

Un four à bois communautaire pour un pain comme autrefois

Faire son pain ou sa pizza au feu de bois, au sein d'un four communautaire, voilà ce que propose une association louvaniste. Au menu : plaisirs du palais et liens sociaux.

LETITIA THEUNIS

Ça fleure bon le pain à l'ancienne à Ottignies-Louvain-la-Neuve. Chaque deuxième dimanche du mois, pizzas, pains, tartes, cougnons ou encore biscuits sont cuits dans le four à bois ancestral de la Forge de la Ferme du Biéreau. Les citoyens amènent la pâte qu'ils ont confectionnée ou leurs ingrédients afin de la préparer sur place. Et repartent avec leurs produits goûteux tout chauds ou les partagent avec les participants.

Voilà 7 ans environ que L'ASBL « Four à Pain d'Ottignies-Louvain-la-Neuve » a remis en marche ce vestige des activités agricoles antérieures à la création de la ville. Aujourd'hui, une trentaine de personnes constituent le noyau de base de l'association, tandis que quelque 150 gourmands viennent régulièrement utiliser ce four à pain communautaire. De grande taille, il permet de cuire simultanément de six à huit pizzas ou une trentaine de pains de 600 grammes ou encore une dizaine de tartes.

Les pizzas d'abord

Les pizzas sont les premières à être enfournées. Le four qui les accueille est alors à 350 degrés. « Elles sont cuites four ouvert, en présence des braises, durant quelques minutes », précise Bernard Gastmans, vice-président de l'association. La dernière pizza est enfournée à midi pour poursuivre avec le pain. L'horaire est strict car la pâte à pain a besoin de deux levées. Si la dernière s'étend trop longuement, le pain se fatigue et finit par s'écrouler.

« Après la cuisson des pizzas, les cendres sont ôtées du four, de façon à amener la température de la sole à envi-

Du lien social

L'appétit pour les bons produits est une chose. La création de lien social en est une autre. Et toutes deux se retrouvent autour du four à pain louvaniste. A partir de midi, le deuxième dimanche de chaque mois, les pizzas cuites sont soit emportées soit proposées à la dégustation. « L'activité est interculturelle. Des gens originaires de différents pays viennent préparer des pains de chez eux. On a ainsi pu goûter des pains italiens, bulgares, marocains, turcs ou des préparations sud-américaines avec de la viande. Un réfugié politique irakien est aussi venu expliquer comment il faisait ses petits pains », explique Bernard Gastmans. Et de poursuivre : « C'est aussi intergénérationnel. Disons de 7 à 77 ans. Il y a des retraités, des étudiants de l'université ou encore des parents avec leurs enfants. » L.T.H.



Les citoyens amènent la pâte qu'ils ont confectionnée ou leurs ingrédients afin de la préparer sur place. Et repartent avec leurs produits goûteux tout chauds ou les partagent avec les participants.

© DR.

ron 250 degrés. Cela permet d'éviter au pain de brûler. Sa cuisson à four fermé dure une vingtaine de minutes. »

Dans un four à bois, point de thermostat. Si l'équipe dispose d'un laser en guise de thermomètre, elle privilégie la technique ancestrale, plus fiable à ses yeux : le jeté d'une poignée de farine loin dans le four. Si elle brûle directement, c'est que la température est trop élevée pour le pain. « Par contre, si elle brunît légèrement pendant 30 secondes, cela indique une température comprise entre 220 et 250 degrés. C'est parfait pour, respectivement, des pains de 600 grammes et d'un kilo. Cette technique permet également d'identifier les points chauds du four, que l'on refroidit alors à l'aide d'un vaporisateur d'eau froide », poursuit-il.

A mesure que la température chute, vient le tour des brioches et des cougnons, puis celui des tartes (de 200 à

220 degrés) et enfin celui des biscuits (de 150 à 180 degrés).

Tout est gratuit

Au four communautaire, tout est gratuit. De la mise à disposition du matériel à l'allumage du feu. Pour rentrer dans leurs frais, les membres de l'association organisent trois activités payantes par an. Ils bénéficient aussi d'un subside communal de 600 euros par an. Quant au local de l'ancienne forge, il leur est gracieusement mis à disposition par la commune.

Quid des nombreux stères de bois nécessaires pour faire chauffer le four ? « Dans un périmètre de 20 km autour de Louvain-la-Neuve, de généreux donateurs nous appellent pour que l'on vienne couper leurs arbres afin de bénéficier du bois », précise M. Gastmans.

Le choix des essences n'est pas laissé au hasard. « Nous évitons le sapin, car

c'est un mauvais bois de chauffe. Au contraire, les merisiers, pruniers et autres fruitiers en sont de très bons. Le chêne est aussi excellent pour le "petit bois". Et le saule pour les fagots de mise à feu. »

Le four à bois communautaire est en trêve hivernale. En cause ? La température ambiante, trop basse pour faire lever le pain. Les 25 degrés requis pour cette activité ne sont pas atteints dans le local, même lorsque le four sue sous 350 degrés. La réouverture aura lieu le dimanche 8 mars. « Tout le monde peut venir. Même ceux qui ne savent pas faire du pain. Des personnes seront là pour les initier. » A noter qu'il faut penser à se munir de ses propres ingrédients.

Le four communautaire louvaniste n'est pas un cas unique. D'autres projets sont en cours de réalisation comme à Oteppe, ou viennent d'être inaugurés, comme à Orchimont.

petite gazette

Les dinosaures ont...

Des chercheurs de l'Université de Liège et de la VUB ont démontré que les sauropodes, les plus grands dinosaures ayant vécu sur Terre, étaient enclins à développer des maladies osseuses comme des cancers. Des os avaient été récoctés par le Dr Koen Stein, paléontologue à la VUB et coauteur de l'étude. « Lorsque j'ai prélevé ces os de dinosaures en 2008 pour ma recherche doctorale sur la croissance osseuse chez les sauropodes, j'ai remarqué qu'ils présentaient des tissus osseux aberrants, mais je n'ai jamais eu le temps de les analyser », précise le Dr Stein.

... souffert de cancers

En étudiant ces échantillons, l'équipe a conclu que le cancer et autres conditions tumorales et infectieuses ne sont pas des pathologies récentes. « Nous avons trouvé différents types d'affections », explique Benjamin Jentgen-Ceschino, doctorant à l'ULiège. Ainsi, dans un échantillon d'Isanosaurus du jurassique inférieur de Thaïlande, datant donc d'il y a environ 200 millions d'années, de fins spicules – tissus osseux en forme d'épines au développement anormal – ont été observés, correspondant à l'hypothèse du développement d'un cancer osseux malin. BELGA

Dixit

« Le monde s'est divisé entre conservateurs et progressistes. L'affaire des progressistes est de continuer à commettre des erreurs. L'affaire des conservateurs est d'éviter que les erreurs soient corrigées. »

G. K. CHESTERTON

Un lingot des Aztèques

Une barre d'or de près de 2 kg, découverte par un ouvrier du bâtiment près de Mexico en 1981, faisait partie du butin de guerre accumulé en 1520 par les conquistadors espagnols d'Hernan Cortés, selon une étude publiée vendredi. L'origine de cette barre en or était restée mystérieuse depuis près de 40 ans. Mais des analyses aux rayons X ont permis de déterminer que cette pièce correspondait à l'époque et aux caractéristiques de l'or que les Espagnols avaient dérobé aux Aztèques. Le 30 juin 1520, Cortés et ses compagnons d'armes avaient pris la fuite depuis la petite île, aujourd'hui disparue, qui abritait Tenochtitlán, capitale de l'empire aztèque, emportant avec eux le trésor de l'empereur Moctezuma. Dans leur fuite à cheval, sous la pression des Aztèques, les Espagnols avaient perdu une partie de cet or au nord de la capitale aztèque. AFP



Diego, père de 2.000 tortues, a pris sa retraite

Diego, une tortue géante mâle plus que centenaire, va retrouver Espnola, son île natale aux Galápagos, après une vie « professionnelle » bien remplie, qui lui a permis d'engendrer quelque 2.000 bébés tortues. Diego faisait partie des 14 tortues mâles sélectionnées pour participer à un programme de reproduction de tortues géantes en captivité sur l'île de Santa Cruz, un programme lancé dans les années 1960. AFP

En état d'ivresse...

Le Russe Dmitri Gromov est la première personne au monde à être condamnée à une amende pour la conduite d'une trottinette électrique en état d'ivresse, selon les médias britanniques. Le 31 mai dernier, ce Moscovite de 28 ans conduisait à Londres son e-trottinette quand il a percuté un cyclomoteur, blessant à la fois le conducteur et le passager.

... sur sa trottinette

Au moment de l'accident, il a été mesuré avec une alcoolémie de 134 mg d'alcool pour 100 ml de sang, le taux légal étant de 80 mg. Il a plaidé coupable à l'accusation de conduite en état d'ébriété et imprudente. Le permis de conduire lui a été suspendu pour 16 mois et il devra verser 3.367,96 livres (environ 4.000 euros) d'indemnisation aux deux blessés. AFP

Lune de miel...

L'entrepreneur et collectionneur d'art japonais Yusaku Maezawa a lancé ce dimanche un concours pour l'aider à trouver une petite amie avec qui il s'envolera vers la Lune. La proposition semble sérieuse puisque le milliardaire de 44 ans a confirmé faire partie du premier vol privé vers le satellite de la Terre, qui sera organisé en 2023 par SpaceX, l'entreprise d'Elon Musk. Le concours fera l'objet d'un documentaire diffusé sur AbemaTV, un diffuseur japonais de vidéos en ligne. La phase des candidatures sera clôturée le 17 janvier et sera suivie de plusieurs étapes de sélection, jusqu'à la décision finale à la fin du mois de mars.

Un voleur...

Faute de débutant ou craquage sous la pression ? Alors que la foule se pressait pour le premier jour des soldes au centre-ville de Toulouse, un jeune en a profité pour subtiliser quatre baskets de marque exposées sur un présentoir devant une célèbre enseigne de chaussures de sport. De source policière, le butin avait une valeur marchande de 670 euros. Du moins en théorie. D'abord parce que le délinquant n'a pas pu le garder.

... sur la Lune

Pour devenir la « première femme à s'envoler vers la Lune », les candidates doivent être âgées d'au moins 20 ans, avoir une personnalité « brillante », être toujours positives, être intéressées par le fait d'aller dans l'espace et avoir la volonté de se préparer à ce voyage. L'homme d'affaires, qui a fait sa fortune en créant le site de vente en ligne Zozotown, n'en est pas à sa première annonce originale. Le 11 janvier, il a proposé de distribuer un milliard de yens (8 millions d'euros) entre 1.000 abonnés de son compte Twitter. « Seriez-vous plus heureux avec un million de yens ? », a-t-il demandé pour ce concours qu'il qualifie d'« expérience sociale ». BBC

... plutôt gauche

Il a en effet été rapidement interpellé par une patrouille de la police municipale. Ensuite parce que le « lot » avait un défaut rédhibitoire. Il ne s'agissait que... de pieds gauches. Les commerçants n'exposent en effet généralement qu'une chaussure par paire, justement pour éviter les vols. Un détail que le jeune homme, qui a prétendu avoir 15 ans mais pourrait être plus âgé, semblait ignorer. Il a été placé en garde à vue. LA DÉPÊCHE