

HAUTS-DE-FRANCE : 30 mai 2024

A LA DECOUVERTE DE CASSEL ET ESQUELBEQ

Cette année, la délégation HDF a emmené un groupe d'une vingtaine de personnes à la découverte des deux « villages préférés des Français » situés dans le département du Nord, au cœur de la Flandre : Cassel et Esquelbecq.

Une journée sans pluie !

La journée s'annonce un peu fraîche mais la pluie a épargné les participants, dont certains, venus d'Île-de-France, se sont levés à 3h45 pour arriver au point de rendez-vous dans les temps. Nos amis Jean-Jacques et Colette Vichery nous ont concocté un programme riche et varié : village, moulin, jardin, estaminet, église, et, pour terminer, une micro-brasserie.

Visite de « Cassel insolite »

Tout d'abord, rendez-vous à Cassel, point culminant de la Flandre avec ses 176 m d'altitude ; c'est le plus haut des 10 monts qui constituent, sur environ 30 km, ce que les géographes ont nommé la « cordillère des Flandres » (eh oui). Nous sommes accueillis sur la Grand Place par Yvonne de « Destination Cœur de Flandre », qui nous fait découvrir ce site exceptionnel et marqué par l'histoire : en effet, par sa position en surplomb de la vaste plaine de la Flandre maritime, Cassel fut habité dès l'Antiquité ; c'était un centre important de commerce notamment du sel de la Flandre Maritime ; d'ailleurs, les viandes salées à Cassel étaient exportées jusqu'à Rome ! Il n'est donc pas étonnant de distinguer encore aujourd'hui le tracé de sept larges voies romaines depuis le sommet du mont.

(photo 1 : depuis le sommet, au fond, voie romaine)



Sa position lui valut aussi d'être le théâtre de nombreuses batailles et conquêtes ; d'ailleurs la ville fut fortifiée dès l'époque romaine. Les batailles les plus importantes font l'objet d'un massif monument commémoratif ...

(photo 2 : Yvonne - guide - au monument commémoratif)



...sur le sommet du mont, dont la bataille du val de Cassel en 1677, qui signa l'annexion de la région de Cassel à la France. Lors de la première guerre mondiale, Cassel est un lieu important : quartier général de Foch dès 1914, et quartier général britannique pour la branche nord du front de l'ouest. Quant au dernier épisode guerrier, il remonte à mai 1940 : l'arrière-garde anglaise a retenu les troupes allemandes pendant 4 jours (au lieu des 2 demandés), pour permettre l'opération « Dynamo », l'évacuation des soldats vers la Grande-Bretagne ; à cette occasion, 250 maisons de la ville furent détruites, dont la moitié de la Grand-Place.

Cette immense place, particularité des villes flamandes, nous permet d'admirer divers types de maisons, dont la plus ancienne est une halle aux grains du XVII^{ème} siècle.



(photo 3 : la halle)

À l'assaut du Kasteel meulen

Après ce premier aperçu, nous gravissons ce que les Casselois nomment « la rampe alpine »



(photo 4 : rampe alpine),

... emblématique du « rocaillage » du XIX^{ème} siècle (apparence de faux bois obtenue par utilisation de ciment sur armatures métalliques). Arrivés au sommet du mont, nous contemplons le panorama – jusqu'à 50 km - et découvrons, pêle-mêle, le monument aux morts déjà cité, la statue équestre du maréchal Foch, l'emplacement du casino, l'entrée de l'ancienne crypte de la collégiale, un hêtre pleureur centenaire classé « arbre remarquable »... et un magnifique moulin à vent.



(photo 5 : Kasteel meulen, vue d'ensemble).

Autrefois, plus de 20 moulins bénéficiaient de l'abondant vent du mont ; le Kasteel meulen (« moulin du château » en langue flamande) en est le dernier représentant. En réalité, il est originaire d'Arneke, village proche : c'est qu'en 1948, un groupe de Casselois, ému de la disparition des derniers moulins, a récupéré ce moulin moribond « pour que Cassel retrouve son moulin du château », dit la plaque qui y est apposée.

Notre guide nous détaille le fonctionnement du moulin, dans lequel nous pouvons pénétrer - gare au vertige ! C'est un moulin tout en bois caractéristique de la Flandre : l'ensemble de sa « cage » (les 2 étages) et de ses ailes repose sur un unique pivot en chêne. Le moulin entier peut ainsi s'orienter pour que ses ailes soient face au vent, et un treuil permet cette manœuvre sans trop de peines. À l'intérieur, le mouvement des ailes se transmet à la meule supérieure ou « meule tournante », à la vitesse de 2 tours/seconde ; il actionne aussi « la bluterie » qui permet d'extraire le son de la farine.

(photo 6 : la lanterne actionne la meule tournante)



Étant le seul pourvoyeur de farine, le meunier était un personnage important et un peu à part dans un village : il prélevait 10% de la farine qu'il réalisait, mais devait payer un « droit banal au vent » (dans l'Ancien Régime). C'était un métier exigeant et dur : en effet, pour obtenir un revenu raisonnable, il fallait que le moulin tourne quel que soit le temps ; par ailleurs, des ennemis guettent le moulin : l'humidité, la mэрule, l'incendie, la tempête...

Actuellement, il subsiste une trentaine de moulins à vent dans le Nord Pas-de-Calais.

(photo 7 : le groupe au pied du moulin)



ooo

Un jardin extraordinaire : admiration et dégustation

Nous descendons et nous partons alors à la découverte, toujours dans la commune de Cassel, de la « ferme du mont des Récollets », ou Wouwenberghof en flamand, érigée sur le mont du même nom. Son propriétaire, monsieur de Quillacq, a conçu et entretient une vingtaine de jardins très divers aux noms évocateurs : la chambre sur cour, la chambre des berlingots, le jardin des broderies, la chambre de printemps, la chambre du Nord... On y aperçoit des magnifiques topiaires de buis et d'ifs, des fleurs anciennes, des arbres imposants...



(photo 8 : topiaires)

Déployé sur 1,5 hectare, cet ensemble, inspiré des peintures flamandes de type breughélien, a obtenu le label « jardin remarquable ». Entre « corridors » et « chambres de verdure », y flâner produit un véritable enchantement !

Quant à l'ancien corps de ferme, qui date du XVII^{ème} siècle, il abrite un estaminet, où nous allons déguster des plats bien flamands : potje vleesch (littéralement « petit pot de viande », mélange de 4 viandes « blanches » en gelée) ou boudin aux pommes, accompagnés de frites et complétés par un dessert joliment décoré : un pavé flamand, glace meringuée à la chicorée et au spéculoos



(photo 9 : pavé flamand)

À Esquelbecq, une hallekerke à l'histoire mouvementée

Après cet excellent déjeuner, notre groupe se transporte à Esquelbecq. Dans ce village de 2 200 habitants, connu aussi pour être « le village du livre », nous allons d'abord découvrir l'église avec Jean-Pierre, notre guide : il s'agit d'une splendide « hallekerke », ou « église-halle » ; cette forme architecturale, qui se retrouve ailleurs en Europe, est particulièrement répandue en Flandre. Elle se caractérise par plusieurs nefs d'égales hauteurs, avec des toitures individualisées. Ici, la façade est constituée d'un remarquable damier de briques : briques de sable pour les blanches, argile enrichie d'oxyde de fer pour les rouges.

(photo 10 : extérieur de l'église)



Cette église est dédiée à saint Folquin, évangéliste et évêque de Thérouanne au IX^{ème} siècle. La première église a été édifée après sa mort ; construite en pierre grise de Cassel, elle ne comporte alors qu'une seule nef. Au XII^{ème} siècle, on lui adjoint deux bas-côtés, rehaussés au XVI^{ème} siècle à 12 m comme la halle centrale ; l'église obtient alors sa silhouette définitive. Ce siècle est marqué par la grande révolte des Gueux contre les souverains espagnols. Dans le même temps, des protestants iconoclastes dévastent plusieurs centaines d'églises en 1566 ; le bâtiment n'en souffrira pas, mais tout son mobilier est sorti et brûlé sur la place du village. L'ensemble est ensuite reconstitué, jusqu'à une nouvelle catastrophe survenue en 1976 : un incendie d'origine électrique détruit la totalité de l'édifice en 3 heures.

C'est la consternation, mais par chance, la Mairie venait de modifier son contrat d'assurance, à des conditions avantageuses en cas de sinistre. Sous la houlette de l'architecte en chef des Monuments historiques Charles Waldschmidt, la reconstruction est achevée en 22 mois. La nouvelle église conserve des stigmates de l'incendie (pierres noircies, statues carbonisées...), mais elle présente aussi un mélange harmonieux de reconstitution à l'identique et de modernisme, comme les vitraux ou l'autel en pierre de Soignies. Un très bel édifice.



(photo 11 : intérieur de l'église)

Une brasserie familiale des Flandres

Notre journée s'achève par la visite d'un lieu très différent des précédents, toujours à Esquelbecq : à la Brasserie Thiriez, nous sommes accueillis par Yann, futur repreneur avec son épouse Clara, qui est la fille du fondateur.

Remontons le temps : avant 1940, Esquelbecq comptait 5 brasseries et 80 cafés pour 1 700 habitants. La bière était alors consommée partout et à tout âge, mais c'était de « la petite bière » qui titrait de 1,5 à 2 degrés d'alcool ; l'eau disponible étant rarement potable, boire de la bière évitait alors des maladies mortelles comme le choléra ou la typhoïde. Les usages ont commencé à changer après la guerre, d'abord à la suite de la réquisition du cuivre (et donc des cuves des brasseries), puis avec l'arrivée du vin de table. De nombreuses brasseries traditionnelles ont alors dû fermer. Plus tard, un mouvement inverse a démarré avec la création de micro-brasseries sur l'ensemble du territoire français ; aujourd'hui, on y compte plus de 2 500 brasseries, dont le plus grand nombre se situe dans le département du Nord. Daniel Thiriez se situe dans ce mouvement avec la création de sa brasserie en 1996.

À la suite de notre guide, nous découvrons les nombreuses étapes de la fabrication de la bière



(photo 12 : Cuves de la brasserie).

Yann attire notre attention sur l'importance de la qualité des ingrédients. D'abord l'eau, qui doit être adoucie et déchlorée ; ensuite le malt d'orge (ou d'une autre céréale selon le type de bière) ; enfin le houblon. Contrairement à ce que l'on pourrait croire, le houblon est ajouté en petite quantité : pas plus de 5 g par litre ; mais c'est « le sel de la bière », l'ingrédient indispensable.

Il existe plus de 150 variétés de houblon, dont l'utilisation et le degré de maturité influencent le goût final ; actuellement il reste 9 houblonniers dans la région, mais la brasserie Thiriez s'approvisionne également ailleurs, y compris aux USA pour une sorte de bière.

Chez Thiriez, on « brasse » (= on fabrique la bière) 3 fois par semaine, 2000 litres à la fois. On y produit une grande diversité de bières, que nous pouvons déguster et acquérir à la fin de la visite



(photo 13 : la dégustation)

Une journée bien remplie

Le covoiturage a fonctionné parfaitement, l'organisation fut sans faille, et nous rentrons chez nous la tête emplie de merveilles, prêts à repartir pour d'autres découvertes... l'an prochain !

Isabelle Caniot

Légendes Photos :

- Photo 1 : Cassel vu du sommet, au fond une voie romaine.
- Photo 2 : le monument commémoratif avec Yvonne notre guide.
- Photo 3 : Cassel halle aux grains du XVIIème
- Photo 4 : la rampe alpine.
- Photo 5 : Cassel Kasteel meulen, vue d'ensemble.
- Photo 6 : intérieur moulin : la lanterne qui actionne la meule tournante.
- Photo 7 : le groupe au pied du moulin : photo Yvonne
- Photo 8 : Cassel Topiaires-Jardin des Récollets.
- Photo 9 : Cassel pavé flamand, le dessert Jardin des Récollets.
- Photo 10 : Esquelbecq extérieur église St-Folquin avec groupe.
- Photo 11 : l'intérieur de l'église.
- Photo 12 : Esquelbecq Cuves brasserie Thiriez.
- Photo 13 : La dégustation à la brasserie Thiriez.

Crédits Photos :

Photos 1,2, 4, 9: Isabelle Caniot

Photos 3 et 13 : Marie-Christine Lhussiez

Photos 5 et 11 : Anne Fournier

Photos 6, 7, 8, 10 : Maurice Imbard

Photo 12 : Sergine Lenoir