

Avec son copain et associé Antonio Malandrini, le Bruxellois Luc Segers a conçu un cornet "révolutionnaire" qui permet de garder les frites croquantes.

La frite prend l'air!

I a la pêche, Luc Segers, à moins que ce ne soit la frite. Quelques mois après avoir perdu son emploi – le département de l'imprimerie dans laquelle il travaillait depuis onze ans ayant fermé –, ce Bruxellois de 48 ans enchaîne réunions de travail et rendez-vous professionnels.

C'est que notre homme porte un projet qui révolutionne et séduit, déjà, le monde de la frite. Avec son copain et associé Antonio Malandrini, notre homme, illustrateur de formation, a en effet mis au point un cornet de papier qui permet de garder les frites croustillantes. Son nouveau cornet est doté d'un système d'aération qui empêche la formation de vapeur produite par la chaleur et permet aux frites de rester croquantes et légères: une série de petits trous en son centre et une ouverture à la base assurent la circulation de l'air. L'idée est évidente, pourtant nul n'y avait jamais songé! «Un soir, alors que nous travaillions sur le projet d'un jeu de société lié au football, Antonio, qui a toujours mille idées, a commencé à parler "frites". Il a dit son agacement de revenir de la friterie avec un paquet de frites molles et lancé l'idée d'un cornet perforé qui garderait les frites croustillantes. Je n'y croyais pas trop car je ne voyais pas comment les petits trous pouvaient convaincre les friteries et les forains de changer de cornet», explique Luc Segers. Le designer est dubitatif mais se met à bosser sur le projet. Il dessine et redessine des modèles de cornet, discute avec les patrons de la friterie bruxelloise Antoine, étudie l'épaisseur du papier, le nombre des petits trous perforés, leur emplacement, leur proportion, leur profil pour que le cornet conserve le croquant et la chaleur des frites, tout en protégeant bien la main de la graisse. Il rajoute dans la partie supérieure un compartiment à sauce pour que les frites ne soient pas dégoulinantes de samouraï et autre mayo. Finalement, après divers prototypes, Luc Segers a en main "le" cornet idéal, d'une géométrie très design, doté en son centre de 20 petits trous profilés de 3-4 mm – ils sont plus petits à l'extérieur qu'à l'intérieur –, d'une ouverture dans le bas et d'un rabat dans la partie supérieure. Sur le côté, le label maison, "Le Cornet", est inscrit

discreètement en lettres gaufrées. «Notre cornet, qui est breveté, est également écologique car le papier utilisé a le label FSC (Forest Stewardship Council) qui garantit sa provenance de forêts aménagées de façon durable. Ce papier a une traçabilité complète. Il est encore conforme aux normes des papiers alimentaires, la face intérieure du cornet a une protection anti-graisse, ce qui évite que toute matière grasse alimentaire transperce l'emballage. Le compartiment à sauce permet de se passer des petits récipients en plastique polluants», explique Luc Segers. À peine conçu, ce cornet convainc déjà maints professionnels. Un premier contrat a été signé la semaine dernière, qui prévoit la fabrication de 11.000 cornets pour un complexe hôtelier français qui inaugure "Le coin des Belges" dans la station de ski "des Trois Vallées". La friterie Antoine s'est engagée à utiliser les cornets pour tous ses événements privés: mariages, fêtes... Des négociations sont en cours avec des forains, pour des cornets destinés aux "churros" (pâtisseries espagnoles frites), avec une société en charge

du catering pour certaines équipes de football et divers centres sportifs, enfin avec une marque de sauces. «Nous pouvons vendre nos cornets blancs, mais nous pouvons également les personnaliser avec le logo de restaurants, marques, sociétés ou événements festifs. Nous avons encore plein d'idées comme celle de faire des mini-cornets à trous qui pourraient contenir des dragées de naissance; ce serait un clin d'œil aux cornets de frites qui auraient été offerts pendant la réception de mariage. En quelques mois, le projet prend de l'ampleur à une vitesse inimaginable. C'est incroyable!», s'exclame le créateur. Une belle histoire belge!

Joëlle Smets.



Infos: www.lecornet.be/

