

Le Musée bruxellois du Moulin et de l'Alimentation : patrimoine everois

Le moulin d'Evere, vers 1900 © MBMA-BMMV 2009

par Madeleine Brilot,
Conservatrice du MBMA

Construit à partir de 1841, le moulin d'Evere a suivi toutes les évolutions qui ont marqué les XIXe et XXe siècles. Après des années d'abandon et un classement suivi d'une restauration totale, le moulin rouvre ses portes en 2008 et abrite maintenant le Musée bruxellois du Moulin et de l'Alimentation.

Les bâtiments

En janvier 1841, M. Van Assche, issu d'une famille de meuniers, sollicite et obtient l'autorisation de la Commune et de la Députation permanente de construire un moulin à vent en bordure de la rue du Tilleul.

Ce moulin possède alors des ailes, aujourd'hui disparues, ainsi qu'un pourtour en bois à la hauteur du deuxième étage, destiné essentiellement à orienter le moulin dans le sens du vent. En pleine révolution industrielle, Charles Van Assche introduit en 1853 une demande d'autorisation pour l'installation d'une machine à vapeur de neuf chevaux afin de faire tourner les meules, même quand il n'y a pas de vent. Suite au remplacement de la chaudière en 1882, les ailes sont démontées et la mouture ne s'effectue plus qu'à la vapeur. Un peu plus tard, toujours à la pointe du progrès, les Van Assche adoptent une nouvelle technologie, bien plus efficace pour moudre la farine : les moulins à cylindres. Ces derniers remplaceront partout les meules en pierre dès la fin du XIXe siècle. Un bâtiment de quatre niveaux est construit, accolé au moulin à vent, pour abriter ces machines. A la même époque, la concurrence des grandes minoteries industrielles commence à prendre de l'ampleur. Ces usines profitent de bien meilleures possibilités de transport car elles sont situées à proximité du canal et de la gare de formation de Schaerbeek-Haren. Les moulins artisanaux, comme celui d'Evere, ne sont plus rentables. Malgré un deuxième agrandissement en 1904 et le passage à l'électricité, la meunerie Van Assche Frères et Sœurs cesse toute activité en 1911.

Divers métiers ont été hébergés au moulin après l'arrêt de la fabrication de farine : thermosiphons pour la culture des chicons, scierie mécanique, fabrique de machines pour le bois, confection de boyaux, etc. Vers 1933, Oskar Tausig, d'origine tchèque, a orienté l'occupation des bâtiments vers la mouture d'épices. L'activité est florissante jusqu'au déménagement en 1983 de la firme « Oskar Tausig » vers Braine-l'Alleud. Le moulin s'est ensuite lentement délabré jusqu'à sa restauration en 2006 et l'ouverture du Musée bruxellois du Moulin et de l'Alimentation le 19 septembre 2008.

Histoire d'un classement

Dès 1979, la commune d'Evere, gagnée par l'urbanisation galopante de la Région bruxelloise, entame les premières démarches pour faire classer son moulin, un des seuls moulins-tours en briques subsistant sur le territoire de la Région. Le 20 décembre 1990, paraissent les arrêtés de classement : l'ensemble composé de l'ancien moulin à vent et de ses annexes est classé comme monument ; les maisons du meunier, le jardin et l'allée dallée au départ de la rue du Tilleul le sont comme site. En 1994, vu l'état de délabrement du bâtiment principal, une association everoise, la CEBE, prend en charge les premières mesures de conservation du moulin et de son contenu. Durant plus de dix ans, la CEBE organisera des animations et des journées « portes ouvertes » pour permettre aux Everois de (re)découvrir leur patrimoine. Après un chantier de restauration de deux ans, le MBMA a ouvert en septembre 2008.

A l'heure actuelle, le projet d'aménagement des jardins est en cours et devrait se concrétiser en 2011. Une nouvelle demande de permis unique pour la restauration des anciens bureaux du moulin (rue du Tilleul) est en voie d'introduction.

La réaffectation fonctionnelle du bâtiment : le MBMA

Dès 1999, parallèlement à la procédure de classement et de restauration, la problématique de la réaffectation du moulin s'est posée en ces termes : comment concilier réaffectation vivante et respect patrimonial d'un bâtiment de cette surface et de cette typologie en plein cœur du tissu urbain ? Après l'examen de plusieurs propositions, toutes décrites dans la première demande de permis d'urbanisme et ayant fait l'objet de remarques de la part de la Commission des Monuments et Sites, la meilleure fut retenue par les autorités communales : transformer le bâtiment classé en musée de l'Alimentation, étant donné le rapport étroit et constant entre ce thème et l'affectation des bâtiments du moulin.

Les valeurs du Musée bruxellois du Moulin et de l'Alimentation, soutenues par le Collège des Bourgmestre et Echevins, suivent deux grands axes : premièrement, briser l'image du Musée-temple et, deuxièmement, rendre accessible à tous la culture et ses chefs-d'œuvre grâce, entre autres, à une politique d'expositions temporaires autorisant, d'une part, le roulement des collections communales et d'autre part, la décentralisation des objets d'art conservés dans les grands musées et exposés pour une durée déterminée au MBMA. Le MBMA propose d'offrir au public une autre image du musée, plus accessible et plus participatif, tout en conservant un haut degré d'exigence quant à ses missions.

Les principes généraux de fonctionnement du MBMA, hors missions générales et objet particulier du MBMA, sont les suivants :

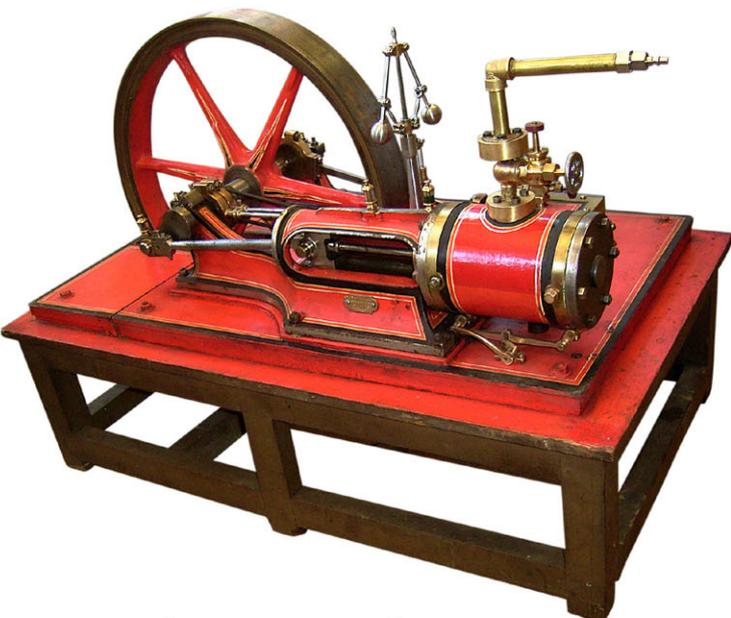
- Une **exposition temporaire** par an (mi-septembre – fin-août), consacrée à un thème « alimentaire », en 2009 « Les épices », cette année l'histoire du petit-déjeuner, ici et ailleurs (17/09/2010-31/08/2011)
- Des **ateliers culinaires pour groupes**, liés au thème de l'exposition, proposés tout au long de la saison culturelle, par exemple, les biscuits épices de Sainte-Hildegarde, les poffertjes des Pays-Bas, les churros espagnols, le pain égyptien au levain, etc.
- Des « **visites gourmandes** » à la fin desquelles les visiteurs ont le loisir de goûter aux différents mets évoqués lors de la visite guidée.
- L'**acquisition raisonnée de nouvelles pièces** et des dépôts de longue durée d'objets appartenant à d'autres institutions muséales.

Conclusion : demain

Les bases du MBMA s'installent petit à petit. En cinq ans, nous espérons atteindre nos objectifs : huit mille visiteurs par an, l'aménagement des réserves, la restructuration de l'offre muséale d'Evere, l'informatisation des collections et la reconnaissance par la Communauté française. Les 6931 visiteurs de cette deuxième année d'ouverture (expo « Les épices ») nous encouragent en ce sens.

Remerciements

Nous aimerions remercier la CEBE pour avoir collecté, classé et conservé un maximum d'informations sur l'histoire du moulin en général mais également sur son histoire récente. Je remercie également Pierre Muyllé, instigateur de la transformation du moulin en musée, et Karin Fontaine, qui a lancé le projet « Musée bruxellois du Moulin et de l'Alimentation ».



Machine à vapeur, XIXe siècle © MBMA-BMMV 2009

Dans la pratique :

Adresse :

Musée bruxellois du Moulin et de l'Alimentation
Rue du Moulin à vent 21 (adresse officielle)
Rue du Tilleul 189
1140 Evere
Tél. 0(032) 2 245 37 79
Site internet : www.moulindevere.be

Horaire :

Du mercredi au vendredi: de 10h30 à 17h30, les
samedi et dimanche : de 13 à 17h30, fermé le
lundi, le mardi (sauf réservation et jours fériés)
et les 1/01, 1/05, 1/11, 11/11, 25/12.
Fermeture annuelle : 2e et 3e semaines de sep-
tembre.

Prix :

- 3 € / personne
- 2 € / personne (chômeurs, moins valides, étu-
diants, seniors)
- Gratuit : enfant (moins de 12 ans), groupes
scolaires (1 accompagnant gratuit)



□ **Président**
Jean-Louis Delaet
Rue du Cazier, 80
B-6001 Marcinelle
☎ 071 88 08 56
Fax 071 88 08 57
jldelaet@patrimoineindustriel.be

□ **Vice-Président**
Guido Vanderhulst
Rue de la Colonne, 30
B-1080 Bruxelles
☎ 02 410 22 81
gvanderhulst@skynet.be

□ **Vice-Président**
Claude Michaux
Rue Fonds de Forêt, 55
B-4623 Magnée
☎ 04 358 68 00
claude.michaux@teledisnet.be

□ **Secrétaire**
Jacques Crul
Rue de Feneur, 71
B-4670 Blegny
☎ 04 387 43 33
Fax 04 387 58 50
j.crul@blegnymine.be

□ **Trésorerie**
Claude Depauw
Rue Ste Germaine, 176
B-7700 Mouscron
☎ / Fax 056 34 86 40
cdepauw@patrimoineindustriel.be