

PÉRIODIQUE TRIMESTRIEL 2010, 1^{er} trimestre

Bureau de dépôt Bruxelles X

P 301014

BELGIQUE-BELGIË

P.P.

Bruxelles X

1/3169

Centre Albert Marinus

96 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

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

Personnel de la section folklore du Musée communal :

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

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 :

La Villa Empain, détail de la verrière. (Photo : Jean-Marc De Pelsemaeker)

Sommaire

Calendrier des activités	4
Activités du trimestre	5
- Visite guidée de l'exposition : <i>Les Sixties</i>	
- Visite guidée de l'exposition : <i>Itinéraires de l'élégance entre l'Orient et l'Occident</i>	
- Excursion culturelle : Le Bois du Cazier	
Internet	20
Pages choisies d'Albert Marinus	23

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 310-0615120-32 est **OBLIGATOIRE** pour valider votre inscription.

Calendrier des activités

Dimanche 25 avril à 14h

Jeudi 29 avril à 14h

Visite guidée de l'exposition : *Sixties! Les couleurs d'une libération*

Mercredi 26 mai à 14 h

Dimanche 30 mai à 14h

Visite guidée de l'exposition :

Itinéraires de l'élégance entre l'Orient et l'Occident

Dimanche 27 juin 2010 à 9 h

Excursion culturelle : Le Bois du Cazier

Programme de la journée :

9h00 : départ de l'Hôtel communal

10h30 : visite guidée du site du Bois du Cazier

12h30 : déjeuner au restaurant du Bois du Cazier

14h30 : visite du Musée du Verre

15h30 : visite des forges

17h00 : départ pour Bruxelles

**Consultez notre site :
www.albertmarinus.org**

Visite guidée de l'exposition :
Sixties! Les couleurs d'une libération

Dimanche 25 avril à 14h

Jeudi 29 avril à 14h

**Musée du Costume et de la Dentelle – rue de la Violette, 12 -
 1000 Bruxelles**



Musée du Costume et de la Dentelle / Museum voor het Kostuum en de Kant

Les années 1960 resteront dans la mémoire collective comme l'âge de l'abondance, de l'économie florissante, du bien-être, de la consommation effrénée, de l'emploi maximum. Durant cette période, tout semble possible et l'avenir paraît radieux. Dans ce contexte favorable, la société se transforme profondément. La jeunesse, qui jusque là devait se contenter d'obéir, refuse les conventions et les contraintes, se rebelle contre l'autorité et crée sa propre culture. La contestation étudiante qui rejette le pouvoir politique établi aboutit au mouvement de mai 1968. La pilule contraceptive est mise sur le marché en 1961, libérant les mœurs. La femme accède de manière définitive au monde du travail. Et pourtant, on l'a oublié, c'est encore l'époque où les épouses ont besoin de l'autorisation de leur mari pour ouvrir un compte en banque ou retirer de l'argent.

Les vêtements connaissent eux aussi de profonds changements. Signe que la famille et la répartition traditionnelle des tâches sont fortement contestées, le pantalon entre dans la garde-robe féminine. Le porter à toute heure du jour et en toute circonstance permet une grande liberté de mouvements. Il est désormais possible pour les femmes de marcher à grands pas, de croiser les jambes, de courir derrière un bus ou de se vautrer dans des canapés profonds ...

Ce sont les adolescents qui fixent désormais les tendances et lancent les modes. Ils refusent l'ancienne notion d'élégance "qui fait vieux". Les jeunes filles ne s'inspirent plus nécessairement des créations des grands couturiers. Peu désireuses de ressembler à leurs mères, elles se tournent vers des boutiques moins chères tenues par des jeunes. Londres qui jusque là n'avait jamais été un grand centre en matière de mode (sauf en ce qui concerne les vêtements masculins) se trouve propulsé au rang de capitale. Les noms de Mary Quant, Twiggy et Jean Shrimpton sont sur toutes les lèvres. Mary Quant ouvre en 1961 sa deuxième boutique *Bazaar* dans le quartier de Knightsbridge. La créatrice lance la minijupe et le tailleur pantalon -en même temps qu'André Courrèges- et son succès phénoménal lui vient de ses tenues colorées et décalées ainsi que l'usage de tissus et de matières à contre emploi (robes en



ciré, chaussures en plastique, pantalons en satin...).

Deux constantes traversent les *sixties*. La fleur en plastique dont Mary Quant orne son univers, est remplacée à la fin de la décennie par une vraie fleur. Celle-ci possède un sens politique et symbolise la quête de la paix. Le *flower power*, signe de ralliement des hippies, exprime le refus des différences de classe, de l'intolérance, du racisme et de la guerre. Quant aux couleurs dont l'usage avait été jusque là codifié avec précision, elles sont de mise en toute circonstance. Qu'elles sont franches ou acidulées, contrastées ou audacieuses, elles égayaient désormais le quotidien.

Les noms qui émergent de la décennie sont, outre Courrèges déjà cité, Pierre Cardin et Paco Rabanne. Mais le plus moderne de tous, même si les silhouettes qu'il crée ne sont pas celles des astronautes, est Yves Saint Laurent. S'inspirant de la rue plus que du cosmos, il lance la mode unisexe avec le smoking féminin, pare les rockeuses d'élégance et s'inspire de Mondrian et du pop art. Percevant l'air du temps, il ouvre aussi des boutiques de prêt-à-porter avec des collections plus accessibles et plus jeunes.

Comme le signale Corinne ter Assatouroff, commissaire de l'exposition, "les changements opérés dans la mode au cours des sixties et la libération vestimentaire qui en découlé constituent peut-être la manifestation la plus immédiatement perceptible d'un mouvement profond et irréversible dans l'évolution de la condition féminine dans notre société occidentale". Car il est vrai que les vêtements en disent long sur les sociétés qui les font naître...

Participation aux frais pour la visite de l'exposition :

Sixties! Les couleurs d'une libération

Membres : 7 Euros

Seniors et étudiants : 8 Euros

Autres participants : 9 Euros

Réservation indispensable

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

Visite guidée de l'exposition :
Itinéraires de l'élégance entre l'Orient et l'Occident

Mercredi 26 mai à 14 h
Dimanche 30 mai à 14h

**Fondation Boghossian, Villa Empain - Avenue Franklin
Roosevelt 67 - 1000 Bruxelles**



Collier de Patalia. (Copyright Cartier, D.R.)

La villa Empain qui se dresse fièrement sur l'avenue Franklin Roosevelt est sans conteste l'un des plus beaux monuments Art Déco de la capitale. Elle est due à l'initiative du baron Louis Empain qui, en 1930, commande à l'architecte suisse Michel Polak la réalisation d'un hôtel particulier. L'auteur du bâtiment n'est pas un inconnu dans notre pays : il a déjà à son actif des réalisations d'envergure comme le Résidence Palace et l'Hôtel Plaza, sis au boulevard Max.

L'ensemble comprend une villa de quatre façades et un jardin avec piscine et pergola ainsi qu'une conciergerie. Les lignes pures et élégantes de la construction, le soin extrême apporté aux détails et la qualité des matériaux utilisés retiennent l'attention immédiate des spécialistes et du public. Mieux, la villa rentre d'emblée dans la liste des immeubles phares connus de tous les Bruxellois.

Généreux mécène, Louis Empain offre sa propriété à l'Etat belge en 1937 à condition d'y créer un musée des arts décoratifs. Ce projet, coordonné par l'Ecole de la Cambre, ne durera pas. Car la guerre survient et l'armée allemande occupe le bâtiment. A la libération, les forces alliées s'y installent, suivies par l'ambassade d'URSS. L'Etat belge récupère alors la villa. Arguant que ce dernier n'a pas rempli ses obligations comprises dans la donation, Louis Empain retrouve ses droits sur la propriété au début des années 1960. Mais il revend l'ensemble en 1973. Un temps loué à la chaîne de télévision RTL, l'immeuble est ensuite inoccupé et laissé à l'abandon.

Ce joyau du patrimoine a récemment été acquis par la famille Boghossian, joailliers libanais d'origine arménienne. Désormais protégé par un classement de la Région bruxelloise, le lieu a été totalement et scrupuleusement restauré. Il est destiné à devenir le siège de la Fondation Boghossian et à jouer le rôle de centre de dialogue entre les cultures d'Orient et d'Occident.

Avec ce fleuron du patrimoine architectural, Bruxelles trouve un nouvel espace culturel. Expositions, colloques et conférences, concerts, films y prendront place tandis qu'artistes et





chercheurs y seront accueillis en résidence. Pour inaugurer ce prestigieux endroit, il fallait un événement fort. La première exposition qui s'y déroule s'intitule *Itinéraires de l'élégance entre l'Orient et l'Occident*. Comme le titre l'indique, l'élégance sert ici de fil conducteur. Ce thème original et difficile, rarement traité, a été inspiré par la beauté de la villa. Il n'empêche, l'élégance n'en est pas moins un don des dieux, une façon d'être au monde et aux autres, une grâce d'attitude et de mouvement, un maintien de l'âme et du corps qu'il est difficile de définir. Depuis l'Antiquité, l'Occident a, dans ce domaine, bénéficié d'apports lointains grâce aux routes des épices et de la soie. Les goûts, les comportements, le désir de raffinement et les facultés créatrices des élites européennes (pensons par exemple à la cuisine) ont été considérablement transformés par les influences venues d'Orient. Et au final, l'élégance est-elle autre chose que la capacité d'accueil et la volonté de s'ouvrir à l'autre pour un dialogue véritable?

Cette exposition a été pensée comme un parcours d'émotions, qui vont de Venise aux confins de l'Asie, et évoquent les enrichissements et les échanges entre des mondes séparés par la géographie et la culture. Le visiteur est ainsi emporté dans un itinéraire original qui traverse les époques, les lieux et les cultures. Il est confronté à des créations qui se sont mutuellement influencées et perçoit ainsi la force des inspirations et des affinités.

Plusieurs thèmes sont abordés dans ce périple esthétique : les voyages interminables sur les routes de la soie et des épices; Venise, porte de l'Orient; les arts de l'Islam ; le rayonnement de Byzance et de Constantinople ; les trésors de l'Inde, de la Chine et du Japon; l'orientalisme ; les créations contemporaines (stylisme, photographie, arts plastiques et musique). Des pièces prestigieuses, issues d'institutions célèbres et de collections privées ou réalisées par des artistes contemporains (Anish Kapoor ou Jean-Michel Othoniel), seront réunies pour l'occasion. S'il fallait n'en retenir qu'une seule, ce serait

Ci contre : La Villa Empain, détail de la façade. (Photo : Jean-Marc De Pelsemaeker)

peut-être le collier de Patiala. Cet extraordinaire bijou, composé de 2930 diamants, dont le fameux De Beers de 234,5 carats, avait été commandé en 1928 à la Maison Cartier par Bhupindar Singh, souverain d'une principauté du Penjab. Démonté et revendu après l'indépendance de l'Inde, il a été reconstitué par Cartier et illustre bien la splendeur et la décadence des maharadjas.

Même si certains restent froids devant des bijoux aussi fastueux (et ils sont bien difficiles!), les mêmes seront d'accord avec nous pour applaudir au tour de force que représente l'exposition. Oser traiter de l'élégance, concept éminemment difficile, est dans ce cas une gageure brillamment réussie...

Participation aux frais pour la visite guidée :
Itinéraires de l'élégance entre l'Orient et l'Occident

Membres	:	12 Euros
Seniors et étudiants	:	13 Euros
Autres participants	:	14 Euros

Réservation indispensable

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

Excursion culturelle : Le Bois du Cazier

Dimanche 27 juin 2010 à 9 h

**Hôtel communal de Woluwe-Saint-Lambert
2, av Paul Hymans - 1200 Bruxelles**



Si le Bois du Cazier évoque des heures tragiques, il n'en constitue pas moins un site extrêmement significatif de l'histoire de notre pays et un témoignage majeur du patrimoine industriel belge.

L'exploitation de la houille dans la région de Marcinelle est une affaire ancienne. Dès 1812 déjà, des affleurements de charbon sont exploités au Bois du Cazier mais la première concession concernant des mines n'est accordée que dix ans plus tard par le roi Guillaume I^{er} des Pays-Bas. La première "Société anonyme du charbonnage du Bois du Cazier" naît en 1874.

Dans la Belgique de l'immédiat après-guerre, la production de charbon revêt une importance capitale. Suivant les mots du premier ministre Achille van Acker, le redressement du pays en dépend. Mais la main d'œuvre belge s'avère insuffisante. Aussi, le gouvernement, désireux de pallier cette carence, recrute des travailleurs en Italie malgré les conditions de travail déplorables, les installations vétustes et la sécurité aléatoire. Un traité est signé entre les deux pays dès 1946. La production s'élève en 1955 à 170.557 tonnes pour un effectif de 779 mineurs.

L'irréparable se produit en août 1956. Au Charbonnage Saint-Charles du Bois du Cazier, 262 mineurs vont laisser la vie dans un terrible accident. L'Europe entière s'émeut de la catastrophe et des équipes de secours internationales viennent en aide aux victimes et aux familles en difficulté.

D'autres heures sombres se profilent à l'horizon car les gisements houillers si importants pour l'économie wallonne s'épuisent. La société est mise en liquidation en 1961 et le site définitivement fermé quelques années plus tard. Le charbonnage prend alors le caractère mélancolique propre aux endroits abandonnés. Cependant, au nom du patrimoine, plusieurs associations se battent pour obtenir le classement du lieu. Octroyé en 1990, l'arrêté reconnaît l'importance historique et sociale du Bois du Cazier.

Aujourd'hui, après de multiples péripéties, la réhabilitation a été menée à bien et le Bois du Cazier est redevenu un lieu vivant qui regroupe diverses fonctions. L'ancienne exploitation est dédiée



à la mémoire et au souvenir, à la recherche et à la conservation aussi.

Les bâtiments, qui dans l'ensemble datent du début du XX^e siècle, ont été préservés. Leur fonction particulière est expliquée au visiteur qui peut comprendre ainsi les multiples étapes du fonctionnement d'un charbonnage. Dominant l'ensemble, les deux châssis à molettes frappent particulièrement les esprits. Ces robustes constructions abritaient les ascenseurs chargés de descendre hommes et matériel au fond du puits et de les remonter.

Le Bois du Cazier ne témoigne pas seulement du travail des hommes et des techniques utilisées dans la mine. Il expose aussi le déroulement de la tragédie du 8 août. L'espace dévolu à la catastrophe relate le déroulement de l'événement grâce à des films, des reportages, des photos et des témoignages. Mais il déborde de ce cadre strict pour expliquer le quotidien des mineurs et faire comprendre les dangers inhérents au métier. Il raconte aussi le parcours de milliers d'ouvriers venus chercher du travail dans notre pays et les suites du drame qui permirent une réglementation plus stricte de la sécurité.

Cependant, et cela peut surprendre, l'ancien charbonnage comprend aussi un vaste espace vert de 26 hectares. Disposées autour de trois terrils, ces zones sont dévolues à la détente et à la découverte. Il est désormais possible de se livrer à l'observation de la faune et de la flore qui se sont approprié les lieux. Des guides-nature emmènent les visiteurs au gré des sentiers à la recherche des multiples (et parfois très rares) oiseaux, fleurs, insectes, plantes et fossiles peuplant l'endroit. Le deuxième ter-til, sur lequel s'appuie un théâtre de verdure, est accessible par la drève de la mémoire. Celle-ci est rythmée par des arbres de douze essences différentes provenant des pays d'origine des victimes de la tragédie du 8 août.

L'ensemble comporte aussi des musées. Le Musée de l'Industrie présente les divers secteurs qui ont fait la fortune de notre pays aux XIX^e et XX^e siècles. Charbonnages, sidérurgie, verrerie, fabrication métallique, chimie, imprimeries sont mis en va-

leur à travers des machines, des presses, des dynamos, des tramways... Tous ces objets racontent la geste passée d'une Wallonie glorieuse. La rencontre est également sensorielle et visuelle car des ateliers centrés sur le travail du verre et du métal y sont organisés. Le Musée du Verre a quitté Charleroi et des locaux trop exigus pour s'installer sur le site. Les collections commencent à l'Antiquité et vont jusqu'aux œuvres contemporaines. Les nombreuses pièces exposées illustrent les fabrications et les usages qui ont évolué au fil des temps. La visite se termine à l'atelier du soufflage où le visiteur peut se laisser aller à la fascination de la matière qui s'anime sous l'action du feu. Réhabilité avec soin, le Bois du Cazier est devenu une destination culturelle et touristique sur fond de patrimoine industriel majeur et le Centre Marinus est fier de lui consacrer une journée de découverte.

Participation aux frais pour l'excursion culturelle :
Le Bois du Cazier

Membres	:	52 Euros
Seniors et étudiants	:	54 Euros
Autres participants	:	56 Euros

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

Le nouvel onglet "Traditions populaires" sur le site du Centre Albert Marinus

En 2000, le Centre Albert Marinus éditait un *Petit Guide du Folklore et des Traditions populaires en Région bruxelloise*. L'ouvrage était loin d'être parfait car il reprenait sans grands changements les renseignements fournis par les diverses sociétés sollicitées dans ce but. La recherche s'était avérée malaisée en raison du caractère volatile et dispersé de la matière même. Le folklore et les traditions populaires constituent un phénomène vivant : les groupements naissent et meurent en fonction des événements historiques, de l'initiative personnelle et des mutations d'une société. Quant aux personnes qui prennent en charge les associations, ils passent la main ou se retirent, rendant ainsi extrêmement difficile la recension de coordonnées fiables.

Malgré ces faiblesses, le guide dressait un instantané des multiples composantes du folklore dans la capitale et permettait donc de se faire une idée de la variété de celles-ci (anciennes et illustres gildes de tir, géants, danses folkloriques, sociétés gastronomiques, cercles d'histoire locale...) . Rendant d'appréciables services, l'ouvrage avait connu un beau succès.

Nous avons choisi de rajeunir la formule en consacrant sur notre site www.albertmarinus.org une rubrique "Traditions populaires". Celle-ci reprend les liens renvoyant aux groupements et aux associations qui ont choisi de s'inscrire dans le futur et communiquer par le biais d'internet.

Cette liste semble, au premier abord, assez peu fournie. Elle renvoie cependant à une quarantaine de sites. On constatera, par exemple, qu'il y manque un certain nombre d'associations s'occupant de géants. Deux raisons expliquent cette carence. Le folklore, considéré comme fondamentalement "populaire", est une donnée qui est rarement prise en compte pour elle-même et la plupart du temps considérée avec beaucoup de condescendance. Les traditions restent l'apanage de bénévoles qui ne doivent compter que sur eux-mêmes et auxquels



le temps et les moyens font défaut. Il est donc normal qu'ils négligent l'arme de la communication moderne. Se limitant à faire vivre un quartier, ils ne pensent pas nécessaire de passer cette limite.

Par ailleurs, Bruxelles est une grande ville cosmopolite et moderne qui perd peu à peu contact avec ses racines populaires et historiques. Combien d'édifices ou de quartiers n'ont-ils pas subi la pioche des démolisseurs au point de faire naître le terme de "bruxellisation"? Qui parle encore le patois local dans le quartier des Marolles ou dans le Pentagone? Ces disparitions ont brisé le tissu social et entraîné la perte de références anciennes. Ne soyons pas entièrement négatifs. L'apport de sang neuf, la venue de populations venues de loin, qui ont emporté avec elles les traditions de leur pays d'origine et qui conservent précieusement cet héritage, peuvent donner naissance à un autre type d'usages et de coutumes. La Zinneke Parade est-elle un exemple de ce nouvel élan? L'avenir nous le dira...

En attendant, s'il y a belle lurette que Bruxelles a perdu son carnaval (juste après la Première guerre mondiale), il y subsiste encore quelques joyaux en matière de folklore. Le Meyboom en est un.

Quoiqu'il en soit, puisse notre rubrique s'étoffer dans l'avenir, puissent d'autres noms venir s'ajouter à notre liste ce qui constituerait le signe d'un folklore vivace dans une ville qui en a bien besoin.

Histoire du pain

Il y avait déjà des boulangers à Rome et dans l'Égypte ancienne, soit il y a plusieurs milliers d'années. Y en eut-il chez nous pendant la domination romaine? Nous ne savons. Pour la période allant de la conquête romaine au Moyen-Age, on possède peu de renseignements. Le plus ancien document est un capitulaire de Charlemagne de 794, contenant des règlements relatifs aux prix des grains et du pain. Il devait donc y avoir à cette époque des producteurs-vendeurs de pain. Mais depuis quand?

Dans la plupart des dialectes européens on trouve des mots, antérieurs au Moyen-Age d'ailleurs, pour désigner le métier de boulanger. Tantôt son nom lui vient du four et de la cuisson, et on a les formes dérivées de *bacher*; tantôt, il lui vient du pétrin, et on a celles dérivées de *pinsor*, (pétrir), *Pfister*, en Allemagne, *Pisator* en Italie. L'existence du mot permet de conclure à celle du métier. L'Angleterre, (Ecosse exclue), semble avoir été, pendant le Moyen-Age, le pays le plus évolué en matière de panification. Evidemment, au début, chacun faisait son pain. Un peu partout aujourd'hui en Europe, il y a encore des régions où les gens ont chez eux un four à pain. Au Moyen-Age déjà, il y eut, dans les villes d'abord, dans les villages ensuite, des fours communs appartenant à la communauté. Ou bien chacun venait y cuire son pain, selon un règlement établi, ou bien il y avait un boulanger attiré, cuisant pour toute la communauté moyennant rétribution en nature. Les noms de famille dérivés de la boulangerie, (*Boulangier* en français, *de Bakker* en flamand par exemple), datent de cette époque. Le seigneur du lieu prélevait généralement un droit de cuisson. Puis les fours devinrent la propriété des communes, et ce système a survécu dans nos contrées même jusqu'à notre époque. S'il y a encore beaucoup de fermes où on trouve un four dans une dépendance des bâtiments, il existe aussi en Ardenne, des fours communs aux habitants du hameau. Il y eut aussi des boulangers ambulants dont le four était installé sur un petit chariot. Une gravure sur bois du XVI^e siècle, imprimée

à Augsbourg en 1556, montre cette installation. Dans les villes, au Moyen-Age déjà, des habitations possédaient un four, mais il n'était pas permis d'y cuire du pain. Il servait à des préparations spéciales. Il fallait passer par le boulanger. Celui-ci faisait naturellement partie de sa corporation et tout y était minutieusement réglementé.

Toutes les organisations de métiers aboutissent toujours à des restrictions à la liberté des individus. Celles-ci sont indispensables et bienfaisantes si elles sont inspirées par un intérêt général réel. Mais ordinairement, toute organisation professionnelle vise uniquement à la conquête d'avantages particuliers.

On distinguait toutefois jadis deux sortes de boulangers, le boulanger commerçant, c'est-à-dire fabriquant lui-même le pain, et le vendeur au consommateur, et le boulanger salarié, celui chez lequel le particulier apportait à cuire les pâtons préparés par lui. Cet usage existe encore dans nos contrées.

L'usage d'acheter son pain dans une boulangerie ne s'est guère généralisé qu'à la fin du XIX^e siècle. Certes, il y avait dans toutes les villes, même les plus petites, des boulangeries. Mais leur clientèle était restreinte. Elle se limitait au quartier. La plupart des habitants préparaient eux-mêmes la pâte et la portaient à cuire, à façon comme on disait. Aussi y avait-il dans toutes les maisons un pétrin. Meuble disparu depuis peu, non sans avoir servi ensuite de coffre, de "remise-tout". Dans les villages, jusqu'à notre époque, les femmes cuisaient elles-mêmes soit chez elles, soit au four commun, allumé à jours fixes. Les fours étaient éloignés des habitations, afin d'éviter les incendies ; les toits des fermes étant couverts de chaume. Ils étaient orientés de telle façon que les vents dominants chassaient les braises dans la direction opposée aux demeures, et abrités par des arbres, des ifs souvent, contre le vent et la pluie. Mais ils n'étaient pas à l'abri des commérages. On appelait ces boulangeries, "boulangeries à babillages", "boulangeries à gazouillis" (d'après les éditions populaires anciennes de Thyl Ulenspiegel). Le four partageait ce sort avec le lavoir public.

Depuis un demi-siècle seulement, l'usage de se procurer son pain tout préparé chez le boulanger s'est répandu, et la consommation en a fortement augmenté.

Tout d'abord, l'habitude de consommer du pain d'une façon courante toute l'année, à peu près à chaque repas, deux d'entre eux au moins l'ayant comme nourriture essentielle, est très récente; ne nous illusionnons pas sur l'ancienneté de la place prise par le pain dans l'alimentation.

Pendant longtemps, au Moyen-Age et au début des temps modernes, on économisait les assiettes, objets de luxe, en servant les viandes sur des plaques épaisses et dures de pâte cuite. Nos "toasts" en sont peut-être la survivance. Peut-être aussi les mets fins servis sur "canapé".

Ensuite, la population a augmenté. En un siècle elle a triplé en Europe et au Japon, presque décuplé aux Etats-Unis.

Puis le pain s'est amélioré en qualité et a diminué de prix, par la suite de la suppression de nombreux droits; les transports internationaux ont permis d'assurer un ravitaillement régulier; la division du travail et la spécialisation des métiers ont permis à chacun de compter sur l'activité d'autrui pour l'exécution de tâches nombreuses jadis effectuées dans tout ménage. Un ensemble de facteurs interférents a accordé à tous la facilité de se procurer régulièrement le pain quotidien chez un fabricant spécialisé. On a été délivré de l'obligation de s'approvisionner en farine et en grain pour une saison; de la tâche délicate de conserver son levain; du labeur très épuisant de pétrir soi-même les pâtes. Cette façon de se pourvoir de pain est en réalité généralisée depuis fort peu de temps. Elle ne l'est pas encore en fait, loin de là, dans le centre et l'ouest du continent; pas même en Belgique.

Mais nous avons vu, depuis moins longtemps encore, apparaître les grandes boulangeries spécialisées. Ou bien, elles ont de nombreux magasins de débit, ou bien, le pain est porté directement aux clients sans plus passer par un détaillant.

Une des conséquences de cette transformation dans la fabrication et dans les transports, c'est l'habitude prise par l'homme de manger toujours du pain frais. Nous n'apprécions plus le pain rassis. Sèche-t-il un peu, on le jette. Bien que cependant, survivance d'une époque où le pain était rare, où l'on vivait sous la menace constante de sa privation, les gens éprouvent encore une sorte d'appréhén-

sion quasi mystique à jeter ou à brûler un morceau de pain, si sec soit-il devenu.

Nous sommes, quant à la fraîcheur de notre pain, devenus bien exigeants. Le travail du boulanger s'exécute la nuit. C'est un dur métier excluant celui qui l'exerce des conditions d'existence normales. De grandes boulangeries ont essayé, la chose étant possible, d'organiser le travail de jour; mais les clients se sont montrés résistants. Il a fallu céder à leur volonté de recevoir leur pain quotidien, sinon chaud encore, tout au moins croustillant.

C'est donc à peine si, depuis deux générations, l'homme peut avec sécurité compter sur un approvisionnement sans rationnement, sur une michette toute blanche, servie à domicile, mangée fraîche et ne coûtant pas cher.

Accordons-nous parfois une pensée à cette amélioration sensible de notre bien-être? Nous doutons-nous des difficultés éprouvées par nos aïeux dans l'art de fabriquer leur aliment préféré et indispensable? De leurs angoisses constantes à s'en assurer la jouissance? Nous rendons-nous compte de la complexité réelle du problème, de son aspect devenu vraiment international? Peut-être les événements vécus pendant cette guerre auront-ils attiré l'attention sur les aspects compliqués de cette question. Rançon de tout progrès: il rend chacun de nous en particulier et tout pays dans la collectivité des peuples, de plus en plus dépendant d'autrui... Battant les campagnes pendant cette guerre à la recherche de graines ou de farine, subissant des rationnements, acceptant forcément, toute concurrence disparue, des farines imposées, broyant nous-mêmes notre grain, tamisant notre farine, pétrissant notre pâte, cherchant de droite et de gauche levain et levure, avons-nous pensé parfois que nous en revenions en réalité à des stades primitifs? N'avons-nous pas été astreints occasionnellement à des labeurs jadis constants, vivant dans l'angoisse continue, comme nos ancêtres, de notre pitance du lendemain? Et cela dans un monde tel que, si nous voulions l'organiser, nous vivrions dans la sécurité et l'abondance.

Albert Marinus, *Notre pain quotidien*, Bruxelles, chez l'auteur, s.d., p 69-81.

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 2010")

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 : Robes habillées et de cocktail Ascot Couturier, 1968 – Jeanne Lanvin, 1967 - Maggy Rouff, 1965. (©Musée du Costume et de la Dentelle de la Ville de Bruxelles)

