

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE LA RÉGION BRUXELLOISE

1. RÉFÉRENCE

Référence du dossier : 5000-0021

Demande du : 11/02/2021

Date d'inscription à l'inventaire : 15/03/2021

Date de mise à jour :

2. IDENTIFICATION DU DEMANDEUR

2.1. NOM

asbl De Brigade (BE0679.935.653)

Représenté par : (le mandaté)

Madame Monsieur

Nom : Vandamme

Prénom : Arnout

Fonction : Représentant / membre fondateur

Personne(s) de contact :

Madame Monsieur

Nom : Vandamme

Prénom : Arnout

Adresse : rue Paul Lauters 26 – 1050 Ixelles

Téléphone: +32 496/827530

E-mail : vandamme.arnout@gmail.com

3. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT / DÉNOMINATION

La culture et le forçage du chicon à Bruxelles

3.1. DOMAINE(S) CONCERNÉ(S)

- Traditions et expressions orales, langues
- Arts du spectacle
- Pratiques sociales, rituels, événements festifs
- Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers
- Savoir-faire liés à l'artisanat
- Autre(s) : gastronomie

3.2. BRÈVE DESCRIPTION DE L'ÉLÉMENT

Le forçage de chicon trouve son origine à Bruxelles. La plante « chicorée » (*Cichorium intybus var. foliosum*) est cultivée depuis des siècles pour sa racine et ses feuilles. Mais, c'est dans le nord-est de Bruxelles que, au milieu du XIX^e siècle, la plante est améliorée et ses feuilles blanchies pour aboutir à une forme compacte et fermée créant le chicon. Il existe plusieurs hypothèses autour de cette création. Selon certains, ce serait une découverte « accidentelle » par un agriculteur de Schaerbeek ou d'Evere. Une autre, peut-être la plus plausible, attribuerait cette trouvaille, aux alentours de 1840, au chef jardinier du Jardin Botanique de la Porte de Schaerbeek à Saint-Josse-ten-Noode, François Bréziers. Celui-ci aboutit, par sélection et croisement, au chicon de Bruxelles tel que nous le connaissons aujourd'hui.

Ce légume blanc et doux-amer devient très vite populaire auprès de la bourgeoisie. La demande croissante des consommateurs et l'urbanisation grandissante ont poussé les agriculteurs à chercher des terrains plus éloignés du centre de Bruxelles, vers Schaerbeek, Evere et Haren. Au final, cette production très spécifique se répandra dans la région Bruxelles-Malines-Louvain. Cette zone sera très vite appelée le « triangle du chicon ». Si de nos jours, le nombre de cultivateurs a fortement diminué en région bruxelloise, le territoire reste cependant riche en éléments matériels (outils, éléments iconographiques...) et en savoir et connaissances techniques liés à cette culture particulière. Ces témoins précieux sont préservés et transmis aux Bruxellois, jeunes ou moins jeunes, par des associations locales actives.

La production de chicon comprend deux étapes : la culture de la racine et le forçage proprement dit. Pour produire les racines de chicons, les graines sont semées au printemps. Une fois la racine pleinement développée, elle est déterrée à la fin de l'été. Dépouillée de son feuillage vert, la racine est, durant l'hiver, de nouveau replantée sous une couche de terre de gobetage. Dans l'obscurité, et donc privée de la lumière nécessaire à la photosynthèse, la racine produit sa deuxième pousse, ou tête, formée de feuilles, non plus vertes, mais blanches, plus tendres et moins amères. Cette dernière phase dure, en fonction de la température, de trois à plusieurs semaines.

La culture professionnelle du chicon de pleine terre a quasi totalement disparu en région bruxelloise, principalement en raison de la forte densité d'urbanisation. On trouve encore cependant, à Evere et Haren, les derniers représentants de cette tradition : cultivateurs amateurs pratiquant la culture de pleine terre en extérieur. À côté de cela, il y a également beaucoup de cultivateurs-amateurs qui réalisent le forçage à très petite échelle, en intérieur, dans une cave ou une pièce fraîche. On peut en estimer le nombre à, au moins, une centaine. Depuis 2015, le forçage connaît un véritable renouveau, dû en partie à la popularité des projets d'agriculture urbains en vogue ces dernières années.

Le chicon, surnommé « l'or blanc » est un mets de choix prisé dans nombres de préparations culinaires et se consomme tant cru que cuit. De la cuisine du quotidien à la haute gastronomie, il est un ingrédient essentiel de plusieurs classiques culinaires belges et bruxellois comme « les chicons au gratin » ou « braisés », « à la brabançonne » pour accompagner les volailles. Il se décline aussi sous forme d'alcools forts, de confitures et même de bière.

Plusieurs associations et confréries veillent à la valorisation de la culture du chicon traditionnelle à Bruxelles. La confrérie des Compagnons du Witloof a été un précurseur attentif à la préservation et diffusion du patrimoine et des traditions culinaires associés au chicon de pleine terre. Ensuite viennent les asbl *Sputnik* et *De Brigade*, qui valorisent de différentes manières le patrimoine relatif au chicon, entre autres par le festival « Witloof ! L'or

de Haren », organisé pour la 1^{ère} fois en 2015 par la première, et les ateliers « *Witloof in de Stad/Chicon en ville* », mis en place depuis 2017 par la seconde.

3.3. COMMUNAUTÉ(S) OU GROUPE(S) CONCERNÉ(S)

Une centaine de personnes pratiquent encore la technique du forçage du chicon en Région de Bruxelles-Capitale. Une minorité la pratique en pleine terre, mais la majorité opte pour les bacs de culture ou de forçage.

En outre, quelques associations ou initiatives visent à valoriser le patrimoine immatériel lié à la culture du chicon en Région bruxelloise. La plus ancienne, « La Confrérie Gastronomique des Compagnons du Witloof Evere » organise chaque année une série d'activités autour de la promotion du chicon. Une attention particulière est apportée à l'aspect gastronomique. Les associations *Sputnik* et *De Brigade* valorisent de différentes manières le patrimoine relatif au chicon, entre autres par le festival « Witloof ! L'or de Haren » et les ateliers « Chicon en ville ».

De manière plus élargie, l'ensemble des consommateurs, marchands, restaurateurs, familles qui préparent et consomment les chicons issus de la production traditionnelle et produits associés.

3.4. LOCALISATION

Des traces et des représentants du patrimoine relatif au chicon se retrouvent sur tout le territoire de la Région bruxelloise. En raison de la concentration historique de la culture du chicon et des activités dans le nord-est de Bruxelles, la plus grande partie du patrimoine matériel et immatériel et des pratiquants se retrouvent aussi dans cette zone, plus particulièrement Schaerbeek, Haren et Evere.

Vu la difficulté de trouver des terrains d'exploitation liée à l'urbanisation croissante de la Région, l'expansion de la culture du chicon s'est clairement développée vers le brabant flamand. C'est ainsi qu'est né le triangle du chicon Bruxelles-Leuven-Mechelen (voir point 4.3). La consommation des produits issus de la production traditionnelle s'étend sur toute la Région et bien au-delà.

4. CARACTÉRISTIQUES DE L'ÉLÉMENT

4.1. LANGUE(S), REGISTRE(S), NIVEAU(X) DE LANGUE IMPLIQUÉ(S)

La culture du chicon appartient aussi bien aux néerlandophones qu'aux francophones. Les termes *witloof* et chicon sont utilisés par les deux groupes linguistiques pour décrire les préparations culinaires. D'autres utilisent les noms de *witluuf* ou chicorée de Bruxelles.

4.2. INDICATION DES EXPRESSIONS IMMATÉRIELLES

La culture et le forçage : La production de chicon comprend deux étapes : la culture de la racine et le forçage proprement dit. Pour produire les racines de chicons, les graines sont semées au printemps. Une fois la racine (carotte) pleinement développée, elle est déterrée à la fin de l'été. Dépouillée de son feuillage vert, la racine est, durant l'hiver, de nouveau

replantée sous une couche de terre de gobetage, de paille et sous tunnel de tôle si la production est en pleine terre. Dans l'obscurité, et donc privée de la lumière nécessaire à la photosynthèse, la racine produit sa deuxième pousse, ou tête, formée de feuilles, non plus vertes, mais blanches, plus tendres et moins amères. Cette dernière phase dure, en fonction de la température, de trois à plusieurs semaines.

La récolte : Lors de la récolte, les pousses sont délicatement retirées de terre par le dessous et séparées des carottes. La tête du chicon est débarrassée de la terre à l'aide d'un pinceau. Les feuilles abimées sont ôtées avec un petit couteau et les chicons sont ensuite calibrés et mis en caisse.

Aspects culinaires : Le chicon fait partie intégrante de la tradition culinaire bruxelloise. À défaut de sources historiques, il est difficile de relier avec certitude des plats et des préparations spécifiques à une ville ou une région. Ainsi en est-il des recettes à base de chicons qui ne peuvent être attribuées à 100% et uniquement à Bruxelles, mais il faut tout de même reconnaître que les plats incluant des chicons font partie depuis longtemps des classiques des menus des brasseries et des restaurants de la capitale. Bien que la saveur amère du chicon ne soit pas appréciée de tous, le chicon est un légume d'hiver incontournable de la cuisine familiale des belges, utilisé au quotidien tant pour des préparations crues que cuites : salade de feuilles de chicon et de salade de blé ; chicons braisés, à la béchamel ou au gratin, chicons farcis, potages...

Activités connexes : les associations qui promotionnent la culture du chicon ont créé au fil des ans des activités festives récurrentes pour valoriser le produit des récoltes, leur savoir-faire, l'histoire et la convivialité : banquets, festivals, ateliers, courses ...

4.3 INDICATION DES ÉLÉMENTS MATÉRIELS ASSOCIÉS Instruments, objets, artefacts, lieux, ...

Le **matériel nécessaire** : bacs, outils de jardinage, fourche, tunnel en tôle, système de chauffage , boîtes et feuilles d'emballage ...

La culture du chicon à Bruxelles se concentrait principalement dans les communes de Schaerbeek, Evere et Haren. On y retrouve donc la plupart des objets et artefacts en lien avec celle-ci (voir point 6).

Les lieux :

À Evere et dans les rue de Haren, on trouve encore des maisons ou des fermes typiques à chicons. Bien qu'elles ne soient plus utilisées comme exploitation rurale, ces maisons présentent une structure typique avec souvent une grande porte par où la charrette à cheval pouvait entrer et sortir. En 2009, le bureau d'études urbaines DDV-ERU a recensé les fermes à chicons de Haren dans l'optique les faire protéger comme patrimoine (actuellement sans suite). Entre les rues Harenheyde et de Verdun ils ont recensé environ 200 fermes à chicons. Ce patrimoine très fragile fait l'objet de beaucoup de rénovations lourdes et tend à disparaître tout comme les jardins potagers.

Toujours à Haren (rue de Verdun 395) se situe la dernière entreprise familiale exportant des chicons depuis 1927: **De Schouwer**. Dans l'entrepôt, on trouve encore plusieurs éléments authentiques, ainsi qu'une série de beaux matériaux d'emballage prévu pour « l'or blanc ».

Musées, centres d'archives :

À Evere, le **Musée communal Pieter Cnops** (rue Stuckens 11-13), évoque l'histoire de la commune du Moyen Âge à aujourd'hui. On y trouve plusieurs outils agricoles liés à la culture du chicon comme un thermosiphon avec un système de tuyaux. En outre, une série de photographies et de peintures font référence au passé de la commune en lien avec le chicon www.evere.be/node/207.

Les **AMVB** (*Archief en Museum voor het Vlaams leven te Brussel* - Quai aux Pierres de Taille 28 à Bruxelles) conservent les archives de **Pieter Cnops**. Elles comprennent un certain nombre de belles photos sur la culture du chicon à Evere et Haren.

À Haren, une sélection d'outils agricoles pour la culture du chicon sont conservés par l'asbl Sputnik vzw et le festival 'Witloof!'. Cette collection comprend des outils ayant appartenu à Julien De Pauw, un des derniers cultivateurs de chicons à Haren, décédé en 2018. La collection est hébergée temporairement dans la Maison de Quartier de Haren (Rue de Cortenbach 11 à Haren) et est exposée lors du festival.

4.4. HISTORIQUE ET DÉVELOPPEMENTS RÉCENTS

L'origine du chicon, tel que nous le connaissons aujourd'hui, se situe au milieu du XIX^e siècle à Bruxelles. Du point de vue botanique, ce légume n'est pas apparu miraculeusement. Bien avant la découverte du chicon bruxellois, il existe des traces de consommation des feuilles de chicorée et de la racine même. On retrouve ainsi dans les écrits romains, mentions de l'usage des feuilles de la plante en salade. La racine est aussi séculairement utilisée en usage médicinal. La torréfaction de la racine de chicorée comme substitut bon marché du café date également de bien avant la découverte du chicon.

La véritable découverte du chicon se trouve probablement dans la mode de la technique du blanchiment de certains légumes. Aux XVIII^e et XIX^e siècles, les maraîchers utilisaient déjà cette technique pour certaines plantes : les légumes étaient cultivés sans exposition à la lumière pour obtenir des feuilles plus tendres et moins amères. Elle s'utilisait entre autres pour l'endive, la laitue et la barbe de capucin.

François Bréziers, jardinier en chef du jardin botanique de l'époque à Saint-Josse-ten-Noode, aurait réalisé des tests avec cette barbe de capucin. Par la sélection, par le croisement avec la variété de chicorée de type de Magdebourg (présentant une racine épaisse) et par la culture avec couches de couverture (terre et fumier), il serait arrivé à des racines de chicorée plus épaisses, qui au lieu d'un feuillage lâche, produisent une tête de chicon épaisse et fermée. Le chicon bruxellois était né!

Ce chicon bruxellois est rapidement devenu populaire sur le marché, surtout comme légume de luxe pour la bourgeoisie. La culture à Bruxelles s'étendra alors considérablement, via Schaerbeek, Evere et Haren, vers Mechelen et Leuven. Jusqu'à aujourd'hui, on peut parler du triangle de chicon Bruxelles-Leuven-Mechelen. À partir de 1872, le chicon commence à s'exporter, d'abord à Paris, Amsterdam mais ensuite aussi par bateau à vapeur vers les Amériques. Alors que dans la seconde moitié du XIX^e siècle, ce délicat légume-feuilles était réservé aux classes les plus aisées, la démocratisation progressive du chicon débuta après la Première Guerre mondiale. Au fil des ans, le légume a trouvé une place de choix dans le régime alimentaire de nombreux Bruxellois.

Le forçage du chicon est, dans l'histoire de Bruxelles, étroitement lié aux choix du cultivateur. Ces agriculteurs de la périphérie de Bruxelles cultivaient de petites parcelles de terre, généralement avec une sélection assez variée de fruits et légumes. Il n'était pas rare que cette culture se compose pour partie de primeurs. Ces agriculteurs vendaient leurs légumes sur le marché et étaient surtout au XIX^e siècle important pour l'approvisionnement en légumes de la capitale. La culture du chicon nécessitait un travail intensif qui, si elle occupait une parcelle chauffée, était également assez énergivore.

Après le succès de la culture du chicon dans les années 1950 et 1960, les années difficiles commencèrent pour les cultivateurs dans les années 1970. D'un côté, en raison de la crise pétrolière, qui a entraîné une augmentation du prix de revient pour maintenir les lits de chicons au chaud, et de l'autre côté, avec l'arrivée de l'hydroculture. Cette technique, où l'eau remplace la terre dans le forçage du chicon, et permet d'avoir des chicons tout au long de l'année, a donné un sérieux coup dur à la culture traditionnelle en pleine terre. La seule réponse que les cultivateurs de chicon de pleine terre belges pouvaient se permettre était de se concentrer sur la qualité plutôt que sur la quantité. Depuis 2008, il existe un label européen 'indication géographique protégée' pour le chicon de pleine terre de Bruxelles (Règlement (CE) [n°776/2008](#) de la commission du 4 août 2008 (JOUE L.207/7)). Il y a également un label flamand "produit régional" pour le chicon de pleine terre du Brabant.

En Région de Bruxelles-Capitale, berceau du chicon, la culture professionnelle du chicon de pleine terre a quasi complètement disparu. À Haren, on trouve encore une entreprise familiale de cultivateurs qui exportent des chicons depuis 1927: De Schouwer. De tout temps, d'innombrables petits exploitants et cultivateurs amateurs ont pratiqué le forçage du chicon en pleine terre. Les derniers représentants de cette tradition se retrouvent principalement à Haren ou Evere. Un collectif, l'asbl *Solid'haren*, cultive encore chaque hiver de manière traditionnelle le chicon sous une plaque de tôle typique et avec une couche de couverture faite de paille et de terre. À côté de cela, il y a toujours des citoyens qui achètent quelques racines de chicon dans la périphérie de Bruxelles et les forcent en intérieur, souvent dans un bac fait maison.

Depuis 2015, *De Brigade* promeut avec le projet 'Witloof in de Stad/Chicon en Ville' la culture du chicon de pleine terre en contexte urbain. Via des ateliers et une distribution de racines, ils encouragent les Bruxellois à forcer eux-mêmes le chicon. Surfant sur la vague des initiatives autour de l'agriculture urbaine, d'autres projets ont également vu le jour. *Permafungi* forçaient depuis 2016 des chicons dans les caves de Tour en Taxis, malheureusement ils ont arrêté la production début 2019. Le service de développement durable des communes de Saint-Gilles et de Forest ont organisé des ateliers sur la culture du chicon de 2017 à 2020 sous l'appellation 'Mr Fungi & Mme Witloof'. Il y a de fortes chances que, dans les années à venir, encore plus d'initiatives autour du forçage du chicon en ville voient le jour. Un projet similaire est en train d'apparaître à Anvers.

Au niveau culinaire :

Dans la mesure où les noms de « chicorée », « endive » et « witloof » sont utilisés indifféremment, il est difficile d'identifier la première recette de chicon. Dans un livre de cuisine *La Santé par les aliments pour vivre de 50 à 80 ans et plus*, Cauderlier décrit déjà en 1882: « La chicorée crête ou chicorée de Bruxelles se met au feu avec du beurre; on couvre, 20 minutes de cuisson suffisent ».

Pendant longtemps, le chicon a été réservé à la bourgeoisie. Au XIX^e siècle, mais aussi au début du XX^e siècle, ce légume coûteux est resté un produit de luxe d'ailleurs exporté en masse. À partir de 1930, on peut parler d'une démocratisation constante, qui se poursuivra dans la directe période 1950-1960. Cela se traduit notamment par une forte augmentation du nombre de recettes dans les livres de cuisine (populaires).

La thèse de Rachel Maufroy (*Le chicon, un légume bruxellois, des origines méconnues au succès mondial (1850-1950)*) conclut entre autres que les rouleaux de chicons ou « chicon au gratin », probablement le plat le plus populaire, sont apparus dans les années 1930. Ce plat serait un mixte de deux recettes : le chicon à la flamande (une préparation au lard) et le chicon gratiné au gruyère ou chicon au gratin.

Beaucoup de restaurants bruxellois continuent d'honorer les classiques (belges) au chicon. Quelques exemples de la cuisine traditionnelle : la *Brasserie de la gare* à Berchem-Sainte-Agathe (chef Jean-François Vankueken), *Les Brigittines* (chef Dirk Myny), *Restobières* (chef Alain Fayt) à Bruxelles-Ville...

Jean-Pierre Bruneau, figure de proue pendant des années de la cuisine belge et bruxelloise, a pris sa retraite en 2018. Durant sa longue carrière, dont quinze années avec trois étoiles, il a été l'un des chefs qui a rendu aux légumes une place prépondérante dans les préparations culinaires. À l'évidence, le chicon ne pouvait être oublié. Pour l'ONDAH (Office Nationale des Débouchés Agricoles et Horticoles), il assura pendant plusieurs années la promotion des produits régionaux belges, comme le blanc-bleu belge ou le chicon. Une anecdote plaisante : lorsqu'il avait une dizaine d'années, lui et son père forçaient le chicon dans la cave familiale. Entre 1975 et 2018, on a pu trouver chez Bruneau autres les plats suivants (inspirés des classiques) :

- Cabillaud « à la Royale » farci aux petites grises de Zeebrugge, écrasée de bintjes et chicons (recette pour la visite du roi Albert II à Rome) ;
- Boudin de coucou de Malines aux chicons à la Saint-Feuillien (recette pour la visite du roi Albert II à Copenhague) ;
- Carré de bœuf « blanc-bleu belge » aux chicons braisés (recette pour la promotion de l'ONDAH, déjeuner de presse) ;
- Blanc de poule faisane aux « chiconettes » parfumé à la truffe blanche.

Des produits artisanaux dérivés sont aussi produits comme le « confit et la confiture de witloof » et la bière « Chicon malté » produit par la brasserie Arever.

4.5. CONTEXTE SOCIO-CULTUREL Fonctions, valeurs : rôle des genres, des jeunes, ...

Aujourd'hui, le forçage du chicon n'est plus pratiqué comme activité professionnelle en Région bruxelloise. Il reste cependant encore un groupe de cultivateurs amateurs qui fournissent des chicons à la famille et leurs connaissances proches.

Ces producteurs amateurs sont issus de diverses catégories sociales. Si la moyenne d'âge des cultivateurs est élevée et que la tradition de culture en pleine terre est presque éteinte, la pratique en bac connaît un renouveau en milieu urbain auprès des jeunes habitants intéressés par les productions en circuit court. Le forçage en bac demande assez peu de moyen et est accessible à une large tranche de la population.

Si dans la seconde moitié du XIXe, ce légume délicat était réservé aux classes les plus aisées, ce n'est plus du tout le cas actuellement. Le chicon, tout comme le chou de Bruxelles, peut être considéré comme un légume bruxellois par excellence. Dans les livres de cuisine populaires, comme *Ons Kookboek*, on trouve de plus en plus de recettes aux chicons, comme le chicon au gratin, qui sont devenues de véritables classiques. Malgré leur goût particulier et prononcé, le chicon est devenu un légume presque iconique ancré dans l'inconscient collectif des Bruxellois et exporté dans le monde.

En 2020 une partie sportive a été ajoutée au **festival 'Witloof!' l'or de Haren** à Haren: le **Chicon Run**. Cette course dans un décor exceptionnel entre campagne et ville, fut un vrai succès et sera reproduit dans les prochaines éditions.

Par ailleurs, certains noms des rues de Haren témoignent également de ce passé avec la **rue du Witloof** et la **rue de la Gare du Witloof**. En 2020, une double peinture murale a été inaugurée sur deux murs de la rue de Verdun à Haren. Ces dessins de Wauter Mannaert montrent des têtes de chicon et un tunnel à chicon.

Au Botanique à Saint-Josse-ten-Noode (Ancien jardin botanique devenu centre culturel), la salle de concert **'Witloof Bar'**, située au sous-sol, fait référence au développement du chicon par François Bréziers dans les caves du jardin botanique.

4.6. CONTEXTE SUPRA-RÉGIONAL

Le chicon, tel que nous le connaissons aujourd'hui, et le forçage en pleine terre ont leur origine à Bruxelles. Cette évolution ou découverte est située au milieu du XIX^e siècle. À partir du début du XX^e siècle, la culture du chicon se concentre surtout dans le triangle du chicon Leuven-Mechelen-Bruxelles. La province du Brabant flamand consacre donc aussi l'attention nécessaire à cet or blanc. La culture du chicon en pleine terre est aussi reconnue en Flandres comme patrimoine immatériel. Grâce à l'asbl *Brussels grondwitloof*, il existe désormais deux labels de qualité pour la culture du chicon : d'une part un label européen pour le chicon de pleine terre de Bruxelles et d'autre part, un label flamand pour le chicon de pleine terre du Brabant.

5. ROLES DES DÉTENTEURS ET PRATICIENS DE L'ÉLÉMENT

5.1. LES PRATICIENS (CEUX QUI (SE) PRODUISENT ET TRANSMETTENT)

Les producteurs : le patrimoine immatériel relatif à la culture du chicon de pleine terre est préservé et transmis par les cultivateurs amateurs qui sont encore actifs dans la Région bruxelloise. Dans un certain nombre de cas, la culture se pratique encore en extérieur, mais majoritairement plutôt dans des bacs en intérieur. Le savoir pratique de cette culture est diffusé par le biais de ces petits cultivateurs

La Confrérie Gastronomique des Compagnons du Witloof Evere (Michel Friedmann, président): cette confrérie a pour objectif le maintien, le développement et la diffusion des valeurs traditionnelles, culinaires, touristiques, philanthropiques ainsi que le folklore autour de ce légume exceptionnel. La confrérie promeut en particulier les nombreux plats culinaires et les produits dérivés du chicon. Ils ont ainsi leur propre gamme de plats : quiches et gaufres salées au chicon. Il existe également deux alcools élaborés par la distillerie Gervin (Trou-Chicon et Amour de Witloof). Enfin on trouve aussi une confiture au chicon, un vin apéritif et

une bière au chicon. En plus d'assurer une présence sur les marchés annuels et les marchés aux saveurs, la confrérie organise un banquet gastronomique ainsi qu'un chapitre annuel en milieu de saison de la culture du chicon, début février, où les amateurs se rencontrent.

Asbl Sputnik (Philippe Debroe, responsable) est une association patrimoniale bruxelloise qui est active depuis 2012. En 2015, Sputnik a organisé la 1^{ère} édition du festival Witloof! à Haren. Ce festival patrimonial met en lumière la culture du chicon et le patrimoine de Haren par le biais d'une série d'activités pour jeunes et moins jeunes. En février 2020, le festival en était à sa 4^e édition. L'association joue un rôle important dans le recueil de témoignages et la transmission (voir point 6). Au cours des années écoulées, une grande attention a été portée à Julien De Pauw, un des derniers cultivateurs de chicons à Haren. Un documentaire lui a été consacré par le cinéaste Robin Linon, et deux expositions ont encore été organisées, après son décès en 2018, dans sa maison et son hangar à chicons. Le matériel et les outils qu'utilisait l'agriculteur pour la culture en pleine terre ont été inventoriés et conservés par l'asbl . Par ailleurs, le photographe, Philippe Debroe, a fourni une série unique de portraits en noir et blanc des derniers cultivateurs amateurs de Haren. Pour l'édition de 2019, le journal *Chiconville* a été publié, avec des images uniques, des dessins mais surtout des témoignages sur la culture du chicon en pleine terre à Haren. Ce journal a été réalisé en collaboration avec le CAG (en particulier Greet Draye), et s'inscrit dans le projet *Food in Brussels* de Erfgoedcel Brussel / VGC. Pour l'organisation du festival, l'asbl peut entre autres compter sur le soutien de la *erfgoedcel Brussel*.

L'asbl De Brigade (Arnout Vandamme, représentant) est active dans le secteur de la culture alimentaire. Depuis 2017, elle organise des activités et des ateliers sur le thème du chicon sous l'appellation 'Witloof in de Stad / Chicon en Ville'. L'idée de ces ateliers provient de l'héritage de l'amour et du savoir autour du forçage du chicon de Roger Jacques, le grand-père d'Arnout Vandamme et habitant des Marolles. C'est ce savoir que *De Brigade* veut partager avec autant de Bruxellois que possible. Cela a abouti à l'organisation de plus de 50 ateliers, grâce auxquels les Bruxellois découvrent l'origine de ce légume particulier et sa culture. Une partie des participants se sont lancés eux-mêmes dans la culture et, chaque hiver, au forçage, en intérieur et à l'échelle familiale, de quelques racines. Cette initiative a été bien relayée dans la presse belge et à l'étranger. Ainsi l'histoire du chicon et de sa culture dans un contexte urbain s'est de nouveau retrouvée mise en évidence et contribué à permettre de se rassembler autour d'elle. Depuis 2019, *De Brigade* est co-organisateur du festival 'Witloof!'.

Le collectif de quartier **Solid'Haren** facilite la création de jardins potagers à Haren et cultive aussi chaque année des chicons de pleine terre dans un vrai tunnel à chicons ([SolidHaren - Accueil | Facebook](#) ou [QDC SolidHaren - Inspirons le quartier](#)).

5.2. CEUX QUI ASSISTENT ET SOUTIENNENT

La **Erfgoedcel Brussel** (Vlaamse Gemeenschapcommissie) est, entre autres, très active dans le domaine de l'alimentation et des «saveurs de Bruxelles». Elle est un canal de diffusion de la culture du chicon et de son patrimoine (voir point 6.5).

La Ville de Bruxelles à l'occasion du festival Folklorissimo accorde un espace de visibilité aux confréries gastronomiques dont celle des Compagnons du Witloof.

Le public, les consommateurs et participants aux ateliers, les communes concernées.

5.3. CEUX QUI GERENT ET ORGANISENT

Voir point 5.1.

5.4. INSTITUTIONS ET ORGANISATIONS ASSOCIÉES

Le **Centrum Agrarische Geschiedenis**, situé à Leuven, documente et étudie le patrimoine mobilier et immatériel agricole. Ils participent régulièrement au festival « Witloof!» à Haren sur le thème du patrimoine. Ils ont, entre autres, développé un projet sur la culture du chicon de pleine terre, qui a permis d'inclure en 2013 cette pratique à l'inventaire flamand du Patrimoine culturel immatériel ([Het telen van grondwitloof | immaterieelerfgoed.be](http://Het.telen.van.grondwitloof.immaterieelerfgoed.be)). Par ailleurs, la culture du chicon a également été reprise dans la recherche sur l'« alimentation à Bruxelles » (2016-2019).

Pour l'organisation du festival 'Witloof!' à Haren, les organisateurs peuvent compter sur le soutien de la vie associative de Haren. Le centre communautaire *De Linde*, la maison de Quartier de Haren, mais aussi *Solid'Haren* sont des liens importants dans l'organisation de cet événement.

Les **Archief en Museum van het Vlaams Leven (AMVB)** «les archives et musée de la vie flamande») sont la mémoire de la vie flamande dans la capitale. Les archives conservent du matériel sur la culture du chicon de pleine terre à Bruxelles. amvb.be

L'asbl **Brussels Grondwitloof** a été fondée en 1995 pour mieux défendre les intérêts des cultivateurs de chicon de pleine terre flamands. Ils sont à l'initiative de la reconnaissance de deux labels de qualité. D'un côté le label européen (indication géographique protégée - ICP) pour le chicon de pleine terre bruxellois, de l'autre une reconnaissance au niveau flamand du chicon de pleine terre du Brabant (grondwitloof.be).

6. ÉTAT, VIABILITÉ ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

6.1. MODES DE TRANSMISSION ACTUELS

La transmission des techniques de culture et du forçage du chicon est avant tout assurée par la tradition orale et par la pratique au sein du monde agricole professionnel, des écoles d'horticulture, du secteur associatif. Ce savoir est encore présent dans le triangle Bruxelles-Leuven-Mechelen.

Dans la littérature spécialisée, plusieurs ouvrages assurent la survivance de la technique de forçage.

Au niveau de Bruxelles, on compte au moins une centaine de forceurs-amateurs qui peuvent transmettre la technique. Même si ce savoir n'est pas courant, la survie de cette culture est provisoirement assurée. Depuis 2015, une nouvelle vague de projets aux alentours de la région bruxelloise est observée. Cet intérêt est évidemment propice pour la transmission de la technique.

Les activités initiées par les porteurs du projet sont évidemment ici d'une importance notable : Ateliers, festival, chapitres, banquets, stands... :

Depuis 2015, *De Brigade* organise une série d'ateliers dénommés '**Witloof in de Stad / Chicon en Ville**' autour de la culture du chicon dans un contexte urbain. Lors de l'aperçu historique, l'aspect "patrimoine immatériel" de la culture du chicon est amplement mis en lumière. Pour l'organisation de ces ateliers, une dizaine de bacs de forçage ont été dupliqués selon le modèle d'un bac à chicons utilisé dans les Marolles entre 1980 et 1995 pour forcer le chicon en intérieur (modèle de M. Roger Jacques, professeur de menuiserie à l'Institut des Arts et Métiers de Brussel). Ces répliques sont prêtées à des organisations qui désirent s'essayer ponctuellement au forçage des chicons. Une partie des participants continuent à forcer le chicon à la maison après l'atelier. On peut estimer à une centaine le nombre de cultivateurs amateurs qui forcent le chicon dans un bac en bois, une boîte en plastique, une citerne ou un potager sur le territoire bruxellois.

Outre la transmission par le biais de musées, comme le musée communal Pieter Cnops d'Evere ou le *Archief en Museum voor het Vlaams leven te Brussel*, ou les anciennes entreprises (voir point 6.3), les activités initiées par les associations citées plus haut sont l'occasion de documentaire ou de publication :

- ainsi en 2015, le photographe Philippe Debroe de l'asbl *Sputnik* a réalisé une série de portraits des derniers cultivateurs de chicon de Haren, portraits complétés par des interviews menés par Greet Draye du *Centrum Agrarische Geschiedenis* (Leuven). Une partie de ces photos et interviews ont été publiées dans le journal *Chiconville*, publié à l'occasion du 3^{ème} festival en 2019 ;
- en 2016, dans le cadre du festival du chicon, le cinéaste Robin Linon a réalisé un film documentaire sur Julien De Pauw, intitulé *Julien*
https://www.youtube.com/watch?v=GB4_0f_Lla4

6.2. PRATIQUES TRADITIONNELLES RÉGISSANT OU LIMITANT L'ACCÈS À L'ÉLÉMENT OU À CERTAINS ASPECTS DE CELUI-CI

Le forçage du chicon n'est pas soumis à restriction. Toute personne intéressée et motivée peut le pratiquer. Le forçage ne nécessite pas de lourds investissements partant du principe qu'il n'est question ici que du forçage et de l'achat des racines. Pour ceux qui veulent se lancer dans la culture des racines elles-mêmes, ils doivent disposer d'un terrain (il n'existe quasi plus de culture de racines de chicon sur le sol bruxellois).

6.3. VIABILITÉ DES ÉLÉMENTS IMMATÉRIELS, DISPONIBILITÉ DES BIENS/OBJETS MATÉRIELS ASSOCIÉS

Bien que l'échelle de la pratique de production soit modeste, les éléments immatériels ainsi que les biens et objets matériels sont encore bien présents et sont entretenus par différents organismes.

6.4. MENACES ÉVENTUELLES

La culture en pleine terre menée de manière professionnelle est sans conteste menacée : d'une part, le nombre de cultivateurs (hors Région bruxelloise) a fort baissé ces dernières années et, d'autre part, du fait du vieillissement de cette catégorie.

D'un autre côté, si le forçage à l'échelle familiale des racines de chicon a actuellement le vent en poupe grâce à une récente vague d'initiatives autour de l'agriculture urbaine, le talon d'Achille de cette nouvelle tendance est l'accès aux racines permettant le processus de forçage. En effet, la disponibilité des racines peut, pour certains, devenir un obstacle si l'on veut se lancer dans le forçage du chicon dans un contexte urbain. Sans mentionner le fait que celles-ci ont une durée de conservation limitée, ce qui rend la distribution et la commercialisation difficiles. Ceux qui veulent développer le forçage à Bruxelles doivent faire appel à un fournisseur de racines hors région bruxelloise car l'urbanisation continue ne permet plus de les cultiver au sein de la capitale. Le nombre limité de fournisseurs de racines de chicon ne facilite pas les possibilités d'achat. Pendant la saison hivernale, il est possible de s'en procurer via certaines jardineries (p.e. Aveve) et chez quelques cultivateurs de chicons. À Bruxelles même, quelques événements ou week-end de vente sont organisés et s'avèrent très populaires, comme par exemple, les moments de vente de « Chicon en ville/Witloof in de Stad », de la Ferme *Nos Pijlfs* ou *Skyfarms*.

Une menace majeure plane également sur la culture amateur en extérieur : le nombre de cultivateurs amateurs qui forcent le chicon en extérieur avec une couche de couverture (terre et film de couverture) et/ou dans des tunnels, est quasiment inexistant. À Haren et Evere, il reste quelques derniers producteurs mais ces cultures risquent donc de disparaître définitivement d'ici quelques années. L'initiative de l'asbl *Solid'Haren* de revenir à la pratique de la culture à ciel ouvert avec tunnel à chicon est, à cet égard, particulièrement louable.

La culture (semi-)professionnelle comme celle qui existait encore jusqu'à il y a quelques années à Haren a malheureusement définitivement disparu avec l'urbanisation qui a suivi. Récemment *Permafungi* a lancé le forçage du chicon dans les caves de Tours&Taxi. Ce projet a cependant été interrompu en 2019.

Malgré ces difficultés, il ne semble pas impossible que de nouveaux candidats professionnels émergent dans la région dans un avenir proche. L'objectif *Good Food* de produire, d'ici 2035, dans la Région et en périphérie, 30% de fruits et légumes locaux non transformés participe à ce principe.

6.5. MESURES DE GESTION OU DE SAUVEGARDE EXISTANTES

Les nombreux restaurateurs et cuisiniers au quotidien veillent à ce que l'impact gastronomique et l'héritage culinaire du chicon soit préservé. Le chicon de pleine terre reste, certainement lors des mois d'hiver, un véritable classique. Avec l'attention portée à la *Good Food* de la Région bruxelloise, l'importance des légumes de saison cultivés localement ne fait que croître.

Le *Centrum voor Agrarische Geschiedenis (CAG)* et la *Erfgoedcel Brussel van de Vlaamse Gemeenschapscommissie* ont déjà apporté une attention particulière à l'histoire de la culture du chicon aux alentours de Bruxelles. Cela a abouti à la publication de « *In Brussel Ge(s)maakt* », ainsi qu'à deux projets : « *Telen van grondwitloof* » (culture du chicon de pleine terre) et « *Voeding in Brussel* » (l'Alimentation à Bruxelles).

La *Erfgoedcel Brussel (Vlaamse Gemeenschapcommissie)* est, entre autres, très active dans le domaine de l'alimentation et « saveurs de Bruxelles ». Elle est un canal de diffusion de la culture du chicon et son patrimoine. En 2013, elle a publié, en collaboration avec le *Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG)* et la cellule patrimoine Pajottenland-Zennevallei, le livre *In Brussel ge(s)maakt* par Sarah Luyten. Un chapitre y est consacré à l'histoire de la

culture du chicon et sa relation avec Bruxelles. Entre 2016 et 2019, le projet *Food in Brussels* a eu lieu lors duquel une attention particulière a été apportée à la culture du chicon. Les derniers cultivateurs de chicon de pleine terre de Haren ont raconté leur histoire et ont ainsi contribué à la conservation du savoir sur la culture traditionnelle de l'or blanc. Dans le journal *Smaken van Brussel* (Greet Draye) a également consacré un chapitre à Haren et à la culture du chicon.

La culture du chicon de pleine terre figure depuis mai 2013 à l'inventaire du Patrimoine culturel immatériel de Flandres. Un label européen (*Brussels Grondwitloof*) et un label flamand (*Brabants Grondwitloof*) ont été obtenues en 2008 à l'initiative de l'asbl *Brussels Grondwitloof*¹.

En Région bruxelloise, le patrimoine immatériel relatif à la culture du chicon en pleine terre en particulier est maintenu notamment grâce aux activités des associations *Sputnik*, la *Confrérie Gastronomique des Compagnons du Witloof* et de *De Brigade*.

En outre, les cultivateurs amateurs, de même que le Bruxellois qui opte pour le chicon de pleine terre dans sa cuisine, contribuent à la préservation de ce patrimoine immatériel.

Archives et Musées : voir 5.3

7. RÉFÉRENCES

7.1. AUTRES INVENTAIRES

L'élément figure-t-il dans un inventaire de la Fédération Wallonie-Bruxelles ou de Flandre?

La culture du chicon figure depuis mai 2013 à l'inventaire du Patrimoine culturel immatériel de Flandres.

L'élément est-il reconnu à l'UNESCO ou dans un autre programme ? /

7.2. RÉFÉRENCES (BIBLIOGRAPHIQUES, DISCOGRAPHIQUES, AUDIOVISUELLES ET ARCHIVISTIQUES)

7.2.1. PRINCIPALE BIBLIOGRAPHIE ET PUBLICATIONS

CAUDERLIER P., *La santé par les aliments pour vivre 50 à 80 ans et plus*, Gent, 1882, 188 p.

DE BACKER, P., *La culture du witloof*, Lannoo-Maes, 1912, 22 p.

DELIGNE, C., « *Choux, chicons, griottes: cultures maraîchères* », In CAHN, L., DELIGNE, C. et al., *Terres des villes. Enquêtes potagères de Bruxelles aux premières saisons du 21^e siècle*, Éditions de l'éclat, Bruxelles, 2018, pp. 261-278.

DE PRINS, D., MERTENS, N., *La Cuisine des Belges*, Éditions du Chêne, 1995, 183 p.

LUYTEN, S., *In Brussel ge(s)maakt?*, Éditions De Draak, Tollembeek, 2013, 156 p.

¹ Concernant la distinction entre *Brussels Grondwitloof* et *Brabants Grondwitloof*, voir le site <https://www.grondwitloof.be/>

NIESTEN, E., SEGERS, Y., *Groenten en fruit vroeger en nu*, Davidsfonds, Leuven, 2007, 179 p.

VANOPPEN, H., *De geschiedenis van het witloof. Het witte goud van Brabant*, Édition Cultuur-Historische Vereniging van Erps-Kwerps, 1978.

MAUFROY, R., *Le chicon, un légume bruxellois, des origines méconnues au succès mondial (1850-1950)*, mémoire ULB, année académique 2018-2019.

7.2.2. ARTICLES

Het witte goud. Brussels lof, Knack, 5 mai 2019.

« Savez-vous planter des chicons ? », *La Libre Belgique*, 20 janvier 2018.

Chiconville, journal publié à l'occasion du festival 'Witloof!', Sputnik, 2019.

Smaken van Brussel, journal publié par *Erfgoedcel Brussel van de vlaamse gemeenschapscommissie*, 2018, teksten: Greet Draye

7.2.3. DANS LES MÉDIAS

7.2.4. EXPOSITIONS

7.2.5. MATERIEL AUDIOVISUEL

Julien, Robin Linon, 10min38 sec., 2016
https://www.youtube.com/watch?v=GB4_0f_Lla4

7.2.6. ARCHIVES (voir 5.3)

Archief en Museum voor het Vlaams leven te Brussel, Quai aux Pierres de Taille 28, 1000 Bruxelles. amvb.be

7.3. LIEN VERS SITE INTERNET

<https://cagnet.be/page/witte-goud-erfgoed>

<https://cagnet.be/page/grondwitloof>

<https://cagnet.be/beeldbank?q=witloof>

<https://immaterieelerfgoed.be/nl/erfgoederen/het-telen-van-grondwitloof>

<https://lacuisineaquatremaisons.lalibre.be/2018/01/20/savez-vous-planter-des-chicons/>

<https://www.grondwitloof.be/>

8. MOTIVATION DE LA DEMANDE

L'origine de ce légume, le fait que de nombreux amateurs pratiquent encore, à l'échelle familiale, le forçage du chicon mais aussi les initiatives des diverses organisations de la Région bruxelloise pour la conservation et la diffusion de ce patrimoine, justifient une

demande de reconnaissance de ce patrimoine immatériel bruxellois et la prise en compte à l'inventaire du Patrimoine culturel immatériel

9. CONSENTEMENT ET PARTICIPATION

Un premier draft en vue de cette inscription a été établi par l'asbl *De Brigade*. L'asbl *Sputnik* et la Confrérie Gastronomique des Compagnons du Witloof ont relu le texte et adapté le cas échéant. Le texte a également été soumis et relu par le *Centrum Agrarische Geschiedenis-Leuven*.

La version finale a fait l'objet d'une concertation avec Urban avant sa publication.