



FEUILLET N° 103  
Centre Albert Marinus  
Ethnologie populaire, Folklore, Patrimoine

## Conseil d'administration

- Président : Georges Désir
- Vice-Président : Jean-Paul Heerbrant
- Administrateur délégué : Daniel Frankignoul
- Secrétaire général : Marie-Eve Vanmechelen

## Membres

Madame le Notaire Gilberte Raucq, MM. Jean-Marie Duvosquel, Bernard Ide, Philippe Smits, Jacques Vlasschaert

## Membres d'honneur

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

## Personnel du Centre Albert Marinus

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

## Feuillets d'information du Centre Albert Marinus

Éditeur responsable : Daniel Frankignoul

Rédaction, composition, mise en page : Jean-Paul Heerbrant,

Jean-Marc De Pelsemaeker

Impression : Hayez

Diffusion : 2700 exemplaires

Abonnement : 6 euros par an ( 4 numéros)

Compte : BE90 3100 6151 2032

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

L'équipe du Centre Albert Marinus  
vous souhaite une merveilleuse année

**2012**



# Calendrier des activités

Dimanche 29 janvier 2011 à 14 h  
Mercredi 1<sup>er</sup> février 2011 à 14 h

Visite guidée de l'exposition : *Terra Brasilis*

Dimanche 4 mars 2012 à 14h  
Mercredi 7 mars 2012 à 14h

Visite guidée de l'exposition : *Chocolat!*

## ATTENTION

Il est **INDISPENSABLE** d'effectuer votre inscription par téléphone au 02/762-62-14, le seul paiement n'entraînant pas automatiquement celle-ci. En outre, dorénavant, le paiement préalable sur notre compte **BE84 3101 2698 0059** est **OBLIGATOIRE** pour valider votre inscription.

Merci de noter que le renouvellement de cotisation ainsi que l'abonnement à la revue (et seulement ces versements-là) doivent se faire sur l'autre compte du Centre Albert Marinus **BE90 3100 6151 2032**.

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

# Sommaire

Calendrier des activités	4
Activités du trimestre	
- Visite guidée de l'exposition : <i>Terra Brasilis</i>	5
- Visite guidée de l'exposition : <i>Chocolat!</i>	11
Echos	21
Pages choisies d'Albert Marinus	27

Chers membres et abonnés,  
Afin de simplifier les démarches et éviter l'usage inutile de papier, le renouvellement des cotisations se fera directement sur le compte du Centre Albert Marinus réservé à cet effet **BE90 3100 6151 2032** et non plus par virement. (Pour les divers montants, merci de vous reporter à la page 31).  
Merci pour votre soutien!



de Welt Gott mir belandt.  
in macht liess mich zur Schlanin werden

Sch bin bey Reichthum arm in mei  
weil meine Erde wird geführt a

## Visite guidée de l'exposition : *Terra Brasilis*

Dimanche 29 janvier 2011 à 14 h

Mercredi 1<sup>er</sup> février 2011 à 14 h

Espace culturel ING – place Royale, 6 – 1000 Bruxelles

Organisée dans le cadre d'Europalia, l'exposition *Terra Brasilis* de l'Espace culturel ING nous raconte l'extraordinaire épopée du Brésil colonial depuis sa découverte jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle.

Durant la période aventureuse de l'exploration et de la colonisation des terres lointaines, deux nations prennent l'avantage sur le reste de l'Europe grâce à leurs progrès en matière de navigation. Ce sont l'Espagne et le Portugal. Ces puissances ibériques se partagent le nouveau monde en 1494 par le traité de Tordesillas.

En 1500, le navigateur Pedro Alvarez Cabral débarque au Brésil et prend possession du territoire au nom du roi du Portugal. Très vite, les Portugais y exploitent un arbre, le *pau-brasil* (ou pernambouc), dont le bois moulu et séché donne un colorant rouge très prisé. Le nom même de cette essence tropicale va assez rapidement devenir celui du pays. Si la côte du Brésil est connue en deux ou trois décennies, il n'en est pas de même des espaces intérieurs dont l'exploration sera lente. En raison de son étendue, le Portugal peine à organiser sa colonie. Dans un premier temps, le Brésil est divisé en capitaineries. Ce système de gestion administrative confie au secteur privé les coûts de la mise en valeur, ce qui permet à la couronne d'effectuer de substantielles économies. Mais cette organisation qui a déjà fait ses preuves dans d'autres contrées échoue devant la résistance tenace des indigènes. Néanmoins l'une des capitaineries, celle de Pernambouc, prospère grâce à la culture du sucre qui devient la principale ressource du pays pendant un siècle et demi. En raison de l'échec du système des capitaineries et face à la menace des Français qui lorgnent cette partie de l'Amérique du Sud, le roi Joao III décide de faire de la colonie brésilienne une dépendance directement administrée par la couronne.

Les jésuites participent à la mise en valeur du Brésil mais leur rôle est avant tout de christianiser les peuples autochtones. Leur succès dans ce domaine est lié à leur capacité de comprendre les cultures indigènes et en particulier la langue. La première grammaire en langue Tupi est ainsi éditée à Coimbra en 1595. Les jésuites sauvent de nombreux indigènes de l'esclavage et de l'exploitation mais ils ne s'opposent pas à la venue d'esclaves africains.

Les Européens qui s'installent au Brésil, qu'ils soient aventuriers, planteurs ou missionnaires, sont séduits par la flore et la faune locales et surpris par le cannibalisme



Ornement de tête, plumes et fibres végétales, s.d. (Rotterdam, Wereldmuseum) (D.R.)

des indigènes. Tous reconnaissent la grande variété de la nature du pays. Celle-ci est largement mise à profit et les produits brésiliens ne tardent pas à parvenir en Europe. Le premier d'entre eux est le sucre déjà mentionné. Celui-ci figure sous la forme de pains dans de nombreuses natures mortes flamandes et hollandaises, c'est dire que même les plus humbles le consomment de manière régulière. Le tabac se popularise au XVII<sup>e</sup> siècle ; le tabac à priser et la pipe deviennent désormais d'un usage courant. Un peu plus tard, la production de café et de cacao permet au Vieux Continent de se familiariser avec ces breuvages. L'ananas, le manioc (qui s'impose en Afrique,) le tapioca jouent un rôle dans l'alimentation et la gastronomie. Les plantes médicinales comme le guarana, le jaborandi, la quinine et même le curare entrent dans la pharmacopée. Une autre mode va toucher également l'Europe : la passion pour les plantes tropicales venues du Brésil entraîne les privilégiés à construire de coûteuses serres ou à aménager des jardins pour leur entretien.

En raison de l'intérêt et des convoitises que le pays suscite auprès des puissances coloniales, l'histoire du Brésil se révèle mouvementée. Les Hollandais prennent pied au XVII<sup>e</sup> siècle sur une bande côtière qui comprend Olinda, Recife et Paraíba. Installés durant près de 30 ans, ils y mènent une mise en valeur intelligente. Le gouverneur Jean-Maurice de Nassau s'est entouré d'artistes et d'hommes de science qui ne manqueront pas de ramener de nombreux renseignements aux Pays-Bas afin de les diffuser à travers une série de publications. Cependant sous la pression portugaise, les Hollandais quittent le pays en 1661.

La colonisation des terres intérieures se poursuit lentement. La découverte de l'or au XVIII<sup>e</sup> siècle provoque une véritable ruée. Le précieux métal est extrait des exploitations de Minas Gerais. Les conflits de frontière avec Madrid amènent à la signature d'un traité en 1750. La capitale quitte Salvador pour s'installer à Rio de Janeiro en 1753. L'idée d'une gestion autonome se fait jour et un groupe de conspirateurs militent pour l'instauration d'une république indépendante. Le complot est découvert en 1789, les conjurés sont bannis ou pendus. Durant l'époque napoléonienne, la cour portugaise fuyant les troupes françaises s'installe à Rio. Cet air venu d'Europe va modifier le Brésil qui entre petit à petit dans l'ère moderne. On le voit, l'exposition nous emmène dans un monde mal connu. Tableaux, dessins, aquarelles, cartes, tapisseries, objets racontent au visiteur quatre siècles d'exploration, d'expéditions scientifiques, d'échanges intercontinentaux. Et cette rencontre s'avère inoubliable.



Ci-dessus : Georg Beutmuller; Hanap en forme d'ananas, argent et argent doré, ca 1620. (Bruxelles, Palais royal) (Photo : Vincent Everarts)

Participation aux frais de la visite guidée de l'exposition *Terra Brasilis* :

Membres : 10 euros

Seniors, étudiants : 11 euros

Autres : 12 euros

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

## Visite guidée de l'exposition : *Chocolat!*

Dimanche 4 mars 2012 à 14h

Mercredi 7 mars 2012 à 14h

Centre Albert Marinus-Musée communal de Woluwe-Saint-Lambert  
40, rue de la Charrette - 1200 Bruxelles

A l'exemple du vin ou du thé, le chocolat est un produit noble qui possède une indéniable charge affective. Consommé de manière quotidienne, sujet de conversations passionnées, il appartient à l'imaginaire des Belges. Lié aux souvenirs de l'enfance, aux rencontres, aux moments privilégiés, le chocolat peut être comparé à la madeleine de Proust. Il possède le même pouvoir magique de ressusciter les souvenirs et d'évoquer les impressions fugitives du passé.

Comme on le sait, le cacao vient du Nouveau Monde où il est tenu en haute estime par les Mayas puis par les Aztèques. Mélangé à des grains de maïs grillés puis moulus et à certaines épices, le cacao constitue une boisson dont le goût devait être très éloigné de celui que nous connaissons aujourd'hui. Les premiers conquistadors sont surpris par son aspect mais décrivent généralement le breuvage comme savoureux et réservé aux élites. Les fèves de cacao sont considérées comme très précieuses, elles servent de monnaie d'échange et sont exigées comme tribut aux peuples soumis au même titre que l'or ou le coton.

Il faut attendre le dernier quart du XVI<sup>e</sup> siècle pour que le chocolat soit adopté par les colons espagnols établis en Nouvelle Espagne. Ceux-ci lui attribuent des vertus curatives : le chocolat combat les maux d'estomac et de poitrine, la toux et bien d'autres malaises. La vogue du chocolat n'est pas éphémère, le produit s'enracine au contraire dans les habitudes alimentaires mexicaines et toutes les classes sociales le consomment en grande quantité.

Le chocolat traverse l'océan. Les premières fèves de cacao sont réputées être arrivées dès 1527 mais les cargaisons d'importance ne datent que de 1585. Le chocolat s'installe en Espagne à cette époque. La boisson est prise dès le matin mais on continue de la savourer tout au long de la journée. On prend le chocolat chaud ou froid, selon les envies et les moments, accompagné d'un verre d'eau et d'une pâtisserie. Sa consistance est très épaisse. On le prépare le plus souvent à l'eau, beaucoup plus rarement au lait, on l'agrémente de jaunes d'œufs, de vanille et d'épices (cannelle, cardamome, anis, clous de girofle, piment...). Il reste un produit de luxe et à ce titre, est lourdement taxé.



Ci-dessus : Maître signant d'un B couronné, Chocolatière, argent et ébène, Mons, 1787.  
En haut à droite : Moussoir; bois et argent, XVIII<sup>e</sup> siècle et Moussoir; bois tourné, XIX<sup>e</sup> siècle.  
En bas : Gobelet en porcelaine Imari du Japon dans trembleuse en argent, Liège, 1718.  
Collection Philippe d'Arschot (Photo : J-M De Pelsemaeker)



1851 Noël

LA BELLE CHOCOLATIERE DE VIENNE.

Après l'Espagne, les Flandres et l'Italie sont les premières régions d'Europe à être touchées par la mode du chocolat. En dépit de la présence de deux reines espagnoles (Anne d'Autriche et Marie-Thérèse), la France reste plus réservée sur sa consommation et s'oriente vers des produits plus légers. Madame de Sévigné, dans ses lettres, en vante les mérites à sa fille mais se fait également l'écho de quelques anecdotes bien étranges. Ainsi en octobre 1671, elle rapporte que "la marquise de Coetlogon prit tant de chocolat, étant grosse, qu'elle accoucha d'un petit garçon noir comme le diable, qui mourut". A ce moment et jusqu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle, le chocolat porte une étiquette assez "sulfureuse" car il est considéré comme un aphrodisiaque qui chauffe les sangs. Cette réputation se retrouve dans plusieurs allusions et situations du théâtre de Carlo Goldoni. Le chocolat est une boisson du privé, il est fréquemment consommé le matin au lever, donc encore au lit, et cette proximité avec l'alcôve en fait un synonyme de tous les plaisirs de la chair.

A contrario, le chocolat fait l'objet d'une controverse entre théologiens : faut-il le tenir pour un aliment et donc pour susceptible de rompre le jeûne? Peut-on en prendre pendant le carême ou avant la communion? De savants ecclésiastiques échangent des livrets polémiques assortis d'arguments en sens divers avant qu'un décret du Saint-Office ne vienne clore le débat en mai 1666. Le chocolat ne sera plus toléré en période de carême que mélangé à l'eau. Lait et sucre, plus consistants, sont donc prohibés.

Durant tout ce temps, le chocolat reste une boisson. Suivant une recette du XVII<sup>e</sup> siècle, sa préparation commence par de l'eau bouillie dans un "petit pot en cuivre étamé à couvercle percé". Le chocolat en morceaux et le sucre sont ensuite ajoutés et on remue l'ensemble "grâce à un moulinet fixé à un petit bâton" (=le mousoir) que l'on fait tourner entre ses mains. De cette manière, le chocolat se brise, et le tout se mélange, jusqu'à ce que la mousse et la graisse flottent à la surface". La même recette préconise l'usage d'un jaune d'œuf qui rend le mélange plus onctueux. Ce mode de préparation perdure jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle.

En raison de sa réputation d'aphrodisiaque et de l'étiquette de drogue (c'est à dire de médicament) qu'on lui accole généralement, le chocolat reste le domaine réservé des adultes. Néanmoins la situation va changer car le chocolat ne sera plus consommé uniquement sous sa forme liquide. Si en 1828, la maison hollandaise Van Houten dépose le brevet de "chocolat en poudre", quelque vingt ans plus tard, l'entreprise Fry de Bristol produit la première tablette de chocolat à croquer. Le breuvage des divinités aztèques s'est ainsi transformé en friandise. Désormais associé au confort bourgeois, le chocolat va perdre de son ambiguïté pour gagner une image nettement plus favorable grâce au verdict des médecins. Base du petit déjeuner, il est dès lors considéré

comme un aliment roboratif, sain et nourrissant, et entre même, à ce titre, dans la composition de certains médicaments. Paré de telles vertus, le chocolat voit croître sa consommation.

La moyenne annuelle de l'exportation mondiale se situe à 16.000 tonnes en 1840, elle passe à 30.000 tonnes en 1870 mais le boom est encore à venir. Il a lieu à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et les chiffres atteints alors se maintiennent dans les premières années du XX<sup>e</sup> siècle. Ainsi, entre 1905 et 1914, la production annuelle dépasse les 200.000 tonnes. On peut donc dire qu'entre trente ans, l'exportation de la matière première a été multipliée par sept. L'urbanisation, la hausse du niveau de vie, l'industrialisation de la production, l'introduction de nouveaux produits à base de chocolat expliquent cette augmentation. A la veille de la Première Guerre mondiale, la tablette de chocolat est devenue une denrée consommée de manière régulière par la classe ouvrière.

Dans ce contexte de demande en croissance continue qui s'accompagne de prix élevés, la production cesse d'être uniquement américaine. Elle se développe en Afrique et en Asie. Partant de São Tomé, la culture du cacao gagne la façade atlantique du continent africain. Du côté opposé, la variété criollo est introduite à Madagascar, en Ouganda et en Afrique orientale allemande. En Asie, les anciens foyers des Philippines, de Java et de Ceylan connaissent un renouveau d'activité tandis que les cacaoyères se multiplient en Inde, en Birmanie, en Malaisie, à Bornéo et même au Vietnam. Malgré cette concurrence, le Nouveau Monde conserve son premier rang de producteur.

En deux décennies environ (1890-1910), le chocolat devient un produit de consommation de masse. Il n'est plus réservé à l'élite et surtout, il atteint toutes les couches sociales et tous les âges. Car la démocratisation du produit passe par le rajeunissement des consommateurs. L'enfant lui-même, jusque là assez préservé, est touché par la déferlante chocolat. Après la Première Guerre mondiale mais surtout à partir des années 1930, le chocolat entre dans la composition de la ration quotidienne de l'écolier. S'adressant désormais au monde de l'enfance, les supports liés au chocolat voire les formes qu'il affiche vont jouer un rôle pédagogique. Le moule et le chromo vont constituer de vastes entreprises encyclopédiques destinées à faire connaître à l'enfant le monde qui l'entoure.

Consommé par tous depuis la Belle époque quelque que soient l'âge et le milieu, le chocolat est une évidence. C'est à cette denrée universelle, incontournable et gourmande, qu'est consacrée notre nouvelle exposition. Nous nous sommes efforcés de mettre en évidence l'évolution de la consommation du chocolat, de la boisson réservée aux privilégiés à la barre dégustée par tout un chacun. Pour raconter cette passionnante histoire, un ensemble de gravures, d'ouvrages anciens, de pièces d'orfèvrerie, de faïence et de por-



Deux emballages promotionnels de chocolat, Belgique XX<sup>e</sup> siècle. (Photo J-M De Pelsemaeker)  
 Ci-contre : Moule à chocolat, Vormenfabriek, Tilburg ca 1950 (Collection Irène et Henri Dorchy, Bruxelles)  
 (Photo J-M De Pelsemaeker)



# CHOCOLAT



# SUCHARD

celaine, de chromos a été réuni par nos soins. Ainsi que des moules anciens appartenant à une collection bruxelloise. Le visiteur se rendra compte que la thématique de ces pièces n'est pas gratuite : tantôt abécédaire, tantôt ouverture sur le monde, les moules apprenaient en effet aux enfants à éveiller leur curiosité et à appréhender le réel sous toutes ses composantes. Le chocolat comme moyen éducatif, qui l'eût cru?

**L'exposition *Chocolat!* est ouverte du jeudi 16 février au dimanche 13 juin 2012. Elle est accessible tous les jours sauf le lundi de 12 à 17 h 30. L'entrée en est gratuite. Visites guidées et renseignements : 02-762-62-14.**

Comme dans le cas de nos précédentes expositions, *Chocolat!* s'accompagne d'une publication. Celle-ci reprend une série d'articles rédigés par des auteurs d'horizons différents : historiens de l'art, historiens, journalistes et spécialistes du chocolat. Il y est question de l'histoire du chocolat, des rapports entre chocolat et littérature, de formes et de moules, de variétés de cacao et de bien d'autres choses. L'ouvrage se clôt par une interview de Pierre Marcolini.

**Madame Nicole Regout-Marcolini donnera deux conférences-dégustations ayant pour thème la sélection des fèves auprès de petits producteurs d'exception, l'importance du processus de torréfaction et le travail d'un chocolatier de luxe. Ces présentations auront lieu dans la salle de conférences de l'Hôtel communal de Woluwe-Saint-Lambert le lundi 23 avril à 20 h et le samedi 28 avril à 17h30.**

**Les renseignements pratiques (modalités d'inscription, prix...) seront donnés à l'exposition même ainsi que dans le prochain numéro du Feuillet.**

Participation aux frais pour la visite guidée de l'exposition : *Chocolat!*

Membres : 6 euros

Seniors et étudiants : 7 euros

Autres : 8 euros

Réservation indispensable

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

Ci-contre : Affiche publicitaire pour le chocolat Suchard, lithographie ca 1900. (Bruxelles, Bibliothèque royale)

Page suivante : Christophe Terlinden, *Melo-Cakes*, céramique et emballage industriel, 2011

# MÉLO-CAKE

500g e



# Echos

## Albrecht Bouts (1451/55-1549)

Un nouveau volume vient enrichir la série des *Contributions à l'étude des Primitifs flamands*, il est consacré à Albrecht Bouts (1451/55-1549), fils du célèbre Dirk et lui-même artiste de talent.

La présente publication constitue la première monographie avec catalogue raisonné de ce peintre. Et cet ouvrage qui restitue le parcours d'un "second couteau" de l'histoire de la peinture s'avère absolument passionnant du début à la fin. Fils puîné de Dirk Bouts, Albrecht est formé dans l'atelier paternel à Louvain. En 1472, il est cité pour la première fois comme peintre officiel de sa ville natale. Très jeunes, Albrecht et son frère (Dirk le jeune) sont à la tête d'un atelier de peinture prospère et appartiennent à la classe sociale aisée de la cité brabançonne. Bourgeois nanti, Albrecht exerce son activité de peintre tout en gérant ses biens. Sacristain de Notre-Dame-hors-les-murs (où se trouve la célèbre *Descente de croix* de Van der Weyden qu'il peut donc voir quotidiennement), Albrecht Bouts s'investit, entre 1507 et 1518, au sein de quelques associations professionnelles de Louvain. Ainsi, il est à plusieurs reprises doyen de la Gilde des drapiers. On peut s'étonner de voir quelqu'un dont l'activité n'est pas en rapport immédiat avec l'industrie de la laine exercer cette fonction. Mais la juridiction de la gilde s'étend alors sur toute gestion commerciale, dans le sens le plus large. Et à ce titre, tout marchand ou artisan se livrant au commerce (boucher, boulanger, brasseur...) a le droit d'en faire partie. La fonction de doyen n'était pas seulement honorifique : malgré le déclin de l'industrie drapière, ce poste demande un grand investissement en terme de temps. En 1522, Albrecht Bouts engage quatre personnes pour gérer ses biens à Louvain, ce qui indique l'importance de ses avoirs. Il décède en 1549 à un âge extrêmement avancé pour l'époque. Si les sources écrites concernant les transactions du peintre permettent de se faire une idée assez précise de sa situation sociale et de sa fortune, les archives et documents concernant ses œuvres picturales sont beaucoup plus rares. Ils confirment cependant une évolution intéressante dans la production picturale des Pays-Bas. Les ateliers diminuent en nombre mais pas en importance. Ils s'agrandissent à ce moment pour devenir de véritables entreprises qui produisent en série. Ce phénomène est également perceptible dans l'atelier d'Albrecht Bouts. Et sans doute est-ce là l'explication de son activité en tant que doyen, celle-ci devait lui permettre de comprendre la conjoncture économique ainsi que les contraintes du marché et lui apporter de précieux renseignements susceptibles de l'aider à écouler ses œuvres.



L'auteure dresse ensuite la personnalité artistique du maître et relève l'inévitable influence paternelle. Mais elle va plus loin encore, séparant la production que l'on peut lui attribuer en propre de celle son atelier. Une cinquantaine de tableaux peuvent ainsi être considérés comme appartenant au maître et à ses proches collaborateurs. Tous sont finement et longuement analysés. Parmi les œuvres majeures d'Albrecht Bouts se trouvent le *Triptyque de l'Assomption de la Vierge* (Musées royaux des Beaux-arts de Bruxelles), le *Donateur présenté à saint Augustin par saint Jean-Baptiste* (Staatliche Museen zu Berlin), le *Saint Christophe* (Galleria Estense de Modène), la très pure *Annonciation* (Alte Pinathek de Munich). Les œuvres de l'atelier comprennent, entre autres, une *Crucifixion* (Musée Marmottan de Paris), la *Vierge à l'Enfant avec sainte Anne* (Academy of Arts d'Honolulu), la *Transfiguration* (Fitzwilliam Museum de Cambridge). Il y en a bien d'autres.

Un autre type d'œuvres se détache aussi dans la production du maître et de son atelier. Il s'agit des tableaux de petites dimensions destinés à la dévotion privée. A la fin du XV<sup>e</sup> siècle, on assiste en effet à une demande croissante des fidèles pour ces peintures dont les thèmes principaux sont les suivants : portraits du Christ et de la Vierge, tête de saint Jean-Baptiste sur un plat, Vierge à l'Enfant, Annonciation, saint Jérôme pénitent. Ces images jouent plusieurs rôles : didactique, comme source d'instruction pour les fidèles, culturel en tant que support pour la prière et psychologique, car elles stimulent l'affectivité du spectateur et en instaurent un dialogue avec la figure représentée. Ces tableaux sont parfois isolés mais ils apparaissent le plus souvent sous la forme de triptyques ou de diptyques. Pour ces compositions, Albrecht Bouts reprend des modèles anciens conçus par la génération précédente mais il crée aussi des traitements originaux. Ainsi, il popularise l'image du Christ couronné d'épines. A partir des années 1495, il réalise une série de nouveaux prototypes dans le but de plaire au public et pour ce faire, il réorganise son atelier. Ces œuvres montrent quatre figures différentes de Christ : il est tantôt représenté en buste, la tête penchée; tantôt, il montre les plaies de ses mains et esquisse un geste de bénédiction; tantôt, il a les poignets attachés et tient un roseau; enfin, il présente un visage de face dans un frontalité crue.

En guise d'épilogue, Valentine Henderiks nous présente la dernière découverte qu'elle a effectuée quelques semaines avant la parution de son ouvrage. Celle-ci constitue à la fois un vrai cadeau et un pur moment d'émotion. Durant un voyage scientifique en Transylvanie en septembre 2011 (!), elle visite la collection Brukenthal à Sibiu (Roumanie). Son regard est attiré par un portrait d'homme tenant un crâne dans sa main droite. L'œuvre est donnée par les historiens de l'art au Maître de la Légende de saint Augustin. Mais quelque chose retient l'attention de l'auteure. Comme un air de déjà vu, comme une petite musique



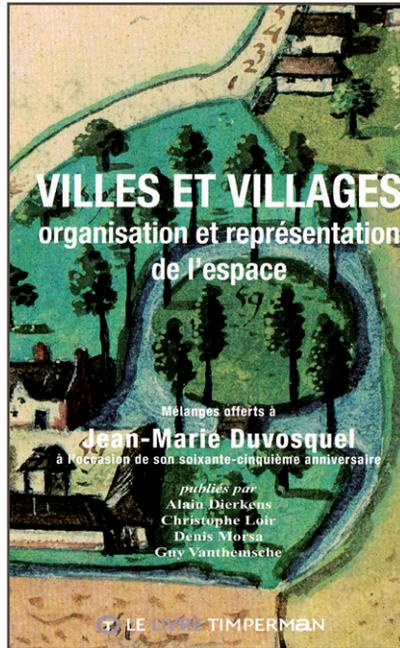
connue. De retour à Bruxelles, elle effectue les comparaisons nécessaires, elle étudie d'autres autoportraits du maître dans l'excitation qu'on imagine. Elle confronte les traits du visage, le style, le rendu des carnations, la technique, le trait. La conclusion s'impose alors. Il s'agit bien d'Albrecht Bouts. Lequel a traversé les siècles pour s'imposer à nous sous son vrai visage. On devine le bouleversement causé par une telle découverte qui prend la forme d'un vibrant hommage. Existe-t-il plus bel hasard pour un historien que de rencontrer in extremis avant la publication de son ouvrage le portrait de celui à qui il a consacré de longs mois de recherche? Ce tête-à-tête fortuit apparaît comme l'assentiment du peintre au long et patient travail accompli par la chercheuse...

Un catalogue raisonné de trois cents tableaux figure en fin de volume. Il témoigne de l'importante production de l'atelier louvaniste et démontre l'étendue de l'influence d'Albrecht Bouts dans les Pays-Bas bourguignons et dans le reste de l'Europe, et ce longtemps après le décès du maître. Une abondante illustration (400 photos) constitue le complément indispensable à tout chercheur et amateur de peinture des XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles.

Un mot sur l'auteure encore. Valentine Henderiks est maître de conférences à l'Université libre de Bruxelles et collaboratrice au Centre des Primitifs flamands à l'Institut royal du Patrimoine artistique. Formée à la rigoureuse école de l'analyse technique, elle appuie sa démonstration sur un examen direct des œuvres tant sur le plan stylistique que de la technique d'exécution, en se basant notamment sur l'interprétation minutieuse de nombreux documents de laboratoire. Elle est titulaire, pour sa thèse en doctorat du Prix Lavalleye-Coppens 2010 de l'Académie royale des sciences, des lettres et des beaux-arts de Belgique.

Valentine Henderiks, *Albrecht Bouts (1451/55-1549)*. Turnhout, Brepols, 2011, 445p. (Contributions à l'Etude des Primitifs flamands n° 10)

L'ouvrage peut être acquis auprès de l'Institut royal du Patrimoine artistique. Tout renseignement : 02-739-67-11 ou [www.kikirpa.be](http://www.kikirpa.be)



A l'occasion de son 65<sup>e</sup> anniversaire, deux volumes de mélanges viennent d'être offerts à Jean-Marie Duvosquel dont on connaît la place éminente dans le monde de l'histoire en Belgique. L'ensemble a pour titre "Villes et villages, organisation et représentation de l'espace" et contient de très nombreuses contributions. Les 53 textes ont pour thématique l'histoire urbaine et rurale du Moyen Age à nos jours prise dans le sens le plus large. La diversité règne et le lecteur y trouve aussi bien une étude sur un domaine carolingien qu'un texte sur l'aide aux chômeurs accordée par la ville de Gand avant la Première Guerre mondiale, une contribution sur les secondes résidences des élites belges à la Belle Epoque comme une analyse de l'organisation d'un site monastique entre le IX<sup>e</sup> et le XII<sup>e</sup> siècle. Ce caléidoscope donne de nos régions une image contrastée et passionnante courant sur une dizaine de siècles.

A l'origine les deux volumes de 976 pages forment les fascicules 1 et 2 du tome 89 (2011) de la Revue belge de Philologie et d'Histoire mais pour ravir l'historien et le bibliophile qu'est Jean-Marie Duvosquel, ils ont aussi été édités comme volumes indépendants sous emboîtage.

Les deux volumes sont disponibles au prix de 50 € (port pour la Belgique : 10 €). Tout renseignement auprès de la maison d'éditions Le Livre Timperman – 975, chaussée d'Alseberg – 1180 Bruxelles – 0475.29.06.34 [www.livretimperman.be](http://www.livretimperman.be)

## *L'Ommegang du Sablon (fin)*

Le *petit Serment de Saint-Georges* et le *Grand Serment des Arbalétriers* que nous présenterons en un seul groupe, les uns marchant d'un côté de la chaussée, les autres de l'autre. Les arbalétriers du petit Serment sont vêtus de blanc et rouge, ceux du grand Serment de vert avec écharpes rouges (couleurs de Bruxelles).

Tout le défilé de ce groupe est coupé de pelotons de volontaires armés de fanions, de tambours, de fifres, de trompettes thébaines.

Nous ne donnons ici que l'énumération des sujets caractéristiques. Le char de saint Georges, patron du petit Serment, poursuivant le dragon, des arbalétriers à cheval, les blasons avec pages, de grosses arbalètes de rempart sur chariot; Notre-Dame portée (patronne du Grand Serment). Le char de bataille de Woeringen, bataille qui eut une influence énorme sur le cours des événements historiques et où les arbalétriers se distinguèrent particulièrement. Ce sera l'évocation des fastes militaires des arbalétriers. Le char sera précédé d'un groupe où figureront Jean Ier le Victorieux, duc de Brabant, et des Seigneurs de sa suite, parmi lesquels on voit déjà des familles belges illustres.

Le char des Serments défenseurs de la cité et de ses libertés où sera évoquée de Cortenberg, base de nos libertés conquises grâce en partie au dévouement des Serments sur les champs de bataille, et à l'action des métiers et des lignages. On y verra aussi une évocation de l'ancien beffroi de Bruxelles.

Viendront ensuite les délégations de Serments de Province. Il existe dans le pays des Serments dont l'origine remonte dans un lointain passé et dont l'ancienneté est établie. Ils seront représentés au cortège par des délégations apportant aux jubilaires des présents. Ces délégations seront suivies des doyens, sous-doyens, jurés, bannières des deux Serments, puis viendront les Rois de 1549, précédés d'une évocation des Rois antérieurs représentés par un page porteur du blason et d'un autre porteur de l'enseigne. Viendront enfin les Confrères dont le nombre, pour le Grand Serment était limité à soixante.



A gauche : Winand Aerts, Traban des Arbalétriers de Saint-Georges ou Petit Serment, 1930.

A droite : Winand Aerts, Confrère du Grand Serment des Arbalétriers, 1930.

(Collections Centre Albert Marinus)



Armand Massonet, Groupe évoquant le transport de la statue de Notre-Dame dans l'église du Sablon (détail)  
in *Livret-programme* de l'Ommegang, 1930. (Collections Centre Albert Marinus)

## 8<sup>e</sup> partie : la légende de Notre-Dame du Sablon

Cette partie est appelée à remplacer la procession religieuse qui terminait, au XVI<sup>e</sup> siècle, l'Ommegang. L'évocation de cette légende est tout à fait conforme au but poursuivi par notre reconstitution: le jubilé des arbalétriers, N.-D. du Sablon, dite N.-D. des Victoires, étant en effet leur saint patronne. D'après la légende, les arbalétriers ont été mêlés à l'aventure miraculeuse de cette statue et des arbalétriers sont constamment représentés dans les divers épisodes. Nous figurerons cette dernière partie, l'apothéose, de la façon suivante:

Trompettes thébaines, tambours, fifres et musique, char représentant l'enlèvement de la statue de N.-D. à Anvers en 1348, par Béatrix Soetkens, tandis que le sacristain qui veut l'en empêcher reste pétrifié; char du transport en barque à l'Eglise du Sablon; char de l'arrivée à Bruxelles près de la chapelle des Arbalétriers où ceux-ci la reçoivent; char de la construction de la nouvelle Eglise par les Arbalétriers. Ces quatre chars sont précédés de paysans à cheval, en pèlerinage, avec les drapelets aux œillères des montures.

Le transport de N.-D. dans la nouvelle église au temps de Maximilien d'Autriche, événement qui nous a été conservé par une tapisserie se trouvant au Musée du Cinquantenaire et que l'on reproduira en un tableau vivant. Ce groupe sera précédé d'une chorale. Enfin un groupe de trompettes thébaines précèdera le char final, le Jacquemart glorieux du Sablon qui, à chaque tour de roue, frappera de son marteau sur une cloche, chaque martèlement symbolisant les battements de cœur de la Patrie.

Albert Marinus, L'Ommegang du Sablon in *Le Folklore brabançon* n°46, 1929.

# 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.

**Abonnement** à la revue uniquement : 6 Euros

## Cotisations annuelles :

Membre adhérent habitant la commun : 10 Euros  
13 Euros (ménages)

Membre adhérent : 12 Euros  
15 Euros (ménages)

Membre de soutien : à partir de 25 Euros

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

**BE90 3100 6151 2032**

(Communication : "cotisation ou abonnement 2012")

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](mailto:info@albertmarinus.org)

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. L'éditeur responsable est Daniel Frankignoul (40 rue de la Charrette - 1200 Woluwe-Saint-Lambert).

Page suivante : *Cacao* in Berthe Hoola van Nooten, *Fleurs, fruits et feuillages de l'île de Java*. Bruxelles, Muquardt, ca 1880. (Bruxelles Bibliothèque royale)



Peint d'après nature par M<sup>me</sup> Berthe Hecla van Nooten à Batavia.

Craie gravée par F. Depansemacker, à Louvain, les Gand. (Belgique).

THEOBROMA CACAO.