

WAVRE

Une petite feuille qui fait la différence

« Capucine à table » fournit les restaurateurs du coin en plantes aromatiques et fleurs comestibles. Une activité lancée avec Créa-Job.

● Romain IZZARD

Dans l'ombre de GSK, à Wavre, Stéphanie De Bellefroid (Ottignies) a installé sa nouvelle activité sur la parcelle de Quentin et Charlotte Lefebvre, qui cultivent des fruits et légumes locaux, frais et de saison sous le nom de Tomate Chérie. « Quentin et Charlotte me mettent leur terrain à disposition, explique Stéphanie De Bellefroid. On s'est connu par le milieu du maraîchage et c'est grâce à eux que j'ai pu m'installer ici. »

Stéphanie De Bellefroid a officiellement lancé « Capucine à table » le 1^{er} mai dernier avec la couveuse d'entreprise Créa-Job (voir ci-dessous), mais elle a planté les premiers semis en janvier dernier. Elle fournit les restaurateurs brabançons, « souvent d'établissements gastronomiques », en herbes et plantes aromatiques, en fleurs comestibles et en micro-pousses. L'idée : du bio et du local, à 100 % « À part deux ou trois espèces, on peut faire pousser la majorité des plantes et herbes aromatiques que l'on utilise en cuisine sous serre. Plutôt que d'aller chez des gros producteurs néerlandais qui font pousser leurs plantes et fleurs dans des grandes serres chauffées, certains restaurateurs préfèrent une production locale. Mais ils sont très exigeants. Ils doivent avoir une fleur parfaite, qui n'est pas bouffée de tous les côtés. Alors que c'est un produit très fragile, qui n'apprécie pas trop de voyager. »

La touche finale sur l'assiette

Agastache, sauge ananas, pensée, capucine (évidemment), le très graphique oxalis rouge, la plante à huitre, la moutarde rouge... La gamme développée par Sté-



Stéphanie De Bellefroid a commencé à planter au mois de janvier dernier.

phanie De Bellefroid est assez large, du plus connu au plus surprenant. Elle cultive sa récolte sous serre et en pleine terre. « Je n'ai pas encore la certification bio, car c'est ma première année, explique-t-elle. Mais je vais plus loin, avec aucune utilisation de pesticides ni intrants chimiques et une récolte à la main. L'objectif est aussi de ne jamais laisser le sol à nu. C'est pourquoi on recouvre avec de la paille. »

Elle cultive une majorité de

plantes vivaces, « 70 % environ contre 30 % pour les annuelles. Grâce à la serre, je peux cultiver ces dernières en continu et en avoir à tous les stades de développement ».

En ce mois de mai, la production bat son plein. « Mais le démarrage a été plutôt lent. Car il a fait chaud et sec très vite avant une vague de froid. Les plantes n'ont pas trop apprécié et ont mis du temps à s'en remettre. » ■

► www.capucine-a-table.be.



La ficoïde glaciale, qui apporte une touche de croquant.

Formée chez Sang-Hoon Degeimbre

Stéphanie De Bellefroid a lancé « Capucine à table » avec l'appui de la couveuse d'entreprise Créa-Job. L'Ottintoise souhaitait changer de vie, et c'est cette structure d'accompagnement qui lui a permis de se lancer. « Je suis bioingénieure de formation. Je travaillais avant dans une ASBL de valorisation de la biomasse. Un travail de bureau, où je traitais des projets internationaux. J'étais un peu fatiguée de tout cela. J'ai commencé une formation de maraîchage bio avec le Crabe ASBL. Et tout s'est très vite enchaîné. »

Pendant l'année où elle a mûri son projet, elle a aussi été formée chez un restaurateur de renom : Sang-Hoon Degeimbre, chef deux étoiles au Michelin de L'Air du temps (Liernu). « J'ai plutôt travaillé avec son jardinier. Sang-Hoon Degeimbre a



Du pot sous serre à la terre en plein air, les plantes requièrent beaucoup de soin.

une cuisine qui prend les plantes aromatiques et les fleurs comme un élément à part entière du plat. Pendant ces neuf mois chez lui, j'ai pu affiner mon modèle et créer mon business plan. »

Après une étude de marché très positive, c'est le grand saut. Maintenant, Stéphanie De Bellefroid doit pérenniser son activité. Et déjà trouver un nouvel endroit. « Je dois déménager l'année prochaine. Ce n'est pas évident de trouver un terrain où je pourrais rester à long terme, car les deux parties doivent s'y retrouver. Mais je suis confiante. C'est un marché de niche, et il y a de la place pour développer son activité. »

Une activité prenante pour cette mère de famille. « J'essaye de préserver au maximum mes week-ends. Mais les plantes n'attendent pas. Même le dimanche, les plantes ont soif le matin et le soir, d'autant plus s'il fait chaud. C'est donc un boulot prenant. Mais ça peut faire une bonne sortie pour les enfants, car ils peuvent jouer dehors pendant que je travaille. » ■ **R.I.**