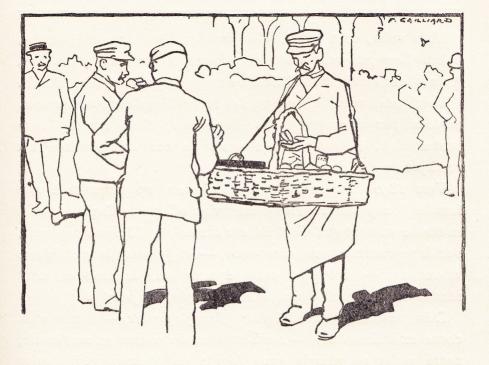
CROUSTILLONS. GOZETTES ET BEIGNETS



OINT n'est besoin d'un docte héraldiste, pour déchiffrer les armoiries des marchands de croustillons, gozettes et beignets. C'est là corporation qu'ignorent notre Saint-Michel et ses deux vigilants archivistes. La Bibliothèque nationale ellemême est muette à son égard (1). Et pourtant, ce ne sont pas les moins actifs de la grande famille des gagne-petit bruxellois, que ces probes pâtissiers du véritable prolétariat.

⁽¹⁾ Je dois à la vérité de reconnaître qu'au Cabinet des estampes, j'ai trouvé, dans la magnifique « collection de costumes du peuple des provinces de Belgique (Madou, 1835) », un engageant marchand de gateaux en culotte, coiffé d'une large casquette à fond plat et muni d'un éventaire avec couvercle.

Serait-ce l'ancêtre de nos croustillons?

Mais voilà, tout comme les peuples heureux, les pauvres, habituellement profonds philosophes, n'ont pas d'histoire. A quoi leur servirait-elle? Cela ne rapporte pas de pain. Alors...

Voici néanmoins celle que j'ai recueillie; des têtes chenues, portées par d'incontestables Bruxellois, l'ont admise sans protestation. Il est vrai qu'aucun de ces octogénaires n'a pratiqué la critique historique.

Vers 1840 donc, un gars de Lokeren, appartenant à une famille houspillée par l'infortune, vint offrir à la Capitale toute sa bonne volonté et l'effort de ses dix doigts. Maigres capitaux, outillage rudimentaire, direz-vous, — et je vous le concéderai volontiers, — même à cette époque où, assure-t-on, tout réussissait aux audacieux. « Audentes fortuna juvat. »

Désagréablement cahoté par le struggle for life, — le mot et la chose existaient déjà, — confiant tout de même en son étoile, notre cadet se réfugia sous l'égide de Mercure : il devint commerçant et créa la profession de marchand de coco. Créer est une façon de parler, puisque sous la révolution française — celle qui engendra la Déclaration des droits de l'homme — un Parisien ingénieux avait, très profitablement, débité des flots de ce calmant champagne.

Comme par enchantement, les affaires prospérèrent. Pensez donc : la construction des boulevards de la petite ceinture, vaguement projetés déjà par les Autrichiens (1), amenait au centre de Bruxelles une multitude d'ouvriers. Le coco les

C'était la réunion des faubourgs à la ville. Malheureusement, la mesure — aisée

⁽¹⁾ Ce projet fut repris par Napoléon I^{er}. Pendant son séjour chez nous en 1810, lorsqu'il vint pompeusement montrer aux Belges la petite fille de Marie-Thérèse, l'Empereur ordonna la destruction des anciens remparts de la ville de Bruxelles et la création d'un boulevard sur leur emplacement. Ce décret, signé à Bruges le 19 mai 1810, portait qu'à dater de sa publication, l'octroi municipal de Bruxelles serait étendu jusqu'au delà des faubourgs de la ville.

désaltéra. Reconstructeur du foyer paternel, notre marchand appela sa sœur et ses deux frères à la rescousse.

Le génie l'ayant derechef effleuré de son aile, il composa ce poème culinaire : les croustillons. Du coup, la pâtée était garantie à tous les siens.

Le plus jeune des associés, un cœur sensible, j'imagine, prit femme promptement et, preuve tangible que le négoce rémunérait son homme, acheta successivement neuf enfants : sept garçons et deux filles. L'aîné de la nichée, dès qu'il eut neuf ans, entra dans la carrière où tous les autres le suivirent.

Parlez-nous de vocation!

De ce régiment, plusieurs sont tombés au champ d'honneur, frappés par l'immuable loi; certains, habiles ou indécis, ont déserté le métier; deux seulement, héroïques, restent sur la brèche: l'un ravitaille Saint-Gilles; l'autre, aidée par son mari, soutient noblement, à l'un des angles du vieux marché, le bon renom de sa lignée.

Inévitablement surgirent des rivaux, parmi lesquels des Gantois et des Gantoises, celles-ci secondant leurs père ou mère.

Les sièges de leurs opérations initiales furent, d'octobre à

à réaliser à cette époque et de nature à décupler les ressources de la capitale — ne reçut aucun commencement d'exécution.

L'honneur d'avoir réalisé cette grandiose conception revient à Guillaume Ier, roi des Pays-Bas.

Mais c'est surtout aux efforts énergiques et persévérants de l'ancien échevin des travaux publics, feu M. Barthélemy, que Bruxelles doit l'achèvement de ce qui fait aujourd'hui sa plus belle parure. Ce digne citoyen, après une longue lutte, parvint à triompher des obstacles. Ceux qui connaissent l'esprit étroit et la courte vue prévalant trop souvent dans nos administrations publiques, ne s'étonneront pas des difficultés qu'il lui fallut vaincre pour aboutir.

S'imagine-t-on, par exemple, qu'à cette époque une foule de brochures et de papiers publics tombaient dru sur ce valeureux magistrat, déclarant que jamais on ne bâtirait une maison sur ces boulevards.

mai, la place du Jeu-de-Balle, la Grand'Place, la plaine des manœuvres et les abords du champ de courses (1). Dans la suite, on les rencontra progressivement aux marchés, au marché au poisson, devant les galeries Saint-Hubert, à la place de la Monnaie, à la Bourse, aux gares du Nord et du Midi, à la porte de Schaerbeek, à la porte d'Anvers, à l'Abattoir (le jeudi), aux portes de Flandre et de Ninove, à la place de Louvain et, lors des fortes gelées, sur le lac du bois de la Cambre (2). La foire de Bruxelles ouvrait encore pour eux une période bénie de pleine prospérité.

C'est quasi toujours aux mêmes emplacements qu'opèrent nos « croustillons », mués pour la plupart en marchands de gozettes ou de beignets. Les goûts varient comme les modes.

Munis de l'indispensable tablier blanc, voire de gardemanches, — tous indices d'une rationnelle propreté, chaussés de bons sabots en bouleau, de ceux qui ne craignent ni la pluie ni la neige, ils circulent (3), leur éventaire suspendu au cou par une forte bretelle en écharpe; au gré de leur fatigue ou de leur fantaisie, ils la poussent de hue à dia, bien qu'ils préfèrent tenir libre la main droite, plus experte et plus présentable que la sénestre.

Ah! s'ils pouvaient utiliser, en guise de support, le bâton noueux du « coco »! Car enfin, en pleine charge, ils ballottent plus de vingt kilos. Comptez donc: un panier en osier, tressé en forme de vaste servante, avec une anse au milieu; six kilos

⁽¹⁾ Primitivement, les courses de chevaux avaient lieu dans la plaine de « Mon-Plaisir »; elles étaient régies par des règlements distincts.

Plus tard et jusqu'en 1878, elles se firent à la plaine du Cinquantenaire.

⁽²⁾ Quelques anciens y ont accès, car les sésames spéciaux sont comptés. Aussi, nul des détenteurs ne s'en dessaisit avec empressement.

⁽³⁾ L'article 5 du code du colporteur, souvenez-vous-en, est formel à cet égard.

de farine malaxée dans six litres d'eau, avec sel et levure, la pâte, levée, cuite dans deux litres et demi d'huile de colza et convertie en paquets de croustillons, — sapristi! je dévoile la recette; une boîte à sucre et son contenu — sucrez avant de servir; un réchaud, c'est-à-dire une casserole remplie de braises françaises et recouverte d'une tôle ajourée au petit bonheur. Ajoutez-y la sébile et le parapluie pendu à l'éventaire par une courroie ou un bout de ficelle.

En chiffre rond, les frais de premier établissement réclament au moins une dizaine de francs.

Des vaillants sont au poste dès l'ouverture des marchés; si possible, ils ne rentrent au logis qu'après avoir placé leur fabricat. Autrefois, ils avaient la bonne fortune de pouvoir le renouveler une ou deux fois, me détailla un ancien, tout larmoyant. Aussi, des journées de dix francs et plus n'étonnaient pas.

- Maintenant, on s'estime heureux « quand on a fait » quatre francs, gémit-il en lorgnant sa maigre recette.
 - D'après vous, cette crise serait due?
- Au grand nombre de marchands d'escargots, une belle invention celle-là! à la multiplication des « crème à la glace » et des bollewinkel.
 - » Sûr, on est content de vieillir.

Je m'empresse d'ajouter que tous ses confrères ne témoignent pas pareil abattement.

Ainsi, j'ai reçu une excellente leçon d'énergie, au cours des deux heures passées en compagnie du grand marchand de gozettes de la place de la Monnaie. Gratuitement, il m'a été donné de renifler à l'aise une de ces bonnes senteurs... J'avoue aussi m'être franchement diverti, et des œillades inquisitoriales que me jetaient, prodigues, les nombreux passants, affairés ou

oisifs, et de l'ébahissement des acheteurs : garçons de course, porteurs de télégrammes, gavroches, femmes du peuple, ouvriers regagnant leurs pénates; tous me dévisageaient, au lieu de fêter incontinent l'objet de leur convoitise. Je n'avais cependant point de gants à mes bottines. L'agent de poste respecta même nos confidences. Qui sait? peut-être me prenaitil pour un inspecteur des denrées alimentaires. Je me rappelle aussi avoir récolté un haussement d'épaules dont daigna me gratifier, superbe, un rond-de-cuir éminent, à l'impeccable huit-reflets; c'est un collègue entre neuf et cinq heures, quelque chose comme un Pic de la Mirandole à contre-poil.

Mon nouvel ami est célibataire. Que cette identité vous suffise.

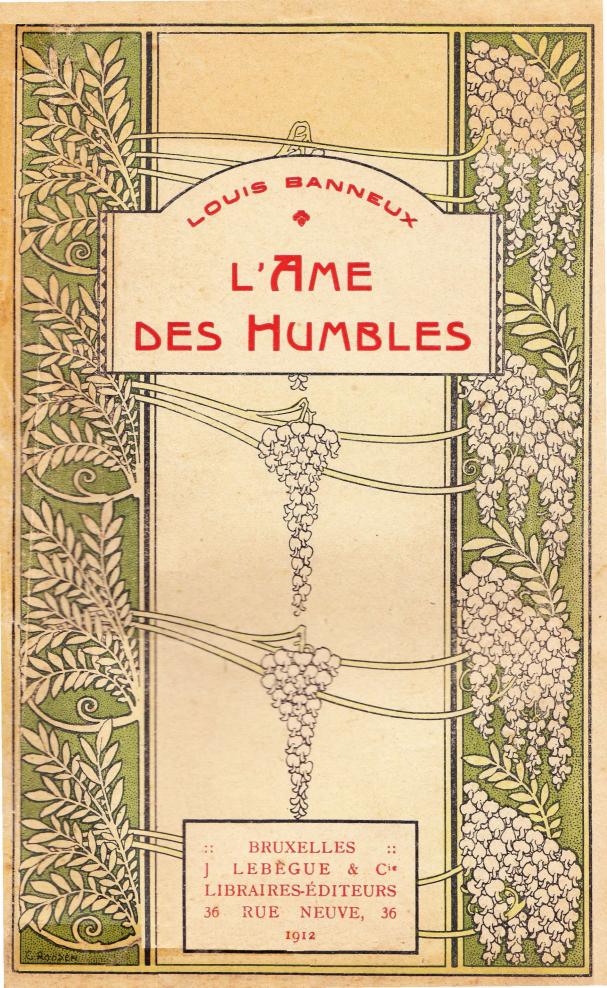
Levé tôt le matin, il pétrit la pâte, cuit ses gozettes et file au stationnement; il y arrive entre huit et neuf heures, avec quatre-vingts pièces vendues cinq centimes l'une. Complètement allégé, il retourne dîner et, rechargé, se retrouve au poste vers deux heures et demie. A cinq heures, ses soixante-cinq ou soixante-dix gozettes sont écoulées, juste avantage réservé au commerçant aimable et consciencieux. Vite, il va se réapprovisionner de farine et, pour gagner trois ou quatre centimes au kilo, ne craint pas de faire un long détour. Que voulez-vous? il n'a pas de place en suffisance pour rentrer des stocks. Encore, la Banque Nationale a négligé jusqu'à présent de lui ouvrir un large crédit. Il se fournit de pommes au marché matinal, par petites quantités à la fois. Elles sont si chères! Quatre livres de sucre en poudre lui suffisent pour toute une semaine. Ma foi, on ne le gaspille pas. Le paquet de braises coûte trente-cinq centimes; il en consomme deux par huitaine. Le dimanche, il cherche fortune ailleurs : ce jour-là, la clientèle est nulle à la place de la Monnaie.

Tous les marchands de croustillons, gozettes et beignets, — on compte trois femmes parmi eux, — n'ont pas un égal succès. Il leur arrive, plus souvent en temps de neige et de pluie, d'avoir des produits de reste. Le lendemain, ils les mélangent avec les frais. Ni les trois tranches de pomme blotties dans les flancs des gozettes, ni la cuillerée de confiture perdue dans le creux des beignets ne s'en incommodent.

- Le rendement vous intéresse-t-il?
- Par curiosité, me répondrez-vous.
- Qu'importe. Eh bien! il est de cent pour cent au moins.
- » Pâtisser n'est pas le dernier des métiers. Par le temps qui court, j'oserais prétendre que c'est l'un des plus rémunérateurs.

Trois de nos marchands — dont un « crème à la glace, l'été — occupent des ouvriers. Avec la nourriture et le logement, ceux-ci reçoivent cinquante centimes par cent gâteries placées. Ce n'est pas de nature à permettre des folies. Il est vrai que pour les non-chevronnés, la redevance imposée par l'article premier du règlement-taxe grève encore sensiblement les frais généraux. Et en attendant la constitution du trust des « croustillons, gozettes et beignets ».....





L'AME DES DUMBLES

PAR

LOUIS BANNEUX

Croquis d'Aug. Donnay et de F. Gailliard





TABLE DES MATIÈRES

									Dawas
т —	Le Messager								Pages
11. —	Nos Marchands de fleur	S.		•			•	•	45
III. —	LE COMMISSIONNAIRE								59
IV. —	L'Écorcheur d'arbres .								71
V. —	Le Rémouleur								87
VI. —	LE MARCHAND DE COCO								97
VII. —	LE BRACONNIER								105
VIII. —	LE REMPAILLEUR				•		•		125
IX	LES POISSONNIERS AMBULAN	ITS	:						
	GEERNOT EN KRABBO								139
	Paling								151
	Hollandsche haring .								159
Х. —	CROUSTILLONS, GOZETTES ET	r E	BEI	GN:	ET:	S			165
XI. —	LES CHEVALIERS DU FOUET								175
XII. —	LE RÉTAMEUR						•		219
XIII. —	L'Instituteur								220

