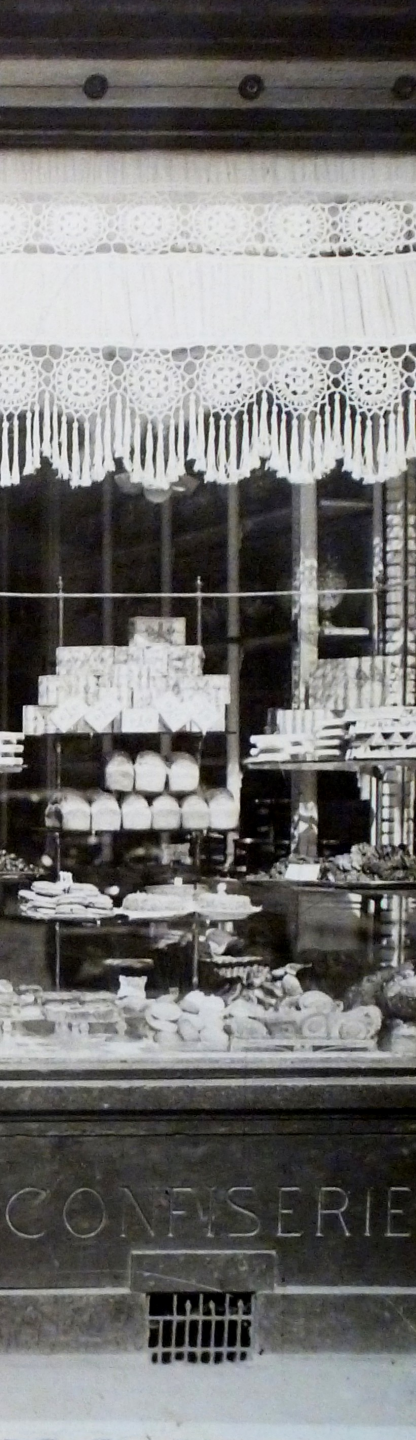


QUE MANGE-T-ON ?

-

GOURMANDISES





« A Tourcoing, tout le monde allait chercher la galette russe chez Gilloen »

A la maison

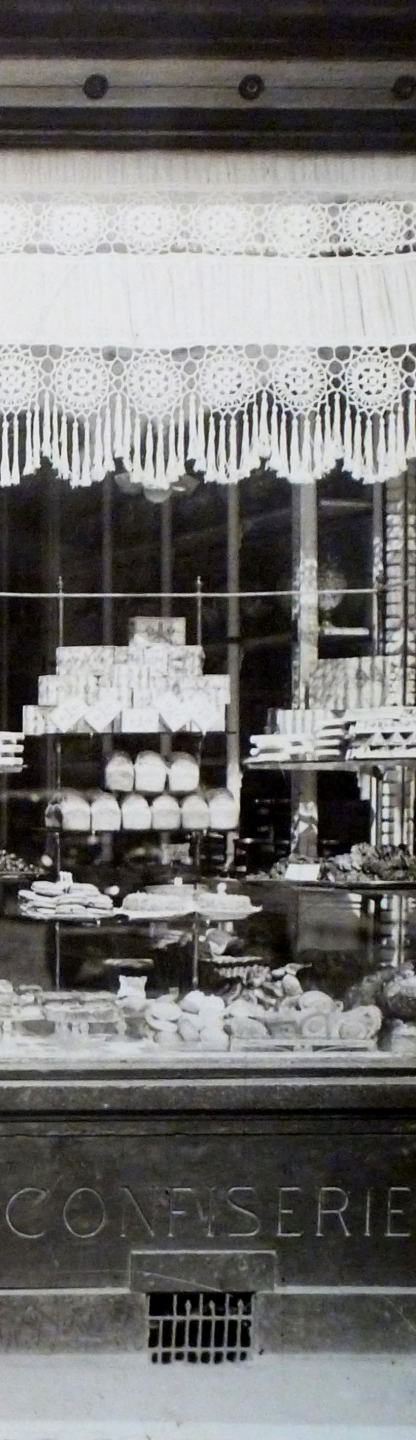
Au 19^{ème} siècle, dans les familles modestes, la mère de famille, accommode les restes pour confectionner de nombreuses petites friandises pour égayer le quotidien. Le pain perdu, aussi appelé « pain crotté », est fait de tartines trempées dans un mélange de lait et d'œufs battus, puis passées à la poêle et saupoudrées de cassonade. Le sucre blanc n'est pas encore un produit abordable.

Si aujourd'hui les plats sucrés se sont considérablement diversifiés, ils participent toujours de la même envie de faire plaisir aux enfants, aux proches, aux amis. Ils représentent toujours un moment de fête pendant leur confection en cuisine ou lors de leur dégustation en famille.

Une tourquennoise évoque les spécialités de sa grand-mère d'origine belge : « *Je me souviens que ma grand-mère, sa spécialité c'était les pâtes au sucre, c'est un truc rigolo les pâtes au sucre, ou à la cassonade [...] et il y avait les tartes au sucre* ». Dorothee, 66 ans.

Un autre témoignage évoque l'odeur du caramel parfumant la cuisine : « *Il y avait une sorte de dame de compagnie ou de femme de ménage qui vivait chez ma grand-mère et elle faisait des caramels sur sa plaque de cuisinière au charbon et ça sentait bon.* » Thomas, 67 ans.





Gourmandises en partage

Petits gâteaux et friandises sont offerts à l'occasion des fêtes. S'ils portent des noms différents de part et d'autre de la frontière franco-belge, des similitudes dans les traditions en montrent les origines communes.

Décembre

La Saint-Nicolas, fêtée le 6 décembre, est l'occasion de s'offrir des spéculoos en Belgique, au Pays-Bas, en Allemagne et dans le Nord de la France. Ces gâteaux parfumés aux épices représentent traditionnellement la silhouette de l'évêque saint Nicolas. Progressivement l'iconographie s'est élargie à beaucoup d'autres sujets religieux ou profanes, comme le montre la collection de moules en bois du musée de la boulangerie de Furnes en Belgique, dont certains remontent aux 17^{ème} et 18^{ème} siècles. A Tourcoing, des pains d'épices toujours décorés de l'image du saint patron sont distribués aux enfants dans les rues par saint Nicolas accompagné de son baudet.

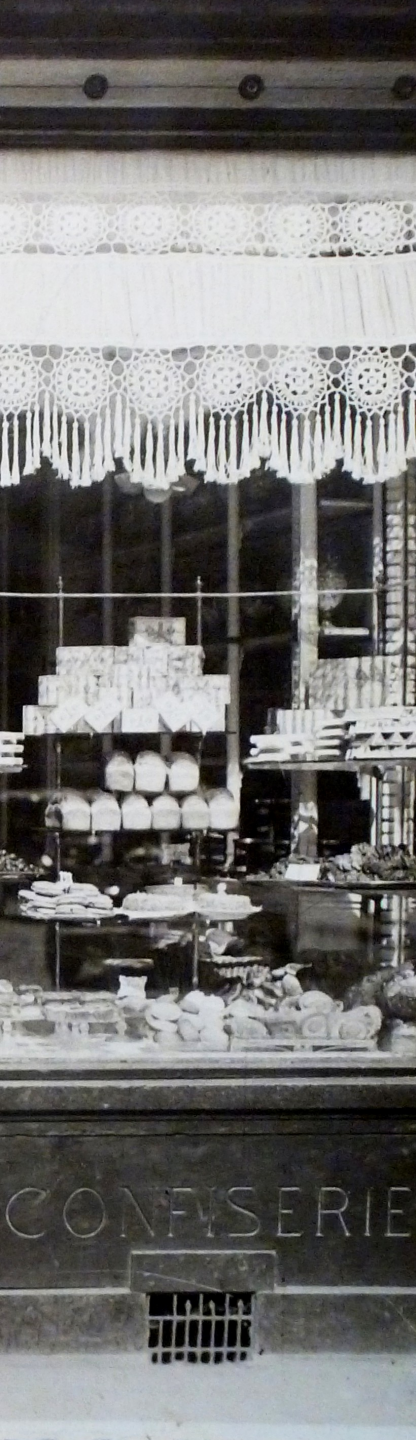
Les coquilles, ou « cramiques », sont des brioches aux raisins offertes aux enfants le matin de Noël. Le mot vient peut-être du mot flamand « kocke » (prononcé « couque ») qui signifie « gâteau ». En Belgique, il est appelé « vollaard » et est orné d'un disque peint, le « patacon ». Coquilles et bonbons sont encore aujourd'hui distribués dans les écoles en fin d'année.

Janvier et février

Les gaufres sont offertes pour souhaiter la nouvelle année aux proches. Cette tradition se perpétue encore dans certaines familles :

« Quand j'étais jeune, pour la nouvelle année, on faisait des gaufres qu'on allait porter dans la famille pour se 'mettre en bon an' comme on dit dans le Nord. Les jeunes vont voir les plus vieux. Il fallait faire le tour de la famille et quand on arrivait chez les gens, ils nous offraient le café et ces gaufres de nouvel an. » Thomas, 67 ans.

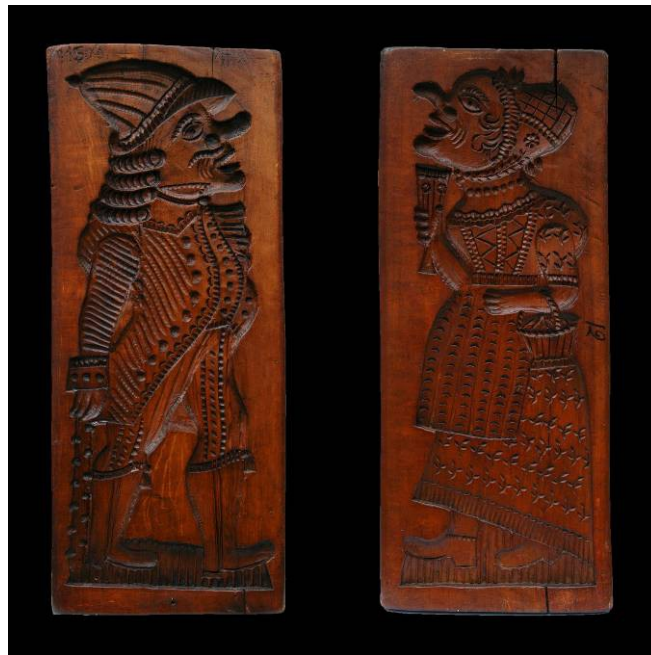
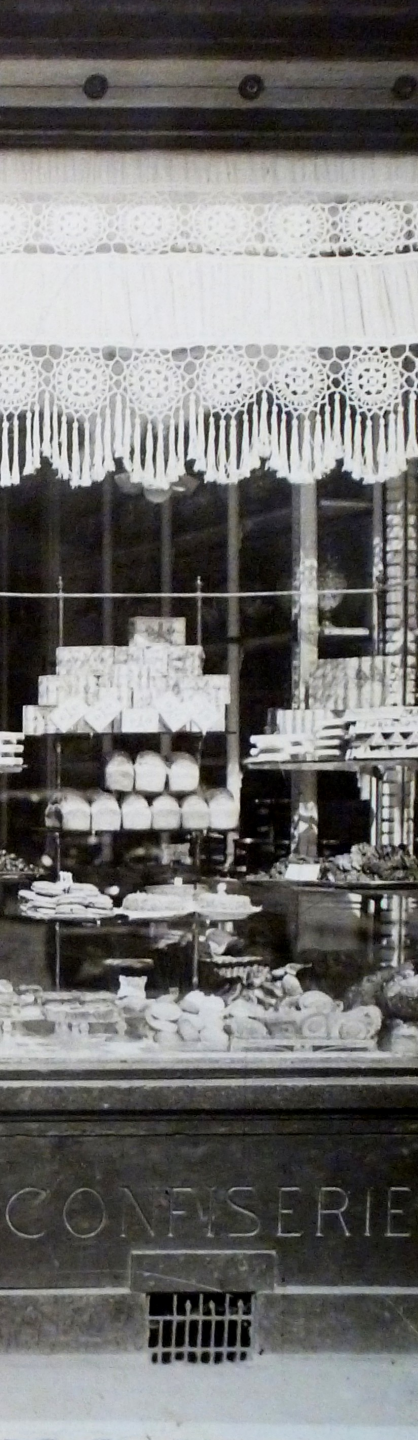




Les crêpes de la Chandeleur, appelées aussi « couques-baques » dans le Nord et en Belgique, étaient la gourmandise phare de la ducasse des Ricolettes à Tourcoing.

Les craquelins, petits gâteaux secs, sont également au cœur d'une fête rituelle. On en donne généreusement aux enfants. Dans les estaminets, le lundi de la mi-carême, ils représentent des prix distribués aux membres des sociétés de loisirs. Ces gâteaux sont toujours une spécialité vendue dans les boulangeries du Nord.





Moules à speculoos, 18^{ème} siècle, Bois, Coll. Musée de la boulangerie de Furnes.

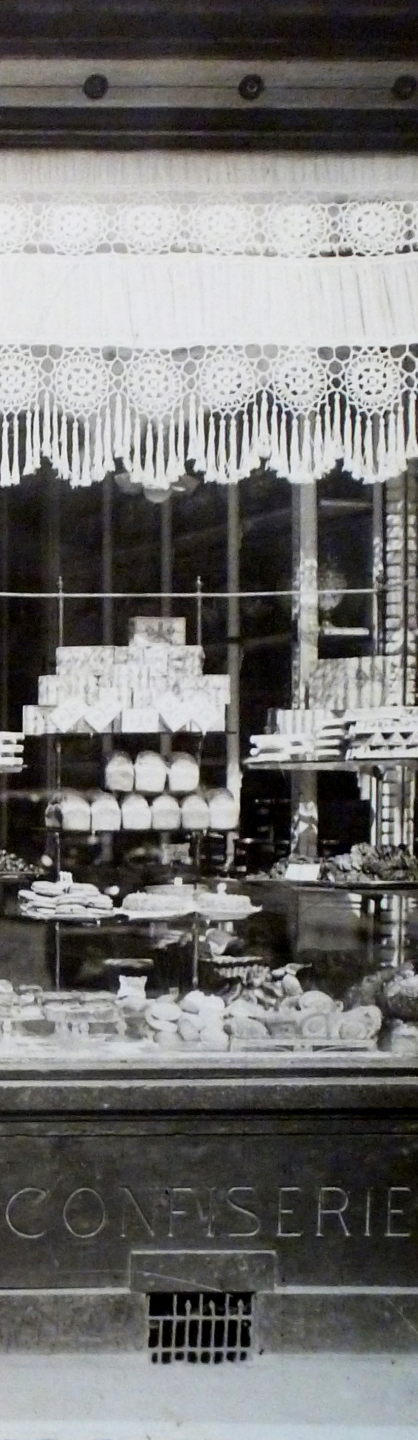
Les speculoos adoptent généralement la silhouette de saint Nicolas. Dans les régions protestantes de la Belgique et des Pays-Bas, il est remplacé par des personnages civils, des scènes religieuses ou des animaux. Une tradition veut qu'un couple s'offre mutuellement un speculoos en forme d'homme et de femme lors de la Saint-Nicolas.



Patacons, Fin 19^{ème} siècle, Plâtre et peinture, Coll. Musée de la boulangerie de Furnes.

Le Patacon est au 16^{ème} siècle une monnaie d'argent espagnole qui orne les gâteaux de Noël appelés vollaards. Il est ensuite remplacé par un médaillon en plâtre orné de scènes aux couleurs vives. Aujourd'hui, des étiquettes en pâte d'amande, en sucre ou en chocolat s'y substituent.





Moules à gaufre, 16^{ème} siècle, Cuivre, Coll. Musée de la boulangerie de Furnes (Belgique).

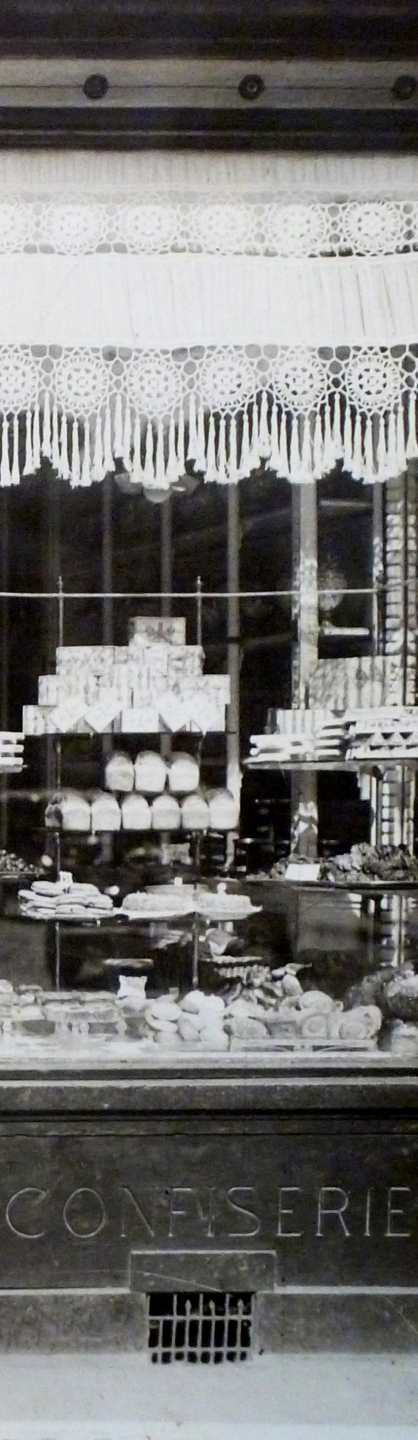
Les motifs non figuratifs présents sur ces moules suggèrent une origine du 16^{ème} siècle. Il faut en effet attendre le 18^{ème} siècle pour qu'un motif figuratif, humain, animal ou religieux, orne les moules à gaufres.



Gaufriers à motifs floraux et ornementaux, Début 20^{ème} siècle, Fonte, Coll. C.H.L.

Ces moules, fabriqués en fer forgé puis en fonte, servent à confectionner des gaufres sèches. Celles-ci sont appelées « strinjes » en flamand qui signifient les « petites étrennes ». Certains décors rappellent le soleil ou le renouveau de la nature : un panier d'abondance, un oiseau sur une branche en fruits.





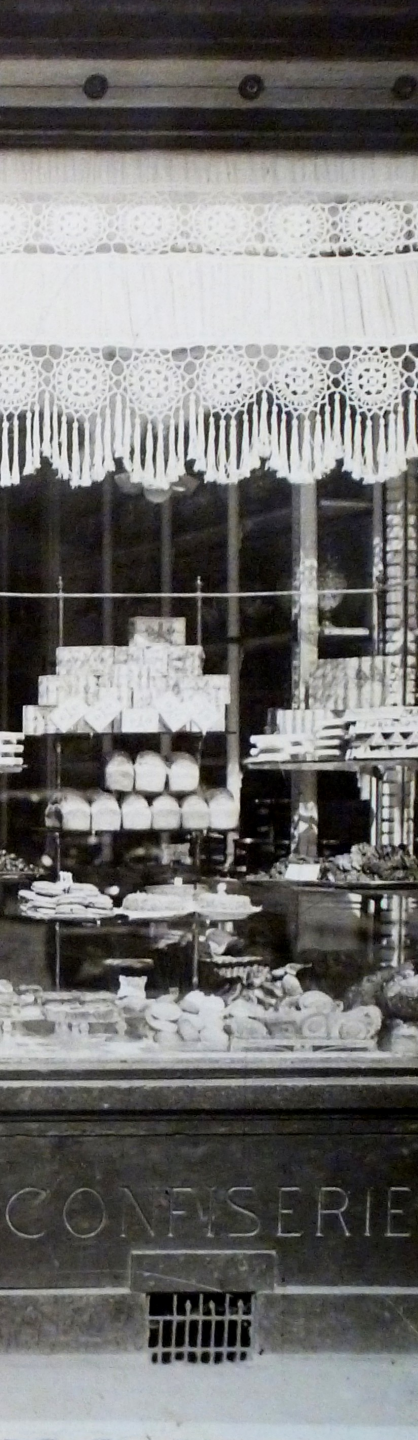
Les Crêpes, 1928, Huile sur toile d'Alfred Desplanques, Coll. C.H.L.

Les crêpes de la Chandeleur, appelées aussi « couques-baques » dans le Nord et en Belgique, étaient la gourmandise phare de la ducasse des Ricolettes à Tourcoing.



Crêpière, 1ère moitié du 20^{ème} siècle, Fonte, Coll. C.H.L.

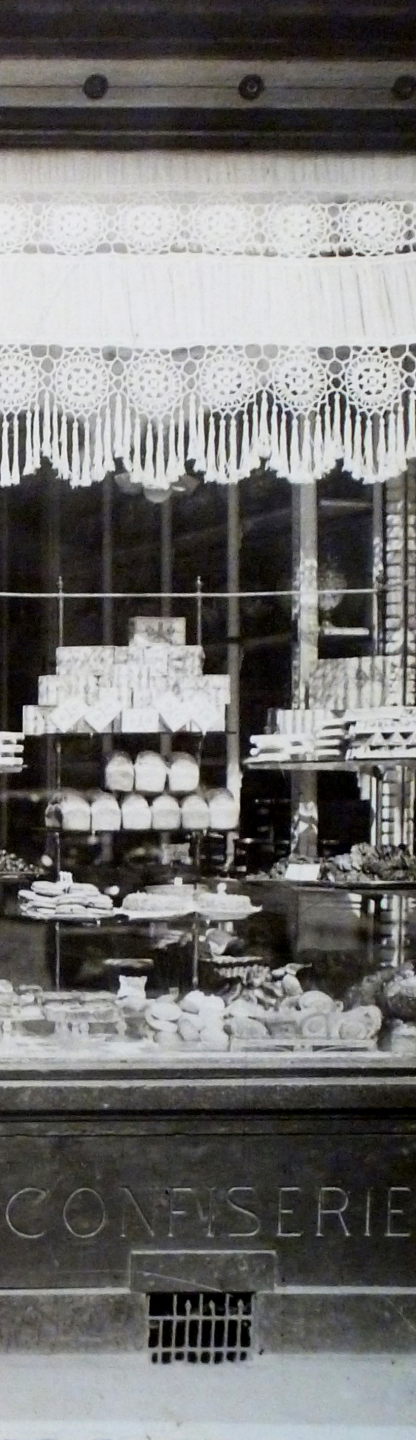




Service à thé et pâtisseries orientales, 2013, argent et matériaux composites, Coll. Privée.

Pâtisseries, gâteaux, et autres douceurs, sont prétextes au partage. Dans la tradition musulmane, il est ainsi d'usage de s'offrir des pâtisseries orientales à la fin du mois de Ramadan.





Confiseries et spécialités

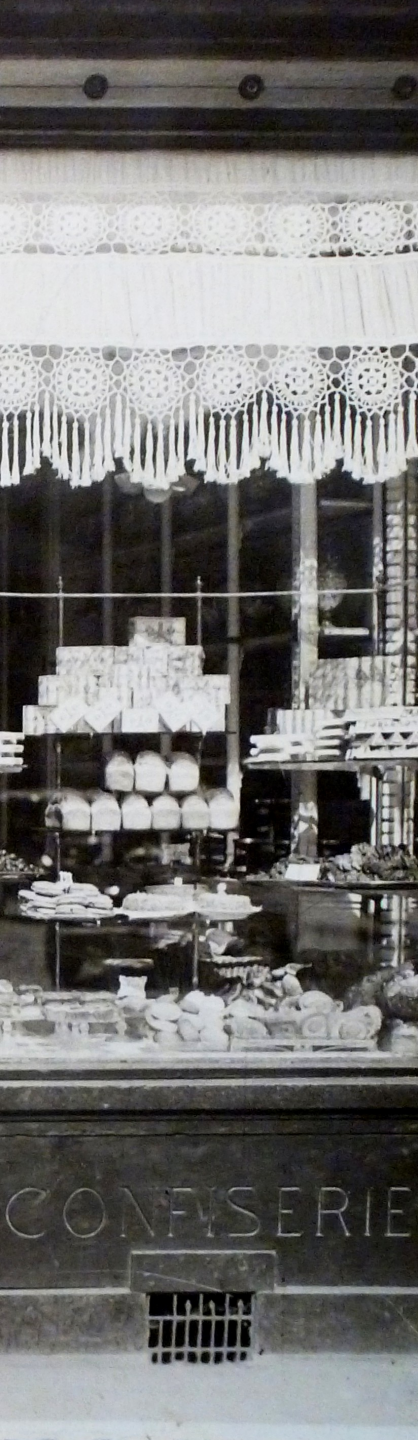
Le 20^{ème} siècle est marqué par une augmentation significative de la consommation mondiale de sucre. Dans les centres urbains, les pâtisseries-confiseries se multiplient. Après la Seconde Guerre Mondiale, on en compte près de 200 dans le Nord. A Tourcoing, la chocolaterie Saint-Jacques fondée en 1887 confectionne ses propres confiseries : *« bonbons fourrés, suisses, anglais et russes, caramels, nougats, gommes, bonbons fins de chocolat en bouchées et des nouveautés continuelles. »* (Publicité de la chocolaterie Saint-Jacques)

Les collections du musée illustrent la variété des emballages et des supports publicitaires dont un grand nombre ont pour cible les enfants : images aux thématiques variées, porte-clés, cahiers d'écoliers, jeux. Les points à collectionner « DH », du nom du confiseur lillois Delespaul-Havez, ont ainsi laissé des souvenirs : *« je me souviens aussi [...] des carambars et des point DH, des petites papillotes rouges et blanches, on les collectionnait sur un album. »* Thomas, 67 ans.

Les pâtisseries contribuent également à faire la renommée de tel ou tel commerce. Aujourd'hui, certaines enseignes ont encore pignon sur rue et vendent des spécialités locales comme les craquelins, les couques à ropins (petites brioches aux raisins) et les galettes russes (biscuits fourrés d'une crème moka) qui font leur renommée.

« Tout les midis, en allant en classe, je passais devant chez Scamps et j'achetais une couque de raisin. Je me souviens encore du geste de Mlle Scamps : c'était une sorte de petit papier crépon, elle mettait la couque et après elle roulait le papier. Cela faisait deux petits tortillons au bout. » Thomas, 67 ans.

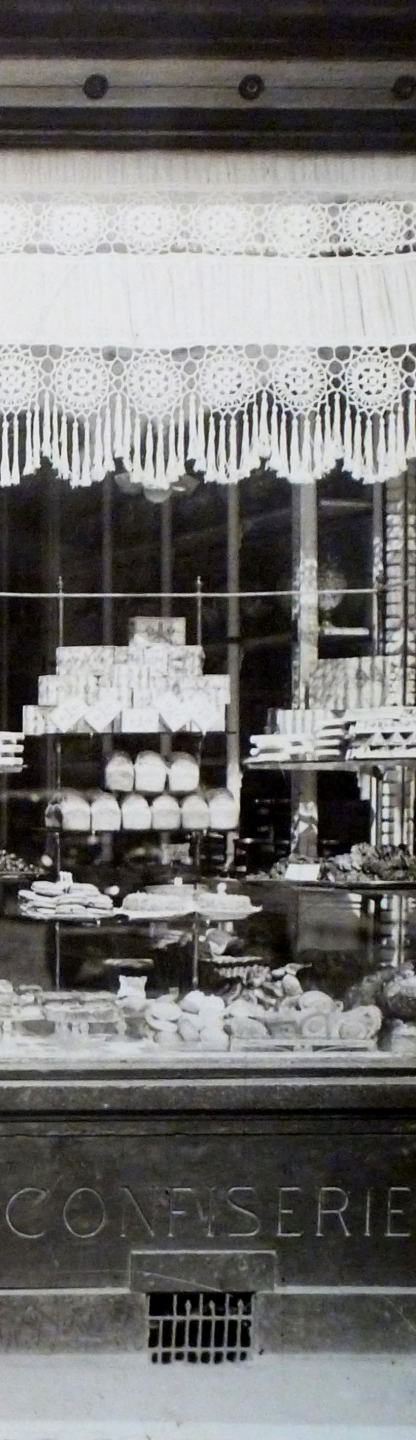




Devanture de la pâtisserie Emile Gilloen à Tourcoing, Milieu 20^{ème} siècle, Photographie, Coll. C.H.L.

« A Tourcoing, tout le monde allait chercher la galette russe, chez Gilloen ou ailleurs, parce qu'il y avait différentes écoles, mais je crois que c'était plutôt Gilloen qui avait la côte. Moi j'allais en chercher une tous les midis. » Thomas, 67 ans.

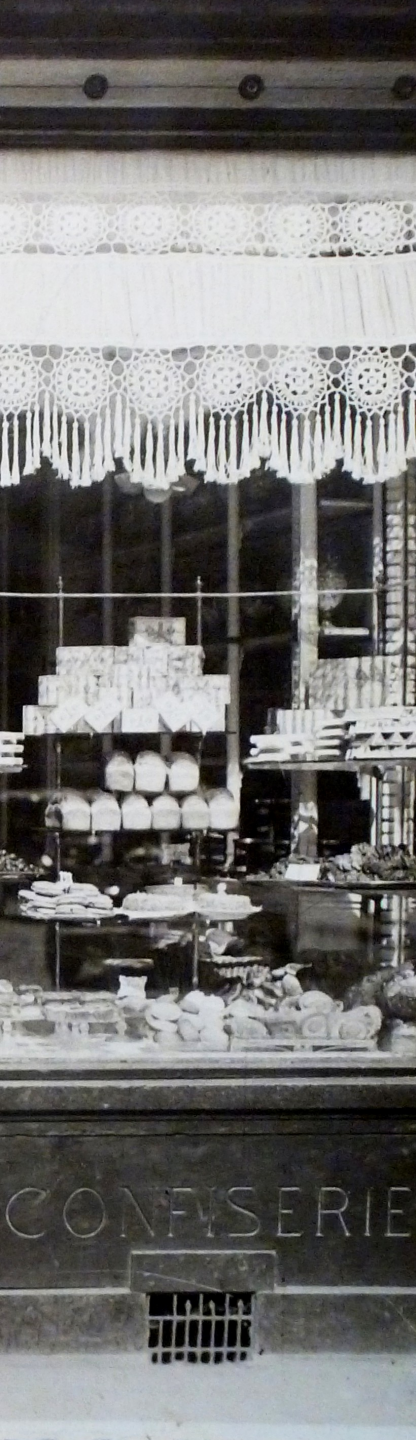




Chromolithographie publicitaire
« Chocolat Lacroix » (recto et verso), 1^{ère}
moitié du 20^{ème} siècle, Impression sur
papier, Coll. C.H.L.

Dès la fin du 19^{ème} siècle, les fabricants de produits alimentaires cherchent à fidéliser leur clientèle par l'introduction de petits « cadeaux » dans les emballages. A l'intérieur des paquets de chocolats, de petites vignettes colorées sont ajoutées pour être collectionnées par les enfants. Ces images, appelées chromos, sont à la fois pédagogiques et publicitaires.

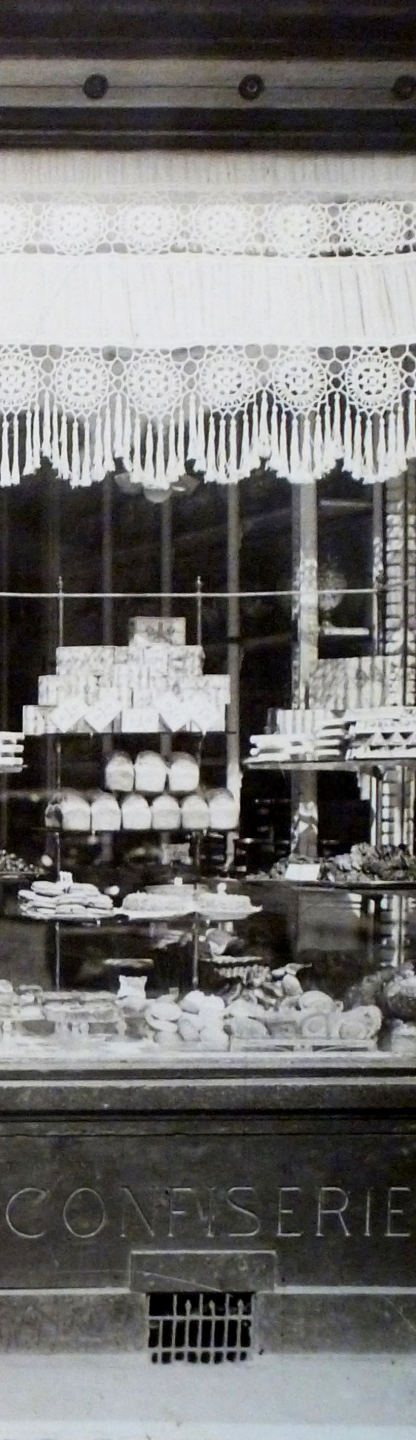




Chapeau publicitaire de la chocolaterie « Deslespaul-Havez », Milieu du 20^{ème} siècle, Impression sur papier, Coll. C.H.L.

L'entreprise lilloise Deslespaul-Havez est une des plus anciennes maisons de chocolaterie et de confiseries du Nord. Elle est connue pour ses fameux points « D.H. » à collectionner et pour l'invention du Carambar

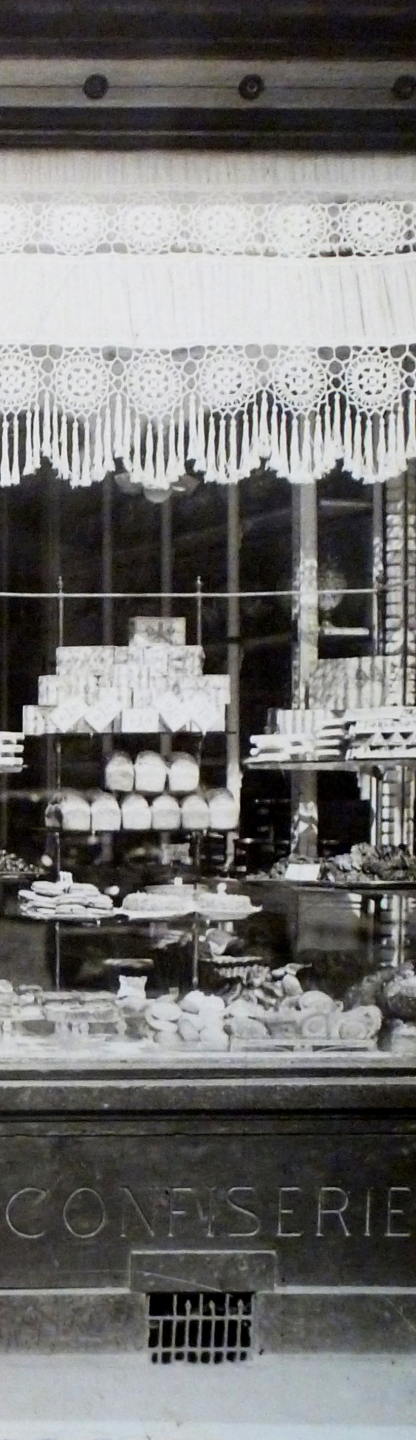




Buvard publicitaire « Le bon Chocolat St Jacques », Milieu 20ème siècle, Papier et encre, Coll. C.H.L.

La mascotte de la marque est faite de carrés de chocolat, comme peut l'être à l'époque le Bibendum de Michelin.





Bibliographie

FABRE-VASSAS Claudine, *Cuisine, alimentation, manières de table dans le Sud-Ouest (XIX^{ème}-XX^{ème} siècle)*, Catalogue d'exposition (Centre des cultures régionales de Midi-Pyrénées, Toulouse, 13 décembre 1983 – 8 janvier 1984), Toulouse, CCR, 1983.

MESSIANT Jacques, *Carnavals : [fifres, tambours et cymbales,...]*, Lille, La voix du Nord, 2002.

PIERRARD Pierre, *La vie quotidienne dans le Nord au XIX^e siècle : Artois, Flandre, Hainaut, Picardie*, Paris, Hachette, 1976.



Tourcoing
La Créative



Centre d'Histoire Locale
de Tourcoing

