

L'Outil en Main a tiré les Rois

Tradition



Le moment de la dégustation est arrivé./Photo DDM

Comme les écoles, L'Outil en Main a effectué cette semaine sa rentrée. Hier après-midi, les 24 enfants qui fréquentent les ateliers de l'association ont ainsi remis la main à la pâte. Au figuré comme au propre pour certains. Ce sont ceux, qui, à l'atelier pâtisserie, ont confectionné les galettes, dégustées ensuite par l'ensemble des présents. Sous la conduite d'anciens qui leur transmettent le savoir-faire des métiers de bouche, Charles Douziech, un Villefranchois qui a fait carrière dans la pâtisserie en Nouvelle-Zélande, le cuisinier Florent Serrano et le boucher Jean Batut, ils ont préparé de belles galettes à la frangipane rehaussée par un parfum d'orange. Au moment de la dégustation, tout le monde s'est régalé.

L'Outil en Main fonctionne donc tous les mercredis après-midi, dans les locaux aménagés au bas de l'avenue Étienne-Soulié. Avec un effectif bloqué à 24 enfants, mais si important qu'il doit être scindé en deux groupes : de 14 heures à 15 h 30 et de 15 h 30 à 17 heures.

Les jeunes, âgés de 9 à 14 ans, sont initiés aux métiers manuels par 22 retraités. «Bientôt un 23e», annonce Georges Grès, le président de l'association. Ainsi, on retrouve, sans que la liste ne soit exhaustive, un menuisier, un ébéniste, un fabricant d'escaliers, un mécanicien, un ajusteur, un tourneur, un sellier, un peintre, un horloger, un couvreur, un électricien et donc plusieurs représentants des métiers de bouche.