

# A la recherche du "goût de l'enfance"

► En Brabant wallon, une trentaine d'artisans ouvriront leur atelier, ce 8 février.

► A découvrir, le travail de couturier, de chocolatier, de fabricante de peinture...

► L'agriculteur Pierre Weber présentera ses cultures de pommes de terre "oubliées".

**C**orne de gatte", "Yeux bleus", "Plate rose" "Belle de Fontenay"... Ce 8 février, Pierre Weber, 52 ans, présentera au public ses petites protégées, aux noms plutôt poétiques, dans le cadre de la Journée de l'Artisan. Mais parmi les bijoutiers, ou les restaurateurs de meubles qui ouvriront leur atelier au public, il peut en apparence faire figure d'intrus. Lui pourrait plutôt emmener le public dans ses champs et ses stocks, à la recherche des saveurs d'autrefois. Cet agriculteur de Jodoigne vise une petite "niche": depuis sept ans, il ne

cultive pratiquement que des pommes de terre, et plus précisément des variétés anciennes et oubliées, dont certaines n'avaient plus été cultivées depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle. *"Je suis un petit agriculteur, tout petit, donc j'ai décidé de me spécialiser dans les pommes de terre, et dans les anciennes pommes de terre. Ce sont des variétés qui n'existent plus, des pommes de terre dont le consommateur a oublié le goût. Avec celles-ci, on retrouve le goût d'antan. Les nouvelles pommes de terre elles, sont très standardisées."* L'avantage de ces "patates" anciennes, c'est qu'elles sont aussi plus "goûteuses", que les pommes de terre disponibles partout, *"au goût insipide"*, estime Pierre Weber. C'est le cas de l'un des ses préférées, la Belle de Fontenay, *"au goût supérieur"*. Il y a aussi les couleurs, comme celle de la Plate rose, ou celle violette, de la Vitelotte. *"Mais chacun a sa pomme de terre préférée, selon son histoire, selon celle qu'il goûtait dans le temps. Ce sera celle qui lui permettra de retrouver le goût de l'enfance, le goût*

*d'avant..."* Pour faire revivre ces saveurs, Pierre, s'est plongé dans *"des livres de passionnés, comme lui"*. Il a été aidé par le Centre de recherches agronomiques de Gembloux qui a retrouvé le nom des pommes de terres recherchées, et des "plantules", qu'ils ont remis à l'agriculteur, qu'il a alors plantées chez lui. Pierre Weber cultive déjà une dizaine de variétés "oubliées", mais il en plantera trois autres en automne. Chaque année, ce sont 20 à 30 tonnes qu'il produit sur ses deux hectares. Il les vend à des particuliers, pas plus cher qu'en grande surface, dit-il (60 cents le kilo, environ). *"C'est une agriculture raisonnée, pas poussée, façon bio". Et la manipulation des pommes de terre n'est pas industrielle.* Ainsi, à la Ferme de la Barrière, le tri après l'arrachage est réalisé à la main... Et s'il admet avoir hésité à participer à la Journée du 8 février, car il craignait de *"ne pas être dans la norme"*, Pierre estime aussi faire un véritable *"travail d'artisan"*.

## Savoir-faire familial

Pas de doute, en revanche, sur le statut d'Isabelle Roelofs, qui participera aussi à cette journée. Cette fabricante de couleurs à l'huile pour artistes a en effet été lauréate du concours "la vitrine de l'artisan" en 2008. Isabelle ouvrira sa petite manufacture de Braine-l'Alleud, afin de faire découvrir les quatre étapes de la fabrication: *"Il faut mélanger les huiles et les pigments, il y a ensuite le broyage, avec trois cylindres en granit, pour piler la pâte, et la rendre parfaitement homogène. Il faut aussi mettre en tube, et coller les étiquettes."* Les forces



■ Bernard Depoorter ouvrira son atelier de haute couture à Wavre.

d'Isabelle, face aux peintures "toutes faites" disponibles en magasin? Le contact direct avec les artistes, une adaptation à la demande dans les couleurs, la qualité, avec une *"haute concentration pigmentaire"*, et *"une couleur stable dans le temps"*, ou encore la possibilité de tester sur place, énumère la jeune femme. C'est le père d'Isabelle qui a conçu les machines faites *"sur mesure"*. *"Dans l'industrie, il n'y a pas de machines pour cela!"* Il faut dire qu'en Belgique, ils ne sont que deux à exercer ce métier. Et qu'il n'y a pas d'étude pour y mener... Isabelle, elle, a profité *"d'un savoir-faire familial"*, transmis depuis quatre générations. *"Mon arrière-arrière-grand-père était peintre, et tra-*

*vaillait déjà ses couleurs. Et mon arrière-grand-père, qui ne trouvait pas de produit de qualité, les fabriquaient à la main..."* Pour l'amour du travail de la matière, Isabelle a repris le flambeau, en y ajoutant le commercial. Dimanche, il seront plus d'une trentaine, en Brabant wallon, à prendre part à la journée de l'Artisan. A voir notamment, l'atelier du couturier Depoorter à Wavre, les peintures en trompe-l'œil de Evelyne Defacqz, ou de l'atelier Outremer, la marqueterie de bois précieux du "Bois poli" guibertin, ou encore la chocolaterie L'alchimie du chocolat, à Waterloo.

Sophie Devillers