

## La boulangerie Bero a 100 ans !

La boulangerie Bero située à Les Tombes fête ses cent années d'existence et compte au printemps prochain fêter dignement l'événement. Le SI Gesves a voulu les féliciter en se penchant un peu sur cette tranche de vie, propice aussi à explorer de petits bouts de notre histoire récente.

En 1909 Zéphir Bero débute sa boulangerie à Goyet, en face de ce qui est maintenant « Le Petit Pont » tenu d'ailleurs par un de ses descendants.

Zéphir était allé en Thiérache pour y apprendre le métier ; il en ramena aussi son épouse Félicie Perriquet. On ne sait plus trop quand, peut-être après les terribles inondations du Samson à Goyet en juin 1910, mais la boulangerie émigra vite à Les Tombes et depuis n'en a plus bougé.

Quand Zéphir décède en 1947, un fils, Maurice Bero reprend la boulangerie. A cette époque encore le métier était essentiellement boulanger et une partie importante de l'activité était « les tournées ». Oh, il y avait bien de temps en temps des tartes et des gosettes, même que bien souvent Maurice travaillait « à la façon », utilisant pour les tartes les fruits et même le riz, apportés par les clients eux-mêmes pour leur commande. On vendait peu en magasin.

Maurice était l'heureux époux de Marie-José Parmentier. Quand vint la guerre en '40, il fit la longue marche et aboutit à Boulogne sur Mer où il fut fait prisonnier. Quand on organisa les convois pour acheminer les prisonniers vers les camps, coup de chance inouï : plus de place ! On le relâcha. Maurice s'en revint discrètement au village où la boulangerie dut pourtant se mettre en veilleuse, malgré la présence encore du fondateur Zéphir.

Maurice s'en était allé suivre des cours de pâtisserie... mais ensuite il fallait la vendre et la mode n'y était pas encore sauf pour les grandes occasions, comme les belles fêtes de village d'antan. L'évolution changea le métier et réduisit les activités : les tournées disparurent au grand désappointement de vieux clients. Il y en avait jusque Groyne et sur Andenne. La dernière tournée eut lieu sur Faulx... Ce fut vraiment une... page de vie tournée.

Lors des tournées, on voyait les changements dans les villages. Mozet par exemple a marqué les esprits : en quelques dizaines d'années, voilà un village pauvre, dont chaque recoin était livré lors des tournées, qui devint un lieu plus luxueux. Les clients y disaient s'acheter le pain sur le chemin du travail ou qu'ils viendraient bien au magasin... Et plus de tournée sur Mozet.

Autre signe : il y avait trois boulangeries sur Faulx-Les Tombes jusqu'à la fin du XX<sup>ème</sup> siècle, puis il ne subsista que la boulangerie Bero.

Un métier dur selon Bruno Bero, le fils de Maurice : « *une vie de sacrifices, vivre à l'envers des autres. J'aurais voulu un autre métier, comme instituteur mais voilà...* » Bruno était à l'école normale à Huy quand en 1969 son père mourut soudainement à 51 ans. Il se mit au pétrin, Bero donc le troisième...

Bruno alors ne s'appelait pas encore... Bruno.

A sa naissance il avait hérité du prénom de son grand-père et à l'époque ce prénom déjà rare était dur à porter. En plus, alors qu'il était aux études, ne voilà-t-il pas que survint une commande spéciale : le plus grand cougnou qu'on ait jamais fait. On le fit d'1,82 m. et c'est le jeune Zéphir qui alla livrer. Ca prenait toute la camionnette, et comme il ne pouvait passer par la porte il fallut le passer par la fenêtre. Mais voilà que le client avait invité la presse...

Quand les copains de l'école virent les articles sur le « cougnou de Zéphir » ils ne l'appelèrent plus que comme cela. Ce fut dit : fini Zéphir, bienvenue Bruno. Il le fit même officialiser ce prénom (ça coûta 2000 francs).

Et nous à Faulx-Les Tombes on a là une première victime du cougnou... Et voilà un scoop !

Bruno donc avait épousé Myriam Pirot. Ainsi les platines pouvaient garder les mêmes initiales, les premières des noms de famille : B P, comme pour **Bero-Perriquet**, puis **Bero-Parmentier** et enfin **Bero-Pirot**. Hé oui, la loi imposait ces initiales; déjà la traçabilité. Encore aujourd'hui en regardant bien sous les pains vous trouverez souvent, à peine visibles, les lettres **BP** !

Le grand outil d'une boulangerie, c'est le four. Zéphir construisit à Faulx un premier puis plus tard un second, de marque Depasse. Ce fut encore la même marque pour le 3<sup>ème</sup> par Maurice, et le 4<sup>ème</sup> par Bruno.

Mais il y a aussi le pétrin. Zéphir, le fondateur lui avait encore pétri à la main. Il fallait une sacrée force physique ! Le pétrin de ce temps-là, pièce-souvenir est encore dans la maison, mais trop grand pour en faire une garniture.

Bruno et Myriam eurent une fille Laurence, mais voici 30 ans, Myriam décéda laissant Bruno jeune veuf ; sa maman, Marie-José, se remit à la tâche pour l'aider. C'est ainsi que Laurence apprit les gestes du métier avec sa mamy. Maintenant elle et son compagnon, ancien apprenti de la maison sont au travail et Bruno songe de plus en plus à la retraite. Il aurait aimé un autre métier pour sa fille, bien qu'il se fasse un peu moins dur grâce à de nouvelles techniques, mais les tracasseries n'ont pas diminué. Chez Bero on fait toujours de l'artisanal, mais les normes pensées pour l'industrie s'imposent ici aussi et rendent la vie bien difficile. Exemple : à chaque livraison il faut inspecter le véhicule, relever les températures, et changer de tenue... « *Me faudra bientôt 15 pantalons par jour* » sacre Bruno.

Les changements ont amené à augmenter l'assortiment et il y a belle lurette qu'on produit de la pâtisserie chaque jour. Dernière trouvaille, après les distributeurs de pains et de boissons non alcoolisées : on vend des boîtes autochauffantes de café et cacao. Ca marche, mais Bruno aimerait autant qu'il y ait dans nos villages plus de possibilités pour les visiteurs, cette concurrence-là serait bienvenue. Déjà que les touristes n'ont pas de WC public. Là, cher Bruno, le SI est tout à fait d'accord, puissions-nous être entendus !

Mélanie et Arnaud, les petits-enfants sont là... Allons, le futur sera familial.