

La culture fritkot patrimoine immatériel

Le fritkot entrera ce jeudi au patrimoine immatériel, oral et culturel dans toute la Belgique. Une belle reconnaissance à la veille de la fête nationale.

● Interview : Julien RENSONNET

La « culture fritkot » sera officiellement reconnue patrimoine immatériel ce jeudi en Belgique. Un univers qui n'a plus de secret pour Hugues Henry, concepteur de Home Frit'Home à Forest, à la fois micromusée, gîte et galerie d'art centrée sur la frite.

Hugues Henry, quels sont les témoins les plus édatants de cette « culture fritkot » ?

À Bruxelles il y a la Maison Antoine, place Jourdan, la plus connue de Belgique. Je citerais aussi la Friterie du Bourdon à Uccle, qui garde ce côté « caravane », ainsi que Frit Flagey.

Et hors de Bruxelles ?

En Wallonie, il y a Chez Billy à Mons, Chez Robert à Charleroi, la Friterie Solange à Sinsin, sur la N4. et, jusqu'il y a peu, le Wagon Pullman à Bastogne.

Vous pointez l'urbanisme : ses règles, comme celle liées à l'hygiène,

ont failli tuer le bon vieux fritkot.

À l'origine, après la 2e guerre, la vraie friterie est subversive, indépendante, construite de bric et de broc dans des lieux de passage. On voyait beaucoup de baraques improbables, des bus, des caravanes, des chalets ou des annexes de bistros où on plantait une cuve à huile. Il y en avait même en annexe des églises ! Chaque village avait son fritkot.

Puis les règles ont durci.

Le gros abattage a débuté à la charnière des années 80 et 90. Les édiles voient d'un mauvais œil ce furoncle dans l'environnement. Ça vit la nuit, ça fait du boucan. On ne renouvelle alors plus les concessions, on vote de nouvelles règles d'urbanisme pour faire sauter les baraques, on renforce la sécurité incendie et les normes d'hygiène.

La reconnaissance du fritkot n'arrive-t-elle pas trop tard ?

Elle arrive sans doute sur le tard car nulle part ailleurs qu'en Belgique on ne trouve une telle institution. Qui reste menacée. Il y a parfois eu des initiatives maladroites comme la volonté politique ici à Bruxelles de faire répondre la culture street-food, friteries comprises, à un design précis aux couleurs de la capitale. C'est absurde, car un fritkot est à l'image de son propriétaire. Il y avait l'idée de « faire le propre » bien sûr.

Mais y a rien à faire : la frite, c'est gras et ça sent.

La N4 est l'un des derniers témoins de la grande époque des fritkots...

En termes d'archéologie frituresque, il reste beaucoup d'artefacts à y découvrir. Avant l'autoroute, la N4 était la principale route vers l'Ardenne. Elle était tellement réputée pour son nombre astronomique de baraques que les camionneurs allemands la surnommaient « frittenstrasse ». Aujourd'hui, le trafic l'a délaissée mais la frite y vivote toujours.

Pas de fritkot sans sauce...

Comme la frite est une culture vivante, elle s'exprime partout. Les goûts en termes de sauces sont donc différents en Flandre et Wallonie. Et puis chaque maison a sa sauce personnelle. Bien sûr aujourd'hui, la pression commerciale impose une débauche de sauces dans chaque établissement. Alors qu'historiquement, on n'avait que le pickles et la mayo, avec la saucisse sèche, les carbonnades et les moules au vinaigre.

La qualité douteuse des viandes reste prétexte à toutes les blagues...

On sait ce qu'on mange sans le savoir : mais est-ce important ? On a son petit moment de plaisir. Ça fait partie folklore. Si ça devient quotidien, il faut quand même s'inquiéter... ■