



les musées de l'ULB



Fête de l'Iris 2019

Sommaire

Le mot de la coordinatrice	1
Les actualités	2
Les activités au programme	5
Portrait	7
Les objets du quadrimestre	8
La petite histoire	11
Nouvelle acquisition	13
Publication	13

ÉDITRICES RESPONSABLES

Nathalie Nyst
Jennifer Christophe

La Lettre d'information paraît trois fois par an.

Le mot de la coordinatrice

Par Nathalie Nyst

Parmi les **Actualités** à épingler dans ce numéro, citons, entre autres, l'exposition *The Art of Difference II*, à l'Espace Allende jusqu'au 22 juin et, au Centre de Culture Scientifique, *Amesurons-nous. Grandeurs, unité et Cie*, à découvrir jusqu'au 6 septembre. Des visites guidées thématiques dédiées aux *Plantes médicinales* sont proposées au Jardin Massart, des ateliers *Cuisine miniature* à l'Écomusée du Viroin. Le Musée des Plantes médicinales et de la Pharmacie organise le colloque *Phytoday* le 17 mai et le Muséum de Zoologie et d'Anthropologie *Microscopie, c'est dans la poche ! (Les Midis du MuZoo)*, le 22 mai.

L'été qui s'annonce est propice aux stages et autres visites, comme le prouvent les **Activités au programme** : *Sci-néma : quand les sciences crèvent l'écran !* au Centre de Culture Scientifique, les stages de La Scientothèque, *Le long du Viroin à toute vapeur* à l'Écomusée du Viroin, les visites guidées thématiques du Jardin Massart, le *Congrès des Sciences* à l'UMons en août, etc.

Le **Portrait** de ce numéro est empreint de jeunesse et de printemps : c'est celui d'Alexia Totte, chargée de la pédagogie et de la vulgarisation scientifique au Jardin botanique Jean Massart...

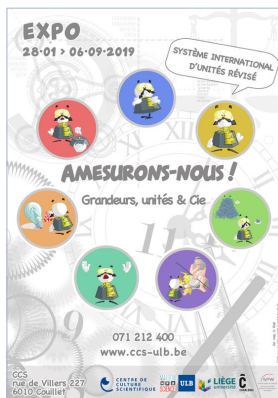
Pour celles et ceux qui les auraient manqués, les **Objets du quadrimestre** à (re-)découvrir sont ici rappelés : le Harfang des neiges ou Chouette Harfang (*Bubo scandiacus L.*) du Muséum de Zoologie et d'Anthropologie ; la cuisine de poupée de l'Écomusée du Viroin ; le poivrier du Japon du Jardin botanique Jean Massart ; et le micromètre de Manent du Centre de Culture Scientifique.

En espérant que votre dynamisme printanier vous mène dans leurs musées, les membres du Réseau vous remercient de votre assiduité !

Les actualités

Activités en cours au mois de mai

EXPOSITIONS



Amesurons-nous. Grandeurs, unité et Cie

Centre de Culture Scientifique

> 06/09/2019

Campus de Parentville

Rue de Villers 227 - 6010 Charleroi

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

<http://www.ulb.ac.be/ccs> - 071 600 300 - ccsinfo@ulb.ac.be

Mesurez-vous, au propre comme au figuré, à une kyrielle d'expériences qui vous permettront de voyager entre l'infiniment grand et l'infiniment petit.

Une exposition conçue et réalisée conjointement par le Centre de Culture Scientifique de l'ULB et la Maison de la Science de l'ULiège, avec le soutien de la DGO6 du Service Public de Wallonie.



La cuisine ? Un jeu d'enfant !

Écomusée du Viroin

> 17/11/2019

Écomusée du Viroin

Rue Eugène Defraire 63 - 5670 Treignes

INFORMATIONS

<http://www.ecomusee-du-viroin.be> - 060 399 624 - info@ecomusee-du-viroin.be

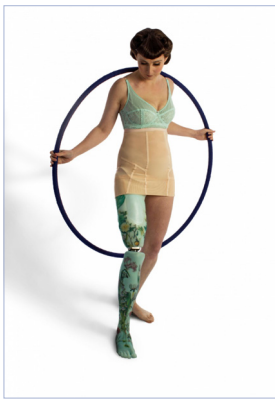
Retrouvez l'enfant qui est en vous : une extraordinaire collection de plus de 150 cuisinières miniatures vous attend !

Ces cuisinières en fonte ou en tôle, pour la plupart des jouets, ont été produites entre 1860 et 2018, en Europe, en Amérique du Nord et en Asie. Au bois, charbon, alcool à brûler ou électricité, bougies de réchaud ou encore alcool solidifié, les carburants ont varié... mais elles fonctionnaient !

Créées à la fin du XIX^e siècle pour que les petites filles apprennent par la réalité du jeu leur rôle de futures maîtresses de maison, elles sont de nos jours le plus souvent en bois ou en plastique et permettent aux petits garçons et petites filles d'aujourd'hui de jouer à faire semblant...

Un coin cuisine, jeux et activités rend la visite encore plus fun et gourmande !





The Art of Difference II

Espace Allende

> 22/06/2019

Campus du Solbosch - Bâtiment F1

Av. Paul Héger 22-24 - 1050 Bruxelles

INFORMATIONS

<http://www.ulb.ac.be/culture> - 02 650 37 65 - culture@ulb.ac.be

The Art of Difference II... Une exposition scientifique, historique et artistique consacrée au handicap : réponses scientifiques, appropriations et contestations artistiques face au handicap.

ATELIERS & ANIMATIONS

Centre de Culture Scientifique

Rue de Villers 227 - 6010 Charleroi

Cosmétiques

ATELIER TANDEM - Mercredi 22/05, 14h

Dès 7 ans

Viens t'amuser avec les tensioactifs ! Émulsifiants, agents lavants ou moussants, leurs différentes propriétés seront mises en avant et tu pourras te familiariser avec eux en réalisant tes propres cosmétiques à partir d'ingrédients naturels.



INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

<http://www.ulb.ac.be/ccs> - 071 600 300 - ccsinfo@ulb.ac.be

Écomusée du Viroin

Rue Eugène Defraire 63 - 5670 Treignes

Atelier culinaire sur des cuisines miniatures

MAI : Beignets salés et sucrés

Mercredi 8/05, 14h

L'animation comprend la visite guidée de l'exposition *La cuisine ? Un jeu d'enfant !* ainsi qu'un atelier culinaire sur les petites cuisinières (avec des produits locaux et de saison).



Démonstration de sabots

ANIMATION - Tous les derniers dimanches du mois, 16h

Venez découvrir les secrets de la fabrication des sabots ! L'animation propose une remise en contexte et une démonstration effectuée avec deux anciennes machines datant de 1924.



INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

<http://www.ecomusee-du-viroin.be> - 060 399 624 - info@ecomusee-du-viroin.be

Expérimentarium de Physique

Campus de la Plaine - Forum (1^{er} étage) - Bd du Triomphe (accès 2) - 1050 Bruxelles

Journée de contact en physique (IRPhy)

RÉUNION PÉDAGOGIQUE - Mercredi 8/05, 14h30-18h

Réunions de professeur-e-s de physique du secondaire.

Visites & ateliers > 06/2019

Physique à volonté

VISITE GUIDÉE ET ATELIERS - Mardi & jeudi, 9h-12h & 13h-16h
Pour les écoles

Les visites du mercredi

VISITE GUIDÉE GRATUITE - Mercredi, 14h-17h
Pour tout public

Science Mundi : G π G how it works!

DÉMONSTRATIONS ET ATELIERS - Lundi > vendredi, 9h30-12h & 13h30-16h

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

XP : <http://www.experimentarium.be>

Philippe Léonard - 02 650 54 56 - pleonard@ulb.ac.be

LA SCIENTOTHÈQUE : <http://lascientotheque.be>

Patricia Corieri - 0486 98 03 36 - pcorieri@ulb.ac.be

Jardin botanique Jean Massart

Chaussée de Wavre 1850 - 1160 Bruxelles

Les visites guidées thématiques

MAI : *Les plantes médicinales*

Mercredi 22/05 & dimanche 26/05, 14h30

Visites découverte du Jardin Massart

VISITE GUIDÉE - Chaque deuxième samedi du mois,
mai > octobre

RDV à 14h30 devant l'entrée du Jardin

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

<http://ulb.be/jardinmassart> - 02 650 91 65 - jardinmassart@ulb.ac.be

Laurence Belalia - lbelalia@ulb.ac.be

Musée des Plantes médicinales et de la Pharmacie

Campus de la Plaine - Bât. BC, niveau 2 - Bd du Triomphe (accès 2) - 1050 Bruxelles

Phytoday

COLLOQUE - Vendredi 17/05

Journée scientifique de conférences dans les domaines de la phytochimie, des biotechnologies végétales, de la valorisation de substances d'origine naturelle, de développements industriels, etc.

CONTACT : Sofia Oliveira - soliveir@ulb.ac.be



Muséum de Zoologie et d'Anthropologie

Campus du Solbosch - Bât. U, porte A - Av. F.D. Roosevelt 50 - 1050 Bruxelles

Les Midis du MuZoo

MAI : Microscopie, c'est dans la poche !

Mercredi 22/05, 12h30-13h

Ateliers pédagogiques et visites guidées

Tout au long de l'année > 06/2019

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

<http://ulb.be/muzoo> - 02 650 36 78 - lbelalia@ulb.ac.be

Les activités au programme

De juin à août

ATELIERS, ANIMATIONS & STAGES D'ÉTÉ

Centre de Culture Scientifique

Rue de Villers 227 - 6010 Charleroi

Stage d'été

Sci-néma : quand les sciences crèvent l'écran !

8-12/07, 22-26/07 & 26-30/08

Plonge dans l'univers du cinéma et incarne tes héroïnes favorites pour développer de nouveaux pouvoirs...

Deviens plus rapide que les *Indestructibles* et utilise la mécanique pour développer une force digne de l'incroyable *Hulk*. Découvre ensuite comment t'orienter pour arpenter les

mers comme *Jack Sparrow* et explore la galaxie à bord du *Faucon Millénium* ! Pars enfin à *Poudlard* pour rencontrer le demi-géant *Hagrid* et découvre comment on peut modifier la taille d'un acteur à l'écran.

Au cours de cette semaine haute en couleurs, tu perceras certains secrets du 7^e art et tu pourras même te projeter dans le décor de ton choix !

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

<http://www.ulb.ac.be/ccs> - 071 600 300 - ccsinfo@ulb.ac.be

Écomusée du Viroin

Rue Eugène Defraire 63 - 5670 Treignes



Le long du Viroin à toute vapeur

Dimanche 7/07

L'asbl Treignes, Village des Musées et le Chemin de Fer à Vapeur des 3 Vallées vous invitent à venir découvrir la région et ses voies d'eau à bord d'un train à vapeur. Participez ensuite aux activités des musées aux abords du Viroin et goûtez les spécialités qui en sont issues.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS : 060 312 440

Fête de l'artisanat

Dimanche 21/07

Marché artisanal et de produits de bouche, balade à dos d'âne, démonstration d'artisans, concerts, etc.

Estivales de l'Écomusée

Treignes rural - Jeudi 4/07, 14h

Atelier vannerie - Jeudi 1/08, 14h

Atelier sabotier - Jeudi 8/08, 14h

Atelier culinaire sur des cuisines miniatures

JUIN : Salade sucrée salée

Mercredi 12/06, 14h

JUILLET : Pizza miniature

Mercredi 10/07, 14h

AOÛT : Glaces aux fruits caramélisés et aux fleurs sauvages

Mercredi 7/08, 14h

Stage Feu & fer !

1-3/08

3 journées « d'enfer » sur le site de la ferme-château. Au programme : atelier *Forge* ou atelier *Bijouterie touareg* !

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS : www.fireandiron.be - 025 392 320 - info@feuetfer.be

Stage Nature de l'Écomusée du Viroin

19-23/08 - Pour les 8-12 ans

Lettres de mon Moulin, d'Alphonse Daudet

REPRÉSENTATION THÉÂTRALE

Plus d'infos prochainement sur le site de l'Écomusée.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

<http://www.ecomusee-du-viroin.be> - 060 399 624 - info@ecomusee-du-viroin.be

Expérimentarium de Physique

Campus de la Plaine - Forum (1^{er} étage) - Bd du Triomphe (accès 2) - 1050 Bruxelles

Stages de La Scientothèque

Police scientifique

8-12/07 & 26-30/08 - Pour les 8-12 ans

Robots multisports

8-12/07 & 26-30/08 - Pour les 12-15 ans

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

<http://lascientotheque.be>

Patricia Corieri - 0486 98 03 36 - pcorieri@ulb.ac.be

Jardin botanique Jean Massart

Chaussée de Wavre 1850 - 1160 Bruxelles

Les visites guidées thématiques

JUIN : B.A-BA des principales familles botaniques

Mercredi 12/06 & dimanche 16/06, 14h30

JUILLET : Relations plantes-insectes

Dimanche 14/07 & mercredi 17/07, 14h30

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

<http://ulb.be/jardinmassart>

02 650 91 65 - jardinmassart@ulb.ac.be

Laurence Belalia - lbelalia@ulb.ac.be

HORS LES MURS



Festival de l'environnement

PARC DU CINQUANTAIRE - Dimanche 2/06

Les Expérimentariums de Chimie et de Physique, le Jardin Massart ainsi qu'Inforsciences vous y proposeront diverses animations.

Rouge-Cloître en fête : le Jardin Massart y sera présent.

Dimanche 16/06

Congrès des Sciences : atelier et conférence de l'XP.

UMons, 27 & 28/08



Sous la pluie et sous le soleil mais toujours avec le sourire, le Réseau des Musées, le Musée de la Pharmacie, le Jardin Massart, le Muséum de Zoologie, l'XC, l'XP et Inforsciences vous accueillent à la *Fête de l'Iris* ce dimanche 5 mai au Parc de Bruxelles ! © J. Christophe



Portrait

d'une responsable de collection



Alexia Totte

Chargée de la pédagogie et de la vulgarisation
au Jardin botanique Jean Massart

Détentrice d'un Master en biologie des organismes et écologies (ULB) obtenu en 2013, Alexia Totte (°1990) a consacré son mémoire aux *Comparaisons morpho-fonctionnelles d'espèces endémiques et à large distribution dans la province d'Almeria (Espagne)*. Elle a mené ses recherches au sein du Laboratoire d'écologie végétale et biogéochimie du Professeur Pierre Meerts. Elle est par la suite co-auteure (avec A. Delgado, T. Navarro & P. Meerts) de l'article "*Narrow endemics of the Almeria Province (Andalusia, Spain) differ in their traits and ecological niche compared to their more widespread congeners*", paru en 2015 dans *Folia Geobot* (50, p. 137–150).

Une expérience pédagogique

En 2013, Alexia Totte est assistante aux travaux pratiques de biostatistiques (ULB) ; elle participe régulièrement à des stages d'écologie à Peyresq – Alpes de Haute-Provence – dont un dédié à la « relation plantes-pollinisateurs » et un autre à la « Botanique et plantes médicinales ». En 2017, elle rédige (avec A. Kuhn, G. Josens & P-E Coiffait) un *Guide du sentier botanique de Peyresq (France)* (juin 2017).

Agrégée de l'enseignement secondaire supérieur, elle s'essaie également à l'enseignement dans le secondaire, en assumant la fonction de professeure de Biologie et des Sciences à l'Athénée royale Jean Absil de Bruxelles en 2015-2016.

La vulgarisation scientifique comme leitmotiv

Si Alexia Totte œuvre depuis 2014 au sein du Jardin botanique Jean Massart, son souci de vulgarisation scientifique s'est manifesté plus tôt puisque, en 2011, elle participe, en marge du *Printemps des Sciences*, à l'organisation de la première édition du *Festival du Film scientifique de Bruxelles (FFSB)*. Ce festival gratuit se tient depuis, chaque année, sur le campus du Solbosch et vise à « donner ou redonner goût aux sciences, permettre à chacun, novice, amateur ou expert, de découvrir et comprendre les thématiques actuelles des recherches du monde scientifique »¹.

L'une des chevilles ouvrières du Jardin Massart

Depuis 2014, aux côtés de Laurence Belalia, Alexia Totte est donc l'une des chevilles ouvrières des animations pédagogiques et de vulgarisation scientifique du Jardin Massart. Tout en participant à la rédaction de publications, comme le *Mémento du jardin évolutif du Jardin botanique Jean Massart* (avec L. Delfosse, 2017), Alexia crée et encadre des ateliers didactiques de botanique et écologie pour les écoles, du primaire au supérieur, d'une part, et organise des événements grand public, de l'autre, en réalisant notamment nombre de panneaux didactiques et de posters. À titre d'exemples, citons : en juin 2016, le spectacle de déclamation itinérant *Flâneries littéraires*, en collaboration avec l'Académie des Arts de la Parole de Woluwe-St-Lambert ; d'août à octobre 2017, l'événement *Jardin Massart : hotspot de la biodiversité des insectes*, avec une expo-photo sur les relations plantes-insectes qui a obtenu le 2^e Prix de l'UMAC en 2018² ; en août 2016, le concert itinérant *Rose des vents* (duo de flûtistes) ; en 2015 et 2017, le *Fascination of Plants Day*, en collaboration avec le Réseau des Musées de l'ULB.

Dynamique et entreprenante, Alexia Totte participe à la majorité des réunions mensuelles du Réseau des Musées de l'ULB depuis son arrivée au Jardin et est de tous les remue-méninges lors de la préparation et de l'organisation des événements communs. Sa jeunesse, son énergie et son implication sont sans conteste garantes de la poursuite d'un programme d'activités plein de surprises, tant au Jardin qu'au sein du Réseau !

Nathalie Nyst
Coordinatrice

1 <http://www.ffsbl.be/> (consulté le 02/05/2019).

2 UMAC, Comité international des Musées et Collections universitaires – 2^e prix ex-aequo avec le Jardin botanique de l'Université de Coimbra (Portugal) – voir *Lettre d'information* n° 15, p. 2.

Les objets du quadrimestre

Quelques pièces remarquables de nos collections

Harfang des neiges ou Chouette Harfang (*Bubo Scandiacus L.*)

Muséum de Zoologie et d'Anthropologie

Mis à l'honneur dans la saga « Harry Potter », le harfang des neiges est un rapace adapté à un environnement extrême, la toundra arctique. Il peut atteindre jusqu'à 70 cm de hauteur et a une espérance de vie de 10 ans dans la nature et de 35 ans en captivité¹.

Contrairement à ce que son nom vernaculaire, « chouette harfang », laisserait supposer, le harfang des neiges est proche des hiboux. Il appartient en effet au genre *Bubo*, même genre que le hibou grand-duc.

Il est facile de différencier le mâle de la femelle : lui est d'un blanc presque parfait, alors que la femelle est tachetée de points noirs. Étant souvent au sol, les harfangs ont des plumes jusqu'en bas des pattes, qui les protègent du froid. Le couple est uni pour la vie. Il niche exclusivement sur le sol et se reproduit seulement s'il y a suffisamment de nourriture.

Dans la chaîne alimentaire de la toundra, le harfang occupe, avec le renard, la place la plus élevée : celle du prédateur. Cependant, dans ce système vivant très simplifié, ces carnivores spécialisés sont aussi très vulnérables ; très efficaces lorsque les lemmings sont abondants, ils sont voués à la famine ou à l'exil quand se raréfie ce gibier qui constitue l'essentiel de leur menu. Ils peuvent se déplacer en fonction de la disponibilité de ces proies.

Sa vue perçante de nuit comme de jour fait du harfang un excellent chasseur mais, contrairement à la plupart des autres chouettes et hiboux, le harfang chasse plutôt de jour. À noter que leurs yeux jaunes caractéristiques sont très grands proportionnellement au corps et disposés vers l'avant. Ils sont fixes, ce qui oblige le harfang à tourner sa large tête aplatie pour pouvoir regarder autour de lui (il peut la tourner à 270°).

Le Harfang des neiges est considéré comme un espèce vulnérable et bénéficie de mesures de protection : il est interdit de le détruire, le mutiler, le capturer ou l'enlever, de le perturber intentionnellement ou de le naturaliser ainsi que de détruire ou enlever les œufs et les nids et de détruire, altérer ou dégrader son milieu. Qu'il soit vivant ou mort, il est aussi interdit de le transporter, le colporter, l'utiliser, le détenir, le vendre ou l'acheter.

Ce spécimen est l'une des 136 pièces provenant d'un don (1991) de Max Poll, professeur à l'Université libre Bruxelles.

Précisons enfin que ce spécimen est doté d'yeux rouges, ce qui n'est pas conforme à la réalité !



¹ <http://www.oiseaux-birds.com/> (consulté 01/2019).

Cuisine de poupées – 1840-1970

Écomusée du Viroin

Bois, fonte, cuivre, étain, fer, grès, porcelaine, vannerie

Fonderie de Larians, Larians-et-Munans, Haute-Saône, France, pour la cuisinière (1852-1870), et probablement région de Nuremberg pour le décor et les accessoires, qui pourraient dater d'entre 1840 et 1860¹, sauf la baguette, forme de pain typiquement française, bien attestée au XIX^e siècle.

Hauteur : 33 cm ; largeur : 61,5 cm ; profondeur : 36 cm.

Fonctionne au bois, au charbon de bois et au charbon.

Achat de la Fondation Chimay-Wartoise, sur la demande de l'Écomusée du Viroin.

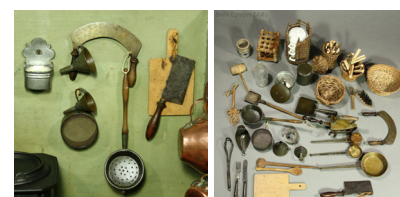
Dépôt à l'Écomusée du Viroin, inv. Cuis 153.

Cette cuisine en bois² dont les parois sont assemblées à queue d'aronde, présente une finition en bois naturel à l'extérieur, des murs intérieurs peints d'origine et un plancher en damier peint en rouge et crème. Cette cuisine a sans doute été fabriquée à ou près de Nuremberg, entre 1840 et 1860. L'ensemble a été adapté au marché français, en y incluant un modèle exceptionnel de fourneau français, en lieu et place du traditionnel *potager* à hotte ou du fourneau en tôle de Nuremberg.

Le fourneau en fonte, fabriqué dans les Fonderies de Larians-et-Munans (Haute-Saône), en Bourgogne/Franche-Comté, et datant du Second Empire, soit de Napoléon III, entre 1852 et 1870, est intact et possède tous ses accessoires. Il est presque devenu impossible de trouver une telle cuisinière de la même époque grande nature avec ses accessoires originaux. Ce fourneau à bois avec sa porte de chargement à ouverture frontale, son grand foyer à sole coulissante et son mode de montage est typique des poêles fabriqués vers le milieu du XIX^e siècle dans le nord et l'est de la France. Les motifs décoratifs floraux moulés, les lyres et le visage mythologique central sont caractéristiques du style néoclassique, un peu teinté de romantisme.

Les Fonderies de Larians ont une longue histoire, toujours en cours. Un arrêt du Conseil d'État du 20 août 1737 autorise la mise en place d'un haut fourneau pour l'exploitation des mines de Larians et Loulans. Cependant, d'autres sources indiquent que des bâtiments de fonderie existent déjà à Larians dès 1656. Dans le courant du XVIII^e siècle, le haut fourneau produit principalement des boulets et des bombes. Acheté en 1820 par F. B. Derosne, maître de forges à la Grâce-Dieu, la fonderie s'oriente dans le second quart du XIX^e siècle vers la production de fonte de seconde fusion : calorifères, poêles, bornes-fontaines, marmites, vases... et fourneaux de cuisine miniatures. Au moment de l'extinction du haut fourneau en 1862 ou 1863, la fonderie est équipée de deux cubilots. L'atelier de fonderie est reconstruit en 1888. La *Société Derosne et Cie*, qui exploite la fonderie depuis 1894, est vendue en 1959 à la *Société Girardet-Darteville*, qui abandonne la fabrication des appareils de chauffage au profit de pièces détachées en fonte grise. Reprise en 1991 par la *Société des Fonderies de Treveray*, appartenant au groupe Hachette-Driout, la fonderie fabrique aujourd'hui, grâce à quatre fours électriques, environ 100 tonnes par mois de pièces en fonte d'alliage, destinées aux installations hydrauliques.

La cuisine elle-même, de conception donc presque certainement bavaroise, dispose de nombreux accessoires originaux, ustensiles et vaisselle fixés au mur ou sur des meubles assemblés à queue d'aronde. Le présentoir à assiettes contient une grande collection d'articles de table en étain, y compris des pichets ouverts, divers bols, assiettes, un ensemble de plats couverts empilables, une soupière couverte, un couvercle en verre pour le fromage... Deux salières fixées au mur complètent cette collection de 42 pièces en étain. Le mur surchargé à droite montre une collection de 15 pièces d'ustensiles de cuisine en cuivre, comprenant des moules à coquille, divers bols et moules à tarte plats, un plateau et deux jarres à eau à poignée. Sur le mur du fond, autour de la cuisinière, sont fixés de nombreux ustensiles de cuisine en métal tels que divers tamis, passoire et entonnoirs, des hachoirs, un fouet, ainsi qu'une planche et un maillet en bois... Un fer à repasser sur son support se trouve devant le fourneau.



© Poupée Belle Époque Dolls, Fabienne Spileers-Vangenechten

1 S. REINELT, *Puppenküche und Puppenherd in drei Jahrhunderten*. Weingarten, Kunstverlag Weingarten GmbH, 1985, p. 64-65.

2 Pour la cuisinière en fonte : Joconde, Portail des collections des Musées de France. Musée départemental Albert Demard, Champlitte, 2003. Inv. D-ATP-98-25-143 ; P. CATTELAÏN (dir.), *La cuisine ? Un jeu d'enfant !* Treignes, Éditions DIRE, 2019, 224 p.

Le poivrier du Japon

Jardin botanique Jean Massart

Le poivrier du Japon (*Zanthoxylum piperitum*) est originaire du Japon et de Corée. Contrairement à ce que son nom suggère, il n'appartient pas à la famille du poivrier, mais à celle des agrumes, les rutacées. Parmi les caractères distinctifs des agrumes, citons la présence de glandes aromatiques visibles à l'œil nu sur les limbes des feuilles. En observant les feuilles du poivrier du Japon à contre-jour, vous vous apercevrez que leurs limbes sont ponctués de petits points translucides.

Le genre *Zanthoxylum* comprend de nombreuses espèces asiatiques, dont certaines sont condimentaires. Parmi elles, on trouve notre poivrier du Japon, *Z. piperitum* (L.) DC., mais également *Z. bungeanum* Maxim. et plusieurs autres.

Il n'est pas toujours évident de relier ces espèces aux épices qu'elles produisent et dont la préparation, l'utilisation et la saveur sont très similaires. Il semblerait que l'on confonde souvent le poivrier du Japon avec le poivre de Sichuan, originaire de la région de Sichuan en Chine, obtenu vraisemblablement à partir de l'espèce *Z. bungeanum*. Ce condiment, très utilisé en Chine et au Japon, se prépare à partir des baies, dont on a préalablement retiré les graines, mélangées à du sel et rôties, puis moulues.

Z. piperitum, quant à lui, donne le poivre de Sanshō, à la saveur plus forte. Mais il y a fort à parier que les baies de ces différentes espèces se retrouvent parfois mélangées pour donner un « poivre de Sichuan » au sens large. La saveur unique légèrement citronnée de cette épice produit une sensation de chaleur dans la bouche, un peu comme le piment, accompagnée de picotements. L'effet est légèrement anesthésiant. En fonction des régions et des espèces, les feuilles, les bourgeons floraux et les fleurs sont également utilisés dans la cuisine traditionnelle.

Le tronc est garni de grosses verrues piquantes. Les feuilles sont composées avec, à la base du pétiole, deux épines acérées. Chez le poivrier du Japon, il n'y a donc pas que l'épice qui pique !



Le micromètre de Manent

Centre de Culture Scientifique

Le micromètre de Manent du Centre de Culture Scientifique (CCS) est un instrument de mesure d'angle conçu pour être utilisé en astronomie, associé à un télescope, et permettre notamment d'estimer la distance entre des étoiles binaires. Il provient de l'ancienne maison de fabrication de matériel astronomique de Maurice Manent, fondée en 1911 à la Croix de Berny dans la banlieue de Paris, et a été utilisé entre 1930 et 1970 avec le télescope Secrétan du CCS.

Ce micromètre est exposé, en ce moment et jusqu'à l'automne, comme exemple d'instrument de mesure dans les vitrines de l'exposition *Amesurons-nous. Grandeurs, unités et Cie*. Celle-ci, conçue il y a 10 ans au CCS, revient avec de nouveaux défis à relever et vous présente la révision du Système international d'unités du 20 mai 2019.



La petite histoire

D'un grand nom de l'exposition de cuisinières miniatures de l'Écomusée

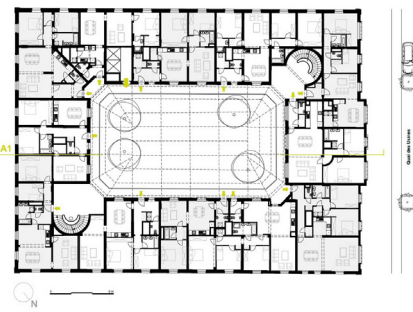
Jean-Baptiste André GODIN, réalisateur d'utopie... à Laeken comme à Guise !

Jean-Baptiste André Godin naît en 1817 dans une famille modeste d'Esquéhéries, petit village de l'arrondissement de Vervins, dans l'Aisne (France). Fils d'un artisan serrurier, il arrête l'école à 11 ans et s'initie au travail des métaux. Il effectue son tour de France d'apprenti à 17 ans, au cours duquel il découvre l'idéal de justice sociale du philosophe Charles Fourier.

Il fonde un premier atelier dans son village natal, avec l'aide de son père, en 1840. La même année, il obtient le brevet de fabrication d'un poêle à charbon en fonte de fer, qui lui permet de développer son entreprise, nommée GODIN-LEMAIRE (nom de son épouse). En 1846, il quitte Esquéhéries pour installer sa fonderie à Guise, au bord de l'Oise, toujours dans l'Aisne. La FONDERIE GODIN compte alors 32 ouvriers. En 1854, il crée une succursale à Forest, dans la banlieue de Bruxelles, qui sera déplacée en 1858, après l'échec de son aventure du Texas : Godin acquiert au nord de Bruxelles, à Laeken, le site d'une manufacture d'impression sur coton, l'indienne construite par Benjamin Story en 1829.

Jean-Baptiste Godin devient progressivement un grand industriel, dirigeant d'importantes fonderies et fabriques de poêles et de cuisinières. Il est également journaliste, auteur de plusieurs livres sur la question sociale et homme politique, élu député de l'Aisne en 1861. Il décède en 1888.

Influencé par les idées de Saint-Simon, de Cabet, d'Owen et, surtout, de Fourier, l'inventeur du Phalanstère, resté à l'état de projet, Godin construit à côté de ses usines de Guise, à partir de 1861, le *Familistère* ou *Palais social*. Cet ensemble de bâtiments de 4 étages, hors caves et combles, abrite jusqu'à 2000 personnes, dans des logements de 2 pièces bien aérés, éclairés, munis d'un poêle et d'une cuisinière, avec, à chaque étage, eau, sanitaires et vide-ordures. Cette cellule de base de 2 pièces peut être étendue à 3, puis plus tard à 4, en fonction de l'importance de la famille. Le Familistère dispose d'un économat (1860), où les habitants peuvent acheter à prix coûtant, d'un bâtiment abritant une buanderie et une piscine (1870), permettant de faire la lessive, de se laver et de nager, d'une crèche et d'écoles, d'un théâtre (1870), d'un jardin d'agrément (1856) et d'un kiosque à musique en bois, reconstruit en maçonnerie et fonte de fer en 1921. Le bâtiment central (achevé en 1864) compte 150 appartements, dont certains toujours habités en 2018, le reste ayant été transformé en musée. Les appartements se répartissent sur 4 étages autour d'un très vaste espace central recouvert d'une verrière, servant de salle de fête.



De gauche à droite : Façade, cour intérieure et plan du Familistère de Laeken © P. Cattelain

En Belgique, les travailleurs de la succursale de Laeken obtiennent les mêmes droits et devoirs que les employés français. Ils participent à l'expérimentation lancée par Godin, même s'ils ne bénéficient pas immédiatement des équivalents de la richesse dispensés par le *Palais social* édifié à Guise de 1859 à 1884. L'usine de production est située Quai des Usines, entre la rivière La Senne au nord et le canal de Willebroek au sud. Des ateliers sont aménagés sur une partie du terrain de quatre hectares. L'usine de Laeken emploie quelque 200 personnes. Les travailleurs belges ne bénéficient toutefois pas des avantages dont profitent beaucoup de leurs collègues français. Ils n'ont pas de « Familistère », qui est pourtant prévu. Des difficultés administratives retardent longtemps la réalisation du Familistère de Laeken. La Ville de Bruxelles délivre finalement l'autorisation de bâtir le 28 avril 1887. L'habitation s'élève sur la partie est du terrain acquis en 1858, au bord du canal de Willebroek. Le pavillon est édifié sur le modèle des premiers immeubles du Familistère de Guise. La construction en brique comprend quatre niveaux d'habitation. Elle est organisée autour d'une cour intérieure, destinée aux activités collectives, protégée par une couverture de verre sur une charpente de bois. Des coursives donnant sur la cour desservent les logements des étages, accessibles par des escaliers tournants situés dans les angles du quadrilatère. L'édifice comprend 72 logements traversants. Des variantes sont toutefois adoptées : par exemple, chaque appartement dispose d'une porte et d'un vestibule séparés. Des écoles sont construites près des jardins potagers, au nord du bâtiment d'habitation. À l'ouest de celui-ci, le long de la clôture séparant les ateliers du palais, une rangée de bâtiments abrite le lavoir, des magasins et un réfectoire.

L'ensemble est achevé en juillet 1888, quelques mois après la mort de Godin. Laeken dispose de son Familistère, réduction du Familistère de Guise.

Le familistère de Laeken n'a toutefois pas un développement comparable à celui de Guise. En 1891, l'*Association coopérative du Capital et du Travail du Familistère de Guise*, fondée par Godin en 1880, compte 263 salariés à Laeken et 1177 à Guise. En 1968, la Société du Familistère est dissoute. Le bâtiment de Laeken est vendu et transformé en bureaux. Classé comme monument en 1988, le Familistère est la propriété du CPAS de la Ville de Bruxelles. Il est restauré afin d'y créer 58 logements sociaux dans un strict respect du patrimoine. Par contre, les ateliers ont été rasés en 2013 pour faire place à un centre commercial, à l'exception du grand bâtiment de l'indienne de Story. Le Familistère de Laeken est désormais privé de son environnement industriel. Un « Espace Godin » a été ouvert à la visite en 2016 dans l'édifice industriel conservé. L'exposition, conçue par Guido Vanderhulst et réalisée avec le concours du Familistère de Guise, évoque la vie et l'œuvre de Godin. Début 2018, le CPAS de Bruxelles a remis le bâtiment du Familistère en vente.

Bien loin du paternalisme, Jean-Baptiste Godin, à l'origine ouvrier fils d'ouvrier et bien au fait de la détresse sociale et économique de ce milieu, était bien conscient que la société occidentale du milieu du XIX^e siècle ne permet pas à tout le monde de devenir riche par ses propres moyens. Il invente la notion des équivalents de la richesse pour désigner les avantages habituellement réservés aux classes aisées. Le *Familistère* fournit à tous ses habitants, sans distinction de grade ou de fortune, l'hygiène, l'éducation, le confort, la santé, la protection sociale et le divertissement, dans un environnement agréable et lumineux. Il ne s'agit pas de philanthropie, mais de justice sociale, sous forme de participation en nature aux bénéfices générés par le travail. Dans la logique de sa théorie, Godin emménage lui-même dans un appartement de 5 pièces (vu la nécessité d'un bureau-bibliothèque) de l'aile gauche du Palais social en 1878 : il n'y a pas place pour une *Maison du Patron* dans sa commune unitaire. Il dispose des mêmes commodités que les autres habitants, ni plus, ni moins.



Carte postale ancienne du Familistère de Laeken



Enfants jouant devant l'école du Familistère de Laeken

Placer la famille du pauvre dans un logement commode ; entourer ce logement de toutes les ressources et de tous les avantages dont le logement du riche est pourvu ; faire que le logement soit un lieu de tranquillité, d'agrément et de repos ; remplacer, par des institutions communes, les services que le riche retire de la domesticité (Godin - 1871, Solutions sociales).

Pierre Cattelain

Conservateur de l'Écomusée du Viroin

Nouvelle acquisition

Une table anatomique au Laboratoire d'Anatomie, Biomécanique et Organogenèse (LABO)

Le LABO a fait récemment l'acquisition d'une table anatomique, qui a été installée dans une des salles du Musée d'Anatomie et Embryologie Louis Deroubaix, attenante à la salle d'ostéologie fréquentée par les étudiants.

Il s'agit d'un outil informatique très puissant comportant un écran de la taille d'une vraie table de dissection (Fig. 1), inclinable. Il contient des données d'anatomie virtuelle de corps entiers, mais aussi des données d'imagerie médicale, d'embryologie, d'histologie, et s'étend à l'anatomie vétérinaire. Grâce à l'écran tactile, on peut faire tourner les modèles, ou activer la visualisation de n'importe quel système, voire de l'ensemble du corps.

Des coupes sont générées (Fig. 2) et le logiciel permet de les situer avec précision.

Cet outil très onéreux permet la mise au point de séquences d'auto-apprentissage et permet de varier les approches pédagogiques. Il ne remplace pas les dissections, qui sont apprentissage manuel et initiation à la variabilité anatomique, mais les complète.

C'est le seul outil de ce type présent en Fédération Wallonie-Bruxelles et notre laboratoire, expert dans la modélisation, a établi une convention de coopération avec la société qui la fabrique en vue de développements futurs.

La table peut aussi être utilisée lors des visites du musée et fait la transition entre le patrimoine historique et les nouvelles technologies.

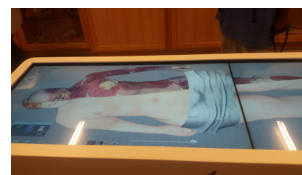


Fig 1. Table anatomique

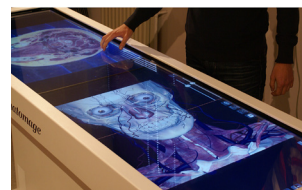


Fig 2. Vue d'une coupe générée par la table anatomique

Stéphane Louryan

Conservateur du Musée d'Anatomie et Embryologie Louis Deroubaix

Publication

La flore médicinale : thérapeutique ou toxique ?

Rédigé par Nausicaa Noret (professeure, Faculté des Sciences), Caroline Stévigny (professeure, Faculté de Pharmacie) et Matthias Vilain (bibliothécaire, Faculté de Pharmacie), ce livre détaille, à l'aide de magnifiques lithographies du XIX^e siècle, les propriétés pharmaceutiques et/ou toxiques de cinquante espèces de plantes de nos régions.

Il fut un temps où les médicaments de synthèse n'existaient pas et où les plantes, seules ou en association, étaient nos principaux remèdes. Cet ouvrage remet ces savoirs en valeur.

Les auteurs nous y informent sur les particularités botaniques et l'environnement de la plante, ses propriétés thérapeutiques et/ou toxiques et ses éventuelles applications en médecine. Tant les usages traditionnels que les usages actuels, validés par des études scientifiques, sont détaillés pour chacune des espèces et donnent à cet ouvrage valeur de référence.

En outre, certains aspects historiques ou anecdotiques enrichissent les descriptions botaniques et pharmaceutiques de chaque plante.

Les planches de l'ouvrage sont issues des collections du Musée des Plantes médicinales et de la Pharmacie, du Jardin botanique Jean Massart et de l'Herbarium de l'ULB.

