



MONS MEMORIAL MUSEUM
03.06.2017 > 15.04.2018

À LA SOUPE !

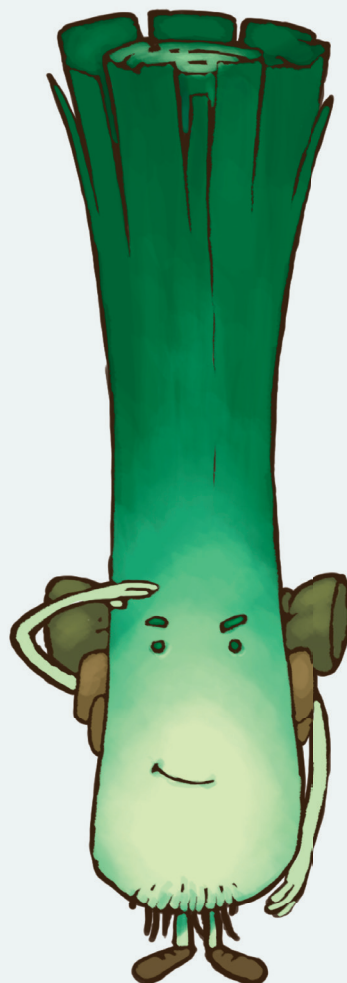
MANGER EN 14-18



DOSSIER DE PRESSE

TABLE DES MATIÈRES

> A. L'exposition	3
I Présentation générale	3
II Les thématiques abordées	3
III Les modules pédagogiques	7
> B. Les supports de visite	8
I Le catalogue ? Un livre de recette	8
II Deux guides du visiteur	8
III Deux dossiers pédagogiques	8
> C. Informations pratiques	9
> D. Autour de l'exposition	9
> E. Illustrations	10
> F. Colophon	10



A / L'EXPOSITION

I. PRÉSENTATION

À la soupe ! Manger en 14-18 vous propose de partir à la découverte des habitudes alimentaires de la Première Guerre mondiale. Que mangent les soldats sur le front ? Quels aliments les civils en zone occupée peuvent-ils se mettre sous la dent ? En ces temps troublés, se nourrir devient une préoccupation de tous les instants. Des ersatz plus ou moins savoureux remplacent les aliments rationnés, l'aide alimentaire nationale et internationale se développe, tandis que les Montois se mettent à cultiver fruits et légumes dans leur jardin. Photographies d'époque, témoignages, archives et objets historiques lèvent le voile sur la nourriture pendant la Grande Guerre.

Une fois n'est pas coutume, cette expo s'adresse aux plus jeunes. Une réelle approche didactique permettra aux enfants, dès 6 ans, de comprendre, tout en s'amusant, l'enjeu que représentait l'alimentation durant la Première Guerre mondiale. Vous pourrez même profiter d'un jardin potager de légumes anciens ou d'un moment de détente sur la terrasse du musée.



II. LES THÉMATIQUES ABORDÉES

L'exposition se divise en 2 grands axes : l'un concerne les civils, en Belgique occupée principalement ; l'autre, les soldats sur le front.

THÉMATIQUES INTRODUCTIVES

L'exposition débute par une courte vidéo qui présente le contexte historique général. Elle permet aux visiteurs de se plonger dans le climat particulier de la fin du XIX^e siècle à la veille de la Grande Guerre.

1. Le sang des moissons

Le 31 juillet 1914, au son du tocsin, l'armée belge est sur le pied de guerre. Dans les campagnes, les réquisitions commencent par le bétail afin de servir l'armée. En ville, la population se rue dans les épiceries pour faire des provisions de produits de première nécessité.

2. La guerre des vivres, une guerre stratégique mondiale

Dès le début de la guerre, les Alliés imposent un blocus à l'Allemagne afin de priver l'Empire de ses importations. Ce blocus concerne autant les matières premières et l'armement que les produits alimentaires et vise donc aussi bien les militaires que les civils.

LES CIVILS

1. Réquisitions en Belgique occupée

Avant la guerre, le ravitaillement alimentaire de la Belgique dépend beaucoup de ses importations. Une fois occupé, le pays se retrouve touché de plein fouet par le blocus anti-Allemands ; mais la Belgique est surtout victime des réquisitions et des contraintes imposées par l'occupant.

2. La faim

Durant la guerre, le ravitaillement alimentaire est le souci quotidien des civils. La population souffre de la faim. Les produits alimentaires sont rationnés et la pénurie de vivres provoque des hausses de prix. Le marché noir devient un des seuls moyens pour compléter les apports alimentaires.

3. L'aide alimentaire internationale

En octobre 1914 naît la plus grande organisation jamais mise en place afin de sauver la Belgique d'une famine annoncée. La *Commission for Relief in Belgium* (CRB) est créée sous le patronage des

États-Unis, de l'Espagne et des Pays-Bas, trois pays neutres.

4. Pallier au manque de vivres : entre secours privé et aides publiques

Le *Comité national de Secours et d'Alimentation* (CNSA) naît à l'automne 1914 en s'appuyant sur des comités provinciaux, puis régionaux et locaux. Son objectif est double : superviser l'approvisionnement et la distribution des vivres pour les civils en Belgique occupée en lien avec la CRB et secourir les personnes dans le besoin.

5. La faim justifie les moyens

Le contexte de pénurie induit des comportements variés. La solidarité entre les gens s'accroît, mais des tensions peuvent parfois apparaître lorsque la population attend des heures en file devant les magasins.

6. Saveurs de guerre

Les habitudes alimentaires des civils se modifient à mesure que le conflit évolue. Des conseils sont donnés aux habitants pour éviter le gaspillage.



7. Et dans les territoires non-occupés?

Conflit mondial, la Grande Guerre impacte l'ensemble du globe. Tous les pays en guerre, mais également les nations neutres, souffrent du conflit à des échelles différentes.

8. Et en Allemagne?

La vie quotidienne est particulièrement difficile pour l'Allemagne et ses alliés. Étranglé par le blocus franco-britannique, privé de millions de bras à cause de la mobilisation massive, l'Empire n'arrive pas à adapter son économie à une guerre qui se prolonge.

9. La patrie dans l'assiette

Entre propagande officielle et spontanée, entre bourrage de crâne et autocensure, entre soutien volontaire à l'effort de guerre et comportements patriotiques construits, chaque camp tente de légitimer son action et de salir l'ennemi. Les objets de la table s'égayent de motifs nationaux.

LES SOLDATS SUR LE FRONT

1. Une logistique efficace, indispensable pour gagner la guerre

Durant la première Guerre mondiale, la bonne organisation logistique est cruciale, principalement en ce qui concerne la complémentarité rail-route.

2. L'alimentation du soldat, le vrai nerf de la guerre

Plus le conflit se prolonge, plus l'autorité militaire met un point d'honneur à améliorer la qualité de la nourriture sur le front. La mauvaise qualité et la quantité insuffisante de nourriture augmentent en effet la fatigue nerveuse et physique des soldats.

3. La guerre en trois dimensions

La photographie joue un rôle important de diffusion de l'information pour les civils. Il faut persuader le civil que la guerre est joyeuse, que le soldat a le moral et qu'au final, nous allons la gagner cette guerre!



L'argot du soldat © Collection privée

4. Manger sur le front

Le contenu et le volume de la ration varient en fonction de la période de guerre, ainsi que de la nationalité, du grade et des tâches du militaire.

a. Le pain de munition à la base de l'alimentation

Déjà avant la guerre, le pain, en tant qu'aliment de base, est primordial dans l'alimentation. Cela se traduit naturellement par une place importante dans la ration journalière du militaire. Au cours du conflit, sa saveur et sa couleur évoluent en fonction du type de farine utilisée.

b. Le singe, ce régal !

Dès le début de la guerre, les limites du ravitaillement en viande fraîche se font sentir. Celui-ci demande en effet une logistique importante : les troupes suivent le mouvement des troupes et sont regroupés à l'arrière, dans des parcs. La demande en viande devient tellement importante qu'il faut rapidement trouver d'autres moyens de s'en procurer. Le fameux « singe » - viande de bœuf en conserve - intègre la ration du soldat.

c. L'eau, une denrée rare

L'eau est un formidable vecteur de maladies. Durant le conflit, l'alimentation en eau potable devient rapidement un problème.

d. Le dieu Pinard

L'image du soldat buvant son verre de gnôle avant l'assaut a la vie dure. Même si la consommation d'alcool sur le front est une pratique avérée, il faut la nuancer, notamment en regard de la consommation faite avant 1914.

e. De nouveaux produits, de nouvelles saveurs

A côté des aliments incontournables que sont le pain et la viande, le cuisinier a également à sa disposition d'autres vivres pour agrémenter ses menus. En ce qui concerne l'armée belge, si certains de ces vivres sont fournis gratuitement par l'intendance - c'est le cas du fromage ou du riz par exemple - d'autres doivent être achetés.

5. Colis, achats, pêche et chapardage : les autres moyens de se nourrir

Le ravitaillement réglementaire est bien évidemment la source principale de nourriture pour les armées. Cependant, à côté de cette organisation officielle, d'autres réseaux d'approvisionnement en vivres apparaissent. Durant la guerre de mouvement, les soldats souffrent de la faim, les rations n'arrivant pas jusqu'à eux. Des réquisitions sont alors opérées chez des particuliers pour pouvoir nourrir la troupe.

6. Se nourrir pour tenir

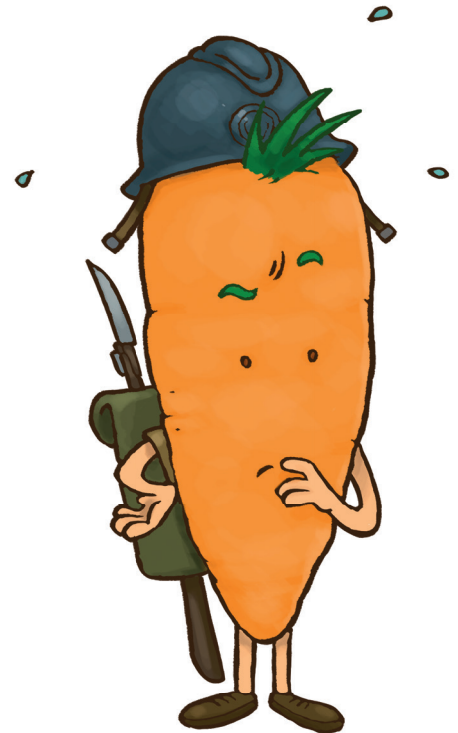
Après un long parcours dans le dédale des tranchées, de nuit et sous le feu de l'artillerie adverse, la soupe est souvent froide lorsqu'elle arrive en première ligne. Cela n'améliore évidemment pas le goût d'un repas qui a pu être préparé sans beaucoup de soin par le cuisinier à l'arrière.

Un potager participatif a été mis sur pied dans le cadre de l'exposition. Vous pouvez y découvrir différents légumes que faisaient pousser les civils pendant la guerre. Ce potager est le fruit d'un projet collaboratif entre le Pôle muséal, des élèves de l'école des Arquebusiers de Mons et de Max & Marguerite Hainaut, membres de l'association Jardins Ou vers. Les variétés de légumes cultivées ont été choisies sur base d'un ouvrage de 1916 offrant un bon aperçu des légumes cultivés durant la période 14-18.



III. LES MODULES PÉDAGOGIQUES

L'exposition *À la soupe ! Manger en 14-18* a été conçue pour rassembler les générations. Adaptée aux plus jeunes, elle intéressera également les adultes qui s'amuseront à manipuler les quelques modules pédagogiques dispersés dans l'exposition. Des anecdotes jalonnent le parcours de visite, alors que 4 petits personnages - véritables mascottes de l'exposition - guident les enfants lors de leur visite.



B/ LES SUPPORTS DE VISITE

I. LE CATALOGUE ? UN LIVRE DE RECETTE

Un ouvrage intitulé *À la soupe ! Cuisiner en 14-18* accompagne l'exposition. À la croisée entre un livre de cuisine et un livre d'histoire, il s'agit d'un recueil de différentes recettes de l'époque en Belgique occupée. Il invite les amateurs de cuisine à reproduire les gestes de nos aïeux en cuisinant tout en apprenant.

II. DEUX GUIDES DU VISITEUR

À l'entrée du musée, les enfants recevront un guide. Il en existe deux : l'un pour les plus petits avec dessins et autres activités à réaliser, l'autre pour les plus grands avec activités de réflexions pour aller plus loin dans la matière.

III. DEUX DOSSIERS PÉDAGOGIQUES

Les professeurs qui souhaitent visiter l'exposition avec leurs classes peuvent préparer leur visite grâce à deux dossiers pédagogiques. Ils proposent aux enseignants des écoles primaires comme à ceux du secondaire, des pistes de réflexions ainsi que différentes fiches qui leur permettront d'organiser des débats ou ateliers en classe.



Le biscuit Anzac

Lors d'événements particuliers, les visiteurs auront l'occasion de goûter des soupes cuisinées en suivant des recettes de l'époque. De même, ils pourront goûter de délicieux biscuits ANZAC. Ces derniers, très populaires en Australie, ont été préparés à partir de la recette traditionnelle élaborée au lendemain de la Grande Guerre. À l'époque, ils sont nommés ainsi en l'honneur des corps d'armée australien et néo-zélandais de la Première Guerre mondiale. En effet, ANZAC est le sigle du *Australian and New Zealand Army Corps* (Corps d'armée australien et néo-zélandais).

C / INFORMATIONS PRATIQUES

MONS MEMORIAL MUSEUM

51, Boulevard Dolez

7000 Mons

T +32(0)65 40 53 20

www.monsmemorialmuseum.mons.be

Exposition accessible du mardi au dimanche, de 10h00 à 18h00 (dernière entrée à 17h30). Fermetures exceptionnelles le 09/06, 11/06, 25/12 et 01/01. Fermeture à 17h le 24/12 et le 31/12 (dernière entrée à 16h30).

Tarif : 6/4€ pour l'exposition temporaire.

12€/8€ pour le ticket combiné avec les collections permanentes. Gratuit tous les premiers dimanches du mois.

Achetez vos billets / Individuels

Au Mons Memorial Museum : du mardi au dimanche de 10h à 18h

- > À visitMons (Grand'Place de Mons) du lundi au dimanche de 9h30 à 17h30 (jours fériés compris) ou par téléphone 7 jours/7, de 11h à 17h: 065/33.55.80
- > Sur internet via www.visitmons.be

Achetez vos billets / Groupes

Réservation du lundi au vendredi de 9h30 à 17h30

par téléphone : 065/40.53.48

par mail : groupes@ville.mons.be

Visites guidées

Visites guidées pour groupe, sur réservation préalable à visitMons . 065/40.53.48

Durée 45 minutes : 50€ en semaine et le samedi / 65€ le dimanche et jours fériés

D/ AUTOUR DE L'EXPOSITION

Tout au long de l'exposition, des événements, ateliers, conférences et rencontres autour du thème de l'alimentation - d'hier et d'aujourd'hui - seront organisés.

Pour connaître l'agenda de tous les événements :

- > Suivez-nous sur Facebook pour rester au courant de nos dernières actualités ( A la soupe ! Exposition)
- > Consultez l'agenda trimestriel des musées distribué gratuitement dans tous les lieux culturels de Mons
- > Infos par téléphone au 065/40.53.20

Envie de visiter l'exposition autrement et avec toute la famille? Le Dynamusée vous propose deux rendez-vous à ne surtout pas manquer !

DIMANCHE EN FAMILLE

Après une visite en famille de l'exposition, le Dynamusée emmène parents et enfants à participer tous ensemble à un atelier créatif.

17.09.17/ 14h30 > 16h30 / 6€

CUISIN'ART

Venez découvrir ce que l'on mangeait en 14-18, tester quelques recettes et surtout... les déguster !

11.11.2017 / 14h > 16h / 6€

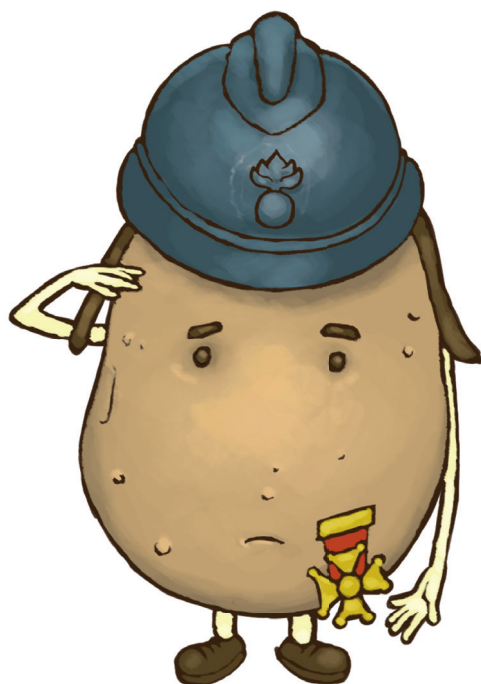
Réservations auprès du Dynamusée au 065/40.53.38



DYNAMUSÉE

E/ ILLUSTRATIONS

Vous pouvez télécharger des illustrations via le lien suivant : <http://www.polemuseal.mons.be/fr/presse/dossiers-de-presse/mons-memorial-museum/a-la-soupe-manger-en-14-18>



F/ COLOPHON

Cette exposition est placée sous le patronage de la Fédération Wallonie-Bruxelles ainsi que d'Elio Di Rupo, bourgmestre et ministre d'État, de Savine Moucheron, échevine de la Culture, et du collège communal.

Commissaire de l'exposition

Guillaume Blondeau, Conservateur du Mons Memorial Museum
Thomas Dieu, Animateur Dynamusée
Aline Staes, Conservateur adjoint du Mons Memorial Museum

Comité organisateur

Service Pôle muséal de la Ville de Mons
Murielle Laurent, Chef de Bureau
Xavier Roland, Responsable du Pôle muséal

Coordination générale de l'exposition

Guillaume Blondeau, conservateur du Mons Memorial Museum
Caroline Dumoulin, chargée de mission cellule expositions
Maité Graci, chargée de mission cellule expositions
Aline Staes, conservateur adjoint du Mons Memorial Museum

Collaborateurs

Graphisme Polygraph'
Scénographie Daphné Schiettecatte
Traduction Stoquart SA
Constats d'état ART BEE
Constructions scénographiques Actual Renov, Christophe de Rivière et Laurent Minet
Modules pédagogiques Fasti Fastoche
Illustrations Olivier Auquier
Vidéo Anthony Anciaux
Signalétique Orange Noire
Diffusion, communication & presse Géraldine Simonet, Shahiness Benabdelouahed et Juliette Picry
Administration Kathleen Lecocq, Silvia Marchesani
Régie Benoit Berlemont, Joanna Karcher et Philippe Poulet, régisseurs ; Maité Brésart, assistant régisseur et toute l'équipe du pôle régie: Christophe de Rivière, Yves Gobert, Antonio Mascolo, Djilali Moulay et Mario Lunetta
Service éducatif Joëlle Laurant et l'équipe du Dynamusée (Andy Cambier, Thomas Dieu, Delphine Dupont, Imma Roinich, Benoît Rousseau, Olga Wajda et Françoise Wambreuse)
Médiation Laurence Herman
Événementiel Odile Moreau
Sponsoring et merchandising Virginie Parijs et Michèle Roulez
Gardiennage Alexandre Boitsios, Medhi Bourgeois, assistés de Xavier Vandenborre, Hugues Musin et l'équipe des gardiens de patrimoine et des agents d'accueil

Remerciements

Cette exposition bénéficie du soutien de la Fédération Wallonie-Bruxelles de Belgique.

À ce titre, nous remercions la Ministre de la Culture et de l'Audiovisuel de la Fédération Wallonie-Bruxelles.

L'exposition a été imaginée à partir du projet original

Food & War. Histoire culinaire de la Grande Guerre,

exposition conçue par le Musée bruxellois du Moulin et de l'Alimentation (Evere) et présentée du 2 octobre 2015 au 31 août 2016. Nous remercions chaleureusement l'équipe du

MBMA – à savoir Clara Mathues, Frédéric Nain et Delphine Vandenbranden – pour leur disponibilité et leur gentillesse

lors de l'élaboration du projet au Mons Memorial Museum. Nous tenons également à remercier le Bourgmestre ff de

l'administration communale d'Evere, Pierre Muyle, et les membres du collège.

Nous tenons également à adresser notre reconnaissance aux institutions prêteuses ainsi qu'aux collectionneurs privés sans qui cette exposition n'aurait pu voir le jour :

Archives de l'État, Mons

Archives de la Ville de Bruxelles

Bibliothèque de documentation internationale

contemporaine – Musée d'Histoire contemporaine, Paris

Yvette Dardenne

Historial de la Grande Guerre, Péronne (Somme)

In Flanders Fields Museum, Ieper

Denis Mellinger

Memorial Museum Passchendaele 1917, Zonnebeke

Mundaneum, Centre d'archives de la Fédération Wallonie -

Bruxelles et espace d'exposition temporaire, Mons

Musée de la Banque nationale de Belgique, Bruxelles

Musée de la Gourmandise, Hermalle-sous-Huy

Musée bruxellois du Moulin et de l'Alimentation, Evere

Musée de la Photographie, Centre d'Art contemporain de la

Fédération Wallonie-Bruxelles, Charleroi

Musée de la Vie wallonne, Liège

Musées de Verviers

Museum für Kunst und Kulturgeschichte, Dortmund

Musée royal de l'Armée et d'Histoire militaire, Bruxelles

Musée gaumais, Virton

Musées royaux d'Art et d'Histoire, Bruxelles

Museum De Schuur, Bazel

Nicolas Mignon

Openluchtmuseum Bokrijk, Provincie Limburg

Jean-Philippe Préaux

Stadsmuseum Lokeren

Camille Tridon

Et les collectionneurs privés ayant souhaité garder l'anonymat.

Nous tenons également à remercier les personnes ayant

apporté un soutien tout particulier à l'exposition par leurs contributions diverses, précieux conseils, encouragements,

recherches ou relectures : Marie Dendal, J.-P. Préaux,

Brittany Tambour, Louise Dupirez et Élise Leroy.

Crédits photographiques

© Akg / Science Photo Library

© Alain Jouret

© AGR - Collection iconographique - Première Guerre mondiale n° 699

© Amsab-Instituut voor Sociale Geschiedenis (Amsab-ISG), Gent

© Archives de la Ville de Bruxelles

© Archives de la Ville de Mouscron

© Archives Iconographique du Tournaisis

© Austrian National Library

© Bibliothèque municipale de Lille

© Bibliothèque nationale de France

© Bibliothèque royale de Belgique

© Bridgeman Images

© Bundesarchiv

© Canadian War Museum

© Centrale Bibliotheek Geschied en Heemkundige kring van Laken (Laca)

© Collection Archives de la Planète - Musée Albert-Kahn/ Département des Hauts-de-Seine

© Collection Bibliothèque de documentation internationale contemporaine

© Collection Roger-Viollet / Roger-Viollet

© Imperial War Museum

© Library of Congress

© Maurice-Louis Branger / Roger-Viollet

© Musée de Folklore Mouscron

© National Library of Denmark

© New York Public Library

© Parisienne de la photographie

© Photo Franz Monfort, Collection Musées de Verviers

© Province de Liège - Musée de la Vie wallonne

Le porteur de projet s'est efforcé d'appliquer les

prescriptions légales en matière de copyright sans pouvoir toutefois retrouver l'origine de tous les documents.

Quiconque se considère autorisé à faire valoir des droits est prié de s'adresser au porteur de projet.

