

« Les échos de la Rubanerie » numéro 42 – Juin 2013

Bulletin de liaison et d'informations du Musée de la Rubanerie cominoise, rue des Arts, 3, 7780 Comines-Warneton. larubanerie@yahoo.fr

Venez préparer l'été 2013 au Musée de la Rubanerie cominoise !

Comme une invitation à l'été, le Musée de la Rubanerie cominoise s'est paré de ses plus beaux atours pour vous présenter sa nouvelle exposition : « Alimentaire, mon cher Ruban... ». Nombreux sont ceux qui ont fêté cet événement lors du vernissage du 17 mai passé, accompagné de la pièce de théâtre écrite et mise en scène par Anny Beaupré. Mais ceux qui n'ont pas encore découvert cette nouvelle manifestation peuvent se rassurer : elle reste visible jusqu'au 22 février 2014, tous les jours aux heures de visites.

Mais nous ne nous arrêtons pas là. En effet, les 22 et 23 juin prochains, à l'initiative de la Ville de Comines-Warneton, les portes de la Rubanerie vous seront grand ouvertes le temps d'un « Wallonie Week-End Bienvenue », avec trois activités à vivre gratuitement : si les collections permanentes du Musée vous seront dévoilées de manière vivante les samedi et dimanche à 10 h 30, 14 et 16 heures, l'exposition sur le patrimoine alimentaire sera également accessible ces deux jours de 10 à 18 heures, tandis qu'un parcours guidé dénommé « Autour de l'esthétique industrielle » vous emmènera le samedi et le dimanche, à 14 h 30, sur réservation préalable au Musée, sur les traces de l'histoire textile, économique et sociale de la Cité des Louches... Voilà bien plusieurs raisons de pousser nos portes et de vous prendre un petit morceau de soleil rubanier, histoire de se préparer à l'été avec les Marmousets !

Olivier CLYNCKEMAILLIE
Conservateur du Musée de la Rubanerie cominoise



« Baptiste » et « Queue de Charrue » : deux bières au service d'un pan de patrimoine de Comines-Warneton.

Des aliments et des rubans...

Dans les rubaneries de Comines comme dans celles des alentours, si le produit tissé rime souvent avec étoffes utilitaires, mode et haute couture, le monde de l'industrie agro-alimentaire n'est pas en reste. Aussi surprenants soient-ils, des dizaines de rubans, précieusement conservés dans les réserves du Musée de la Rubanerie cominoise, attestent de ceci. D'ailleurs, depuis le 17 mai dernier et jusqu'au 22 février 2014, la nouvelle exposition du Musée, « Alimentaire, mon cher Ruban... », met quelques-uns de ses plus beaux spécimens en valeur dans ses vitrines.



Le pâté des marmousets : un élément patrimonial de choix !

Cette manifestation est aussi l'occasion de conscientiser le grand public aux produits du terroir ayant un rapport avec l'histoire, les traditions et le folklore. Ainsi, le pâté des marmousets, réalisé à base de veau maigre mariné dans le genièvre de Wambrechies, se réfère à un produit créé au début du siècle, prenant pour ingrédients une viande que pouvaient se payer les ouvriers textiles et leur alcool de prédilection : le genièvre.

A côté de ce produit, le traditionnel « Pierrot » de la Sainte Catherine participe du même esprit en offrant un mets simple à prix démocratique, histoire de célébrer la sainte patronne des rubaniers en toute convivialité avec tous les acteurs rubaniers, des chefs d'entreprise aux apprentis, en passant par les ouvriers. Cette

tradition séculaire reste d'ailleurs toujours de mise autour du 25 novembre.

Dans tout le canton, d'autres produits de bouche accompagnent les souvenirs du temps passé : les coquilles (petits pains au lait en forme de Saint Nicolas) cuites autour de la Fête des Mountches, à Warneton, les faluches (petits pains plats et ronds) jetés depuis le moulin Soete lors de la Fête des Moissons, les bières Baptiste (Comines) et « Queue de Charrue » (Ploegsteert), célébrant, pour l'une, le prénom du dernier meunier de Capelle, pour l'autre, une des explications du toponyme « Ploegsteert ». Et dire de la Fête des Louches, dont la légende se rapporte au domaine de l'alimentation puisque c'est en jetant un instrument servant à manger, une cuiller gravée à ses armes, qu'un seigneur de Comines a pu faire état de sa séquestration dans une des tours de son château !



La louche cominoise : un instrument de table symbole de la Franche foire (1456) et de la mémoire collective.

Mais le ruban, à proprement parler, a aussi sa part de patrimoine alimentaire ! A Comines, chez D.M.R., Schoutteten et Froidure ou Derville et Delvoye, les pièces tissées se réfèrent à de grands noms du linge de table (« Bragard », par exemple), des vêtements de travail (« Minart et Duthilleul », « L'inusable bétail »), des machines agricoles (tracteurs « Ford »)...

Mieux encore, des rubans tissés chez Derville et Delvoye sont dédiés aux « fibres du futur » dont l'une, à base de caséine de lait, a été définie dans les années 1930 avant de revenir en force sur la scène contemporaine sous les appellations « Lanital », « Létamil », « Wipolan » ou « Chinon ». Par ses propriétés thermiques et anallergiques, la fibre de lait est

éminemment employée dans le domaine médical et du linge de corps (chaussettes). Au sein de l'exposition, une mise en carte de la marque « Docteur Piécho » en apporte une belle illustration.



« Dr. Piécho » : un ruban pour identifier une chaussette médicale réalisée à base de fibre de lait...

Parmi les anecdotes liant textile et monde agro-alimentaire, celle se rapportant à la firme « Tistra » est assez évocatrice. Dans les années 1950, la rubanerie cominoise Derville et Delvoye tisse des rubans pour une firme basée rue de Rosheim à Strasbourg (« Tistra » signifiant « Tissage Strasbourg » pour une raison sociale complète mentionnant « Société Industrielle de Bonneterie et Tissage Réunis »). Cette usine travaillait, entre autres, une matière comme le Lanital (à base de protéine de lait). Créée en 1935, Tistra occupe un bâtiment industriel qui s'avérait... laiterie avant cette date ! L'entreprise connaîtra une extension vers 1960 avant de disparaître en 1992. Ses bâtiments sont aujourd'hui conservés et repris dans la liste des monuments historiques de Strasbourg.

Voilà un aperçu qui témoigne bien du lien, aussi étroit est-il quelques fois, unissant la rubanerie avec le monde des produits issus de l'industrie agro-alimentaire et du patrimoine culturel immatériel de Comines-Warneton, et que nous nous devons de dévoiler au plus grand nombre.



Tistra : une usine textile basée dans une ancienne laiterie.

Musée de la Rubanerie cominoise
Centre de la Rubanerie cominoise asbl
Rue des Arts, 3, 7780 Comines-Warneton
Tél : 056/ 58 77 68 ou 056/ 48 55 95
museedelarubanerie.comines@yahoo.fr ou larubanerie@yahoo.fr
Editeur responsable : Olivier Clynckemaillie, rue des Arts, 3, 7780 Comines-Warneton



FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES



Avec le soutien de la Fédération Wallonie-Bruxelles.