

«J'aime bouquiner et j'adore posséder des livres de cuisine.»

Anne-Marie Lahaye,
confiturière

1790 serait, mais avec une tolérance de fait, l'année de construction de la cuisine.

Les mains des Vieux Métiers de Sart.



Les goûteuses confitures de belle-maman

Une première sartoise qui s'annonce délicieuse: aux Vieux Métiers, Anne-Marie et Anne, mère et fille, entrent en... confitures.

● Jean BRASSEUR

Avec, pour la dixième édition des Vieux Métiers de Sart, les 2 et 3 août prochains, l'ambition d'illustrer les gestes quotidiens d'un village au début du siècle passé, la maison prend du volume. Ainsi, et c'est une première, une vraie cuisine est mise à la disposition de deux cuisinières pour composer, en temps réel, confitures et autres gâteries faites pour être conservées.

Au fourneau, c'est-à-dire le poêle à bois d'origine, Anne Franolet, de Cockaifagne (Jalhay) s'est acoquinée avec Anne-Marie Lahaye, qui n'est autre que sa maman établie, elle, dans le charmant hameau perché de Drolenval (Pepinster).

«Je cuisine tout au bois, explique Anne, maman de Pauline (6 ans), Sofia (4 ans) et Martin (2 ans), installée dans l'ancien moulin de Sart-Station. J'ai donc la pratique de cette mode de cuisson mais, si je suis très cueillette, la cuisine n'est pas vraiment ma passion adorée».

D'où l'appel à l'aide de maman Anne-Marie, experte dans l'art de bichonner des bons petits plats et des desserts savoureux, genre tarte à la rhubarbe ou ge-

lées des fruits de saison. «Je bouquine beaucoup et j'adore posséder des livres de recettes, avoue la pepine d'adoption (elle a vécu au moulin avant Priesville et Olne).

Mais, fondamentalement, c'est à belle-maman que je dois le savoir-faire d'aujourd'hui. J'ai d'ailleurs son livre de recettes avec ses annotations au crayon. Aux Vieux Mé-

tiers, nous allons principalement nous concentrer sur la fabrication des confitures».

À l'ancienne les confitures? Sans aucun doute même si, pour

cette discipline qui a tendance aussi à s'évaporer, les gestes sont les mêmes depuis toujours.

«Les visiteurs auront l'occasion de goûter mes prunes au vinaigre de vin, ajoute Anne-Marie en cuisine familiale depuis l'âge de 6 ans. C'est une des nombreuses recettes de ma belle-mère. On aura aussi en chantier des gelées. On envisage même, pour la démonstration, de procéder à la stérilisation en préparant des conserves de légumes dans les bocaux du genre REX encore très utilisés dans les années d'après-guerre, avec les caoutchoucs d'étanchéité, et la grande casserole chauffée à bloc pour tuer les microbes».

Avantage d'Anne et d'Anne-Marie, elles possèdent encore les matériels d'époque, l'étamine, les bassines en cuivre, des bocaux ultra-résistants, y compris bien sûr l'habit d'origine garantie qui, bien que centenaire, garde une fraîcheur et une finesse remarquables.

Trois petiots se réjouissent déjà de pouvoir goûter les confitures de Mamy et de maman puisque, à l'exception de Pauline, l'ainée, qui sera en classe reconstituée, Sofia et Martin ont déjà la permission d'aider les cuisinières dans la maison du coin.

On y attend d'ailleurs un monde fou. Les visiteurs de la fièvre, bien sûr, mais aussi une flopée de bonnes volontés dont les compagnons des deux dames, des parents proches, Anne Colard et Nicole Vilz, ainsi que Joseph et Henriette Lahaye qui abandonneront les amis spadois des Heures Claires pour lécher les goûteuses confitures d'Anne et d'Anne-Marie. ■



Anne et Anne-Marie, sa maman, entourées de Pauline, Sofia et Martin.

La dernière «vraie» cuisine du village

Avec l'avancée de la cuisine villageoise au cœur des Vieux Métiers, il a fallu dénicher une cuisine à l'ancienne, c'est-à-dire un espace de vie identique à celui des années 1900. Pour le Comité culturel, au four et au moulin depuis plusieurs semaines, la recherche s'est portée sur une maison connue, celle de la place du Marché où, traditionnellement, se réunissaient les joueurs de cartes et leurs (petits) godets de pékèt livré par Jenny, l'épicière de la bourgade.

D'ailleurs, la cuisine de Marcel Belge est, après analyse méticuleuse, la dernière à présenter une architecture et un mobilier d'époque. «Depuis 2002, elle a servi d'entrepôt à mes horloges, cel-



Marcel Belge et Christiane Denoël dans la dernière cuisine authentique de Sart.

les que je répare par passion, explique l'ancien professeur de menuiserie et de fine mécanique. On a tout vidé et, voici un mois, nous avons donné une couche de couleur en privilégiant le rose pastel».

Anne, Anne-Marie sont enchantées de «leur» cuisine. Les confiturières de la fête ont visité les lieux en compagnie de Christiane Denoël, intendante indispensable, dont les notes mises à jour au fil des modifications de dernière minute (les joueurs de cartes iront derrière la maison Belge, etc.) feront gagner du temps lors des placements définitifs d'août.

Comme d'habitude, Marcel Belge est prêt à se couper en quatre pour satisfaire ses hôtes

occasionnelles. Il peut, par exemple, orner un mur d'une de ses horloges régionales ou sidérer les accessoires du poêle à bois dont le torréfacteur est un outil rare et ingénieux.

De leur côté, Anne et Anne-Marie déposeront dans la cuisine de rêve une table supplémentaire pour préparer les fruits sans abîmer le pétrin en chêne (comme les portes et l'armoire murale) d'origine.

La maison, une ancienne ferme dont les étables ont été transformées il y a une trentaine d'années quand l'actuel propriétaire acheta le bien, date de la fin du XVIII^e siècle. C'est, sans risque d'erreur, une des demeures les plus anciennes du village. ■