



La tarte au sucre de Waterloo



Valérie Van Assche

Traditions et folklore de Waterloo



Quand on parle de Waterloo, il ne faut pas uniquement penser à la bataille de Waterloo de 1815 qu'a menée Napoléon Bonaparte au pied de l'actuelle « butte du Lion ». Il y a dans cette ville beaucoup de traditions et de folklore, comme par exemple, « la tarte au sucre de Waterloo » qui méritent autant notre attention.



Ces traditions sont défendues par une confrérie créée en 1993 : la « Confrérie des Maîtres Paveûs, Scribeux et Mougneux de Tarte au Sucre de Waterloo » qui, comme son nom l'indique, œuvre dans trois domaines :

- **Les « Maîtres Paveûs »** (Maîtres paveurs) : La Confrérie veut maintenir vivant le souvenir des paveurs de Waterloo, dont le renom s'étendait au-delà de nos frontières jusqu'au Portugal, en Russie et en Amérique. Ce sont des « Paveûs » de Waterloo dépêchés à Moscou qui ont réalisé certaines rues de la ville ainsi que la célèbre « Place Rouge ». Ce sont eux aussi qui, à la demande de l'Empereur d'Autriche, ont pavé la route Charleroi – Bruxelles ...

La rue des Paveurs et certaines rues encore en pavés du Chenois (le quartier le plus ancien de Waterloo) ainsi que le géant Jules-le-Paveur sont des hommages à cette corporation de travailleurs jadis importante à Waterloo.

- **Les « Scribeux »** (écrivains) :

La Confrérie encourage les écrivains de Waterloo, habitant ou y ayant séjourné comme jadis Victor Hugo et Armand Bernier, mais aussi tout artiste ou œuvre culturelle ayant Waterloo pour thème de travail. La confrérie prend aussi part à la conservation de la mémoire du passé par la recherche et la compilation d'écrits et gravures qui illustrent la vie rurale et artisanale de Waterloo jusqu'au début du XXème siècle.



- **Les Mougneux** (mangeurs) **de Tarte au Sucre** : L'ancienne sucrerie datant de 1835 et réhabilitée en Office Park témoigne de l'importance du sucre dans l'évolution socio-économique de Waterloo. C'est Napoléon Bonaparte qui a encouragé l'ensemencement de betteraves sucrières dans la région pour contrecarrer le blocus naval continental qui interrompait l'approvisionnement en cannes à sucre.



Le blason de la confrérie se compose d'un morceau de tarte (à gauche) et d'un couvert pour manger la tarte (à droite) séparés (au centre) par une route pavée dans laquelle est incrusté un outil des paveurs et la plume des écrivains.



Les origines de la tarte au sucre de Waterloo

Les origines de cette tradition remontent au 19^e siècle lorsque la culture de la betterave sucrière fut développée dans notre région. A l'époque, les « Pavés » recevaient lors de chaque kermesse du village, un quota de sucre brun de la part de leur patron. Ce sucre était utilisé par les femmes des paveurs pour confectionner des tartes au sucre qui étaient dégustées lors de ces kermesses ou mangées comme dessert par leurs maris. Cette tarte faisait partie de l'alimentation quotidienne des paveurs de Waterloo. Elle leur permettait de résister aux rigueurs de l'hiver, tout en leur apportant l'énergie nécessaire pour construire les rues en pavés qui ont fait la célébrité de Waterloo.

Le folklore lié à « la tarte au sucre de Waterloo »

Le folklore vient surtout de la « Confrérie des Maîtres Pavés, Scribeux et Mougneux de Tarte au Sucre de Waterloo » qui a voulu maintenir et faire connaître cette recette culinaire traditionnelle qu'est « la tarte au sucre de Waterloo ». La confrérie a défini des critères de qualité pour cette tarte et organise chaque année le concours de la meilleure « tarte au sucre de Waterloo ». La qualité des tartes est jugée et un nombre d'étoiles est octroyé aux participants: trois aux meilleures, puis deux, puis une à celles qui sont jugées les moins conformes à la recette originale.

Lors de chaque réunion du « Chapitre » de la confrérie, la « tarte au sucre de Waterloo » se doit d'être dégustée. C'est la « Dame Panetière » qui confectionne les tartes nécessaires au bon déroulement du rituel.



La Recette de la « tarte au sucre de Waterloo »

Les ingrédients (pour 3 tartes)

Pour la pâte levée

 <p>500 grammes de farine</p>	 <p>30 grammes de levure fraîche</p>
 <p>125 centilitres de lait ou d'eau tiède</p>	 <p>100 grammes de sucre blanc</p>
 <p>1 sachet de sucre vanillé</p>	 <p>100 grammes de beurre ou de margarine</p>
 <p>2 œufs</p>	 <p>une pincée de sel</p>

Pour la garniture



200 grammes de sucre brun ou cassonade



200 grammes de beurre



3 œufs battus



20 centilitres de crème (ou de lait)

Les ustensiles nécessaires



2 « culs de poule » (petit + grand)



un mesureur



un tamis ou « Chinois »



3 platines à tarte



une balance



un rouleau à tarte



Les différentes étapes de la préparation

Préparer la pâte levée

- Mettre 500 grammes de farine tamisée dans le grand « cul de poule », y ajouter 30 grammes de levure et 125 centilitres de lait (ou d'eau tiède).
- Malaxer à la main et laisser reposer pendant une dizaine de minutes.
- Ajouter 100 grammes de sucre, un sachet de sucre vanillé et une pincée de sel.
- Casser les deux œufs dans la préparation et ajouter ensuite 100 grammes de beurre.
- Mélanger avec les mains jusqu'à obtenir une pâte consistante (rajouter éventuellement un peu de lait ou de farine si nécessaire).
- Attendre 10 minutes pour que le levain obtienne une bonne consistance.
- Former trois pâtons (boules de pâte) et laisser reposer une dizaine de minutes.
- Aplatir les pâtons avec un rouleau à tarte et les placer dans les platines à tarte.
- Piquer la pâte pour qu'elle lève de manière régulière dans le four.

Garnir la tarte

- Préchauffer le four entre 200 et 250 degrés.
- Mettre le sucre brun sur toute la surface de la tarte. Eparpiller des noisettes de beurre en fonction de l'envie.
- Casser et battre les trois œufs dans le petit « cul de poule » et y ajouter la crème (ou le lait).
- Verser la préparation sur chacune des trois tartes de manière irrégulière.
- Pendant environ dix minutes, placer les tartes dans le four déjà préchauffé.
- Laisser bien refroidir avant de servir.

La présentation de la « tarte au sucre de Waterloo »



Dresser sur une assiette, le morceau peut être accompagné d'une crème chantilly et de fruits.

