

## LES RAISONS DU BONHEUR : LES PLUS VIEUX MAGASINS DE FLANDRE ET DES PAYS-BAS

---

Lorsque la machine à laver de la maison tombait mystérieusement en panne, Monsieur M., le plombier de la famille, était le seul dans toute la région capable d'intercéder favorablement en faveur du moteur électrique auprès des esprits frappeurs. Tel un chaman tournoyant autour de son totem, ce guérisseur tutélaire effectuait toute une série de petits pas précis et codifiés, rythmés par le son du tambour du lave-linge. Religieusement, nous nous rassemblions autour de lui pour écouter la prédiction de l'oracle. Ses lunettes relevées sur le front lui donnaient l'apparence d'avoir deux paires d'yeux, ce qui lui assurait la faculté, nous en étions convaincus, d'ausculter avec une plus grande précision l'au-delà et de l'interroger pour parvenir à déchiffrer les mystères mécaniques d'ici-bas. Et, s'agenouillant pour vénérer le dieu des cylindres, il énonçait quelques phrases embrouillées par des respirations saccadées qu'il adressait à mon père. Puis soudain, en total décalage avec notre attente, nous qui étions tout pétris encore de nos jeux aventureux de la journée, il lançait: «Dites, nous sommes allés ma femme et moi en Belgique. Eh bien, les magasins sont les mêmes qu'ici. Pas la peine de voyager!». Cela n'a l'air de rien, mais l'enfant que j'étais à l'époque a profondément été marqué par ces postulats de l'expert familial en électroménager, persuadé que la vérité se trouvait au fond de la bouteille de lessive. Bien des années plus tard, ayant arpentré la *Kalverstraat* à Amsterdam ou le *Meir* à Anvers, je m'apercevais que ce désarmant constat s'imposait à moi: le plombier avait bel et bien raison! La fameuse marque centenaire de pralines belges Leonidas se vend de Bogota à Shanghai. Même l'enseigne nonagénaire HEMA s'est désormais imposée dans l'Hexagone. Face à cette uniformisation, plus aucune boutique ne semble attester que Bruges et Amsterdam furent chacune en leur temps les grands et fabuleux «magasins de l'univers». Et pourtant, Flandre et Pays-Bas regorgent de vieux magasins merveilleux comme il n'en existe nulle part ailleurs...



Le «bayeur» de la droguerie *Van der Pigge* à Haarlem, photo Th. Beaufils.

#### LES ENFANTS MARCHANDS

L'imagerie populaire attribue souvent le mauvais rôle au marchand néerlandais. Ce dernier est représenté comme un redoutable pingre aveuglé par l'appât du gain, assis sur son coffre d'or. Si c'est ce que vous imaginez, vous n'y êtes pas du tout. Pour Érasme, le commerce est une vertu qui donne accès à la sagesse suprême: «Que de moyens la nature a utilisés pour enseigner à l'homme la paix et la concorde!». Et le philosophe d'en indiquer le chemin le plus efficace: «Les biens proviennent de régions diverses, afin que le besoin lui-même nous apprenne à pratiquer l'échange qu'est le commerce» (*Plaidoyer pour la paix*). Pour bien comprendre ce qu'est un commerçant aux Pays-Bas, observez les enfants. La chaussée leur appartient et leurs parents les incitent à y expérimenter le métier de marchand de multiples façons. L'apprentissage commence bien souvent lors de la fête du roi. Des cohortes d'enfants envahissent alors le pays, armés d'une inventivité débordante. Les entreprises feraient bien de s'en inspirer et de scruter à la loupe les méthodes commerciales imaginées par ces gamins. Récemment, le jour du roi justement, je suis resté estomaqué en découvrant un enfant haut comme trois pommes qui portait une pancarte autour du cou sur laquelle on pouvait lire: *Selfie met mij: 20 ct* (Selfie avec moi: 20 ct). Pour un Français, cet art de l'étalage à quelque chose du zoo humain. Alors qu'un Néerlandais se dira que c'est d'abord l'imagination sans limite qui produit la richesse. «Inventer, c'est gagner», nous rappelle Henry Méchoulan dans *Amsterdam au temps de Spinoza*. Commercer contribue à produire de la prospérité et donc du bonheur. C'est cet état d'esprit précieux et ce rapport au bonheur qui m'ont marqué lors de mes flâneries dans les plus vieux magasins de Flandre et des Pays-Bas.

## TIREZ LA LANGUE S'IL VOUS PLAÎT...

Acheter un médicament aux Pays-Bas se transforme en une expérience troublante pour un Français. La pharmacie occupe une place secondaire dans ce pays. L'aspirine et le paracétamol s'achètent tout bonnement dans la grande distribution, chez ETOS ou *Kruidvat* au beau milieu d'un grand fatras de make-up et de produits ménagers. Pour s'en procurer, il existe aussi d'extraordinaires officines, de véritables cavernes d'Ali Baba. C'est par un merveilleux soir à Haarlem que je découvris les yeux ébahis, à travers la vitrine toutes lumières éteintes, l'ancienne *drogisterij* (droguerie) *Van der Pigge*. Son existence est curieusement signalée par une tête de mage moustachu la bouche ouverte, accrochée à la devanture. Juste au-dessus, on lit en grosses lettres: ANNO 1849. Il était déjà tard ce soir-là et je me promis d'y revenir en plein jour. Ces têtes sont appelées *gaper* aux Pays-Bas, ce qui veut dire *bayeur!* Chemin faisant, ayant pris conscience du phénomène, j'ai remarqué d'autres «bayeurs» dans plusieurs villes néerlandaises. Celui de la droguerie sise *Lange Hezelstraat* à Nimègue, une des plus anciennes rues commerçantes du pays, a même une pilule posée sur la langue. En fait, vous l'aurez compris, ce ne sont pas des personnages qui bayent, mais ils avalent un médicament. Les remèdes ayant de lointaines origines étaient autrefois censés être ceux ayant la meilleure valeur curative: «Il paraît qu'il obtient seulement tout son pouvoir / quand on lui attribue un nom étranger / il paraît qu'il vaut uniquement son prix / si on fait croire à tout le monde / qu'il vient du pays des Maures», écrit le poète Jacob Cats (1577-1660) à propos des médicaments vendus dans les Provinces-Unies. Pierre Le Jolle en 1666 évoque lui le pouvoir guérisseur des épices: «ça ça, suivons notre homme fort. Il va nous montrer la muscade, et la fleur qui fait qu'un malade, surtout quand il est néerlandais, s'échauffe jusqu'au bout des doigts; car dans des œufs et du potage, un *bier en brood* & du laitage, si un malade n'en prend point, on croit qu'il est au dernier point». (*Description de la ville d'Amsterdam en vers burlesques*). Au XVIII<sup>e</sup> siècle, plus de 1000 bayeurs signalaient des drogueries aux quatre coins du pays. Aujourd'hui il n'en resterait plus que 30. Le musée *De dorpsdokter* (Le Médecin du village) à Hilvarenbeek dans les environs de Tilburg en Brabant-Septentrional possèderait une collection de plus de 150 de ces têtes. En Flandre, les bayeurs sont rares. Le musée du Folklore d'Anvers en possède un et il est toujours possible d'en admirer un autre à Bruges dans la *Steen* 5. Et comme par hasard, le fanzine du cercle des étudiants en pharmacie (UFKA) de l'université d'Anvers s'appelle, je vous le donne en mille, *De Gaper*.

«Quand on y songe, certains magasins sont un peu comme des musées» aurait dit Andy Warhol. Visiter ces anciennes drogeries est un émerveillement total. La pharmacie *W.H. van der Meulen* datant de 1696 à Amsterdam serait la seule boutique encore existante du siècle d'or néerlandais. Quant à la droguerie *Van der Pigge*, j'y suis revenu en plein jour. Elle regorge de trésors éclectiques. Ce magasin a quelque chose de la brocante: des photos en noir et blanc plaquées sur les murs; d'authentiques tonnelets sur lesquels sont inscrits élégamment les noms des épices et des plantes médicinales; une collection de petits bayeurs tirant ou non la langue; des fioles et des pots en verre d'apothicaire. Et puis des odeurs extraordinaires entremêlées, enivrantes et capiteuses planent dans cet espace magique et titillent vivement le nerf olfactif ... «Les parfums permettent d'affronter - et souvent de vaincre - les mystères les plus terribles», nous enseigne Jean Giono.



La boucherie Geers à Essen (province d'Anvers), photo Th. Beaufils.

#### FOURNISSEURS DE LA COUR

Près de 400 magasins aux Pays-Bas ont le privilège de porter le titre de *Hofleverancier* (Fournisseur de la cour) et d'apposer sur leur devanture les armoiries royales, en général pour une durée de 25 ans renouvelable. Il s'agit d'un titre honorifique, qui est une forme de prestige, indiquant non pas que le magasin ou la société fournit la famille royale, mais que les petites et moyennes entreprises sélectionnées ont un rayonnement régional, existent depuis au minimum 100 ans et ont une réputation irréprochable. Louis Bonaparte qui fut roi de Hollande de 1806 à 1810, aurait institué ce titre sous le nom de *koopman des konings* (marchand du roi). À sa suite, Guillaume 1<sup>er</sup> aurait poursuivi cette coutume naissante et y apposé sa marque personnelle en modifiant l'appellation du titre: *Hofleverancier*. Les célèbres et beaux magasins de vêtements Maison de Bonneterie à Amsterdam et La Haye, pour ne citer qu'eux, qui malheureusement ont récemment dû fermer leurs portes, ont ainsi eu le droit de porter les armoiries. La reine Beatrix fit évoluer le concept en 1987 et institua un second titre honorifique: le prédicat *koninklijk* (royal) cette fois réservé aux associations et aux grandes entreprises centenaires installées aux Pays-Bas telles que *Koninklijke Friesland Campina* ou *Koninklijke Gazelle*. En Belgique, le titre de *Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique / Gebrevetteerde Hofleverancier van België* existe quant à lui depuis 1833. Il «vise à récompenser certaines maisons pour leur qualité et leur régularité». L'artisan a le devoir de se montrer digne de ce titre octroyé pour une période de cinq ans et de «maintenir un niveau d'excellence qui justifie le privilège qui lui a été accordé». Les armes royales belges peuvent elles aussi être inscrites sur les produits manufacturés. À l'heure actuelle, plus de cent entreprises belges sont habilitées à porter ce titre. Parmi elles, l'incontournable pâtisserie *Wittamer* sur la place des Sablons à Bruxelles qui s'est ouverte en 1910.



La moutarderie *Tierenteyn-Verlent* à Gand.

#### SAVOUREUSES VICTUALLES ET FRIANDISES INOUBLIABLES

La *beenhouwerij* (boucherie) *Geers* à Essen près de la frontière néerlandaise a été désignée comme le plus ancien magasin de Belgique. De l'extérieur pourtant, la boutique n'a pas le cachet de ces bâtisses flamandes riantes à redents. Un cadre de briques patinées sur le pourtour de la vitrine rappelle tout au plus son ancienneté. La boucherie ne ressemble plus du tout à ce qu'elle fut si l'on s'en tient à la photo d'autrefois punaisée sur un mur. Un commerce n'est pas seulement constitué de pierre, mais il est aussi fait de chair. Depuis 1840, la même famille tient cet établissement à cet emplacement même sans discontinuer. Sans doute l'immense tête de buffle intimidante accrochée au mur est-elle là pour rappeler cette lignée immuable: c'est un signe de prospérité, symbolisant l'esprit des ancêtres qui veille à la quiétude et à la perpétuation de la famille. Chaque semaine, un bœuf, un veau et deux cochons sont entièrement dépecés, découpés et mis en pièces pour être transformés en spécialités maison telles que des colliers de saucisses ou des *gekookte uier*, des pis de vache cuits. Parfois, certains morceaux sont présentés dans leur entièreté comme ce foie de veau rouge vif tel un grenat gigantesque sorti de sa cosse de granit.

Les Gantois gardent eux aussi plus d'un secret culinaire dans leur boîte. Tenez, prenez par exemple la moutarderie traditionnelle *Tierenteyn-Verlent* sur le *Groentemarkt* reconnaissable à son enseigne, une demi-lune. Au premier abord, la jolie boutique ressemble plutôt à une ancienne pharmacie avec ses alignements de pots en grès au garde-à-vous. Certes, la moutarde possède des propriétés curatives comme celle de déboucher le nez en deux coups de cuillère à pot. Mais il est plutôt indiqué de badigeonner cette pommade sur un poulet dodu ou un lapin de garenne. La moutarde de Gand n'a pas grand-chose à voir avec la moutarde de Dijon nationale. Elle est essentiellement fabriquée avec des graines brunes selon une recette ancestrale tenue secrète. La légende raconte que Petrus Tierenteyn aurait entendu une conversation sur la manière de fabriquer ce condiment entre Napoléon et un de ses grognards et que plusieurs années plus tard, en 1840, il aurait créé sa propre moutarderie.



La boulangerie-pâtisserie Goossens à Anvers,  
photo Th. Beaufils.

Malheureusement, les traditions se perdent aussi. La fermeture en 2008 de la boulangerie viennoise juive *Bloch* dans la *Veldstraat* à Gand m'a fendu le cœur. Elle qui depuis 1899 régalaient les estomacs de clients dont on dit que certains réclamaient juste avant leur trépas de croquer une dernière fois à pleines dents un chou moka ou un mini-parisien. Mais l'inoubliable pâtisserie n'a pourtant pas dit son dernier mot! Sur un site en ligne, les anciens et généreux propriétaires ont légué à qui veut l'ensemble de leurs glorieuses recettes. La boulangerie-pâtisserie *Goossens* dans la *Korte Gasthuisstraat*, près de la *Groenplaats*, à Anvers est un lieu tout aussi mythique. Elle existe depuis 1884. Il n'est pas rare de faire la queue dans la rue avant d'entrer dans la petite boutique. À l'intérieur, il faut de nouveau jouer des coudes. L'espace est tellement étiqueté, les clients tellement serrés les uns contre les autres, que la bataille est rude pour se faire servir. Mais l'attente n'est jamais trop longue, car c'est un tel plaisir pour les yeux d'admirer les pains dorés et les pâtisseries colorées magnifiquement présentés: *sucade* (brioche aux raisins et aux fruits confits); pâtes de bouc chocolatées; la célèbre *briocheske* de *Goossens*; les pains en forme de cochon; les *mastellen* (sandwichs à la cannelle); et bien sûr les fameux biscuits en forme de petite main d'Anvers. Pour ceux qui ne la connaîtraient pas, la légende raconte qu'un soldat romain, Silvius Brabo, coupa la main d'un géant, Druoon Antigoon, qui demandait un droit de passage exorbitant aux embarcations qui remontaient l'Escaut, et en la lançant sur les rives du fleuve, il créa Antwerpen (*hand* = main, *werpen* = jeter).

#### GRANDES CHAÎNES DE MAGASINS ET BOUTIQUES CHIC

Les grandes chaînes que l'on croit contemporaines sont en fait fort anciennes. De *winkel van Sinkel*, le premier grand magasin des Pays-Bas fondé par l'Allemand Anton Sinkel a été inauguré en 1822 sur le *Nieuwendijk* à Amsterdam. Par la suite, en 1839, une célèbre succursale fut installée à Utrecht dans une bâtisse monumentale de style néoclassique.



La *Ganterie Boon* à Anvers, photo Th. Beaufils.

En 1887, Willem Vroom et son beau-frère Anton Dreesmann ouvrirent le premier *Vroom&Dreesmann* à Amsterdam. Le premier Delhaize, désormais présent partout en Belgique, naquit en 1867 à Charleroi. La marque *Albert Heijn* vit le jour quant à elle à Oostzaan (en Hollande-Septentrionale) en 1887. Une touchante réplique de la boutique ancestrale a été reproduite dans le musée en plein air du *Zaanse Schans*. Au début du xx<sup>e</sup> siècle, les enseignes légendaires *Bijenkorf* et *HEMA* - acronyme de *Hollandsche Eenheidsprijs Maatschappij Amsterdam* (Société de prix uniques d'Amsterdam) - firent à leur tour leur apparition. Mais tous ces magasins sont devenus impersonnels et banals. Rien à voir avec la sublimissime *Ganterie Boon* à Anvers. Fondée en 1884 par deux Italiens, la boutique a été reprise en 1920 par Arthur Boon. Les gants, dont aucune paire n'est identique, sont de fabrication purement artisanale. Le stock de 10 000 paires de gants différentes est réparti en 500 tiroirs et boîtes dont une partie est magnifiquement ordonnée dans un cadre enchanteur de comptoirs, d'armoires et de chaises dans un style très Orient-Express. Je me plaît à y imaginer Hercule Poireau tendant ses mains soignées à la demoiselle de la boutique qui, après lui avoir examiné les mains et estimé la taille appropriée, lui enfile délicatement une paire de gants après les avoir talqués selon l'ancestrale tradition. Les raisons du bonheur paraissent la plupart du temps fort simples. Mais derrière cette apparente simplicité se cachent un savoir-faire, des gestes précis acquis au fil des saisons, transmis depuis des temps immémoriaux. Boucherie, pâtisserie et joaillerie ont bien des points communs, croyez-moi.

**Thomas Beaufils**

Ethnologue - Amsterdam.

[thomas\\_beaufils@yahoo.fr](mailto:thomas_beaufils@yahoo.fr)