



©DR

Des milliers de pâtisseries et des centaines de jeux pour les enfants hospitalisés

GÉRALD VANBELLINGEN

Le 2^e marathon de la pâtisserie organisé par l'Institut Saint-Louis de Waremme a connu un nouveau succès cette année. 700 élèves et professeurs ont enfilé charlottes et tabliers pour confectionner entre 3.000 et 3.500 pâtisseries au bénéfice des enfants malades. Cerise sur le gâteau, des centaines de jeux ont également pu être distribués grâce aux nombreux dons récoltés.

« À vos marques, prêts ? Pâtissez ! ». 700 élèves et professeurs de l'Institut Saint-Louis de Waremme ont largement mis la main à la pâte le 29 novembre dernier. À l'occasion du 2^e marathon de la pâtisserie organisée au sein de l'école, ils auront préparé entre 3.000 et 3.500 crêpes, rochers au chocolat, cookies, spéculoos et autres délices sucrés.

« L'objectif initial, c'était de préparer 8 pâtisseries pour chaque enfant hospitalisé au sein des 6 services pédiatriques de la province de Liège », explique Marine Sbardella, enseignante de français et initiatrice de ce marathon. « Comme ça, on pouvait faire plaisir aux parents, aux frères et sœurs et leur procurer un moment d'évasion. Mais finalement, on a réussi à en distribuer aussi aux crèches qui accueillent des petits bouts porteurs de handicap, aux 6 services d'aide à la jeunesse et aux 150 enfants de l'Envol (NDLR : un centre d'accueil pour demandeurs d'asile). Sans oublier les Restos du Cœur qui ont récupéré 3 caddies complets composés des excédents de farine, sucre et autres ingrédients qui nous avaient été offerts pour mener à bien ce marathon. Comme ça la boucle était bouclée. »



©DR

9 heures d' « efforts », 700 élèves et professeurs mobilisés

Dans la pratique, les 700 élèves et professeurs qui avaient enfilé charlottes et tabliers se sont relayés pendant 9 heures alors que les cours étaient maintenus dans le même temps. « Des classes entières avaient été transformées en divers ateliers. Les élèves et les enseignants ont pu choisir ce qu'ils allaient confectionner. Ils travaillaient à 130 environ en même temps et puis on tournait », poursuit l'enseignante.

Un 2^e marathon qui se voulait aussi et surtout être un grand moment de vivre-ensemble et de solidarité. « Pour beaucoup d'élèves, la pâtisserie, c'était une grande première », rigole Marine Sbardella. « Ils ont testé, échoué, recommencé, etc. Ils ont donc appris quelque chose, même si la volonté, c'était surtout de proposer un projet créatif, solidaire et porteur des valeurs de Noël ainsi que de l'école chrétienne. Où l'on s'est tous retroussé les manches pour quelqu'un d'autre, sans rien attendre en retour. On a tous été unis autour de ce beau moment et quand on voit le résultat, on est très fiers. »

Un projet porteur de sens et des valeurs de Noël

Cerise sur le gâteau, cette 2^e édition du marathon de la pâtisserie a été complétée par une très grosse récolte de jouets. « L'engouement a été formidable, comme pour les matières premières des pâtisseries, on a reçu des dons de parents, de citoyens, de l'école primaire et maternelle, de l'école de Verlaine, de plein de commerçants de la région. La mobilisation a été totale et nous a permis de distribuer des centaines de cadeaux ! On a même fait des packs entiers », conclut Marine Sbardella. « Alors, on est bien conscients qu'on ne va pas révolutionner la situation des enfants malades et de tous ceux qu'on a gâtés, mais on a voulu leur offrir une parenthèse en fin d'année. Et ça nous a aussi permis de conscientiser les élèves au fait qu'on n'a pas tous les mêmes chances dans la vie. » ■