

WAT ETEN WE ?

-

DE FEESTDIS





## Zondagse maaltijd

In de 20e eeuw, naarmate de mensen meer vrije tijd hebben en de zondag algemeen als een vrije dag wordt gezien, wordt het middagmaal op die dag een gezinsritueel.

De overvloed aan gerechten op basis van vlees en vis, maar ook de verscheidenheid aan bereidingen getuigen van de wil om de dagelijkse sleur te breken. Bij de burgerij van Roubaix van het einde van de 19e eeuw, met name bij Floris Toulemonde en Amélie Destombe, komt om de twee weken op zondag de familie samen. Het menu verloopt *“volgens strikte regels: drie gangen, waaronder gekookt rundvlees en verder, regelmatig, lekker zachte ossenhaas, sappige, malse kip, of nog, gevogelte met farce gekookt in bouillon. Geen originaliteit, maar een tot in de puntjes verzorgde maaltijd; net zoals de bouillon, die geen consommé was.”*

In volkse gezinnen of gezinnen met een bescheiden inkomen wordt het vlees als ragout geserveerd, die ook in de rest van de week nog op tafel komt. Vlees dat heel vaak wordt gegeten, is konijn, dat thuis wordt gekweekt. Het wordt opgediend met pruimen volgens een recept dat nog niet in onbruik is geraakt: *“Toen ik jong was, gingen we op zondagmiddag naar de grootouders, die boeren waren. We zaten lekker lang aan tafel en aten konijn met pruimen. Zo ging dat nu eenmaal op de boerderij: het konijn of de haan ging voor de bijl en er werd een goede fles wijn bovengehaald.”* Thomas, 67 jaar, gepensioneerd.







***Stoofpan, 19e eeuw, geglazuurd aardewerk, coll. C.H.L.***

Een stoofpan is een lage kookpan om gestoofde gerechten te bereiden. Zondag is “hohepot”-dag, een traditioneel Frans-Vlaams stoofpotje met ossenstaart, lamsschouder, gezouten spek en groenten.



***Vleesservies, 19e eeuw, verzilverd metaal en hoorn, coll. C.H.L.***

Dit vleesservies bestaat uit een mes, een vork en een schapenbouttang en illustreert de nieuwe tendensen in de kunst van het ontvangen. De heer des huizes snijdt het vlees aan en serveert de eerste tafelgenoten die naast hem zitten. In de loop van de 20e eeuw wordt in de middenklasse steeds vaker een serviesbestek met fraai motief gebruikt.





## Banketten en feestmenu's

Of een banket nu in de publieke of privésfeer wordt gehouden, het springt altijd uit de band doordat de organisatie zo'n grote proporties aanneemt. Dat komt tot uiting in de overvloed aan gerechten en de bereiding van spijzen die opvallen door hun zeldzaamheid of prijs, en er wordt wijn van kwaliteit geschonken. Deze banketten zijn niet alleen feestelijk, ze spelen ook een doorslaggevende sociale rol en helpen groepen om een eigen identiteit te smeden.

### *Huwelijksdiner*

Twee eeuwen lang consolideren grote families van textielindustriëlen hun gemeenschappelijke belangen door een huwelijk en dragen ze zo bij tot het succes van hun bedrijven. Het ritueel dat met dergelijke allianties gepaard gaat, houdt gelijke tred met de inzet. In 1908 zijn er 400 genodigden voor het verlovingsfeest van Edmond Masurel en Marguerite Prouvost, beide afkomstig uit een grote familie van textielindustriëlen uit Roubaix en Tourcoing.

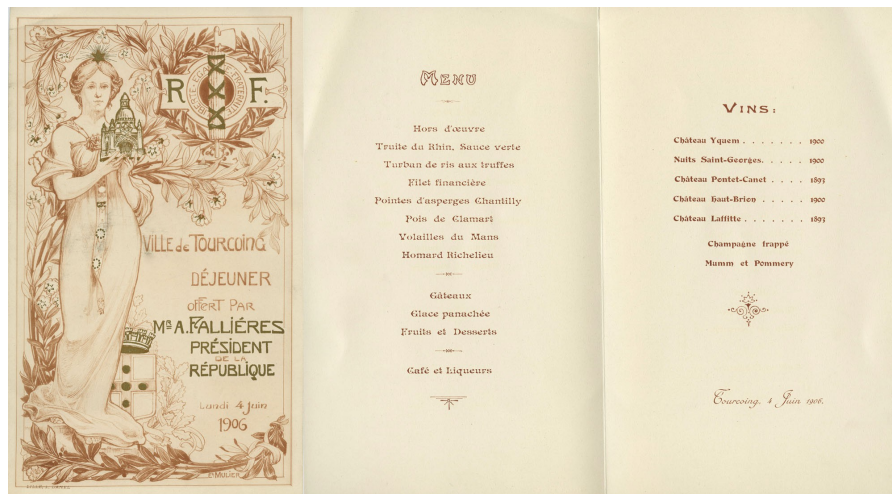
### *Republikeins banket*

De eerste Republikeinse banketten dateren van tijdens de Franse Revolutie en worden georganiseerd om de overwinning van de vrijheid te vieren. Tijdens de Derde Republiek wordt eer betoond aan een beroemdheid of wordt een politieke of historische gebeurtenis herdacht. Beroeps- of recreatieverenigingen organiseren eveneens grootschalige diners ter gelegenheid van hun jaarlijkse algemene vergadering. Deze banketten moeten de eenheid van een groep bewijzen en tegelijkertijd wordt duidelijk welke referenties de leden gemeenschappelijk hebben.

De stad Tourcoing probeert in het teken van de republikeinse waarden de notabelen samen te brengen en biedt daarom op 4 juni 1906 een banket aan aan de president van de Republiek Armand Fallières, die de Internationale textieltentoonstelling is komen openen. De organisatie van de avond staat in het teken van de luister: 300 gasten, vooraanstaande genodigden, waaronder de minister van binnenlandse zaken Clemenceau, een rijkelijk versierde feestzaal en een zesgangenmenu. De toasts die op het einde van het banket worden uitgebracht, zijn een eerbetoon aan de luister van het feest en de gastvrijheid van de stad Tourcoing en beamen nogmaals de waarden van de Republiek: *"Heren, laten we samen het glas heffen op de grootsheid van Frankrijk en op de voorspoed van de Republiek, dankzij arbeid die adelt, rechtvaardigheid die bedaart en vrijheid die verlicht!"* Armand Fallières, president van de Republiek.







**Menu van een banket, 1906, papier en inkt, coll. C.H.L.**

Dit diner wordt op 4 juni 1906 door de President van de Republiek aangeboden aan de notabelen van de stad Tourcoing. Het menu bestaat uit zes gangen, met vis en vlees. De namen van de gerechten doen denken aan klassiekers uit de Franse gastronomie van tijdens de belle époque: kalfszwezerik in een rand gedresseerd, of ossenhaas met ragout. Kreeft wordt altijd vlak voor het dessert geserveerd.



**Banket van het congres van de Ligue de l'enseignement in Tourcoing, 1910, prentbriefkaart, coll. C.H.L.**

De Ligue de l'enseignement, vereniging ter promotie van het openbaar onderwijs, organiseert in 1910 in Tourcoing zijn 30e nationale congres. Het wordt afgesloten met een gigantisch banket voor 750 personen. Het zwart van de redingotes vormt een opvallend contrast met het wit van de tafelkleden en van de servetten die ze om hun hals hebben geknoopt.







## Stadsfeesten

Le Nord staat bekend om zijn hartelijke collectieve feesten. Reuzenoptocht, carnaval, braderie, ... stuk voor gelegenheden om lokale specialiteiten te delen. Een van die evenementen is het lantaarnfeest, dat aan de textielarbeid is gelinkt. Het doet denken aan het licht van de olielampen die de wevers gebruikten als de dagen korter werden: *“De arbeiders vermaken zich en, [...] naar een oud gebruik, doen zich in de cafés te goed aan porties worst met aardappelen of bonen.”* Alexandre Desrousseaux, *Mœurs populaires de la Flandre française*, 1889.

Het lantaarnfeest is in Tourcoing uitgegroeid tot een nieuw evenement, La Nuit Détonante, waarbij lichtspelen en straatkunsten centraal staan.



*Lantaarns, 1931, ets van D.H. Ponchon, uit het werk “Le Roi des archers” door R. Bazin, coll. C.H.L.*

*“Het hoogtepunt was de optocht, zodra het donker was. De kinderen gebruikten potten van terracotta of ze holden bieten of pompoenen uit. Daar deden ze dan steenkool in.” Jean Christophe, *Tourcoing mon pays*, 1977. De traditionele optochten vinden nog steeds plaats, met lampions van papier; bij die gelegenheid worden in Tourcoing ook straatvoorstellingen met klank en licht georganiseerd.*





AMEYE Jacques, *Tourcoing 1906 : l'âge d'or*, Coll. Chroniques Tourquennoises, Tome III, Tourcoing, Les Amis de Tourcoing, 1986.

CHAMPARNAUD F., « La Haute-Normandie par le menu : baptêmes, communions, mariages, repas de fête (1967-2003) », *Annales de Normandie*, 56ème année, n°1, 2006. pp. 67-92, Ressource accessible en ligne : [http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/annor\\_0003-4134\\_2006\\_num\\_56\\_1\\_1580](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/annor_0003-4134_2006_num_56_1_1580)

CHRISTOPHE Jean, *Tourcoing, mon pays*, Tourcoing, s. e., 1977.

DE KEYZER Diane, *La cuisine des maîtres: les derniers goûts de la belle époque*, Gand, Editions Van Halewyck, 1998.

DESROUSSEAUX Alexandre, *Mœurs populaires de la Flandre française*, Lille, L. Quarré, 1889.

FORTIN Andrée « Sociabilité, identités et vie associative », *Sociétés contemporaines*, n°11-12, Septembre-décembre 1992, p. 265-283. Ressource accessible en ligne : [http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/socco\\_1150-1944\\_1992\\_num\\_11\\_1\\_1091](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/socco_1150-1944_1992_num_11_1_1091)

ILH Olivier, « De bouche à oreille. Sur les pratiques de commensalité dans la tradition républicaine du cérémonial de table », *Revue française de science politique*, 48ème année, n°3-4, 1998, p. 387-408. Ressource accessible en ligne : [http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/rfsp\\_0035-2950\\_1998\\_num\\_48\\_3\\_395283](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/rfsp_0035-2950_1998_num_48_3_395283)

LAMBERT-DANSETTE Jean, *La vie des chefs d'entreprise : 1830-1880*, Paris, Hachette, 1992.

MARENCO Claudine, *Manières de table, modèles de mœurs : 17ème – 20ème siècle*, Editions de l'ENS-Cachan, 1992.







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

RAMBOURG Patrick, « Le menu du Moyen Âge au XXe siècle : témoin de l'histoire et de la gastronomie », Site de la Bibliothèque Municipale de Dijon, Janvier 2012. Ressource accessible en ligne : <http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade>

ROBERT Vincent, *Le temps des banquets, politique et symbolique d'une génération, 1818-1848*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2010.

VAN TROI TRAN, *Manger et boire aux Expositions Universelles*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2012.



Tourcoing  
La Créative



Centre d'Histoire Locale  
de Tourcoing

