

PÉRIODIQUE TRIMESTRIEL 2016 2^{ème} trimestre

Bureau de dépôt Bruxelles X

P 301014

Ed. resp. D. Frankignoul, 40 rue de la Charrette - 1200 Bruxelles



PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE



FEUILLET N°121

Centre Albert Marinus

Ethnologie, Patrimoine immatériel, Culture

Conseil d'administration

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

Membres

Madame le Notaire Gilberte Raucq, MM. Jean-Marie Duvosquel, 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 du Centre Albert Marinus

Éditeur responsable : Daniel Frankignoul

Rédaction, composition, mise en page : Jean-Paul Heerbrant,
Jean-Marc De Pelsemaeker

Impression : Hayez

Diffusion : 2500 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

SOMMAIRE

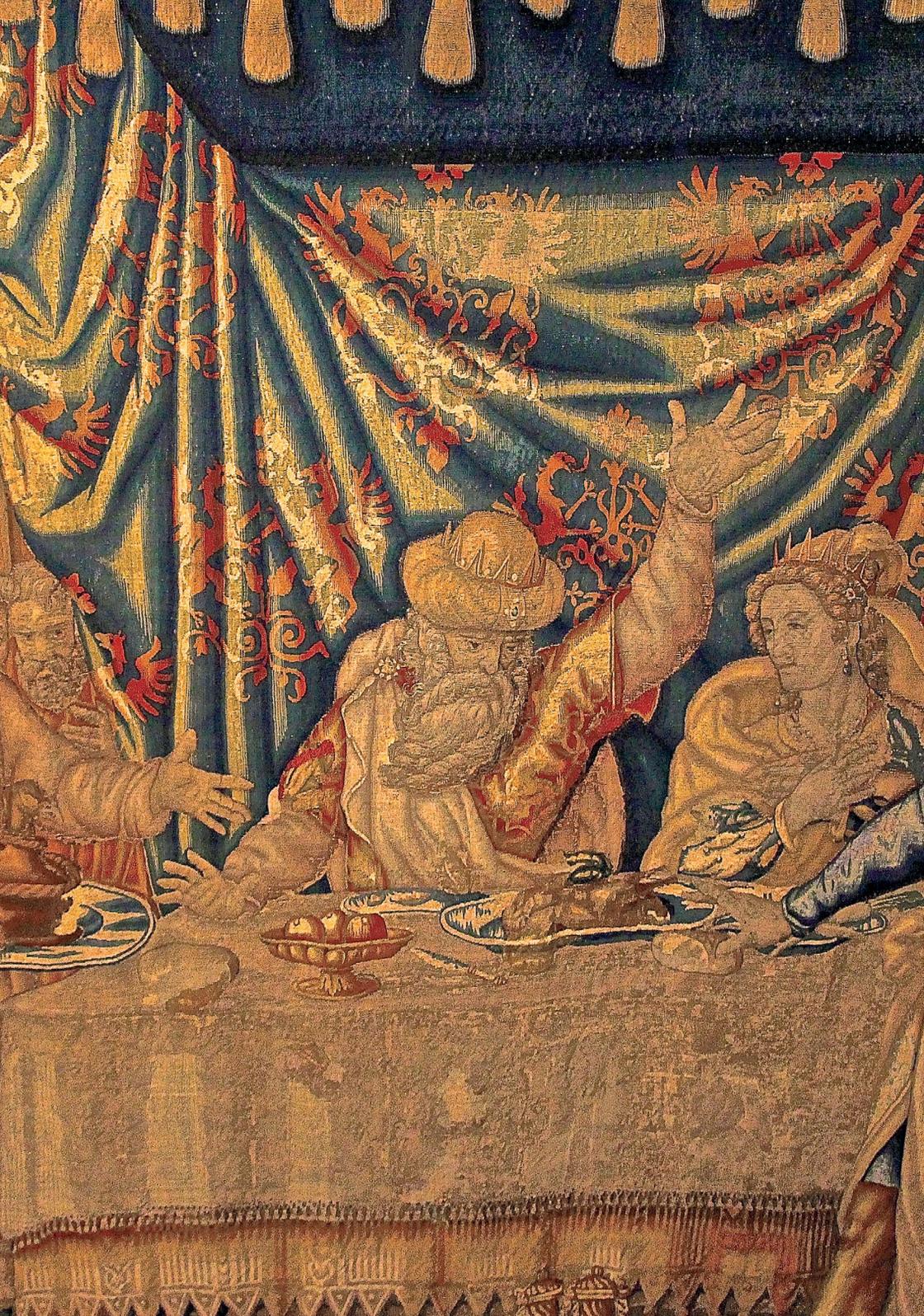
- Visite guidée de l'exposition : Un banquet à la Renaissance	4
- Visite guidée du Musée des Egouts	13
Exposition :	
- <i>Just Married. Une histoire du mariage</i>	19
- <i>Voir des restaurateurs au travail...</i>	23
Pages choisies d'Albert Marinus	29

Consultez notre site :
www.albertmarinus.org

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**.



Visite guidée de l'exposition : *Un banquet à la Renaissance*

le dimanche 31 juillet à 14 h

le mercredi 3 août à 14 h

Coudenberg (entrée par le Musée Belvue) - Place des Palais -1000 Bruxelles

La Renaissance qui, dans nos régions, correspond au XVI^e siècle constitue une période de profonde mutation. La découverte et l'exploration de continents lointains, la confrontation avec d'autres cultures et civilisations modifient considérablement les modes de pensée. L'afflux de métaux précieux venus des colonies transforme l'économie de l'Europe entière. Les modes de pensée changent. La cuisine et l'alimentation ne sont pas en reste.

Les nouveautés viennent principalement d'Italie où paraissent les premiers traités culinaires. L'un des ouvrages les plus édités est celui de Bartolomeo Sacchi *Du plaisir honnête et de la santé* (Lyon, 1550). L'auteur ne craint pas d'aller résolument à l'encontre des préceptes de l'Eglise qui associe l'agrément procuré par la nourriture au péché. Le *Viandier* de Taillevent rédigé au XIV^e siècle connaît aussi un véritable succès d'édition grâce à l'imprimerie récemment découverte. Parallèlement à l'engouement que rencontrent les livres de cuisine, l'alimentation devient un vrai sujet littéraire : ainsi, Rabelais dans son *Quart Livre* (1552) énumère longuement une série de denrées. Par ailleurs, la réforme protestante réduit les jours maigres et les obligations qui en découlent, ce qui entraîne une diminution de la consommation du poisson au profit de celle de la viande.

Une véritable révolution intervient dans les habitudes alimentaires des classes privilégiées. Les légumes longtemps dédaignés réapparaissent sur les tables. Ainsi les asperges, les concombres, les artichauts et les choux-fleurs font leur entrée dans les menus. Il en est de même pour les carottes, les panais, les salsifis, les laitues ou les endives, autrefois considérés comme aliments de pauvres et qui sont désormais consommés par les nobles et les riches bourgeois. Par contre, la pomme de terre et la tomate font l'objet d'une certaine méfiance et mettront du temps à s'imposer.

Les fruits vont connaître une même diversification. Souvent proposés sous forme cuite (compote, confiture, pâtes de fruit), les fruits qui ouvraient le repas sont servis à la fin de celui-ci. Seuls le melon, les mûres et les figues échappent à cette règle. L'habitude perdure jusqu'à aujourd'hui puisque

Ci-contre : *Les dix plaies d'Egypte : La grêle et les grenouilles* (détail), tapisserie, XVI^e siècle. (Bruxelles, Maison du Roi - Musée de la Ville)





Têtes de brochet et de cygne. (Bruxelles, Museum des Sciences naturelles de Belgique.
(Photos : J-M De Pelsemaeker)



le melon, et plus rarement les figues, accompagnent encore le jambon en entrée. Le dernier service (notre dessert) est d'ailleurs baptisé du nom de "fruit". Oranges, citrons, fraises, cerises et prunes sont hautement appréciés et les horticulteurs de la péninsule italienne acclimatent, croisent et sélectionnent les variétés, augmentant ainsi leur qualité et par là, leur consommation.

Les grands volatiles (cygnes, hérons, paons, faisans, cigognes...) qui faisaient l'orgueil des festins du Moyen Age (ces oiseaux étaient considérés comme symboles de grandeur) quittent progressivement les tables des élites. Les viandes de boucherie comme le boeuf, le veau ou le mouton voient leur cote s'améliorer. Seul le porc reste l'apanage des classes populaires. L'explication réside sans doute dans le fait que la population s'accroît, ce qui entraîne la transformation des prés en terres céréalières et oblige les paysans à abandonner la consommation de la viande devenue plus rare. On assiste également à la réhabilitation des abats (terme qui comprend beaucoup plus d'éléments que de nos jours). Ceux-ci entrent dans la composition de recettes raffinées et leur redécouverte est liée, via l'exhumation des textes latins, à celle de la gastronomie antique.

Les célèbres sauces acides et parfois très épicées du Moyen Age s'adoucissent à la Renaissance et incluent le beurre ou la crème, longtemps associés aux classes populaires. Les cuisiniers ont cependant recours à d'autres matières grasses comme le saindoux ou l'huile (précédemment autorisée les jours maigres). La grande utilisation du beurre dans la cuisine française ne manquera pas de devenir l'une des principales raisons de sa prééminence et de sa célébrité hors frontières.

Le sucre considéré comme un médicament (Au Moyen Age, il est censé faciliter la digestion) connaît un grand essor. Malgré une production en hausse grâce à la culture de la canne à sucre, il reste d'un prix élevé. Le sucre est signe de richesse et marque la distinction sociale. Il est utilisé par les Italiens dans la décoration de table mais entre aussi dans la composition des douceurs (sabayons, macarons, frangipanes, meringues, pâtes d'amandes...). Le feuilletage, élaboré à l'origine par des cuisiniers arabes, est mis à l'honneur par les Italiens et notamment Bartolomeo Scappi qui donne également la recette des beignets.

L'alimentation n'est pas le seul élément à se modifier. Les manières de table se raffinent et s'améliorent, des codes concernant la tenue pendant le repas s'introduisent. Certains objets participent de cette évolution. La fourchette à deux dents (elle mettra du temps à s'imposer ; Louis XIV, un siècle plus tard, refusera son usage avec énergie), l'assiette, la serviette, le verre (qui reste d'un luxe incontesté) figurent désormais sur la table des

puissants. La table est le symbole du luxe et de l'apparat, elle sert à éblouir les convives qui ne partagent plus les couverts et ont droit à des assises individuelles (chaises, ployants).

Certes toutes ces innovations sont le fait des nantis mais en règle générale, la nourriture paysanne, si elle reste beaucoup plus limitée, connaît elle aussi une certaine amélioration. Elle reste cependant tributaire de la richesse des récoltes. Comme avant et comme après dans les sociétés agraires, le spectre de la famine hante les campagnes et les villes du XVI^e siècle.

L'exposition nous invite à la table d'une cour de nos régions à la Renaissance. Elle permet de se rendre compte que le banquet est à la fois un instrument de pouvoir, un acte politique et un fait social et culturel. Certes les préparations spectaculaires sont faites pour étonner les participants mais le moment où se place le festin, le lieu dans lequel il se déroule, les invités qu'il réunit, la chère déployée donnent à ses participants l'impression qu'ils doivent décrypter la complexité d'un repas et en percevoir sa symbolique.

Le visiteur pourra se familiariser avec les vestiges des cuisines du Coudenberg et prendre ainsi conscience du matériel et des techniques utilisés lors de l'élaboration des banquets ainsi que de la hiérarchie et des tâches du personnel. Grâce aux tableaux, tapisseries, pièces d'orfèvreries, céramiques et objets d'arts réunis pour l'occasion et provenant des divers musées de la Ville de Bruxelles, du Musée de Mariemont et du château de Boussu entre autres, il pourra mesurer l'ordonnancement et la variété des repas nobiliaires, il découvrira l'étiquette, le cérémonial, les habitudes et les pratiques culinaires de la cour.

Participation aux frais pour la visite guidée de l'exposition :
Un banquet à la Renaissance

Membres : 14 euros

Seniors et étudiants : 15 euros

Autres participants : 16 euros

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

Une recette de la Renaissance

Elle est issue de l'Œuvre de Cuisine parue en 1604 dont l'auteur est Lancelot de Casteau. Celui-ci fut cuisinier des Princes évêques de Liège dans la seconde moitié du XVI^e siècle. Sa transposition moderne est due à Leo Moulin (édition de 1983), l'adaptation a été réalisée par Yves Cousin.

Œffale feuilletés ou chaussons aux amandes et aux coings

Faites de la pâte feuilletée (comme il est dit ci-dessus). Faites-en un petit rond de la grandeur de la main. Ayez des amandes écrasées, une demi-libre, et trois poires de coing. Vous les écrasez ensemble. Vous prenez une demi-libre de sucre, deux onces de cannelle, une once de noix de muscade, deux jaunes d'œufs crus; vous mélangez le tout ensemble avec deux onces de beurre frais; puis vous prenez la grosseur d'un œuf et vous le déposez sur le rond de pâte; vous le repliez en deux à la façon des ravioles et vous les mettez à cuire dans le four. Quand elles sont cuites, vous les saupoudrez de sucre.

Soit les ingrédients pour 8 personnes :

- pâte feuilletée
- 250 gr d'amandes en poudre
- 3 coings confis
- 250 gr de sucre fin
- 60 gr de cannelle
- 30 gr de muscade
- 2 jaunes d'œufs
- 60 gr de beurre



S. P. Q. B. ANNO MDCCCXXXVI

Visite guidée du Musée des Egouts

Mercredi 7 septembre à 14 h

Samedi 10 septembre à 14 h

Musée des Egouts - Pavillon de l'Octroi - Porte d'Anderlecht - 1000 Bruxelles

L'eau est indispensable à la vie. Mais les eaux usées générées par nos activités domestiques et économiques doivent être collectées, évacuées et dépolluées. Cette opération a, au fil du temps, engendré des difficultés techniques de plus en plus aigües.

Le problème s'est posé dès la sédentarisation de l'humanité. Les hommes ont en effet très vite pris conscience de la nécessité d'éloigner les eaux usées afin d'éviter les épidémies. Des solutions ont été trouvées, différentes selon les époques, les cultures, les continents. Ainsi dans les premières agglomérations de l'Indus (Harappa et Mohenjo Daro au Pakistan actuel), les maisons disposaient, dès le troisième millénaire avant le Christ, de salles de bain reliées à l'égout par des descentes en terre cuite. Celles-ci traversaient les murs pour aboutir dans de petites fosses, construites en briques et situées au bas des façades. Les eaux usées étaient ensuite menées vers un réseau de canalisations construites sous le pavement des rues. Les cités de l'Indus possédaient un système très élaboré qui conduisaient les eaux usées et les déchets hors des secteurs habités.

Les Romains, grands ingénieurs, s'attaquèrent au problème. Leur réalisation la plus célèbre, le *Cloaca Maxima*, était le grand collecteur qui desservait le Forum et aboutissait au Tibre. C'est Tarquin l'Ancien qui, au VII^e-VI^e siècle, fit commencer sa construction. Le but premier de la construction était d'assécher les terrains marécageux nécessaires à l'agrandissement de la cité. Au début, il ne s'agissait de rien de plus que d'un fossé à ciel ouvert dont la fonction était d'évacuer l'eau drainée. Mais au fil du temps et par des travaux successifs, il se transforma en une infrastructure imposante et souterraine, ne le devenant complètement qu'après le second siècle avant J.C. Le premier collecteur fut construit dans un appareillage de blocs de pierre non rejointoyées. Ces pierres venaient de la région entourant Rome et étaient d'origine volcanique. Le plus grand segment du *Cloaca Maxima* faisait 800 m de long, il débutait dans l'Argilète où il recevait les eaux de pluie, passait sous le Forum et se déversait dans le Tibre. Une vingtaine d'égouts secondaires venaient s'y jeter. Sa dimension variait au cours du

A gauche : Pavillon de l'Octroi, entrée. (Photo E. Danhier)

Pages suivantes : Wagon-vanne sous la chaussée de Ninove. (Photo E. Danhier)





tracé, à l'embouchure, il mesurait 4,50 m de large sur 3,60 de haut. Malgré ce système innovant et élaboré, les égouts de Rome n'en étaient pas moins insalubres et nauséabonds.

Lors des grandes invasions, quand les peuples barbares se mélangèrent aux habitants des cités gallo-romaines, nul ne songea plus à entretenir ces égouts antiques. Ceux-ci s'engorgèrent bientôt. Les installations devinrent alors de véritables cloaques, les eaux sales et putrides pénétrant le sol.

Seules les communautés religieuses conservèrent le principe du système mis au point par les Romains. Ainsi les abbayes de Royaumont et de Cluny ainsi que les hospices de Beaune étaient équipés d'un réseau d'égouts plutôt perfectionné utilisant le courant de rivière pour évacuer les déchets. Mais dans les villes au développement plus chaotique, les notions les plus élémentaires de salubrité étaient négligées. Des caniveaux furent creusés au milieu des rues, recevant les eaux de pluie et les eaux usées des habitants. De plus, les commerçants, les artisans comme les tanneurs ou les teinturiers y jetaient leurs déchets. Il fallait compter sur les pluies diluviennes ou les orages pour nettoyer le tout. L'expression "battre le haut du pavé" date de l'époque. En effet lorsqu'ils croisaient des nobles ou des bourgeois, les petites gens devaient se décaler au centre de la rue, le long du caniveau, et laisser la partie haute, protégée des saletés, aux privilégiés.

Il faut attendre le XII^e siècle pour que le savoir-faire développé par les Romains soit remis en pratique et pour que de nouveaux égouts souterrains en maçonnerie soient construits.

En France, plusieurs édits royaux se préoccupèrent de propreté publique. Une ordonnance royale de Philippe VI (règne 1328-1350) obligea les Parisiens à nettoyer les rues, à enlever les boues et les ordures. Mais la fréquente répétition de ces règlements prouve leur non-respect. Un édit de François I^{er} (1539) rappela aux habitants qu'ils devaient entretenir le pavé, le laver à grandes eaux tous les matins et rassembler les ordures dans de grands paniers destinés aux tombereaux. Malgré le fait que sous Louis XIV, le réseau d'égouts parisiens avait atteint 26 km, les eaux usées continuaient de se jeter dans la Seine. Et c'est le même le fleuve qui pourvoyait les habitants de la grande ville en eau courante!

Le XIX^e siècle voit la généralisation du tout à l'égout. Les grandes épidémies de choléra prouvent que les eaux usées constituent un incontestable vecteur de transmission de la maladie. Face à ce fléau, des mesures salutaires sont prises. L'arrivée du baron Haussmann comme préfet de la Seine entraîne le remodelage de Paris. Assainir devient alors le maître mot. La construction d'un système d'approvisionnement d'eau digne de ce nom et d'un vrai réseau d'égouts accompagne les grands travaux dans



la capitale. A Bruxelles aussi, le voûtement de la Senne, véritable cloaque aux odeurs pestilentielles, est décidé en 1856 mais le chantier ne débute que dix ans plus tard. Mis à part les importants réseaux d'égouts construits en amont et en aval sur le territoire des communes limitrophes, le voûtement dans sa traversée du pentagone s'étire sur une longueur de 2,2 kilomètres. L'ensemble, construit en briques maçonnées, est constitué de deux collecteurs parallèles de 6 mètres de large chacun et de deux égouts latéraux reprenant chacun les eaux usées d'une rive du cours d'eau.. Quant à l'épuration des eaux usées de la Région de Bruxelles-Capitale, elle ne sera réalisée qu'au XXI^e siècle par la construction de deux stations. La station sud traite les eaux rejetées par 360.000 habitants et la station nord, mise en service en mars 2007 et située à la limite de la région, est capable de traiter les eaux usées de 1.100.000 habitants. Ces installations doivent permettre d'assainir toute la Senne, source d'une grande partie de la pollution de l'Escaut.

Le Musée des Egouts nous raconte cette passionnante histoire, liée à notre quotidien. Il occupe le site des pavillons de l'octroi de la Porte d'Anderlecht qui sont des bâtiments historiques. Les deux pavillons recouvrent la Senne, un collecteur et des égouts secondaires. Le musée lui-même a vu le jour en 1988. Il se déploie sur quatre salles du pavillon gauche de l'octroi et aborde les aspects historiques et techniques du réseau de Ville de Bruxelles. Rénové à deux reprises en 2007 et en 2015, le musée est à nouveau accessible au public. Il présente désormais les évolutions techniques les plus récentes dans le domaine de la construction et l'entretien des égouts publics et de l'épuration des eaux.

Participation aux frais pour la visite guidée du Musée des Egouts

Membres : 12 euros

Seniors et étudiants : 13 euros

Autres participants : 14 euros

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

Just Married. Une histoire du mariage

Centrée autour de la robe de mariée, la nouvelle exposition du Musée du Costume et de la Dentelle de la Ville de Bruxelles propose un passionnant voyage au sein de la mode nuptiale de la fin du XVIII^e siècle à nos jours. Qu'il s'agisse de modèles élaborés par des anonymes ou de robes portant des griffes prestigieuses (Natan, Yves Saint Laurent, Pierre Balmain, Gérard Watelet, Anne Demeulemeester), l'émotion est la même et dit assez la solennité de l'événement. Aux pièces remarquables issues des collections de l'institution, s'ajoutent deux prêts significatifs : la robe portée le jour de ses noces par Julie Taton vedette du petit écran, et un modèle signé par le trublion génial de la couture française, Jean-Paul Gaultier. Le musée n'a pas craint d'ajouter pour l'occasion quelques silhouettes masculines.

Mais au-delà des tenues que l'on revêt en ce jour particulier, *Just Married* entraîne une réflexion plus large sur notre société, sur le statut de la femme et sur les rapports entre époux. A travers une série d'objets -que ce soit un missel, un bouquet, un gâteau, un code civil ou un livret de mariage-, le visiteur sera confronté à l'évolution des mœurs, des usages, de la législation. Il pourra méditer sur les changements de mentalité et de société.

Modeste ou fastueuse, la robe de mariée émeut et retient l'attention car elle est liée à un jour exceptionnel. Elle est le signe tangible d'une rite de passage et à ce titre, elle est porteuse d'une charge symbolique beaucoup plus importante que les autres tenues que l'on peut porter tout au cours de sa vie. La tradition veut qu'elle soit blanche mais il n'en a pas toujours été ainsi. Du Moyen Age au XVIII^e siècle, les mariées arborent des couleurs. Les robes sont alors réalisées dans des tissus chatoyants, des brocards et des soies diaprés, des lamés d'or ou d'argent. Le blanc n'apparaît qu'au XIX^e siècle, timidement et de manière sporadique d'abord sous l'Empire puis de manière plus significative et plus régulière. L'Eglise encourage le port de cette couleur car elle est symbole de virginité, de pureté éthique et de perfection. Depuis des siècles aussi, le blanc est l'expression liturgique de la joie et de fête. La reine Victoria d'Angleterre l'arbore lors de son mariage avec Albert de Saxe-Cobourg en 1840 tandis que Eugénie, impératrice de France, fait de même douze ans plus tard. La mode est lancée. Elle s'impose rapidement dans les milieux aisés et dans les villes. Par contre les classes plus modestes et les campagnes restent plus longtemps fidèles aux usages anciens. Dans ce cas, et ce jusque dans l'entre-deux-guerres, la robe est souvent rouge ou noire. Car il s'agit de la "belle" robe, de la robe



Robe de mariée inspirée d'un modèle d'Elsa Schiaparelli, 1948 . (Bruxelles, Musée du Costume et de la Dentelle)



Robe à la française, ca 1760.(Bruxelles, Musée du Costume et de la Dentelle)

que l'on va reporter en d'autres occasions, lors des fêtes, car on n'a pas les moyens de renouveler facilement le contenu d'une garde-robe. Parfois, la robe était en demi-teintes comme le gris, le violet et le beige. Aujourd'hui, le blanc reste la couleur dominante mais toutes les audaces sont désormais (heureusement!) permises.

Complément évident de la robe, le voile est, avec le blanc, le signe le plus fort de la tenue de mariée. Selon une interprétation contemporaine de certains textes rédigés par Paul de Tarse (1^{er} siècle après J.C.), il faut considérer le voile de la mariée comme celui des religieuses c'est-à-dire comme un voile de sacrifice impliquant la soumission de la femme à son époux. Quoi qu'il en soit, le voile symbolise la chasteté. A l'époque romantique, il consiste en une longue dentelle retenue par des fleurs dans les cheveux. Le dernier chic est alors de pouvoir se parer d'un voile appartenant à la famille depuis des générations.

C'est aux environs de 1900 que la fleur d'oranger s'impose comme élément presque obligatoire du bouquet de l'épousée. Depuis l'Antiquité, l'oranger est symbole de fertilité. De nos jours, le choix des fleurs est fonction des goûts individuels et l'originalité prévaut. Pendant longtemps la tenue de la mariée est une déclinaison de la robe du soir dont elle reprend la ligne et la coupe. Elle suit les évolutions de la mode, changeant au fil du temps la longueur de la traîne ou du voile, celle de la robe même. Dans les années 1970, époque de contestation, les codes et traditions volent en éclat. La robe de mariée devient alors un genre en soi et concrétise un vieux rêve d'enfant, celui d'être, l'espace d'un jour, la plus belle au bras de son prince charmant.

Notons d'ailleurs à propos du prince charmant que contrairement à son épouse, le mari n'a jamais eu de costume spécialement dédié à la cérémonie. L'usage prescrit depuis 150 ans le port l'habit ou de la jaquette (dans certains cas, de l'uniforme militaire). Dans les années 1950, le costume s'est ajouté. Aujourd'hui, l'homme ne conçoit plus d'être le simple figurant de son propre mariage. Il fait donc preuve d'une certaine excentricité.

Allant bien plus loin que la simple présentation de tenues vestimentaires spécifiques, *Just Married* nous fait réfléchir sur l'histoire du couple, de la famille et des mentalités. Comme toujours, l'actuelle exposition du Musée du Costume et de la Dentelle charme l'œil et l'esprit, elle chasse les nuages et la grisaille et ouvre la porte d'un monde coloré. En ces temps d'actualité troublée, l'accalmie est appréciable.

Just Married. Une histoire du mariage est accessible jusqu'au 16 avril 2017 tous les jours sauf le lundi de 10 à 17 h au Musée du Costume et de la Dentelle - rue de la Violette 12 - 1000 Bruxelles.

Renseignements : 02-213-44-50 ou www.museeducostumeetdeladentelle.

Voir des restaurateurs au travail...

L'Adoration de l'Agneau mystique appartient au patrimoine culturel mondial. Présenté dans l'ancien baptistère de la cathédrale Saint-Bavon de Gand, il est l'un des chefs d'œuvre de la peinture flamande. Commandé par Joost Vijdt, riche marguillier de l'église Saint-Jean (devenue la cathédrale Saint-Bavon), le polyptyque est commencé par Hubert van Eyck en 1426 et terminé par son frère Jean en 1432. Composé de 24 panneaux, il marque une étape fondamentale dans l'histoire de l'art. Une observation rigoureuse et un rendu précis (très perceptible dans la végétation ou les vêtements des personnages) succèdent à l'idéalisation voulue par la tradition médiévale. Monumental et solennel, le tableau offre au spectateur des scènes différentes selon que les panneaux soient ouverts ou repliés. Au centre de l'œuvre ouverte trône, comme il se doit, le Christ coiffé d'une tiare étincelante et tenant à la main le sceptre de cristal. Il est entouré de la Vierge et de saint Jean-Baptiste. De part et d'autre, se trouvent des anges revêtus de lourdes et chatoyantes chapes, chantant et jouant de la musique ainsi que le couple formé par Adam et Eve. Le niveau inférieur du panneau central montre l'adoration par plusieurs groupes de personnes de l'Agneau divin au flanc percé. Une fontaine de vie au symbolisme évident occupe l'avant-plan tandis que dans la partie supérieure du registre, le Saint-Esprit sous la forme d'une colombe irradie des rayons de soleil dans un ciel d'azur. Les panneaux repliés (c'était le cas les jours de semaine) laissent voir l'Annonciation de Marie et le portrait des donateurs, Joost Vijdt et sa femme Élisabeth van Borluut. Le cadre d'origine fut détruit durant la Réforme protestante. Il est possible qu'il ait compris des mécanismes d'horlogerie capables de déplacer les volets et même de jouer de la musique. Les spécialistes ne s'accordent pas sur le sens à donner à la composition. S'agit-il de la représentation de la Rédemption avec ses heureuses conséquences sur l'humanité? S'agit-il de la glorification du Christ triomphant au ciel (registre supérieur) et médiateur sur terre (registre inférieur), glorification préparée par les épisodes peints sur les revers des volets : le mystère de l'Incarnation prédit par les prophètes et les sibylles, annoncé par saint Jean-Baptiste et relaté par saint Jean l'Évangéliste? S'agit-il des noces mystiques de l'Agneau, de l'union par l'amour avec le Christ rédempteur des âmes? Sans doute faut-il laisser aux spécialistes, historiens d'art ou théologiens, la clé de l'interprétation. Tous sont d'accord sur le fond : le dogme de la Rédemption est la base même de la religion catholique. Et cela suffit pour apprécier les extraordinaires qualités esthétiques de l'œuvre. Il est cependant intéressant de constater que, pour sa

composition, l'artiste s'est inspiré d'un texte liturgique, celui de l'office de la fête de Toussaint. Tous les éléments constitutifs du retable, tous les personnages et les groupes qui apparaissent dans le polyptyque se retrouvent en lisant cet office influencé par l'Apocalypse et par le sermon sur la montagne dans lequel le Christ a célébré les Béatitudes.

Première grande composition de la peinture flamande, *l'Adoration de l'Agneau mystique* en restera l'œuvre maîtresse inégalée. Le retable a cependant connu une destinée troublée. En 1794, les panneaux centraux sont saisis par la France comme prise de guerre et exposés au musée du Louvre. Ils sont restitués à la chute de Napoléon et présentés à nouveau à la cathédrale Saint-Bavon mais sans les volets. En 1816, six panneaux des volets sont laissés en gage par le diocèse de Gand. Malheureusement ce dernier est dans l'incapacité de les racheter. Les panneaux sont acquis par un marchand d'art qui les revend la même année au collectionneur anglais Edward Solly. Ce dernier échoue à trouver un acheteur à Londres. Les panneaux sont ensuite acquis par le roi de Prusse pour 16 000 £, somme très importante à l'époque. Les panneaux sont exposés pendant plusieurs décennies à la Gemäldegalerie de Berlin.

La nudité d'Adam et Ève est alors jugée choquante, surtout dans une cathédrale (apparemment le Moyen Âge était moins collet monté!). Les fragments sont vendus à l'État belge en 1861 et déposés aux Musées royaux des Beaux-Arts à Bruxelles. Durant la Première Guerre mondiale, les panneaux restants à Saint-Bavon sont saisis par les Allemands et emmenés à Berlin. Une clause du Traité de Versailles stipule leur restitution afin de compenser les destructions commises pendant le conflit. Le polyptyque est reconstitué dans son intégralité mais Adam et Eve restent la propriété de l'État belge. On peut penser les vicissitudes terminées mais c'est sans compter l'intervention d'Arsène Goedertier, sacristain de l'église de Wetteren qui vole deux panneaux en 1934. S'il restitue le Saint Jean-Baptiste, il décède avant de dire où se trouve le second fragment, les Juges intègres. Malgré une enquête qui tient en haleine la Belgique entière, celui-ci n'est jamais retrouvé. Il est depuis remplacé par une copie fidèle réalisée par le restaurateur (très contesté) Jef Vanderveken. Pour différencier la copie de l'original, le profil de l'un des juges a été remplacé celui du roi Léopold III. En 1940, au moment de l'invasion allemande, la décision est prise d'envoyer l'œuvre au Vatican pour la mettre en lieu sûr. Alors que le polyptyque se trouve en France, l'Italie entre en guerre à son tour. L'œuvre est transférée à Pau pour attendre la fin des hostilités. En 1942, Adolf Hitler ordonne la saisie de *l'Agneau mystique* et son transfert en Allemagne. Les raids aériens s'intensifient, la composition est placée à l'abri dans une mine de sel en Autriche. C'est là que les *Monument Men* américains la retrouvent parmi d'autres œuvres d'art. Ramenée en grande pompe en Belgique, elle retrouve sa place à Gand.

Depuis octobre 2012, *l'Adoration de l'Agneau mystique* fait l'objet d'une



En haut : Restaurateurs au travail (Photo : D.R.)

Pages suivantes : Hubert et Jan van Eyck, *l'Adoration de l'Agneau mystique* (détail). (Photo : D.R.)



campagne de restauration. Exécutée par l'Institut royal du Patrimoine artistique, elle nécessite sept ans de travail, répartie en trois phases d'environ un an et demi chacune. Un atelier de restauration a été installé dans une salle du Musée des Beaux-arts de Gand et une cloison de verre permet aux visiteurs de suivre le traitement en direct. Celui-ci est réalisé par une équipe de huit personnes, placées sous la direction de Bart Devolder et Livia Depuydt. Lorsque les restaurateurs ne sont pas en train d'opérer, le public peut admirer les panneaux derrière la paroi. La première phase de l'opération concerne les huit panneaux visibles lorsque le retable est fermé. Ces panneaux une fois traités retrouveront leur place dans la cathédrale et les fragments du retable ouvert déménageront à leur tour pour la deuxième phase. Durant toute la campagne, le retable reste visible à Saint-Bavon, les panneaux en cours de traitement sont remplacés par des photos noir et blanc.

Une étude préliminaire a d'abord été menée. Ensuite les nombreuses couches de vernis, souvent anciennes mais pas d'origine, qui voilaient la couche picturale ont été ôtées. Ces vernis, jaunis et cassants, risquaient à terme d'entraîner des dégâts car ils empêchent la bonne adhésion de la peinture. Au fil du traitement, les restaurateurs se sont rendu compte qu'une grande partie de la peinture d'origine était cachée sous des anciens surpeints que les vernis, assombrissant l'œuvre, avaient empêché de distinguer. La commission d'experts internationale a dès lors recommandé de revenir aux couches de peinture originale, ce qui permet de révéler la qualité exceptionnelle et la minutie du travail des frères van Eyck. Cette opération doit être exécutée centimètre par centimètre à l'aide d'un scalpel sous microscope.

Une fois dégagée, la couche originale est étudiée en vue d'améliorer son adhésion. Des retouches sont effectuées là où c'est nécessaire. Une nouvelle couche de vernis est appliquée. Le support de bois (chêne de Scandinavie) est contrôlé et traité afin d'en rendre les variations plus souples et d'éviter ainsi les fendilles et les fissures. L'ensemble de l'opération permet de mieux comprendre les matériaux et les techniques du XV^e siècle.

Trois lieux à Gand donnent au public la possibilité de se familiariser avec le chef d'œuvre des frères van Eyck et de suivre le traitement qui lui est appliqué :

- le Musée des Beaux-Arts de Gand où travaillent les restaurateurs

www.mskgent.be

- la cathédrale Saint-Bavon où se trouve l'œuvre en temps normal et où sont conservés les panneaux en attente de traitement (ou déjà traités)

- le Caemerklooster où le visiteur peut voir une exposition très pédagogique sur les techniques utilisées lors de réalisation du polyptyque et sur sa symbolique.

www.caemerklooster.be

La consultation du site closertovaneyck.kikirpa.be permet de se rendre compte de la grande richesse de l'œuvre et du foisonnement des détails qui la composent.



Hubert et Jan van Eyck, *l'Adoration de l'Agneau mystique* (retable fermé). (Photo : D.R.)

Les plus belles heures du bon peuple de Bruxelles par Albert Marinus (7)

Cependant, jadis, la principale procession était celle de N.-D. du Sablon et c'est là, par conséquent que l'Ommegang fut créé, à la suite d'une légende miraculeuse. La voici résumée: en 1348, une pauvre femme de Bruxelles, Béatrix Soetkens, obéissant à une singulière inspiration, se rendit à Anvers sur une barque, pilotée par son mari et y enleva la statue de Notre Dame, tandis que le sacristain qui voulait l'en empêcher restait pétrifié sur place. Contre le courant et contre le vent, la barque chargée de son précieux trésor remonta le cours d'eau jusqu'à Bruxelles. Elle vint échouer à un endroit où, justement, les arbalétriers du Grand Serment s'exerçaient au tir. Au récit de l'événement et des miracles qui l'accompagnèrent, ils décidèrent d'adopter Notre Dame pour patronne. Ils s'en firent les protecteurs, contribuèrent à l'érection de l'église du Sablon actuel, afin qu'elle eut un sanctuaire digne d'elle et eux. Ils décidèrent également de commémorer l'événement par une grande procession annuelle. Ce fut là l'origine de l'Ommegang. La statue est toujours vénérée sous le nom de N.-D. des Victoires et dans l'église du Sablon, on peut voir encore au-dessus du porche d'entrée de la rue de la Régence, à l'intérieur, une grande composition sculpturale très fruste d'aspect qui rappelle l'épisode légendaire.

Dans ces cortèges religieux anciens, il y avait des géants, tout comme aujourd'hui on y porte des statues vénérées. Personne n'y trouvait à redire. Cela cadrait avec les idées du temps. Mais les idées évoluent et, dans le courant du XVIII^e siècle, la présence de ces sujets grotesques, géants, animaux, roue de la fortune, diables, fous, etc. prirent l'aspect d'éléments indésirables, indécents même. (N'y vit-on pas des femmes nues sur un char!) L'autorité religieuse entama une campagne pour les éliminer. Celle-ci se poursuivit encore au XIX^e siècle. Peut-on dire même qu'elle soit terminée? N'y a-t-il pas encore aujourd'hui une localité, Flobecq, où le patron, Saint Christophe, est représenté sous une forme géante. Ce n'est d'ailleurs pas un mannequin proprement dit. C'est un homme monté sur des échasses qui fait le Saint Christophe.

Le peuple toutefois tenait à ses géants. Il ne put se résigner à les voir supprimer. C'est la raison pour laquelle, à Bruxelles, comme dans presque toutes les villes du pays, les géants sortent le même jour que la procession. Dans la capitale, ils la précèdent. A Mons, le Lumeçon s'exécute après la procession. Ailleurs, c'est l'après-midi que l'on exhibe les géants. Et voilà

un premier contraste expliqué.

A partir du moment où les géants prirent un caractère profane, ils ne furent plus contenus par des canons en quelque sorte liturgiques. La fantaisie populaire put s'abandonner davantage. Jadis, dans les Ommegangs de Bruxelles, les géants étaient surtout des saints: saint Laurent, saint Sébastien, saint Christophe, saint Antoine, etc.

Sainte Gudule naturellement. Devenus profanes, on ne pouvait plus guère les présenter sous un aspect religieux. De là naquit la famille: Mieke et Janneke et leur suite. Toutefois, remarquons dans la longue file de nos géants, des traces de tradition. Gudule a été dans ce cortège pittoresque mais on lui a enlevé ses signes de sainteté. Jean de Nivelles paraît un anachronisme. On le voit cependant mentionné dans de très anciens Ommegangs. Sa Présence s'explique en raison d'une légende populaire d'après laquelle Jean était amoureux de Gudule, il la suivit quand elle vint se fixer à Bruxelles. Peut-être le Sultan et la Sultane sont-ils aussi des résidus traditionnels. Dans les anciennes processions, on évoquait souvent les différents peuples de la terre, les animaux de la création, les astres les plus connus, etc. Sans doute y vit-on entr'autres des Turcs, des Arabes, peuples à sultans et sultanes. A part ces quelques éléments, les géants bruxellois n'ont plus rien de traditionnel sauf, naturellement, le fameux Cheval Bayard, évocateur d'une légende médiévale, issus de l'esprit d'un trouvère du XIII^e siècle.

Comment expliquer enfin ce défilé des sociétés d'agrément? Notons que parmi elles il en est qui se prétendent fort anciennes, du XIII^e siècle même. Elles se disent, avec des arguments plus ou moins discutables, les héritières des anciens Serments de Bruxelles. Or, les Serments d'arbalétriers, d'archers, d'arquebusiers, d'escrimeurs, étaient dans le passé des institutions militaires importantes. C'était l'armée de l'époque. Ils figuraient dans les Ommegangs. Les fameux édits de Joseph II, dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, consacraient leur suppression, leur expulsion des processions, en même temps que les géants, souvent leurs géants, images de leur patron. Ces décisions ne pouvaient leur plaire. Ils se dressèrent contre elles et ils organisèrent un cortège profane hors de la procession, sortant le même jour qu'elle, suivant le même itinéraire, et la précédant. Ils rallièrent à leur cause de nombreuses sociétés de Bruxelles.

Albert Marinus, "Les plus belles heures du bon peuple de Bruxelles" in *Les belles heures de Bruxelles*, Bruxelles-Paris, Elsevier, 1952.

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 commune : 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 2016")

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

Ce trimestriel est édité avec le soutien de la Commune de Woluwe-Saint-Lambert, du Service général du patrimoine culturel et des arts plastiques de Fédération Wallonie-Bruxelles 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).

Quatrième de couverture : Hubert et Jan van Eyck, *l'Adoration de l'Agneau mystique* (détail).
(Photo : D.R.)

