

Flânerie historique et gourmande à Bruges



Merveilleusement préservée, la Venise du Nord est aussi la capitale du chocolat.

PAR JULIEN VITRY ILLUSTRATIONS RENOMARCA

Inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2000, le centre médiéval de Bruges baigne plus que jamais dans une atmosphère de conte de fées lorsque l'hiver arrive. Sous les premiers flocons, les marchés de Noël et les chocolatiers de renom rivalisent de créativité pour séduire les visiteurs transis.

le regard est surtout attiré par l'un des monuments emblématiques de la ville, son **beffroi**. Surplombant les anciennes halles, ce colosse de pierre offre, du haut de ses 366 marches, une vue panoramique de la campagne alentour. Plus loin, la Wollestraat débouche sur **le Rozenhoedkaai**, le quai le plus célèbre de la ville : ce canal cerné de demeures aristocratiques justifie à lui seul le surnom donné à la ville, Venise du Nord. La plupart des promenades en bateau partent de là. En période de grand froid, ce lieu romantique à souhait se transforme en une incroyable patinoire à ciel ouvert. De l'autre côté, **le quai du Djiver** mène au quartier des musées. Caché dans un dédale de ruelles, le **Groeningemuseum** abrite l'une des plus importantes collections de peintres primitifs flamands. Des chefs-d'œuvre de réalisme datant du XV^e siècle comme *La Madone au chanoine Van der Paele* de Jan van Eyck, *Le Jugement dernier* de Jérôme Bosch ou *Le Baptême du Christ* de Gérard David. Somptueux! ●●●



PREMIÈRE JOURNÉE | LA PERLE DES FLANDRES

Notre balade commence au cœur de la cité, sur la grande place, **le Markt** : c'est là que le marché se tient depuis le X^e siècle. Mais les tournois de chevalerie et les bûchers ont laissé place aux terrasses de cafés et au marché de Noël en décembre. Les façades néo-gothiques succèdent aux demeures aux pignons à redans (découpés en gradins), plus anciennes. Mais

Notre guide



Cuisinier de formation, **DOMINIQUE PERSOONE** est l'un des chocolatiers les plus réputés de Bruges. Président de la **guilde des chocolatiers brugeois**, il a ouvert en 1992 sa boutique, **The Chocolate Line**, et collabore avec les meilleurs restaurateurs de la ville.



PHOTO © DR

●●● En traversant le canal, on rejoint la Mariestraat et l'ensemble d'édifices le plus imposant de Bruges, composé de **l'église Notre-Dame** (Onze-Lieve-Vrouwekerk) et de **l'hôpital Saint-Jean**. Après un adorable petit pont, la Mariestraat se transforme en Kattelijnsstraat. A mesure que l'on descend la rue, le clinquant du centre laisse place à une atmosphère proche de celle d'un village, avec des maisons basses et des rues aux pavés irréguliers. Sur la droite, l'une d'elles, la Wijngaardstraat, conduit à un canal plus large où glissent de nombreux cygnes. Un pont l'enjambe pour accéder à une île isolée de l'agitation du monde extérieur. Voici **le béguinage**, la quintessence du romantisme brugeois : un jardin encerclé d'une kyrielle de maisons blanches hébergeant dès le Moyen Age des femmes sans ressources ayant fait vœu de célibat le temps de leur séjour. Le silence est de rigueur en ce lieu empreint de spiritualité.



DEUXIÈME JOURNÉE | LA CAPITALE DU CHOCOLAT

Sur les conseils de notre guide, on entame la journée par un chocolat chaud artisanal dans l'ambiance feutrée de **The Old Chocolate House**, dans la Mariestraat. Une mise en bouche avant d'attaquer la Kattelijnsstraat, les Champs-Elysées du choco-



Visite dans la Bruges médiévale

Fin novembre, l'Historium Brugge a ouvert ses portes sur le Markt : cet espace emmène le visiteur dans la ville au temps du Moyen Age à travers sept salles thématiques, associant sons, images et odeurs. Au premier étage, une terrasse aménagée permet de prendre un verre avec une vue unique sur la grande place. Au rez-de-chaussée, on trouve bien sûr un chocolatier, Pol Depla.

> www.historium.be

lat. Au numéro 5, le plus vieil artisan en activité, Suckerbuyc, y est installé depuis trente-cinq ans. En remontant vers le beffroi, on rejoint **la Wollestraat**, qui concentre bon nombre de boutiques dédiées au chocolat. La plupart présentent un écusson en forme de cabosse (le fruit du cacaoyer) sur leur vitrine, signe de leur appartenance à la guilde (corporation d'artisans) de Bruges. « Nous avons décidé de nous regrouper il y a huit ans pour protéger la qualité du chocolat local. Cet écusson est en quelque sorte ●●●



A la tombée du jour, les lumières des cafés illuminent le Markt, la grande place de Bruges entourée de maisons à pignons dentelés.

●●●notre label », explique notre guide, le chocolatier Dominique Persoone. Il nous propose ensuite de visiter **le musée Choco-Story**, installé dans la maison de Croon, une taverne bâtie vers 1480, qui raconte l'histoire du cacao, des sociétés précolombiennes jusqu'à son arrivée en Europe par l'Espagne, puis par les Pays-Bas.



TROISIÈME JOURNÉE | VOYAGE DANS LE TEMPS

Du XII^e au XV^e siècle, Bruges était une place incontournable du commerce et appartenait à la Hanse, l'association des villes marchandes de l'Europe du Nord autour de la mer du Nord et de la mer Baltique. Traversé de plusieurs canaux, l'ancien quartier hanséatique et ses maisons élégantes étaient autrefois au cœur du commerce brugeois. Au hasard de la balade, on croise encore quelques signes de cette époque, comme le splendide jardin caché du cloître jésuite ou **le pont des Augustins**, vieux de sept siècles. C'est sur **la place Jan Van Eyckplein** que les bateaux déchargeaient leurs cargaisons d'épices, de soies, de cuir, de métaux et de pierres précieuses. La petite place en a gardé quelques souvenirs, comme le magnifique bâtiment de **l'Octroi de Tonlieu**, où se réglaient les droits de péage, ou encore **la Pijndershuisje**, la maison la plus étroite de Bruges, où résidait le docker.

En prolongeant la balade par l'Academiestraat, on découvre encore quelques demeures remarquables, anciens comptoirs et maisons des grandes cités commerçantes d'Europe comme Florence, Venise... « Celle de Gênes abrite aujourd'hui **le musée de la Frite** », glisse Dominique, avant de préciser que les bureaux de la guilde des chocolatiers se trouvent juste au-dessus.

À une centaine de mètres de là, **le Burg** retrace près de 800 ans d'histoire de la ville. Sur la place, la basilique, qui abrite **la chapelle romane du Saint-Sang** datant de 1150, côtoie le magnifique **hôtel de ville** (Stadhuis), un joyau gothique. À l'intérieur, la grande salle est ornée de fresques à la gloire des Flamands. Les autres bâtiments administratifs de la place, du greffe civil à la prévôté, valsent de la Renaissance au classicisme, en passant par le baroque. Au bout de la rue se profile le Markt, ce grand marché où souvent tout commence et tout se termine à Bruges. ●



Le long du Rozenhoedkaai, le canal le plus célèbre de la ville, on aperçoit le beffroi.

BRUGES PRATIQUE

Y ALLER

- > **En Thalys** direct depuis Paris (2h28) ou avec changement à Bruxelles.
- A partir de 58 € l'aller-retour.
- > **En voiture**, compter 3h30.
- Plus d'info sur tourismebelgique.com ou www.brugge.be

OÙ DORMIR ?

- > **Baert B&B**
Westmeers, 28.
A partir de 75 € la chambre double.
Tél.: (32) 050 33 05 30.
www.bedandbreakfastbrugge.be
- > **Koen & Annemie B&B**
Waalstraat, 40.
A partir de 70 € la chambre double.
Tél.: (32) 050 33 42 94.
- > **Martin's Brugge**
Oude Burg, 5. A partir de 89 € la chambre double. Tél.: (32) 050 44 51 11.
www.martins-hotels.com

OÙ MANGER ?

- > **Nana & Co**
Katelijnestraat, 46.
Repas à partir de 10 €. Tél.: (32) 050 34 06 17.

> Salade Folle

Walplein 13. Menu à partir de 18 €. www.saladefolle.com

> De Verbeelding

Oude Burg, 26. Repas à partir de 20 €. Tél.: (32) 050 33 82 94.

> De Bottelier Sint-Jakobsstraat, 63.

Repas environ 30 €. Tél.: (32) 050 33 18 60.

> De Mangerie Oude Burg, 20.

Menu à partir de 39 €. Tél.: (32) 50 22 93 36.

OÙ DÉGUSTER DU CHOCOLAT ?

> The Chocolate Line

Simon Stevinplein, 19. Ballotin à partir de 15 €. Tél.: (32) 050 34 10 90.

> Chocoladehuisje

Wollestraat, 15. Ballotin à partir de 7,25 €. Tél.: (32) 050 34 02 50.

> Sukerbuyc

Katelijnestraat, 5. Ballotin à partir de 10 €. www.sukerbuyc.be

> The Old Chocolate House

Mariastraat, 1. Chocolat chaud à partir de 3,95 €. Tél.: (32) 050 34 01 02.

> De Proeverie

Katelijnestraat, 6. Chocolat chaud à partir de 4 €. Tél.: (32) 050 33 08 87.