La braderie de Lille

Date :

Depuis de Moyen Âge jusqu’à aujourd’hui

Evènement incontournable de l’année, la braderie de Lille est le plus grand marché aux puces à ciel ouvert d’Europe. Chaque premier week-end de septembre, ce sont près de deux millions de badauds qui déambulent dans toute la ville à la recherche d’un meuble, d’un objet insolite ou encore d’une ambiance unique en son genre.



Braderie de Lille de 2018 © Dicom Ville de Lille



François Watteau – La braderie © BM Ville de Lille



Braderie de Lille de 2018 © Dicom Ville de Lille



Tas de moules place Rihour © Dicom Ville de Lille



Tas de moules © Dicom Ville de Lille

Une histoire ancienne

Cet événement marchand majeur attire fin août à Lille des commerçants venus de toute l'Europe. On en trouve trace dès 1127, sous la plume du chroniqueur

Galbert de Bruges. Facilement accessible par voie d'eau avec l'aménagement de la Basse Deûle au siècle suivant, Lille est réputée pour la qualité de ses lainages et draperies.

Lors de la « franche foire », les commerçants lillois perdent leur monopole : leurs concurrents venus de l'extérieur ont l'autorisation exceptionnelle de vendre à Lille. Les transactions sont franches et nul ne peut alors être poursuivi durant cet événement. La vente des tissus de laine et de lin, soieries, peaux et cuirs, fourrures, vins et céréales dure trois jours, dans le secteur de l'actuelle Grand'place.

Le mot «braderie» au sens de «rôtisserie» (du flamand «braaden») n'apparait dans un texte qu'en août 1446. En prévision de la «franche foire», les cabaretiers Pierre Tramart et Gobin Maille demandent l'autorisation «de faire leur braderie ou rôtisserie au-devant de leurs maisons», rue Grande-Chaussée, afin de «secourir de viandes aux personnes qui assisteront à la dite feste». Nulle mention à cette époque, en revanche, de la vente d'objets usagés, qui s'est surtout développée au 19e siècle.

Un plat emblématique : les moules-frites

À la braderie de Lille, les moules sans les frites apparaissent dès le 15e siècle. Elles supplantent le poulet rôti traditionnellement vendu, suite à une maladie décimant les volatiles.
Jusqu'aux années 1970, les restaurateurs lillois attirent les chalands avec une bruyante crécelle, utilisée jadis par les vendeurs de moules ambulants. Dans sa chanson sur la Braderie, Alexandre Desrousseaux (1820-1892), le créateur du P'tit Quinquin, ne mentionne que les frites.
À l'occasion de cette grande fête, pas moins de 500 tonnes de moules et de frites arrosées de bière sont englouties en un week-end. Pour la première fois en 2018, les 200 tonnes de coquilles restantes sont recyclées pour la réalisation de dalles de carrelage ou de mobilier par la société Etnisi.