée sur un cornet, la glace fait toujours la joie des plus gourmands



FREELANCE PICTURES



Ouvert tous les jours de 8 h à 24 h.
20 F/boule de glace, 30 F/boule de sorbet.

LE PALAIS DES GLACES

Ici, les glaces flattent sans conteste le palais. Certes les goûts et les coupes ne sont guère originaux, mais la qualité des crèmes glacées mérite que l'on s'y attarde.

A essayer sans hésiter, la coupe maison aux fruits frais imbibés de Grand Marnier ou de Mandarine Napoléon : elle ravit les sens et enchante les papilles gustatives.

• 35, rue de Courtrai, 7500 Tournai,
tél. : 069/84 14 27.

Ouvert tous les jours sauf le lundi, en été de 11 h à 22 h 30, en hiver de 11 h à 21 h.
30 F/boule.

FLANDRE

L'OASIS CAFÉ

Situé dans la rue principale de La Panne, l'oasis est un petit paradis tropical aux plantes exotiques et aux couleurs chatoyantes. La terrasse accueille les vacanciers tard dans la soirée. On peut y siroter des cocktails raffinés aux senteurs alcoolisées et des glaces aux compositions originales.

Certaines sont présentées dans une feuille de bambou, d'autres sont décorées de fleurs colorées et exhalent un délicieux parfum des îles.

• 3, Duinkerkeaan, 8670 La Panne,
tél. : 058/42 06 89.

Ouvert tous les jours à partir de 14 h.

LE PROFESSOR

En plein centre de Leuven, Le Professor est un cocktail-bar aux allures de taverne rustique qui propose également de délicieuses glaces et sorbets à la présentation alléchante et souvent très fruitée. Il est aussi le rendez-vous des sorteurs nocturnes qui s'y arrêtent avant d'aller se défouler en boîte.

• 20, Naamsstraat, 3000 Leuven, tél. : 016/20 14 14.

Ouvert tous les jours à partir de 10 h.

MARIE SISKA

Siska est l'endroit idéal pour les enfants en vacances à la côte. Sa jolie terrasse, sa plaine de jeux et son minigolf en font un endroit de détente où il fait bon se prélasser tout en dégustant une gaufre ou une glace. La coupe maison est un panaché de vanille, fraise, pistache assorti de fruits frais. Et les parents apprécieront les fraises au poivre flambées au Cointreau, accompagnées de glace vanille.

• 177, Zoutelaan, 8300 Knokke-Heist,
tél. : 050/60 17 64

Tea-room ouvert de 13 h à 22 h du 1 avril au 7 novembre et durant toutes les vacances scolaires.

GLACIER DE LA POSTE

Célèbre partout à Knokke, le Glacier de la Poste garde jalousement le secret de fabrication des exquis crèmes glacées depuis 30 ans. On sait seulement que la production est 100% naturelle, sans colorant ni conservateur. Quant aux parfums, ils sont nombreux et changent toute la journée. Du marron à l'after height en passant par la carotte, le yaourt et la rose, on en voit de toutes les couleurs et il y en a pour tous les goûts.

• 207, Kustlaan, 8300 Knokke-Heist,
tél. : 050/60 80 41.

• 341, av. Lippens, 8300 Knokke-Heist,
tél. : 050/60 80 40.

• 448, Zeedijk, 8300 Knokke-Heist,
tél. : 050/62 00 36.

Ouvert tous les jours de 11 h à 22 h.
40 F/boule.

AUSTRALIAN HOME MADE ICE CREAM

Les glaces australiennes ont envahi depuis peu notre pays avec grand succès. Sans colorant ni conservateur, elles sont turbinées durant toute la journée, ce qui explique leur extrême onctuosité. Les sorbets sont aux fruits frais et se déclinent en multiples parfums. Quant au cornet, il se déguste jusqu'au bout puisque son extrémité est enrobée de délicieux chocolat fondant. Les boules sont généreuses (+/- 100 g) et peuvent également

être recouvertes d'un coulis chocolaté.

• 274, Zeelaan, 8670 Coxyde,
tél. : 058/ 52 21 96.

• 3, Vlaanderenstraat, 8400 Ostende,
tél. : 059/50 38 26.

Ouvert tous les jours de 10 h à 24 h.

Il en existe un peu partout en Flandre et à la côte.

40 F/boule, 60 F/2 boules, 70 F/3 boules.

TEA-ROOM VERDONCK

Célèbre pour ses babelottes et ses pralines en forme de fruits de mer, Verdonck l'est encore plus pour ses coupes géantes aux fruits de saison, ses glaces nappées d'alcool et sa mousse au chocolat glacée. Quant aux cornets, ils sont croquants et légèrement sucrés. Surmontés d'une ou de plusieurs boules de glace vanille, ils en font fondre plus d'un.

• 135, Koninklijkebaan, 8670 Coxyde,
tél. : 058/52 11 68.

Ouvert tous les jours à partir de 10 h.
35 F/boule, 50 F/2 boules.

CRÈMERIE SAINTE-CATHERINE

Les coupes, servies dans la partie tea-room, réjouissent particulièrement les enfants : elles sont garnies de quantité de figurines, ombrelles, petites billes multicolores... Mais c'est pour la qualité de la crème glacée que se pressent, en foule, les clients. Artisanale, celle-ci est délicieuse. Une petite demi-douzaine de parfums seulement, mais tous parfaits.

• 185, av. Albert, 8620 Nieuport,
tél. : 058/23 34 83.

Ouvert tous les jours en juillet et août de 10 h à 23 h.
30 F/boule.

SOPHIE GODIN ET
DOMINIQUE VAN NIEUWENHOVE
COORDINATION : VÉRONIQUE PIPERS

* Lorsqu'aucun prix n'est mentionné, c'est que les glaces sont vendues en coupe, à déguster sur place.