

Les frites

Françaises ou belges ? Les deux ! La première mention de la frite remonte à 1794, dans le livre de recettes de Mme Méricot, une cuisinière française. Elle y explique comment préparer « en friture » des patates coupées en tranches et cuites au beurre. Dans les années 1830, un Bavarois, Frédéric Krieger, goûte ces rondelles croustillantes dans la rôtisserie de Montmartre où il est apprenti. Il est séduit ! En 1838, il s'installe à Liège, en Belgique, et ouvre une baraque à frites dans une foire. Les clients affluent. Ses patates sont toujours coupées en rondelles, mais celles-ci sont plongées dans une bassine de beurre bouillant. Il faut encore attendre vingt et un ans pour que la frite adopte sa forme de bâtonnet. Déjà, les règles de dégustation sont fixées : on les croque sans couverts, « après les avoir prises une à une, délicatement, avec les doigts », écrit Georges Barral, guide de Baudelaire à Bruxelles, en 1864. « C'est un geste essentiellement parisien, comme les pommes de terre en friture sont d'invention parisienne », conclut-il. Ah, chauvinisme, quand tu nous tiens !

*d'après Ça m'intéresse, histoire, hors-série,
juillet-août 2016*