

Félicien Jacques, le peintre de Sainte-Marie

DÉCEMBRE

À la Sinte-Luce, lès djous
augmentant d'in saut d'puce

À la Sainte-Luce, les jours
augmentent d'un saut de puce



2 La famille



3

Félicien Jacques est né le 2 janvier 1866 à Sainte-Marie-sur-Semois dans une famille de cultivateurs. Il fréquente l'école primaire du village, poursuit des études moyennes à Virton puis étudie le dessin et la peinture à l'Académie Royale des Beaux-Arts de Bruxelles.



1 Tiens, pourquoi choisir de parler de Félicien Jacques cette année ?

De retour au pays, il enseigne le dessin au Collège Saint-Joseph (actuel CNDB) à Virton avant d'être nommé à l'Athénée Royal à Arlon où il habitera avec Alice, qu'il épouse en 1898. De leur mariage naissent deux fils : Florimond en 1901 et Alix en 1904.

Alix ! Un garçon ! Eh oui ! Le rose était la couleur réservée aux petits garçons contrairement à aujourd'hui ! Félicien Jacques a peint ce portrait de famille en 1907.

2 Quel âge ont-ils alors, sachant qu'Alice a le même âge que Félicien, à quelques semaines de différence ?

Félicien et Alice : _____

Florimond : _____

Alix : _____

Les grandes vacances, Félicien Jacques les passe à Sainte-Marie où il peint ses proches et la maison familiale. Sous sa signature, figure le monogramme « SM » suivi de la date de création de l'œuvre.

3 Que peut signifier SM 5 1907 ?

- RÉPONSES :**
- 1 2016, c'est le 150^e anniversaire de sa naissance.
 - 2 Alice et Félicien ont 41 ans ; Florimond 6 ans et Alix 3 ans.
 - 3 Le tableau a été peint en mai 1907 à Sainte-Marie.

Des tableaux comme des photos !



> Les gens de son village natal et leurs activités quotidiennes sont les sujets qu'il préfère. Il les peint comme il les voit sans autre souci que de les restituer le plus fidèlement possible. Ses tableaux sont alors autant de photographies de la vie quotidienne en Gaume avant 1914. Ils donnent de précieux renseignements sur la maison et son mobilier, sur le costume que portaient les hommes, les femmes et les enfants, sur les tâches que chacun accomplissait, sur leur manière de vivre.

« À vau la vile » est une expression gaumaise qui signifie « à travers le village ». Elle parle d'une rencontre entre femmes quand elles se retrouvaient un après-midi pour causer tout en s'occupant à des travaux de couture par exemple. Une leçon d'ouvrage manuel en quelque sorte !

La façon de peindre de Félicien Jacques, parfois un peu maladroite mais très colorée, donne à sa peinture un petit côté naïf, c'est-à-dire simple et naturel.

Boire et manger, c'est essentiel !

> La nourriture quotidienne d'une famille ordinaire se composait de ce que l'on pouvait produire soi-même. Cela s'appelle « vivre en autarcie », de façon autonome. La culture du blé et des pommes de terre, l'élevage d'un cochon assuraient l'essentiel de l'alimentation. Les animaux de la bassecour et les produits laitiers apportaient de la variété. Les légumes du potager et les fruits du verger fournissaient l'indispensable complément à ces aliments de base.

Selon les saisons, la nature offrait généreusement de précieux accompagnements : gibiers et poissons, fruits et herbes sauvages.



1 Que pouvait-on récolter ?

Au potager,

.....

Au verger,

.....



Harent de pourtchis



Intérieur d'étable



Récolte des pommes de terre

2 Que pouvait-on cueillir, chasser, pêcher ?

Dans les bois,

.....

Et dans les prés,

.....

Et dans les ruisseaux ou les rivières,

.....

Dans les ruisseaux : grenouilles, écrevisses, truites...
escargots...

2 Dans les bois : mures, champignons, lièvres, lapins de garenne et autres gibiers...
Dans les prés : champignons, pissenlits, orties,

RÉPONSES : 1 Au jardin : oignons, poireaux, carottes, betteraves, variété de choux... Au verger : pommes, poires, cerises, variété de prunes



Hum, ça sent bon!



La causette

> Suspendu à la crémaillère, le chaudron plonge dans les flammes d'un bon feu allumé dans l'âtre de la cheminée. La cuisson a commencé. Déjà l'eau chaude cuit un morceau de lard ; puis les pommes de terre bientôt épluchées seront ajoutées et enfin...



À TOI DE PRÉPARER DES VÔTES DE CROMBÏRES!

Des crêpes de pommes de terre pour 3 ou 4 personnes.
Recette de Maria Lambert (1904 – 1978) de Belmont (Ethe).

IL FAUT : 2 œufs, 6 pommes de terre épluchées, de la farine, du lait, du saindoux*, de l'huile, du sel et du poivre.

3 Mais que manque-t-il pour équilibrer ce repas déjà composé de viande et de féculents ?

4 Les *potâye, roustikète, roûyot, toufâye, trêpâye, vôte* sont des mets traditionnels gaumais. Peux-tu les traduire ?



1. Râper à la main les pommes de terre crues dans un grand saladier.

2. Batta les œufs entiers en omelette.

3. Ajouter de la farine et du lait jusqu'à obtention de la consistance de la pâte à crêpes.

4. Cuire chaque côté durant 2, 3 minutes ; une face au saindoux, l'autre à huile : voilà le secret pour de bonnes crêpes...

* Le saindoux est la graisse du cochon.



RÉPONSES :

3 Il manque les légumes du jardin !

4 Potée, pommes de terre rousstes, brîchoche, étuvé, trempée, crêpes.



Une œuvre expliquée : Le bénédicité en famille

➤ Dans les familles très croyantes on prie avant le repas. Mains jointes, chacun récite le « bénédicité ». C'est une prière de bénédiction en remerciement de la nourriture qu'on a la chance de pouvoir manger chaque jour.

SUR LA TABLE, couverte d'une nappe, sont déposés une cruche de lait ou de café fumante, de grands bols en faïence blanche, des couteaux et du pain.

Chez d'autres, plus vulgairement, on disait : « *Ataquans, mile djeus !* », un mot de patois qui signifie « Attaquons ! », autrement dit : « Commençons ! ». Le Bénédicité chez les chrétiens : « Bénissez-nous, Seigneur, bénissez, ce repas, cette table accueillante et procurez du pain à ceux qui n'en ont pas. Ainsi soit-il. »

“ C'est la *trampinète, trampounète* ou *trèpâye* comme disaient les anciens qui ne parlaient que le **patois gaumais**. ”



Trois générations habitent ensemble : les grands-parents, les parents, les enfants.

Quelle est la place du jeune enfant à table ?

Les enfants n'ont pas de place assise à table tant qu'ils n'ont pas fait leur communion. Ils ne mangent pas dans la même vaisselle que celle réservée aux adultes.

Le pain, cassé en morceaux et recouvert de café noir ou au lait, sucré ou non, était mangé le matin, au petit déjeuner.



Le Musée Gaumais propose des activités aux groupes scolaires qui sont accueillis, selon le thème choisi, au musée de Virton ou dans ses diverses antennes extérieures.

Contact : m.pezzin@musees-gaumais.be
Tél. : +32(0)63/58.89.52 ou +32(0)63/57.03.15

Merci au Musée Gaumais qui a rédigé cette fiche pédagogique.

Musée Gaumais – Société Royale A.S.B.L
38-40, rue d'Arlon B-6760 Virton
Tel : 32(0)63/57.03.15
E-mail : courrier@musees-gaumais.be

LÉGUMES DE SAISON

CITRONS, ORANGES,
CLÉMENTINES MANDARINES,
TOPINAMBOUR, CHICON,
RUTABAGA, BETTERAVE

