

Les Galettes

DE LUC

HOUYET

Namur



A Celles, l'un des plus beaux villages de Wallonie, Luc Mathot s'est lancé dans la fabrication de galettes artisanales en reproduisant les gestes de sa grand-mère. De tradition ardennaise, sucrée ou quatre-quarts, à déguster encore chaudes ou trempées dans le cacao, elles se vendent comme des petits pains !

 Christian Sonon

Quand on a à portée de main la galette et le pot de beurre, que vous faut-il d'autre pour faire votre bonheur ? L'histoire de Luc Mathot est plus heureuse que celle du conte de Perrault. Dans le charmant village namurois de Celles, entre la beurrerie familiale de son père et la maison de sa grand-mère maternelle, qui lui apprit à faire de délicieuses gaufres et tartes le mercredi après l'école, il n'y avait pas de dangereux bois à traverser. Le gamin avait de grands yeux ? C'était pour mieux voir comment on faisait la pâte. Il avait de grandes dents ? C'était pour mieux manger les galettes ! Mais il avait aussi de grandes ambitions : devenir boulanger ! « Je n'ai pas été longtemps à l'école, confie-t-il. J'ai obtenu mon diplôme de boulanger-pâtissier à l'ITCA de Suarlée, mais mes "hautes études commerciales", je les ai faites sur le terrain, à la maison ! »

Indépendant à 19 ans

Coup de bol : à 17 ans, Luc apprend la fermeture proche d'une petite fabrique à gaufres dans son village. Un coup de coude du destin. Si son père lui conseille de "dormir dessus", lui il se prend à rêver à l'affaire. Finalement, ils s'en vont voir le propriétaire et un accord de reprise est trouvé. L'aventure commencera dans un atelier aménagé dans l'ancienne école de Celles. Nous sommes en 2008 et Luc prend donc le statut d'indépendant. Un an plus tard, il aura un premier employé, Frédéric, un ami d'enfance, qui deviendra ensuite son chef d'atelier.

« En 2010, nous avons déménagé dans un hall-relais à la sortie du village. Nous en avons ensuite occupé un deuxième, puis un troisième, avant de faire construire un nouveau bâtiment sur le même site. Depuis 2015, nous disposons d'une superficie de 1.200 mètres carrés mais celle-ci est déjà insuffisante au vu de notre croissance. Nous avons donc introduit une demande à la commune pour doubler notre espace. Nous espérons pouvoir commencer les travaux cette année encore ».



La batterie de cuisine est aujourd'hui riche de quelque 120 moules et fers à gaufres de confection maison, « car avec les machines industrielles il est impossible d'obtenir un produit fini de qualité! »

150.000 gaufres par semaine

La croissance? L'entreprise, Les galettes de Luc, qui compte aujourd'hui une vingtaine de collaborateurs, produit quelque 150.000 gaufres par semaine pour un chiffre d'affaires annuel d'un peu plus de trois millions d'euros. La gamme se compose de trois produits: la galette de tradition ardennaise (à pâte levée que l'on peut tremper dans une tasse de café ou de cacao), la gaufre au sucre perlé (dite de Liège) et la quatre-quarts conventionnelle au beurre (gaufre molle) qui se décline également en version bio. A ces galettes, dont les recettes, évidemment, ont été dictées par sa grand-mère, sont venus s'ajouter depuis peu les cannelés, ces petits gâteaux d'origine bordelaise que l'on fait cuire dans un moule et qui sont moelleux dans le cœur et caramélisés à l'extérieur. « Quand nous disposerons de locaux plus spacieux, nous étendrons davantage encore notre gamme », confie Luc, dont la batterie de cuisine est aujourd'hui riche de quelque 120 moules et fers à gaufres de confection maison, « car avec les machines industrielles il est impossible d'obtenir un produit fini de qualité! »

Electricité verte et tri des déchets

Aujourd'hui, Luc (33 ans) est marié et père de deux garçons. La raison pour laquelle, sans doute, il est davantage soucieux du monde qu'il laissera aux générations suivantes. Afin d'arriver à une autonomie en matière d'électricité, il a fait installer une éolienne et compte coupler celle-ci avec des panneaux photovoltaïques. Et alors qu'auparavant, tous ses déchets étaient évacués dans des conteneurs, il a recours, depuis peu, à une filière de tri. « J'ai été choqué d'apprendre que le centre de tri qui se chargeait de nos conteneurs ne triait rien du tout car les déchets étaient broyés et enfouis tous ensemble! Aujourd'hui, j'envoie nos galettes invendues à une entreprise de travail adapté, le Centre Saint-Lambert, à Andenne, qui sépare les galettes de leur emballage. Elles sont ensuite envoyées au centre de biométhanisation Biospace, à Gesves, où elles sont mélangées à des déchets provenant de l'élevage et participent à la production de gaz et d'électricité ». Généreux, comme quand il s'agit d'engager des personnes dans le besoin mais motivées et sérieuses, le jeune entrepreneur a décidé de reverser au Centre Saint-Lambert l'argent reçu de Biospace. « Ainsi, tout le monde est gagnant! » Ah! on allait oublier: les Galettes de Luc sont en vente dans certains petits commerces, mais également chez plusieurs enseignes de grandes surfaces (Spar, Carrefour Market, Delhaize...).

<https://galettes-de-luc.be>

Sophie, Marie-Juliette, Luc et Fred.

