



THE TIMES SAUCES

ESSENTIAL NEWSPAPER ABOUT SAUCES

LA MAYONNAISE AUX OEUF «LA MAISON BELGE» COURONNÉE PAR UN SUPERIOR TASTE AWARD : 2 ÉTOILES D'OR. ★★

Pages 2→3



Un savoir-faire, une passion...

La Saveur retrouvée

100% HUILE DE COLZA

SANS OGM



Pages 8→11

LA VÉRITABLE HISTOIRE DE LA POMME DE TERRE FRITE

Depuis un article de 1985, on proclame que la pomme de terre frite a été inventée dans le Namurois au XVII^e siècle. Une enquête dans les documents historiques démontre que cette hypothèse n'est pas plausible. Alors où est-elle réellement née ?

Pages 12

LA FRITE ET SA MAYO, DE LA BELGIQUE À L'UNESCO !

En 2017, la Belgique inscrit la culture du « fritkot » à son inventaire du patrimoine culturel immatériel. La prochaine étape : faire reconnaître NOS frites comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité auprès de l'UNESCO.

SIGNEZ «L'APÉTITION» SUR WWW.GOUTEZSIGNEZ.COM

LA MAISON BELGE



LEURS VALEURS :

Sans cesse à la recherche de délicieuses saveurs, leurs produits ont pour vocation d'être mis à votre disposition pour vous faire partager des moments de convivialité autour d'un bon repas. Faire connaître le savoir-faire local belge est leur marque de fabrique. Ils aiment les produits qui restent éternels, tout en sachant s'adapter aux besoins de leurs clients.

CONCEPT ORIGINAL :

La gamme Maison Belge invente et s'inspire pour vous accompagner tout au long de la journée... du petit-déjeuner au dîner, en passant par l'apéro. De quoi vous donner le libre choix du produit qui vous plaira ! La Belgique est reconnue de façon internationale pour son chocolat, ses frites, et avec nous pour sa MAYONNAISE! Un véritable délice, une texture onctueuse au

goût très raffiné, une recette plus que savoureuse concoctée rien que pour vous, et qui passe à travers tous les temps, pour ravir petits et grands. Dès le réveil, entamez la journée avec leurs douceurs au petit-déjeuner ou brunch du weekend. Leurs confitures au goût vrai, leurs pâtes à tartiner, l'idée que la gourmandise et le plaisir peuvent être remplis dans un bocal trouve ici tout son sens. Ils vous accompagnent dès le premier plat de votre repas: foie gras, terrines, gibier, charcuterie, avec des notes sucrées-salées.

Ils poursuivent avec le goût unique de leur mayonnaise, l'authentique, qui se marie parfaitement avec les frites, croquettes, pommes Dauphine et les viandes (tartares, grillades, BBQ, pierrades). Mais cela ne s'arrête pas là. Présentez leurs délicieux confits avec vos beaux plateaux de fromage avant de passer au dessert avec vos fruits et compotes.

Qu'il s'agisse d'un repas quotidien ou d'un repas de fête, La Maison Belge s'invite toujours sur votre table.

L'AUTHENTICITÉ :

Leur conditionnement : un bocal original prêt à présenter à vos invités et que vous pouvez réutiliser. Un bocal en verre et un anneau de stérilisation en caoutchouc*. Petit frère de celui créé fin du 19^{ème} siècle par un physicien allemand Johann Weck et qui, à l'époque, apportait une solution au problème de conservation stérile. Des petits pots pour pouvoir varier les goûts, sans devoir terminer celui qui est au réfrigérateur.

Des étiquettes fines et élégantes au cachet historique, un blason qui constitue votre marque de garantie.



Rue de Gelée 4 - 4800 Verviers (Belgium)

+32 (0)4 278 11 80

export@lamaisonbelge.be



LA MAYONNAISE AUX OEUFS «LA MAISON BELGE» COURONNÉE PAR UN SUPERIOR TASTE AWARD : 2 ÉTOILES D'OR. ★★



CONSULTEZ NOTRE BLOG SUR
www.lamaisonbelge.be



L'INSTITUT INTERNATIONAL DU GOÛT ET DE LA QUALITÉ - iTQi

L'Institut International du Goût et de la Qualité, iTQi, basé à Bruxelles est un organisme mondialement reconnu dont la mission est de certifier la qualité gustative des produits alimentaires et des boissons.



Pour désigner les membres de ses jurys, iTQi travaille en étroite collaboration avec les 15 institutions culinaires européennes les plus prestigieuses telles que les Maîtres Cuisiniers de France, l'Academy of Culinary Arts, l'Association des Chefs Grecs, l'Académie Culinaire de France, le Verband der Köche Deutschlands, la Federación de Asociaciones de Cocineros d'Espagne, la Federazione dei Cuochi Italiani, l'Associazione dei Chef Portuguesi, l'Årets Köck de Suède, Euro-Toques, la Gilde Van Nederlandse Meesterkokers, la Craft Guild of Chefs, la Turkish Cooks Association, la World Master Chefs Society (WMCS) ainsi qu'avec l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI).

SUPERIOR TASTE AWARD AWARD DU GOÛT SUPERIEUR

Les Awards suivants peuvent être décernés pour un produit testé :

- un produit exceptionnel avec une cotation globale égale ou supérieure à 90%.
- un produit remarquable avec une cotation globale entre 80% et 90%
- un produit jugé de bon goût avec une cotation globale entre 70% et 80%



Le label est un outil de marketing pour communiquer sur le produit, tant sur le marché domestique qu'à l'international. Sa visibilité permet une différenciation immédiate parmi le vaste choix des produits présents et rassure le consommateur dans sa décision d'achat.

SAINT-CHRISTOPHE



LES PRODUITS SAINT CHRISTOPHE OU L'HISTOIRE DE LA SAVEUR RETROUVÉE

Outre la maison Belge, il y a les produits Saint-Christophe!

Produits bio, locaux, labellisés ou fait maison, les produits Saint-Christophe sont situés dans les hauts de France. Ils veulent apporter à la maison les sauces que vous retrouvez à la baraque à frite de votre village.

Ils ont progressivement amené sur les tables des générations successives du vrai goût des sauces de notre terroir :

Andalouse, Américaine, Cocktail au cognac, Tartare, etc.

LES RECETTES DES PRODUITS SAINT CHRISTOPHE AVEC DES SAUCES INCOMPARABLES

Dans le plus pur respect de la tradition, leur maître saucier respecte encore scrupuleusement les recettes des produits Saint-Christophe toutes consignées dans son vieux cahier de recettes.

Afin de respecter le consommateur, **aucun colorant, ni conservateur, ni arôme n'est ajouté** lors de l'émulsion.

Leurs recettes sont toutes, sans exception, élaborées avec de l'huile de colza en provenance de l'agriculture régionale.

Leurs circuits courts sont pris en compte lors de chaque décision ou choix de fournisseur.



DES SAUCES 100%
HUILE DE COLZA !
ET SANS OGM



CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR L'HUILE DE COLZA !

Quels sont ses bienfaits santé ?

LES ATOUTS NUTRITIONNELS DE L'HUILE DE COLZA

« Son principal atout est sa richesse en oméga 3 (9 %), avec un rapport oméga 6/oméga 3 inférieur à 4, donc favorable à la bonne assimilation de ces deux acides gras indispensables », note Florence Foucaut, porte-parole de l'Association française des diététiciens nutritionnistes (AFDN). Les oméga 3, rares dans notre alimentation, jouent notamment un rôle dans le bon fonctionnement du cerveau et du système nerveux. Elle est aussi riche en oméga 9 (60 %), les bons acides gras que l'on trouve dans l'huile d'olive et qui aident à lutter contre le mauvais cholestérol. Enfin, elle est bien pourvue en vitamine E antioxydante, qui protège l'huile de l'oxydation, mais aussi nos cellules du vieillissement. Une cuillère à soupe d'huile de colza couvre à elle seule la moitié de nos besoins quotidiens en oméga 3 et près du tiers de nos besoins en vitamine E.

LES BIENFAITS

- Aide à la constitution des membranes des cellules
- Aide à baisser le taux de cholestérol et de triglycérides
- Stimulation de l'activité cérébrale
- Protection des parois artérielles
- Prévention des troubles cardio-vasculaires
- Anti-oxydante
- Réduction du risque d'AVC
- Limite de l'élévation du taux de glucose après le repas
- Prévention de la maladie d'Alzheimer et des troubles cognitifs
- Prévention du cancer de la prostate
- Prévention de l'artériosclérose et du durcissement des artères



SAINT-CHRISTOPHE

QUELLE SAUCE SAINT-CHRISTOPHE CHOISIR AVEC VOS FRITES ?

Pour accompagner vos frites, il y a un large choix de sauce Saint-Christophe! Voici une liste des recettes les plus populaires. N'hésitez pas à les goûter !

LES SAUCES 'CLASSIQUES'

MAYONNAISE :

La sauce la plus connue. A base de jaune d'œuf, d'huile, de vinaigre et parfois d'une goutte de jus de citron.

COCKTAIL :

Si vous êtes un peu fênéant, vous pouvez juste mélanger de la mayonnaise et du ketchup pour obtenir une sauce cocktail simple. Sinon, ajoutez du concentré de tomates, de la sauce anglaise, une cuillère à soupe de Whisky ou de Cognac, du sel, du poivre et du Tabasco.

TARTARE :

Une mayonnaise à laquelle on ajoute une pointe de piment, un hachis de ciboulette, de persil, de cerfeuil, d'estragon, de câpres et de cornichons.

AMÉRICAIN :

Une sauce qui n'aurait d'« américain » que son nom puisqu'elle aurait été inventée en France. Elle est faite à base d'oignons, de tomates, de vin blanc, d'un peu de cognac, de sel, de poivre de Cayenne et de beurre.

BARBECUE :

Le goût des ribs vous manque pendant les mois d'hiver ? Mélangez donc Ketchup, quelques épices, de la moutarde de Dijon, une cuillère à soupe de vinaigre de vin, du jus de citron, un peu de miel, et le tour est joué.

LES SPÉCIALITÉS

ANDALOUSE :

Voilà une sauce typiquement belge, à base de mayonnaise, de tomates, de différentes épices, d'ail, d'échalotes, de poivrons et de piments.

SAMOURAÏ :

Et non cette sauce ne vient pas du Japon, elle est typiquement belge ! C'est un mélange de mayonnaise, de ketchup et d'harissa.

PICCALILLI :

Encore une spécialité du plat-pays. On y trouve du chou-fleur (et oui), des petits cornichons et petits oignons, du miel, du vinaigre blanc, des épices, de la farine, de la moutarde, du gingembre, du curcuma et du sucre.

BRAZIL :

Et on termine avec cette sauce à base de tomates, d'ananas et d'un subtil mélange d'épices. Sucrée et fruitée, elle se marie parfaitement avec du poulet et des frites. Elle apporte une note exotique à tous les plats !



ET... À NE PAS OUBLIER

BARBECUE

À L'AIL

3 POIVRES

COCKTAIL COGNAC

COCKTAIL WHISKY

EL'TCHIOTTE

KEBAB

HANNIBAL

FILET AMÉRICAIN

MAYONNAISE ALLÉGÉE

MAYONNAISE AUX PETITS LÉGUMES

MAYONNAISE TRADITIONNELLE

PROVENCALE



LA VÉRITABLE HISTOIRE DE LA POMME DE TERRE FRITE

Pierre Leclercq - Historien de la gastronomie - www.musee-gourmandise.be

Depuis un article de 1985, on proclame que la pomme de terre frite a été inventée dans le Namurois au XVIII^e siècle. Une enquête dans les documents historiques démontre que cette hypothèse n'est pas plausible. Alors où est-elle réellement née ?



Dans le numéro du quotidien liégeois L'Express du 14 novembre 1900, un certain Bertholet (pseudonyme) lançait un débat qui taraude toujours les plus gastronomes d'entre nous. Quelle est la véritable histoire de la pomme de terre frite ? Si nos compatriotes se posent la même question depuis plus de cent ans, ils ne lui ont pas toujours apporté les mêmes réponses. En gros, trois pistes se fient jour.

HYPOTHÈSE D'UNE ORIGINE RUSSE

La première piste nous renvoie directement à l'article de Bertholet. Le citoyen belge de 1900, nous apprend le journaliste, était plutôt enclin à attribuer la paternité du bâtonnet doré aux Russes. Pourquoi aux Russes ? Tout simplement parce que le paquet de frites dont on se délectait chaque année à la foire portait l'énigmatique nom de « russe ». L'auteur de l'article rectifia cette erreur trop répandue. Ce nom surprenant n'avait rien à voir avec l'origine présumée de la frite, mais bien avec Monsieur Fritz, célèbre forain du milieu du XIX^e siècle, qui avait profité de l'immense vogue médiatique suscitée par la guerre de Crimée pour baptiser ses grands paquets de pomme de terre frite des « russes » et ses petits paquets des « cosaques ». Si les seconds ont rapidement disparu, les premiers ont fait fortune, si bien que 50 ans plus tard, tout le monde se promenait un « russe » à la main, sans savoir pourquoi il croquait des sujets du tsar.

HYPOTHÈSE DES RÉFUGIÉS FRANÇAIS

L'erreur était donc rectifiée. La pomme de terre frite n'était pas russe, malgré son nom. Dès lors, d'où provenait-elle ? Suite à une série d'articles parus dans Wallonia et La Vie wallonne en faveur de la constitution d'une histoire de la pomme de terre frite, Marie Delcourt proposa une deuxième piste en 1961. La pomme de terre frite serait tout simplement venue de France, par l'intermédiaire des nombreux exilés du Second Empire. L'idée n'était pas neuve. Amédée Saint-Ferréol, un proscrit du Deux Décembre échoué à Bruxelles, avait édité en 1870 le récit de ses mésaventures en narrant, non sans humour, les déboires culinaires de ses compatriotes perdus dans une capitale nettement moins gastronomique que la leur :

« Les réfugiés, dont l'estomac s'accommodait moins de la décoction de Java [du café], même sucrée, que du furo, déjeuneraient à l'estaminet avec du fromage ou des pommes de terre frites, mets que la proscription devait populariser en Belgique comme en Angleterre. »

Georges Barral, le guide de Charles Baudelaire lors de son passage à Bruxelles en septembre 1864, semblait confirmer la version de Saint-Ferréol. En plein pèlerinage sur les traces de Victor Hugo à Waterloo, Barral emmena Baudelaire dans le restaurant habituel de son mentor. Le verdict à propos de l'origine des frites était sans appel :

« À peine avons-nous terminé, qu'on met au centre de la table une large écuelle de faine, toute débordante de pommes de terre frites, blondes, croustillantes et tendres à la fois. Un chef-d'œuvre de friture, rare en Belgique. Elles sont exquis, dit Baudelaire, en les croquant lentement, après les avoir prises une à une, délicatement, avec les doigts : méthode classique indiquée par Brillat-Savarin. D'ailleurs c'est un geste essentiellement parisien, comme les pommes de terre en friture sont d'invention parisienne. C'est une hérésie que de les piquer avec la fourchette. M. Joseph Dehaze que nous appelons pour lui transmettre nos félicitations, nous assure que M. Victor Hugo les mangeait aussi avec les doigts. Il nous apprend en outre que ce sont les proscrits français de 1851 qui les ont introduites à Bruxelles. Auparavant elles étaient ignorées des Belges. Ce sont les deux fils de M. Victor qui nous ont montré la façon de les tailler et de les friter à l'huile d'olive ou au saindoux et non point à l'infâme graisse de bœuf ou au suint de mouton, comme font beaucoup de mes compatriotes par ignorance ou parcimonie. Nous en préparons beaucoup ici, surtout le dimanche, à la française, et non point à la belge. Et comme conclusion à ses explications, M. Joseph Dehaze nous demande si nous voulons « récidiver ». Nous acceptons avec empressement, et bientôt un second plat de « frites » dorées apparaît sur la table. À côté est une boîte à sel pour les saupoudrer comme il convient. Cette haute salière percée de trous nombreux fut une exigence de M. Hugo. »

Quelques décennies plus tard, dans une publication de 1945, le peu flatteur journaliste Charles d'Ydewalle

reprendait la théorie des proscrits en l'appliquant à toute l'histoire de la gastronomie belge :

« Heureusement, il y a les exilés. La gastronomie française ne s'est établie à Bruxelles qu'aux lendemains des grandes catastrophes. Le comte d'Artois en 1789, Cambacérès après Waterloo, Hugo après le Deux Décembre, tous amenaient avec eux des maîtres en gastronomie. Fuyant Paris menacé, des cordons bleus parisiens apportèrent, au lendemain de Sedan, les pommes frites et les hors-d'œuvre. »

Sous la plume d'Ydewalle, les proscrits de 1851 ont laissé la place à ceux de 1870. Et nous pourrions dire beaucoup de choses à propos des hors-d'œuvre. Peu importe, oublions Sedan et revenons à nos préoccupations.

L'hypothèse des réfugiés français, celle-là même reprise par Marie Delcourt, est-elle plausible ? Si on se réfère au témoignage du mystérieux Monsieur Fritz, oui, car ce dernier a créé ses « russes » en 1854, soit deux ans après l'arrivée des proscrits du Deux Décembre. Mais si nous remontons le temps un petit peu plus loin, tout se fondre. Car Monsieur Fritz, génial publiciste, a laissé de nombreuses traces sur son passage. En 1852, « le roi de la pomme de terre frite » nous apprend que son « établissement est beaucoup plus grand que les années précédentes et richement décoré » en 1849, il « a l'honneur de prévenir ses consommateurs de fritures qu'il ouvrira son établissement Sur-la-Batte, Marché-aux-Pommes, demain, pour la Foire de Liège » et en 1848, il annonce qu'il fera rouler, pas encore ses « russes », ni ses « cosaques », mais bien ses « omnibus » et ses « vigilantes » à 10 et 5 centimes. Inutile d'aller plus loin. Nous sommes trois ans avant l'arrivée des proscrits du Deux Décembre et Monsieur Fritz faisait déjà le tour des foires avec sa baraque à frites en inondant la presse quotidienne de publicités tapageuses.

HYPOTHÈSE DE L'ORIGINE BELGE

La deuxième piste tombe donc à l'eau. Reste à examiner la troisième, probablement celle qui compte le plus de partisans dans notre pays. C'est Jo Gérard qui en fut l'instigateur et c'est Christian Souris qui, dans un article du Pourquoi Pas ? de 1985, la popularisa.

Selon leur théorie, la pomme de terre frite fut inventée en Wallonie aux alentours de 1680. L'argumentation, apriori, pouvait séduire. Elle s'appuyait sur un manuscrit de 1781 rédigé par Jo Gérard, un aïeul de Jo, et dans lequel nous lisons :

« Les habitants de Namur, Andenne et Dinant ont l'usage de pêcher dans la Meuse du menu fretin et de le friter pour en améliorer leur ordinaire, surtout chez les pauvres gens. Mais lorsque le gel saisit les cours d'eau et que la pêche y devient hasardeuse, les habitants deviennent des pommes de terre en forme de petits poissons et les passent à la friture comme ceux-ci. Il me revient que cette pratique remonte déjà à plus de cent années. »

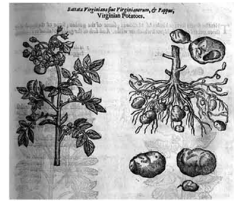
Comme le manuscrit est daté de 1781, cela nous emmène aux alentours de 1680. La pomme de terre frite serait donc née au bord de la Meuse, dans le Namurois, à la fin du XVII^e siècle. Divulguée dans les colonnes du Pourquoi Pas ?, cette découverte sensationnelle fit grand effet. La preuve historique que la pomme de terre frite provenait de Belgique était faite et inaugura la grande bataille de la paternité du bâtonnet doré entre notre pays et la France. Aujourd'hui encore, les innombrables blogs et sites internet consacrés à la pomme de terre frite reprennent l'interprétation de Jo Gérard sans le moindre esprit critique.



DÉGUSTER NOTRE INNÉGALÉE MAYONNAISE AVEC DE BONNES FRITES SUR LA FOIRE À LIÈGE!

Au cœur de la cité Ardente, au milieu du parc d'Avroy sur d'un kilomètre de long, la foire d'Octobre de Liège fait partie des trois plus grandes foires de Belgique. Durant 6 semaines, 175 attractions foraines feront la joie des liégeois de 0 à 99 ans... Chaque année, ce sont plus de 1,5 millions de visiteurs qui sont attendus.

Et désprit critique, nous en avons besoin, à la lecture de ce texte. En effet, une analyse pertinente des quelques lignes sorties de la plume de Jo Gérard nous convaincra qu'elles sont à manipuler avec précaution



LA POMME DE TERRE

Pour fabriquer des pommes de terre frites, nous en conviendrons, il nous faut des pommes de terre. Or, l'excellent travail de Fernand Pirotte nous apprend que la pomme de terre ne fut introduite dans le Namurois qu'aux alentours de 1735. En outre, les chroniqueurs ont fait état d'un hiver particulièrement rigoureux entre 1739 et 1740. Surnommé « le long hiver », ce dernier a figé la Meuse pendant plusieurs mois. Peut-être était-ce à cette occasion que les paysans démunis ont découpés les pommes de terre sous forme de menu fretin en souvenir de leurs fritures de poisson ? Pure hypothèse, bien sûr, mais qui a le mérite de s'appuyer sur des faits.

Bref, nous disposons d'une date plausible. Les paysans namurois ont probablement taillé leurs pommes de terre en forme de bâtonnets à partir de 1739, et non de 1680. Reste à déterminer si ces bâtonnets sont bien des pommes de terre frites.

LA GRAISSE



La pomme de terre frite, nous en conviendrons encore, se prépare dans un bain de graisse bouillante. Sur ce dernier point, la prudence est encore de mise. Les éléments contenus dans le texte de Jo Gérard ne laissent planer aucun doute. Les personnages qu'il décrit proviennent d'un milieu modeste, d'un milieu de paysans. Or, au XVIII^e siècle, la graisse était un luxe pour les petites gens. Le beurre cuit cher, la graisse animale était rare et les graisses végétales meilleures marché se consommaient avec parcimonie. C'est pourquoi les paysans mangeaient la graisse directement, sans la gaspiller, sur du pain ou dans un potage. Et c'est pourquoi la cuisson en friture était rarissime dans la paysannerie.

Il était donc exceptionnel de trouver une poêle dans le matériel de cuisine d'un humble du XVIII^e siècle. Dans de telles conditions, il est absolument impensable qu'un paysan ait consacré de grandes quantités de graisse pour cuire des pommes de terre. Tout au plus les a-t-il risolées à la poêle, comme le texte de Joseph Gérard nous le laisse supposer. Ce dernier évoque donc pas la pomme de terre frite, mais bien de simples pommes de terre risolées. Ainsi, la troisième piste tombe également à l'eau.

ALORS ?

Mais alors, où le mariage entre la pomme de terre et la friture s'est-il déroulé ? La pomme de terre, au XVIII^e siècle, était méprisée et demeurait totalement absente du menu quotidien des classes plus aisées. La frite fut-elle l'œuvre d'un homme ? Nous venons de voir que c'est impossible, il ne disposait pas de suffisamment de graisse. Le bain d'huile, cuisson extrêmement chère, était lapanage des classes supérieures. Alors, la frite fut créée dans la cuisine cosue d'un aristocrate ou d'un bourgeois ? Impossible encore. Aucune pomme de terre n'y a jamais posé sa robe. Ce mariage paraît donc impossible. Et pourtant, la frite est bien née quelque part...

LA SAGA FRITZ

Au XVIII^e et même au début du XIX^e siècle, il est inconcevable de friter des pommes de terre ni dans une cuisine aristocratique ou bourgeoise, où la pomme de terre n'a pas sa place, ni dans une cuisine modeste, où la friture est exclue car la graisse est hors de prix. Chez les professionnels, par contre, la question se pose différemment. Monsieur Fritz la popularise sur les foires du pays.

LES DÉBUTS

Monsieur Fritz, Frédéric Krieger de son vrai nom, naquit en Bavière en 1817 dans une famille de musiciens forains. Il fut protagoniste un de ces bruyants protagonistes de la parade, spectacle aussi trivial que le réjouissant destiné à attirer le chaland vers une loge quelconque de la foire. Dans un tintamarre assourdissant, ils accompagnaient les Paillasse ou Jocrisse, malheureux bouffons des tréteaux en plein vent, recevant sans arrêt les coups de pied au derrière infligés par leur bourgeois de maître.



Un Paillasse en Arthur Pougin, Dictionnaire historique et pittoresque du théâtre et des arts qui s'y rattachent, Paris, Firmin-Didot et cie, 1885, p. 577. Auteur : W. C. Minor - Œuvre tombée dans le domaine public.

Depuis le Moyen Âge, la foire avait eu pour vocation d'apporter dans chaque ville des marchandises inaccessibles sur place. Plus tard, au XIX^e siècle, les progrès de l'urbanisation et des voies de communication ont fini par introduire ces produits dans les boutiques citadines, entraînant le déclin des étals des marchands forains. Simultanément, ces mêmes progrès ont permis l'expansion des diverses loges de divertissement capables d'accueillir les nombreux spectateurs dotés d'un nouveau pouvoir d'achat. La foule se précipitait de partout pour admirer les artistes des théâtres de variété, les animaux féroces des ménageries, les phénomènes humains les plus curieux, les irrésistibles chiens savants, les traditionnels théâtres de marionnettes ainsi que les non moins traditionnelles jongleurs, sauteurs, danseurs, luteurs, hercules ou escamoteurs débarqués du monde entier.

Plus le public affluait, plus les loges se sophistiquaient et gagnaient en confort afin d'accueillir une clientèle capable de payer les meilleures places à un tarif plus élevé. La foire s'embourgeoisait, la foire s'agrandissait, la foire s'enrichissait.

Parallèlement, la vente de comestibles se développait considérablement, car il fallait bien nourrir les hordes de visiteurs affamés qui arrivaient de plus en plus nombreuses. Voilà le contexte dans lequel Krieger quitta son état de musicien, mal rémunéré et mal considéré, pour se faire engager comme apprenti dans une pâtisserie, chez Pélérin, rue Montmartre à Paris, afin d'y apprendre le métier de restaurateur.

C'est dans cet établissement que le jeune Frédéric découvrit les pommes de terre frites. Les « précieux tubercules », coupés en rondelles, bien dorés et merveilleusement croustillants, ravissaient les Parisiens depuis déjà plusieurs décennies. La Belgique ne les connaissait pas encore. On devine facilement le raisonnement de Krieger. Si ce plat remportait un tel succès dans la capitale de la gastronomie, pourquoi serait-il été boudé en Belgique ?

LA CONSÉCRATION

Visiblement entreprenant, le jeune cuisinier créa sur la foire de Liège la première baraque à frites, qui était alors en toile, probablement en 1838. Il n'était cependant pas le tout premier à proposer ce produit en Belgique : peu avant, un immigré français, répondant au nom de Petit-Jean, aurait ouvert le premier restaurant débitant des pommes de terre frites à Bruxelles. Mais la popularité du bâtonnet (ou de la rondelle) doré était beaucoup plus à l'Allemand qu'au Français. En effet, pendant de nombreuses années, l'infatigable forain sillonna les routes de Flandre et de Wallonie pour vendre sa friture à un public d'abord incrédule, mais qu'il finit par séduire définitivement.

Pour attirer le public et l'attention des journalistes, Krieger fit preuve d'un talent hors du commun. Tout d'abord, il se fit appeler Fritz, astucieux pseudonyme rappelant à la fois la pomme de terre frite et son origine germanique. Ensuite, il imita les directeurs de théâtre, à l'imitation dans la presse des villes visitées des publicités vantant son savoir-faire. En 1848, la

première réclame pour Monsieur Fritz apparaissait dans le Journal de Liège :

« Les pommes de terre frites sont arrivées à la Foire de Liège avec leur infatigable Rôtisseur [J. M. FRITZ, propriétaire de l'établissement des tubercules rôtis, prévient ses consommateurs qu'il a doublé de zèle, afin de prévenir toute observation. Il continuera de faire rouler ses Omnibus et ses Vigilantes à 10 et 5 centimes. On est prié de s'adresser chaque fois à l'avance pour les grosses commandes. »

Les grands paquets, appelés Omnibus, faisaient référence à un nouveau moyen de transport urbain, le premier à emprunter des lignes fixes. Les petits paquets, les Vigilantes, faisaient référence aux navettes rapides tirées par un cheval et ne voulaient qu'un seul passager. Leurs conducteurs avaient la réputation d'être de véritables têtes brûlées.

En 1852, le commerce florissant de Monsieur Fritz s'agrandit. Ce dernier trouva la baraque en toile pour un luxueux salon de dégustation en bois avec plafonds décorés, d'une capacité de dix tables. Il y grouillait un personnel nombreux qui débitait et servait dans des assiettes en faïence des pommes de terre frites, bien entendu, mais aussi des beignets aux pommes et des gaufres. Les clients dégustaient le tout avec une bière à la pression, du vin, du cognac ou une liqueur. Le matériel était à la hauteur des besoins. Les pommes de terre étaient découpées à la machine et plongées dans une des huit bassines de beurre clarifié bouillant sur la cuisinière à gaz. Ce mode de cuisson nécessitait beaucoup d'attention et de précautions, car il n'était pas sans risque. En témoignage l'incendie survenu dans une baraque de la foire de Liège à partir d'une grande chaudière de graisse à frites, en 1875.

LA CONSÉCRATION

Dans les années 1850, se développaient de nouvelles attractions nettement influencées par les progrès technologiques. Ces spectacles allaient prendre la place des exercices, occupés auparavant par les jongleurs et les hercules. Le public, de plus en plus exigeant, venait à la foire pour admirer les dernières prouesses techniques sous la forme d'automates, de diaporamas ou d'expériences électriques. En 1856, en pleine guerre de Crimée, un théâtre mécanique des guerres d'Orient s'installa à Liège. Au même moment, Monsieur Fritz eut probablement l'une des idées les plus géniales de sa carrière. Pour mieux suivre l'actualité, il changea les noms de ses Omnibus et de ses Vigilantes en Russes et en Cosaques. Le terme « Russe » allait rester longtemps dans notre vocabulaire pour désigner une portion de pommes de terre frites au point que beaucoup de Belges croient que la frite était véritablement d'origine russe.

Sur le plan des affaires, tout fonctionnait formidablement bien pour Krieger. Comme tout bon bourgeois qui se respecte, il se mit à investir dans l'immobilier. Entre 1860 et 1861, il acquit trois maisons à Liège pour une valeur totale de 32 000 francs, non seule preuve de l'excellente santé de son commerce. Mais, souffrant d'une maladie des pommuns, il mourut le 13 novembre 1862 à Liège, à l'âge de 46 ans. Son décès provoqua un vif émoi dans la population tant le personnage personifiait à la fois la bonne humeur, le mérite, la réussite commerciale et les populaires pommes de terre frites. Le 14 novembre, la foire, installée sur les boulevards d'Avroy et de la Sauvenière, porta le deuil et un important cortège funéraire prit le départ pour le cimetière de Robertmont où Krieger fut enterré selon le rite protestant.

Monsieur Fritz laissa un bel héritage à son épouse, Rensée Florence Vilain, une affaire prospère et un nom, celui de Fritz, qu'elle porta avec tant de bonheur qu'on finit par oublier le fondateur de la dynastie. Madame Fritz devait sa popularité à la qualité de ses produits, bien sûr, mais aussi à sa gentillesse et à sa grande générosité envers les enfants. Elle ne manquait jamais, à chacun de ses passages à la foire de Liège, d'accueillir les pensionnaires de l'Institut des sourds-muets qu'elle régala de portions de pommes de terre frites, de beignets, de gaufres et de bière.



Illustration de Madame Fritz, datant de 1889 (Le Globe Illustré, 17 novembre 1889 vol. V, n° 7, p. 106). On peut remarquer l'absence de l'éclairage composé de lanternes individuelles et l'absence de cuisine. Cependant, contrairement à ce que prétend la légende, cette représentation n'est absolument pas celle d'un établissement de 1838, mais bien d'un commerce 1889.

Si, en 1856, la foire ne comptait encore que trois établissements débattant la frite, elle en accueillait pas moins de dix-sept en 1861. Ce chiffre diminua fortement les années suivantes, en raison de la démonstration des sciences végétales qui fit entrer la frite dans les foires. Au milieu de ces fortes fluctuations, Madame Fritz demeura indéniable. Son commerce prospéra et on la citait toujours en exemple, même après l'arrivée des moules-frites, mentionnées pour la première fois lors d'un repas de foire en 1875. Mme Fritz incarnait la bonne qualité de l'alimentation foraine, aux côtés des célèbres Max (beignets), Lallement (choux de Paris) et Lacquement (gaufres), tandis que les moules n'inspiraient que méfiance et suspicion, à cause des incidents à répétition.



En septembre 1889, un mois à peine avant son décès, Mme Fritz était célébrée en grande pompe à la foire de Tournai pour fêter ses cinquante ans de métier. Sérénade, banquet, bouquet de fleurs et toasts ponctuèrent cette journée mémorable dédiée à la doyenne de la friture. Il s'agit de sa dernière apparition en public. Mme Fritz décéda le mercredi 23 octobre 1889 à Gand à l'âge de 73 ans.

L'histoire de Monsieur Fritz, qui popularisa la pomme de terre frite en Belgique, répond en partie à nos interrogations concernant la naissance de ce mets. Chaque année, dans toutes les villes de Belgique, les habitants attendent avec impatience l'arrivée de Krieger afin de se régaler de frites que le populaire n'avait pas les moyens de préparer à domicile. Bien sûr, les établissements permanents envahissent rapidement nos villes et la démocratisation des huiles, grâce à l'arrivée des graines exotiques, fit entrer la frite dans les foyers. Mais ce phénomène est tardif. Dans la première moitié du XIXe siècle, il fallait un marchand de frites pour se fournir en pommes de terre frites.

C'est donc bien la piste des professionnels de l'alimentation, des frituriers en plein vent et des cabaretiers, que nous allons suivre.

Qui détiend la paternité de la pomme de terre frite ? Nous ne le saurons probablement jamais. Il est difficile d'imaginer quelle seule personne à un moment précis de l'histoire ait eu l'idée de plonger des pommes de terre dans une baignoire de graisse bouillante. Ce que nous pouvons retrouver, par contre, ce sont les circonstances dans lesquelles la frite a vu le jour. Mais commençons par retrouver les premiers textes où apparaissent les fameuses pommes de terre frites et observons leur évolution au cours du XIXe siècle.

LE PREMIER TÉMOIGNAGE DE POMMES DE TERRE FRITES

Nous sommes à la fin de l'année 1760, au monastère de Percey, en Bourgogne, plongés dans une sombre histoire de tentative d'assassinat. L'abbé des Brosses, en plein conflit d'intérêt avec le frère Hilarion, est accusé d'avoir tenté d'empoisonner ce dernier, crime pour lequel il coopéra des galères à perpétuité. Retraçons brièvement les faits.

Le 23 décembre, Hilarion fait la lecture au réfectoire, raison pour laquelle son repas latend au bord de la cheminée, dans la cuisine. Une fois sa lecture terminée, il se rend dans la cuisine où l'apéroït l'abbé des Brosses s'enfuit précipitamment, ce qui éveille ses soupçons. Sans attendre, il procède à l'examen des plats dans lesquels il découvre une poudre blanche. Il la fait manger à un chien qui meurt deux jours plus tard. En conséquence, il met les portions et le chien sous de avant de porter plainte. Le 31 décembre, deux chirurgiens procèdent à un examen des pièces à conviction dont voit un extrait :

« Après avoir fait lever les scellés en présence de tous les susnommés, nous avons trouvé, dans la cassette, une écuelle, dans laquelle il y avait de la soupe, & deux plats d'étain, dans l'un desquels étaient des haricots frittés, dans l'autre quelques pommes de terre frites. »

Ainsi, en 1760 le terme « pomme de terre frite » semble suffisamment courant pour figurer dans un rapport de médecin sans nécessiter de précisions particulières. Le texte est d'ailleurs si peu précis qu'on ne peut deviner, à sa simple lecture, le mode de cuisson des pommes de terre. Elles sont frites, certes, mais frites comment ?

LA CUISSON ET LA FORME DES PREMIÈRES POMMES DE TERRE FRITES

Hélas, les livres de cuisine ne nous ont d'aucun secours pour répondre à cette question. La

pomme de terre frite n'apparaît dans aucun recueil de recettes de cette période. La première édition de l'Encyclopédie ne nous vient pas plus en aide. Elle se contente d'affirmer que les paysans « font leur nourriture la plus ordinaire de la racine de cette plante pendant une bonne partie de l'année. Ils la font cuire à l'eau, au four, sous la cendre, & ils en préparent plusieurs ragoûts grossiers ou champêtres. » Une nouvelle édition genevoise de l'Encyclopédie fournit heureusement plus de précisions. En parlant de l'usage qu'on fait des pommes de terre en Allemagne, on apprend que le peuple les mange simplement bouillies à l'eau avec du sel, ou cuites au lait (...); grillées, frites au beurre, en beignets, & de tant d'autres manières.



Frites au beurre, voilà une explication satisfaisante. Dans l'autre couvent bourguignon où le jeûne est presque habituel et où on a l'habitude de diner d'une salade de chicorée, on imagine très mal des pommes de terre plongées dans un bain de graisse. Il est plus vraisemblable qu'elles soient simplement rissolées, dans un petit peu de beurre ou une autre matière grasse, exactement comme les pommes de terre de bord de Meuse dont parle Joseph Gérard en 1781 et comme les pommes de terre frites des paysans allemands.

La chose est évidente. Ce qu'on désigne par « pomme de terre frite », au XVIIIe siècle, est différent de ce que nous connaissons aujourd'hui. Rappelons-nous de la définition donnée au début de ce texte. La frite est plongée dans un bain d'huile bouillante et a la forme de bâtonnets. Ce n'est pas le cas de la frite du XVIIIe siècle qui est rissolée et coupée en tranches. Les premières recettes de pommes de terre frites nous le confirment.

En 1794, dans l'enthousiasme révolutionnaire, Madame Mériat publie un livre de recettes entièrement dédié à la pomme de terre. Voici la recette : « en friture », considérée comme la première recette de pomme de terre frite conservée par écrit :

« Faites une pâte avec de la farine de Pommes de terre, deux œufs délayés avec de l'eau, mettez une cuillerée d'huile, une cuillerée d'eau-de-vie, sel & poivre ; battez bien votre pâte pour qu'il n'y ait pas de grumeaux ; pelez les Pommes de terre crues & coupez-les par tranches, trempez-les dans cette pâte et faites les frire de belle couleur. »

Ici, la pomme de terre est cuite en beignet, tradition qui restera vivace tout au long du XIXe siècle. Deux ans plus tard, il est encore question de pommes de terre frites chez les pauvres en Allemagne dans les Essais politiques, économiques et philosophiques du célèbre physicien Comte de Rumford, chargé de l'administration des établissements publics destinés à améliorer la situation des pauvres en Bavière. Dans la traduction française de 1799, la pomme de terre est coupée en tranches, frite dans du beurre ou du saindoux et assaisonnée de sel et de poivre. Encore une fois, cette recette destinée aux pauvres n'utilise que parcimonieusement de la graisse.

Si on récapitule les premiers témoignages de pommes de terre frites, on s'aperçoit qu'elles

apparaissent systématiquement dans un milieu modeste – qu'il soit populaire ou militaire –, qu'elles sont rissolées dans un petit peu de graisse et qu'elles sont débitées en forme de rondelles. Nous allons voir désormais leur évolution dans les livres de cuisine.

L'ÉVOLUTION DES POMMES DE TERRE FRITES DANS LA LITTÉRATURE CULINAIRE LA FRITE EN RONDELLES

Au début du XIXe siècle, la pomme de terre frite entre dans la littérature gastronomique destinée aux classes privilégiées. Elle est pas enduite de pâte et porte le nom de « Pommes de terre sautées au beurre » chez Viard, auteur du Cuisinier impérial :

Pommes de terres sautées au Beurre. Vous ôterez la pelure des pommes de terre crues ; vous les tournerez d'épingle grossière coupez-les en tranches rondes de la largeur d'un petit œuf, épine d'une ligne et demi ; vous mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, posez-la sur un feu ardent, ajoutez-y les pommes de terre ; sautez-les toujours jusqu'à ce qu'elles soient blanches ; alors vous les égouttez dans une passoire ; vous les saupoudrez de sel fin, & vous les arrangez sur le plat sans autre assaisonnement.

En fait, on la connaît déjà sous son nom de « pomme de terre frite » qui acquiert ses lettres de noblesse. Nous en voulons pour preuve cet article consacrant le beefsteak frites, publié en 1807 dans le Journal des gourmands et des belles, dirigé par le célèbre gastronome Grimod de la Reynière.



Beef, ou Beef-steak.

« Ayez un morceau d'excellent filet de bœuf, ôtez-en toutes les peaux & presque toute la graisse, coupez-le par rouelles de l'épaisseur de quatre ou cinq lignes ; applatissez légèrement chacun de ces morceaux, & parez-les afin qu'ils soient à peu près ronds et de la forme d'un œuf de six lignes ; faites ensuite fondre un peu de beurre, mettez-y un peu de sel et de gros poivre, trempez vos beef dodans, & arrangez-les sur un plat ; au moment de servir faites-les griller sur un feu un peu vif, en ayant soin de ne pas trop les laisser cuire ; pendant ce temps mettez dans un plat un morceau de beurre proportionné à la quantité de beef-steak que vous aurez préparé ; assaisonnez-le de sel, poivre, un peu de persil et un jus de citron ; dressiez votre beef-steak dessus en y ajoutant quelques pommes de terre frites dans du beurre bien frais, ou des cornichons, si vous aimez mieux. On sert aussi le beef-steak au beurre d'anchôis. »

Ces deux textes témoignent d'une véritable révolution dans l'histoire de la pomme de terre frite et de la pomme de terre en général. Jusque là, la frite s'inscrivait dans la cuisine populaire. Elle est une manière agréable d'accueillir des pommes de terre pour les pauvres. Avec le beefsteak, elle fait son entrée dans la gastronomie et s'invite sur les tables de la haute société. Nous constatons cette promotion de la pomme de terre frite peu après, en 1808, dans la correspondance de Stendhal. Le futur auteur de La Chartreuse de Parme n'est alors qu'un jeune aventurier promu au rang d'« adjoint aux commissaires des guerres et intendait des

domaines impériaux » dans la ville de Brunswick, en Allemagne. Dans la description qu'il fait d'une journée type de ce printemps 1808, Stendhal décrit son dîner :

« À quatre heures moins un quart, j'ai dîné avec du mouton grillé, des pommes de terre frites et de la salade. Les deux premiers plats viennent de chez Janaux et sont payés 6 bongros pièce (18 sous). »

La pomme de terre frite devient donc un accompagnement de choix pour les viandes grillées. Sa cuisson, elle aussi, évolue. Dans le Parfum cuisinier, en 1811, on parle de jeter les tranches de pommes de terre farinées dans « une friture extraordinairement chaude ». Il n'est plus question d'un petit peu de beurre dans une poêle, mais bien d'une friture.

Pommes de terre frites.

Vous les pelez toutes crues et les coupez en tranches ; farinez-les, & jetez-les dans une friture extraordinairement chaude : quand elles sont frites, saupoudrez-les de sel.

Mais attention ! Nous devons encore nous méfier du terme « pomme de terre frite ». Nous pensons raisonnablement que pour un homme de la première moitié du XIXe siècle, il désigne des rondelles de pommes de terre frites dans du beurre. Pourtant, tous les livres de cuisine ne s'accordent pas sur ce fait. La Nouvelle cuisinière bourgeoise (1817), héritière de la prestigieuse Cuisinière bourgeoise du XVIIIe siècle, présente une recette tout aussi éloignée du standard de l'époque que du nôtre :

Pommes de terre frites à la Hollandaise.

Vos pommes de terre cuites à l'eau et au sel, pelez-les, écoulez-les, & faites une purée que vous aurez soin de passer ; assaisonnez-la de sel, poivre & fines herbes ; mouillez-la d'un œuf ou d'un jus. Cette purée doit être fort épaisse ; formez-en des boulettes que vous trempez dans du l'œuf battu ; faites les frire et servez-les avec du persil haché fin dessus.

Pommes de terre frites à la Sybarite.

Vos pommes de terre manipulées comme dans l'article précédent, faites-en une purée ; lorsqu'elle est passée, mettez-y de bonne crème, du sel, un peu de sucre ; faites vos boulettes comme ci-dessus, & mettez-les dans une pâte, & faites-les frire de belle couleur.

Ingédients pour 4 personnes

800 g de pommes de terre (binjette, Mona Lisa), fonds blanc de volaille, fines herbes (persil, cerfeuil, ciboulette), 2 œufs, sel, poivre, beurre.

PROCÉDÉ

- 1 Péter les pommes de terre et les cuire 20 minutes à l'eau bouillante et salée.
- 2 Hacher le persil et le passer à la friteuse.
- 3 Passer les pommes de terre au presse-purée. Saler, poivrer et mélanger avec les fines herbes.
- 4 Mouiller d'un petit peu de fond de volaille.
- 5 La purée doit rester ferme.
- 6 Battre les œufs dans un bol.
- 7 Confectionner des boulettes de pomme de terre, les tremper dans l'œuf et les frire à 160°.
- 7 Dresser dans un plat avec du persil fin.

Heureusement, il ne s'agit que d'une exception. Par la suite, jusqu'au milieu du XIXe siècle, les recettes de pommes de terre frites se suivent et se ressemblent. Trois variantes coexistent sous ce nom :

- La pomme de terre coupée en rondelles et jetée dans la friture.
- La pomme de terre coupée en rondelles, enduite de pâte à beignet et jetée dans la friture.
- La pomme de terre cuite à l'eau, coupée en rondelles et rissolée à la poêle.

LA FRITE EN BÂTONNETS



Au milieu du siècle, on remarque un changement important au niveau de la friture. En 1859, nous tombons sur des « pommes de terre frites baillies en petits bâtonnets » pour accompagner un beefsteak. Peu après, en 1861, notre Caudexier national donne la recette complète avec des bâtonnets ou des rondelles de pommes de terre :

Pommes de terre frites au beurre.

Choisissez des petites pommes de terre bien rondes, que vous épéchez et faites cuire aux trois quarts à l'eau de sel. Vous les égouttez et les laissez évaporer pendant trois minutes, après quoi vous les mettez dans du beurre que vous avez fait chauffer jusqu'à couleur de noisette. Vous y jetez les pommes de terre que vous laissez brumer en les sautant de temps à autre. Au moment de servir vous les saupoudrez légèrement de sel fin.

Pommes de terre frites à la grecque.

Coupez des pommes de terre en tranches ou en bâtonnets, que vous mettez sur un linge pour les sécher. Ayez de la friture chaude dans laquelle vous laissez tomber les pommes de terre, que vous remuez de temps à autre, jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur et soient croquantes. On ne peut en mettre beaucoup à la fois et il faut les mener à grand feu. (Voyez Friture, chap. Garuturiers.)

Il faudra tout de même un certain temps avant que le bâton net s'impose définitivement. Immense cuisinier Jules Gouffé, qui en est à 1 kg de graisse dans sa poêle, conserve l'unique découpe en rondelles. Emile Dumont, quant à lui, prépare des paillies de pommes de terre et les très tendance pommes de terre soufflées qui introduisent la double cuisson dans la frite de la pomme de terre frite :

« Prenez des pommes de terre, pelez-les, lavez-les, essayez-les, coupez-les en tranches rondes de l'épaisseur de moitié d'un doigt à peu près. Mettez la friture sur le feu, & aussitôt fondue, mettez-y vos pommes de terre ; aussitôt que la peau rissolée commencera à se former, retirez-les de la friture & mettez-les dans une autre friture très chaude. Aussitôt la peau boursouflée. Otez de la friture, égouttez bien, saupoudrez de sel fin & servez immédiatement ; car elles retomberont promptement. »

Dans La Cuisine moderne illustrée (1885), les pommes de terre frites Port-Neuf s'ajoutent aux rondelles, aux paillies et aux soufflées.

LA FRITE EN BELGIQUE

En Belgique, comme nous l'avons vu plus haut dans cet article, la frite fait son petit bonhomme de chemin. En 1896, dans le carnet d'une ménagère wallonne, on voit bien que les deux découpages de pommes de terre, en rondelles et en bâtonnets, sont pratiqués. On remarque également un soin particulier à la préparation de la friture. Ici, on dispose ½ kg de graisse de bœuf avec ¼ kg de graisse de mouton et ¼ kg de saindoux. Le Traité d'économie domestique et d'hygiène, du début du XXe siècle, est passé dans les mains de générations de jeunes filles belges. Il recommande également les deux formes de coupe de pomme de terre frite ainsi que la technique de la pomme de terre soufflée. Mieux encore, il livre un procédé que nous rions pas encore trouvé dans d'autres livres de cuisine :



« Deuxième procédé : Jeter les pommes de terre dans la friture bouillante, les retirer quand elles sont à moitié cuites et les laisser refroidir. Remettre la friture au feu et lorsqu'elle est en ébullition, y jeter les pommes de terre. - Par ce procédé les pommes de terre se gonflent et sont très délicates. - On reconnaît qu'elles sont frites à point, lorsqu'elles remuent, on les sent croquantes. »



Le Laiton Mathieu, remanié et complété par Angèle Firquet-Adams, éd. © BMG à noter : l'illustration du couple friter et l'illustration traditionnelle en Belgique du terme « cassolette » à la place de « marmite » pour le récipient « pour frire ».

Et voici la double cuisson appliquée au bâtonnet de pomme de terre frite. Cette fois-ci, cette dernière est bien telle qu'on la connaît aujourd'hui. Alors, cette double cuisson est-elle belge ou non ? Le premier texte que nous avons trouvé est effectivement belge. Néanmoins, la prudence nous oblige à ne pas faire trop vite de conclusions sur base d'un seul texte. De plus, nous avons vu que la double cuisson se pratique également à Paris pour préparer les pommes de terre soufflées. Le mystère reste donc préparé autour de cette merveilleuse invention qu'est la double cuisson de la pomme de terre frite.

conclusions sur base d'un seul texte. De plus, nous avons vu que la double cuisson se pratique également à Paris pour préparer les pommes de terre soufflées. Le mystère reste donc préparé autour de cette merveilleuse invention qu'est la double cuisson de la pomme de terre frite.

ET L'ORIGINE DE LA POMME DE TERRE FRITE, DANS TOUT CELA ?

Durant tout cet article consacré à l'histoire de la pomme de terre frite, nous avons beaucoup tourné autour du pot, sans jamais aborder frontalement le problème de son origine.

Si nous prenons une définition stricte, comprenant la découpe en bâtonnet et la double cuisson, les premiers textes mentionnant ce type de pomme de terre frite ne datent que du début du XXe siècle. Si nous nous référons au terme « pomme de terre frite », nous constatons qu'il existe depuis le milieu du XVIIIe siècle, mais ne désigne que des rondelles de pommes de terre rissolées dans un petit peu de graisse.

La réponse se trouve peut-être ailleurs que dans les livres de cuisine. Ces derniers reflètent des habitudes ménagères ou des pratiques de la haute gastronomie. Qu'en est-il de ces frituriers en plein vent ? À quoi ressemble le produit qu'ils vendent dans les rues à la fin du XVIIIe siècle et au début du XIXe siècle ? À quoi ressemblent les frites de Monsieur Fritz, le roi de la pomme de terre frite des foires belges dans la première moitié du XIXe siècle ? Sont-elles sous forme de rondelles ou sous forme de bâtonnets ? La réponse n'est pas aisée. Par contre, une chose est certaine : elles sont plongées dans un bain de graisse. Et c'est là, à notre humble avis, que tout le nœud du problème réside.

Nous avons parlé, dans les deux premiers chapitres, de l'improbable naissance de la pomme de terre frite issue du mariage entre la pomme de terre, légume populaire par excellence, et la cuisson dans bain de graisse, réservée à la haute société. Où ce mariage a-t-il bien pu se réaliser ? Dans une cuisine cosse disposant d'une belle baignoire à friture ? Impossible, avons-nous vu précédemment. La pomme de terre n'y a pas sa place. Chez le pauvre bougre mangeur de pommes de terre ? Impossible également. Il ne dispose pas de suffisamment de matière grasse.

La réponse n'est-elle pas à chercher dans les rues de Paris, où, au XVIIIe siècle, les marchands ambulants trimballent leur baignoire de friture remplie d'une graisse douteuse dans laquelle ils plongent des viandes et des légumes enduits de pâte à beignet ? Ou se trouve-t-elle dans une rôtisserie disposant d'un matériel plus important ? L'hypothèse est séduisante. La pomme de terre frite, nous le savons, s'est répandue grâce au commerce. N'y serait-elle pas née ? Invenit-elle pas un produit purement commercial que l'enseignant de la pomme de terre frite restera probablement toujours anonyme, par contre, nous pouvons deviner son métier : un marchand. Nous pouvons également deviner son origine : parisienne.

Pierre Leclercq
Mars 2009 - décembre 2010

LA FRITE ET SA MAYO, DE LA BELGIQUE À L'UNESCO !

En 2017, la Belgique inscrit la culture du « fritkot » à son inventaire du patrimoine culturel immatériel. La prochaine étape : faire reconnaître NOS frites comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité auprès de l'UNESCO.

Les frites, avec ou sans mayonnaise? Avec, auraient assurément chanté les Snuls dans leur célèbre morceau bourré de références à la belgitude. Pour Natura, société belge (bien sûr), spécialisée dans la confection de sauces 100% belges et 100% naturelles, la question ne se pose pas non plus. Les frites avec de la mayo? Non, peut-être!

La marque a d'ailleurs lancé hier une pétition pour que la mayonnaise accompagne les frites dans leur candidature au patrimoine immatériel de l'Unesco. **«Une vraie mayonnaise, elle se bat ! Battons-nous avec elle pour porter la mayonnaise belge au patrimoine culturel immatériel national...»**, déclare Natura, qui vous invite à signer "l'appétition" sur www.goutezsignez.com.

WWW

SIGNEZ «L'APÉTITION» SUR ► WWW.GOUTEZSIGNEZ.COM



ALTESSE QUALITY FOOD S.A.

Rue de Gelée 4, 4800 Verviers BELGIQUE

Depuis 1954, Nous fabriquons des mayonnaises, sauces froides et sauces sur mesure. La qualité de nos produits vient d'une longue expérience comme maître saucier et d'un respect des méthodes de fabrication traditionnelles et **Halal avec notre marque Fayza**. www.fayza.be

Avec nos outils de productions qui sont à la pointe des normes Internationales pour la sécurité des Aliments Eurohalal, nous réalisons 45 sauces différentes conditionnées selon vos désirs: mayonnaise, ketchup, moutarde, mayonnaise traiteur, andalouse, américaine, samouraï, burger, vinaigrette, ciboulette, marocaine, algérienne, tunisienne, pita...

Certifications : IFS - Eurohalal

(organisme de Contrôle et de Certification Halal des produits alimentaires et non-alimentaires mais dont le Concept est Halal. EuroHalal se veut être, à la fois, au service des entreprises mais également au service des consommateurs)

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à consulter les sites web :



www.saucesaintchristophe.fr



www.lamaisonbelge.be

