

Les artisans se préparent au carnaval

Le Laetare des boulangers

Mardi matin, nous, quatre apprentis journalistes, issus de l'APLL menons une enquête sur l'impact qu'a le carnaval sur l'artisanat en comparant la préparation d'une boulangerie industrielle (Thirion) et d'une boulangerie artisanale (Maene).

Dès l'entrée chez Thirion, la vitrine fait honneur au carnaval. Effectivement, on y retrouve une abondance de masques de gilles, de serpentins, de confettis, mais aussi des gâteaux, des tartes excitant nos papilles.

La vendeuse nous précise que la période du carnaval apporte énormément de nouveaux clients aux commerces locaux. Le dimanche matin, comme le gille a besoin d'un bon déjeuner après le ramassage, Thirion fait une exception en ouvrant la boulangerie à 5h30 au lieu de 7h00 et en fermant à 12h00 car cette ouverture prématurée est très rentable (surtout grâce à la tartelette du gille !).

Malgré tout, Thirion préfère ne pas engager de personnel supplémentaire et ne fait aucune livraison à domicile. Des commandes sont cependant effectuées en prévision d'une clientèle plus importante.

Seconde étape

Nous avons rendez-vous à la boulangerie Maene. Les volets sont clos, c'est le jour de fermeture, la patronne Annick Maene et son mari Marc nous reçoivent donc chaleureusement chez eux. Ils nous expliquent qu'ils tirent profit du carnaval en proposant de nouveaux produits spécifiques à celui-ci. Par exemple : le Bavarois à l'orange, le biscuit du Gille, le sorbet à l'orange sanguine.



De quoi se lécher les babines...

Ils profitent également de l'occasion pour proposer une vente complémentaire à la pâtisserie. Ils mettent donc en vente des paniers et des sabots de gille garnis (possibilité accordée au client de les personnaliser). Des poteries (tasses) réalisée par un maître potier, ce qui est de plus en plus rare, à l'effigie du carnaval sont également mise en vente. Le client peut donc trouver tout son bonheur dans cette caverne aux trésors carnavalesques.

La boulangerie offre un bon service en répondant à certaines demandes spéciales des clients. Pour les 25 ans de participation au carnaval d'un tamboureur, Monsieur Maene a réalisé un gâteau en forme de tambour en y inscrivant le nom du tamboureur dessus. Un vrai chef-d'œuvre !

Pour pouvoir répondre aux nombreuses demandes des clients, la boulangerie se doit d'organiser des commandes. La patronne distribue dix jours à l'avance un prospectus des différents choix carnavalesques à ces clients fidèles. Afin de gérer les commandes abondantes, la boulangerie engage des bras supplémentaires. Le dimanche gras, les horaires sont modifiés : la boulangerie ouvre de six

heures à quatorze heures. En raison du travail intensif et de la position dans le centre ville du commerce, les livraisons à domicile ne peuvent être effectuées en cette période de festivités.

Pour la patronne, c'est un jour de dur labeur mais pour son mari qui est mis à l'honneur en tant que gille, c'est un jour de « repos ». Cependant, l'ambiance dans la boulangerie est à la fête : les décors sont carnavalesques, la patronne et les vendeuses portent un chapeau. Après tout, c'est carnaval pour tout le monde !

**Luc Baes
Alexandre Zarioh
Alessandro Ferrara
Vincent Provenzano**