

Ces légendes qui courent dans la ville



Devant le cinéma UGC, place de Brouckère, Aurore Van de Winkel explique à ses visiteurs les légendes qui courent sur la ville. © D. R.

Des mygales dans les yuccas ? Bruxelles regorge de légendes urbaines. Une visite guidée déconstruit ces récits.

Tlà, on dit qu'on kidnappe les femmes, ici on aurait vu une femme aux doigts poilus, dans ce salon, le chignon d'une femme recelait un nid d'araignées... Ces histoires circulent à Bruxelles, comme dans toute grande ville. Aurore Van de Winkel, une chercheuse de l'UCL, s'intéresse à ce phénomène des légendes urbaines. Elle a fondé Credentia, un réseau international de recherche sur l'analyse des croyances. Elle organise même des visites guidées de Bruxelles, sur les lieux de ces légendes. Pour les déconstruire.

Nous avons suivi celle de samedi dernier, avec une trentaine de personnes, de la gare Centrale au métro Rogier. Le résultat – et les histoires – court sur ces deux pages. Mais n'y croyez pas !

« La légende urbaine est un récit bref qui présente de multiples variantes et qui explique des événements inhabituels, drôles, surprenants, effrayants qui arrivent à un individu dans un passé proche, explique-t-elle. Ces récits reflètent les peurs et les préoccupations des individus et sont toujours racontés com-

me étant vrais. Pour les gens, ce ne sont pas des légendes urbaines mais des faits divers. Ce qui fait leur spécificité, c'est qu'on y croit. »

La majorité des légendes urbaines que l'on trouve à Bruxelles, on les entend ailleurs, avec d'autres noms de rues. Comme toute grande ville multiculturelle, il y a des rumeurs. Les femmes sont souvent les personnalités centraux, et pas toujours valorisées, de ces histoires. « Ce sont des récits misogynes et conservateurs. Les femmes y sont souvent vues comme les victimes à protéger. Ils font passer des idées ju-déo-chrétiennes, on retrouve clairement les sept péchés capitaux. »

Ces histoires répondent à des besoins des individus. « Elles nous disent que l'on a peur, notamment de l'autre ou de la nature indomptée. Mettre ses peurs en récit, cela réduit l'angoisse. Ça permet de se dire que grâce à notre ami qui nous a prévenus, on sera en sécurité, car les autorités nous cachent des choses. » ■

CAMILLE WERNAERS

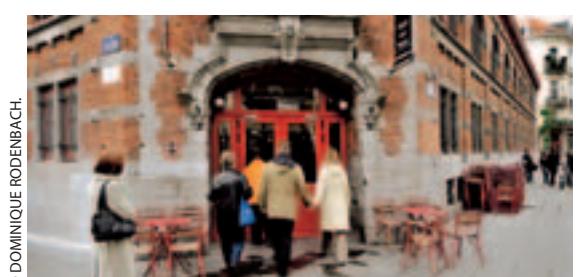
Lire Brussels Studies ; <http://www.brusselstudies.be/media/publications/BruSS4FR.pdf>

1. Etrange sauce blanche

Rue du Marché aux Fromages

La rue des Pittas, comme on appelle celle du Marché aux Fromages, est bien connue des Bruxellois. La foule y afflue. Malgré les mises en garde. Car on colporte que, dans tel ou tel établissement, le cuisinier se vengeait des touristes en évacuant dans la sauce blanche des pittas. Une femme ayant mangé dans un snack de la rue se serait sentie mal après. On aurait retrouvé six semences différentes dans son estomac. Dans certaines variantes, le cuisinier serait même séropositif.

Provocant le dégoût, ces légendes apparaissent dans les années 1980 alors que la confection du repas n'est plus tenue par la famille. On ne contrôle plus ce qu'il y a dans nos assiettes, ni la confection des aliments. Ces éléments provoquent dès lors l'angoisse des consommateurs, encore accentuée par les crises alimentaires qu'ont connues les pays occidentaux ces dernières années : la vache folle, le poulet à la dioxine, la peste porcine, la langue bleue et la grippe aviaire H1N1.



© DOMINIQUE RODENBACH.

2. Des araignées dans le chignon

Rue du Marché au Charbon

Une coiffeuse aurait reçu une cliente qui se crêpait les cheveux sans les laver. Les démangeaisons la mènent chez sa coiffeuse, qui aurait découvert un nid d'araignées qui mangeaient la peau de son crâne. Dans certaines versions, la femme en meurt, les araignées ayant grignoté son cerveau. Selon la période, la légende incrimine différentes coiffures. Dans les années 60, c'est un chignon qui abrite les indésirables.

3. Des stérilisants dans le verre

Halle Saint-Géry

Depuis les années 2000, on dit qu'on a trouvé du Progestex, un stérilisant pour animaux, dans le sang d'une femme violée après avoir fait la fête dans un bar. La drogue devait l'empêcher d'être enceinte et de retrouver le coupable via des tests ADN. Mais elle stérilise la jeune femme à vie.

rectificatif

entremets Ardent hommage à une cuisine ardente

Dans notre édition du 9 juin dernier, l'administrateur général de la RTBF Jean-Paul Philippot, évoquant l'indépendance de la RTBF, disait : « Il est loin le temps où Robert Wangermée siégeait au bureau du PS. »

Celui-ci, qui fut administrateur général de la RTBF de 1960 à 1984, nous demande de préciser qu'il n'a « jamais siégé au bureau du PS ni jamais été membre d'aucun cabinet ministériel socialiste ». Il précise : « Je suis socialiste depuis toujours, je ne l'ai jamais caché mais cette affirmation est fausse et offensante. »

Que je vous raconte : au moment où je vous écris, je suis complètement cerné. Un à ma gauche, deux en face ! A moins de sauter dans la rue Royale par la fenêtre (au risque de terminer mon existence sous le tram 94), je suis fait comme un rat. Impossible de leur échapper. Ils sont là, partout. Qui ça, « ils » ? Les Liégeois, pardи ! Si je veux en sortir vivant, je ne peux faire autrement que de consacrer cette chronique à la Cité ardente.

Remarquez, ce sont des gens fort sympathiques, les Liégeois. Toujours le mot gentil, toujours le

trait d'humour qui détend l'atmosphère. Mais là, avec cette histoire de Tour de France, je crains que ça ne leur gonfle encore un peu plus un melon qu'ils n'ont déjà pas particulièrement petit en temps normal. Si vous saviez le nombre de fois où j'ai dû entendre que « la Foire de Liège, c'est la plus grande foire de Belgique », que « le Marché de Noël de Liège, c'est le plus grand de Belgique », ou encore que « la gare des Guillemins, c'est la plus belle gare de Belgique », etc. Mais bon, si ça leur fait plaisir de le croire...

Donc, puisque je ne peux pas y

échapper (mais surtout parce que c'est incroyablement bon), je m'en vais donc évoquer la gastronomie liégeoise, qui plonge ses racines jusqu'au XVI^e siècle, dans les cuisines de princes-évêques qui ont longtemps gouverné la ville. L'occasion de redonner un petit coup de gonflette au melon de nos amis, puisque « le premier livre de recettes en français de l'histoire » (c'est le Liégeois assis en face de moi qui le dit...) a été écrit en 1604 par Lancelot de Casteau, Montois d'origine certes, mais surtout maître-cuisinier de trois princes-évêques de Liège.

Pour autant, vous ne trouverez pas dans cet ouvrage, dont l'unique exemplaire original se trouve

à la Bibliothèque royale de Belgique, la recette des fameux « boulets sauce lapin ». Pas plus que celle des « gauff' de Lièch' » (je n'arrive pas à imiter leur accent – parce qu'ils ont un accent, c'est même à ça, outre l'histoire du melon, qu'on reconnaît les Liégeois, alors que nous, Bruxellois, on n'a pas d'accent et on est très modestes, tout le monde sait ça).

Pour les premières, je vous conseille de vous en référer au Petit traité de la boulette, de Pierre-Yves Lebrun (aux Editions Le Sureau), en ajoutant un peu de marjolaine à la sauce. Pour les secondes, procédez comme suit (1) : mélangez 500 g de farine et 14 g de levure en poudre ; ajoutez 2 c

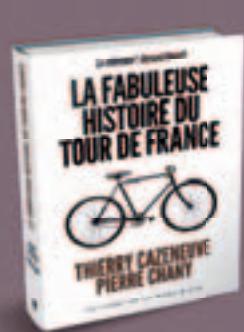
de cassonade, puis 1 œuf, 12 cl d'eau et 12 cl de lait ; mélangez jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse et laissez reposer 15 min sous un linge propre ; incorporez ensuite 150 g de farine, 1 cès de miel liquide, 1 pincée de cannelle, 1 cès de sel, 250 g de beurre et 200 g de sucre perlé ; dès que le mélange est assez ferme, pétrissez-le à la main, formez une boule et laissez-la reposer 10 min à couvert ; divisez la boule en pâtons de 100 g et cuisez-les dans un moule à gaufre très chaud. Liégeois, Liégeoises, je vous aime. ■

BERNARD PADOAN

(1) Gaufres belges et autres délices, Jan Gheysens, Lannoo.

Club
LE SOIR

Si vous êtes fan du Tour de France et abonné au Soir, profitez de 10 % de remise sur la Boutique



RÉSERVÉ
AUX
ABONNÉS

B LA BOUTIQUE
DU SOIR

Pour bénéficier de cette remise, rendez-vous sur www.clubdusoir.be/boutique afin de retirer votre code et surfez ensuite sur www.boutique.lesoir.be