

GENAPPE

# Go Nutts with Pascal Lenoir

**Un Genappien a inventé une nouvelle liqueur au subtil goût de noisette : le Nutts. Une belle aventure pour ce coiffeur de profession.**

**À** Genappe, tout le monde, ou presque, connaît Pascal Lenoir. Il faut dire que l'homme n'a pas un poil dans la main puisqu'il est coiffeur dans la cité du Lothier depuis maintenant 25 ans.

Et pas la peine de se couper les cheveux en quatre, ce n'est pas parce que le patron de Studio Coupe a remporté un concours de capilliculture qu'il est sur le devant de la scène mais bien parce qu'il a eu une idée géniale : créer une liqueur de noisette, le Nutts. « L'idée germe depuis plus de quatre ans, explique le



**Coiffeur à Genappe depuis 25 ans, Pascal Lenoir se lance un nouveau défi : commercialiser sa liqueur de noisette, le Nutts.**

*coiffeur. Je jouais et m'amusais avec des recettes familiales. J'ai fait quelques expériences et je me suis pris de plus en plus au jeu. Mon objectif était de créer quelque chose qui n'existait pas. De fil en aiguille, j'ai fait goûter mes breuvages, notamment dans le restaurant de mon frère. Les clients en ont redemandé.*

*C'est comme ça que tout a commencé. »*

## **Sucré-salé**

Et, des quelques litres fabriqués pour son frère, Pascal Lenoir est passé aujourd'hui à quelque trois mille bouteilles de Nutts distillées par la distillerie Le Clos du Re-

nard à Trazegnies.

Au-delà de l'invention de cette liqueur douce au délicat goût de noisette, le Nutts peut servir se servir de différentes manières : en shooter, en cocktail ou pour cuisiner. « Ma famille est dans la restauration depuis longtemps. Avec mon cousin, Max Lenoir du restaurant Le Lautrec à Charleroi, nous avons passé quelques soirées à réfléchir autour de ce qu'on pouvait faire avec ma liqueur. Nous avons commencé à élaborer diverses recettes allant du cocktail, comme le Mojito-Nutts, aux desserts, comme la crêpe Charlotte, une crêpe flambée avec une boule de glace à la noisette qui est, au passage, un petit clin d'œil à ma fille. »

Il paraîtrait même que Pascal Lenoir a dans ses projets la création d'un fromage à pâte molle, genre camembert, affiné au Nutts.

## **La tête sur les épaules**

Si l'avenir du Nutts semble

sans nuages, Pascal garde quand même la tête sur les épaules. « Ma liqueur est déjà disponible dans divers établissements de la province comme La Vache sur le Toit à Lillois, les Six Colonnes, La Pépinière et le Boston Steak House à Waterloo ou encore le Coup de Coeur à Ottignies-Louvain-la-Neuve. On peut aussi l'acheter au Carrefour Market de Genappe. J'ai les brevets pour exploiter ma licence dans tout le Benelux et je viens d'acquiescer les droits pour la France. Bref, tout commence bien mais je ne veux pas brûler les étapes et ce n'est pas demain que j'abandonnerai mon salon de coiffure. J'aime mon métier et c'est peut-être grâce à lui que j'ai ce goût de faire des expériences et des mélanges. » D'ailleurs, comme le dit le coiffeur : « Je me lève Nutts, je me couche Nutts et, entre-temps, je travaille dans la coiffure. » ■ **P. L.**

» Pascal Lenoir sera présent au Beau Vélo de Ravel à Genappe ce 8 septembre - [www.nutts.be](http://www.nutts.be)