TRADITION WALLONNE

AU PAYS DES COUGNOUS, COUGNOLES ET COQUILLES

LA PÂTISSERIE TRADITIONNELLE DE NOËL ET LES RONDS DE COUGNOLES

AU PAYS DES COUGNOUS, COUGNOLES ET COQUILLES

En couverture :
Rond de cougnole, le beffroi de Mons,
terre cuite,
fabrication probable : Fernand Croquet,
Mons (c. 1930), coll. privée, ∅ 11 cm.

AU PAYS DES COUGNOUS, COUGNOLES ET COQUILLES

LA PÂTISSERIE TRADITIONNELLE DE NOËL ET LES RONDS DE COUGNOLES

Traditions et Parlers populaires
Wallonie-Bruxelles
Mons
1990

Catalogue n° 1 de la collection *Tradition wallonne*.

Comité de direction :
Jean-Pierre Ducastelle, Jean-Marie Duvosquel,
Jean-Luc Fauconnier, Jean Fraikin
Directeur responsable des publications :
Jean Fraikin
Secrétaire de rédaction :
Louis Demoulin
Editeur :
Traditions et Parlers populaires
Wallonie-Bruxelles asbl, Galerie Ravenstein, 4
B - 1000 BRUXELLES

Cet ouvrage, ainsi que l'exposition « Au pays des *cougnous, cougnoles* et *coquilles*. La pâtisserie traditionnelle de Noël et les *ronds de cougnoles* » sont provoqués à l'initiative du Secteur de l'Ethnologie du Ministère de la Culture et des Affaires sociales de la Communauté française.

Coordination générale et conception :
Jean Fraikin, responsable du Secteur de l'Ethnologie
assisté par
Petra Jarošová, attachée au Secteur de l'Ethnologie

Textes :
Maurice-A. Arnould, historien, professeur émérite à l'Université libre de Bruxelles ; Jean-Luc Fauconnier, dialectologue ; Jean Fraikin, historien ; Petra Jarošová, ethnologue.

Collaboration scientifique :
Louis Demoulin, historien ; Francis Balace, historien, chargé de cours à l'Université de Liège ; Jean-Jacques Gaziaux, dialectologue.

Collaboration technique et plastique :
Yves Bastin, historien ; Bernadette Bodson, historienne de l'Art ; Jacques Desantoine, maître boulanger-pâtissier ; Fernand Martin, chef des Services culturels de la Ville de Mons ; Marie-Thérèse Michiels ; Jean-Yves Staffe, chargé de mission à la province de Hainaut.

Graphisme :
Roger Potier.

Impression :
S.A. Imprimerie Jacques Chauveheid, Stavelot.

Crédit photographique :
Sauf indication particulière, les photos sont de Jean-Jacques Rousseau.

Remerciements

Aux collectionneurs privés ;
Aux institutions suivantes qui ont accepté le prêt de leurs collections :
Les Musées royaux d'Art et d'Histoire, à Bruxelles ;
Le Volkskundemuseum, à Anvers ;
Le Musée de la Vie Wallonne, à Liège ;
Le Musée communal de la Céramique, à Andenne ;
La Maison tournaisienne, à Tournai ;
Le Musée du Folklore et de la Vie montoise, à Mons ;
A la Ville de Mons et à ses Services culturels ;
A la Fédération francophone des Boulangers-Pâtissiers-Glaciers.

Avant-propos

Le temps des premiers sapins de Noël, ceux qu'on garnissait de bougies, la douce odeur du *cougnou*, le chocolat chaud aux yeux de beurre...

Et les querelles de partage ! L'aîné se contentant des « pieds » parce qu'il avait laissé la « tête » aux caprices de sa petite sœur.

Il se consolait en se disant que l'un vaut l'autre si ce n'est que les raisins de Corinthe étaient beaucoup plus nombreux et plus succulents dans son morceau.

Quant aux parents, il leur restait le ventre, dépouillé bien sûr de son médaillon ; et, là encore, il avait fallu régler un grave conflit : qui allait pouvoir ajouter ce *rond*, ce « Jésus » à sa collection ?

C'est qu'ils étaient rutilants ces petits disques de terre qui doivent encore dormir par centaines dans les boîtes à biscuits où s'entassent les trésors des gamins et des filles...

Mais, se souvenir, c'est aussi vouloir perpétuer ; et, cette exposition, consacrée aux pâtisseries traditionnelles de Noël et plus particulièrement à leur décoration, ne se contente pas de commémorer une activité dont le professeur Maurice-A. Arnould a si bien rendu compte, elle voudrait rendre vie, par ce témoignage à un art éminemment populaire en suscitant un regain d'intérêt pour une production artisanale qui mérite beaucoup plus qu'un simple regard amusé.

Espérons donc que des manifestations de ce type permettront aux gosses de chez nous de garder le loisir de serrer précieusement des médaillons multicolores dans leurs boîtes à trésor et que les *cougnous, cougnoles* et *coquilles* continuent à embaumer nos déjeuners.

Si une plume avait le talent de l'évoquer, le souvenir d'enfance que l'on a gardé de la saveur et de l'arôme du *cougnou* n'aurait pas à envier celui de la madeleine de Proust.

Valmy FÉAUX,
Ministre-Président
de l'Exécutif de la Communauté française

Les gâteaux de Noël et leur décoration en Hainaut

La partie occidentale de la Wallonie a le privilège d'avoir conservé une manifestation d'art populaire dont l'originalité n'a point manqué de frapper les ethnologues étrangers : il s'agit de motifs moulés, en terre cuite, peints à la main, dont on usa pour décorer les gâteaux de Noël. Cette persistance y fut liée à deux survivances : la fabrication sur place de ces motifs et l'usage fort général des gâteaux eux-mêmes. Ces derniers, en effet, vont en se raréfiant et jusqu'à disparaître complètement, à mesure qu'on avance vers l'est.

C'est dans le cadre de la province de Hainaut, où se rencontrait donc cette triple survivance, qu'a été conçue la présente enquête. Son but fut de déterminer l'aire de dispersion en 1954 des usages en question, de relever les particularités dialectales qui s'y rattachent et de fixer la technique de fabrication des motifs en terre cuite.

Ces questions ont tenté naguère la sagacité d'un folkloriste flamand, M. Jules Pieters, secrétaire communal de Serskamp (Fl. Or.) : son mémoire, qui a rassemblé une riche documentation, a pratiquement dressé l'acte de décès des motifs décoratifs dans le pays flamand, où ils naquirent vraisemblablement. En ce qui concerne le pays wallon, son étude n'a fourni que des matériaux assez clairsemés ; comme d'autre part, elle repose sur des enquêtes antérieures à la dernière guerre, il était possible de lui donner un substantiel complément. Ces dernières considérations justifièrent notre propre enquête. Mais nous nous sommes référé fréquemment certes à la sienne, qui a été pour nous un indispensable moyen de comparaison.

Violoniste faisant danser un chien, coll. Musées Royaux d'Art et d'Histoire (= M.R.A.H.), ∅ 7,5 cm.

I. Les gâteaux de Noël

La confection de gâteaux spéciaux à la Noël (comme d'ailleurs à l'occasion des autres fêtes importantes de l'année) est un phénomène fort général et dont l'origine se perd vraisemblablement très haut. Au sein de cette généralité, on distingue une aire caractéristique qui englobe la Belgique tout entière et le Nord de la France jusqu'à (et y compris) la Picardie, la Champagne, la Lorraine et la Bourgogne ; dans ces régions, le gâteau de Noël a reçu une forme généralement oblongue qu'on peut ramener soit à l'aspect anguleux du losange, soit à l'aspect anthropomorphe d'un ovale muni à chaque bout de deux renflements généralement arrondis mais parfois cornus.

Les appellations dont on a usé en pays roman pour désigner ces gâteaux sont

Perroquet, coll. M.R.A.H., ∅ 3,5 cm.

attestées depuis la fin du moyen âge. Parmi leur diversité, elles se ramènent à deux étymons latins : *cŭneŏlus* et *conchylium*.

Les dérivés de *cŭneŏlus* (= petit coin) sont les plus nombreux et les plus répandus : *cogno, cuigno* et *cuignet* en Picardie ; *queugnot, queugnet* et *kœñœ* en Artois ; *cognot* (depuis le XIII[e] siècle) et *cognet* en Champagne ; *queugnot, quegneu, cougneu, cogneu, cûgnû* et *cogné* en Lorraine ; *quaignô, quignô* et *cogneu* en Bourgogne ; *caigno, quigno, queugnot, quaigneu, quegneu* et *cugneu* en Franche-Comté. Des mots semblables désignent divers gâteaux (qui ne paraissent pas se rattacher à la fête de Noël) en Suisse (Neuchâtel, depuis le XIV[e] siècle ; Fribourg ; Blonay), en Savoie et jusqu'en Provence. Cela n'a rien d'étonnant : l'idée de désigner un morceau de pâte cuite par l'image d'un coin est fort répandue : qu'on songe au français *quignon*, qui a ses correspondants dans la plupart de nos dialectes.

Les dialectes du nord sont partagés entre deux dénominations : *cougnou* est général en Wallonie, depuis Verviers et Malmedy à l'est, jusqu'à (et y compris) une ligne qui passe par Ronquières, Trazegnies, Fontaine-Valmont, et qui rejoint la frontière française dans la région de Beaumont[1]. Au-delà de cette ligne, la forme masculine du nom fait place à des formes féminines du type *couniole*, lesquelles sont générales jusqu'à une autre ligne qui passe par Buissenal et Leuze, pour rejoindre la frontière française à Callenelle. Si l'aire *cougnou* n'a guère de prolongement en France, si ce n'est à Givet, l'aire *cougnole* au contraire recouvre tout le Hainaut français, le Cambraisis et la région de Douai.

Le Tournaisis et la région de Lille usent de l'appellation *coquille*, dérivée de l'étymon *conchylium*, laquelle se rencontre parfois à Ath et aussi dans les archives montoises du XVI[e] et du XVII[e] siècle. Mais dans tout le Hainaut français, cette dénomination est actuellement utilisée par le langage poli et par le langage écrit, car on la considère comme française, par opposition aux dénominations autochtones, considérées comme seules dialectales.

De l'examen panoramique qui précède, il résulte que la Wallonie, et particulièrement la province de Hainaut, participent à trois types de dénominations ; celles-ci, d'autre part, se superposent en certains endroits. Dans le canton de Chimay, le terme *cougnole*, qui, plus au nord, suit approximativement la limite des dialectes picards et wallons, a dû être assez général jadis : il est encore attesté à Chimay,

1. La forme *cougnou* a également été adoptée par les francophones de Bruxelles, pour désigner le gâteau de Noël ; voir notamment un articulet dans *Le Soir* du 26 décembre 1937.

Femme offrant à boire à un homme assis, coll. M.R.A.H., ∅ 9 cm.

Montbliart, Momignies, Bailièvre, Virelles, Seloignes, Bourlers et probablement ailleurs ; mais partout, il est concurrencé par le terme *cougnou*, seul usité dans la plupart des localités. Beaumont use surtout de *cougnou*, mais connaît aussi *cougnole*. Dans la région de Leuze et de Péruwelz, les termes *cougnole* et *coquille* s'utilisent concurremment.

Enfin on trouve, dans des secteurs réduits, quelques dénominations aberrantes. Dans quelques localités de l'Entre-Sambre-et-Meuse, on trouve *cougnouk*. Dans la partie méridionale de l'arrondissement de Soignies (jusqu'à cette ville et à Braine-le-Comte y compris), on trouve *cugnole*, à l'exclusion de tout autre terme. Dans le Hainaut central, à Mons, à Binche et dans quelques localités éparpillées, la forme *cognole* coexiste avec *cougnole*. Peut-être ces particularités locales ne sont-elles que des archaïsmes. Philibert Delmotte, en 1812 à Mons, ne connaissait encore que *cognole* et *cugnole* (qui a disparu aujourd'hui). Huit ans plus tard, Jean-Baptiste de Roquefort, qui était né à Mons, fait connaître les formes *coignole* et *cuignole*. Il se peut donc que la forme *cougnole* n'ait gagné Mons que dans la suite, de même qu'elle semble avoir gagné Maubeuge et Bavay à une date plus récente. Autour de Péruwelz, on trouve une autre forme : *cuignole*. De plus : *kègnole*, à Grandrieu ; *caignue*, attestée par un correspondant de Sautin et par deux témoins de Sivry, localité où l'on dit aussi *cougnou* ; et *kègnè*, attestée par des témoins de Nismes et d'Olloy (prov. de Namur).

En pays flamand, le gâteau de Noël reçoit des appellations fort diverses, sans aucun rapport avec les noms romans signalés ci-dessus, si ce n'est dans la région brugeoise, où *kokielje* s'utilise conjointement avec les noms locaux : *vollaard* et *engelenkoek*. A Roulers, on dit *zoetekoeke*. A Menin et à Aalbeke, *petie jesu*, terme importé de localités wallonnes du voisinage, où l'on nomme parfois le gâteau de Noël : *petit Jésus*. En Flandre orientale et à Gand, qui est depuis le XIV^e^ siècle un centre important de fabrication de pain d'épices, c'est ce dernier qui s'est substitué au gâteau anthropomorphe, que remplace également le pain de corinthes, dans le pays de Waas et à Termonde. Nous retrouvons le gâteau anthropomorphe dans la province d'Anvers sous le nom de *voldaar* ou de *krolleman*, à Bruxelles sous le nom de *couque à printjes*, à Landen et à Tirlemont sous le nom de *toteman*. Dans la province de Limbourg, on ne signale que des couques de Nouvel an, dénommées *heelkens* à Hasselt.

On remarque qu'en fait, le gâteau de Noël est le plus souvent, en Flandre, un gâteau de Nouvel an. Cela n'a rien d'étrange : le jour de Noël, en effet, n'est

que l'ouverture d'un cycle qui se prolonge jusqu'à l'Epiphanie, parfois même au-delà. La Wallonie, et même Tirlemont qui en est si proche, s'en tiennent plus rigoureusement à la date de la Noël. Toutefois, dans deux communes du Hainaut, le gâteau traditionnel s'appelle encore *bonan*, ce qui indique qu'il a dû se distribuer parfois au 1er janvier. D'ailleurs, à Tournai jusqu'en 1914, les boulangers en offraient en étrennes à leurs clients. Van Gennep nous apprend que la fabrication des *coquilles*, en Flandre française, se poursuit pendant tout le cycle de Noël et que la distribution se fait jusqu'aux Rois. La distribution, sinon la préparation, couvre également plusieurs jours en Wallonie, encore que le gâteau apparaisse dès la Noël. Qu'on songe notamment à l'usage, jadis fort répandu et parfois encore attesté aujourd'hui dans les cabarets, d'offrir des *cougnoles* (parfois de fortes dimensions) à la compétition des joueurs, généralement des joueurs de cartes. Dans certaines localités namuroises, on organise des *trêrîyes* dans les estaminets, c'est-à-dire de véritables loteries de *cougnous*, le jour de la Noël ; mais à Boussu-lez-Walcourt, c'est à la fête des Rois qu'avait lieu jadis un « *festin du cougniou* », à l'occasion duquel les cabaretiers conviaient leur clientèle à manger le « *cougniou* ».

En Wallonie occidentale, néanmoins, le gâteau semble lié plus intimement qu'en Flandre à la fête de la Nativité. Ce qui le prouve, c'est la croyance entretenue dans l'esprit des enfants, principaux bénéficiaires des distributions, en une intervention du petit Jésus, chargé de leur « passer » les cougnous. En pays flamand, au contraire, ce rôle est moins universellement attribué à l'enfant Jésus : si la croyance est attestée à Anvers, à Bruxelles, ainsi qu'à Tirlemont, c'est-à-dire dans l'ancien Brabant, dans les régions de Bruges et de Roulers, c'est l'ange Gabriel qui est censé apporter l'*engelenkoek* au pied du lit de l'enfant et à Cassel et Hazebroeck, c'est le Père Noël ; à Termonde et dans le pays de Waas, le gâteau est donné par les parrains et marraines, au Nouvel an, tradition qui exclut toute intervention surnaturelle et qui se retrouve, par ailleurs, dans la Wallonie orientale, ainsi que dans plusieurs provinces françaises du Nord-Est : en Lorraine, en Champagne (Troyes, Clairvaux, Bercenay, Ramerupt, Faux-Fresnay), en Bourgogne et en Franche-Comté.

La croyance au petit Jésus apparaît ainsi comme une tradition propre à l'ancien duché de Brabant, à l'ouest de la Wallonie, à la Flandre française et au Hainaut français, les seules régions où elle soit généralement reçue. Il est assez facile de reconnaître dans cette aire de dispersion, à peu de choses près, le territoire du diocèse de Cambrai, tel qu'il existait avant 1559. Peut-être n'est-il pas imprudent, en outre, de mettre cette conclusion en rapport avec la prédominance, dans ces régions, du gâteau anthropomorphe.

Nous en revenons ainsi à la question de la forme qu'on donne au gâteau. La grande extension des termes dérivés de *cŭneŏlus* nous porte à croire que la forme anguleuse est la plus ancienne. Il semble bien, en tout cas, qu'elle a été remplacée, en bien des endroits, par le gâteau anthropomorphe. En effet, la forme anthropomorphe est devenue universelle ; c'est

à grand-peine que nous avons retrouvé, en 1953, dans une seule pâtisserie du Hainaut français, à Avesnes, une *cugnole* en forme de losange, qui rappelle assez fidèlement le « coin » suggéré par l'étymologie. Pourtant, des témoignages du siècle dernier montrent que cette forme était alors plus répandue : « gâteau auquel on donne la forme d'un losange allongé », écrivait Philibert Delmotte en 1812 ; et Hécart, en 1834 : « sa forme est conique aux deux bouts » ; or, actuellement, à Mons comme à Valenciennes, les deux bouts sont arrondis. Il en est de même à Namur, où, en 1718, les *cougnous* étaient encore définis dans un mandement épiscopal, comme étant des « pains à cornes ». L'importance de l'enfant Jésus dans le folklore de la Noël et la contemplation des crèches qu'on édifie dans les églises à cette occasion ont dû contribuer à répandre, sinon à suggérer, le gâteau anthropomorphe ; ce dernier est certes ancien, puisqu'on le trouve représenté déjà, au XVI[e] siècle, dans un tableau de Pierre Brueghel le Vieux. Mais quant à admettre que « la forme la plus ancienne est celle d'un petit enfant emmailloté... » cela paraît difficile. On ne voit pas quelle raison aurait pu entraîner la substitution de la forme anguleuse à l'autre. Or, cette forme anguleuse, on la trouve à la fois en Flandre et dans le département de la Meuse, c'est-à-dire de part et d'autre de la Wallonie, et dans des régions où, comme nous l'avons montré, le gâteau est moins étroitement lié au culte de la Nativité.

En Flandre française et en Wallonie, au contraire, la popularité de ce culte est telle, qu'elle a fait naître une étymologie irrecevable du mot *cougnou*, dans lequel

Charmeur d'oiseau, au dos, marque de Jules Leclercq, Baudour, 1887-1931, coll. M.R.A.H., ∅ 12,5 cm.

Ecuyère de cirque, coll. M.R.A.H., ∅ 9,5 cm.

Deux femmes dont l'une se regarde dans un miroir, coll. M.R.A.H., ∅ 6,5 cm.

certains auteurs auraient aimé trouver une évocation de l'enfant au berceau (*cunalis infans*, dérivé de *cunae*, berceau).

En fait, l'origine du *cougnou* n'est peut-être pas à chercher uniquement dans la vie religieuse, mais aussi dans les pratiques domaniales de jadis. Parmi les redevances en nature dont les tenanciers avaient à s'acquitter annuellement envers leur seigneur, on trouve parfois des pains et même des *cougnous*. Divers érudits ont cru en voir dès le IX^e^ siècle, dans huit *coniadas* que le maire de Boissy payait comme cens, à la Noël, aux moines de Saint-Germain-des-Prés ; mais il est possible qu'il n'y ait là que des *cognées* et il nous paraît difficile de conclure. Néanmoins, on trouve des *cugneux* parmi les redevances payées jadis à la Noël au chapitre de Remiremont (en Lorraine) et parmi celles que percevait le

Femme assise sur un char et tenant en main un rameau, inscription : « *Anno* 1729 », coll. M.R.A.H., ∅ 11,5 cm.

comte de Luxembourg au début du XIV^e^ siècle.

On ne trouve pas mention de pareilles redevances seigneuriales à l'époque moderne : sans doute avaient-elles disparu. Le *cougnou* ne fut plus, dès lors, qu'une gratification qu'on offrait, à l'occasion de la Noël, soit à l'un ou l'autre officier, au curé, au maître d'école, au bon client, mais surtout à la jeunesse. En 1698, une ordonnance du magistrat de Namur parle uniquement des « *cougnoux* qui se distribuent aux enfans es festes de Noel ». Le cas n'est pas unique, croyons-nous, d'un usage désuet qui se survit sous forme d'une tradition enfantine, plus ou moins habillée de merveilleux. Nous citerons, entre autres exemples, les œufs de Pâques, qui furent jadis, eux aussi, une redevance seigneuriale ; et les travestissements du Mardi-gras, aujourd'hui réservés aux enfants, dans la plupart des villages de France et de Belgique.

Des distributions de *cougnous* ou de *coquilles* ont pu avoir lieu, occasionnellement, en dehors du cycle de la Noël. A Lille, sous l'Ancien régime, lors de

Scène scatologique, coll. M.R.A.H., ∅ 12 cm.

Sorte de bouffon monté sur un âne, au dos marque de Jules Leclercq, Baudour, 1887-1931, coll. M.R.A.H., ∅ 10 cm.

certaines fêtes exceptionnelles, on en jeta à la foule du haut du beffroi. Dans le Namurois, au XVIII[e] siècle, la Jeunesse des villages réclamait des *cougnous* à l'occasion des mariages de veufs, mais cette exigence était considérée comme abusive. Enfin, dans quelques coins reculés de nos campagnes, les nouveaux époux se seraient partagé un *cougnou* en public.

Pour être complet, signalons qu'un glissement sémantique très compréhensible a fait que le nom du gâteau en est arrivé à désigner toute gratification allouée à l'occasion de la Noël.

Le *cougnou* a dû, naguère, être répandu dans toute la Wallonie. Ce n'était pas la seule pâtisserie qu'on confectionnât à l'occasion de la Noël : à Stambruges (Hainaut), par exemple, on confectionnait de petits gâteaux appelés *rondelins*. A Bois-et-Borsu, dans le Condroz, au XVIII[e] siècle, on cuisait en même temps que le *cougnou*, des *pans d' djama* (pains de Noël), des tartes et des chaussons aux pommes. Dans la région de Liège, on fait des crêpes ou *boukètes* de farine de sarrasin ; cette coutume, empruntée à la fin du XVIII[e] siècle, au pays thiois voisin, spécialement à Maastricht, finit par supplanter le *cougnou*, au cours du XIX[e] siècle. Dans le pays gaumais, où le *cugnon* est actuellement tombé en désuétude, on prépare à la Noël du *pâté*, c'est-à-dire un gâteau farci de viande de porc marinée. A Longlier, près de Neufchâteau, le *cougnou* a été remplacé par le *gozô*, qui est un chausson aux pommes. A Bouillon, il a disparu depuis longtemps, mais il a survécu dans les villages des alentours jusque vers 1919. Bref, il faut conclure que dans la majeure partie de la province de Luxem-

Roulotte, au dos marque de la Veuve Leclercq, Baudour, coll. M.R.A.H., ∅ 12,5 cm.

Officier des lanciers français, époque Louis-Philippe, coll. M.R.A.H., ∅ 7 cm.

bourg, comme dans les régions de Liège et de Verviers, le *cougnou* n'est plus guère qu'un souvenir. Il subsiste, semble-t-il, dans quelques centres urbains : La Roche, Bastogne, Arlon, ainsi que dans quelques localités voisines de la province de Namur.

Dans cette province, en effet, le *cougnou* demeure répandu et il en est de même dans la partie occidentale de la province de Liège (Huy, Waremme), dans le Brabant wallon et dans le Hainaut.

II. La décoration des gâteaux

Presque partout, en Wallonie, on décore le gâteau. A Aineffe (arrond. de Huy), avec des fleurs ; dans la province de Namur, à l'aide d'incisions pratiquées dans la pâte ; à Gembloux, à Vyle-et-Tharoul (arrond. de Huy), à Sprimont (arrond. de Liège) et à Marche (Famenne), à l'aide de simples morceaux de sucre, parfois disposés en croix ; à Tournai et à Bailièvre, avec des rubans.

Dans tout le Hainaut, on usa longtemps d'une tradition très générale, actuellement encore vivace quoique en régression : le décor à l'aide de motifs en terre cuite polychrome et de forme circulaire (à peu d'exceptions près) d'où la dénomination de *ronds d(e) cougnole* (en abrégé : *ronds*) comme on dit à Mons, que nous adopterons pour étudier ce mode original de décoration ; à l'heure actuelle, le plâtre a remplacé la terre cuite.

L'étude à laquelle s'est livré M. J. Pieters permet de bien situer le problème. Il en résulte que nous nous trouvons ici devant une tradition qui, incontestablement, a pris naissance en pays flamand, et plus exactement semble-t-il, dans la région d'Anvers. Elle y est attestée, en effet, dès le XVII^{e} siècle (c'est-à-dire plus tôt que nulle part ailleurs), et cela grâce à des images de piété où l'on voit représentés des gâteaux de Noël agrémentés de « ronds », visiblement inspirés par le culte

Adam, Ève et le serpent, coll. M.R.A.H., ∅ 8 cm.

de l'enfant Jésus. Dans le dernier quart du XVIII[e] siècle, on fabriquait de ces « ronds » à Malines et à Louvain. Au siècle dernier, la fabrication fit son apparition à Lierre, à Turnhout, temporairement à Tirlemont, puis aussi en Flandre orientale : à Gand, à Wetteren, à Berlare (près de Termonde), à Stekene (près de la frontière hollandaise), enfin à Hamme et à Zele. En Flandre occidentale, il semble qu'on en ait fabriqué à Courtrai.

Les motifs que produisirent ces divers ateliers étaient le plus souvent ronds. Toutefois les plus anciens sont ovales, mais la tradition s'en perdit ; on en vit aussi, mais rarement, des rectangulaires, des carrés, des octogonaux. Avec les ronds, les plus répandus furent des masques ou des têtes d'hommes et de chevaux. A Turnhout, on leur donna parfois des formes irrégulières, suivant le contour des sujets représentés. On en vit aussi en forme de bâtonnets, qui étaient moulés par séries de six ou de huit.

Le caractère commun à tous ces motifs, c'est qu'ils portaient des représentations en relief, rehaussées de peinture. Les sujets, dont la variété peut s'estimer à douze cents, étaient d'inspiration reli-

Bouffon, coll. M.R.A.H., ∅ 7 cm.

Garçons et fille autour de l'arbre de mai, coll. M.R.A.H., ∅ 8,5 cm.

gieuse, militaire, animale, florale, populaire (vie familiale et artisanale) ; des personnages célèbres, comme l'impératrice Marie-Thérèse, Vander Noot, Napoléon, le roi Guillaume de Hollande et Léopold I^er^ inspirèrent certains fabricants. Moins nombreux furent les sujets à décors géométriques ; rares les sujets mythologiques.

Quelle était l'utilisation de ces objets en terre cuite ? On les destinait principalement à l'ornementation des gâteaux de Noël ou de Nouvel an, y compris les pains d'épices gantois. Toute la Flandre en usa, sauf peut-être le Limbourg, où ils ne sont signalés qu'à Hasselt. Les têtes d'homme et de cheval servirent à rehausser des couques en forme de personnages, dont la hauteur atteignit parfois un mètre cinquante et le poids huit kilos, et qu'on distribuait, dans les deux Flandres, à l'occasion de la Saint-Nicolas et de la Saint-Martin. Localement, on rencontre de petits motifs en terre cuite se substituant à la fève traditionnelle dans le gâteau des Rois. Les *ronds* de terre cuite ont pratiquement disparu en pays flamand, sauf à Bruxelles. La raison de cet abandon est claire : tous les centres de fabrication, les uns après les autres, ont cessé leur activité. Leurs produits sont devenus pièces de collections. Les moules de fabrication eux-mêmes ont quitté les ateliers d'artisan pour les vitrines des musées : ceux de Louvain sont conservés au Musée du Cinquantenaire, ceux de Malines au Musée de folklore d'Anvers.

Or, par un heureux hasard, le Hainaut, qui adopta sur le tard cette tradition flamande, l'a conservée le plus lontemps car il a gardé les derniers fabricants.

C'est la localité de Baudour, centre

Moule à *rond de cougnole*, chien faisant le beau devant sa maîtresse, XIX^e siècle, coll. M.R.A.H., ∅ 20 cm.

ancien et actif d'industries céramiques à l'ouest de Mons, qui a introduit en pays wallon, peu après 1870, la fabrication des *ronds de cougnole*. Le mérite en revient au boulanger Louis Leclercq († 1887), dont les descendants continuèrent l'activité jusqu'en 1950. Sans doute utilisait-on déjà les *ronds* avant cette introduction de la fabrication : si l'on manque, malheureusement, de sources d'information pour fixer à quel moment cet usage fut adopté en Hainaut, sa généralisation permet de conjecturer une relative ancienneté. Il faut noter, en effet, qu'à Valenciennes, déjà au temps d'Hécart (1834), on plaçait au milieu de la *kéniole* « une figure en terre, d'enfant emmailloté ». Malheureusement, cet usage valenciennois a disparu à une date non connue, de sorte qu'il est impossible d'établir si le Hainaut belge a pu s'en inspirer, comme il s'inspira sans doute du pays flamand.

Le boulanger de Baudour et ses successeurs eurent rapidement des imitateurs autour d'eux. Leur atelier demeura néanmoins le plus productif, car il arriva à écouler une partie de sa production en pays flamand, ainsi qu'à Bruxelles et dans le

Personnage grotesque et son chien, au dos, marque de Jules Leclercq, Baudour, 1887-1931, coll. M.R.A.H., ∅ 8,5 cm.

Brabant wallon. En revanche, il ne réussit pas à introduire ses *ronds* au-delà des limites de sa province, ni en direction du Namurois, ni en direction du Hainaut français. Cette constatation nous confirme dans l'idée que, dans le Hainaut belge, l'usage des *ronds* de terre cuite était enraciné bien avant qu'on ne les fabriquât sur place.

L'aire d'utilisation des *ronds* s'arrête donc assez étrangement à proximité des limites des provinces de Hainaut et de Namur. Faut-il en conclure que l'usage n'est point antérieur à la naissance de ces limites, c'est-à-dire à 1795 ? C'est peu probable. D'autant plus qu'on rencontre les *ronds* dans quelques localités namuroises limitrophes du Hainaut : à Couvin, Cerfontaine, Walcourt, Clermont, Berzée, Thy-le-Château, Aisemont, Auvelais et Sombreffe. A Soumoy, l'usage a existé naguère, tandis qu'à Cerfontaine un seul boulanger aurait orné ses *cougnous* d'une « rosace en plâtre polychromé » à partir de 1951 seulement. Une tentative identique fut faite à Philippeville, où en 1950 la pâtisserie Poncelet (sur la Place) tenta d'utiliser des *ronds* « comme on fait à Beaumont » ; à la Noël de 1951, il nous fut expliqué que cette innovation avait été mal accueillie par la clientèle et que la maison en question avait renoncé à se servir du stock de *ronds* dont elle disposait : ce qui prouve qu'on ne bouscule pas impunément les traditions !

Il semble que, dans la région située au sud de Beaumont, c'est-à-dire dans la « presqu'île de Chimay », l'introduction de nos figurines se soit faite tardivement.

Sous réserve de ce qui vient d'être constaté pour le pays de Chimay, on peut conclure que l'ensemble de la province de Hainaut participe à la tradition des *ronds de cougnole*. Il en est de même des quelques localités wallonnes des deux Flandres, et aussi d'une partie du Brabant wallon. Dans cette dernière contrée, à Céroux-Mousty, autrefois le *cougnou* n'était pas décoré et les sujets en terre cuite ont été introduits sur le tard. Faut-il conjecturer, dès lors, une situation comparable à celle du pays de Chimay ? Pas nécessairement, car à Nivelles, à Jodoigne, à Mont-Saint-André, la tradition existe ; et ailleurs, un certain nombre de témoins s'en souviennent, tout en la considérant comme disparue. C'est le cas aussi, de l'autre côté de la frontière linguistique, à Tirlemont.

Dans les régions où les *ronds* en terre cuite n'ont jamais fait leur apparition,

comme dans celles où ils sont en train de se raréfier, un usage assez répandu consiste à orner les gâteaux de Noël à l'aide de sujets en sucre fondant, généralement des représentations de l'enfant Jésus. Quoique bien des localités ignorent encore cette pratique (ou cette substitution), il est évident qu'on assiste au recul des figurines en terre cuite devant les figurines en sucre. Que ces dernières représentent un usage plus récent que les *ronds*, cela paraît admissible, quoiqu'on en parle dès 1820 ; mais la généralisation des Jésus en sucre nous paraît liée à la mécanisation de la confiserie.

Deux joueurs de quilles, au dos marque de Jules Leclercq, Baudour, 1887-1931, coll. M.R.A.H., ∅ 8,5 cm.

Comment expliquer ce recul ? Par la disparition successive de certains ateliers de fabrication des *ronds*, certes, et par la difficulté qu'ont dû éprouver certains boulangers à s'en procurer. Mais aussi par la concurrence faites aux *cougnous* par des pâtisseries nouvelles, d'importation relativement récente chez nous, mais d'aspect plus rutilant, comme, par exemple, les bûches de Noël, sur lesquelles il est commun d'appliquer un Jésus en fondant. Un gros boulanger de Mons nous a expliqué que les fondants rendaient ses *cougnoles* plus appétissantes et que, pour faire les frais d'un ornement, autant choisir celui qui était comestible ! Plus directe est l'explication d'une firme de Gosselies, spécialisée dans la vente en gros de fournitures destinées aux boulangers-pâtissiers : « Nous pensons, avec regret, écrit-elle, que l'utilisation de ces petits ornements va décroissant, dans les seules régions wallonnes où on les utilise, de même que dans les parties wallonnes de l'agglomération bruxelloise. Il faut dire, en effet, que ces articles sont remplacés dans certaines régions par des sujets en sucre et parfois aussi par aucun sujet, en raison de la politique des boulangers, qui tendent à réduire de plus en plus le prix de revient ». Le pays flamand, comme on l'a vu, a devancé depuis longtemps le pays wallon, dans l'abandon du décor traditionnel : M. G. Baert, de Bruges, en nous confirmant en 1954 la disparition générale des *patacons* (dénomination des *ronds* en pays flamand) en Flandre occidentale — disparition dont il a été le témoin entre 1900 et 1905 —, explique cette indifférence à l'égard d'un usage séculaire, par la mécanisation et la standardisation à outrance de la boulangerie et de la pâtisserie, par le fait que beaucoup de commerçants s'improvisent pâtissiers et par l'apparition de magasins à rayons multiples, qui inondent le marché de produits industriels. Ce sont là

d'amères constatations, qu'on pourrait appliquer à bien d'autres domaines. Il faut y ajouter que les dernières générations ont vu se généraliser l'usage du pain blanc et que le gâteau de Noël a perdu petit à petit, à leurs yeux, le caractère de friandise exceptionnelle qu'il avait dans bien des régions, dont la nourriture quotidienne était naguère le pain de seigle.

Créés, selon toute vraisemblance, au XVII^e siècle, popularisés sans doute dans le courant du XVIII^e et du XIX^e, nos motifs en terre cuite ne pouvaient être désignés, dans la bouche de ceux qui les utilisaient, par aucune appellation générale. Les noms qu'on leur a donnés sont donc locaux, par conséquent fort divers et même indécis. Notre enquête nous en a révélé, pour la région wallonne, plus de vingt-cinq, plus ou moins répandus ; mais beaucoup de témoins n'ont pu en citer un seul. Dans bien des localités, par contre, nous avons relevé l'existence simultanée de plusieurs dénominations, comme d'ailleurs — ainsi qu'on l'a vu — pour les gâteaux eux-mêmes. En l'absence de textes anciens, il n'est pas possible de classer chronologiquement cette terminologie ; notre inventaire sera donc idéologique.

La représentation de l'enfant Jésus paraît avoir fourni le thème le plus ancien, d'où le nom de *Jésus* ou de *petit Jésus*, qui est fort répandu dans toute l'aire où le gâteau est appelé *coquille*, c'est-à-dire dans la Flandre wallonne et dans le Tournaisis. Dans cette dernière région, en effet, comme naguère à Valenciennes, le gâteau est orné le plus souvent, de nos jours, non pas de décors circulaires, mais de figurines anthropomorphes en terre cuite, dont les Jésus de sucre ne sont que des imitations. A Tournai, certaines coquilles reçoivent même trois figurines de cette espèce : une au centre et une sur chaque renflement terminal. Dans le pays d'Ath et de Mons, et sporadiquement dans le pays de Charleroi, le même nom de *Jésus* désigne parfois, comme à Tournai, toute espèce de décor en terre cuite. A Nivelles et à Frameries, on donne aussi à ce décor le nom de *Bon Dieu*.

La forme circulaire, qui est celle de la plupart des motifs, a inspiré la plus grande variété d'appellations. A Bruges et naguère à Gand, on a dit des *patacons* (nom d'une ancienne pièce de monnaie) et ce nom a été adopté par les folkloristes flamands, qui disent aussi *schildeke* (petit écu), peut-être également par comparaison avec une vieille monnaie. L'une des dénominations de Tirlemont est *medolle*, à comparer avec *médaille* et *médaillon* que nous rencontrons çà et là en Wallonie, dans les régions de Charleroi et de Chimay. A Hamme, Berlare et Opwijk (région de Termonde), on dit *maan* (lune) ; pour le pays roman, opposons-lui Chimay, pour lequel on trouve l'appellation de *soleil*. Toutefois, la désignation courante dans le Hainaut central, c'est *rond*, ou *rond d' cougnole* ; on la relève depuis Hoves et Ecaussinnes-d'Enghien au nord, jusqu'à La Bouverie et Dour au sud ; depuis Maulde, Leuze et Willaupuis à l'ouest, jusqu'à Courcelles à l'est.

Parfois, on dit aussi *rondelle*, *rond d' Jésus*, *rond d' plâtre* et même *rond d' croye* c'est-à-dire « de craie ». A l'idée de rondeur se rattachent aussi d'autres noms locaux : *roulette* (Obourg), *rosace*

Berger jouant du pipeau, au dos, marque de Jules Leclercq, Baudour, 1887-1931, coll. privée, ∅ 11 cm.

Saint Nicolas tenant un *cougnou* en main, inscription : « Porte-bonheur », coll. privée, ∅ 8,5 cm.

Homme devant une maison, au dos, marque de Jules Leclercq, Baudour, 1887-1931, coll. privée, ∅ 11,5 cm.

Homme buvant assis sur un tonneau, coll. privée, ∅ 10 cm.

(Merbes-Sainte-Marie), *couronne* (Aubechies, Chapelle-à-Oie), *liard* (Houtaing), *bouton* (Famillereux), *mastelle* (Sombreffe) et *macaron* (Boussu).

Le caractère figuratif des disques en terre cuite est à l'origine d'une autre famille de noms : ainsi, du côté flamand, *printje* (petite image) à Bruxelles, et jadis à Termonde ; *schilderij* (tableau peint) à Saint-Nicolas, Serskamp, Laarne et Kalken. L'appellation de *Jésus* est, somme toute, du même type, comme aussi celle de *bonhomme*, celle d'*ange*, celle de *fleur* et celle, beaucoup plus répandue, de *marmot*. Plutôt que de voir dans celle-ci une allusion au caractère anthropomorphe du gâteau, nous pensons qu'elle doit se comprendre comme « marmouset », et désigner une petite figure grotesque utilisée comme ornement. On la rencontre dans le Borinage (Wasmes, Pâturages, Quaregnon, Genly) et au nord de Charleroi (Chapelle-lez-Herlaimont, Courcelles, Gosselies).

L'usage étant d'installer le *rond* au centre du gâteau, on y a vu tout naturellement le nombril de l'enfant que ce dernier tend à représenter. D'où les appellations de *boudène* dans le Centre et de *boutroule* à Charleroi. La première se rencontre aussi à proximité de la frontière linguistique et la seconde dans le Brabant wallon.

Les motifs en terre cuite n'ont guère de relief : s'ils sont ronds, ils sont aussi plats. De là des noms du type « plateau » ou « plaque ». A Saint-Nicolas, on dit *het plak*. En pays wallon, on rencontre *platia*, *plaque*, *plaquette* et *platine*.

Cependant, à La Louvière, *platia* signifie aussi « tesson, débris de faïence », et ceci nous achemine vers un dernier groupe

Voilier, coll. privée, ∅ 10 cm.

de désignations qui, à la différence des précédentes, n'a pas d'équivalent en pays flamand : elles font de nos « ronds » de vulgaires tessons. La même nuance dépréciative s'applique en effet au terme *cacaye*, utilisé dans la région de Charleroi et dans le Brabant wallon ainsi qu'au terme *trachon* (= tesson), attesté à La Bouverie et à Eugies. Mais le tesson, fût-il un *rond de cougnole*, sert encore au jeu de la marelle. Ainsi s'expliquent les dénominations suivantes, appliquées aux *ronds* : *paradis* dans le Borinage et *falu* à Nivelles, noms qui désignent le palet du jeu de la marelle.

Une dernière dénomination est attestée par le dialecte, si vivant, du Borinage : à Hornu, un *rond* se dit *ca*. C'est aussi le nom d'un jeu, qui consiste à faire sortir une *soule* d'un trou, en lançant une pierre plate ; l'assimilation est aussi claire que dans le jeu de la marelle.

Pour être complet, nous remarquerons que le nom du gâteau sert parfois à désigner le *rond*, et inversement. A Buissenal, Houtaing et Huissignies, le *rond* est appelé quelquefois *cougnole*, à Vezon, on le nomme aussi *coquille*. Quant au gâteau, on l'appelle parfois *marmot* à La Louvière et à Neufvilles.

III. La fabrication des décors en terre cuite

Baudour, où la fabrication fut amorcée peu après 1870, a été — avons-nous vu — le premier centre de production. Il fut aussi le plus important et le plus vivace. Après la mort de Louis Leclercq (1887), ses fils Jules et Joseph continuèrent son activité (jusqu'en 1931), et après eux Mélanie Caron, veuve de Joseph (jusqu'en 1939) et ses enfants : Denise et Maurice. Ce dernier avait même fait l'acquisition d'un four électrique, mais en 1950, il a cuit ses derniers *ronds*, que chez lui on appelait des *Jésus* : le travail, à partir de ce moment, ne lui parut plus rentable. La famille utilisa toujours des *moules-mères* en plâtre, jadis modelés par le grand-père, et, dans une moindre partie, par Joseph Leclercq. A l'aide de ces modèles en relief, on confectionnait des matrices de plâtre, en creux. Pour ce faire, il suffisait d'entourer le modèle d'une longue bande de zinc, ou mieux de plomb, de manière à obtenir une sorte de récipient où on n'avait qu'à verser le plâtre liquide. Il existait aussi des matrices multiples, formant un seul bloc.

La terre utilisée pour la confection des *ronds* était de provenance locale mais judicieusement choisie : grise avant cuisson, blanche après. Une fois séchée, on la faisait macérer durant deux ou trois mois dans un bac puis on la malaxait. Elle était alors convertie en boules, d'où on tirait des boudins (un boudin par matrice).

Le moulage des *ronds* commençait avec

Femme versant à boire à un homme, au dos, marque de Jules Leclercq, Baudour, 1887-1931, coll. privée, ∅ 11 cm.

le printemps et durait jusqu'en septembre. Le boudin de terre plastique était posé dans la matrice, écrasé et tassé à l'aide d'un gros tampon de bois couvert de laine (*ène p'lote à mouler*). La matière en excès était raclée grâce à un fil d'acier tendu sur un *arc* de bois ou de fer et de ce fait la face postérieure du *rond* était bien aplanie. Afin de ne pas entamer la matrice de plâtre, on choisissait un fil assez gros.

La matrice ainsi remplie était mise à sécher à l'air, durant quelques heures, puis les *ronds* en étaient extraits avec précaution.

La cuisson se faisait (avant le four électrique) dans un four à moufles et durait au moins vingt-quatre heures.

Les *ronds* étant refroidis, on pouvait passer à la dernière opération : la peinture, qui se faisait en famille. Chaque *rond* recevait un filet circulaire rouge, peint à la tournette, mais certains décorateurs habiles arrivaient à tracer ce filet d'un coup de poignet. Les couleurs à l'eau étaient additionnées d'un peu de gomme arabique, ce qui leur donnait un léger lustre et les rendait plus résistantes au frottement et à l'écaillage. Chaque *rond* était rehaussé de plusieurs teintes. Après peinture, il n'était pas recuit, si ce n'est avec le gâteau, sur lequel il était appliqué avant la cuisson. Mais la température du four à pain était trop basse pour arriver à en modifier l'aspect.

Les *ronds* fabriqués étaient de onze modèles différents, dont le diamètre variait de deux à treize centimètres. Mais des matrices anciennes conservent le souvenir de grands motifs ovales, jadis destinés aux *cougnoles* de cinq kilos, celles qui servaient aux concours des joueurs de cartes. Les sujets représentés sur les *ronds* de Baudour étaient de qualité, mais simples de dessin. Selon M. Pieters, ils furent bien accueillis en pays flamand, quoique d'un prix plus élevé que ceux qu'on y fabriquait. La famille Leclercq eut rapidement une clientèle attitrée à Bruges, à Roulers et à Ingelmunster. Entre 1918 et 1922, un revendeur de Bruges lui en achetait de 500 à 600 kilos par an. M. Maurice Leclercq se souvient que des expéditions se faisaient aussi à Bruxelles et dans le Brabant wallon (il cite Nivelles, Braine-l'Alleud, Waterloo). On fournissait évidemment toute la province de Hainaut, sauf le pays de Chimay ; par contre, des clients ont existé à Philippeville, mais nulle part ailleurs dans la province de Namur.

La notoriété de la firme fut certes

Femme à la chèvre, au dos, marque de Jules Leclercq, Baudour, 1887-1931, coll. privée, ∅ 13 cm.

Fleur dans un vase, coll. privée, ∅ 11,5 cm.

Scène de cirque, au dos, marque de Jules Leclercq, Baudour, 1887-1931, coll. privée, ∅ 13 cm.

Trompette des chasseurs à cheval, couleurs fantaisistes, époque Louis-Philippe, au dos, marque de Jules Leclercq, Baudour, 1887-1931, coll. privée, ∅ 10 cm.

grande. Le fait que ses produits portaient au dos une marque de fabrique, y fut peut-être pour quelque chose. Pourtant, en 1931, Van Haudenard concluait déjà : « Inutile de dire, que cette fabrication ne laisse aucun bénéfice ». Cette opinion était quelque peu exagérée, mais le fait est que nos *ronds*, fruit d'un si long travail artisanal, ne se vendirent jamais à la pièce. Le producteur les vendait au poids et, durant les dernières années de sa fabrication, M. Maurice Leclercq n'en obtenait que 18 à 20 francs par kilo, quelles que fussent les dimensions des pièces. On comprend un peu qu'en 1950, il ait effectué sa dernière cuisson.

La distribution des *ronds* se faisait par l'intermédiaire de revendeurs, généralement les marchands de levure. Mais les grandes boulangeries mécaniques et les coopératives se fournissaient directement chez le producteur.

Nous savons peu de chose des ateliers qui ont été les imitateurs de l'atelier de Baudour. Aucun n'a atteint la même vogue. Tout au plus peut-on imaginer que leur technique rappelait celle de la famille Leclercq, comme aussi celle qu'a évoquée M. Pieters pour le pays flamand. C'était la technique ancienne.

Les deux ateliers dont nous avons à parler pour finir, révèlent au contraire une technique plus évoluée ; ils ont essayé — avec succès semble-t-il — de s'adapter aux rigueurs de la conjoncture ; ce faisant, ils ont sauvé de l'oubli un artisanat dont ils furent vraisemblablement les derniers représentants.

Le plus ancien des deux, c'est l'atelier fondé en 1923 à Saint-Ghislain par

M. Désiré Lorrimier ; il était dirigé par l'épouse de ce dernier ; il a produit des *ronds* sans interruption (si ce n'est entre 1940 et 1944) jusqu'à sa disparition.

M. Lorrimier, né à Wasmuel en 1896, avait longtemps travaillé dans les faïenceries. Au lendemain de la première guerre mondiale, il avait racheté une partie des moules-mères en plâtre provenant de l'atelier d'Henri Bricman, dont l'activité se situait à Wasmuel, avant 1914. Sa technique, qui devait beaucoup à celle de ses devanciers, avait néanmoins été améliorée avec beaucoup d'ingéniosité, de manière à accélérer la production. Certains éléments lui avaient visiblement été inspirés par le travail dont il avait été le témoin dans les faïenceries, mais d'autres furent les fruits de son esprit inventif. Son atelier, qu'il avait tout entier édifié de ses mains, ne recourait à aucun procédé mécanique. Il bénéficia de l'aide active de sa femme, et temporairement de celle de son fils, naguère peintre de faïencerie, et de sa fille.

Il est toujours resté fidèle à la terre de Baudour, qu'il faisait broyer dans une petite usine de Tertre.

C'est dans le Borinage proprement dit que nous transporte un autre atelier de *ronds* : celui de Quaregnon. Cette importante localité industrielle, qui avait connu en 1928-29 la fabrication du nommé Mahieu, vit naître en 1948 celle de M. Robert Bequet. Ce dernier, né à Quaregnon même en 1909, fils d'un charbonnier, petit-fils d'un Namurois, appartient à une famille de neuf enfants, dont l'un — son aîné — fut boulanger et dont un autre a

Moulin à vent, au dos, marque de Jules Leclercq, Baudour, 1887-1931, coll. privée, ∅ 13 cm.

créé une importante entreprise de céramique dans la localité. Son père se mit à fabriquer des *ronds de cougnole* après la guerre de 1914-18, pour en approvisionner celui de ses fils qui était boulanger. Il modela lui-même des *moules-mères* en terre cuite, que conserve encore son fils. Ce dernier l'aida dès le début et utilisa aussi des moules en cuivre repoussé. De ces moules on tirait, comme à Baudour, des matrices en plâtre. M. Robert Bequet n'était donc pas un débutant et il a connu l'ancienne technique.

Son entreprise abandonna une partie de cette technique traditionnelle. Mais elle demeura une entreprise familiale : son épouse et sa fille le secondaient dans son travail. Le fondateur l'avait rendue viable en en faisant son occupation exclusive et en alliant à la fabrication des *ronds* (celle

qui seule l'occupa à l'origine), la fabrication d'autres céramiques populaires destinées aux forains : pipes et figurines en terre cuite (« manneken-pis », éléphants, etc.), destinées aux tirs à la carabine, vases et « *postures* » destinés aux loteries et aux « *tire-ficelles* ». Mais cet atelier a fini, lui aussi, par disparaître.

A l'heure actuelle et à notre connaissance, il ne subsiste plus dans le Borinage ou dans ses environs aucun artisan qui fabrique des *ronds de cougnole* de terre cuite. Mais en divers endroits se confectionnent des *ronds* de plâtre qui imitent ceux naguère cuits au four, en reproduisent les formes, les motifs et les couleurs. A chaque Noël, ces *ronds* continuent d'orner les cougnoles des boulangers fidèles aux anciens usages. La substitution du plâtre à un matériau plus noble peut se déplorer ; elle prouve néanmoins qu'une grande partie de la population demeure sensible au maintien de la tradition.

Concluons : nous avons démontré ce que nous affirmions en commençant, à savoir que le Hainaut continue de participer à trois traditions inégalement réparties sur la carte folklorique et inégalement survivantes dans les régions voisines :

a) La confection des gâteaux de Noël ;
b) leur décoration au moyen de motifs en terre cuite ou en plâtre ;
c) la fabrication de ces motifs.

Il est évident que ces trois traditions, qu'on ne retrouverait plus ainsi conjointes nulle part ailleurs, se soutiennent mutuellement.

Une importante fraction de la clientèle populaire, quoi qu'en pensent les commerçants, demeure en effet attachée aux *cougnoles* décorées de *ronds*. Sa désaffection est à craindre, le jour où le sucre aurait totalement remplacé ces derniers. Par là peut se mesurer l'importance de la fabrication qui fut l'objet central de notre enquête. Il nous plaît de souligner, en passant, que c'est dans le Borinage, terre étrangement traditionaliste, qu'a survécu le plus longtemps, avec d'autres, cet artisanat populaire. Grâce à lui, fut conservée à notre pays, assez pauvre en cette matière, une de nos rares manifestations d'art populaire. Nos actuels *ronds de cougnoles*, nous en convenons sans peine, ne conservent plus, bien souvent, qu'un médiocre reflet de la somptuosité de ceux qu'on fabriquait jadis. Ils restent néanmoins des produits authentiques de l'âme populaire : fruits d'un labeur qui se prolonge durant des mois et qui est peu rémunérateur, ils n'ont qu'un seul but, lequel n'a rien d'utilitaire : embellir pendant un jour ou deux le gâteau symbolique que l'enfant Jésus apporte, à Noël, aux enfants sages qui lui ont gardé leur confiance.

Cavalier franchissant l'obstacle, au dos, marque de Jules Leclercq, Baudour, 1887-1931, coll. privée, ∅ 13 cm.

Maurice-A. Arnould

Le coq de Jemappes, fabrication probable : Fernand Croquet, Mons (c. 1930), coll. privée, ∅ 9,5 cm.

Rond en terre cuite, au dos, marque de Jules Leclercq, Baudour, coll. privée.

Orientation bibliographique

Des détails supplémentaires et des références précises aux sources se trouvent dans l'étude suivante, de laquelle a été extrait le texte, remanié, qu'on peut lire ci-avant :

M.-A. ARNOULD, Les gâteaux de Noël et leur décoration en Hainaut, *Enquêtes du Musée de la Vie Wallonne*, t. VII, 1954, pp. 1-74 (reproduit dans l'*Almanach de la Province de Hainaut pour l'année 1955*, pp. 719-793).

Parmi les sources bibliographiques, citons spécialement :

H. Th. BOSSERT, *Volkskunst in Europa*, Berlin, 1926 - J. PIETERS, De Patacons of Schildekens onzer Nieuwjaarskoeken (dans : *Ars Folklorica Belgica*, dir. P. DE KEYSER, Anvers, 1949, pp. 107-148) - W. RAVEZ, *Le folklore de Tournai et du Tournaisis*, Tournai et Paris, 1949, pp. 230-231 - A. VAN GENNEP, *Le Folklore de la Flandre et du Hainaut français*, t. I, Paris, 1935, pp. 261-262 - M. VAN HAUDENARD, Le cycle de Noël au pays d'Ath, *La Vie wallonne*, 12e année, 1931, pp. 96-108.

On y ajoutera :

M.-A. ARNOULD, Les cougnoles de Noël, *Contacts. Revue trimestrielle de l'Institut Provincial des activités féminines et familiales*, n° 4, 1956, Mons, 1956, pp. 6-10 - *Art (L') populaire en Wallonie*, Liège (Musée de la Vie Wallonne), 1970 (voir pp. 188-191 et 306-307) - A. COLOMBET, Les fêtes de Noël dans le Châtillonnais, *Bulletin de la Société archéologique et historique du Châtillonnais*, 3e série, n° 6, Châtillon-sur-Seine, 1954, pp. 142-148 - L. DANHIEUX, De Blankenbergse Vollaard, *Biekorf*, t. LXI, 1960, nr 1 - P. DEWALHENS, Le toteman, *Le Folklore brabançon*, n° 160, décembre 1963, pp. 476-484 - G. HEMELEERS, Noël : le cougnou et le « patacon », *Brabant-Tourisme*, n° 12, décembre, 1963, pp. 56-57 - J. H. KRUIZINGA, Le pain dans les agapes, de la Noël à la Fête des Rois, *Revue périodique de la S.A. Gulf Oil*, Anvers, n° 18, hiver 1961, n.p. - E. LEPEER, Vollaards en Patakons te Wenduine, *Bachten de Kupe*, 9de jaargang, nr 2, Februari, 1967, 20 pp. - *Patacon. Revue éditée par le Musée International de la Boulangerie*, Furnes, 1984 - (Musée ouvert en 1985) - W. PLAETINCK, R. VAN DER LINDEN et Ph. MERTENS, *Le rayonnement du pain*, Tielt et Amsterdam, 1980 (Vollaard et patacon : pp. 45-50) - VAN COPPENOLLE, Losse Zanten over Patakons, *'t Beertje. Volkskundige Almanak voor West-Vlaanderen 1947* (Brugge), pp. 33-36.

L'Atlas linguistique de la Wallonie

L'*Atlas linguistique de la Wallonie* consacre la carte 70 de son tome 3 aux « Mets traditionnels de Noël »[1].

Le mets le plus typique est le *cougnou*, gâteau anthropomorphe prenant l'apparence d'une bébé emmailloté. Néanmoins, dans quelques régions, on cuit d'autres pâtisseries ; c'est le cas dans la région liégeoise avec la *boûkète* (crèpe de farine de sarrazin), le *f(r)iskeuman* (gâteau de pâte ordinaire figurant un bonhomme avec une tête et des jambes) que l'on déguste dans la partie septentrionale de l'arrondissement d'Ath ou encore le *rond'lin*, une couque allongée qui est confectionnée dans le même arrondissement.

Signalons, en outre, qu'on mange, en période de fin d'année, des crêpes, des chaussons, des gaufres, des gaufrettes ou des beignets.

Il faut aussi mentionner la réalisation d'autres plats traditionnels : boudin, fromage de tête, pâté de viande, etc.

La carte qui figure ici mentionne uniquement des termes qui désignent le *cougnou*.

On relève trois grands types de formes : *cougnou, cougnole* et *coquille* ainsi que quelques autres appellations. La liste qui suit reprend ces différentes mentions par arrondissement ; chaque nom de commune est suivi d'un numéro qui permet de la situer sur la carte.

Il faut noter néanmoins que les communes dont le numéro est suivi de la minute (') ne figurent pas sur celle-ci.

1. J. HAUST et E. LEGROS, *Atlas linguistique de la Wallonie*, t. 3, *Les Phénomènes atmosphériques et les Divisions du temps*, Liège, 1955.

1. TYPE COUGNOU

A. COUGNOU, -OÛ

Arrondissement de BASTOGNE (B) :
Petit-Thier 5
Bihain 6
Bovigny 7
Mont-le-Ban 9
Houffalize 15
Mabompré 16
Flamierge 21
Longchamps 22
Longvilly 23

Arrondissement de CHARLEROI (Ch) :
Trazegnies 27
Viesville 28
Fleurus 33
Gosselies 36'
Jumet 43
Châtelet 61
Landelies 63
Montignies-le-Tilleul 64'
Gerpinnes 72

Arrondissement de DINANT (D) :
Yvoir 7
Flostoy 15
Ciney 25
Porcheresse 30
Méan 34
Falaën 36
Bouvignies 38
Thynes 40
Heure 46
Serinchamps 58
Noiseux 63'
Fronville 64
Falmignoul 68
Celles 72
Custinne 73
Ciergnon 81
Wiesme 84
Winenne 94
Han-sur-Lesse 101

Arrondissement de HUY (H) :
Les Waleffes 2
Warnant-Dreye 8
Fize-Fontaine 20'
Jehay-Bodegnée 21
Antheit 26'
Ampsin 27
Couthuin 37
Bas-Oha 39'
Vierset-Barse 45'
Nandrin 49
Tavier 50
Marchin 53
Xhoris 67
Harzé 68
Pailhe 69
Hamoir 64'

Arrondissement de LIEGE (L) :
Liège 1
Jupille 66
Esneux 106
Sprimont 113
Comblain-au-Pont 116

Arrondissement de MARCHE (Ma) :
Bende 2
Borlon 3
Tohogne 4
Durbuy 9
Villers-Sainte-Gertrude 12
Erezée 19
Grandménil 20
Beffe 24
Humain 35
On 36
Halleux 40
La Roche 42
Forrières 46
Tenneville 51
Ortho 53

Arrondissement de MALMEDY (My) :
Malmedy 1
Bévercé 2
Robertville 3
Bellevaux-Ligneuville 4
Faymonville 6

Arrondissement de NAMUR (N) :
Namur 1
Aische-en-Refail 6
Cortil-Wodon 19

Forville 20'
Gembloux 22
Lonzée 23
Bierwart 30
Mazy 44
Gelbressée 49
Vedrin 59
Moustier-sur-Sambre 69
Lives 79
Andenne 84
Faulx-les-Tombes 99
Ohey 101
Haillot 102'
Perwez 103'
Arsimont 107
Fosses-la-Ville 109
Bois-de-Villers 112
Maillen 116
Sorée 120'
Crupet 127
Florée 129
Biesme 130
Denée 135

Arrondissement de NEUFCHATEAU (Ne) :
Wellin 4
Awenne 9
Saint-Hubert 16
Ochamps 32

Arrondissement de NIVELLES (Ni) :
Nivelles 1
Nethen 2
Beauvechain 6
La Hulpe 10'
Rosières 11
Piètrebais 14'
Zetrud-Lumay 17
Opheylissem 19
Neerheylissem 20
Wavre 25'
Dion-le-Val 26
Jodoigne 28
Ohain 39
Longueville 45
Ottignies 61
Lillois-Witterzée 74'
Tourinnes-Saint-Lambert 80
Folx-les-Caves 85
Perwez 98
Mellery 107
Sart-Dame-Avelines 112

Arrondissement de PHILIPPEVILLE (Ph) :
Gourdinne 6
Morialmé 15
Stave 16
Morville 33
Jamagne 37
Franchimont 42
Cerfontaine 45
Gochenée 53
Roly 54

Arrondissement de THUIN (Th) :
Jamioulx 24
Fontaine-Valmont 29
Thirimont 43
Thuillies 46
Boussu-les-Walcourt 53
Bailièvre 64
Chimay 72

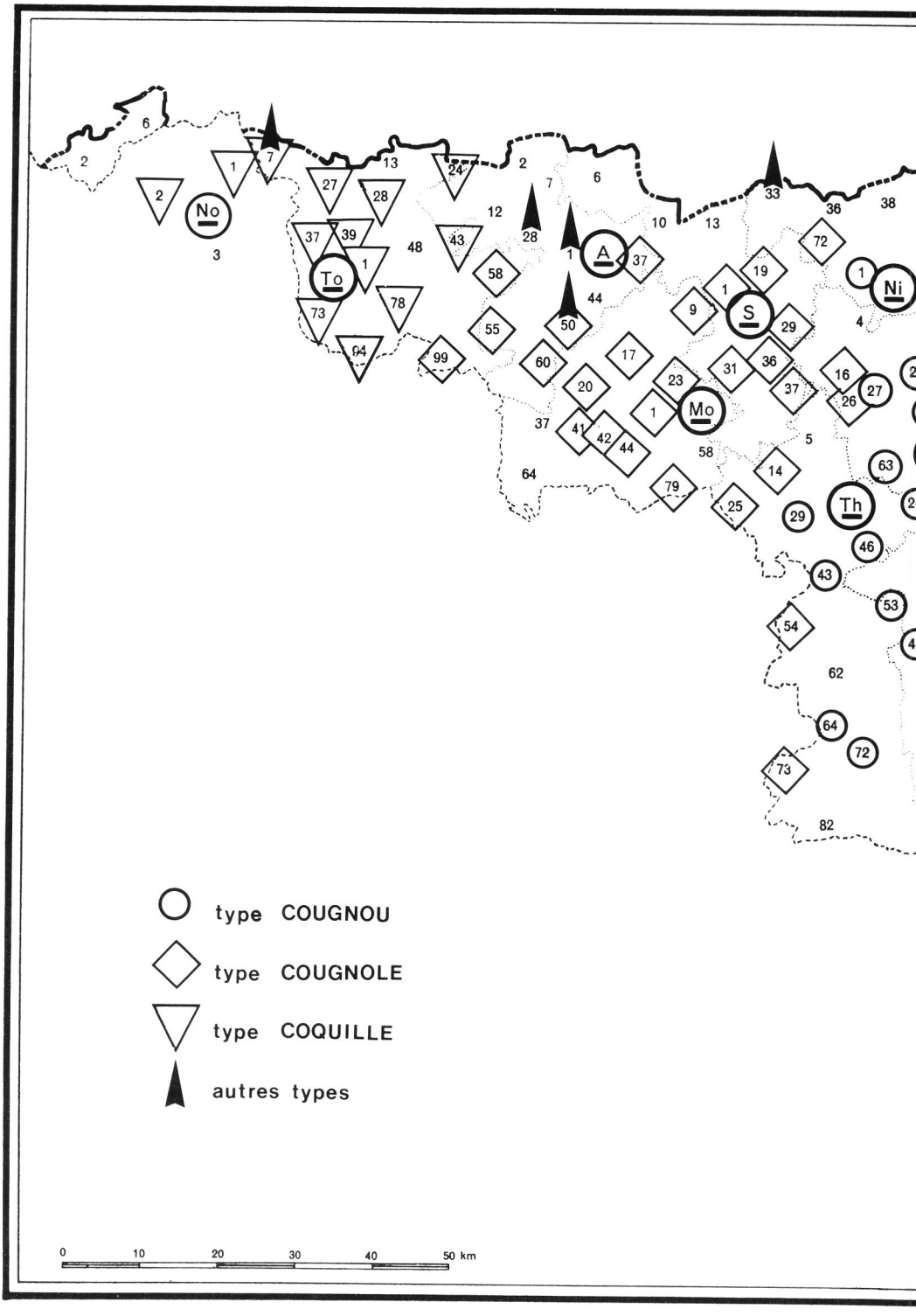
Arrondissement de VERVIERS (Ve) :
Verviers 1
Petit-Rechain 15'
Polleur 31
Jalhay 32
Sart-lez-Spa 34
Francorchamps 37
Stoumont 38
La Gleize 39
Stavelot 40
Chevron 41
Rahier 42
Wanne 44

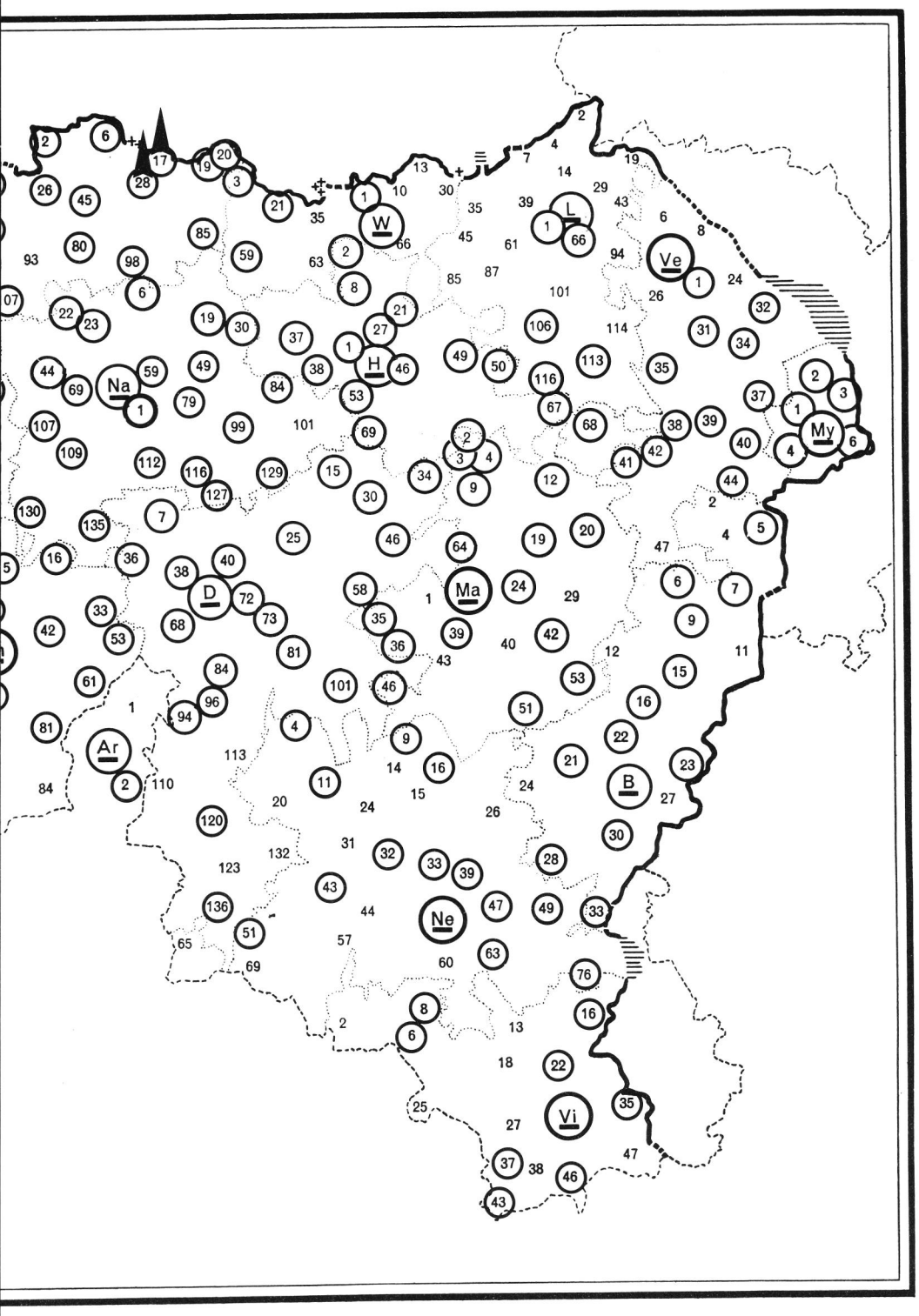
Arrondissement de WAREMME (W) :
Pellaines 3
Bertrée 21
Crehen 45'
Ambresin 59

B. COGNOU, -OÛ

Arrondissement de BASTOGNE (B) :
Hompré 30

Arrondissement de DINANT (D) :
Fronville 64
Gedinne 120


No
To
A
S
Mo
Th
Ni
type COUGNOU
type COUGNOLE
type COQUILLE
autres types
0
10
20
30
40
50 km


W
L
Ve
H
Na
My
D
Ma
Ar
B
Ne
Vi

Arrondissement de HUY (H) :
Huy 1
Ben-Ahin 38
Neuville-sous-Huy 42'
Strée 46
Arrondissement de LIEGE (L) :
Hognoul 35
Arrondissement de MARCHE (Ma) :
Roy 39
Arrondissement de WAREMME (W) :
Waremme 1

C. KIGNOU

Arrondissement de PHILIPPEVILLE (Ph) :
Gimnée 61

D. COUGNÛ

Arrondissement de BASTOGNE (B) :
Vaulx-les-Rosières 28
Hollange 32'
Fauvillers 33
Arrondissement de NEUFCHATEAU (Ne) :
Freux 26

COUGNÔ, -O

Arrondissement de DINANT (D) :
Beauraing 96
Arrondissement de NEUFCHATEAU (Ne) :
Redu 11
Villance 23'

F. CUGNÔ

Arrondissement des ARDENNES (Ar) :
Hargnies 2
Arrondissement de DINANT (D) :
Laforêt 136

G. KEUGNÔ

Arrondissement de NEUFCHATEAU (Ne) :
Offagne 43
Rochehaut 51

H. COUGNEÛ

Arrondissement de NEUFCHATEAU (Ne) :
Saint-Pierre 39

I. CUGNEU

Arrondissement de NEUFCHATEAU (Ne) :
Racogne 33
Longlier 47
Ebly 49
Assenois 63

J. KEGNEU

Arrondissement de PHILIPPEVILLE (Ph) :
Vierves 81
Brûly-de-Pesche 86

K. CUGNET

Arrondissement de Virton (Vi) :
Florenville 6
Chiny 8

I. CUGNON, -ON

Arrondissement de NEUFCHATEAU (Ne) :
Anlier 76
Arrondissement de VIRTON (Vi) :
Habay-la-Vieille 16
Sainte-Marie-sur-Semois 22
Saint-Léger 34'
Châtillon 35
Meix-la-Tige 36'
Dampicourt 37
Torgny 43
Ruette 46
Halanzy 48'

2. TYPE COUGNOLE

A. COUGNOLE

Arrondissement de ATH (A) :
Moustier-lez-Frasnes 18'
Gondregnies 37
Ladeuze 50
Beloeil 52'
Stambruges 60
Arrondissement de CHARLEROI (Ch) :
Feluy 2'
Godarville 16
Chapelle-lez-Herlaimont 26
Arrondissement de MONS (M) :
Mons 1
Chaussée-Notre-Dame 5'
Neufvilles 9
Erbisoeul 17
Baudour 20

Maisières 23
Wasmes 41
Pâturages 42
Frameries 44
Quévy-le-Grand 79
Arrondissement de SOIGNIES (J) :
Houdeng-Goegnies 36
La Louvière 37
Arrondissement de THUIN (Th) :
Haine-Saint-Pierre 2'
Binche 9'
Vellereille-les-Brayeux 14
Grand-Rang 25
Momignies 73
Arrondissement de TOURNAI (T) :
Leuze 58

B. CUGNOLE

Arrondissement de NIVELLES (Ni) :
Ittre 72
Arrondissement de SOIGNIES (S) :
Soignies 1
Braine-le-Comte 19
Marche-lez-Ecaussines 29
Gottignies 31

C. KEGNOLE

Arrondissement de THUIN (Th) :
Grandrieu 54

D. CWIGNOLE

Arrondissement de ATH (A) :
Ramegnies 55
Arrondissement de TOURNAI (T) :
Wiers 99

3. TYPE « COQUILLE »

A. COKÎYE

Arrondissement de TOURNAI (T) :
Wattripont 24
Montroeul-au-Bois 43

B. COKILE

Arrondissement de TOURNAI (T) :
Tournai 1
Kain 39
Antoing 78
Rongy 94

C. COTCHILE

Arrondissement du NORD (NO) :
Tourcoing 1
Wambrechies 2
Baisieux 5'
Arrondissement de TOURNAI (T) :
Mouscron 7
Pecq 27
Molembaix 28
Templeuve 37
Rumes 73

4. AUTRES APPELLATIONS

A. MARMOT

Arrondissement de NIVELLES (Ni) :
Saintes 33

B. P'TIT JESUS, JESUS

Arrondissement de ATH (A) :
Moustiez-les-Frasnes 18'
Houtaing 28
Ladeuze 50
Beloeil 52'
Arrondissement de TOURNAI (T) :
Mouscron 7

C. COUQUE DE P'TIT JESUS

Arrondissement de ATH (A) :
Ath 1

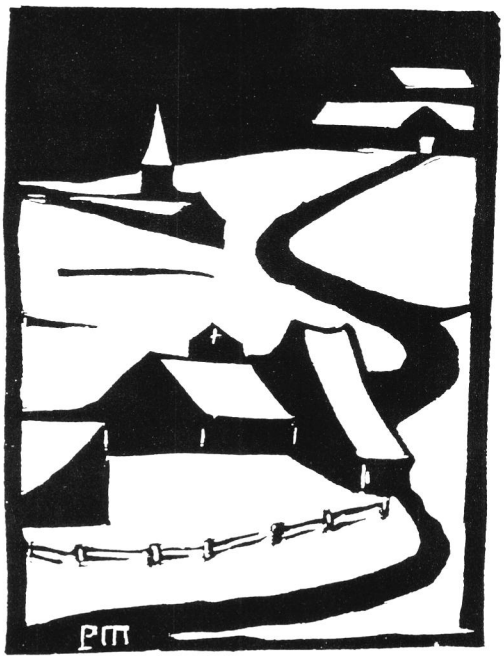
D. BREGOLET

Arrondissement de NIVELLES (Ni) :
Zétrud-Lumay 17
Jodoigne 28
Piétrain 29'

La plus ancienne mention du cougnou ?

Le célèbre érudit Du Cange (XVII^e siècle) pense que le mot *coniada*, apparaissant dans un texte du IX^e siècle (le *Codex* ou polyptyque d'Irminon, abbé de Saint-Germain-des Prés) pourrait bien désigner « des pains pétris avec des œufs et du lait, que maintenant encore, écrit-il, les Picards nomment *Cuignets*, les Wallons (*Gallo-Belgae*) *Quenieux* ; il est de coutume le jour de Noël, de les distribuer surtout aux enfants » (DU CANGE, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, t. II, Paris, 1842, *s.v. coniada*).

Les cougnous en roman Pays de Brabant



Les bias cougnous dèl boune cins'rèsse
(extrait)

Les bias cougnous dèl boune cins'rèsse, dont nous reproduisons ici un extrait, fait partie d'un recueil de textes de Paul Moureau intitulé *Contes d'a-prandjêre*, « contes de la sieste », qui parut en 1932 aux éditions Dandoy de Châtelet.

Paul Moureau, qui poursuivit une carrière d'enseignant dans cette petite ville hennuyère, était venu au monde à Jodoigne en 1887 et il mourut à Louvain en 1939.

Profondément attaché à son Brabant natal, c'est dans son parler qu'il a produit l'essentiel de son œuvre, dont le célèbre *Pa d'zos l' tiyou*, pièce créée en 1934 et qui est encore souvent montée par les troupes de théâtre d'amateurs.

Il fut aussi un poète régulièrement publié et un excellent prosateur.

L'extrait de ce conte de Noël apporte un témoignage sur une coutume qui s'est conservée dans bon nombre de communes wallonnes et qui consiste à participer à des tournois de jeux de cartes (ici le *couyon*) qui ont pour enjeu des *cougnous*.

L'auteur profite d'ailleurs de ce sujet pour reproduire une chanson traditionnelle qui met en lumière l'importance qui était accordée à ces pâtisseries de Noël.

Le brabançon de Paul Moureau est particulièrement savoureux et il se caractérise par une voyelle notée ici *ë*, ce son, intermédiaire entre [u] et [o̯e] ou [o̯e], correspond à *i* et *u* brefs des autres parlers wallons.

Dans cet extrait, on a respecté au mieux l'orthographe de l'auteur, orthographe très proche du système Feller qui est d'usage pour la transcription de la langue wallonne.

L' cougnou dèl Noyé !... qu'on s'amuseûve bén alôs !...
Vos savoz bén comint qu' ça s' djouwe : pa tauves de chij, au mariadje, doze rôyes lë paurt, chaque por lë. On fait one mise d'on quart dë franc po trwès cougnous d'èdjeu. L' prumi quë rabat sès rôyes gangne lë pës grand - l' maisse ; l' cé d'après a l' moyén et l' dairén a l'croute, lë pës p'tët.
Quand l' djeu èst fait, on r'mîje, on r'comince et ça dëre come ça tote lë nait. Po fënë, les gangneus djouw'nèt inte zèls lë « Gros » - on tèrëbe ç'të-la - quë l' bôzine a prustu lèye-min.me et quë sèrè l' dairén èdjeu.
Il arëveûve sovint quë lès clokes dë Saint-Mèdaud sonin èchone po l' mèsse dë quatre eûres quë « l'Gros » n' èsteût ni co adjëjé.

Le *cougnou* de Noël !... Que l'on s'amusait bien alors !...
Vous savez comment cela se joue : par tables de six, au mariage, douze lignes la part, chacun pour soi.
On fait une mise d'un quart de franc pour un enjeu de trois *cougnous*. Le premier qui efface ses lignes gagne le plus grand, le maître ; celui qui suit a le moyen et le dernier a la croûte, c'est-à-dire le plus petit. Quand la partie est terminée, on mise à nouveau, on recommence et cela dure ainsi toute la nuit.
Pour finir, les vainqueurs jouent entre eux le « Gros » — un terrible celui-là — que la patronne a pétri elle-même et qui constituera le dernier enjeu.
Il arrivait souvent que les cloches de Saint-Médard sonnent ensemble pour la messe de quatre heures alors que le « Gros » n'était pas encore adjugé.

C'èsteut l' vént-quate dë décimbe dë l'an.néye dê d'vant l' guère, Zande Miye a sti come tos l's-ans djouwer l' cougnou amon l' Doy.
Quand il a intré dins l' cabarèt, tos lès cés qu'èstîn la s' sont dët : « La l' cé qui va co nos reloper tos lès maisses ! ».
C'èsteût l' pës chançard qu'ë n'eûche - il avot v'në au monde lë djou dèl bon vinrdë - il avot prins l' pës waut lëmèro al tëradje dès mëlëce et tortos d'jîn qu'ël avot on bokèt d' twèle de bouneûr a s'këlote.
Zande a d'mandé one pénte dë blanche. Il a bouté quate çans su l' candj'lète et s'a mètë a tauve po djouwer.

C'était le vingt-quatre décembre de l'année qui précéda la guerre : Zande Mîye alla comme tous les ans « jouer le *cougnou* » chez le Doy.
Quand il a pénétré dans le cabaret, tous ceux qui étaient là se sont dit : « Voilà celui qui va nous subtiliser tous les maîtres ».
C'était le plus chanceux qui soit — il était venu au monde le jour du « bon vendredi » —, il avait tiré le numéro le plus élevé à l'occasion du tirage au sort pour la milice et tous disaient qu'il avait un morceau de toile de bonheur cousu à sa culotte.
Zande a commandé une pinte de bière blanche. Il a déposé quatre pièces de deux centimes sur le comptoir et il s'est attablé pour jouer.

L'ètrén n'a ni taurdji.
« Mariadje d'atouts, deus rôyes !...
— Bèle èt djeu, rabatèz trwès !...
— As èt dame dë péle, i toûne lë rwè !...
— Atout, atout, ècore atout !... deus lëgnes, foû !...

L'entrain n'a pas tardé.
« Mariage d'atout, deux lignes !...
— Belle et jeu, effacez-en trois !...
— As et dame de trèfle, le roi revient !...
— Atout, atout, encore atout !... deux lignes en moins !...

On bouche su l' tauve, on s'ènonde.
Lès gazis sont sètch a fwace dè criyi.
« Dèl blanche, Tavîye, dès blanche !...
— Alez, Doy al cauve rimplë l' pot ».
La lès péntes sièrvouwes së on platia dë stin.
Chaque prind l' sëne, sofèle lë chëme djës, lampe on bon côp.
« Mariadje dë coeur et l' bèle !...
— Atout dè rwè d' carau !...
— Atout d' pique, as èt tot, rabatez lès rôyes !...
— Rimplëchoz les péntes !... »
Lès pëpes satch'nèt tél'mint qu'on n' së vwèt pës dins lès fëmères.
L' Doy chone tot daurnësse dins l' dësdut.
I r'trosse sès mantches dë' tchôd, passe së mwin së s' front quë souwe a gotes, fait one craye a l'ëch po s' rapérë.
Tavîye në s'èsbare ni, lèye. Ele rit d' vêuy' lë daladje : èle vind come lë sèye dè pus.
Et l' djeu s' pôrsut... èt l'eûre s'avance.
Mèy-nait !...

On frappe sur la table, on s'excite.
Les gosiers sont secs à forces de crier.
« De la blanche, Tavie, de la blanche !...
— Allez, Doy, à la cave pour remplir le pot ».
Voilà, les pintes sont servies sur un plateau d'étain.
Chacun prend la sienne, souffle la mousse, boit une bonne lampée.
« Mariage de cœur et la belle !...
— Atout de roi de carreau !...
— Atout de pique, as et tout, effacez les lignes !...
— Remplissez les pintes !... ».
Les pipes « tirent » tellement qu'on ne se voit plus dans les fumées.
Le Doy paraît tout étourdi au milieu du vacarme.
Il retrousse ses manches tant il a chaud, il se passe la main sur le front qui transpire à gouttes, entrebaîlle la porte pour se rafraîchir.
Tavie, elle, ne s'étonne pas. Elle rit de voir une telle animation ; elle vend autant que le seau du puits.
Et la partie se poursuit... et l'heure avance.
Minuit !...

Et quand lès doze eûrs sont pètéyes, is lèv'nèt tortos leu pénte, choqu'nèt : « Al Noyé !... Al Noyé !...
Alons Zande, on coplèt !... ».
Zande ne s' fét ni priyî, i grëpe së on tchiyère po tchanter l' tchanson des vîs cougnous.

Et quand les douze coups sonnent, ils lèvent tous leurs pintes, les entrechoquent :
« A la Noël, à la Noël,...
Allons Zande, un couplet !... ».
Zande ne se fait pas prier, il grimpe sur une chaise pour chanter la chanson des vieux *cougnous*.

« L' "Cougnou", c'è-st-on long bokèt d' pausse
Avou one tièsse a chaque dëbout ;
Au mëtan dë s' pans'lète bén crausse
Gn'a one plaque ronde come on gros sou
Il èst së bia, faut qu'on l' rabrèsse !...
S'ë n'a pont d' brès, s'ë n'a pont d' pid,
Nosse pëtët boulome a deus tièsses :
C'èst on paupau qu'on veût vol'ti

« Le *cougnou* est un long morceau de pâte
Avec une tête à chaque bout ;
Au milieu de sa petite panse bien grasse,
Il y a une plaque toute ronde comme un gros sou.
Il est si beau qu'il faut qu'on l'embrasse !...
S'il n'a pas de bras, s'il n'a pas de pied,
Notre petit bonhomme a deux têtes :
C'est un poupon que l'on aime.

Parèt qu'au ciél l' Boune Notre-Dame
Prëstët lèye-min.me nos p'tëts mëchots.
Dint l' for ou ç' qu'ë n' fëj'nèt qu'on blame,
Saint Djôzèf ètasse lès fagots.
L' pauve ome dwèt 'nn'oyë dèl bèsogne !
Faut ni d'mander ç' qu'ë faut d' cougnous
Rén d'dja qu' po lès èfants d' Djodogne
Et dès vëladjes dès alentous !

Il paraît qu'au ciel, la Bonne Notre-Dame
Pétrit elle-même nos petits bâtons
Dans le four où ils ne font qu'une flamme,
Saint Joseph entasse les fagots.
Le pauvre homme doit en avoir de la besogne
Il ne faut pas demander combien il faut de *cougnous*
Rien que pour les enfants à Jodoigne
Et des villages des alentours !

Timps qu' nos fyans l' sise, tortos èchone,
E ratindant qu'ë sone mèy-nait,
Lë p'tët Jésus, dins lès maujones,
E va lès pwarter tote lë nait.
Et, au matén, c' sèrè grande fièsse
Quand on mindj'rè l' "cougnou" tortos,
Lë bon vî "cougnou" qu'a deus tièsses :
One tièsse pa-dzeus, one tièsse pa-dzos ».

Tout le temps que nous sommes à la veillée, tous ensemble,
En attendant que sonne minuit,
Le petit Jésus, dans les maisons,
S'en va les porter toute la nuit.
Et, le matin, ce sera une grande fête
Quand on mangera le *cougnou* tous ensemble,
Le bon vieux *cougnou* qui a deux têtes :
Une tête en haut, une tête en bas ».

Et' la qu'on r'prind tortos èchone :
« Lë bon vî cougnou qu'a deus tièsses :
One tièsse pa-dzeus, one tièsse pa-dzos ! ».

Et c'est là qu'on reprend tous en chœur :
« Le bon vieux *cougnou* qui a deux têtes :
Une tête en haut, une tête en bas ».

Bravo !... Vite lë Noyé !... Vivent lès Cougnous !... On lève les péntes : Al Noyé !... Al Noyé !...
« Alez, mès èfants, n'a pont d' Noyé sins trëpes ! », dë-st-èle Tavîye qu' ènn' apwate dès mètes èt dès aunes së on grand plat. On bokèt d' trëpe al djote, on gourdjon d' bîre, c'est më qu' vos l' dët, n'a rén d' mèyeû !
Adon, on r' prind les cautes èt l' djeu contënouwe dins l' djwèye et lès tchansons.

Bravo !... Vive la Noël !... Vivent les *cougnous* !... On lève les pintes : A la Noël !... A la Noël !...
« Allez mes enfants, il n'y a pas de Noël sans boudin ! », dit-elle, Tavie, qui en apporte des mètres et des aunes sur un grand plat. Un morceau de boudin au chou vert, une gorgée de bière, c'est moi qui vous le dit, il n'y a rien de meilleur !
Alors, on reprend les cartes et le jeu continue dans la joie et les chansons.

Zande a rintré a s' maujone avou s' tchèdje dë « maisses », avou « l' Gros ».
Qué bouneûr n'a-t-ë ni yë quand, dins l' paujèr'té dèl Nait Sainte, il a bouté, onk a onk, èsconte de chaque èfant come l'arot fait lë P'tët Noyé, lë-min.me, lès cougnous qu' l'avot gangni dèl sise, eûreûs d'oyë waurdé one vŷe acoutëmance dès tayons.

Zande est rentré chez lui avec sa charge de « maîtres », avec le « Gros ».
Quel bonheur n'a-t-il pas éprouvé, dans le calme de la Nuit Sainte ? Il a distribué, un à un, à chaque enfant, comme l'aurait fait le Petit Noël lui-même, les *cougnous* qu'il avait gagnés à la veillée, heureux d'avoir conservé une coutume qui lui venait de ses ancêtres.

Les Trêrîes à Andenne aujourd'hui

Les *cougnous*, ces petits pains, auxquels on attribue la forme d'un enfant emmailloté qui serait le petit Jésus, étaient autrefois un des rares cadeaux qu'on offrait aux enfants à la Noël. Aujourd'hui encore nous pouvons les admirer à la fin de l'année dans les vitrines des boulangeries. Sauf ceux de petite taille, ils sont décorés en général de ronds en plâtre, peints à la main, ou de petits Jésus en sucre.

Si cette tradition reflète bien un fond chrétien, son expression s'est transformée sous l'influence du milieu populaire. Rarement religieux, les thèmes illustrés sur les *ronds* de *cougnous* représentent en grande majorité les scènes de la vie quotidienne des paysans ou de la petite bourgeoisie. Jusqu'à rappeler les personnages des tableaux de Bruegel. On a du mal à croire, comme on le dit en certains endroits, qu'ils devaient décorer des cadeaux offerts par le petit Jésus aux enfants sages... De plus, le caractère populaire des *cougnous* s'affirme lorsqu'ils deviennent l'objet d'un jeu de cartes : les *trêrîes*. Cette tradition existe à Andenne, où les habitants pratiquent encore maintenant ce jeu dont les origines ne sont pas bien connues. Il se déroule dans les ateliers des boulangers, dans les pâtisseries et dans les cafés. Autrefois on le jouait aussi dans les maisons particulières. Pour les Andennais, la *trêrîe* est une série de cinq *cougnous* de dimensions décroissantes. Le premier *cougnou*, *li prumî*, pèse 500 g, le deuxième, *li deûzyin.me*, 400 g, le troisième, *li trèzyin.me*, 300 g, le quatrième, *li quatyin.me*, 200 g et le dernier *li trôye* (la truie) ne pèse que 100 g. Le jeu se déroule à Noël, après la messe de minuit, dans les ateliers des boulangers qui avaient déjà préparé des tables et des *cougnous* à l'intention des joueurs. Ceux-ci forment des groupes de dix personnes dont chacune verse une somme donnée dans la caisse. On joue avec 52 cartes, un des joueurs les mêle, son voisin de droite les coupe et celui de gauche en distribue une à chaque joueur. La carte en dessous du paquet est retournée et le joueur qui possède la carte la plus haute gagne *li prumî* : le plus grand *cougnou*. Ainsi le jeu continue jusqu'à la distribution de *li trôye*. La soirée se prolonge souvent durant toute la nuit dans une ambiance animée. Il n'est pas rare de voir défiler jusqu'à trois cents joueurs dans un atelier car les visiteurs circulent de l'un à l'autre. Certains joueurs viennent de loin, de Liège et même de Bruxelles. Les boulangers andennais passent, avant les fêtes de Noël, plusieurs nuits blanches pour préparer ces festivités. Ils commencent d'ailleurs à vendre leurs *cougnous* à partir du 15 novembre — la demande oblige...

Depuis quelques années cette coutume a subi une modification : sur l'initiative d'un pâtissier local, *li prumî*, le premier *cougnou* a été remplacé par une bûche de Noël. Mais ce changement n'est pas apprécié par tous les habitants d'Andenne et le retour à la tradition n'est pas exclu.

Trêrîes à Andenne (1988), collection privée.

Les Trêrîes à Andenne autrefois

Coutume spécifiquement andennaise, le jeu des trairies se pratique à la Noël.

Une trairie est une série de cinq *cougnous* de taille progressivement décroissante et n'ayant d'autres noms que : *li prumî*, *li deûzinme*, *li trwèsinme*, *li quatrinme* et... *li trôye*.

Le jour de Noël, après la grand messe, on se réunit chez les boulangers pour « jouer des trairies ». Dix personnes s'assemblent autour d'une table. Chacun verse la « mise ». (Avant la guerre : 30 centimes). On bat les cartes ; on en distribue une à chaque joueur, suivant un rite dont on ne peut se départir ; enfin on retourne la onzième carte. Celui qui a la carte la plus élevée dans la couleur de la retourne gagne le premier cougnou. Et le jeu recommence jusqu'à l'enlèvement de la *trôye*. Puis on joue une nouvelle trairie. Il y a 4, 6, 8 tables occupées en même temps. On joue dans le magasin, au salon, dans la cuisine ; on monte des trairies dans les chambres de l'étage et parfois le jeu s'étend jusque dans les cafés voisins. Ce n'est pas Noël pour un Andennais s'il n'a pas joué quelques trairies ; et ceux qui ont émigré reviennent à Noël pour jouer des trairies. Certains amateurs ne quittent la table qu'après avoir joué 10, 15, 20 trairies. L'attrait des trairies s'exerce sur toutes les classes de la société. La trairie amène le nivellement social. Autour de la table aux trairires, on se coudoie dans la franche fraternité andennaise. Tel ou telle qui, les 364 autres jours de l'année, hésiterait à porter un petit paquet dans la rue, sort à Noël de chez le boulanger avec deux énormes brassées de cougnous, qu'il porte avec la même fierté que le triomphateur sa couronne de lauriers.

A. MELIN, *Histoire de la ville et du ban d'Andenne*, Liège, 1928, pp. 327-328.

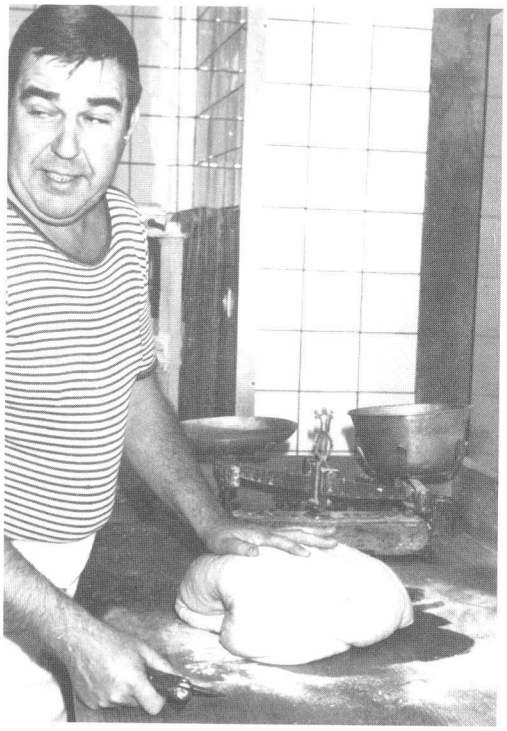
La préparation de la cougnole à Havré

Composée de farine, de lait, d'œufs, de beurre, de sucre, de levure et de sel, la pâte de la *cougnole* est ordinairement travaillée dans un pétrin. Ici, en raison de sa faible quantité, le boulanger la pétrit dans un batteur-mélangeur, puis, à l'aide d'un coupe-pâte de métal la divise en pâtons, de poids différents, mesurés sur une balance. La clientèle porte surtout son choix sur les *cougnoles* d'une livre et d'un kilo. En s'aidant des deux mains, le boulanger met les *cougnoles* en forme et les dépose sur une plaque métallique graissée de beurre. Muni d'un pinceau, il les enduit, les « dore » d'œufs entiers battus afin de leur donner une couleur plus chaude au sortir du four, puis il les décore de *ronds* en plâtre. La *cougnole* d'un kilo et demi ou plus lourde, reçoit une « jolie » garniture opérée par des ciseaux, mais dont le but pratique sert à faciliter la cuisson au four.

1

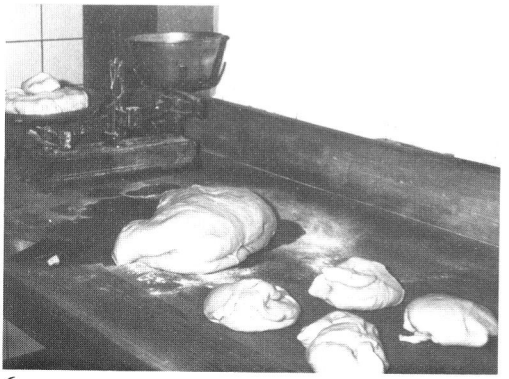
2

3

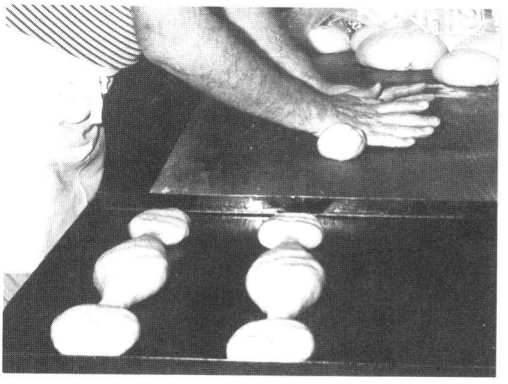


4

5



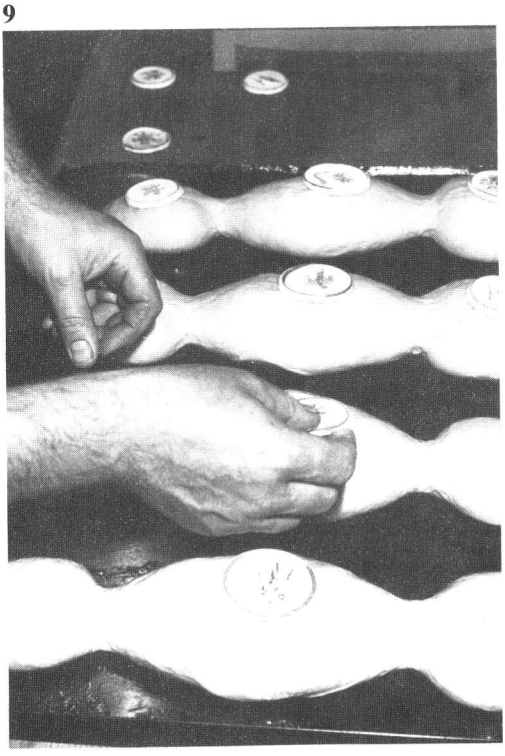
6



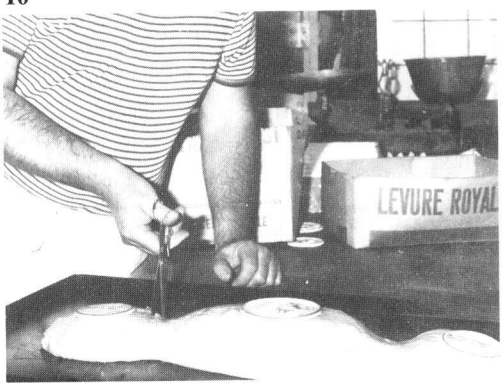
7

8

9

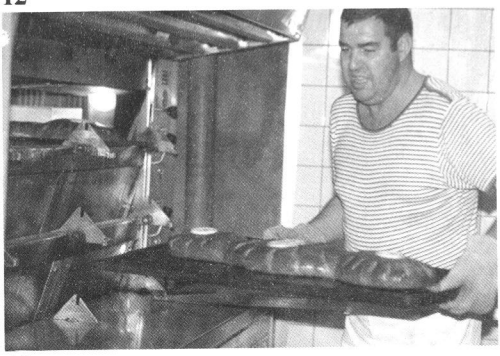


10

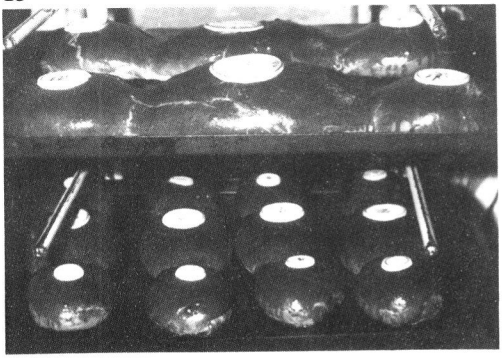


11

12



13

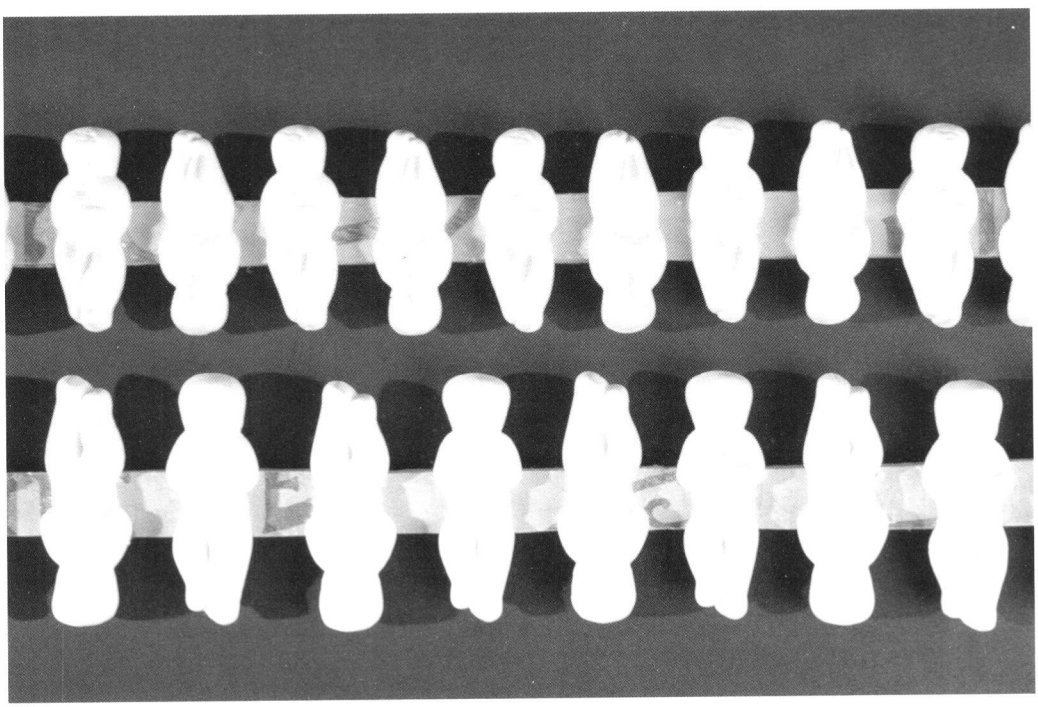


Proverbe

Qwand on magne
lès cougnous o solo,
on magne lès cocognes
el coulêye.

Quand on mange
les *cougnous* sous le soleil,
on mange les œufs de Pâques
au coin du feu

Les « petits Jésus » d'Havré



Le boulanger utilise des « petits Jésus » en plâtre, fixés à une planchette, pour imprimer leur forme dans un mélange de maïzena et de fécule de pomme de terre, que contient une caissette de bois.

Dans un poêlon de cuivre, il fait dissoudre au gaz, à une température critique de 80°, mesurée par un thermomètre, du fondant et du sirop, additionnés d'un colorant rouge naturel.

Le liquide épais est versé dans une boîte de métal ronde dont le fond est percé d'un trou, que bouche une fine baguette de bois.

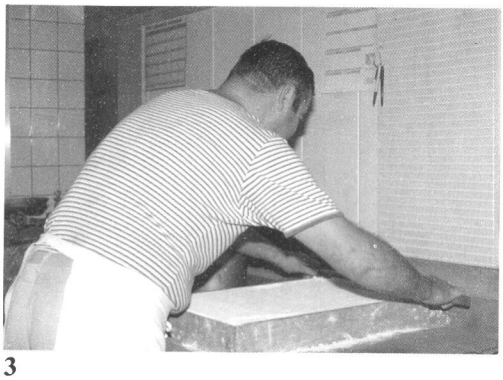
Lorsque cette baguette est retirée, le liquide s'écoule dans le creux des moules et se solidifie rapidement. S'ensuivent le démoulage des « petits Jésus » et leur brossage afin d'ôter toutes les particules de maïzena et de fécule de pomme de terre.

Pour obtenir le « maillot » du « petit Jésus », le boulanger remplit de « glace royale », c'est-à-dire d'un mélange de blanc d'œuf et de sucre impalpable, un cornet de papier dont il coupe l'extrémité la plus fine en biseau. Il exerce de légères pressions sur le récipient d'où s'échappent de minuscules coulées qui viennent se fixer à la naissance des jambes.

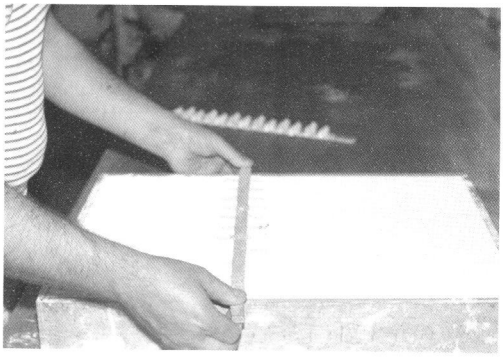
Le crâne frotté d'un peu d'extrait de café confère à la friandise décorative de la *cougnole*, l'aspect très convaincant d'un bébé chevelu.

1

2



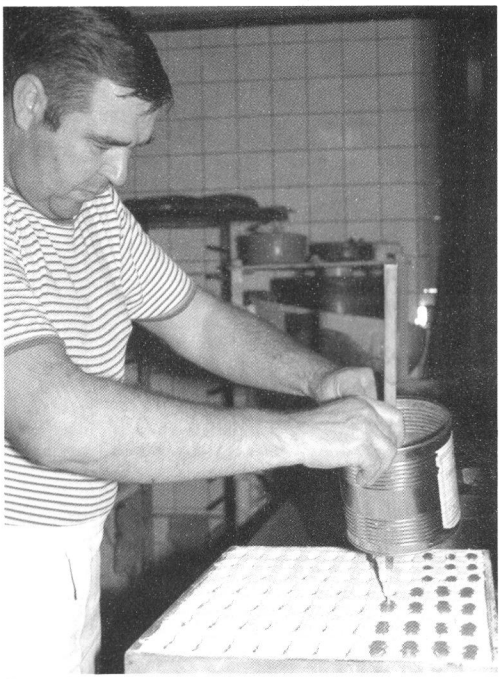
3



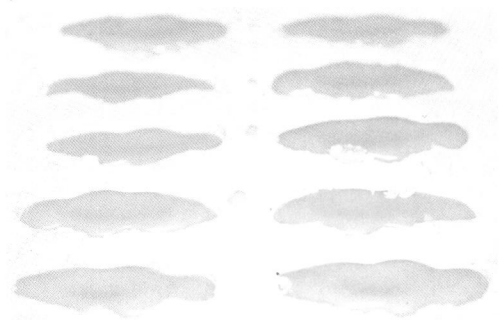
4

5

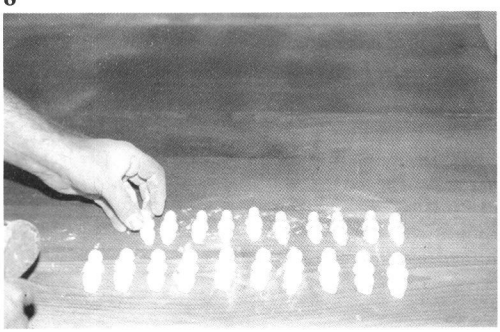
6



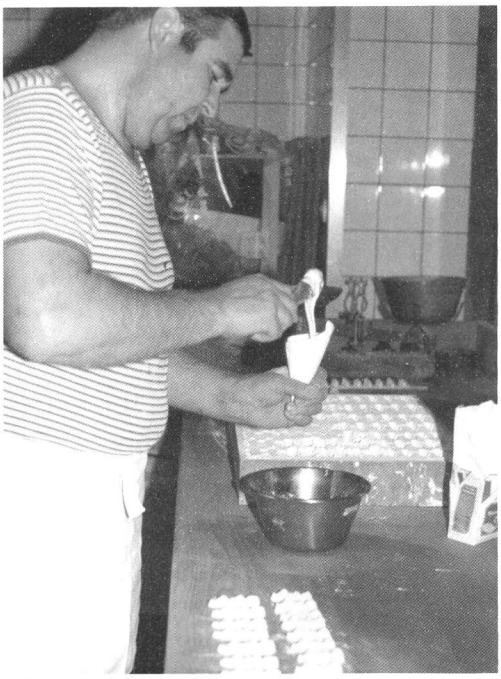
7



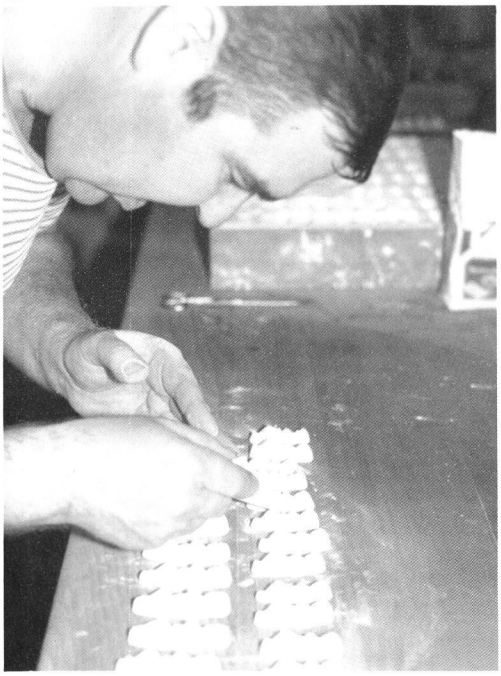
8



9



10



11

Recette traditionnelle de la cougnole

Pour une *cougnole* d'environ un kilo, il faut :
1 kilo de farine
77 grammes de levure
8 œufs
50 grammes de sucre
4 à 6 décilitres de lait
200 à 400 grammes de beurre
15 grammes de sel
si on le désire, des raisins de Corinthe.

Dans la moitié du lait tiède, ajouter le sucre et la levure. Laisser reposer jusqu'à ce que la levure gonfle. Dans une terrine mettre la farine, les œufs, le beurre fondu, le sel, la levure préparée et le reste du lait tiède.

Bien travailler la pâte à la cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle se décolle du fond de la terrine. La couvrir et la mettre à reposer dans un endroit tiède, pour la laisser lever.

Saupoudrer de farine une planche de travail, y étaler la pâte et former la *cougnole*. Graisser une plaque allant au four, y poser la *cougnole* et la laisser encore reposer pendant trente minutes.

Enduire la surface de la *cougnole* d'un œuf battu en omelette et laisser cuire à four modéré (230-240°) préchauffé pendant quelques minutes. Le temps de cuisson est d'une demi-heure environ. Il est peut-être prudent de vérifier si la *cougnole* est à point : si l'on y enfonce un couteau ou une brochette et que la pâte n'adhère pas à celui-ci, c'est que la *cougnole* est cuite.

Les cougnoles des enfants de chœur à Mons

Les archives de la fabrique d'église de Sainte-Elisabeth, à Mons, ont permis de découvrir l'existence d'une fondation destinée jadis à la distribution de gâteaux de Noël aux enfants de chœur de cette paroisse, dont voici le texte :

« Le s[r] Dieu, bâtonnier de la paroisse, représente que par œuvre de loi passée devant les échevins de Mons le 12 avril 1779, Jean-Baptiste Noël, acquet faisant d'une rente de huit livres l'an, constituée au denier 20 fort, due par N. Leclercq sur sa maison en la ruelle de l'Attre, il l'a conditionnée pour être reçue à perpétuité par le bâtonnier de l'église de Ste-Elisabeth et les deniers être employés à la distribution d'un pain le jour du Jeudi saint et d'une *conniolle* le jour de Noël, à chacun des enfants de chœur de la paroisse et autant à lui pour son salaire.

Cette fondation a été remplie jusqu'ici, sauf qu'à cause de la modicité de la somme annuelle, elle a été employée en entier en *conniolles* le jour de Noël ».

En 1817, date du texte qui précède, la rente fut rachetée ; le capital qui en provint (soit 169,30 fr. ou 80 florins) ne fut pas remployé : il servit à payer un acompte sur les travaux de pavement de l'église ; mais on décida de verser annuellement au bâtonnier la somme de 8 livres (ou 3,43 florins) pour « remplir au jour de Noël de chaque année la fondation prémentionnée », et ce à dater de la Noël 1817. La distribution de gâteaux de Noël aux enfants de chœur continua donc après la disparition de la rente, sans que l'on sache à quelle date elle fut interrompue.

Il n'est pas impossible que la fondation montoise de 1779 rappelle un usage plus général qui a pu exister en des temps plus anciens. Il a été noté, en effet, qu'au XV[e] siècle déjà, une semblable distribution se faisait aux enfants de chœur de Nivelles.

Quant au texte de 1817 (et qu'on peut croire conforme à l'acte original de 1779), il confirme qu'au début du siècle dernier, l'appellation courante du gâteau à Mons était bien *cognole* (transcrite ici : *conniole*), ainsi que portait déjà à le conclure le témoignage des plus anciens lexicographes locaux.

M.-A. ARNOULD, *Les gâteaux de Noël...*, p. 73.

Les « Jésus » de Noël à Ath

C'est ainsi qu'à la Noël, tous achètent le Jésus de Noël, gâteau allongé, pansu au milieu, arrondi aux extrémités, orné au centre d'un grand « Jésus » en plâtre, à chaque bout d'un plus petit. Ces médailles représentent un canard, une fleur, une corbeille de fruits et de fleurs, une fillette portant un gâteau, un serin, un perroquet, un coq, un chien aboyant grimpé sur le tonneau qui lui tient lieu de niche, deux gamins avec chapeaux de juge et de général, un homme s'abritant d'un parapluie et portant une énorme couque sous le bras gauche, un enfant assis tenant la couque traditionnelle, enfin, en 1915, un trompette des guides monté sur son cheval. De ces Jésus, les uns sont anonymes ; les plus anciens portent au revers le nom de : Joseph Leclercq à Baudour ; depuis 1908, ils sont marqués : Leclercq-Caron à Baudour. Une couque de pâte ordinaire avec tête, bras et jambes s'appelle un « fiskeman' ».

Jules DEWERT, *Le Folklore du Pays d'Ath*, dans *La Vie wallonne*, t. 5, n° 6, Liège, 1925, p. 235.

Le cougnou de Liège

Le *cougnou* liégeois était un gâteau de pâte blanche, peu ou point sucré, pétri au lait et au beurre. Sa forme traditionnelle était à peu près celle d'une navette de tisserand, un ovale allongé dont les deux extrémités, disposées en pointes, se dirigeaient un peu obliquement en sens inverse l'une de l'autre ; il était *crèné*, avant la cuisson, d'un coup de couteau dans le sens de la longueur. Parfois la surface était ornée de « corinthes » et de morceaux de sucre candi.

Eugène POLAIN, *Le Folklore de Noël*, dans *La Vie wallonne*, t. 1, n° 4, Liège, 1920, p. 160.

A Liège, la boûkète

Le mot *boûkète* serait un emprunt aux parlers sud-néerlandais. Le sens premier de blé de sarrasin et farine de blé de sarrasin, aurait évolué, en dialecte liégeois, et pris celui de crêpe spéciale de la nuit ou du jour de Noël. Dans la seconde moitié du XVIII[e] siècle, époque où la *boûkète* a probablement commencé à se substituer au *cougnou*, la farine dite de *boûkète* était expédiée de Maastricht à Liège par bateau et se vendait, la veille de Noël, dans les épiceries de la capitale. La disparition du *cougnou* à Liège se situerait aux environs de 1870.

Bibliographie : É. LEGROS, *A propos de l'introduction de la « boûkète » à Liège*, dans *La Vie wallonne*, t. 33, Liège, 1959, p. 128.

La fabrication des ronds à Baudour vers 1920

Il faut d'abord faire choix de la terre plastique, terre à pipe ; pour cela des échantillons de terre sont prélevés lors de l'extraction et soumis à la cuisson ; le fabricant retient la terre qui reste blanche ; il rejette celle qui donne des teintes roses ou rouges à la sortie du four.

La terre choisie est soumise au séchage à l'air. Lorsqu'elle est bien sèche, elle est broyée, puis trempée dans une citerne spéciale durant deux ou trois mois. A noter qu'un long trempage donne de meilleurs produits.

A sa sortie de la citerne, la terre est convenablement malaxée : cette opération se faisait autrefois par piétinement, l'ouvrier ayant les pieds nus ; elle se fait aujourd'hui mécaniquement.

Lorsque la pâte est consistante et qu'elle ne colle plus à la main, elle est roulée en cylindres ou *boudins* dont les dimensions varient avec la grandeur du *Jésus* que l'on veut obtenir. Ces boudins sont disposés sur les *noyaux* ou moules en plâtre qui portent en creux le sujet qui sera reproduit en relief. Le boudin est étendu à la main dans le moule ; la pâte est ensuite damée à l'aide d'une *pelote*, morceau de bois arrondi, recouvert de vieux lainages. Pour que le revers du disque soit plan, la matière en excès est raclée au moyen d'un fil de fer tendu sur arc de bois long de vingt centimètres.

Les moules ainsi garnis de pâte sont exposés à l'air, à l'abri du soleil ; la pâte se sèche lentement car il faut éviter les fêlures et le gondolement, qui se produisent facilement, surtout pour les grands médaillons.

Les disques séchés sont retirés des moules avec mille précautions et cuits au four à moufle pendant au moins vingt-quatre heures.

Après refroidissement, ils doivent être peints ; il est fait usage de couleurs à l'eau.

On sait qu'en faïencerie une pièce peinte est recuite. Ici cela ne se pratique pas, étant donné qu'il s'agit d'un objet destiné à orner une couque pour un jour. Le disque subit néanmoins une deuxième fois l'action du feu : il est en effet posé sur la couque avant la cuisson.

Cette intéressante fabrication dure de longs mois : c'est à l'automne que l'on prépare la terre qui sera moulée et cuite en mai, juin et décorée ensuite pour la Noël. Inutile de dire que cette fabrication ne laisse aucun bénéfice.

Les disques se font en onze grandeurs, variant entre treize et deux centimètres environ de diamètre. Nous disons environ parce qu'il y a plus ou moins de rétrécissement au séchage.

M. VAN HAUDENARD, *Le Cycle de Noël au Pays d'Ath*, dans *Le Folklore brabançon*, 11e année, n° 61, Bruxelles, 1931, pp. 13-14.

Table des matières

Page	
5	Remerciements
7	Avant-propos
9	Les gâteaux de Noël et leur décoration en Hainaut
33	L'Atlas linguistique de la Wallonie
41	La plus ancienne mention du *cougnou* ?
42	Les *cougnous* en roman Pays de Brabant
46	Les *Trêrîes* à Andenne aujourd'hui
48	Les *Trêrîes* à Andenne autrefois
49	La préparation de la *cougnole* à Havré
52	Proverbe
53	Les « petits Jésus » d'Havré
57	Recette traditionnelle de la *cougnole*
58	Les *cougnoles* des enfants de chœur à Mons
59	Les « Jésus » de Noël à Ath
60	Le *cougnou* de Liège
60	A Liège, la *boûkète*
61	La fabrication des *ronds* à Baudour vers 1920.

Achevé d'imprimer
sur les presses de l'Imprimerie J. Chauveheid à Stavelot
le 12 décembre 1990

Ministère de la Culture et des Affaires sociales
de la Communauté française
Direction générale de la Culture et de la Communication
Editeur : A.S.B.L. Traditions et Parlers populaires
Wallonie-Bruxelles

ISSN 0774-2312