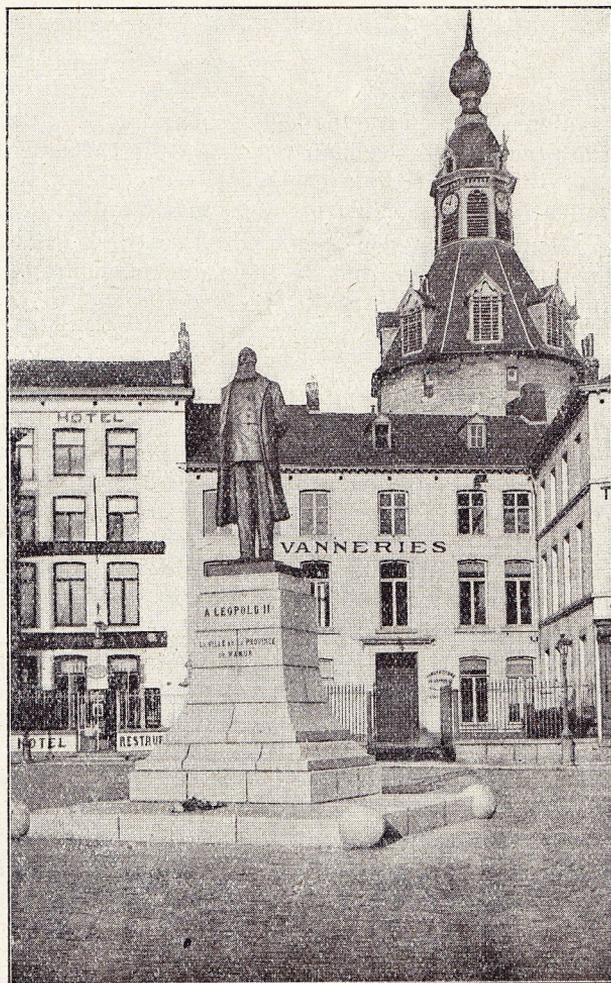


De la Tour Saint-Jacques au "Poisson à l'escavèche".

La Tour Saint-Jacques est, à Namur, le dernier vestige d'une enceinte fortifiée dont le comte Albert II entoura, au milieu du XII^e siècle, la partie de la ville sise sur la rive gauche de la Sambre et de la Meuse. Après la construction d'une nouvelle enceinte, à la fin du XIV^e siècle, elle fut aménagée en beffroi; une restauration, datée de 1733 par les têtes des ancres en fer, lui a donné son aspect actuel. Jusqu'en ces dernières années, elle était peu visible; elle est, en effet, de toutes parts, entourée par des maisons au-dessus desquelles, seule, émerge sa svelte toiture. Il y a deux ans, la ville, pour obtenir l'emplacement d'une nouvelle « Bourse de Commerce », a exproprié et démoli l'ancien Hôtel de la Monnaie, lequel masquait la Tour Saint-Jacques, à front de la place d'Armes. Ce fut une révélation.

Le vieux Beffroi apparut, trapu et massif, au bout d'une longue perspective; la pureté, l'harmonie et la proportion heureuse de ses lignes, l'extrême élégance de son couronnement se mariaient admirablement avec le style mosan des maisons édifiées, après la guerre, autour de la place d'Armes.

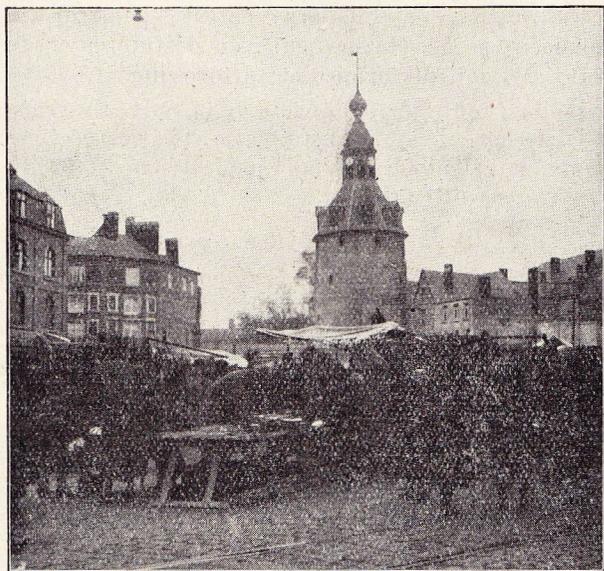
Mais, voici que la ville construit la Bourse de Commerce; la façade de celle-ci a déjà atteint la hauteur du premier étage et les Namurois s'émeuvent, non sans raison, parce que cette construction va de nouveau intercepter la vue du Beffroi. Personne ne met en doute la valeur architecturale de la Bourse en voie d'édification. On constate simplement que la beauté du masque ne lui enlève rien de sa nuisance. Personne, non plus, ne conteste que l'opinion publique s'est émue un peu tard; mais il vaut mieux tard que jamais. D'ail-



Namur. — Le Beffroi, avant le dégagement.

(Photo Nels, Bruxelles).

leurs, l'opinion publique n'a, ici, que voix consultative; elle n'est pas obligée d'émettre son avis à l'avance et elle intervient quand cela lui convient. Par contre, les conseillers communaux



Namur. — Le Beffroi, après le dégagement.

(Photo J. Côme, Namur).

avaient, eux, en vertu de leur mandat, le devoir de prendre une décision respectant l'esthétique de la ville. La critique et l'émotion actuelles indiquent assez que ce devoir a été mal rempli.

Nous n'insisterons pas. Quand ces lignes paraîtront, il est probable qu'une solution, heureuse... ou malheureuse, sera intervenue.

*
**

Le couvent-pensionnat des Sœurs de Notre-Dame est installé, à Namur, à deux pas de la Tour Saint-Jacques, dans une superbe et vaste propriété qui fut, sous l'ancien régime, le refuge de l'abbaye de Boneffe. On est tout étonné, quand on a traversé, par delà la cour d'honneur, l'ancien quartier abbatial, de se trouver dans de vastes et superbes jardins qu'entourent d'imposants locaux scolaires et bâtiments conventuels.

Ce couvent est la maison-mère d'une congrégation — dite des Sœurs de Notre-Dame — fondée, au début du XIX^e siècle, par la bienheureuse Julie Billiard. Il possède un admirable trésor d'orfèvrerie religieuse, dont certaines pièces remontent au temps des Croisades. L'histoire de ce trésor est intéressante:

Quand il entendit, vers 1795, les premiers coups de tonnerre de l'orage révolutionnaire, le prieur du monastère de Sainte-Marie d'Oignies, à Aiseau, fit emballer, dans une grande caisse, les reliquaires, les calices, les couvertures d'évangélistes, les croix serties d'émaux, qui, depuis six ou sept siècles, constituaient le trésor du monastère. Il

en confia la garde au jardinier du couvent. Celui-ci parvint à soustraire la caisse aux recherches des sans-culottes et il restitua le dépôt lors du rétablissement du culte. Le prieur, devenu l'aumônier d'une maison des Sœurs de Notre-Dame, fit, deux ans avant sa mort, donation en due forme, du trésor aux bonnes Sœurs. On ouvrit alors la caisse, pour la première fois depuis la Révolution, le contenu fut retrouvé intact et complet. Il est donc, aujourd'hui, conservé dans la maison-mère de Namur.

Il faudrait la compétence d'un artiste et d'un archéologue pour décrire ces merveilles. Nous ne nous y essayerons pas. Disons seulement que le trésor comprend de nombreux reliquaires en or et en argent, rehaussés de camées et de cabochons, ornés de filigranes et d'émaux byzantins cloisonnés; on y voit des couvertures d'évangélistes portant, en or repoussé, l'image de personnages sacrés; des calices délicatement incrustés, des croix liturgiques, la crosse en ivoire et la mitre du cardinal de Vitry — qui mourut, en 1240, après avoir prêché la croisade contre les Albigeois — et quantité d'autres pièces d'un art, d'une antiquité et d'un prix inestimables.

*
**

« Loin de moi la pensée de mêler le sacré et le profane », nous dit, ce lundi de Pâques, au sortir de cette visite, l'ami namurois qui nous avait invités à voir le Namur méconnu. « Mais nous faisons du tourisme et non un pèlerinage et je vous emmène maintenant dîner dans un beau site de notre ville, au Faubourg de la Plante. Vous y ferez la connaissance d'un met régional, le « poisson à l'escavèche », un peu trop oublié aujourd'hui ».

Une telle proposition n'est jamais déplaisante, surtout quand elle est faite à l'heure de midi. En route donc pour La Plante! L'éclatant soleil pascal baignait d'or le paysage mosan; la large perspective du fleuve s'enfonçait entre les prairies et les vergers de Velaine et rejoignait, dans un lointain vapoureux, les collines de Wépion. Sur notre droite, aux flancs escarpés de la Citadelle, les prunelliers en fleurs entremêlaient leurs buissons, telles les croupes d'un troupeau de moutons d'un blanc immaculé. Le vieux pont de Jambes, près duquel nous venions, en flânant, attendre le tramway, jetait, d'une rive à l'autre, son échine courbe, en s'arc-boutant sur ses piles trapues.

« Et dire qu'on menace de nous le démolir! », soupira notre cicérone.

Le tramway arrivait. Sur la plate-forme, notre aimable guide expliquait:

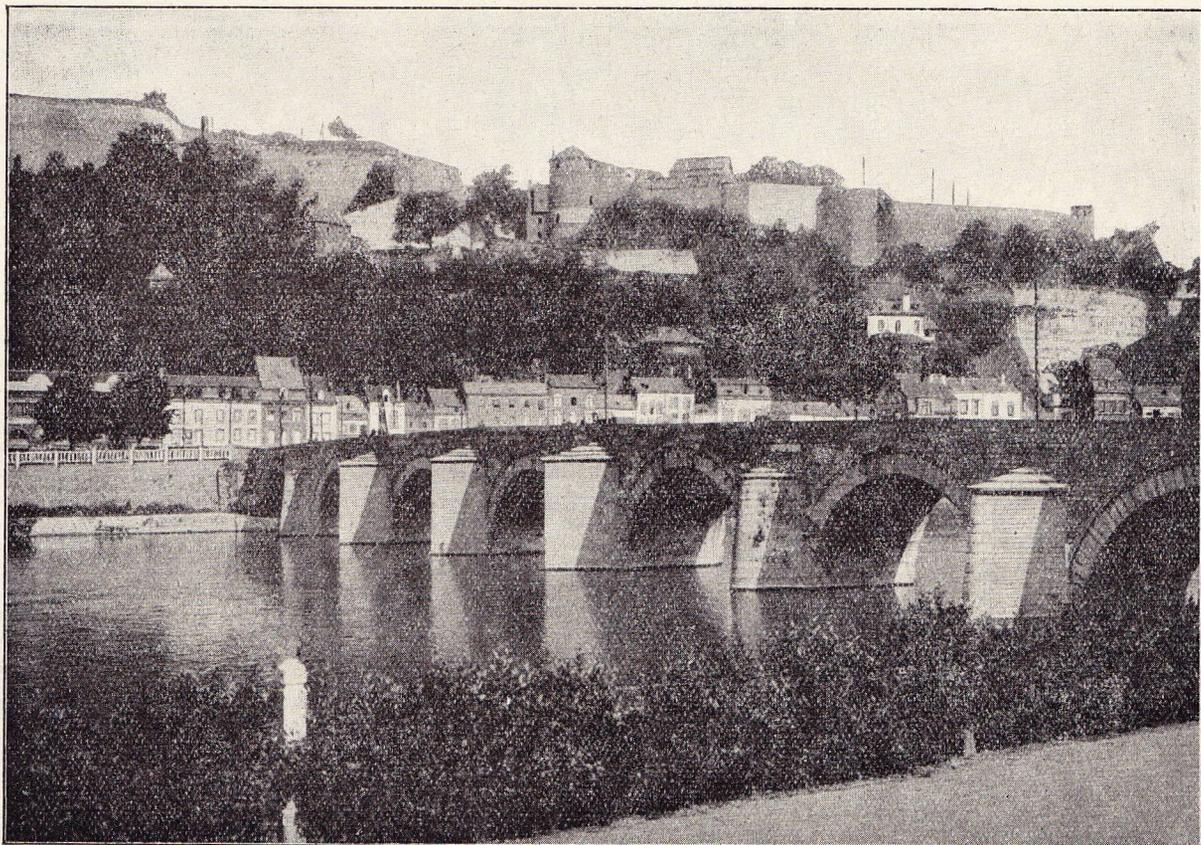
« On fait, à Namur, sous l'impulsion de notre active Chambre de Commerce, et particulièrement de sa section de tourisme que préside et anime M. J. Rhodius, un gros effort pour attirer et retenir les touristes — oui, là, sur la rive droite, ce sont les installations communales des bains de

rivière; fort bien aménagées n'est-ce pas? — Hôtels et restaurants, notamment, s'y mettent avec entrain — c'est le Kursaal avec sa belle terrasse, dominant le fleuve — et la cuisine régionale est remise en honneur — voyez: le tramway qui descend la Route Merveilleuse, là-haut, disparaît dans les tunnels hélicoïdaux des tournants. Entre dix ou douze maisons recommandables, j'ai choisi un restaurant installé au bord de la Meuse et où le poisson — le poisson à l'escavèche — est toujours frais. — On appelle ce sentier le Tienne des Biches; les promeneurs qui dévalent de ces zigzags, le torse en arrière pour freiner sur cette pente raide se hâtent comme nous vers le dîner

tranquille restauration. Et, nous assurait notre guide, une cuisine régionale délectable à souhait.

Le temps d'accrocher nos manteaux à un vestiaire archaïque et nous étions emmenés sur la terrasse antérieure; d'énormes houx bi-centenaires l'ombrageaient de leurs grosses têtes, haut perchées sur les troncs noueux; dans un vivier, les truites exécutaient de rapides cabrioles; le long de la grille, sur le chemin de halage, les autos des dîneurs stationnaient en une longue file. Tout à côté, la vieille église de La Plante mirait son petit clocher dans l'eau verte de la Meuse.

Devant nous, le fleuve roulait ses flots légers qui semblaient bercer, tel un vaste esquif, l'île de



Namur. — La Citadelle et le Pont de Jambes.

(Photo Nels, Bruxelles).

qui les attend. Vous le constaterez: ce restaurant est le temple où se rend, selon les rites, le juste culte dû à la gastronomie namuroise — en effet, c'est le Parc de La Plante. Nous y accomplirons nos dévotions. Nous sommes d'ailleurs arrivés. »

Une longue allée, toute droite, s'enfonçait vers la Meuse, à travers les jardins, sous une voûte de poiriers et de cerisiers en fleurs; une auto nous montrait le chemin; nous la suivions et arrivions dans la cour postérieure d'une bonne vieille maison mosane. Notre ami nous avait annoncé le gîte idéal: une ancienne auberge-guinguette, modernisée en une hostellerie confortable, mais ayant conservé son cachet vénérable, son cadre intime, tout à fait « chez soi », qui convient si bien à une

Va-t-y frotte. Par delà la grande plaine où Jambes et Velaine reposent, un train empanaché de fumée gravissait, en ahanant, la dure côte de Géronsart.

Dans le cabinet discret, où nous parvînmes, après avoir traversé, entre les dîneurs attablés, la grande salle à manger, une table nous attendait, couverte de linge immaculé, garnie de porcelaine fine, d'argenterie lourde et de cristaux étincelants.

Pendant que nous dégustions le porto d'apéritif, le patron en personne présentait la carte, conseillant ceci, écartant cela, coordonnant l'ensemble en un tout harmonieux. De ces délibérations préliminaires sortit un menu alléchant, bien namurois comme promis. Le voici fidèlement transcrit.

Le Potage Grand'Maman.

⊙ ⊙

L'Escavèche de chez nous.

⊙ ⊙

Le Poulet à la Mosane.

Les Pommes Château.

⊙ ⊙

Les Ecrevisses Sambre-et-Meuse.

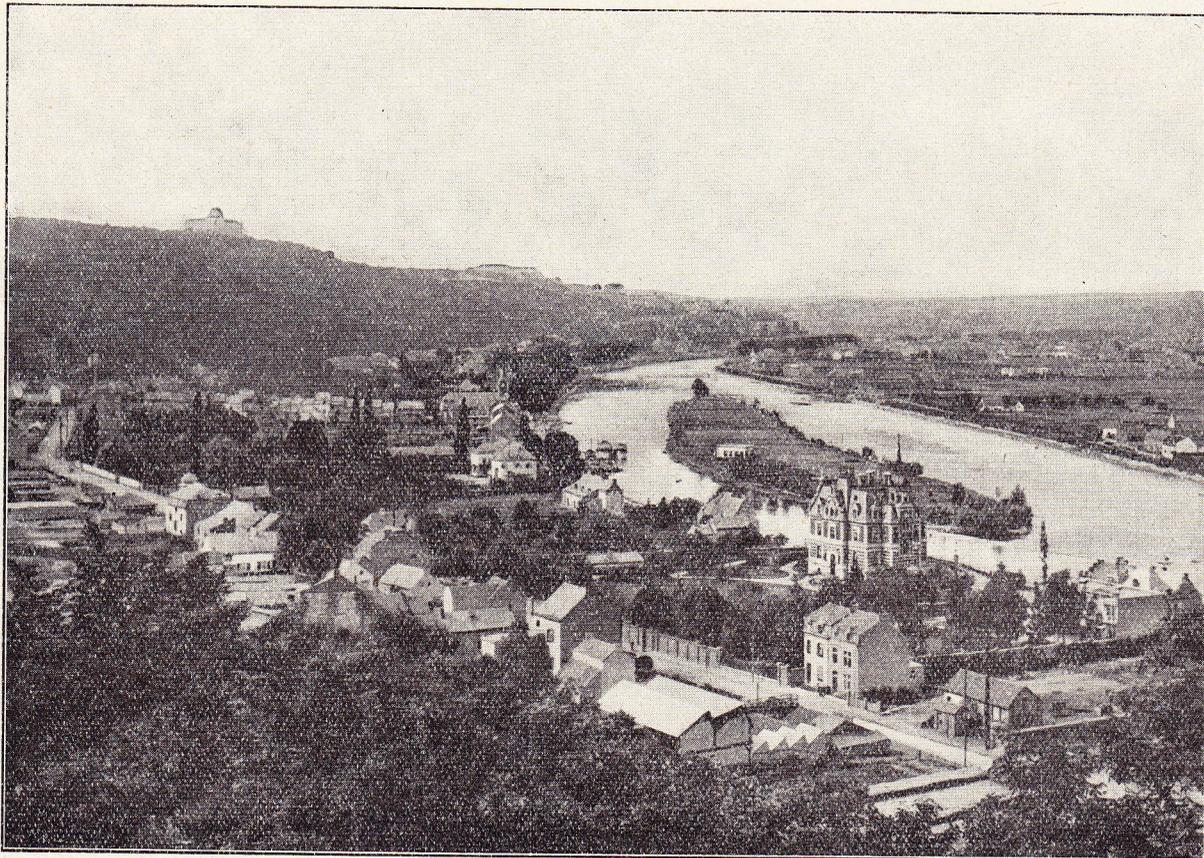
⊙ ⊙

La Coupe namuroise.

Tandis qu'on enlevait le couvercle de la soupière et que le potage Grand'Maman répandait l'arome de ses fines herbes, notre cicérone — qui était

nom nous rappellera ce bel endroit, fournira une teinte et un fumet appropriés à la robe écarlate et aux senteurs relevées de nos Ecrevisses Sambre-et-Meuse. Je crois que nous aurons ainsi observé les sains préceptes de la gradation et les lois de la hiérarchie protocolaire. »

Notre éloquent ami dut se hâter pour combler son retard ; nous avions, en effet, tandis qu'il débitait sa harangue, expédié allègrement le potage et, déjà, le garçon de service extrayait de leur gangue transparente et citronnée, les « roussets » à l'escavèche. Capturés dans les eaux fraîches et limpides de la Meuse voisine, ces poissons nous apportaient le régal et le rafraîchissement de leur



Namur. — La Plante et l'île Va-t-y-frotte.

(Photo Nels, Bruxelles).

aussi notre amphitryon — releva la tête de dessus la carte des vins :

« Voici, dit-il. Il faudrait, pour accompagner rituellement cette escavèche namuroise, un flacon du vin qui, jadis, mûrissait sur les côtes de cette « Montagne de Champeau », aujourd'hui abandonnée aux genêts et aux épines. Il n'y en a plus depuis un siècle. Nous y suppléerons donc, si vous le voulez bien, par une bouteille de vin rosé de Huy qui observera, autant que faire se peut, la couleur locale. J'ai, par ailleurs déjà, fait la connaissance de ce Legrave-Trignant ; je puis donc vous le conseiller comme escorte du Poulet à la Mosane. Enfin, ce « Château Beau Site » dont le

chair délicate. Le vin de Huy mariait avec un rare bonheur sa saveur aigrette à la gelée de l'escavèche.

Le Poulet Mosane, avec sa garniture abondante de mousserons parfumés, sa sauce dans laquelle la fine champagne mettait la note chaude, fut accueilli en un religieux silence. Mais le Legrave-Trignant faisait monter l'enthousiasme. Et quand le flacon de Château Beau-Site eut mis, dans le cristal des verres, le rubis de son nectar, quand les Ecrevisses Sambre-et-Meuse eurent fait leur apparition, dans leur toilette cardinale, l'allégresse était à son comble.

Nous ne fûmes pas trop étonnés, un instant plus

tard, quand notre ami et cicerone, debout, leva sa coupe de champagne :

« Messieurs, nous dit-il, je vous ai conviés, vous qui êtes gens de plume, pour vous montrer les curiosités du Namur peu connu. J'espère vous avoir convaincus de l'utilité qu'il y a à les signaler à vos lecteurs. C'est en escomptant votre concours bienveillant que j'ai demandé, pour accompagner cette coupe namuroise, où le parfum printanier des fraises s'exalte au voisinage de la crème glacée, ce vin pétillant dont nous ferons, si vous le voulez bien, une libation à la noble et vénérable gastronomie namuroise, dont les secrets ont, aujourd'hui, réchauffé notre cœur, ranimé notre ardeur journalistique et excité — vous m'en excuserez, j'en suis sûr — mon penchant à l'éloquence.

» Vous emporterez de Namur et de ce lieu béni, je l'espère, un émerveillement qui atteindra son point culminant quand nous aurons ponctué la

béatitude d'une heureuse digestion, à l'aide de ce moka embaumé, dont l'arome déborde de cette cafetière fumante. Et comme une loi implacable interdit au maître de céans de nous servir, sous la forme d'une « goutte » de fine, le pousse-café qui, dans la fumée de nos havanes, mettrait le point final à cette séance, je vous propose de faire, en regagnant la gare, un crochet par mon domicile particulier. Aucune loi ne peut encore, par bonheur, m'interdire de vous offrir une chaude eau-de-vie consolatrice des rigueurs judiciaires. »

On fit le crochet. Nous fûmes même sérieusement accrochés. Chut ! Pas de médisance ! Louons seulement la Société nationale des Chemins de fer. Elle réserve, à Namur, aux voyageurs attardés de notre espèce, un dernier train qui les remet à Bruxelles vers minuit. Nous ne l'avons pas manqué, mais ce fut tout juste.....

SAINT-MARC.

TOURING CLUB
de Belgique

Revue et Bulletin officiel n° 11.
1^{er} juin 1933.

Ruines de l'Abbaye de Villers.

(Archives photographiques du T. C. B.).

