

Centre Albert Marinus

91 Feuilletts

Folklore
Ethnologie populaire
Patrimoine

Conseil d'administration

- Président : Georges Désir
- Administrateur délégué : Daniel Frankignoul
- Secrétaire général : Jean-Paul Heerbrant

Membres

Madame le Notaire Gilberte Raucq, MM. Jean-Marie Duvosquel, François Riche, Didier Rober, Philippe Smits, Jacques Vlasschaert

Membres d'honneur

Gustave Fischer (Vice-président d'honneur), Comte Guy Ruffo de Bonneval de la Fare (†), Roger Lecotté (†), Henri Storck (†), Jean-Pierre Vanden Branden

Personnel de la section folklore du Musée communal :

- Jean-Paul Heerbrant : historien, coordinateur
- Jean-Marc De Pelsemaeker : animateur, R.P.

Feuilles d'information du Centre Albert Marinus

Éditeur responsable : Daniel Frankignoul

Rédaction, composition, traitement de texte : Jean-Paul Heerbrant, Jean-Marc De Pelsemaeker

Impression : Hayez

Diffusion : 2100 exemplaires

Abonnement : 5 euros par an (4 numéros)

Compte : 310-0615120-32

Avec le soutien de la Commune de Woluwe-Saint-Lambert, du Service général du patrimoine culturel et des arts plastiques du Ministère de la Communauté française et de la Commission communautaire française de la Région de Bruxelles-Capitale

En couverture :

Encrier. Bronze, Khurasan (Iran), XIIe-XIIIe siècles. (Photo : Hogo Maertens)

Avec la courtoisie du MRAH



L'équipe
du Centre Albert Marinus
vous souhaite
une magnifique
année 2009.

Notre bibliothécaire, Monsieur André-Marie Gahide vient de prendre une retraite bien méritée. Nous le remercions pour le travail effectué depuis plusieurs années au sein de notre centre de documentation et lui souhaitons le meilleur pour l'avenir. En attendant son remplacement, nous restons à votre entière disposition.

Sommaire

Calendrier des activités 5

Activités du trimestre 6

- Visite guidée : Nouvelles salles des MRAH
consacrées à l'Océanie et à l'île de Pâques

- Visite guidée : Anatomie des instruments

- Visite guidée : Nouvelles salles des MRAH
consacrées à l'Islam

Livre 19

Exposition 24

Pages choisies d'Albert Marinus 27

In Memoriam

A l'heure où nous mettons notre périodique sous presse, nous apprenons la nouvelle du décès de Monsieur Didier Rober, administrateur du Centre Albert Marinus, depuis de longues années.

Que sa famille et ses proches trouvent ici l'expression de nos plus sincères condoléances.

Consultez notre site :
www.albertmarinus.org

Calendrier des activités

Mercredi 28 janvier 2009 à 14h
Samedi 31 janvier 2009 à 14h

Visite guidée : Nouvelles salles des MRAH consacrées à l'Océanie et à l'île de Pâques

Mercredi 25 février 2009 à 14h
Samedi 28 février 2009 à 14h

Visite guidée :
Anatomie des instruments

Mercredi 25 mars 2009 à 14h
Samedi 28 mars 2009 à 14h

Visite guidée : Nouvelles salles des MRAH consacrées à l'Islam

Si vous vous inscrivez à nos activités et que vous avez un empêchement, il est impératif de nous prévenir afin que nous puissions proposer votre place à une autre personne. Les listes d'attente sont souvent très remplies!

Il est indispensable de confirmer votre inscription par téléphone au 02/762-62-14

Visite guidée :
Nouvelles salles consacrées à l'Océanie et à l'île de Pâques

Mercredi 28 janvier 2009 à 14h

Samedi 31 janvier 2009 à 14h

Musées royaux d'Art et d'Histoire
Parc du Cinquantenaire, 10 - 1000 Bruxelles

Les grandes statues de l'île de Pâques intriguent les explorateurs et navigateurs qui y abordent depuis sa découverte en 1722. L'île fait l'objet d'investigations scientifiques sérieuses et approfondies dans les années 1930. Une expédition belgo-française s'y rend en 1934-35 et étudie durant plusieurs mois l'archéologie et l'ethnologie de l'endroit. Durant ce séjour, Henri Lavachery, professeur à l'ULB, conservateur aux Musées royaux d'Art et d'Histoire et secrétaire perpétuel de l'Académie, répertorie l'ensemble des anciens lieux de culte de l'île. Au cours de ses recherches, il découvre et recense de nombreux pétroglyphes, dessins de divinités et d'animaux sur les roches, dont il publie, à son retour, les reproductions dans deux forts volumes. De son côté, Alfred Métraux, pour le compte de la France, récolte les légendes et les traditions pascuanes. En remerciement pour les recherches effectuées par l'équipe scientifique, le gouvernement chilien offre aux deux pays participants le droit d'emporter une statue. Métraux choisit une tête trouvée sur plage (elle se trouve aujourd'hui au Musée du quai Branly à Paris) tandis que Lavachery décide de ramener une statue entière, l'une des deux seules exposées en Europe (l'autre est conservée au British Museum de Londres). Couchée sur un traîneau de bois, la lourde statue de pierre sera halée et transportée à grand-peine. En complément, Lavachery ne manque pas de rapporter toute une manne d'objets qui permettent de se faire une idée de la vie quotidienne : lampes à huile, mortiers, coupes à peinture, pointes de lance, représentations de dieux, coiffures de plume... Cette précieuse cargaison, idole comprise, fait route vers



la Belgique à bord du Mercator, navire-école de la marine marchande belge, devenu depuis musée dans le port d'Ostende.

Les autres civilisations océaniques occupent également une place importante dans les collections du musée. Depuis le début du XX^e siècle, les objets originaires de Polynésie et de Micronésie sont recherchés et acquis avec constance par les différents conservateurs qui se sont succédé à la tête de la section depuis la Belle Epoque. Ainsi, les îles Marshall sont illustrées par des cartes marines. Quant aux armes des guerriers des îles Gilbert (Kiribati), Fidji et Cook, elles prouvent que les relations sociales des peuples qui les habitent ne sont pas exemptes de violence et de conflits. La pièce maîtresse illustrant les civilisations de la Polynésie française est une sensationnelle coiffure d'apparat entrée dans les collections en 1857 et composée de plumes de canard, de lori et de coq. Quelques éléments de qualité permettent aussi d'évoquer la culture maorie de Nouvelle-Zélande : des petites statuettes de roche verte voisinent avec des armes de bois richement décorées ou des têtes coupées portant encore tatouages et scarifications. La nouvelle présentation des salles est établie en fonction des archipels et des îles et s'organise suivant la progression des migrations. Le point de départ est l'Asie du sud-est quittée voici plusieurs millénaires et le point ultime est l'île de Pâques, atteinte au X^e siècle de notre ère. Plusieurs thèmes sont abordés : la navigation, la confection d'étoffes à partir d'écorces battues, les armes et la guerre, la parure...

L'île de Pâques occupe bien sûr une place de choix puisque les objets qui en sont issus sont les plus nombreux. La colossale statue ramenée par Henri Lavachery trône sur les autres pièces dont le nombre et la variété permettent d'aborder tous les aspects de la vie quotidienne : habitat, pratiques funéraires, art rupestre, religion...

Une salle didactique clôt la visite : elle montre une maquette de l'île de Pâques à grande échelle. Les bornes interactives qui la régissent expliquent l'actualité de la recherche sur l'île. Car les équipes scientifiques du Cinquantenaire poursuivent l'exploration du lieu et les récents résultats acquis sur le terrain bouleversent

les connaissances admises jusqu'ici.

Preuve que dans les sciences humaines comme dans beaucoup d'autres domaines, il ne faut jamais jurer de rien. Preuve aussi que les Musées royaux continuent malgré les difficultés de mener par-delà les mers leur mission de grande institution scientifique.



Statue de Pou Hakanononga. Andésite (benmoréite), Ile de Pâques, ca XIII^e siècle.
(Avec la courtoisie des MRAH)

Participation aux frais pour la visite guidée des nouvelles salles consacrées à l'Océanie et à l'île de Pâques

Membres : 9 Euros

Seniors et étudiants : 10 Euros

Autres participants : 11 Euros

Réservation indispensable

au Centre Albert Marinus : 02-762-62-14.

Visite guidée :
Anatomie des instruments

Mercredi 25 février 2009 à 14 h
 Samedi 28 février 2009 à 14 h

Musée des Instruments de Musique
Montagne de la Cour, 2 - 1000 Bruxelles

Nul ne l'ignore, le Musée des Instruments, installé depuis 1998 dans les bâtiments des anciens magasins Old England, est une institution qui possède des collections riches et variées. Plus de 7000 pièces –parfois d'origine fort lointaine- peuplent ses vitrines de présentation et ses réserves. Mais la grande force du musée réside dans son dynamisme et dans sa volonté d'être une institution ouverte sur le monde. Pour ce faire, le musée utilise le dernier cri de la technique. Il offre ainsi au visiteur la possibilité de voir l'instrument mais aussi d'entendre plusieurs heures de musique directement en rapport avec celui-ci grâce à l'usage du casque à infrarouge. Par ailleurs, les renseignements les plus pointus sont disponibles sur chacun des cartels qui accompagnent les objets présentés.

Ne possédant pas d'espace propre qui puisse offrir au public des expositions temporaires, le musée renouvelle régulièrement le contenu des vitrines en choisissant de mettre en avant une thématique particulière. Ces remaniements ont ainsi permis d'organiser une programmation spéciale sur le piano mécanique, suivie –entre autres- par une reconstitution de gamelan javanais ou, cet automne, par la présentation d'instruments populaires wallons. A chaque fois, ces événements sont accompagnés de conférences et de concerts originaux.

Les moyens de découvrir le musée sont variés : il est ainsi possible de demander aux guides des visites centrées sur une période de l'histoire ou sur les instruments d'une région. Mais le musée accroche également son public par une série de parcours qui mettent en évidence tel ou tel aspect des collections.

Le périple dans lequel le Centre Marinus vous entraîne s'intitule



"Anatomie des instruments" et répond aux nombreuses questions de type technique que l'on se pose à propos de la réalisation des instruments de musique. Comment fonctionne un instrument? Pourquoi produit-il un son particulier et pas un autre? De quelle manière est-il fabriqué? Par exemple, quel est le métal utilisé pour la confection des instruments à vent, dont certains sont appelés des "cuivres"? Dans le même ordre d'idées, quel est le bois dont on se sert pour les violons? Les cordes actuelles sont-elles toujours réalisées en boyau? Si non, en quelle matière sont-elles construites? Nous découvrirons la réponse à ces innombrables questions en parcourant le "laboratoire du son", en visitant l'atelier du luthier et celui du facteur de clavecin.



Page suivante : légende non communiquée par le MIM. (© MIM)

Si aujourd'hui, les instruments (violons, hautbois, trompettes...) sont codifiés avec précision, cette codification est le résultat d'une longue évolution. A l'origine, on peut imaginer que les instruments étaient seulement des objets destinés à produire des sons. De nos jours encore, au Brésil, les groupes de batucada jouent sans instruments de musique proprement dits, ils font de la musique avec des objets hétéroclites qui ne deviennent des instruments que grâce à l'habilité des exécutants. Les instruments de musique ont subi au cours de

l'histoire maintes transformations dues à des expérimentateurs à la recherche d'un son meilleur ou nouveau ou aux changements des goûts musicaux. Sait-on, par exemple, que les instruments réalisés par le fameux Stradivarius ont été adaptés à l'époque classique et romantique pour l'usage de l'orchestre moderne? On a conservé la caisse mais les parties résonnantes, qui créent la sonorité de l'instrument, ont été modifiées. L'âme a été doublée ou triplée, la touche allongée, le chevalet, le manche et les chevilles ont été changées, on joue avec un autre archet et d'autres cordes. Il s'agit là d'un instrument nouveau qui, d'ailleurs, sonne très bien : les prouesses réalisées par les plus grands concertistes actuels sont là pour en témoigner. Ces instruments sont de véritables œuvres d'art car il est vrai qu'un bon instrument est aussi un bel instrument. Pour le public, le plaisir de l'écoute se double du plaisir de l'œil. La musique intègre aussi la satisfaction née de la contemplation d'une forme, du reflet d'un vernis, de la finesse d'une marqueterie. Selon l'adage, la musique adoucit les mœurs. Allons dans l'un des plus beaux musées de la capitale vérifier la véracité de cette maxime. Et profitons-en pour nous pencher sur le miracle qui permet de réaliser des instruments dont les sons charment notre vie quotidienne et nous aident à vivre...

Participation aux frais pour la visite guidée :

Anatomie des instruments

Membres : 9 Euros

Seniors et étudiants : 10 Euros

Autres participants : 11 Euros

Réservation indispensable

au Centre Albert Marinus : 02-762-62-14.

**Visite guidée :
Nouvelles salles consacrée à l'Islam**

Mercredi 25 mars 2009 à 14h

Samedi 28 mars 2009 à 14h

**Musées royaux d'Art et d'Histoire
Parc du Cinquanteaire, 10 - 1000 Bruxelles**

Les œuvres de l'art islamique sont largement échelonnées dans le temps et proviennent de pays différents, souvent fort éloignés les uns des autres. Elles n'en puisent pas moins à la même source spirituelle, celle de la religion musulmane. Celle-ci marque de son empreinte les conceptions esthétiques des peuples qui l'ont adoptée et assure la survie des traditions locales à tel point qu'on peut parler des "arts de l'islam".

Aux diverses périodes de l'histoire, l'expansion de l'islam, né en Arabie, est non seulement liée à l'idée de suprématie de la religion musulmane mais aussi à la revanche d'un peuple longtemps tenu en marge des grands empires. Cette hégémonie touchera un vaste territoire allant du golfe du Bengale aux pays du Maghreb, voire à l'Espagne. Sans tradition architecturale, les envahisseurs, désireux de prolonger le passé artistique des pays soumis, adoptent les modèles des civilisations qu'ils soumettent. Il faudra environ deux siècles pour fondre ces éléments en une sensibilité nouvelle, en un génie de l'abstraction et de la stylisation caractéristique de l'âme musulmane. Cette esthétique commune ne se limite pas à l'architecture mais touche un grand nombre de domaines dont les arts décoratifs.

Dès la fin du VII^e siècle, une architecture proprement islamique édifiée par des artistes locaux s'élabore en Syrie et en Mésopotamie. Le monument le plus typique est bien sûr la mosquée (lieu de culte mais aussi maison commune où se concentre la vie commune publique) qui adopte un plan simple bien caractérisé. De forme rectangulaire, à demi ouverte et entourée de murs, elle est pourvue d'une salle de prière, plus large que





profonde, divisée en travées parallèles articulées de part et d'autre d'une nef centrale menant au *mirhab* (niche semi-circulaire indiquant la direction de la Mecque). L'ensemble, recouvert par des coupoles ou par un toit plat, s'ouvre sur une cour entourée de portiques. Enfin, la mosquée comporte un ou plusieurs minarets, tours hautes et minces d'où l'on appelle les fidèles à la prière.

Les palais musulmans, d'aspects si divers et construits selon des plans si différents, possèdent cependant des caractères communs : leur faste tout d'abord, l'accumulation de pièces disposées en trois quartiers autour d'une cour, les jardins somptueux agrémentés de jets d'eau, la décoration raffinée faite de marbres ou de mosaïque, leur mystère enfin, lié à l'existence de hauts murs... Qu'ils aient été érigés en ville ou au milieu des campagnes, ces palais étaient équipés d'un système perfectionné d'irrigation permettant la construction de bains, de fontaines et de canaux pour l'entretien des jardins. L'art islamique s'est tout particulièrement illustré dans le domaine du décor et au moins depuis les Croisades, les œuvres créées dans les ateliers musulmans fascinent les Européens. Ce qui frappe l'observateur, c'est que la matière revêt une importance secondaire par rapport à l'ornementation dont la splendeur a transformé les objets les plus simples. Chaque motif n'est jamais traité pour lui-même, il s'intègre à l'ensemble et la diversité des détails suggère l'infini. Dans leur décoration, les artistes ont dès lors recherché les formes géométriques, stylisé les motifs floraux en les réunissant en arabesques, exploité les ressources de la calligraphie. Cette thématique abstraite a été remise en cause par les peuples non sémites (Iraniens et Turcs) qui n'ont pas manqué de réagir contre la rigueur, issue non du Coran mais des *hadiths* du IX^e siècle. En effet, l'orthodoxie religieuse a longtemps prohibé les représentations figurées, nombreuses dans l'islam primitif. Celles-ci vont renaître beaucoup plus tard en Iran, en Anatolie et en Afghanistan et figurer dans l'art profane, notamment dans celui de la miniature.

Désireux d'offrir un écrin aux trésors du monde islamique qu'ils possèdent, les Musées royaux d'Art et d'Histoire viennent d'aménager de nouveaux espaces grâce à l'intervention des architectes Anne Pire et Jan Goots. Trois cent quarante objets qui ont dormi dans les réserves de l'institution durant une quinzaine d'années ont ainsi été sélectionnés pour cette réouverture au public. La collection comprend aussi bien des textiles ou des céramiques que des miniatures ou des pièces en métal travaillé. L'un des chefs d'œuvre provient d'une petite mosquée pakistanaise, dont les éléments architecturaux présentés témoignent de l'extraordinaire maîtrise atteinte par les artisans musulmans.

Ces linteaux et colonnes constituent d'ailleurs le parfait symbole de ce voyage que le Centre Marinus vous propose à la rencontre d'une civilisation millénaire.

Participation aux frais pour la visite guidée des nouvelles salles consacrées à l'Islam

Membres	:	9 Euros
Seniors et étudiants	:	10 Euros
Autres participants	:	11 Euros

Réservation indispensable

au Centre Albert Marinus : 02-762-62-14.

Les retables d'autel gothiques sculptés dans les anciens Pays-Bas. Raisons, formes et usages

par Brigitte d'Hainaut-Zvény

Brigitte d'Hainaut-Zvény est historienne et historienne de l'art, chargée de cours à l'ULB. Elle s'intéresse -entre autres choses- aux images religieuses médiévales (miniatures, tableaux, retables...) dans une perspective d'anthropologie historique. Elle entend donc définir les fonctions et les statuts des représentations iconographiques religieuses en s'attachant à retrouver leur place dans la dévotion et dans la pratique du rituel. Son précédent ouvrage sur le sujet (*Miroirs du sacré. Les retables sculptés à Bruxelles (XV^e-XVI^e siècles)* voir *Feuillets n° 79*) entendait replacer la production bruxelloise dans son ensemble et en donner les spécificités.

Celui-ci, suivant la préface même de Paul Philippot, grand spécialiste de l'art médiéval, "se distingue profondément de l'abondante littérature consacrée aux retables sculptés de la fin du gothique dans les Pays Bas, toujours préoccupée de datations et de localisations, puis élargie aux problèmes technologiques, aux ateliers et à leur organisation, et enfin aux aspects économiques, aux marchés et aux commanditaires. L'auteur prend, d'entrée de jeu, ses distances vis à vis de ces questions spécialisées pour poser l'interrogation essentielle et tenter d'y apporter une réponse : qu'est ce qu'une image d'autel au XV^e siècle ?

Plutôt que de s'attarder sur l'approche stylistique de l'image, B. d'Hainaut vise à caractériser, en amont de la création, la raison profonde d'où naît le besoin religieux d'image. Explorant la fonction qu'elle revêt, sa nature et sa complexité, sous les angles liturgique, dévotionnel et théologique, elle débouche ainsi sur la question centrale du statut de l'image d'autel en tant que mode de présentification du sacré. Ce plan d'approche conduit l'auteur à esquisser les grandes étapes d'une évolution.

Sur des bases carolingiennes et par distinction avec l'icône byzantine pure manifestation contemplative ou "théorie" se constitue, d'abord, le temps des reliques. Le sacré s'y manifeste par priorité dans l'objet qu'est la relique, plutôt que dans l'image, simple illustration, où il apparaît aussi désincarné que possible. De là une valorisation spécifique-

ment occidentale de l'image objet qu'est la sculpture, d'abord liée à la relique, puis de plus en plus indépendante de celle-ci. Mais cette image objet requiert, pour présentifier le sacré, un rôle de plus en plus actif du fidèle appelé à l'intérioriser par une contemplation active, une ré-élaboration imaginaire.

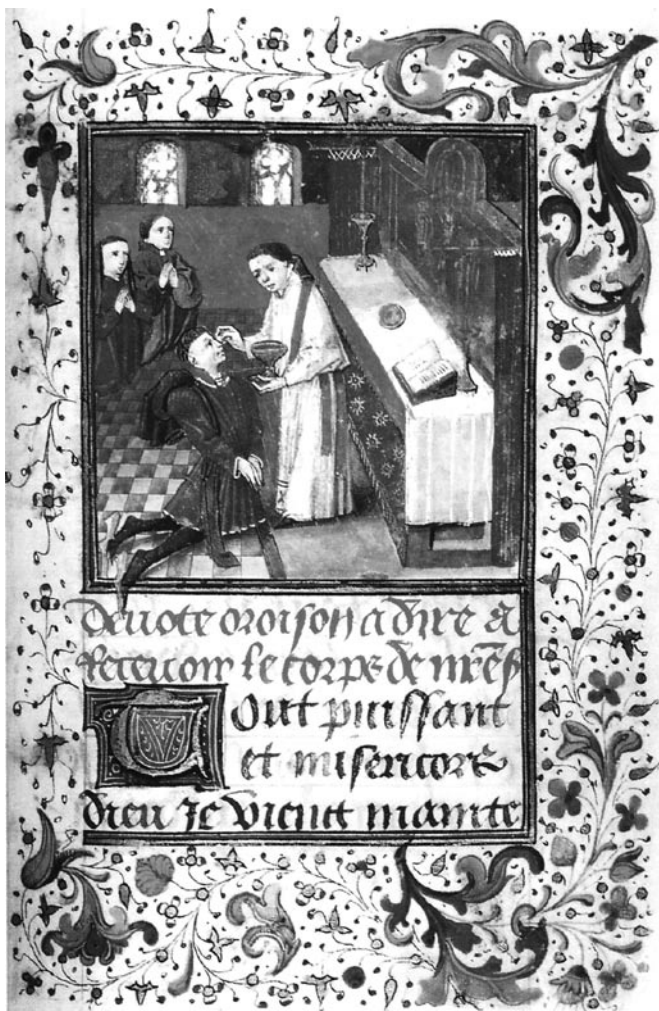
Cette participation active du fidèle à la présentification qui, dans l'icône, est directement donnée à contempler est le moteur de l'évolution de l'image occidentale. Se constitue ainsi, par une montée de statut, fondée sur la méditation du sujet qui revit la scène distancée au départ dans l'objet, le temps des images. À travers le développement de la dévotion, notamment privée, encouragée par les Frères de la vie commune, ce moment conduit à un véritable essor de l'image qui culmine dans son identification à une valeur sacramentelle. L'auteur montre que l'art de revivre par l'image les scènes de la vie du Christ équivaut à une communion.

Mais la meilleure preuve de ce paroxysme est certainement la contre-épreuve que constitue, au début du XVI^e siècle, le brusque retour de balancier du protestantisme. Le sacré se retire de l'image et se reporte sur un nouvel objet : c'est le temps du Saint Sacrement. D'acte rituel qu'il était jusque-là, ce dernier donne naissance, à l'aube du baroque, à un véritable culte du Saint Sacrement, qui reçoit son autel spécifique. L'image d'autel, cependant, subit dans les Pays Bas, jusqu'aux environs de 1670, une diminution de statut qui se traduit par l'abandon de la sculpture au profit de la peinture.

Les grandes lignes évolutives que nous schématisons ici sont dégagées par Brigitte d'Hainaut avec une infinie prudence, attentive à montrer que les moments passés survivent toujours de façon collatérale à côté des développements nouveaux, et que les éléments novateurs ont toujours déjà une histoire, une origine plus ou moins lointaine, avant d'incarner un nouveau statut et de centrer une nouvelle constellation des manifestations du sacré.

L'ouvrage de B. d'Hainaut-Zveny renouvelle fondamentalement la démarche coutumière à l'histoire de la sculpture d'autel tardogothique, prisonnière depuis longtemps d'une méthode philologique analytique et finalement extérieure, et ouvre de fructueuses perspectives de recherche".





Commanditaire recevant la communion, f° 52r° des "Heures Tavernier". Manuscrit, Pays-bas bourguignons, ca 1465. (BR)

Brigitte d'Hainaut-Zvény, *Les retables d'autel gothiques sculptés dans les anciens Pays-Bas. Raisons, formes et usages.* Bruxelles, Académie royale des Beaux-Arts, Mémoire de la Classe des Beaux-Arts, 2008.

Cet ouvrage peut être obtenu au prix de 30 euros à l'Académie royale de Belgique. Tout renseignement : 02-550-22-05.

Omo. Peuples et design



Fragment d'un ancien ornement kari de "bœuf favori". Dent de phacochère, métal, s.d.
(H. Maertens © MRAC)

Prenant sa source au sud-ouest d'Addis-Abeba, la rivière Omo se jette dans le lac Turkana. Son parcours de 760 km traverse le plateau éthiopien où elle se fait large et tranquille. Dans ces régions vivent douze peuples de pasteurs dont les conditions d'existence sont rudes et dépendent des caprices du climat. Si la préoccupation quotidienne majeure reste la survie, ces populations n'en sont pas moins soucieuses d'esthétique et de design. Pour les peuples pasteurs, la mobilité est en effet une donnée fondamentale. Les biens d'une famille doivent pouvoir tenir sur le dos d'un ou deux ânes et être réunis en quelques instants. Ce mode de vie ne signifie pas que la culture matérielle ne revêt aucune importance à leurs yeux. Chaque objet du quotidien est au contraire façonné avec le plus grand soin.

Le bétail joue bien sûr un rôle capital. Il est signe de richesse et marque le statut social mais il conditionne aussi tout le système de pensée. Ces populations nomades ne peuvent donc concevoir la vie sans bétail. La relation qui lie hommes et animaux est dès lors étroite. Ainsi, chaque garçon reçoit dès son jeune âge un veau destiné à devenir son alter ego. Le maître emprunte son nom à son animal familier dont il travaille les cornes à la pierre et au marteau pour les façonner à sa manière et lui imposer son style et sa marque. Lorsque le taurillon est castré, l'adolescent compose un chant qu'il interprète durant une cérémonie et qui célèbre la force et la beauté de son bœuf favori.

Le lait est la composante principale du régime alimentaire. La plus grande partie de la production est consommée le jour même mais une partie est conservée dans des récipients de cuir qui servent à le transporter. Le beurre est un aliment incontournable qui, mélangé à des fruits sauvages et à du sang du bétail, permet à ces peuples pasteurs de survivre dans des conditions difficiles. Lorsqu'une bête est abattue (selon la tradition, d'un coup de lance dans le foie), toutes ses parties sont utilisées avec soin. La peau devient sac, vêtement ou natte, les oreilles servent à contenir du tabac ... Et les entrailles sont utilisées par les devins pour lire l'avenir.

Pour les peuples nomades, il n'y a que très rarement identification par rapport à un lieu, c'est l'appartenance au groupe qui prévaut. Le lien au groupe familial ou clanique est fixé par un système de codes visuels. Chaque élément de la parure, si infime soit-il, possède sa signification. Hommes et femmes portent des signes qui indiquent leur âge, leur rôle et leur place dans la famille. Le ma-



riage représente un moment important dans la vie des habitants de l'Omo. La cérémonie s'accompagne de grandes fêtes qui suivent un rituel bien codifié où les danses occupent une place importante. Elle offre aussi l'occasion de la rencontre entre jeunes gens et jeunes filles et constitue un temps de séduction.

Parures et vêtements ne sont pas les seuls éléments qui expriment l'identité sociale ou individuelle, les coiffures sont également porteuses de sens. Quant à la peau, grâce aux scarifications et aux peintures partiquées sur le corps lors des fêtes et des rituels de passage, elle transmet aussi des messages bien précis. Si certaines scarifications sont plutôt d'ordre esthétique, d'autres renvoient à la classe d'âge, à l'identité ethnique ou à une prestation personnelle remarquable (courage lors de la chasse, faits de guerre...). Les peintures rituelles faites à l'argile ne se font pas au hasard : à chaque situation correspond une combinaison bien spécifique de couleurs et de motifs. Ces dernières années cependant, plusieurs peuples de la région accentuent les couleurs et les formes pour répondre aux demandes des touristes.

Le musée royal d'Afrique centrale possède plus de 1250 objets réalisés par ces peuples pasteurs. Une sélection issue de cette collection unique y est exposée pour la première fois. Elle s'accompagne d'une soixantaine de clichés dus au photographe allemand Hans Silvester.

Les premiers objets qui constituent la collection ont été ramenés en 1968 par le professeur belge Jean de Heizelein, membre d'une expédition internationale. Depuis 1994, Gustaaf Verwijser, collaborateur scientifique du musée, continue la recherche, il s'est rendu plusieurs fois sur le terrain. La collection du musée continue donc de s'enrichir et est, nous le rappelons, présentée pour la première fois au public.

L'exposition "Omo. Peuples et design" a lieu au Musée royal d'Afrique centrale jusqu'au 31 août 2009. Elle est ouverte du mardi au vendredi de 10 à 17h et les week-ends de 10 à 18h. Possibilité de visites guidées. Tout renseignement : 02-679-52-46.

Le Folklore de l'alimentation in "Le Folklore belge"

Le choix des recettes¹ a été guidé par un intérêt folklorique. Elles sont de deux espèces. Les unes servent à la préparation de plats dits régionaux, conformément à la tradition, et les autres sont simplement d'anciennes recettes abandonnées. La distinction a son importance. Ne croyons pas que les particularités culinaires proviennent généralement de différences considérables dans la production locale des substances alimentaires. Ne croyons pas que, jadis, les moyens de communication étant moins nombreux et moins rapides, l'art culinaire était de ce fait fort différent d'une région à l'autre et que ce soit à une uniformisation des produits dont nous disposons que la monotonie s'est introduite dans la composition des menus. Les transports faciles ont mis à notre disposition des produits plus variés et la cuisine semble plus monotone. N'est-ce pas étrange? Ce que les transports rapides ont fait surtout, c'est assurer une alimentation plus régulière à des populations denses, les mettant à l'abri de la famine et vulgarisant des produits accessibles qui restaient jadis l'apanage des gens riches. La généralisation de ces produits eut évidemment pour résultat d'en éliminer d'autres, d'en modifier l'emploi et par conséquent de laisser tomber dans l'oubli de nombreuses préparations. Ainsi on consommait jadis bien plus de pourpier et faute d'autres friandises on en mettait même confire les feuilles. Tel fut surtout le résultat du développement des transports. Toujours les céréales, les viandes de boucherie, les volailles, les poissons, constituèrent l'essentiel de l'alimentation. La façon de les accommoder fut de tout temps approximativement la même et quand un changement se produisit, il se propagea rapidement et universellement. Jadis, toutes les viandes rôties l'étaient à la broche, car on utilisait partout que des feux ouverts. Les viandes à bouillir l'étaient comme aujourd'hui, mais placées dans des casseroles en terre au lieu des récipients en métal. Et si on faisait plus de pâtés de viandes, si on les cuisait dans des croutes de pâte, c'est parce que l'on

utilisait le four servant à cuire le pain, seul four dont on disposait. Le jour où la cuisinière remplaça l'âtre, partout l'usage s'en répandit rapidement et là où, par hasard, on resta, comme dans les campagnes des Balkans par exemple, fidèle à la broche, cette façon de préparer les viandes apparaît comme une curiosité, une particularité de la cuisine. Par réaction contre la monotonie et par souci de publicité sans doute, il est des restaurants aujourd'hui où la broche est utilisée à nouveau mais actionnée par un moteur électrique. Beaucoup de plats dits régionaux ne sont que d'anciens plats dont la recette s'est perpétuée de mère en fille, des plats qui ont conservé la faveur des habitants et qui jadis étaient préparés dans une région géographique très étendue. Ils ne sont régionaux que par tradition. Encore a-t-on dû adapter les recettes aux nécessités modernes de l'organisation d'une cuisine. Ces plats vivent comme se perpétuent, dans d'autres domaines, les usages, les superstitions. Ils répondent à un goût toujours réel, comme les usages et les superstitions répondent à des idées toujours vivaces dans l'esprit des gens. Parfois on voit une spécialité culinaire se conserver parce qu'elle est attachée à un usage particulier, une fête, une cérémonie, une manifestation familiale ou sociale. Parfois aussi parce qu'elle constitue un attrait touristique. Sans doute parfois un plat est-il considéré comme régional en raison d'une production particulière de la région. Si on prépare l'oie à Visé, c'est parce qu'on élève ce volatile dans la contrée et si on faisait jadis du "fromage de sanglier" dans le sud du pays, c'est parce qu'on y abattait cet animal. Si on ne prépare des *choesels* qu'à Bruxelles, c'est que le lambic entre dans leur préparation et que Bruxelles est le seul endroit au monde où on peut se délecter d'une bière aussi onctueuse. Le développement des moyens de transport permet certainement de répandre au loin les oies de Visé ou le sanglier des Ardennes, ou le lambic bruxellois, et la recette pourrait donc aisément être universalisée. Le plat cesserait d'être régional. Mais on envoie peu les oies, les sangliers en dehors de la région, l'importance de leur élevage ou de leur abattage n'étant pas suffisante pour organiser un service d'expédition. Il ne serait pas rémunérateur. Quant au lambic, à moins qu'il ne soit mué en "gueuze" il souffre à être transporté. Puis, ne fait-il pas avoir

acquis droit de cité à Bruxelles ou être "Brusseler" par hérédité pour en apprécier toute la saveur? Et les oies de Visé deviennent surtout une attraction touristique, une particularité de la cuisine des restaurants. Quant au sanglier, on ne le consomme plus guère sur le lieu de la battue, dans les châteaux de la région. Les sociétés qui exploitent les chasses les vendent à des restaurateurs des villes et les ménages de la région, plus régulièrement ravitaillés en viandes de boucherie, ne sont plus outillés pour accommoder cette chair et n'en sont plus si friands.

Il est indubitable toutefois que les transports faciles ont mis à notre disposition des produits que nous ignorions, ou des produits de qualité supérieure à celle que nous produisions. Il ne faut pas généraliser d'une façon absolue. Ainsi, nos ancêtres connurent l'huile dès un lointain passé. Mais l'huile indigène, faite de lin ou de colza n'était guère comestible ; seuls les riches pouvaient se permettre l'usage de l'huile d'olive. (Celle d'arachides était inconnue). Aussi l'huile entrait-elle peu dans la préparation des mets. La mayonnaise dont nous usons tous à un tel point que les étrangers disent qu'en Belgique il est impossible de passer une journée sans manger de la mayonnaise ou des pommes de terre frites, était inconnue. Nous accommodions alors les plats avec une sauce, dite sauce verte, faite de pain bouilli dans du vinaigre avec des épices et des aromates, une sauce dont celle de nos anguilles au vert rappelle un peu l'aspect. On usait aussi dans la cuisine de graisse de baleine, notamment pendant le carême, car on pensait que la baleine étant un poisson, on jeûnait en s'en nourrissant.

Plats locaux, plats régionaux, plats nationaux, ce sont donc là des qualificatifs sujets à suspicion et il ne faut attribuer ces épithètes à ces mets qu'avec grande prudence. D'ailleurs notre cuisine a subi de réelles influences étrangères comme nos mœurs et notre mentalité. L'usage de certains ingrédients a été importé par des envahisseurs ou des occupants. Le goût intervient aussi pour une part dans la faveur que remportent certains plats et le discrédit dont sont frappés d'autres plats. Le goût n'est pas seulement question d'habitude, il tient parfois à des particularités physiologiques, l'organisme humain assimilant mieux ou n'assimilant pas certains

produits dans des conditions climatiques données. C'est ainsi que, répétons-le, le Belge ne supporte en général pas l'ail et le remplace dans sa cuisine par l'échalotte. C'est de ce côté qu'il faudrait surtout chercher les facteurs déterminants des particularités culinaires nationales. Il n'est pas possible en cette matière de dégager une théorie inflexible, ni de définir la terminologie employée. Il est à peu près impossible de retrouver l'origine d'une préparation culinaire et il est souvent tout aussi impossible d'expliquer le nom dont on la baptise. Le petit travail de de Warsage (*La cuisine régionale wallonne*) est tout à fait curieux à lire à cet égard. Très souvent les plats ne diffèrent que par le nom qu'ils portent, nom dont on a perdu l'explication et qui n'a plus aucun rapport apparent avec le plat lui-même ou les éléments comestibles qui entrent dans sa composition. Parfois même il doit son nom à un élément qui n'entre pas dans sa composition. Ainsi de la tarte à l'djotte. En wallon les d'jottes sont des choux et il n'y a pas de choux dans la tarte. Tandis que les tripes à l'djotte sont bien faites avec des choux. Une fois de plus l'esprit de l'homme, tout comme son goût, se manifeste dans ce domaine sans ordre apparent et les activités générales ne doivent pas être cherchées dans les apparences extérieures et superficielles. Gaston Clément, un spécialiste en matière de cuisine et qui a très consciencieusement recherché l'origine des plats et leurs caractéristiques (*L'alimentation*. Revue de l'Institut de Sociologie, 1936 n°4) en trouve très peu qui soient spécifiquement belges. Il retient le haricot de mouton, le waterzoeie, les *choesels*, les carbonnades, les oiseaux sans tête et encore des plats caractérisés par la simple introduction d'un ingrédient comme le lapin aux pruneaux ou le boudin aux raisins, très appréciés dans nos campagnes.

Albert Marinus, *Le Folklore de l'alimentation* in "Le Folklore belge". Bruxelles, Brepols, s.d., p19-22.

¹ Voir *Feuillets* n°76 et 77

Devenez membre du Centre Albert Marinus

Soutenez le Centre Albert Marinus en participant aux activités qu'il organise!

La cotisation de membre adhérent donne droit à des réductions pour toutes les activités organisées par notre association.

En outre, les membres de l'association reçoivent pendant un an notre bulletin d'information trimestriel.

Notre association et son centre de documentation sont à votre disposition du lundi au vendredi de 9h à 17h, n'hésitez pas à nous contacter!

Centre Albert Marinus a.s.b.l.

Rue de la Charrette, 40 - 1200 Bruxelles

Tél./ Fax : 02-762-62-14

Courriel : info@albertmarinus.org

Cotisations annuelles :

Membre adhérent : 10 Euros
13 Euros (ménages)

Membre de soutien : à partir de 25 Euros

Abonnement à la revue uniquement : 5 Euros

Compte du Centre Albert Marinus a.s.b.l. :

310-0615120-32

(communication : "cotisation ou abonnement 2009")

Ce trimestriel est édité avec le soutien de la Commune de Woluwe-Saint-Lambert, du Service général du patrimoine culturel et des arts plastiques du Ministère de la Communauté française et de la Commission communautaire française de la Région de Bruxelles-Capitale

Éditeur responsable :

Daniel Frankignoul - 40 rue de la Charrette - 1200 Woluwe-Saint-Lambert

Au verso : *Intérieur d'église avec retable*, f° 269r° de la "Fleur des histoires" de Jean Mansel. Manuscrit, Pays-Bas bourguignons, ca 1455. (BR)



Ainsi come abraham
 luy fa son asne au pie
 de la montaigne quant
 il aloit sacrefier adieu
 Ainsi nous devons no
 s'attacher a l'entree de l'eglise en renoncant
 a toute vanite. et prendre de l'enuie be
 noite au enfant tous pechiez vench

muie nul nen y ait nul mortel. En
 scelle cause prendre due nostre confi
 teor de ce le corps ihesu crist auon la
 beniecon du prestre quant il a ditte
 Et dire sa patrenostre deuotement de
 v. choses estant les pechiez vench
 Lors nous devons saluer nostre femme
 et sa donsee mere et le crucefix auon

