CULTURE, TRADITION, HABITUDES ALIMENTAIRES

Composition religieuse

La religion en Belgique est diversifiée, le christianisme, en particulier l'Eglise catholique, représentant la plus grande communauté, bien qu'elle ait connu un déclin significatif depuis les années 1980 (quand elle était la religion de plus de 70% de la population). Cependant, selon le dernier sondage Eurobaromètre réalisé par la Commission européenne en décembre 2018, le nombre de chrétiens a augmenté de 10 %, passant de 52,5 % en 2009 à 62,8 % en 9 ans, le catholicisme romain étant la plus grande confession religieuse avec 57,1 %. Les protestants représentaient 2,3 % et les chrétiens orthodoxes 0,6 %. Les personnes non religieuses représentaient 29,3 % de la population et se répartissaient entre celles qui s'identifiaient principalement comme athées (9,1 %) ou comme agnostiques (20,2 %). En outre, 6,8% de la population était musulmane et 1,1% était croyante dans d'autres religions. La politique de la Belgique sépare l'Etat des Eglises et la liberté de religion des citoyens est garantie par la Constitution du pays.

Croyances et pratiques

Selon un sondage Eurobaromètre 2010 :

37% des citoyens belges croient qu'il y a un Dieu.

31 % croient qu'il y a une sorte d'esprit ou de force vitale.

27% ne croient pas qu'il y a une sorte d'esprit, de Dieu ou de force vitale.

5 % ont refusé de répondre.

Certains religieux contestent les chiffres précis, car il n'est pas clair combien de Belges qui disent croire en Dieu sont réellement chrétiens et combien qui se disent chrétiens, mais refusent l'étiquette "catholique", ont coupé tout lien avec l'Église catholique. Le nombre de catholiques belges qui sont devenus déistes ou qui ont rejoint de petites églises protestantes est également en litige.

Statistiques chronologiques

Groupe religieux Population % 1981 Population % 2009 Population % 2015 Population % 2018

Christianisme 74,5 % 52,5 % 60,7 % 62,8 % 62,8

Catholicisme 72,0% 50,0% 52,9% 52,9% 57,1%

Protestantisme et autres chrétiens 2,5% 2,5% 2,5% 6,2% 5,1% 5,1%

Christianisme orthodoxe 1,6 % 0,6 % 0,6

Islam 3,0% 5,0% 5,0% 5,2% 6,8%

Judaïsme 0,4% 0,4% 0,4% 0,2% 0,2% 0,3%

Bouddhisme - 0,3% 0,2% 0,2% 0,3%

Autres religions et sans précision - - 2,0 % 0,5

Athéisme 2,5% 9,2% 14,9% 9,1% 9,1%

Non religieux 21,5 % 32,6 % 17,1 % 20,2 % 20,2

Gouvernement et religion

La Constitution belge prévoit la liberté de religion, et le gouvernement respecte généralement ce droit dans la pratique. Toutefois, les représentants du gouvernement ont le pouvoir de faire des recherches et de surveiller les groupes religieux qui ne sont pas officiellement reconnus. Quelques cas d'abus sociétaux ou de discrimination fondés sur les croyances ou les pratiques religieuses ont été signalés, ainsi que quelques cas de discrimination à l'encontre de groupes religieux minoritaires.

Le droit belge reconnaît officiellement de nombreuses religions, dont le catholicisme, le protestantisme, l'anglicanisme, l'islam, le judaïsme et l'orthodoxie orientale, ainsi que des organisations philosophiques non religieuses (en néerlandais : vrijzinnige levensbeschouwelijke organisations ; en français : organisations laïques). Le bouddhisme est en voie d'être reconnu selon les normes de l'organisation séculière. La reconnaissance officielle signifie que les prêtres (appelés "conseillers" au sein des organisations séculières) reçoivent une bourse d'Etat. En outre, les parents peuvent choisir n'importe quelle confession religieuse reconnue pour dispenser un enseignement religieux à leurs enfants s'ils fréquentent une école publique. Les adeptes de religions qui ne sont pas officiellement reconnues ne se voient pas refuser le droit de pratiquer leur religion, mais ne reçoivent pas d'allocations de l'État.

Après avoir obtenu l'autonomie par rapport au gouvernement fédéral en matière religieuse, le Parlement flamand a adopté un décret régional instaurant des conseils d'église démocratiquement élus pour toutes les confessions religieuses reconnues et les soumettant aux mêmes règles administratives que les autorités locales, avec des répercussions importantes sur la comptabilité financière et la transparence gouvernementale. En 2006, cependant, les évêques catholiques ont encore nommé des candidats aux conseils de l'Église catholique parce qu'ils n'avaient pas décidé des critères d'éligibilité ; ils craignaient que les candidats soient simplement des catholiques baptisés. En 2008, cependant, les évêques ont décidé que les candidats aux conseils paroissiaux n'avaient plus qu'à prouver qu'ils avaient plus de 18 ans, qu'ils étaient membres de l'église paroissiale desservant la ville ou le village dans lequel ils vivaient et qu'ils avaient baptisé catholique.

Église catholique

Le catholicisme est traditionnellement la religion majoritaire en Belgique, avec une force particulière en Flandre. Cependant, en 2009, la fréquentation des églises dominicales était de 5,4% en Flandre, contre 12,7% en 1998. l'échelle nationale, la fréquentation des églises dominicales a été de 5 % en 2009, en baisse par rapport à 11,2 % en 1998. En 2015, 52,9% de la population belge prétendait appartenir à l'Eglise catholique. Selon Ipsos, seulement 41 % des personnes en âge de travailler, connectées à Internet, déclarent être catholiques.

Jusqu'en 1998, l'Église catholique publiait chaque année des chiffres clés tels que la participation à la messe dominicale et le nombre d'enfants baptisés. En 2006, elle a annoncé que la fréquentation de masse pour la période de Noël était de 11,5%, et que la fréquentation hebdomadaire (pas seulement

le dimanche) était de 7%, pour la région flamande. Depuis 2000, la fréquentation de l'église dominicale en Flandre a diminué en moyenne de 0,5%-1% par an. Entre 2010 et 2016, 12.442 personnes en Flandre ont officiellement quitté l'Eglise catholique.

Anglicanisme

La Belgique comptait treize églises anglicanes en 2012, dont la Pro-Cathédrale de la Sainte Trinité à Bruxelles. Ils font partie du diocèse de l'Église d'Angleterre en Europe.

Protestantisme

En 1566, au plus fort de la Réforme belge, on estimait à 300.000 le nombre de protestants, soit 20% de la population belge. La reconquête espagnole des Pays-Bas méridionaux par les Espagnols au cours de la guerre de 80 ans a poussé la plupart des protestants belges à fuir vers le nord ou à se convertir, ce qui a fait que la région est à nouveau majoritairement catholique. En 2016, le protestantisme représentait 2,1% de la population totale et 2% de la population en âge de travailler, connectée à Internet. Le Pew Research Center, un think tank américain, propose une estimation encore plus basse à 1,4% de la population totale.

Le Conseil administratif de la religion protestante et évangélique en Belgique est un groupe de coordination qui sert de médiateur entre de nombreux groupes protestants et le gouvernement. La plus grande confession protestante est l'Église protestante unie de Belgique, avec quelque 138 églises affiliées.

Christianisme orthodoxe

Les chrétiens orthodoxes orientaux représentaient 1,6% de la population belge totale en 2015. La région avec la plus grande proportion de chrétiens orthodoxes orientaux était la Région de Bruxelles-Capitale, où ils représentaient 8,3% de la population. L'enquête d'Ipsos en 2016 a révélé que le christianisme orthodoxe était la religion d'environ 1 % des Belges en âge de travailler, connectés à Internet.

Orthodoxie orientale

L'Église orthodoxe orientale de Belgique est subdivisée en plusieurs juridictions canoniques :

Diocèses de Bruxelles et de Belgique, de l'Église orthodoxe russe ;

Métropole de Belgique, du Patriarcat œcuménique de Constantinople ;

Eparchie orthodoxe serbe d'Europe occidentale ;

Archidiocèse orthodoxe roumain d'Europe occidentale ;

Eparchie d'Europe centrale et occidentale, de l'Eglise orthodoxe bulgare.

Orthodoxie orientale

Il y a d'importantes communautés arméniennes qui résident en Belgique, beaucoup d'entre elles sont des descendants de commerçants qui se sont installés au 19ème siècle. La plupart des Arméniens belges sont membres de l'Église apostolique arménienne, mais un plus petit nombre sont membres de l'Église catholique arménienne et de l'Église évangélique arménienne.

Islam

En 2015, selon l'enquête Eurobaromètre réalisée par la Commission européenne, 5,2% de la population belge totale était musulmane. Dans une étude réalisée en 2016, Ipsos a constaté que 3% de la population belge en âge de travailler, connectée à Internet, déclare croire en l'Islam.

En 2015, on estimait que 7% des Belges (781.887) étaient musulmans, dont 329.749 en Flandre (formant 5,1% de la population de la région), 174.136 en Wallonie (4,9%) et 277.867 à Bruxelles (23,6%).

Bouddhisme

L'Eurobaromètre 2015 n'a trouvé que 0,2% de la population belge totale déclarant être bouddhiste. Malgré cela, un an plus tard, Ipsos constate que 2% des Belges en âge de travailler, connectés à Internet, sont bouddhistes.

Confucianisme

Selon Ipsos, 1% des Belges en âge de travailler, connectés à Internet, ont déclaré croire au confucianisme. Ce segment de la population peut comprendre une grande partie - sinon la totalité - des communautés chinoises de Belgique.

HABITUDES ALIMENTAIRES

Culture alimentaire en Belgique

Découvrez la cuisine traditionnelle belge et les plats que l'on trouve dans tout le pays.....

Avec tant d'influences au sein de sa population variée actuelle, il n'est pas surprenant que les Belges aient une passion pour la nourriture et la cuisine. Divers envahisseurs à travers l'histoire, y compris les Romains, les Vikings, les Espagnols, les Français et les Anglais ont tous laissé leur marque sur la cuisine nationale.

Le dicton souvent cité est que les Belges cuisinent leur nourriture avec la finesse des Français, mais qu'ils la servent en portions généreuses de taille allemande !

Beaucoup des ragoûts et des soupes les plus consistants sont des recettes transmises d'une génération à l'autre. Les chocolats et bières belges sont de renommée internationale et sont en soi un leurre pour de nombreux touristes avec des festivals célébrant ces deux produits.

Les stands de rue vendant des gaufres et des croustilles se trouvent un peu partout pour ceux qui veulent quelque chose de rapide. Les restaurants ont tendance à prendre les choses plus au sérieux et les repas sont rarement pris à la hâte.

Les végétariens et les personnes souffrant d'allergies alimentaires peuvent trouver leurs options limitées dans certaines régions du pays.

De nombreux Belges et non-Belges considèrent leur cuisine comme la deuxième meilleure cuisine d'Europe (derrière les Français). La cuisine flamande a une forte influence hollandaise, comme on

peut s'y attendre, alors que la cuisine wallonne est similaire à la cuisine française, avec beaucoup de sauces riches.

Il y a une grande variété d'endroits pour manger dehors, des cafés modestes aux restaurants étoilés Michelin, à travers le pays.

La plupart des plats principaux sont à base de viande ou de poisson - il y a peu de nourriture végétarienne, sauf dans les restaurants spécialisés. Les régions côtières ont tendance à privilégier les plats de fruits de mer, et de nombreux plats sont agrémentés d'herbes et d'épices. Les influences médiévales se retrouvent souvent dans des plats qui combinent des saveurs sucrées et aigres, comme la soupe au babeurre et aux pommes ou le poulet braisé aux raisins.

Les desserts sont presque toujours composés de pâtisseries ou de chocolat.

Bien que le vin (surtout français) soit populaire, la bière reste sans aucun doute la boisson nationale et accompagne souvent un repas.

Entrées

Boterhammen : Tranches de pain rustique et une tartinade non recouverte, souvent du pâté ou du fromage à pâte molle, servies sur une planche à découper. Une variété typique est une tranche de pain avec des radis tranchés, généralement accompagnée d'un verre de gueuze.

Jambon d'Ardenne : jambon fumé et pâté, souvent composé de gibier comme le sanglier. La région boisée des Ardennes, au sud de la Belgique, est réputée pour ce type de nourriture.

Salade liégeoise : salade de pommes de terre aux haricots verts, bacon, oignons et vinaigre. Elle est généralement associée à Liège.

Tomate aux crevettes : spécialité culinaire belge, composée d'une tomate creuse non chassée, farcie de crevettes grises pelées et mélangée à de la mayonnaise.

Plats salés

Moules-frites : moules cuites ou à la vapeur avec oignons et céleri servies avec frites. La recette a souvent été désignée comme le plat national du pays, mais elle est aussi populaire dans la région voisine du Nord de la France.

Carbonade flamande : un ragoût de bœuf belge, semblable au bœuf Bourguignon français, mais fait avec de la bière au lieu du vin rouge. Servi avec du pain ou des frites et de la moutarde. Habituellement accompagné d'une bière. C'est aussi considéré comme l'un des plats nationaux, avec les moules-frites.

Waterzooi : un ragoût riche et une soupe de poulet ou de poisson, des légumes, de la crème et des œufs, généralement associés à la ville de Gand.

Chicons au gratin / gegratineerd witloof : Gratin d'endives belges à la béchamel et au fromage. Souvent, les endives sont enveloppées dans du jambon.

Kip met frieten en appelmoes : (poulet, frites et compote de pommes), qui est très répandue à Bruxelles.

Konijn in geuze : lapin en gueuze, qui est une bière fermentée spontanément de la région de Bruxelles.

Filet américain : Boeuf haché très finement, cru et froid. Il est tartiné sur un sandwich ou un pain avec et parfois nappé d'une sauce, habituellement de la sauce américaine, et servi avec des frites. Lorsqu'il est servi en souper, il est mélangé avec des oignons et des câpres comme le steak tartare, mais il conserve son nom américain.

Paling in't groen : Anguille dans une sauce verte aux herbes mélangées (cerfeuil et persil compris). Servi avec du pain ou des frites. Habituellement accompagné d'une bière ou (parfois) d'un vin d'Alsace.

Pêche au thon : Pêche au thon en conserve coupée en deux ou pêches fraîches farcies d'un mélange de thon et de mayonnaise, c'est-à-dire d'une salade de thon.

Boudin : type de saucisse dont la viande, ou le sang, est mélangée à de la chapelure fine qui est souvent consommée avec des pommes de terre et de la sauce aux pommes, parfois crue ou grillée au barbecue.

Stoemp : pomme de terre écrasée avec des légumes (généralement des carottes ou des choux), souvent servie avec des saucisses.

Vol-au-vent : une petite caisse creuse de pâte feuilletée farcie de poulet, de champignons, de petites boulettes de viande et d'une sauce, servie avec des frites.

Boulets liégeois : deux grosses boulettes de viande dans une sauce aigre-douce appelée "Sauce Lapin", servies avec des frites belges.

Plats sucrés et desserts

Gaufres : parfois consommées comme en-cas de rue et vendues dans des camions-congélateurs. Parmi les styles les plus connus figurent la gaufre de Liège, la gaufre de Bruxelles et le stroopwafel.

Speculoos : biscuit à pâte brisée à la cannelle, traditionnellement cuit pour la consommation aux Pays-Bas (5 décembre), en Belgique (6 décembre), et vers Noël en Allemagne.

Croustillons : boulettes de pâte sucrée frites, consommées dans les champs de foire ou lors d'occasions spéciales comme la foire d'octobre.

Tarte au riz : tarte farcie à base de riz au lait, originaire de Verviers.

Sirop de Liège : confiture ou gelée à tartiner à base de jus de fruits évaporés.

Cuberdon : un bonbon conique violet en gomme arabique.

Laques : galette fine, à base de blé, coupée en deux horizontalement, fourrée et enrobée de sirop de sucre d'oranger parfumé à la fleur d'oranger. Généralement consommé pendant la foire d'octobre à Liège et le Sinksenfoor à Anvers.

Frites belges

Les frites, pommes de terre frites frites, sont très populaires en Belgique, d'où on pense qu'elles sont originaires. Les premiers témoignages de ce plat proviennent d'un livre intitulé Curiosités de la table

dans les Pays-Bas-Belgiques écrit en 1781, qui décrit comment les habitants de Namur, Dinant et Andenne autour de la Meuse mangeaient des pommes de terre frites depuis environ 1680. Bien qu'ils soient généralement connus sous le nom de "frites" aux États-Unis, on prétend que les soldats américains pendant la Première Guerre mondiale les appelaient "frites" parce que les soldats belges qui les ont initiés à ce plat parlaient français.

En Belgique, les frites sont vendues sur des stands de restauration rapide ou dans des restaurants spécialisés appelés friteries, frietkot ou frituur (en vrac : cabane à frites). Ils sont souvent servis avec une variété de sauces et consommés seuls ou en compagnie d'autres collations. Traditionnellement, ils sont servis dans un "cornet de frites" ou "puntzak" (flamand), un morceau de papier épais en forme de cône blanc puis enveloppé dans un morceau de papier fin (et coloré), avec la sauce sur le dessus. Les portions plus grosses sont souvent servies dans des plateaux en carton pour des raisons pratiques. D'autres aliments de la rue comme frikandel, gehaktbal ou kroket sont vendus à côté. Dans certains cas, les frites sont servies sous la forme d'un sandwich baguette avec leur sauce et leur viande ; c'est ce qu'on appelle une mitraillette. Dans les zones d'immigration, la même combinaison est également disponible dans un emballage appelé dürüm plutôt que sur une baguette.

La grande majorité des ménages belges disposent d'une friteuse, ce qui leur permet de préparer leurs propres frites et autres aliments frits à la maison. Les supermarchés vendent une gamme de graisses animales et végétales liquides et solides pour les friteuses domestiques ; la graisse de bœuf est particulièrement prisée.

En juin 2017, la Commission européenne a publié une recommandation visant à limiter l'acrylamide chimique - un résultat naturel de la friture de certains aliments à haute température - de parvenir aux consommateurs, en raison de ses propriétés cancérigènes présumées. Le document proposait un changement dans la préparation des frites belges pour prévenir la formation d'acrylamide, en les blanchissant avant la friture, par opposition à la méthode traditionnelle de la double friture. Cela a provoqué une vague de protestations de la part de plusieurs politiciens belges, qui y ont vu une attaque contre la culture et la tradition gastronomique du pays.

Sauces

La **mayonnaise** et le **ketchup** sont les sauces traditionnellement consommées avec des frites en Belgique. Les friteries et autres établissements de restauration rapide ont tendance à proposer un certain nombre de sauces différentes pour les frites et les viandes, dont l'aïoli et la sauce américaine, mais aussi des variétés beaucoup plus élaborées, dont la sauce béarnaise. Il y a souvent plus d'une douzaine d'options, et la plupart d'entre elles sont à base de mayonnaise, donc les variétés comprennent :

Aïoli / Looksaus (mayonnaise à l'ail).

Sauce **andalouse** - mayonnaise avec pâte de tomates et poivrons.

Sauce **Américaine** - mayonnaise avec tomate, cerfeuil, oignons, câpres, bouillon de crustacés et céleri.

Bicky sauce - une marque commerciale faite de mayonnaise, de chou blanc, d'estragon, de pâte, de concombre, d'oignon, de moutarde et de dextrose.

Sauce **brésilienne** - mayonnaise avec purée d'ananas, tomate et épices.

Sauce **cocktail** - l'un des nombreux types de sauces froides ou à température ambiante souvent servies dans le cadre d'un ou de plusieurs plats appelés " cocktail de fruits de mer " ou comme condiment avec d'autres fruits de mer.

Ketchup au curry - une variante épicée du ketchup et une sauce commune en Belgique, en Allemagne, au Danemark et aux Pays-Bas.

Mayonnaise au cari - mayonnaise au curcuma, au cumin, au gingembre et aux piments forts frais ou séchés.

Joppiesaus - une marque commerciale faite de mayonnaise, d'épices, d'oignon et de poudre de cari.

Ketchup - une sauce sucrée et piquante typiquement faite de tomates, d'édulcorant et de vinaigre avec des assaisonnements et des épices assortis.

Sauce **mammoet** - mayonnaise avec sauce tomate, oignon, glucose, ail et sauce soja

Mayonnaise - une sauce froide épaisse ou une vinaigrette habituellement utilisée dans les sandwichs et les salades composées.

Sauce au poivre - mayonnaise ou sauce piquante au poivre noir.

Relish - un produit cuit et mariné à base de légumes, de fruits ou d'herbes hachés, et qui est un aliment généralement utilisé comme condiment, en particulier pour rehausser un aliment de base.

Sauce Lapin - Sauce à base de Sirop de Liège, cuisinée avec des raisins secs, des oignons, des pruneaux et des clous de girofle, généralement servie avec des boulets frites.

Sauce Riche - une sauce à base de tartre rose.

Sauce samouraï - mayonnaise au chili tunisien, épices, tomates et poivrons.

Sauce tartare - une sauce à base de mayonnaise ou d'aïoli d'origine française, dont la consistance est généralement rugueuse en raison de l'ajout de cornichons en dés ou d'autres variétés de cornichons.

Sauce Zigeuner - Une sauce "gitane" de tomates, de paprika et de poivrons hachés, empruntée à l'Allemagne.

Bière

Pour un pays relativement petit, la Belgique produit un très grand nombre de bières de styles différents - en fait, elle possède plus de types de bière distincts par habitant que partout ailleurs dans le monde. En 2011, 1 132 variétés de bières différentes étaient produites dans le pays. La tradition brassicole en Belgique remonte au début du Moyen Âge et 6 monastères trappistes produisent encore de la bière, qui servait initialement à financer leur entretien.

En moyenne, les Belges boivent 157 litres de bière par an, contre environ 260 par an en 1900. La plupart des bières sont achetées ou servies en bouteilles, plutôt qu'en canettes, et presque tous les styles de bière ont leur propre verre ou autre récipient de forme particulière et unique. L'utilisation du bon verre est considérée comme un moyen d'améliorer sa saveur.

La diversité des bières belges permet par exemple de les assortir à chaque plat d'un repas :

Bière de blé avec fruits de mer ou poisson.

Bières blondes ou tripel avec anguille, poulet ou viande blanche

Dubbel ou autres bières foncées à la viande brune

Agneau aux fruits avec dessert

Un certain nombre de plats traditionnels belges utilisent la bière comme ingrédient. L'une est la carbonade, un ragoût de bœuf cuit à la bière, semblable au bœuf bourguignon. La bière utilisée est typiquement la spécialité régionale : lambic à Bruxelles, De Koninck à Anvers, de sorte que le goût du plat varie. Un autre est le lapin en gueuze. Le monastère trappiste de Chimay fabrique également du fromage "lavé" à la bière pour en rehausser la saveur.

Chocolat

La Belgique est réputée pour son chocolat de haute qualité et plus de 2.000 chocolatiers, petits et grands. L'association de la Belgique avec le chocolat remonte à 1635 lorsque le pays était sous occupation espagnole. Au milieu du XVIIIe siècle, le chocolat est devenu très populaire dans les milieux bourgeois et bourgeois, notamment sous forme de chocolat chaud, notamment auprès de Charles-Alexandre de Lorraine, le gouverneur autrichien du territoire. Dès le début du XXe siècle, le pays a pu importer de grandes quantités de cacao de sa colonie africaine, le Congo belge. La barre de chocolat et la praline sont toutes deux des inventions de l'industrie chocolatière belge. Aujourd'hui, le chocolat est très populaire en Belgique, avec 172.000 tonnes produites chaque année et largement exportées.

La composition du chocolat belge est réglementée par la loi depuis 1884. Afin d'éviter la falsification du chocolat avec des matières grasses de qualité inférieure provenant d'autres sources, un taux minimum de 35% de cacao pur a été imposé. Le respect des techniques de fabrication traditionnelles permet également d'améliorer la qualité du chocolat belge. En particulier, les graisses végétales ne sont pas utilisées. Beaucoup d'entreprises produisent des chocolats à la main, ce qui est laborieux et explique la prédominance de petits points de vente de chocolat indépendants, très appréciés des touristes. De célèbres chocolatiers, comme Neuhaus et Guylian, suivent strictement les recettes traditionnelles (et parfois secrètes) de leurs produits.

Les pralinés aux fruits de mer (pralinés en forme de coquillages ou de poissons) sont populaires auprès des touristes et sont vendus dans toute la Belgique.

Les célèbres chocolatiers belges sont Côte d'or, Leonidas, Guylian, Neuhaus, ...

FOLKLORE

Reflétant l'amour des Belges pour la nourriture, les boissons et la bonne vie, toutes sortes de célébrations populaires ont lieu à travers le pays tout au long de l'année, y compris des carnavals, des processions religieuses et des défilés commémoratifs, ainsi que des reconstitutions historiques. Chaque ville et chaque village perpétue les traditions locales en organisant ses propres festivités.

Avec les familles et les organisations qui passent des mois à préparer ces événements, ce sont de véritables célébrations du peuple pour le peuple.

Le folklore belge et ses traditions respectées et vénérées ont été religieusement transmis de génération en génération, et dans de nombreux cas (par exemple, le Carnaval d'Alost, les figures de Gille au Carnaval de Binche, les géants, animaux et dragons processionnels à Ath, Bruxelles, Dendermonde, Mechelen et Mons, mais aussi le Meyboom à Bruxelles, et le Saint cortège du sang à Bruges) ont même été reconnus comme chefs-d'oeuvre du patrimoine culturel oral et immatériel de l'humanité.

En voici quelques exemples :

Figurines masquées et orangées au Carnaval de Binche

Au lieu de sortir des chars ou de jeter des tonnes de perles sur le Mardi gras, la petite ville wallonne de Binche fait la fête en trottinant des personnages bizarres aux tenues colorées, masqués de cire et tissant des ballots de branches de saule. Aussi folklorique soit-elle, la tradition existe depuis le 14ème siècle. Personne ne sait d'où viennent les étranges créatures appelées 'Gilles' - ou pourquoi elles s'acharnent à bombarder la foule d'oranges - mais en ce qui concerne le divertissement et la construction identitaire (toute la ville travaille ensemble pour monter un spectacle), c'est une affaire de livres.



Gilles de Binche © hedhoodphoto / Flickr

Saint Nicolas, un second Père Noël

Les enfants belges et néerlandais comptent leur bonne étoile pour saluer Saint Nicolas ou'Sinterklaas' et son lot de cadeaux chaque année avant même l'arrivée de Noël. Une sorte de second Père Noël, le bon vieil homme et son assistant Black Pete visitent chaque maison, en une seule nuit, où les enfants ont été bons toute l'année. Le matin du 6 décembre, les enfants se réveillent avec des cadeaux qu'ils ont souvent demandés dans une lettre à De Sint. Bien qu'il y ait eu une certaine controverse autour du personnage de Zwarte Pete (dont le visage est noir à cause de

toute la suie dans les cheminées qu'il glisse pour livrer des cadeaux) au cours des deux dernières années, Sinterklaas reste une tradition belge bien aimée.



Sinterklaas and Zwarte Piet © Michell Zappa/WikiCommons

Chansons et bonbons le jour de la vieille année

Bien qu'il soit difficile pour la plupart des non-Autochtones de s'y retrouver, les enfants flamands des régions de Campine et du Hageland (et de quelques petites régions des Pays-Bas) vont à la chasse aux bonbons le jour de la vieille année. Il n'y a pas de fantômes ou de vampires impliqués comme dans l'Halloween américain, mais les donneurs de bonbons ont droit à de courtes chansons qui leur souhaitent une bonne année. L'une des chansons les plus mignonnes (et les rimes) met en vedette un cochon avec quatre pieds et une queue, son charme tristement perdu dans la traduction. La plupart des enfants continuent jusqu'à midi, passant de temps en temps à la maison pour décharger quelques friandises sucrées et se réchauffer avec du cacao chaud.

Vin de poisson au festival de Krakelingen

Geraardsbergen (ou Grammont), connue pour ses délicieuses pâtisseries 'mattentaart', a également attiré l'attention pour son ancien festival de Krakelingen et l'incendie de Tonnekes. Reconnus par l'UNESCO comme patrimoine mondial immatériel depuis 2010, les fêtes folkloriques du pain et du feu célèbrent la fin de l'hiver en lançant 10 000 " krakelingen " ou " mastellen " (pâtisseries en forme de donut) au sommet de la colline Oudenberg et en allumant un énorme feu sur le sommet. Avant que le doyen, le maire et les membres du conseil municipal n'inondent les gens de ces friandises pâteuses, ils doivent cependant participer à un rituel vieux de plusieurs siècles : boire du vin rouge dans une coupe en argent du XVIe siècle et avaler le poisson qui s'y trouve. Les défenseurs des droits des animaux ont essayé en vain de les faire passer à des poissons en pâte d'amande, mais jusqu'à présent, les pouvoirs de la ville ne bougent pas : ils ont juré de maintenir la tradition glissante aussi longtemps qu'ils le pouvaient.



Krakelingen from Geraardsbergen © Jan Coppens/Wikimedia Commons

Une omelette géante et des mascottes qui gloussent

Le village wallon de Malmédy est tout aussi fier de son Festival de l'Omelette Géante. Chaque mois d'août, les membres de la confrérie des Omelettes de la ville portent des chapeaux de chefs, cassent 10 000 œufs et commencent à frire leur fierté et leur joie dans une poêle de quatre mètres de diamètre. Une fanfare et des mascottes de poulet qui gloussent divertissent les gens pendant qu'ils regardent les cuisiniers remuer avec leurs cuillères géantes en bois et attendent qu'une omelette vienne à leur rencontre.

Des géants errants à la Ducasse d'Ath

La ville wallonne endormie d'Ath se transforme chaque année en une véritable " Cité des géants " lors du quatrième week-end du mois d'août. Depuis des siècles, Goliath et son épouse au visage frais, le Samson aux cheveux longs, le mythique cheval Bayard et d'autres poupées surdimensionnées ont pris le relais, attirant des milliers d'amoureux du folklore alors qu'ils se marient, se battent pour la Bible, et paradent généralement comme si l'endroit leur appartenait.



Mr and Mrs Goliath © Daniel Leclercq/WikiCommons

Catching the dragon's tail at the Ducasse of Mons

'La Doudou' is what Mons locals lovingly call their most famous festival. It still celebrates that time in the 14th century when a desperate procession of the remains of miracle worker St. Waudru magically worked in getting rid of the plague. To this day, the relic is paraded around on the Cart d'Or, an ornate, horse-pulled buggy, on Trinity Sunday, and the crowd has to jump in and help the animals get the gilded thing up a serious slope; if they don't succeed, legend has it that the city could suffer terrible consequences. Once on the main square, the 'Lumeçon' can commence. During this fierce fight between St. George and his horse versus a large wickerwork dragon, members from the audience jump forward to grab one of the horse hairs attached to the creature's tail. The battle is a boisterous affair, and participating audience members often operate on a little liquid courage.



Mons' wicker dragon being carried to the fight © David Taquin/Flickr

La vendetta de Meyboom entre Bruxelles et Louvain

Chaque 9 août, un " arbre de la joie " ou " meyboom " doit être planté à Bruxelles avant 17 heures. Sinon, ce serait une reddition au peuple de Louvain, une honte insupportable - du moins selon les Bruxellois. Le rituel du mât de mai remonte au début du XIIIe siècle, lorsque les Bruxellois affirment qu'ils célébraient un mariage en luttant contre une attaque des Louvain et en plantant un beau jeune hêtre pour célébrer. Les Louvain, par contre, se souviennent avec acuité qu'ils ont volé le vrai mât à Bruxelles en 1974, de sorte qu'il ne s'est jamais levé avant 17 heures cette année-là. Eux aussi ont planté leur'seul et unique vrai mât' avec un grand festin populaire depuis lors.

Jours fériés

- Jour de l'An - 1er janvier
- Pâques et lundi de Pâques
- Fête du Travail - 1er mai
- Ascension (6ème jeudi après Pâques)
- Pentecôte et lundi de Pentecôte (7e dimanche et lundi après Pâques)
- Fête nationale belge - 21 juillet
- Fête de l'Assomption - 15 août
- Toussaint - 1er novembre
- Jour de l'Armistice - 11 novembre
- Noël - 25 décembre

Les services publics fédéraux sont également fermés le 15 novembre, jour du Roi.