

Le patrimoine rubanier cominois ? A déguster... sans modération !



Le pâté des marmousets : un hommage gustatif aux trésors ethnologiques de la Rubanerie cominoise.

La situation favorable de Comines, en bord de Lys, au croisement de voies de passage importantes reliant, entre autres, Ypres et Lille, l'a amenée, depuis l'époque médiévale (vers 1150), à jouer un rôle important dans le développement économique, artisanal puis industriel de l'Eurorégion. Si l'on remonte souvent l'introduction du ruban à l'arrivée de Philippe Hovyn et à l'implantation de sa manufacture en 1719 sur la partie française de la cité, le travail du tissu étroit semble bien remonter au moins au quatorzième siècle, comme l'atteste la réponse du Magistrat de la ville face aux mesures prises par le roi de France en 1361 (interdiction de créer des pièces de grandes dimensions afin de ne plus concurrencer les draps d'Ypres).

Mais face à l'activité drapière, Comines a aussi développé d'autres ressources, notamment dans le domaine de l'agriculture et ce, dès le onzième siècle.

Malgré les vicissitudes du temps (guerres, politiques protectionnistes, conflits de

frontières...), cette forme d'économie traverse les époques et un modèle de ville pré-industrialisée voit le jour au XVIII^{ème} siècle : la culture du lin y tutoie celles du colza, du tabac et des céréales, en bon ménage avec de plus petites exploitations.

Mais la grande période de « mariage » unissant durablement la rubanerie cominoise et le monde agro-alimentaire débute durant le troisième tiers du XIX^{ème} siècle, au moment même où Comines gagne petit-à-petit ses galons de capitale mondiale du ruban utilitaire. Cette situation perdure encore de nos jours. En effet, si des traditions de bouche, utilisant les principales ressources du cru, accompagnent les fêtes votives (la fameuse ducasse à « Pierrot » de la Sainte-Catherine), les métiers à tisser cominois se mettent à produire des étiquettes, insignes et autres rubans spécifiques pour de grands hôtels et restaurants, pour des fabricants de vêtements de travail ou de linge de table ainsi que pour de grosses firmes agro-alimentaires, tout en diversifiant la nature de leurs fibres pour répondre à un souci d'écologie et de développement durable : les produits à base de lin et de protéines de lait en sont une belle illustration.



Le « Pierrot » ou les saveurs de la vie rubanière cominoise...

Histoire, folklore, fêtes et produits du terroir : saveurs cominoises !

Le folklore lié à la rubanerie cominoise connaît un temps fort autour du 25 novembre et de la fête de sainte Catherine, moment-clef où se déguste le fameux « Pierrot » composé d'une saucisse pur porc, de haricots blancs et de chou rouge cru mariné. Vers 1900, un autre produit de bouche est créé à Comines pour célébrer le rubanier et ses affinités gustatives. Car le pâté des marmousets rappelle la condition ouvrière en se basant sur des ingrédients courants : du veau maigre mariné dans un peu de genièvre de Wambrechies, cette eau-de-vie locale qui jouait bien souvent autant le rôle de cordial que d'échappatoire face aux conditions de travail particulièrement âpres. D'autre part, une bière dénommée « Bleu-Vinte », en plus de se référer à l'habit traditionnel du rubanier (son tablier bleu à large poche ventrale) invite les touristes à découvrir que, sur le territoire de Comines-Warneton, se cultive encore aujourd'hui un des ingrédients essentiels pour produire ce type de breuvage : le houblon.



« Baptiste », « Bleu-Vinte », « Queue de charrue » :
une vision d'un patrimoine tout en bulles...

Mais à côté de la rubanerie, le canton de Comines-Warneton est riche d'autres produits alimentaires liés à l'histoire locale et à ses traditions. La nourriture y joue un rôle prépondérant, témoignant par ce fait du lien très fort existant entre le monde agro-alimentaire et le patrimoine. Ainsi, la « Fête des Louches », en plus d'être le théâtre d'une légende contant l'astuce d'un seigneur séquestré dans l'une des tours du

château et se sauvant par le jet, depuis la meurtrière de sa cellule, d'une cuiller en bois au sein de laquelle il avait pris soin de rédiger une supplique sous forme de S.O.S., réfère surtout à la Franche foire accordée aux Cominois par le duc de Bourgogne Philippe le Bon, en 1456. Quoi qu'il en soit, légende ou miette d'histoire, la nourriture et surtout l'ustensile qui permet de la consommer, amènent Comines à marier le monde alimentaire avec le fil de son histoire. D'ailleurs, depuis le XV^{ème} siècle, cette tradition s'est maintenue par intermittence jusqu'à la fondation, en 1884, de l'aspect actuel de la « Fête des Louches ».



La louche cominoise : un objet de... légende !

A Warneton, depuis 1954, c'est un autre produit de bouche auquel on sacrifie chaque année lors de la « Fête des Moutches » : la coquille. En petit comme en grand format, ce pain brioché revêt tantôt une silhouette humaine stylisée, tantôt celle de saint Nicolas sur son cheval.

Notons encore qu'à Ten-Brielen, autour du moulin Soete, un jet de faluches (ces petits pains plats et ronds) constitue le point d'orgue de la « Fête des Moissons » tandis qu'une bière spéciale, la Baptiste, rend directement hommage au prénom du dernier meunier avant le classement du moulin et sa restauration. Mais les racines terriennes de notre patrimoine s'expriment aussi par d'autres lancers comme ceux des « Bisous du Bizet » (biscuit à pâte molle garnie de noix de coco) accompagnant le cortège de la « Fête de la Brique », ou encore par le déterrement puis l'enfouissement d'un os de jambon sur le territoire d'Houthem, commune éminemment agricole. Enfin, à Ploegsteert, une bière nommée « Queue de charrue » rappelle une des solutions possibles à l'étymologie du toponyme.

Agriculture, aliments et rubans.

A côté des fibres artificielles dérivées de la pétrochimie, l'industrie du textile a aussi développé des produits respectueux de l'environnement. Si les fibres de lin, célèbres depuis des temps immémoriaux, ont, au fil du temps, quitté leur stricte condition d'élément textile pour devenir huile, fromage ou farine, d'autres matières demeurent méconnues du grand public. Pourtant, elles témoignent de l'implication sans cesse croissante du monde agro-alimentaire dans les textiles d'aujourd'hui et de demain.



Ruban tissé pour les machines agricoles de chez Ford.

Découverte dans les années 1930, servant de substitut à la laine réservée aux hommes servant sur le front lors de la seconde Guerre Mondiale et rencontrée depuis sous le nom de marque déposée « Lanital », la fibre textile à base de caséine, c'est-à-dire de protéine de lait, est aussi connue sous les vocables « Létamil », « Chinon » ou « Wipolan ». Si la fibre de lait revient en force aujourd'hui (un des plus gros producteurs au monde est le fabricant de fils japonais Toyobo), c'est essentiellement pour son impact écologique mais aussi pour ses propriétés anallergiques et de conduction/répartition de la chaleur. Du linge de lit pour hôpitaux aux chaussettes, tee-shirts et robes, la fibre de lait est actuellement bien présente dans notre paysage textile.



Mise en carte de chez Vial (Roubaix) pour un produit tout en fibre de lait tissé depuis les rubaneries cominoises.

A Comines-France, au sein des établissements Derville et Delvoye, des rubans en « Létamil » ont été réalisés pour des produits de la marque Tistra (vers 1950-1952). Cette firme strasbourgeoise aujourd'hui disparue, a même développé un rapport encore plus fort avec l'industrie agro-alimentaire puisqu'en plus d'utiliser des fibres à base de ferments lactiques, elle a occupé les bâtiments d'une ancienne laiterie !



« Tistra » : de la laiterie au textile éco-sympathique !

D'autres produits tels la betterave sucrière, les algues marines, la noix de coco, les maïs... participent également à la nouvelle réflexion sur les textiles du futur. Entièrement recyclables ou biodégradables, peu ou pas du tout énergivores dans leur conception, ils sont le garant d'une gestion raisonnée autant que raisonnable des ressources de la planète.

Mais la rubanerie cominoise a aussi travaillé pour une forme d'agriculture prônant la diffusion d'organismes génétiquement modifiés. Dans les années 1980, l'entreprise D.M.R. a ainsi fourni des kilomètres de ruban en fibres synthétiques pour la firme Monsanto, aujourd'hui montrée du doigt pour la dangerosité de certains de ses produits, dont ceux résistant aux antibiotiques.



Pour accompagner les organismes génétiquement modifiés de la firme « Monsanto » destinés à l'agriculture intensive.

Des rubans et vêtements de travail pour le monde agro-alimentaire.

Si nombre de rubans tissés à Comines mettent en évidence des produits (ananas), des machines (notamment pour la marque Ford), des tâches (le laboureur) ou encore des animaux (moutons, abeilles, veaux...) liés à l'industrie agro-alimentaire, de grands noms d'hôtels (le Carlton de Cannes), de fabriques de linge de table (Bragard) ou de vêtements de travail (Duthilleul et Minart) ont apprécié la qualité du bel ouvrage fourni dans les rubaneries cominoises.

Les archives des firmes Derville et Delvoe, Schoutteten et Froidure, D.M.R., Dalle... en offrent de précieux témoins.



« Ananas », fruit du tissage de chez Dalle (vers 1980).



Ruban pour vêtements de travail « Duthilleul et Minart ».

Alimentaire, mon cher Ruban !

De ses manifestations folkloriques votives à ses produits de bouche, en passant par la mise en place de fibres spécialement conçues à base d'éléments végétaux, minéraux ou animaux, jusqu'aux matières traditionnelles ou spécifiques entrant en compte dans la production de vêtements de travail ou de linges en usage dans les restaurants comme chez les particuliers, la rubanerie cominoise a tissé une page de patrimoine mêlant la mémoire et le travail des hommes à ces mets tantôt délicats, tantôt plus communs, mais qui, reliés à la petite comme à la grande histoire, donnent du sens à la vie de tout un monde.

D'ailleurs, à celui qui doute encore de l'implication du ruban dans la gastronomie, la cuisine traditionnelle et l'industrie agro-alimentaire, le plus célèbre des détectives de la perfide Albion, une fois son enquête sur le sujet accomplie, n'aurait de cesse de s'extasier : « Alimentaire, mon cher Ruban ! »

Olivier Clynckemaillie

Conservateur du Musée de la Rubanerie cominoise.



Ruban estampillant le linge de table de chez Bragard.

