



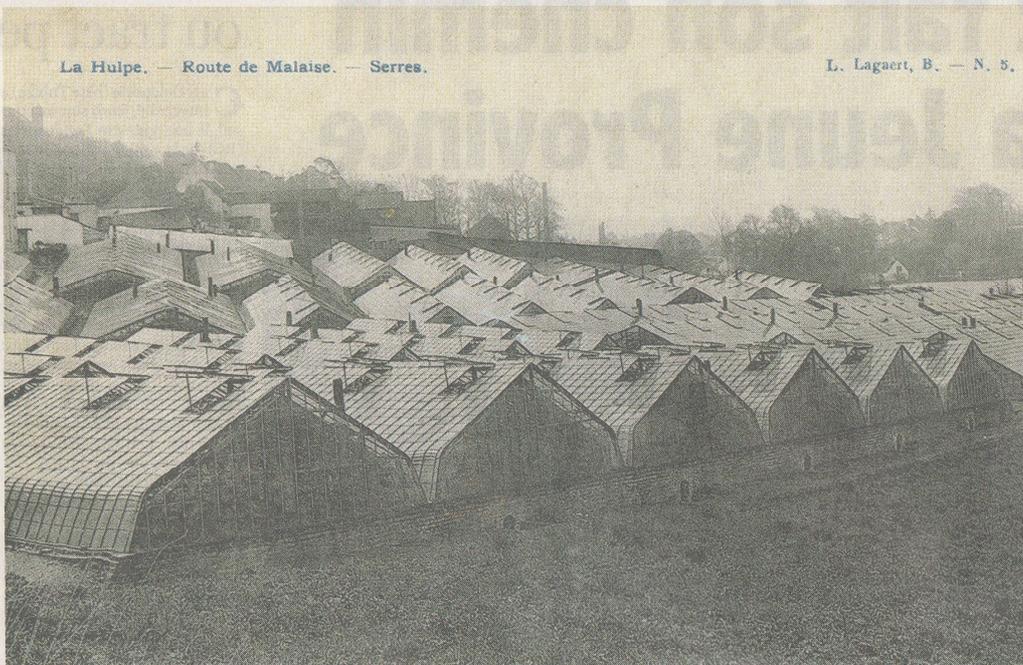
« Vous êtes donc asexué politiquement et impuissant. » L'échevin ottintois Jacques Benthuis (PS) au conseiller Bernard Laduron (MR-IC), qui se déclarait indépendant et sans pouvoir de pression auprès des partis. © RENÉ BRENY.

La Hulpe / Un film documentaire sur l'histoire de la culture du raisin

Effets de serres et vieux serristes

L'ESSENTIEL

- Voici l'histoire de la culture du raisin racontée par les gens qui l'ont vraiment vécue.
- Caméra au poing, Olivier Vandersleyen nous offre un film documentaire de 88 minutes.
- On ne le remerciera jamais assez d'avoir ainsi sauvé la mémoire de toute une région.



LE CAMERAMAN Olivier Vandersleyen est parti à la rencontre des serristes à cheval sur la frontière linguistique.

© RENÉ BRENY.

Du vécu ! Voici l'histoire de la culture du raisin, pardon de la culture du « meilleur raisin du monde », racontée par les gens qui l'ont vraiment vécue. Le cameraman hoelaartois Olivier Vandersleyen (54 ans) vient de réaliser un film documentaire et d'investigation sur le sujet. Un film qui sauvegarde la mémoire d'une région, au moment où celle-ci est en train de disparaître, puisqu'il ne reste qu'une vingtaine de serristes.

Dans ce documentaire de 88 minutes, monté comme un reportage, le cameraman est parti à la rencontre des anciens serristes de la Druivenstreek. Ceux d'Overijse, Hoelaart, Duisburg, Huldenberg bien sûr, mais aussi

ceux de La Hulpe. Car on l'oublie trop souvent, La Hulpe comptait en 1959 pas moins 1.200 serres sur un total de 32.000 pour la région. Les hameaux la hulpois de « T'Rot » et du « Nouveau Bakenbos » étaient couverts de verres. Aujourd'hui, le « Nouveau Bakenbos » fait partie de la commune d'Hoelaart depuis le clivage de la frontière linguistique en 1963. Mais il n'y avait pas que des serres à cet endroit, les rues du Rouge Cloître et Gaston Bary... en étaient remplies. Les familles la hulpoises Arcq, Kumps, Boels, Paul, Adriaens... étaient de célèbres familles de serristes. On en trouvait aussi à Gaillemarde et dans une moindre mesure jus-

qu'à Waterloo et Wavre. Et puis surtout, c'est à La Hulpe que s'établit l'école d'horticulture en 1912. Elle était bilingue alors.

« Les serristes sont devenus vieux, voilà pourquoi ils se lâchent dans mon film documentaire. Et l'impression qui ressort, c'est que c'était à l'époque plutôt chacun pour soi, chacun protégeant son secret de fabrication », dit Olivier Vandersleyen. Une chose est sûre, ces serristes ont fait de belles fortunes. Voyez ces fameuses maisons de serristes que l'on retrouve encore aujourd'hui notamment à La Hulpe. Ces manoirs de briques rouges si typiques du coin. Le raisin rapportait tellement que Hoelaart était devenu une des communes

les plus riches du pays. Sur la place communale du village, il n'y avait pas moins de neuf banques.

« J'ai tout tourné caméra sur l'épaule. C'est plus casse-gueule, mais c'est tellement plus vivant. Pour retrouver les serristes, j'ai fait appel au croque-mort du coin. J'ai tourné pendant un an et demi et il m'a fallu 5 mois pour réaliser le montage », raconte Olivier Vandersleyen.

À chaque fois, les serristes se souviennent, certains même avec émotion, de l'âge d'or du raisin (1930-1962). « C'était une mine d'or. Je chauffais la serre jusqu'à la dernière grappe... On exportait nos "Belgian grapes" en Angleterre, nos "Brusseller Trauben" en Allemagne... », dit

l'un d'entre eux. Les serristes se souviennent aussi de cette année fatidique de 1962 où l'Europe instaura la libre concurrence. Pour les perles bleues locales, ce fut le début de la fin. La crise pétrolière dans les années septante achèva le démantèlement des cités de verre.

Mais pourquoi avoir mis en 1912 l'école d'horticulture à La Hulpe ? Mais tout simplement, disent les serristes, parce qu'on ne savait pas à l'époque dans quelle direction allait se développer les serres. Plus prosaïquement, disons que le châtelain local, Ernest Solvay, avait mis un terrain à disposition et une somme pour construire l'école. Car lui aussi était intéressé par tout ce qui tou-

chait le raisin... pour ses propres serres de son domaine de La Hulpe.

Aujourd'hui, les derniers serristes ne cachent pas les coûts exorbitants de la production du raisin. Il faut 9 litres de mazout pour produire un kilo de raisin. Certains sont alors repassés au charbon. Mais pas au charbon wallon, au charbon venu de... Colombie ! Et bonjour l'empreinte écologique. Des perles bleues qu'on vous disait. Ah le « Gros Colman » et le « Léopold III ». ■

ERIC MEUWISSEN

Une projection aura lieu le 13 mars à 20 h 30 au Bosuil à Overijse. Rens : 02-657 31 79 ou www.widescreen.be. CD en vente à 20 euros.