

BELGIQUE

LA FRITE BELGE AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO?

Un article par CNEWS – Mis à jour le 28/11/2014 à 12:01
Publié le 27/11/2014 à 16:50

Source: CNWES, „La frite belge au patrimoine mondial de l'UNESCO?“ (27.11.2014), URL: <https://www.cnews.fr/patrimoine/2014-11-27/la-frite-belge-au-patrimoine-mondial-de-lunesco-695452> (10.11.2020).



Source: Prieur, Benoît, „Un cornet de frites (Grand-Place, Bruxelles).“, URL: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Un_cornet_de_frites_\(Grand-Place,_Bruxelles\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Un_cornet_de_frites_(Grand-Place,_Bruxelles).jpg) (3.5.2022), autorisé par CC-BY-SA.

Spécialité ou phénomène culinaire ?:

Les frites & la culture FRITKOT belge

« Plus qu'un fast-food –
Le Patrimoine 'Fritkot' »

-
Texte A

_____ Nombre de frateries en Belgique.
_____ Moyenne de paquets vendus par un
frituriste par jour.
_____ Pourcentage de Belges qui vont au
moins une fois par an au Fritkot.

« Tout commença par un
fruit – L'histoire du
'Fritkot' »

-
Texte B

Début de la vente de frites en Fritkot ambulant :

**« Il reste dans la famille –
La tradition du 'Fritkot' »**

-
Texte C

Les particularités de préparation
d'une frite belge :

**« Ceux, qui s'aiment,
partagent ses frites -
L'ancrage du 'Fritkot'
dans la société »**

-
Texte D

L'ordre du cornet d'or :

**« Bien que pas de
popcorn, bien beaucoup
de pop – Le 'Fritkot' et
l'art »
-
Texte E**

Texte A

Plus qu'un fast-food - Le Patrimoine « Fritkot »

Presque 11 millions de Belges s'y rendent au moins une fois par an pour commander un des plats les plus connus de la Belgique, ça fait 95 % de la population totale – le « Fritkot ». Cependant, le Fritkot n'est pas seulement un lieu de restauration, mais plutôt une idée culturelle qui fait partie de l'identité collective belge.

Environ 5000 friteries se trouvent en Belgique, mais aucune d'elles ressemblent aux autres. Néanmoins, elles partagent des caractéristiques communes provoquant une culture « Fritkot ». En plus de la cuisson artisanale, le Fritkot représente un lieu de rencontres informels qu'importe d'où l'on vient, qu'importe l'âge qu'on a. En attendant les frites, les clients des frituristes sont unis grâce à leur intention.

Il ne faut toutefois pas confondre une baraque Fritkot avec un fast-food. Alors que ce dernier n'a pour but que les clients tout comme le restaurant gagnent plus de temps à servir une plus grande clientèle, la production traditionnelle des frites existant depuis le XIXe siècle prend du temps et en conséquence, de la patience des clients attendant. Ainsi, le nombre moyen élevé de paquets de frites vendu par un frituriste - 100 paquets chaque jour – n'est pas explicable

grâce à la vitesse de leur préparation, mais seulement grâce à la quantité énorme des baraques à frites. En outre, ceux qui achètent les frites n'ont certainement pas fait des projets pour les emporter jusqu'à la maison puisque la frite refroidie n'est pas une délectation gourmande. Bien qu'il soit possible de les emporter, il faut les savourer aussitôt que possible. De surcroît, les frites du Fritkot représentent plus d'un accompagnement, elles sont le plat principal qui n'est pas vendu forcément au prix bas.



Source : Wiersma, Tjeerd, „Frit Flagey Brussels“, URL : <https://www.flickr.com/photos/tjeerd/31295464994/in/photolist-9wWnjJ-9wTjBM-9wTpXT-9wWkGL-6AwL1r-6AwJeM-9idudN-aQVnx8-9icaiu-8jDnYn-4PSJBV-9Qg5eT-9KgxwD-Kdr3Sy-aFz2gD-4tPgvP-7mv2PA-a7VEw7-9nKCsY-4gpi8i-4tTiTN-Kfbp8i-4TSaag-9D9UKk-9D9VnP-25ootuN-9DcQbA-8SED3y-PFtrqE-7muY79-CVgoni-71S2b4-7MZ9X1-J6k6k3> (19.7.2022), autorisé par CC BY 2.0.

Pour ce prix, la clientèle d'un Fritkot reçoit plus qu'un plat à avaler¹. Au lieu de cela, il plonge dans une expérience gourmande de convivialité² faisant partie de l'identité culturelle des Belges. Cela se montre par le

¹ = hinunterschlingen

² = Geselligkeit

fait qu'il existe une multitude d'initiatives à
sauvegarder cette tradition vivante comme
50 partie du patrimoine de la Belgique. Pour
l'expliquer, le terme « Patrimoine » décrit
l'héritage culturel du passé qui est présent
dans notre société actuelle sous forme d'un
lieu ou d'un objet matériel, comme un
55 bâtiment historique, ou sous forme d'une
idée unissant un groupe des plusieurs
personnes. En général, une société moderne
essaie de conserver cet héritage pour les
générations suivantes.



60 Dans le cas de la culture Fritkot il apparaît
d'exister un consensus sur sa valeur pour la
culture et le patrimoine belge : A part de
l'Union Nationale des Frituristes (Unafri-
Navefri), fondée en 1984 pour défendre les
65 intérêts spécifiques des frituristes, il faut
nommer ici le Conseil du Fritkot, fondé en
2013, agissant comme force moteur pour

tout ce qui concerne la protection de la
culture Fritkot belge. Il s'agit d'un groupe de
70 réflexion qui se compose des représentants
du monde professionnel, du secteur culturel
ainsi que des amateurs, des connaisseurs des
frites et des historiens de la gastronomie. En
plus, les institutions politiques des régions
75 belges ont repris l'idée d'intégrer la culture
Fritkot dans le patrimoine officiel. Après que
la Communauté Flamande l'avait reconnue
comme patrimoine immatériel en
l'inscrivant sur sa liste régionale en 2014, la
80 Fédération Wallonie-Bruxelles (2016), la
« Deutschsprachige Gemeinschaft » et la
Région de Bruxelles-Capitale sont suivies
par la même décision. L'idée de la valeur
culturelle du Fritkot et de tout ce qu'y
85 appartient est donc aussi ancré sur un niveau
officiel.

Sources du texte:

cf. Union nationale des Frituristes, „Une tradition vivante et gourmande“ (6.2.2020), in : Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG), „La Gazette du Fritkot“ (2017),
URL : <https://de.slideshare.net/CentrumAgrarischeGes/frietkotgazet> (19.7.2022).

cf. Extrait du dossier de candidature pour l'inscription au « Patrimoine immatériel » de la région Wallonie-
Bruxelles, No 3a : Décrire l'élément actuel dans son ensemble (avec ses différentes composantes).

-  **1. Lisez l'article «Plus qu'un fast-food - La Patrimoine 'Fritkot'».**
-  **2. Remplissez la grille avec les infos qui vous paraissent les plus importantes de vos/votre textes/sujet. Vous devez les sélectionner et organiser. Soyez capable de présenter votre sujet d'une manière structurée à vos camarades de classe.**

Texte B

Tout commença par un fruit - L'histoire du « Fritkot »

Les racines historiques de la frite viennent du loin – en fait, jusqu'au XVI^e siècle où les explorateurs du nouveau monde introduisirent la pomme de terre en Belgique. Cependant, l'histoire du Fritkot ne commence pas avant l'année 1838, l'année dans laquelle le forain¹ Frédéric Krieger a une idée...

Bien que la pomme de terre soit déjà introduite en Belgique au XVI^e siècle, ce n'est pas avant le XVIII^e siècle que ce petit fruit gagne l'attention d'un grand public. Certes, il ne s'agit pas encore du début de la frite, mais au moins d'une des conditions préalables les plus importantes pour sa production. En fait, l'année exacte dans laquelle l'invention de la frite eut lieu n'est pas connue indubitablement aujourd'hui. Il n'y a qu'une légende urbaine qui se base sur un manuscrit du XVIII^e siècle affirmant que la frite fut créée à Namur dans le siècle précédent. Pourtant, même si cette histoire représente une vérité, on n'a aucun indice concernant l'inventeur de la frite.

Ce qui est plus sûr, c'est la source du Fritkot. Ses racines se trouvent sur la foire de Liège de l'année 1838. Le forain

Frederic Krieger, rebaptisé Fritz, et sa famille établirent le premier Fritkot ambulante dans le cadre de la foire de Liège et ainsi, une idée qui eut tant de succès qu'une multitude de concurrents la reprirent. Grâce à la participation de la famille de Krieger à des foires et des



Source : Delforge, Marc, „Friterie Tschantches – chez Alberte. Friterie à Liège“, URL : <https://www.flickr.com/photos/marcgbx/6354997223> (19.7.2022), autorisé par CC BY-NC 2.0.

kermesses nombreuses de même que grâce aux concurrents, une popularisation du Fritkot aux régions de la Belgique de nos jours fut provoquée. Nulle part ailleurs on pouvait trouver ces trésors en forme caractéristique de prisme carré droit, dorés conséquence d'une cuisson artisanale dans deux bains successifs de graisse. Bien que la cuisson privée des frites ait résulté de la démocratisation² de la graisse au XIX^e siècle, le savoir-faire du frituriste reste

¹ Quelqu'un qui vend des produits sur une foire ou une kermesse.

² Ici: Verbreitung

intouchable jusqu'à présent. Même les fameuses « French fries », qui sont une copie industrielle des frites belges, ne purent que perdre contre l'original dans cette compétition culinaire. Les soldats américains stationnés en Belgique, où la langue officielle du militaire était le français (voilà, la source de leur nom !), eurent apporté les frites après la Première Guerre mondiale. Néanmoins, les frites restèrent associées aux Belges, qui sont connus comme les « mangeurs de frites » dès 1890.



En plus de l'artisanat du frituriste, le lieu du Fritkot lui-même est responsable pour le grand succès des frites belges. Depuis son début, son apparence se caractérise par un certain individualisme, qui reflète la personnalité de son propriétaire, est en même temps reconnaissable. Ce n'est pas avant le XIX siècle que la friture fixe

apparaît dans l'environnement urbain belge. Pourtant, ce n'est pas possible de s'imaginer une gare belge sans un Fritkot à proximité. Là, ils ont trouvé leur emplacement standard entre 1950 et 1980. Pendant les années, ils n'ont pas seulement reçu de plus en plus de fans, mais aussi une multitude de noms. Soit « fritûre », soit « frituur », tous ces termes décrivent le même lieu où on mange de manière désinvolte avec les doigts. « Friterie » ou « frittüre », n'importe quel nom, chaque Belge (et les gens loin au-delà des frontières de la Belgique) y associe une expérience gourmande unique et un endroit nostalgique dont cette impression résulte de son renoncement³ aux grandes stratégies commerciales. Pas de surprise donc que les Belges ont initiés plein de projets pour préserver le caractère charmant du Fritkot.

Sources du texte:

cf. Union nationale des Frituristes, „Oui, on cultive la frite en Belgique!“ (6.2.2020), in : Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG), „La Gazette du Fritkot“ (2017), URL : <https://de.slideshare.net/CentrumAgrarischeGes/frietkotgazet> (19.7.2022).

cf. Extrait du dossier de candidature pour l'inscription au « Patrimoine immatériel » de la région Wallonie-Bruxelles, N° 2a & b : Apports patrimoniaux & le caractère de pérennité.

-  1. Lisez l'article « Tout commença par un fruit - L'histoire du 'Fritkot' ».
-  2. Remplissez la grille avec les infos qui vous paraissent les plus importantes de vos/votre textes/sujet. Vous devez les sélectionner et organiser. Soyez capable de présenter votre sujet d'une manière structurée à vos camarades de classe.

³ Le rejet/le refus

Texte C

Il reste dans la famille – La tradition du « Fritkot »

Bien qu'on puisse passer une formation de gestionnaire¹ de friterie de nos jours, la survie de la culture « Fritkot » est particulièrement attribuable à la tradition familiale des frituristes, transmettant leur savoir-faire de génération en génération. Alors que ces entreprises familiales ne se trouvent pas dans une crise existentielle, elles sont tout de même confrontées aux transformations de notre monde changeant sans cesse, ce qui mène à des mesures nécessaires pour les protéger...

Comme d'autres Fritkots, celui de Bernard Masson est un cas d'école² pour la friterie familiale. Avec sa femme, il l'a vendue pour marcher sur les traces de ses parents qui possédaient déjà une friterie. Malgré une carrière précédente dans l'hôtellerie et la politique, il s'est décidé pour la tradition. Ainsi, il prépare aujourd'hui les frites dans sa friterie sur un parking près de Namur avec toute la prudence transmise par ses parents.

Masson sait néanmoins que les produits de qualité et l'hygiène, bien qu'importants, ne sont pas les seuls aspects qui sont les raisons pour le succès du Fritkot. En fait,

c'est aussi une question d'ambiance. Le contact direct avec la clientèle à ce lieu de rencontres est aussi important que l'apparence individuelle du Fritkot. Dans le cas du « P'tit Maxim's » de Masson, sa décoration extraordinaire de même que son nom ont été choisis grâce au film préféré de son propriétaire, « Le chasseur de chez Maxim's » qui se déroule à Paris. En conséquence, de nombreuses indications sur la capitale française se trouvent sur la surface du Fritkot, incluant un motif Tour Eiffel rose sur son panneau.³

Pourtant, les friteries tant traditionnelles et individuelles sont légèrement en diminution. Même si on ne peut pas parler d'un danger existentiel pour le Fritkot, il faut se rendre compte du fait que la nécessité de s'adapter aux critères de notre monde moderne, soit les critères d'hygiène, soit les exigences de stockage, obligent de plus en plus les frituristes à remplacer leurs Fritkot par un bâtiment en dur. De surcroît, leur disparition est souhaitée par certains pouvoirs publics locaux. La culture Fritkot perdrait un de ses caractéristiques les plus importants. C'est la raison pourquoi on a installé une

¹ Ici: un propriétaire

² Un exemple parfait

³ = Schild

multitude d'institutions pour sa protection. Ainsi, l'Union Nationale des Frituristes (Unafri) ou Nationale Vereniging van Frituritsen (Navefri) a été fondée en 1984 pour défendre les intérêts spécifiques des frituristes. En plus, l'instauration collective de la Semaine de la Frite, dans les trois Communautés, pour la sensibilisation publique à la consommation responsable, de même que la création du Conseil du Fritkot Raad, qui rassemble des représentants des frituristes, des scientifiques, des artistes et des institutions officielles, représentent des initiatives pour sauvegarder la spécificité belge dans la pratique universelle de la cuisine de rue qu'on appelle la culture « Fritkot ». Pour la viabilité⁴ de cette tradition nationale on a aussi proposé trois mesures concrètes : Premièrement, le maintien de la spécificité de la frite belge, inclus son emballage et sa manière de dégustation de même que la double cuisson non-négociable.⁵ Bien que la recette originale soit interprétée de mille



manières différentes, une première cuisson dans un bassin de graisse de bœuf ou d'huile végétale, qui est plus léger, entre 130 à 140 °C pendant 5 à 8 minutes et une deuxième cuisson de la frite entre 170 à 175 °C pendant environ 5 minutes représentent des points communs. Un autre point commun est repris par la deuxième mesure ce qui est le maintien de la variété de pommes de terre locales en danger pour des raisons économiques. Néanmoins, la pomme de terre Bintje est à préférer grâce à sa tendresse. Comme alternative la Chartlotte, l'Agria et la Victoria peuvent être choisies. La dernière mesure concrète proposée pour la protection du Fritkot concerne la valorisation du savoir-faire des artisans comme Bernard Masson. Leur savoir et leur capacité, p.ex. la coupe de la frite en forme droite et régulière avec des côtés d'environ 10 x 10 mm, est sans doute d'une valeur immense pour la viabilité de la culture Fritkot.

Sources du texte:

cf. Union nationale des Frituristes, „Au P'tit Maxim's“ (6.2.2020), in : Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG), „La Gazette du Fritkot“ (2017), URL: <https://de.slideshare.net/CentrumAgrarischeGes/frietkotgazet> (19.7.2022).

cf. Union nationale des Frituristes, „La recette de la frite?“ (6.2.2020), in : Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG), „La Gazette du Fritkot“ (2017), URL: <https://de.slideshare.net/CentrumAgrarischeGes/frietkotgazet> (19.7.2022).

cf. Extrait du dossier de candidature pour l'inscription au « Patrimoine immatériel » de la région Wallonie-Bruxelles, N° 3c & d : Viabilité de l'élément & Mesures de sauvegarde.

-  1. Lisez l'article « Il reste dans la famille – La tradition 'Fritkot' ».
-  2. Remplissez la grille avec les infos qui vous paraissent les plus importantes de vos/votre textes/sujet. Vous devez les sélectionner et organiser. Soyez capable de présenter votre sujet d'une manière structurée à vos camarades de classe.

⁴ La survie

⁵ Ordonné/commandé

Texte D

Ceux, qui s’aiment, partagent ses frites - L’ancrage du « Fritkot » dans la société

La culture « Fritkot » décrit plus qu’un établissement où on va pour manger. Au lieu de cela, le terme décrit une culture de rencontres, soit des artisans et leur clientèle, soit des clients de différentes couches sociales. Tous ces groupes sont unis par la même tradition culinaire qui est devenu le symbole emblématique¹ des Belges dans tout le monde.

Si on pense de la culture Fritkot et des personnes responsables de sa survie, on pense probablement tout d’abord à ceux qui font partie de la production des frites. Près de 5000 frituristes belges sont rassemblés dans le Conseil du Fritkot, qui a été fondé en 2013 et dont d’autres membres sont des personnes du secteur culturel, des amateurs et des connaisseurs de frites. De surcroît, on pense peut-être encore des agriculteurs fournissant les pommes de terre nécessaires aux fritures en cultivant 40 espèces de pommes de terre sur une superficie totale wallonne de 35000 hectares.

En plus de ces deux groupes, il faut nommer un troisième groupe sans lequel le culture « Frikot » n’aurait pas son importance dans l’inconscient collectif belge. Il s’agit du groupe qui transmet les traditions et le savoir

au public et qui les enrichi par l’aspect de la convivialité² : Le groupe des familles, des associations locales, des enseignants, des professeurs de cuisine, des artisans, des artistes et des scientifiques ou autrement dit, le groupe représentant la conscience culturelle de la culture « Fritkot ». Bien que les frituristes n’aient pas besoin d’aide pour transmettre leurs connaissances, ce groupe aide à préserver les traditions et les coutumes associées aux Fritkots dans leur entité. Des groupes qui appartiennent à la clientèle, comme les familles, aident à sensibiliser au goût et à la qualité des frites fraîches produites grâce à une procédure artisanale. Au même temps, ils sont les détenteurs³ culturels de l’aspect de la convivialité contribuant à la caractéristique facilement reconnaissable des Fritkots. C’est cette pratique sociale emblématique qui est devenu un stéréotype avec un noyau indubitablement vrai. « Les mangeurs de frites » - ils sont plutôt des connaisseurs de frites qui profitent de l’ambiance entourant ce lieu unique de rencontres qui s’appelle « Fritkot ». Même si, selon l’historien culinaire Peter Scholliers, le rapport intense de la population avec la frite ne commençait pas avant l’année 1900 avec le

¹ Typique

² = Geselligkeit

³ ≈ Propriétaires

développement des plats régionaux, il s'agit tout de même d'un symbole national représentant plus qu'un plat simple.

- 60 C'est l'importance des historiens et des scientifiques pour la préservation de même que pour la transmission de la culture Fritkot qu'on peut reconnaître ici. Par leur traitement du sujet, il reçoit plus d'attention. Un rôle
- 65 comparable est à attribuer aux communautés et aux associations locales. Ils sont capables de prendre des mesures politiques ou de sensibiliser pour l'artisanat des frituristes, p.ex. à l'occasion d'évènements locales.
- 70 On voit déjà qu'une multitude d'individus et de groupes contribue à la culture unique du Fritkot belge. Pour honorer ceux qui y contribuent d'une manière particulière, l'Union Nationale des Frituristes a même
- 75 instauré un prix d'honneur en 2004, l'Ordre National du Cornet d'Or. Chaque année, pendant une cérémonie particulière, des médailles sont attribuées en combinaison avec
- 80 Chevalier, L'Officier et Le Grand Officier.

Pour l'illustrer, le chanteur Stromae a été fait Chevalier en 2014 grâce à une énonciation pendant un concert à New York défendant l'origine belge de la frite.

- 85 Pourtant, il ne faut pas oublier les enseignants culinaires, les « chefs » et les artisans eux-mêmes puisque les raisons les plus importantes pour recevoir une médaille de l'Union Nationale des Frituristes ne sont pas
- 90 les actes idéalistes, mais la connaissance et le talent. Les frontières entre ce dernier groupe et les frituristes, qu'on a nommé au début de ce texte, sont plus poreuses que fixes. Ils représentent le cœur de l'artisanat frituriste en
- 95 transmettant les vertus comme les traditions de même que leur savoir-faire et leurs pratiques.

- Tout compte fait, le frituriste est le centre d'une pratique culturelle pour lequel un réseau
- 100 local se constitue. Au même temps, il fait de son côté partie de la communauté locale, tout en gardant la balance entre individualisme, par une offre qui se varie d'une ville à l'autre, et artisanat commun.


Sources du texte:

cf. Extrait du dossier de candidature pour l'inscription au « Patrimoine immatériel » de la région Wallonie-Bruxelles, N° 1c, 3e & f : Communauté concernée, Les praticiens de l'élément & Perspective régional, national, et/ou internationale.

cf. Union nationale des Frituristes, „Maestro de la frite“ (6.2.2020), in: Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG), „La Gazette du Fritkot“ (2017), URL : <https://de.slideshare.net/CentrumAgrarischeGes/frietkotgazet> (19.7.2022).

cf. UNAFRI-NAVEFRI, „L'Ordre National du Cornet d'Or“, URL : <http://www.navefri-unafri.be/fr/l-ordre-du-cornet-dor/historique> (20.7.2022).

 **1. Lisez l'article « Ceux, qui s'aiment, partagent ses frites – L'ancrage du 'Fritkot' dans la société ».**

 **2. Remplissez la grille avec les infos qui vous paraissent les plus importantes de vos/votre textes/sujet. Vous devez les sélectionner et organiser. Soyez capable de présenter votre sujet d'une manière structurée à vos camarades de classe.**

Texte E

Bien que pas de popcorn, bien beaucoup de pop – Le « Fritkot » et l'art

Ce n'est pas un secret que la frite se trouve au centre de la conscience culinaire nationale des Belges de même qu'au milieu de la perception d'autrui des Belges. Par conséquent, il ne vient pas de surprise que les deux ont fait leur entrée dans la culture populaire de nombreuses manières.

Aussi variées que les différences régionales de la manière de déguster des frites – soit en ce qui concerne le calibre de la frite ou la sauce d'accompagnement, les traitements culturels du « Fritkot » tout comme son élément le plus important sont la frite. Si on jette simplement un coup d'œil¹ sur la transmission des traditions frituristes à un grand public, on peut remarquer qu'il y a un grand choix d'offres d'information grâce aux musées. Le Musée du Folklore à Tournai par exemple présente une charrette de la frituriste Mme Titée considérée comme une des premières « baraques à frites ». Ceux qui cherchent en revanche un établissement dédicacé entièrement² aux frites, le trouvent à Bruges grâce au Frietmuseum qui montre l'histoire de la pomme de terre de même que de la frite. Mais on peut aussi remarquer des exemples d'expositions plus actuels. Ainsi, une baraque délivrant 40 cornets de frites

toutes les 5 minutes a été placée près du pavillon belge sur les expositions universelles de Shanghai (2010) et de Milan (2015). Le dernier exemple est de plus une bonne illustration du potentiel de la culture Fritkot pour renforcer le dialogue multiculturel. Alors qu'elle unit déjà les Communautés belges par un point commun, elle provoque aussi de la fascination au-dessus des frontières de la Belgique.

En outre, l'influence de la frite et du Fritkot en tant que symboles identitaires n'est pas entièrement perceptible à travers la simple transmission de leur savoir. On trouve plutôt une variété des adaptations artistiques et culturelles pop qui font preuve d'un phénomène intergénérationnel. Ceux hommages sont résumés sous le terme de la « culture frituresque ». Il suffit d'examiner les exemples littéraires pour réaliser qu'il s'agit d'un genre culturel vivant. Ainsi, la Fédération Wallonie-Bruxelles nomme entre autres le texte surréaliste « Propos en forme de frites » d'Edmond Lefébure publié en 1964 et le spectacle « À la frite ! » de Claude Semal (2016) qui se déroulait dans une baraque à frites sur scène. Pareillement, le Fritkot a reçu un monument artistique grâce au médium du film. En 2010, le

¹ Regarder d'une manière rapide

² Un bâtiment qui traite uniquement

documentariste Manuel Poutte a tourné un
60 portrait d'une baraque à frites à Jette.

Mais aussi dans les arts plastiques, la culture
Fritkot dispose d'une place fixe. Pour
nommer un exemple, l'artiste street art
bruxellois MONK a créé le personnage

65 « Manneken Frites » sur le
modèle du l'attraction touristique
belge « Manneken Pis » et la
Ville de Bruxelles en a acquis une
copie sous forme de statue. Dans
70 la culture célébrée de bandes
dessinées belges, la friture est un
motif connu dès 1947 où il est
apparu dans la BD « La Dame en
Noir » de Willy Vandersteen.

75 En vue du fait que la frite elle-
même tend à produire de la « musique » sous
forme d'un sifflement audible quand elle
remonte à la surface du bassin de graisse,

c'est pour ainsi dire prévu qu'elle se présente
80 dans la musique. Soit sous forme d'une
chorale avec le nom « Fritüür » étant une
sorte d'ambassadrice³ de la culture Fritkot
grâce aux concerts à l'étranger, soit sous
forme de chansons d'amour, comme « Patat-
frite » de Bon Scholte publiée en
1949, les frituristes ont inspiré
beaucoup de musiciens à montrer leur
passion pour les prismes dorés carré
droit.

Généralement, il ne faut que revoir la
liste en haut pour réaliser que le rôle
du Fritkot est depuis longtemps
arrivé dans la conscience collective
des Belges. Et ce n'est pas aussi un
miracle qu'ils veulent le protéger
pour les générations à venir...



« Manneken Frites », Source :
adapté de --Simon--
„Unappealing“, URL :
<https://www.flickr.com/photos/silince/14244794688> (20.7.2022),
autorisé par CC BY 2.0.



Sources du texte:

- cf. Extrait du dossier de candidature pour l'inscription au « Patrimoine immatériel » de la région Wallonie-Bruxelles, N° 3h : Le rôle socio-culturel de l'élément.
- cf. Union nationale des Frituristes, „La frite, un symbole de chez nous“ (6.2.2020), in : Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG), „La Gazette du Fritkot“ (2017), URL : <https://de.slideshare.net/CentrumAgrarischeGes/frietkotgazet> (19.7.2022).
- cf. Union nationale des Frituristes, „Oui, la frite chante...“ (6.2.2020), in : Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG), „La Gazette du Fritkot“ (2017), URL: <https://de.slideshare.net/CentrumAgrarischeGes/frietkotgazet> (19.7.2022).
- cf. Théâtre de Liège, „A la frite !“ (2016), URL: <https://theatredeleliege.be/evenement/a-la-frite/> (28.12.2023).
- cf. anon., „Film FRITKOT : Manuel Poutte“ (18.11.2013), in : „J'aime les frites faites à la main“, URL: <http://jaimelafritesalainain.blogspot.com/2013/11/film-frietkot-manuel-poutte.html> (28.12.2023).
- cf. Union nationale des Frituristes, „La BD a la frite“ (6.2.2020), in : Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG), „La Gazette du Fritkot“ (2017), URL: <https://de.slideshare.net/CentrumAgrarischeGes/frietkotgazet> (19.7.2022).

1. Lisez l'article « Bien que pas de popcorn, bien beaucoup de pop – Le ‘Fritkot’ et l’art ».

2. Remplissez la grille avec les infos qui vous paraissent les plus importantes de vos/votre textes/sujet. Vous devez les sélectionner et organiser. Soyez capable de présenter votre sujet d'une manière structurée à vos camarades de classe.

³ = Botschafterin

	<p><u>Spécialité ou phénomène culinaire ?:</u> </p> <hr/>
<p>Origine du nom (étymologie, région, ville)</p>	
<p>Origine du plat (histoire et/ou mythe)</p>	
<p>Ingrédients</p>	
<p>Recette/Préparation</p>	
<p>Variations</p>	
<p>Rôle socio-culturel (et indicateurs)</p>	



Voyage culinaire - Exposé

Devoir :

Préparez un mini-exposé de 5 minutes sur votre spécialité culinaire.
Préparez-vous à présenter votre spécialité dans le prochain cours.

Faites attention :

- à utiliser des sources françaises ou traduisez les
- à utiliser des images pour illustrer ce que vous dites
- au fait que chaque membre du groupe devra parler
- à préparer un symbole ou une photo de votre spécialité pour la coller sur une carte de la Belgique
- à préparer votre *portrait culinaire* pour le distribuer à vos camarades de classe comme « Handout » après votre présentation

Faites des recherches intensives sur les « portraits culinaires ».

Origine du nom : D'où vient ce nom ? De quelle région/ville/pays ? Qu'est-ce que vous trouvez sur l'étymologie de la spécialité ?

Origine du plat : Quelle est l'histoire du plat ? Y-a-t-il une date ou une période « d'origine » ? Y-a-t-il un « mythe fondateur » ? Quels sont les événements marquants l'histoire ?

Ingrédients : Quels sont les ingrédients du plat/de la spécialité ? D'où viennent ces ingrédients ?

Recette/Préparation : Quelle est la recette « classique » du plat ? Quelles étapes de préparation sont nécessaires ?

Variations : Y-a-t-il des variations du plat/de la spécialité ? Comment se caractérisent/définissent les variations ?

Rôle socio-culturel : Quelles sont les implications sur la société et la culture du phénomène ou de la spécialité culinaire ? (comme inspiration / astuce : vérifiez la candidature pour le patrimoine immatériel de Fritkots) Quels effets pouvez-vous trouver dans les sources ? Quelles implications voyez-vous personnellement ? Quels groupes de la société s'identifient à cette spécialité ?

Au début du prochain cours vous aurez 10 minutes pour vous organiser en groupe.



Voyage culinaire - Exposé

Devoir :

Préparez un mini-exposé de 5 minutes sur votre spécialité culinaire.
Préparez-vous à présenter votre spécialité dans le prochain cours.

Faites attention :

- à utiliser des sources françaises ou traduisez les
- à utiliser des images pour illustrer ce que vous dites
- au fait que chaque membre du groupe devra parler
- à préparer un symbole ou une photo de votre spécialité pour la coller sur une carte de la Belgique
- à préparer votre *portrait culinaire* pour le distribuer à vos camarades de classe comme « Handout » après votre présentation

Faites des recherches intensives sur les « portraits culinaires ».

Origine du nom : D'où vient ce nom ? De quelle région/ville/pays ? Qu'est-ce que vous trouvez sur l'étymologie de la spécialité ?

Origine du plat : Quelle est l'histoire du plat ? Y-a-t-il une date ou une période « d'origine » ? Y-a-t-il un « mythe fondateur » ? Quels sont les événements marquants l'histoire ?

Ingrédients : Quels sont les ingrédients du plat/de la spécialité ? D'où viennent ces ingrédients ?

Recette/Préparation : Quelle est la recette « classique » du plat ? Quelles étapes de préparation sont nécessaires ?

Variations : Y-a-t-il des variations du plat/de la spécialité ? Comment se caractérisent/définissent les variations ?

Rôle socio-culturel : Quelles sont les implications sur la société et la culture du phénomène ou de la spécialité culinaire ? (comme inspiration / astuce : vérifiez la candidature pour le patrimoine immatériel de Fritkots) Quels effets pouvez-vous trouver dans les sources ? Quelles implications voyez-vous personnellement ? Quels groupes de la société s'identifient à cette spécialité ?

Au début du prochain cours vous aurez 10 minutes pour vous organiser en groupe.



BELGIEN.N.I



BELGIEN.N.I
Brüssel · Flandern · Ostbelgien · Wallonie

Comment structurer la présentation d'une spécialité culinaire:

Pour introduire votre présentation :

- J'aimerais bien vous présenter une spécialité culinaire/un plat belge qui s'appelle.../C'est un exposé sur
- Vous avez sans doute entendu parler du plat/Tout le monde connaît le plat...., mais savez-vous aussi que...
- Je vais d'abord commencer par...Après, /Ensuite, /Puis,... Je terminerai par

Pour se référer aux sources :

- Dans un article intitulé « ... », l'auteur affirme, je cite : « ... »
- Je me réfère ici à ..., qui affirme sur le site Internet que ...

Partie principale :

- On peut trouver ce plat dans la région.../Originellement le plat s'appelait.../On peut trouver différentes variations du plat.
- Étymologiquement le terme « » dérive de....
- Je veux également vous présenter les ingrédients de ce plat
- Sans doute vous vous posez la question : comment est-ce que je peux préparer ce plat ? Les étapes de la préparation sont les suivantes : premièrement, vous..... Puis, Et finalement,....
- En ce qui concerne la valeur sociale de ce plat pour les Belges, on peut dire que....

Conclusion :

- Pour conclure cet exposé, j'aimerais souligner.../En résumé, on peut dire que...
- En résumé, c'est un plat qui....



BELGIEN.N.I



BELGIEN.N.I
Brüssel · Flandern · Ostbelgien · Wallonie

Comment structurer la présentation d'une spécialité culinaire:

Pour introduire votre présentation :

- J'aimerais bien vous présenter une spécialité culinaire/un plat belge qui s'appelle.../C'est un exposé sur
- Vous avez sans doute entendu parler du plat/Tout le monde connaît le plat...., mais savez-vous aussi que...
- Je vais d'abord commencer par...Après, /Ensuite, /Puis,... Je terminerai par

Pour se référer aux sources :

- Dans un article intitulé « ... », l'auteur affirme, je cite : « ... »
- Je me réfère ici à ..., qui affirme sur le site Internet que ...

Partie principale :

- On peut trouver ce plat dans la région.../Originellement le plat s'appelait.../On peut trouver différentes variations du plat.
- Étymologiquement le terme « » dérive de....
- Je veux également vous présenter les ingrédients de ce plat
- Sans doute vous vous posez la question : comment est-ce que je peux préparer ce plat ? Les étapes de la préparation sont les suivantes : premièrement, vous..... Puis, Et finalement,....
- En ce qui concerne la valeur sociale de ce plat pour les Belges, on peut dire que....

Conclusion :

- Pour conclure cet exposé, j'aimerais souligner.../En résumé, on peut dire que...
- En résumé, c'est un plat qui....



Liste de sujets des exposés

- **Le Chou de Bruxelles**
 - p.ex. <http://gourmetpedia.org/produits/legumes/chou-de-bruxelles/>
 - p.ex. <https://stephanedecotterd.com/2018/02/23/indigeste-mal-aime-decouvrons-le-chou-de-bruxelles/>
- **Le Chocolat Belge et ses produits**
 - p.ex. <https://www.planetechocolat.com/fr/>
 - p.ex. <https://www.visitflanders.com/fr/themes/la-flandre-et-ses-tresors-gustatifs/les-chocolatiers-belges/meilleures-marques-de-chocolat-belge/>
- **Le Spéculoos**
 - p.ex. <https://www.contrepoints.org/2016/03/14/242750-petite-histoire-des-speculoos>
 - p.ex. <https://focusonbelgium.be/fr/le%20saviez-vous/saviez-vous-que-derriere-le-speculoos-se-cache-une-tradition-millenaire>
- **Les Cuberdons**
 - p.ex. <https://www.cuberdonsleopold.com/legend>
- **La gastronomie flamande** (min. 3 spécialités, p.ex.: Waterzooi, Carbonade flamande, Stoemp)
 - p.ex. <https://www.visitflanders.com/fr/themes/gastronomie-flamande/plats-et-specialites-flamands/specialites-regionales/>
- **La gastronomie wallonne** (min. 3 spécialités, p. ex. Salade Liègesoise, Lapin à la gueuze, ...)
 - p.ex. <https://www.gastronomie-wallonne.be/index.html>