

Centre Albert Marinus

92 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 :

Monture de fusil à percussion, Varsovie, ca 1865. (Liège, Le Grand Curtius)

# Sommaire

<b>Calendrier des activités</b>	5
<b>Activités du trimestre</b>	6
- Visite guidée : Le Palais des Beaux-Arts de Bruxelles	
- Visite guidée : <i>Le temps des boutiques</i>	
- Excursion culturelle : Liège	
<b>Informations</b>	18
<b>Livre</b>	19
<b>Exposition</b>	23
<b>Pages choisies d'Albert Marinus</b>	27

**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 d'effectuer votre inscription par téléphone au 02/762-62-14, le seul paiement n'entraînant pas automatiquement celle-ci.**

Consultez notre site :  
[www.albertmarinus.org](http://www.albertmarinus.org)

# Calendrier des activités

**Mercredi 29 avril 2009 à 14h**

**Samedi 2 mai 2009 à 14h**

Visite guidée : Le Palais de Beaux-Arts de Bruxelles

**Dimanche 24 mai 2009 à 14h**

**Mercredi 27 mai 2009 à 14h**

Visite guidée : *Le temps des boutiques*

**Dimanche 28 juin 2008 à 8h45**

Excursion culturelle : Liège

Programme de la journée :

8h45 : départ de l'Hôtel communal

10h30 : Visite guidée du Grand Curtius

12h15 : déjeuner

Menu

Terrine de campagne, crudités

Cuisse de lapin au sirop de Liège, légume du jour et croquettes

Café Liégeois

14h30 : Promenade guidée : l'île d'Outremeuse

17h00 : départ vers Bruxelles

**Visite guidée :****Le Palais des Beaux-Arts de Bruxelles**

Mercredi 29 avril 2009 à 14h

Samedi 2 mai 2009 à 14h

**Palais des Beaux-Arts – rue Ravenstein, 23 – 1000 Bruxelles**

Tous les Bruxellois connaissent le Palais des Beaux-Arts. Ou plutôt ils croient le connaître. Car bien souvent, pressés d'aller admirer les multiples chefs d'œuvre pendus aux cimaises ou d'entendre une star de la musique, ils traversent le hall en toute hâte sans se préoccuper outre mesure du bâtiment, de son histoire et de ses caractéristiques architecturales. Et pourtant, en dehors du fait que Victor Horta en soit l'auteur et en dehors des extraordinaires qualités acoustiques de la salle Henry Le Bœuf, mondialement célèbres, que savent-ils vraiment?

L'idée de créer un lieu multidisciplinaire dans le domaine artistique date des années 1870. Un premier espace de ce genre est dû à Alphonse Balat qui conçoit le premier palais des beaux-arts à la rue de la Régence. Initialement prévu pour accueillir concerts et expositions, le lieu change d'affectation après sept années d'activité et devient le Musée d'Art ancien.

Malgré le manque indéniable d'espaces polyvalents et en dépit des demandes réitérées du roi Albert et de la reine Elisabeth, aucune réalisation ne voit le jour. Après la Première Guerre mondiale, un premier projet de Victor Horta est rejeté en raison de ses audaces et de problèmes budgétaires consécutifs au conflit. Mais grâce à l'initiative d'Adolphe Max, alors bourgmestre de Bruxelles et d'Henry Le Bœuf, mécène, tous deux bien conscients de la nécessité pour Bruxelles de se doter d'un lieu de rencontre et de confrontation de toutes les disciplines artistiques, se constitue une société privée qui se charge de la gestion du projet.

La conception et la réalisation seront longues et difficiles car les contraintes imposées à l'architecte sont lourdes. Le terrain choisi, sur la pente du Coudenberg, est sablonneux et humide. En outre,



le bâtiment construit ne peut, dans sa partie haute, masquer la vue de la place des Palais vers la ville. Horta résout le problème en enterrant une partie de la structure plus profondément dans le sol. L'architecte doit également tenir compte de l'existence de l'hôtel Errera, contigu, et prévoir les raccords stylistiques adéquats entre les deux édifices. L'obligation de réunir des fonctions diverses en un même lieu ajoute à la complexité du projet. Enfin, afin de rentabiliser l'investissement consenti, la Ville de Bruxelles exige la création de magasins le long de la rue Ravenstein.

Très critiquée à l'époque, l'œuvre d'Horta n'en reste pas moins une prouesse technique. Elle constitue également une étape significative dans la carrière du maître. Le vocabulaire de celui-ci évolue avec cet édifice vers une épuration des formes qui conservent leur force rythmique. Horta crée un style original, fort éloigné de l'Art Déco, du fonctionnalisme et de l'abstraction pure.

Inauguré en mai 1928 par une exposition consacrée à l'art russe et par deux soirées de spectacle des Ballets russes de Serge Diaghilev, le Palais des Beaux-Arts doit attendre encore quelques mois avant que ne soit achevée la finition des espaces intérieurs. Ainsi la salle de la musique de chambre (580 places) est-elle mise en service en novembre avec un programme classique. Mais l'événement le plus attendu est bien sûr l'ouverture de la grande salle (2200 places) en octobre 1929 avec un concert de la Société Philharmonique. Cet espace dont la conception est saluée par les journalistes ("Enfin, nous ne sommes plus dans un village!") constitue depuis sa création un outil de premier ordre pour la diffusion de tous les genres musicaux.

Vaisseau amiral de la culture à Bruxelles, le Palais des Beaux-Arts a durant de longues années été géré par un ensemble d'associations. Cette situation quelque peu compliquée a été changée par une première loi de 1984 puis par une nouvelle réglementation de 1999. Les dernières dispositions stipulent que l'institution est désormais une société anonyme de droit public à la fois gestionnaire des locaux et productrice d'événements culturels. Seule la Cinémathèque a obtenu de conserver son indépendance mais les autres sociétés (la Philharmonique et la Société des Expositions notamment) sont rentrées dans le giron commun.

Fortement sollicité depuis son ouverture (plus d'un million de visiteurs ont ainsi franchi ses portes en 2007), dénaturé par des aménagements sauvages, le bâtiment a été au fil du temps transformé, compartimenté, mal utilisé. Une campagne de restauration a donc été entreprise en 2002. L'axe principal en est la remise en état des espaces d'après les plans originaux d'Horta et l'intégration des technologies modernes (électricité, chauffage, accessibilité aux handicapés...). A cette occasion, on redécouvre le grand talent du concepteur dont le travail sur la lumière par exemple ( existence de verrières zénithales) est représentatif.

Symbole emblématique du passé, du présent et du futur en matière de création, le Palais des Beaux-Arts a devant lui, grâce à ces travaux de rénovation et à une politique culturelle dynamique, une perspective de longues et belles années d'activité. Pour le plus grand bonheur des Bruxellois...

Participation aux frais pour la visite guidée :

Le Palais des Beaux-Arts

	mercredi	dimanche
Membres :	8 Euros	10 Euros
Seniors et étudiants :	9 Euros	11 Euros
Autres participants :	10 Euros	12 Euros

Réservation indispensable

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

**Visite guidée : *Le temps des boutiques***

Dimanche 24 mai 2009 à 14 h

Mercredi 27 mai 2009 à 14 h

**Fondation pour l'Architecture  
Rue de l'Ermitage, 55 – 1050 Bruxelles**

Initiative de la Fondation pour l'Architecture, *Le temps des boutiques* entraîne le visiteur dans une expérience originale et ludique de lèche-vitrines. En outre, cette exposition permet une réflexion sur le thème de la boutique comme lieu de présentation et de représentation. Les différentes expressions architecturales qui se sont succédé durant deux siècles et les implications économiques, sociales, esthétiques et symboliques de la boutique sont évoquées dans le parcours à travers des restitutions grandeur nature, des photos, du mobilier d'origine, des plans et des maquettes. Certains de ces documents portent de prestigieuses signatures d'architectes et designers belges et étrangers telles que Paul Hamesse, Paul Hankar, Louis Herman De Koninck, Robert Mallet-Stevens, Frank L. Wright, Ron Arad...

L'exposition commence avec le Premier Empire qui voit l'essor de la vitrine telle que nous la connaissons. Auparavant régnait l'étal, ouvert à tous les vents. La période voit reflourir le commerce après les troubles révolutionnaires et les architectes, privés des commandes de l'Etat et des riches particuliers, s'intéressent désormais aux boutiques qui deviennent des manifestes du goût. Les emprunts à la Grèce antique ou à l'Egypte envahissent les façades tandis que disparaissent les traditionnelles enseignes en fer forgé. La transformation des villes (élargissement des trottoirs, apparition de passages couverts...) fait participer la vitrine au décor urbain. L'avènement des grands magasins est rendu possible par l'usage du verre en façade et des poutres en fer. Ces nouveaux espaces commerciaux permettent à la clientèle de juger les marchandises à la lumière du jour. A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, l'Art Nouveau fait de la devanture un lieu d'expression idéal et les plus grands artistes ne craignent pas de s'y

FARENHEIT

E



confronter. Il nous reste encore la célèbre vitrine, aujourd'hui classée, de la rue Royale due au talent de Paul Hankar mais nombreux furent les architectes qui créèrent des chefs d'œuvre, aujourd'hui disparus, dans ce domaine. L'époque voit aussi l'introduction de la devanture comme image symbolique d'une marque. Ainsi les Bouillons Chartier à Paris ou les magasins Delhaize le Lion sont-ils immédiatement reconnaissables aux yeux des consommateurs grâce une signalétique harmonisée.

L'entre-deux-guerres se signale par de nombreuses innovations sur le plan technique et visuel. Le recours à l'acier chromé et au tube lumineux, l'attention particulière portée au lettrage permet de reconsidérer la vitrine et de l'envisager comme une composition graphique. Les projets dressés par les agences sont maintenant dessinés en vue de jour et en vue de nuit, preuve de l'intérêt porté à toutes les facettes de la problématique. L'art de l'étalage si fondamental pour accrocher le chaland est confié à de vrais spécialistes et de célèbres artistes ne dédaignent pas cet exercice. L'Art déco, le modernisme et le retour au clacissisme constituent les tendances esthétiques de l'époque.

Durant les années de l'après-guerre, les créateurs s'attaquent à la problématique de la vue totale et à la lutte contre les reflets. Ils résolvent la difficulté en posant des vitres en oblique et en jouant sur l'éclairage. Les modes et les styles perdent de leur influence au profit d'une plus grande efficacité fonctionnelle. Le but est de supprimer la barrière psychologique entre intérieur et extérieur. Les progrès atteints dans la fabrication du verre parviennent à éliminer les encadrements des portes et des vitres et à offrir ainsi au promeneur une vision totale. Les enjeux publicitaires étant de plus en plus importants, la marque s'impose de manière internationale. Où que l'on soit dans le monde, on doit en effet pouvoir la reconnaître immédiatement. De plus, les designers et architectes contemporains sont désormais invités à créer des œuvres d'art totales où vitrines et intérieurs se fondent et où les objets présentés jouent un rôle presque secondaire. Mais l'exposition prend également en compte une nouvelle étape franchie dans l'évolution, celle des télévisions et des ordinateurs. Le télé-achat, l'achat et les enchères en ligne ont fait depuis peu entrer



Boutique Galerie Louise, Bruxelles, Freddy Keutter architecte, circa 1950. (© AAM)

la vitrine dans le domaine de la vie domestique et dans le champ conceptuel.

Intéressante méditation sur nos mœurs et leurs changements, *Le temps des boutiques* offre au visiteur la double possibilité de rêver devant les reconstitutions du passé (vitrines Art Nouveau et Art Déco) et de réfléchir sur l'avenir de nos sociétés. Un avenir forcément meilleur et plus pratique? A chacun de trouver sa réponse...

Participation aux frais pour la visite guidée :  
*Le temps des boutiques*

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

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

**Excursion culturelle : Liège**

Dimanche 28 juin à 8h45

**Hôtel communal de Woluwe-Saint-Lambert  
Avenue Paul Hymans, 2 - 1200 Bruxelles  
(Métro Tomberg)**

Nul ne pourra le nier, un vent nouveau souffle sur les musées de Liège. Le Musée de la Vie wallonne a ainsi rouvert ses portes l'an dernier après une longue restauration. Au même moment, le Musée Curtius a lui aussi connu de profondes transformations. Rénovation des bâtiments, remaniement des collections, centralisation en ont été les mots d'ordre. Le Grand Curtius, à la visite duquel nous consacrerons la matinée de cette excursion, a donc été inauguré en mars de cette année et l'ensemble concentre désormais en ses espaces les diverses collections qui appartenaient précédemment au Musée Curtius, au Musée d'Art religieux et d'Art mosan, au Musée du Verre et au Musée d'Ansembourg. La muséographie a été revue, les réserves ont été sollicitées et le visiteur peut désormais admirer en un même lieu, grâce une présentation contemporaine, du matériel archéologique, des armes, des chefs d'oeuvre d'art décoratif et d'art religieux, des objets de verre. Si certaines pièces émeuvent en raison même de leurs qualités esthétiques, d'autres soulèvent l'enthousiasme à cause de la technique et du savoir-faire qui en ont rendu possible l'achèvement, d'autres encore renvoient à l'histoire de la ville de Liège ou de la principauté. Réunies, elles constituent un parcours unique qui évoque le glorieux passé du pays de Liège, célèbre le travail des artisans et le monde l'industrie, rend hommage aux artistes et aux créateurs, rappelle le quotidien des sans-grades et le rôle des décideurs. Car l'art et l'histoire se mélangent dans ce musée dont les collections exceptionnelles constituent une véritable mémoire. Celle-ci n'est pas seulement destinée aux Liégeois désireux de renouer avec leurs racines, elle s'adresse à tous en raison du fort contenu social, culturel ou esthétique.





tique des pièces présentées.

L'après-midi nous verra en Outremeuse. Nommé République libre en 1927, ce quartier représente l'"esprit" de Liège. C'est ici que sont nés Tchantchès et Georges Simenon, c'est ici que sont célébrées chaque 15 août les fêtes qui durent presque une semaine et accueillent des milliers de visiteurs. Ces manifestations où le *pekèt* coule à flot se déroulent suivant un rituel précis avec le bouquet, le tir des campes, la procession, le grand cortège folklorique, l'enterrement de *Mathy l'Ohè*, le bal populaire et l'illuminations des potales. A l'origine, le terme *Dju d'la Mouse* désignait le faubourg situé sur la rive droite de la Meuse, en face du noyau historique de Saint-Lambert, au-delà du pont des Arches. En prolongement de ce dernier, l'évêque Réginard fit construire une chaussée reliant Liège à Aix-la-Chapelle afin de stimuler les liens commerciaux avec l'Empire. La présence abondante des eaux permit aux tanneurs de s'installer dans cette partie de la cité. En raison des risques et de l'insalubrité liés à la profession, des règlements très stricts furent édictés par la corporation dès le XV<sup>e</sup> siècle. Ces prescriptions délimitèrent un périmètre aux artisans pour l'exercice de leur activité. Les tanneurs durent donc s'installer dans la paroisse de Saint-Pholien le long de la Meuse. Outremeuse a également abrité durant de longues années l'hôpital de Bavière, aujourd'hui démoli. La journée de découverte que nous proposons s'inscrit sous la double bannière de la culture (le matin) et des traditions populaires (l'après-midi). Il en aura donc pour tous les goûts...

Participation aux frais pour la journée d'excursion à Liège :

Membres	:	55 Euros
Seniors et étudiants	:	58 Euros
Autres participants	:	60 Euros

Réservation indispensable

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

En prélude à Europalia qui sera, cet automne, consacré à la Chine, la section d'Histoire de l'art (Faculté de Philosophie et Lettres de l'Université libre de Bruxelles) et l'Institut belge des hautes Etudes chinoises vous proposent une introduction à l'Art chinois ancien et contemporain à travers plusieurs conférences et présentations. Voici celles du second trimestre :

**Jeudi 23 avril**, 14h-16h, Musées royaux d'Art et d'Histoire, Bruxelles  
**M. Jean-Marie Simonet** , ancien conservateur du département  
 Visites des collections chinoises

**Jeudi 30 avril**, 14h-16h, Pavillon chinois, Laeken

**Mme Nathalie Vanderperre**, conservatrice  
 Visite des collections

**Jeudi 7 mai**, 14h-16h, salle Baugniet (ULB, avenue Jeanne)

**Jeudi 14 mai**, 14h-16h, salle AY2 107 (ULB)

**Prof. Monique Köppel-Yang**, Université de Heidelberg  
 Présentation de la création contemporaine chinoise depuis les années 1980 ( 2 séances)

L'accès est libre. Contact : [brigitte.dhainaut@ulb.ac.be](mailto:brigitte.dhainaut@ulb.ac.be).

Renseignement : [www.ulb.ac.be/facs/philo/horaires](http://www.ulb.ac.be/facs/philo/horaires)

Organisées sur le temps de midi, les visites guidées "clin d'œil" ont lieu au Musée de la Ville de Bruxelles ( Maison du Roi).

Elles permettent au départ des collections de l'institution de mettre en lumière un aspect original de l'histoire de Bruxelles. Le rendez-vous est fixé à 12h30 précises. La visite guidée est incluse dans le prix d'entrée du musée et se monte à 3 euros.

**Mardi 7, mercredi 8 et jeudi 9 avril**

Sculptures d'ivoire

**Mardi 2, mercredi 3 et jeudi 4 juin**

Draperie et tapisseries ; un monde de couleurs

**Mardi 6, mercredi 7 et jeudi 8 octobre**

L'aide sociale et médicale sous l'Ancien Régime

**Mardi 1, mercredi 2 et jeudi 3 décembre**

Le pouvoir communal sous l'Ancien Régime

Tout renseignement : 02-279-43-55.

**Carnavals et Mardis gras d'antan. Chronique et Mémoire du Carnaval de Binche jusqu'à la Seconde Guerre mondiale**

par Michel Revelard

L'auteur, Mr Michel Revelard, a œuvré pendant 25 ans comme directeur du Musée international du Carnaval et du Masque de Binche. Ses origines, sa formation d'historien et sa parfaite connaissance du sujet font de lui le guide idéal. Voici donc quelqu'un qui est capable d'entraîner le lecteur dans le sillage des Gilles, de faire partager la fièvre de ces quelques jours de fête mais aussi, et surtout, de faire comprendre à tous la profonde signification du carnaval qui se déroule chaque année dans la cité hainuyère.

En 2002 déjà, l'auteur avait livré un ouvrage fondamental sur le thème, ouvrage que l'on aurait pu croire définitif tant il est documenté (voir notre présentation dans les *Feuillets* n° 68). Le carnaval de Binche y est présenté dans son déroulement chronologique : les préparatifs, les soumonces et les bals, le lundi des Trouilles de nouilles, le Dimanche et le Lundi gras, l'apothéose avec la sortie des Gilles du Mardi gras. Chaque étape est soigneusement expliquée et commentée. Une histoire du carnaval au XIX<sup>e</sup> siècle et une étude sur la figure du Gilles complètent l'ensemble, suivies par une réflexion sur l'évolution de la tradition et sur la volonté des Binchois de préserver l'authenticité de celle-ci. Une très belle iconographie, mêlant photos contemporaines et documents anciens, enrichit le volume.

Dans son dernier ouvrage, Michel Revelard aborde le carnaval sous un autre angle. Il adopte le point de vue de l'historien et reprend chacune des diverses sources en les soumettant à une nouvelle analyse. Ne s'appesantissant pas sur le Moyen Age (les mentions trouvées dans les actes de 1394 et 1396 ne sont pas probantes), l'auteur relève l'existence de mascarades tout au long des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles grâce aux mesures de sécurité figurant dans les actes municipaux. La période française, par peur des désordres, interdit purement et simplement les festivités. Un édit de 1795 signale pour la première fois le personnage très aimé du Gille, issu de la commedia dell'arte, et cette mention ne contredit pas forcément une existence antérieure. Si l'Empire et l'occupation hollandaise constituent des périodes plutôt restrictives, le carna-

val, auquel les autorités municipales n'accordent qu'une attention bien secondaire, coïncide ensuite avec un événement important de la vie économique locale. La foire aux chevaux et bestiaux qui draine alors une foule importante à Binche est considérée par les édiles comme bien plus fondamentale que les célébrations du carnaval.

Cet état de choses va changer au fil du temps. Comme le remarque l'auteur, "dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, la ville acquiert une physionomie nouvelle", plus commerçante et plus bourgeoise. Les festivités prennent un autre tour. En 1859, le *Journal de Charleroi* décrit celles-ci avec précision et souligne la place des Gilles. Ceux-ci, "comme de raison, ont toujours le pas dans ces sortes de promenades, car ils sont beaux, fiers, ont la plus belle musique et sont généreux de leurs bonbons et de leurs oranges..."

Certes d'autres groupes participent aux réjouissances mais le Gille s'affirme comme le symbole, la figure essentielle du carnaval. L'opulence dont il fait preuve (les oranges en cette seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle sont un fruit cher, les plumes constituent un accessoire coûteux...) explique qu'il soit issu des classes aisées. Les pauvres sont réduits à jouer les utilités ou à faire de la figuration.

Un très long compte-rendu paru dans *La Constitution* en 1884 indique que le déroulement de la fête est déjà peu ou prou celui que nous connaissons. Les quelques différences que l'on relève ne sont pas significatives. Cette année marquant aussi une échéance électorale, la rivalité qui oppose catholiques et libéraux s'exprime à travers les diverses sociétés qui se chamaillent et s'opposent. Désormais, l'importance du carnaval pour le commerce est chose reconnue et les autorités versent des subsides annuels aux multiples sociétés, aux Gilles et aux Paysans d'abord puis à l'ensemble des sociétés participantes. C'est à cette époque aussi que l'on voit la présence des enfants s'affirmer au sein du cortège. Selon les années, ils défilent à la tête de leur société ou ouvrent la marche du cortège. Diffusées dans les principales villes du royaume, les affiches témoignent du talent de leur créateur, elles constituent surtout une source précieuse permettant de connaître les programmes avec exactitude.

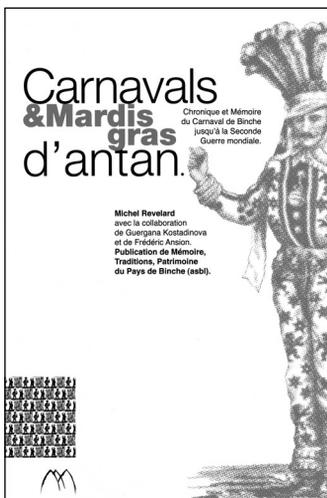
L'auteur passe ensuite en revue les transformations du Gille au cours du temps et fait un sort à la fameuse légende de l'origine hispano-américain-



ne de ce personnage emblématique. Mais ces récits ont la vie tenace, ils continuent d'être colportés même lorsque les savants les ont mis à mal. Il y a fort à parier que l'on parlera encore longtemps de ces prétendues fêtes de Binche de l'époque espagnole où la noblesse aurait revêtu des déguisements ayant donné naissance à ceux des Gilles. Et c'est bien dommage car la réalité historique peut se révéler tout aussi belle et riche que la fiction...

Malgré la Première Guerre mondiale, malgré la crise économique qui a suivi le krach de 1929, la tradition a perduré. Elle s'est transmise jusqu'à nous. Sans doute, comme le remarque l'auteur, les retombées économiques ne sont-elles pas étrangères à cette perpétuation. Mais elles ne sont pas la seule raison. Le personnage du Gille et le profond attachement du Binchois à cette fête si particulière contribuent singulièrement à l'enracinement de cette tradition dans le monde moderne.

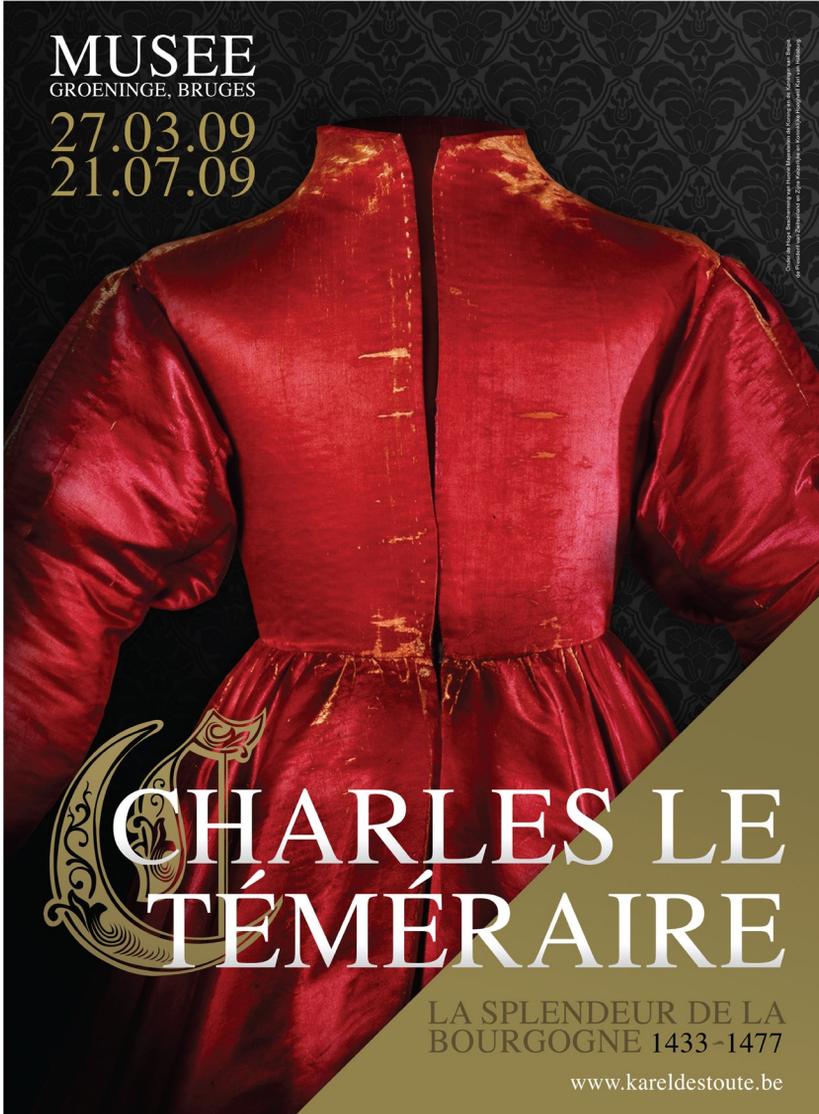
Relevons pour terminer la grande qualité de l'iconographie. Gravures anciennes, affiches, photographies, souvent issues de collections particulières, sont absolument remarquables. Elles soutiennent le propos de l'auteur. Et l'on passerait des heures à les détailler jusqu'à ce que l'écho des célébrations passées vienne hanter notre esprit. Jusqu'à entendre dans un coin de notre tête les rythmes si célèbres accompagnant ces fabuleuses journées....



Michel Revelard, *Carnavals et Mardis gras d'antan. Chronique et Mémoire du Carnaval de Binche jusqu'à la seconde Guerre mondiale*. Binche, Mémoire, Traditions, Patrimoine du Pays de Binche, 2008, 104 p.

L'ouvrage peut s'obtenir en contactant l'asbl Mémoires, Traditions et Patrimoines du Pays de Binche - rue Saint-Fiacre, 12 - 7134 Epinois.

*Charles Le Téméraire. La splendeur de la Bourgogne.*



MUSEE  
GROENINGE, BRUGES  
27.03.09  
21.07.09

**CHARLES LE  
TÉMÉRAIRE**

LA SPLENDEUR DE LA  
BOURGOGNE 1433-1477

[www.kareldestoute.be](http://www.kareldestoute.be)

Charles Vlog: Beeldhouw voor Human Museum de Groeninge in Brugge.  
De afbeelding is gebaseerd op de afbeelding van de afbeelding van de afbeelding.

Affiche de l'exposition.

Le Musée Groeninge de Bruges consacre une grande exposition à Charles le Téméraire (1433-1477), dernier duc de Bourgogne, et à son temps. Personnalité plutôt contrastée, capable d'une grande brutalité dans son gouvernement (les sacs de Liège et de Dinant sont là pour en témoigner) et de rêves démesurés, le duc est aussi un prince d'une grande érudition. Ce mécène avéré est le fils de Philippe le Bon et d'Isabelle de Portugal. Il se mariera trois fois dont la dernière, avec Marguerite d'York, soeur du roi d'Angleterre Edouard IV, sera l'occasion de fêtes prestigieuses qui se déroulent à Bruges en 1468.

Héritier des Pays-Bas et de la Bourgogne, Charles le Téméraire est un vrai prince de cette fin du Moyen Age, il reste attaché aux idéaux chevaleresques. Il aime le faste et la gloire et manifeste tout au cours de son règne un orgueil et une volonté de puissance qui finiront par lui être fatals. Il est juste de reconnaître que sa chute n'est pas due à ses seules erreurs de jugement mais aussi (et peut-être surtout) aux manœuvres de son adversaire dans le jeu politique européen, manœuvres dignes d'un savant jeu d'échecs. Fin politique jusqu'à en être retors, Louis XI, roi de France, n'a pas sûrement mérité pour rien le surnom d'*universelle aragne* (araignée).

Depuis le règne de son père déjà, le centre de gravité des possessions ducales se situe aux Pays-Bas. Cette région est l'une des plus riches d'Europe. Elle est le lieu de la majorité des séjours de la cour (celle-ci est alors itinérante) durant lesquels se prennent les décisions importantes et se déroulent les fêtes les plus dispendieuses. Le dernier duc de Bourgogne entérine ce glissement vers le nord et fait de Bruxelles l'équivalent d'une capitale.

Charles le Téméraire (ses contemporains lui accolent plus volontiers le vocable de hardi ou de travaillant) poursuit avec réalisme la politique de ses prédécesseurs : indépendance par rapport au suzerain français, volonté de centralisation de ses états. Mais les chimères qu'il poursuit, principalement celle qui consiste à vouloir réunir ses possessions, vont précipiter sa chute. Il occupe l'Alsace et la Lorraine mais se heurte à la Confédération des cantons suisses, poussée à la guerre par le roi de France. Les Suisses remportent contre lui deux victoires significatives. Le duc Charles meurt devant Nancy avec les débris de son armée en janvier 1477, emportant dans la tombe ses rêves de grandeur. Son corps est ramené à Bruges par son arrière petit-fils, Charles-Quint qui commande pour l'occasion le somptueux tombeau de la cathédrale Notre-Dame qui existe toujours.

Ses dix années de règne sont marquées par l'essor de nos régions.



Commerce, productions artisanales (la laine, sous toutes ses formes, en est le produit-phare, exporté sur tout le continent), beaux-arts assurent le bien-être et le rayonnement des Pays-Bas bourguignons. Les nombreux objets réunis pour l'exposition en témoignent, qu'il s'agisse de la Tapisserie des mille Fleurs, seule rescapée d'une série de huit pièces qui ornait le palais de Bruxelles ou du reliquaire du Trésor de la cathédrale de Liège, chef d'oeuvre de l'orfèvrerie mosane. Mais il est également possible de citer d'autres merveilles. Les superbes enluminures exécutées par Guillaume Vrelant, par exemple, dont l'une d'elles montre le duc en prières, ou le triptyque Moreel (du nom de la famille des commanditaires) réalisé par Hans Memling, le plus grand portraitiste de son temps. Réalisée dans un atelier milanais, une cuirasse d'apparat témoigne du fait que les grands raffinements d'exécution peuvent aller de pair avec les fureurs de la guerre. D'autres objets (portraits, reliquaires, bijoux et pièces d'orfèvrerie, manuscrits, figurines d'ivoire et statuettes, vêtements...) prêtés par les plus grands musées du monde prouvent assez le haut degré de civilisation atteint dans nos régions à la fin du Moyen Age et dressent un portrait révélateur de la période.



Jouets de tournoi. (Vienne, Kunsthistorisches Museum)

*Charles le Téméraire (1433-1477). La splendeur de la Bourgogne a lieu jusqu'au 21 juillet au Musée de Groeninge – 12, Dijver – 8000 Bruges. L'exposition est ouverte tous les jours sauf le lundi de 9h30 à 17h. Tout renseignement : 050-44-88-11 ou sur le site [www.kareldestoute.be](http://www.kareldestoute.be) qui possède un volet en français.*

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

Il est assez étrange que nous n'ayons en Belgique aucune grande marque de fromage. Un effort est fait cependant pour trouver des formules de fromages susceptibles d'utiliser le lait du pays et nous libérer en partie de la dépendance étrangère. A part le Herve dont la notoriété dépasse les limites du plateau où on le fabrique, tous nos fromages ne sont que des spécialités locales, des fromages friables résistant peu au transport. Ils ne trouvent pas de débit en dehors du marché local. Souvent même ces fromages se ressemblent, seul aussi leur nom diffère. Ainsi, *cassette* (Namur), *boulette* (Huy), *crostofé* sont trois noms différents pour un même produit. Dans la région d'Hastière, la *boulette* s'agrémente d'herbes aromatiques. De même le fromage blanc se dit *betchée* ou ailleurs *maquée*. Le fromage de Bruxelles n'a pas son analogue mais on le consomme si peu, même à Bruxelles. Il y a à Cul des Sarts (village de la Province de Namur), un fromage qui s'apparente au Roquefort, comme goût, mais n'en a pas la conservation. Nous avons entendu parler aussi d'un fromage de Surice, mais nous n'en avons jamais goûté.

Qu'en est-il advenu aussi de nos bières locales? Ici les procédés de fabrication d'une part, les transports par camions automobiles d'autre part, ont aidé à la diffusion de produits fabriqués dans de grandes usines et à l'uniformisation du marché. A Bruxelles, le *faro* disparaît comme a disparu la *saison* à Liège. Le *lambic* ne se débite plus que dans quelques établissements qui perdent de plus en plus leur physionomie bruxelloise. Seules la gueuze et la *kriek* semblent résister à l'assaut des bières à basse fermentation. La *Uitzet* reste appréciée des Gantois et se fabrique toujours mais les Tirlmontois ont abandonné la *Double*, brune épaisse et sucrée et se détachent aussi de la *Zoeg*. (On nous a dit pourtant qu'un effort était fait également pour la ressusciter). Si on veut trouver quelques petites bières locales bien caractérisées, la *blanche* de Louvain et la *Peeterman*, la *Diest* noire comme le stout et la *Hougaerde*, rafraîchissante et surette, il faut chercher les rares établissements où on les débite. Seuls les gens bien renseignés peuvent indiquer le chemin des petits sanctuaires où on les déguste encore.

Pour les mêmes raisons les spécialités locales de la boulangerie et de la confiserie ont disparu devant la concurrence des grandes usines de fabrication. L'habitude et l'esprit d'imitation ont puissamment contribué à ce

phénomène. Tel qui, dans sa ville, est habitué à consommer des biscuits ou des chocolats d'une marque déterminée, se précipite, s'il voyage, sur les produits de la même marque exposés à des vitrines. Peut-être même cherche-t-il instinctivement ces produits. Il se méfie de produits inconnus, surtout quand ceux-ci ont conservé dans leur présentation, dans leur emballage (ah ! qui dira le rôle de l'emballage dans le succès d'un produit !) un aspect différent de celui qui est en usage de nos jours, un aspect ancien, moins propre, croit-on, moins appétissant. Depuis qu'ils sont émancipés, les hommes sont encore plus moutonniers qu'avant, dirait-on et plus conformistes. Rares sont ceux qui au cours de leurs excursions s'intéressent aux particularités locales des petites industries alimentaires. Ce n'est pas qu'il y eut jadis entre les villes de notre pays de si grandes différences dans la nature des produits locaux. Partout on confectionna des couques dans le genre de nos "pistolets" actuels, mais le nom qui leur était donné changeait souvent. Ainsi le "peperbollen" de Gand, sorte de petits morceaux de pain d'épice cuits très durs, s'appelaient "crottins de baudet" dans le Hainaut.

Partout on confectionna des tartes, des gozettes, des pains au sucre et aux corinthes, des galettes, des macarons. Les recettes étaient à peu près les mêmes. Mais dira-t-on pour quelles raisons l'usage s'en est-il maintenu de préférence dans certaines villes? Faut-il l'attribuer au goût de la population qui lui est restée fidèle? Doit-on sa persistance à l'un ou l'autre fabricant qui, jouissant d'une renommée particulière, a conservé la réputation de sa spécialité par une habile publicité?

Ne fabrique-t-on pas partout des "macarons", mais pourquoi ceux de Beaumont ont-ils une renommée spéciale? La tarte au riz se fait partout en Belgique et pourquoi celle de Liège est-elle particulièrement renommée? Est-ce parce qu'elle s'y appelle "dôrée"? Car s'il est incontestable qu'il y a à Liège des boulangers qui savent donner à cette tarte une saveur particulière, il est certain également que l'on rencontre dans tout le pays des boulangers qui en font d'aussi bonne. Les Verviétois seront de notre avis. Peut-être diront-ils même qu'elle est meilleure chez eux qu'à Liège. Il en est de même des pains d'épices pour lesquels Gand et Verviers jouissaient jadis d'une renommée particulière. N'en fabrique-t-on pas partout aujourd'hui? De sorte qu'il est très difficile de distinguer les véritables spécialités locales. Les mokes de Gand, les couques d'Assche, les bretzels d'Arlon, restent bien des spécialités locales, fabriquées dans la région. Mais il n'en est plus de même des "spéculations" des pains à la "grecque" de Bruxelles ou des "noeuds" de Bruges, des tartes à maton ou des tartes au fromage qui se fabriquent partout et ne gardent plus le

nom de leur lieu origine. Leur saveur particulière a changé également avec les procédés de fabrication.

Ainsi les spéculations qui se faisaient jadis dans des formes en bois, sont faites actuellement à peu près partout dans des formes métalliques et par des procédés mécaniques. Au lieu de mettre de la pâte successivement dans une seule forme, on imprime au moyen d'une rotative, oserions-nous presque dire, dans de la pâte étendue, un nombre plus ou moins grand de sujets à la fois au moyen de plaques métalliques sculptées. C'est du moulage en séries. Aussi peut-on à peine distinguer les reliefs des spéculations. A peine peut-on déterminer vaguement les sujets.

Il n'y a guère que la couque de Dinant qui continue à se fabriquer à la mode ancienne et qui reste une véritable spécialité locale. Il est vrai qu'elle a quelque chose de tout à fait particulier, la consistance de la pâte, ses formes et ses sujets. La conservation de cette spécialité a été favorisé par la situation géographique de la ville. Longtemps avant de développement du grand tourisme, Dinant était déjà un but de voyage et un centre de villégiature très fréquenté et très réputé et tous les touristes tenaient à emporter des collections de ces couques originales. Rentrés chez eux, les amateurs commandaient à des fabricants de l'endroit et créaient ainsi des courants d'exportation. (Cet exemple montre l'intérêt commercial que pourrait présenter l'exploitation de toutes les petites spécialités artisanales). L'usage d'offrir cette friandise aux enfants le jour de la Saint Nicolas s'est répandu à cause de ses formes originales. Le fait qu'elle résiste au transport et peut se conserver très longtemps, un an au moins, a favorisé son succès. Evidemment les sujets représentés ont changé avec le temps. On ne fabriquait pas jadis certains types actuels : vues de villes et de châteaux, le Rocher Bayard, le Château de Walzin, les ruines de Poilvache ou de Montaigne, la Citadelle de Dinant, les portraits de Souverains, les décorations (ordre de Léopold notamment). On choisissait de préférence des sujets religieux Saint Nicolas, Saint Perpète, patron de la ville, Saint Lambert (Dinant faisait partie de l'Evêché de Liège), ou bien des sujets bibliques, ou encore des serpents, des fleurs, des cœurs, ou enfin des représentations humoristiques, des "bonshommes" au visage grotesque ou des "dames" en grande toilette. Il y eu des adaptations aux goûts de la clientèle, mais la composition de la pâte est toujours restée identique : un mélange de bonne farine, de beurre, d'œufs, de lait et de miel. Originellement le sucre n'entrait pas dans la préparation. Mais les formes qui servent à mouler la pâte ont changé. On les confectionne actuellement en bois, de poirier de préférence, et des artistes sont appelés à exécuter les dessins. Jadis les

formes étaient en terre cuite, ou en plomb et surtout en cuivre. C'étaient les batteurs de cuivre dinantais qui fabriquaient les moules et la couque elle-même n'est qu'une imitation en pâte des anciennes dinanderies. Ce fut cette industrie locale qui donna paraît-il aux boulangers de la ville l'idée d'en faire des imitations en pâte. Et les motifs décoratifs des couques trahissent d'une façon incontestable ce but primitif. Les couques présentent en bosse à la partie supérieure, les sujets que les cuivres battus présentent en creux à la partie inférieure. On comprend très bien que les boulangers aient fait appel à leurs concitoyens, dinandiers, pour préparer leurs formes. Il y aurait donc eu jadis un rapport étroit entre les deux métiers ; et le batteur de cuivre aurait donné indirectement naissance à la spécialité de la boulangerie locale. Une spécialité fut déterminée par une autre et localisée par elle. Des essais d'imitation, tentés ailleurs, à Verviers notamment, n'ont pas obtenu une grande vogue, sauf toutefois à Montaigu où l'on vend aux pèlerins une friandise très analogue. Si la couque de Dinant a survécu aux fantaisies à la mode, si même elle s'est développée, regrettons qu'il n'en ait pas été de même du martelage du cuivre. Il serait cependant possible de remonter le courant.

Albert Marinus, *Le Folklore de l'alimentation* in "Le Folklore belge". Bruxelles, Brepols, s.d., p. 22-26.

# 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 : Pieter Coeck, *Vierge à l'enfant*, huile sur toile, 1550. (Liège, Le Grand Curtius)



LA SAINTE VIERGE MARIE  
ET SON DIVIN FILS.









