

Grand-Champ. 23 ateliers pour apprendre un métier manuel



La seconde année commence sous les meilleurs auspices pour L'Outil en main du Loch. Et avec de bonnes nouvelles : davantage d'artisans et d'enfants participent aux ateliers.

L'Outil en main du Loch a pour but d'initier les jeunes de 9 à 14 ans aux métiers manuels et du patrimoine via des ateliers dispensés par des artisans et des ouvriers à la retraite.

Mathilde et Marc Paradis avaient concocté, mercredi, un délicieux goûter pour les jeunes apprentis et les artisans de L'Outil en main. | DR

Tout au long de l'année scolaire, les bénévoles transmettent les techniques, le geste juste et la passion des métiers manuels. Les jeunes peuvent s'essayer à plus d'une dizaine de métiers pendant l'année, et en apprendre les bases.

Une belle réussite

L'association a été créée en janvier 2017. Il a fallu rénover, aménager et équiper le local de 400 m² mis à disposition dans des locaux des services techniques.

« La première année a été une belle réussite : 17 enfants ont rencontré les 17 artisans bénévoles, chaque mercredi après-midi, pendant 2 h, détaille Tristan Gesret, chargé de mission. Pour cette nouvelle année, l'intérêt pour le projet ne cesse de croître. En 1 h, les inscriptions étaient bouclées et 10 enfants sont sur liste d'attente ! »

Six nouveaux artisans

« Six nouveaux artisans se sont inscrits, permettant ainsi d'accueillir 23 enfants, cette année. » En effet, désormais les enfants peuvent désormais pratiquer également la coiffure, le tricot, la plomberie, la mécanique, le carrelage, la cuisine.

« Les 23 ateliers coopèrent les uns avec les autres. Par exemple, la trousse réalisée à l'atelier tricot sera doublée à l'atelier couture. Le stand de coiffure est actuellement carrelé par l'atelier carrelage, le tablier réalisé à l'atelier couture servira à la cuisine... », précisent les artisans.

L'atelier cuisine régale

En passant la porte de la cuisine, la bonne odeur taquine les narines. Il faut dire que, mercredi dernier, Mathilde, la jeune apprentie était aux fourneaux, sous la houlette de Marc Paradis, ancien directeur d'un hôtel-restaurant. et les artisans, toutes les trois semaines, concoctent le goûter pour tout le monde. Mercredi, c'était far et galettes bretonnes au menu.

Mathilde a commencé l'année par l'atelier cuisine, et elle est ravie : **« J'ai déjà fait, quatre fois chez moi, les recettes apprises à l'atelier, comme par exemple des feuilletés pour l'apéro. »**