

«On se torturait les neurones pour calculer les proportions. La pâte retombait».

Philippe Bodeux, mitron bénévole

**10** ans est l'âge moyen des gardiens et meneuses d'oies, tous néophytes mais décidés.

**Les mains des Vieux Métiers de Sart.**



# Des mitrons bénévoles et un four banal rassembleur

Ils sont une vingtaine, motivés, des autochtones et des expatriés. Une fois par mois, ils s'attaquent à la fabrication du pain des Vieux Métiers.

● Jean BRASSEUR

Sans lui, rien n'est possible. Le four banal de Sart est l'acteur principal de la boulangerie qui, les 2 et 3 août, sera au cœur du village. En briques, il répond présent à chaque manifestation. Confié à Marcel Mackels, le mitron-en-chef, il vient de bénéficier d'une remise en état qui permet aux vingt jeunes (et un peu moins...) de l'atelier pain de se faire la main et les biceps puisque, nouvelle preuve d'authenticité, l'équipe de force travaille la pâte manuellement.

«Lors des précédentes éditions, précise Philippe Bodeux, notre sympathique confrère liégeois du Soir originaire de Tiège et responsable des ouvriers boulangers, le pétrissage de la pâte – soit 70 kg à chaque fournée – était réalisé à l'aide d'un pétrin mécanique à bras qui, bien sûr, n'était pas montré aux visiteurs. En plus, la fermentation se faisait au moyen de levure. Nous avons proposé au Comité culturel de montrer aux visiteurs le pétrissage à la main et le travail au levain. C'est un sacré défi compte tenu qu'aucun de nous n'est boulanger.»

Ainsi, une fois par mois, Marcel, Philippe, Géraldine et Laurent, Luc et Françoise, François,

Virginie et Bruno, Natacha, les deux Anne dont une est institutrice et apprend à ses élèves à faire du pain au levain, Bernard,

Isabelle, Benoît, Frédéric et une seconde Isabelle se retrouvent chez Géraldine pour faire suer le four et goûter, après 8 heures

de préparation, le pain collégial. «L'atelier pain est devenu une occasion très agréable de se revoir alors qu'on a pris des chemins diffé-

rents. Souvent, des connaissances du village en profitent pour venir dire un petit coucou et, bien sûr, voir ces montagnes de pâte que l'on malaxe dans la bonne humeur», ajoute Philippe Bodeux qui n'est pas peu fier du résultat obtenu par sa batterie de collaborateurs lors du dernier essai : les pains à la croûte dorée avaient un goût proche de l'excellence et les pizzas, elles, étaient superbes. D'ailleurs, les mitrons en feront très certainement début août (des écrits témoignent de la présence sarthoise de pains italiens au XVIII<sup>e</sup> siècle) entre des dizaines et des dizaines de gros pains (forcément) de campagne.

Si l'équipe renouvelée obtient des résultats prometteurs, elle le doit à sa pugnacité bien sûr mais aussi à Marc Dewalque, le boulanger professionnel malmédien d'Al Gonesse qui est un véritable érudit du pain.

Il a accueilli les ténéraires sarthois dans son atelier un mardi soir de mars et a montré, en professeur idéal, comment travailler la pâte et, surtout, la manière de développer un levain pour obtenir du pain en grande quantité.

«Les premières séances d'apprentissage ont été expérimentales, reconnaît le journaliste liégeois. On travaillait même dans des baignoires de bébé en plastique. Franchement, on se torturait les neurones pour calculer les bonnes proportions. Chahuté, la pâte retombait».

C'est, bien sûr, de l'histoire ancienne. Les mitrons, aujourd'hui, ont déjà un fameux savoir-faire.

Et ce n'est qu'un début. ■



Les mitrons ont encore quatre semaines pour peaufiner leur savoir-faire.



## Robin, 10 ans, gardien chef des oies

En règle générale, les visiteurs des Vieux Métiers ont tous un coup de cœur pour les écoliers et les écolières en uniforme strict des années 1900. Ils apprécient aussi le passage des oies villageoises qui traversent Sart pour aller picorer les graines déposées dans l'enclos provisoire monté devant l'épicerie de Jenny.

Cette fois encore, les oies seront en service commandé. Actuellement, elles prennent du poids et des bonnes habitudes chez Virginie Cardinal, Thier du Vivier, à Sart. «Lors de la première réunion préparatoire, explique l'éleveuse occasionnelle, José Laurent a demandé qui voulait s'occuper des palmipèdes. J'ai répondu présent et on a acheté les bê-



Ils ont 10 ans et se perfectionnent dans l'art, difficile, de la conduite des oies domestiques.

tes sur la Batte, à Liège, une trentaine au total».

Marius et Nicolas, les enfants Cardinal, seront parmi les gardiens du troupeau. Sabrina Thilmany est aussi de la partie ainsi que, pour assurer les rôles, Jeanne Legras, Célia Gillard, Louis Delsaux et Arnaud Halleux qui ont tous moins de dix ans.

Quant à la conduite principale, elle est confiée à Robin Mackels dont la maman, Pascale, est directrice bénévole du dressage personnalisé. Ainsi, Robin rejoint Marius et Nicolas deux fois par semaine pour un entraînement à la baguette, les oies ayant le réflexe plutôt prononcé d'aller et de venir dans toutes les directions. «On cherche des

trucs pour être efficaces, reconnaît le gardien chef Robin. Ce n'est pas évident mais, à force d'observer le comportement des oies, on parvient plus ou moins à la maintenir en groupe.»

Dans quelques jours, la colonie quittera la maison du Thier du Vivier pour s'aventurer vers la place.

En attendant la répétition générale en temps réel, ils ne négligent aucunement les opérations d'intendance qui font partie du rôle. Nettoyer l'écurie est, de l'avis général, une corvée, peu agréable. Mais indispensable pour la santé des bestioles, parfaites tondeuses et productrices d'engrais azoté. Un dernier mot : après la fête, les oies seront vendues au prix coûtant. ■