



HAL
open science

Fritkot : en quoi le fritkot est au centre d'une culture patrimoniale belge ?

Antoine Laduron

► **To cite this version:**

Antoine Laduron. Fritkot : en quoi le fritkot est au centre d'une culture patrimoniale belge ?. Architecture, aménagement de l'espace. 2017. dumas-01649123

HAL Id: dumas-01649123

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01649123>

Submitted on 15 Dec 2017

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

FRIKOT

En quoi le fritkot est au centre d'une culture patrimoniale belge ?



Antoine Laduron

FRITKOT

Antoine Laduron

juin 2017

ensa Nantes

enseignant : Marie-Paule Halgand

DE1_Architecture Contemporaine :
Cultures/Pratiques/Critiques

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SUR LE DROIT D'AUTEUR



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

Je **dédie** ce mémoire à ma famille,
qui m'a toujours soutenu.
Tout particulièrement ma mère qui
a passé de nombreuses heures de
relecture.

Je souhaite **remercier**,

Hugues Henry
Jean-Claude Salemi
Eric Legrain

Marie-Paule Halgand,

et ma famille.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

...«On prendra le tram 33
Pour manger des **frites** chez Eugène
Madeleine elle aime tant ça»...

Jacques Brel, *Madeleine*, 1962.

NB :

Les notes de textes se trouvent en fin
de chaque partie.

*SOMMAIRE

*Avant-Propos.	p.6
*Introduction.	p.10
1 - Fritkot=Frituur=Baraque à frites: Caractéristiques et évolution d'un patrimoine architectural.	p.18
*Typologies_ photographies.	p.55
*Six établissements_ reportage.	p.76
2 - La culture Fritkot, Appellation d'origine Belgo-controlée.	p.90
*American Way of food_ photographies.	p.137
3 - Un patrimoine vivant et qui s'exporte.	p.154
*Percevoir le fritkot comme une oeuvre d'art. Un potentiel futur.	p.196
*Conclusion.	p.206
*Annexes.	p.210
*Bibliographie.	p.230
*Iconographie.	p.236

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

* Avant-propos

Naissance de la frite, base de ce patrimoine.

// Dans Fritkot, il y a « Frit ». Coïncidence ? Il est évident que non. Le fritkot est LE lieu belge dans lequel on cuisine, vend et consomme des frites.

La frite est donc bien au centre de toute cette histoire, de ce phénomène. Mais qu'est ce que la frite au juste ? D'où vient-elle ? Belge ou Française : la bataille fait rage... Une seule certitude : la Frite est intimement liée à l'histoire belge et à ses coutumes.

Tout comme la bière ou le chocolat, la frite fait partie intégrante d'un patrimoine culinaire incontestable en Belgique. La frite belge, a même dépassé les frontières du petit royaume pour s'étendre au monde entier. Elle jouit depuis bien des années d'une renommée internationale, qu'elle n'a évidemment pas volé. La frite est un art dans le plat pays. C'est toute une culture, le symbole d'un pays parfois politiquement déchiré qui se retrouve autour d'une cause culinaire commune.

La frite étant à la base du sujet étudié dans ce mémoire, il me semble important d'en expliquer les origines. Le mot « Frite » provient du mot « Frirer » lui-même venant du latin Frigere, signifiant faire griller, faire rôtir. La frite est en fait une abréviation, contraction de l'expression : « pomme de terre frite ». La définition la plus commune de ce mot, qui vous l'aurez compris, ne cessera d'apparaître au long de cet écrit, est la suivante: bâtonnet découpé dans une pomme de terre et frit (cf. définition Larousse). Les mots « pomme frite » ou encore « patate frite » sont quant à eux utilisés pour

décrire une pomme de terre coupée généralement en rondelles et frite dans la graisse. Le terme « bâtonnet » devient alors important, puisqu'il différencie ce mets gras et délicat d'autres mets à base de pomme de terre.

Une des légendes belges veut que les origines de la frite remonteraient au début du XVIII^{ème} siècle à Namur, actuelle capitale de la région wallonne. Des pêcheurs ayant pour habitude de frire du menu fretin (petit poisson qui se retrouve dans la Meuse) ont fait face à un hiver particulièrement redoutable. Le fleuve étant gelé, les habitants se retrouvent dans l'incapacité de se nourrir de leur pêche. Ainsi, ils ont l'idée de frire des pommes de terre taillées en forme de petits poissons. Un manuscrit de Joseph Gérard daté de 1781, qui a mystérieusement disparu, relate cette histoire. La Belgique en a fait sa théorie. Plusieurs chercheurs et gastronomes réfutent cette dernière ou du moins la remettent en question, c'est notamment le cas de Pierre Leclercq, historien gastronome et auteur de l'ouvrage *Le petit Lancelot*, précisant qu'à ce jour aucune preuve scientifique ne permet de vérifier ces propos. De plus, selon ses recherches, la pomme de terre n'a été introduite dans le pays namurois qu'à l'aube de l'année 1753 et que la graisse, indispensable à la friture, était une matière première de luxe que peu de gens pouvaient s'offrir. Pire encore, Pierre Brice Lebrun, gastronome originaire de Liège et auteur du livre *Petit traité de la pomme de terre et de la frite*, émet l'hypothèse que la frite a pu être inventée en France, sans véritable certitude. La frite en bâtonnet telle que nous la connaissons serait née un peu plus tard sur les foires de Belgique, au début du XIX^{ème} siècle là où en France, la pomme de terre va être frite mais sous d'autres formes.

Bien évidemment, certains Français s'opposent à cette théorie affirmant fièrement que la frite serait une invention française, à l'instar de Charles Baudelaire qui en 1864 à Bruxelles déclare que manger les frites avec les doigts « est un geste essentiellement parisien, comme les pommes de terre en friture sont d'invention parisienne » ou encore Maurice Edmond Saillard,

journaliste gastronomique qui en 1927 affirme que « les pommes de terre frites sont une des plus spirituelles créations du génie parisien ». Louis Ferdinand Céline, dans *Voyage au bout de la nuit* (1932) y va de son avis : « C'est parisien le goût des frites ».

French ? Fries

// Quant au nom anglais donné à ce joyau gastronomique, il y a là aussi plusieurs théories. Mais pas une sur le fait que la frite soit française. Une de ces théories met en avant le fait que « french fries » serait issu du terme d'argot « to french » se traduisant par « couper en bâtonnet ». Selon une autre explication, cette expression est née de soldats américains pendant la Première Guerre mondiale qui ont goûté des frites en Belgique où l'on parlait français.

Au delà des théories, la frite belge se différencie des autres depuis plus d'une centaine d'années par son procédé de cuisson ; le double-bain ainsi que la graisse de bœuf utilisée. Elle est unique.

Pour conclure cette affaire, reprenons les termes d'Hugues Henry dans son ouvrage *Carrément frites*, à savoir : « la vraie frite belge se reconnaît également là où elle est reine : dans le cornet du fritkot ».¹

^{1/} Henry (Hugues), Verdeyen (Albert), *Carrément frites*, Belgique, Renaissance du livre, 2012, 144p. Citation p.20.



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUS SA RESERVE D'AUTEUR

*Introduction

Un sujet, une problématique comme intention de défense de mes origines.

// Le mémoire de master est l'opportunité de traiter un sujet qui nous touche, qui nous passionne, qui nous anime. Cela m'emmène tout naturellement vers les baraques à frites ou «fritkot» comme on dit à Bruxelles. Le fritkot est une institution belge. C'est lors d'un de mes énièmes voyages en Belgique que j'ai pris conscience de cet exceptionnel patrimoine. Etant moi-même belge, je « pratique » la baraque à frites depuis mon plus jeune âge. Chez mes grands-parents c'est un peu la sortie de la semaine. Grande frite sauce andalouse avec un poulycrok ou encore une frite avec une fricadelle spéciale, font partie du rituel de commande passée *Chez Mumu*, la friterie en bas de la rue. Toutes ces couleurs, ces odeurs, ces bruits, ces gens. L'ambiance aux abords de ces baraques parfois sédentaires ou parfois mobiles est vraiment particulière. La frite, je suis tombé dedans étant petit et cela fait maintenant plus d'une vingtaine d'années que je vis avec. Elle ne m'a jamais trahi. La baraque à frites c'est une ambiance, une pratique, une architecture propre à la société belge. Et on en est fier !

Puis je me suis rendu compte que certaines de ces petites baraques à frites qui rythmaient mes vacances en Belgique dans ma famille disparaissaient au profit de structures plus imposantes, plus hygiéniques, moins typiques. L'intérêt pour l'histoire de ces baraques à frites n'a fait que grandir. Et le moins qu'on puisse dire c'est que cette histoire regorge d'anecdotes aussi croustillantes qu'une frite bien dorée. Avec le temps et les rencontres, j'ai basculé dans un autre univers, celui de la « Culture Fritkot ».

La culture fritkot, c'est bien plus que la frite ou la baraque dans laquelle elle est fabriquée et vendue. C'est avant tout un patrimoine passé, présent et futur mêlant frites, frituristes, fritkots, artistes et citoyens. Vous l'aurez compris, ce que vous vous apprêtez à lire est bien plus qu'un texte de recherche. C'est aussi un témoignage de mon amour pour la Belgique, pour sa culture, pour ses gens formidables. C'est aussi un moyen de défendre mes racines culturelles et géographiques. Je ne suis pas chauvin... Je dis juste que c'est en Belgique qu'on fait les meilleures frites.

En quoi le fritkot est au centre d'une culture patrimoniale belge ?

ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT D'AUTEUR



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

Le patrimoine : définition et point de vue personnels.

// Le patrimoine est une notion qui s'applique à un héritage, qu'il soit culturel, financier, immobilier ou encore spirituel. Pas de doute là-dessus. Les définitions communément trouvées dans les dictionnaires ou encyclopédies et écrites par d'éminents penseurs de notre langue, tiennent compte de beaucoup de paramètres, de manière assez objective. Cependant, ce patrimoine, si cher à chaque pays et population est à mon sens entravé par une subjectivité des plus présente. En quelque sorte, le patrimoine pourrait presque s'assimiler, dans le langage courant, à un stéréotype. Les personnes définissent un patrimoine comme étant la vision la plus simple et réductrice de représenter un pays que ce soit au niveau culturel, architectural ou encore spirituel. En effet, pour avoir échangé au cours de ma vie avec beaucoup de personnes différentes et venant de divers endroits du globe, j'ai pu m'apercevoir que ce qu'il considérait comme patrimoine d'un pays était en fait la première chose qui pour eux représente ce même pays.

Etant Belge d'origine, j'ai grandi avec ce stéréotype de "mangeur de frites" collé sur mon front, avec une graisse plus que tenace. Le patrimoine serait-il donc quelque chose capable de représenter un pays ou une culture de manière simple, efficace et compréhensible de tous? Le patrimoine est en quelque sorte une vision représentative d'un contexte géographique, culturel et sociétal.

Si l'on demande à un Français ce qui est pour lui le patrimoine belge, fort à parier qu'il répondra : "bah les frites, une fois" en voulant imiter l'accent belge de manière ridicule et sournoise. Malheureusement, le commun des mortels ne voit en la Belgique qu'une nation frituresque, ce qui est en partie vraie, je vous l'accorde.

Il en est de même si l'on pose à un Américain la question concernant le patrimoine français : "Eiffel Tower and les Châteaux". Et concernant l'Italie, nul doute que leur "patrimoine" le plus connu est la Rome Antique.

Le patrimoine est donc, en me basant sur mon expérience de vie, un moyen de se représenter une culture, un peuple, un pays par le biais d'une image simple, qui nous parle et nous touche directement. J'ai réellement pris conscience de cette notion de patrimoine au sens large lorsque j'ai appris, que la culture fritkot (sujet que nous ne manquerons pas de détailler plus tard) avait été reconnue comme patrimoine culturel immatériel de Belgique par les trois communautés belges à savoir la francophone, néerlandophone et germanophone. Ainsi, ce stéréotype de mangeur de frites a pris dans mon esprit de l'ampleur et une certaine signification. Cela devenait un patrimoine, un héritage culturel, véhiculé depuis que je suis petit par mes grands parents et mes parents et que je continuerai de véhiculer auprès des miens. Le patrimoine est donc vivant.

Le patrimoine culturel, comme les différentes définitions l'attestent, est présent sous différentes formes. Deux formes principales pour être exact : le patrimoine culturel matériel et le patrimoine culturel immatériel. Il est à mon sens plus difficile de convaincre une institution du bienfondé d'un patrimoine culturel immatériel que d'un patrimoine culturel matériel. En effet, le patrimoine matériel, est comme son nom laisse le suggérer, palpable. Un bâtiment est pérenne, il traverse les époques de manière visible. On peut mesurer sa présence à chaque instant. Le patrimoine immatériel est quant à lui plus difficilement définissable, plus difficilement reconnaissable, étant majoritairement lié à des rituels, traditions orales ou encore culture à proprement parler.

La question de la définition de ce patrimoine et de sa reconnaissance interroge et soulève un point important : quand peut-on utiliser à proprement parler le terme « patrimoine » ? Autrement dit à quel moment un patrimoine est-il reconnu institutionnellement comme tel ? Dans le cadre de cette étude, appliquée au fritkot et à sa culture, nous aborderons ce sujet avec une vision légiférée, institutionnelle et personnelle.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



1- Fritkot=Frituur=Baraque à frites: Caractéristiques et évolution d'un patrimoine architectural.

A- Un petit édifice commun à toutes les communautés belges qui constitue un patrimoine architectural.

// Tout d'abord, une contextualisation géographique et linguistique s'impose. La Belgique est un petit pays d'environ 11 millions d'habitants formant comme un joint de dilatation entre la France, l'Allemagne, les Pays-Bas et le Luxembourg. La question « au fait, tu parles Belge ? » est assez récurrente dans la bouche des Français. Que veut dire parler Belge ? La Belgique est composée de trois communautés ayant chacune sa langue : la Flandre étant la plus peuplée (environ 58%) adopte le Flamand qui est un dérivé très proche du Néerlandais, la Wallonie, deuxième communauté embrasse la langue Française alors que la communauté Germanophone représentant moins de 1% de la population Belge parle Allemand. La Belgique de part son histoire et sa géographie se trouve à un carrefour important de l'Europe. N'oublions pas qu'elle fut membre fondateur du BENELUX, prémisse de l'Union Européenne, constituée le 5 septembre 1944 et ayant pour siège Bruxelles. Ainsi, la Belgique, possède trois langues nationales. Comprenez qu'il n'y a pas de langue Belge. La culture Belge est constituée de plusieurs langues qui ensemble devraient participer à un pluralisme linguistique et culturel. Le paradoxe est qu'au sein du royaume, les apprentissages de langues intercommunautés ne se font pas de manière très efficace, l'interaction est parfois compliquée même si au contraire de ce qu'on nous laisserait entendre, les Belges ne se font pas la guerre entre eux et leur volonté d'une Belgique unie prévaut. La Belgique est donc marquée par ce pluri-culturalisme à trois aspects même si la culture Germanophone reste minoritaire. Flandre et Wallonie sont

deux régions, avec un gouvernement fédéral. La région Bruxelles-Capitale forme la troisième région de Belgique. Ces régions sont ensuite redécoupées en différentes provinces (5 provinces Wallonnes, 5 provinces Flamandes et ce qu'on appelle le territoire bilingue de Bruxelles-Capitale). On peut passer d'une ville à l'autre en changeant de province ou de région sans le savoir, la proximité des villes et villages permet un mélange culturel et linguistique important.

A_1_Friterie, Fritkot, Frituur : on n'a pas le même nom mais on a la même passion.

Friterie :

Définition Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales (CNRTL) :
Installation ambulante, échoppe où l'on fait et vend des fritures, des frites. Une friturerie en plein air. La voici [Élisa] (...) devant le marchand d'abats, où, dans un rentrant de fenêtre, pendant le jour, s'installait une friturerie de beignets (E. de Goncourt, Élisa, 1877, p. 95). Et une odeur s'élevait, faite de celle, poivrée, du crottin de cheval, de la friterie qui, déjà, chauffait là-bas ses bassines (...) une odeur qui montait vers le soleil, comme d'une immense cassolette (Vialar, Zingari, 1959, p. 157).

Définition Larousse :

Installation ambulante où l'on frit et vend du poisson, des pommes de terre, etc.

Par définition, la friterie est donc le lieu où l'on frit des aliments. En Belgique, il s'agit de pommes de terre. La friterie belge vend donc des pommes de terres frites, appelées FRITES, comme repas principal et comme objet de vente principal. Il s'agit là d'un aspect important puisque c'est cela qui différencie la friterie de tout autre snack ou petite restauration. On va dans une friterie pour manger des frites. Pas un kebab. Ce qui vient en plus, généralement des viandes panées ou des plats traditionnels comme les éternels boulets, est considéré comme la garniture. Ce que l'on commande en premier quand on rentre dans une friterie ce sont les frites, grande ou petite. Ensuite, si le cœur nous en dit, la commande s'allonge et viennent s'ajouter poulycroks et autres vianelles. La friterie c'est un lieu, un espace de communion typiquement belge qui s'est ensuite développé dans le Nord de la France, pour lequel l'appellation « friterie » est aussi un endroit où l'on vend principalement des frites et quelques snacks, aux Pays-Bas et un peu en Allemagne.

Fritkot :

Le mot « Fritkot » désigne la baraque à frites à Bruxelles. Argo Brusseleer (le parler Bruxellois). Ce mot s'est ensuite répandu à plus grande échelle en Belgique. De nos jours, « fritkot » est compris et/ou employé à peu près partout en Belgique. Ainsi, dans la région de Bruxelles-Capitale, rares sont les enseignes arborant le terme « friterie », on lui préférera l'usage de « fritkot ». Frit et Kot, voici les deux mots qui composent cette locution Brusseleer. Comme chacun pourrait s'en douter, « Frit » signifie frites. « Kot », quant à lui, vient du flamand et désigne un petit abri, une cabane. Littéralement, Fritkot signifie donc la « cabane à frites ». « Kot » est aussi un néologisme Belge ou Belgicisme, appelé cela comme vous voudrez, désignant un logement étudiant loué à l'année scolaire, ou toute petite chambre liée à un usage étudiantin. Kot réfère donc à la notion d'exiguïté, liée à ce type de logement. Cela va aussi de paire avec l'usage du mot friktot. En effet les fritkots sont très souvent de petits lieux exigus où le client vient acheter, manger et discuter.

En Flandre, on retrouve aussi l'usage du terme « Frietkot » ajoutant ainsi un « e » au Brusseleer « Fritkot ». Sémantiquement, on se rend bien compte que « baraque à frites » est une traduction de ce mot Brusseleer et de son origine Flamande. Frit = frites et Kot = baraque.

Frituur :

Bien souvent en Flandre le nom Frituur désigne ce qu'on appelle en partie francophone les friteries ou Fritkot. Ainsi, il n'est pas rare dans les villages et villes limitrophes des différentes régions linguistiques de voir écrit sur les établissements fritesques les mots « Friterie-Frituur ». Comme pour rappeler que oui, dans un pays où l'on ne parle pas la même langue, il est possible de se retrouver à un même endroit et de faire tomber ces barrières linguistiques. Ces mots au même titre que ce qu'ils décrivent font partie du patrimoine belge. Frituur se retrouve souvent sur les enseignes de la côte Belge, de Nieuwpoort-Bad à Knokke en passant par Blankenberg.

Friture, mot cousin de Frituur est aussi employé en Wallonie pour parler

des friteries et baraques à frites. Bien souvent ce terme est utilisé dans les petits villages et par les personnes plus âgées. Ce mot français est de moins en moins usité, là où « baraque à frites » tend à se démocratiser dans le vocabulaire Belge.

« Fritkot » est un terme uniquement utilisé en Belgique, un mot inventé par les différentes cultures qui se mêlent et se croisent au sein du Royaume. Il agit comme un mot de regroupement culturel et patrimonial. Toutes les communautés de Belgique peuvent s'identifier à ce dernier. Et elles le font. Différents mots décrivent donc cet endroit typiquement belge qu'est ce lieu dédié à l'amour de la frite. Mais ce n'est pas parce qu'il existe plusieurs manières de décrire ce lieu que celui-ci diffère selon les régions. On n'a pas le même nom mais on a la même passion. Voici le leitmotiv qui s'applique à ce véritable patrimoine culturel belge. Quoi qu'il en soit, cet élément typique de la culture belge se retrouve dans toutes les régions et communautés de la Belgique même si il n'y porte pas le même nom.

ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE D'ARCHITECTURE DE LIÈGE
DOCUMENT SOURCE AU PROJET MAÎTRE



*Mosaïque de fritkots, témoignage d'un patrimoine hors du commun.
Jean-Claude Salemi.*

A_2_Élément architectural à caractère belge : le fritkot comme patrimoine.

La plus grande baraque à frites du monde ne se trouverait-elle pas à la frontière de la France et des Pays-Bas ?

// N'ayons pas peur des grands mots, le fritkot, mot naissant d'un mélange de culture est un élément d'architecture vernaculaire belge. L'architecture vernaculaire est une construction typique liée à un endroit bien particulier. Il s'agit là d'une méthode de construction et de pensée « traditionnelle » se reflétant dans la formalisation architecturale et faisant référence à la notion de patrimoine. De part son histoire, sa pratique, le Fritkot est un fleuron et un bastion de l'identité culturelle ET architecturale de la Belgique. Que deviendraient tous ces villages, toutes ces villes, tous ces bords de routes si d'avenir, tous les fritkots fermaient. La réponse est la tristesse. Triste disparition que serait celle d'une identité architecturale propre à un si petit pays.

Comme vu précédemment, chaque communauté Belge attribue un nom différent à ce petit objet qui rythme la vie de ses citoyens, mais pour autant, le fritkot est commun à tous. Il est le liant de cette société pluri-culturelle et pluri-linguistique. Il est à la base d'une culture belge, d'un sentiment d'appartenance à une culture spécifique. Qu'est-ce qui différencie n'importe quel européen d'un Belge aujourd'hui ? Pas grand chose, si ce n'est sa culture et son patrimoine. Et bien le fritkot, ciment des différentes communautés permet de se sentir différent. Il regroupe flamands, wallons, bruxellois et germanophones autour d'un bien commun. La notion de « biens » est justement la base d'un patrimoine, élément identitaire de chaque population et communauté.

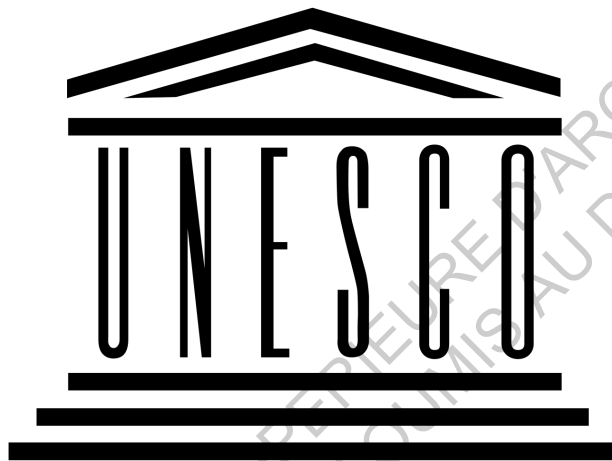
Le patrimoine constitue les biens matériels et immatériels d'un pays, d'une civilisation. Il est très varié et à mon sens ne nécessite pas de tampon officiel, il fait partie des mœurs. La notion de lien et d'attache avec le passé semble primordial, il est souvent difficile de déterminer si l'élément

que nous voyons apparaître à un moment qui nous est contemporain fait partie d'un patrimoine. D'ailleurs nous préférons dire que « cela deviendra probablement un patrimoine dans quelques décennies » à la place de : « il fait déjà partie du patrimoine ». Le rapport au temps est important, mais pas que. Le rapport à la culture et l'ancrage qu'il établit au sein d'une population le sont tout autant.

Alors quand pouvons-nous parler de patrimoine sans confusion ? Des définitions nombreuses et précises, ont été écrites et concluent plusieurs Conventions et Comités.

Que se cache-t-il derrière le terme « patrimoine » ?

« Patrimoine » vient du latin « Patrimonium » qui signifie l'héritage, le bien légué par les parents, c'est-à-dire le père (pater) ainsi que la mère. Etymologiquement cela désigne la sphère individuelle. Cependant, au cours des évolutions de langage et de société (en lien avec leurs histoires), cette notion s'est élargie à l'échelle de la communauté, du peuple, de la nation voire du monde. La définition actuelle du patrimoine peut se résumer comme étant l'ensemble des biens naturels ou faits de la main de l'Homme aussi bien matériels qu'immatériels, n'ayant pas de limite de temps ni de lieu, qui sont transmis de génération en génération. Il est préservé et conservé pour être légué aux générations suivantes pour des raisons historiques, symboliques, esthétiques ou encore identitaires. Le patrimoine est un bien public qui de ce fait est sous tutelle des organisations collectives et territoriales. Il se peut que les particuliers soient en charge de la protection et conservation d'un certain patrimoine, mais dans le cas où ceux-ci faillissent à la tâche, les collectivités se doivent d'intervenir et de se porter garantes de cette préservation. L'UNESCO (Organisation des Nations-Unies pour l'Education, les Sciences et la Culture) qui est la seule et unique agence spécialisée des Nations-Unies possédant un mandat dans



Logos de l'Unesco dont celui de la reconnaissance comme patrimoine mondial.

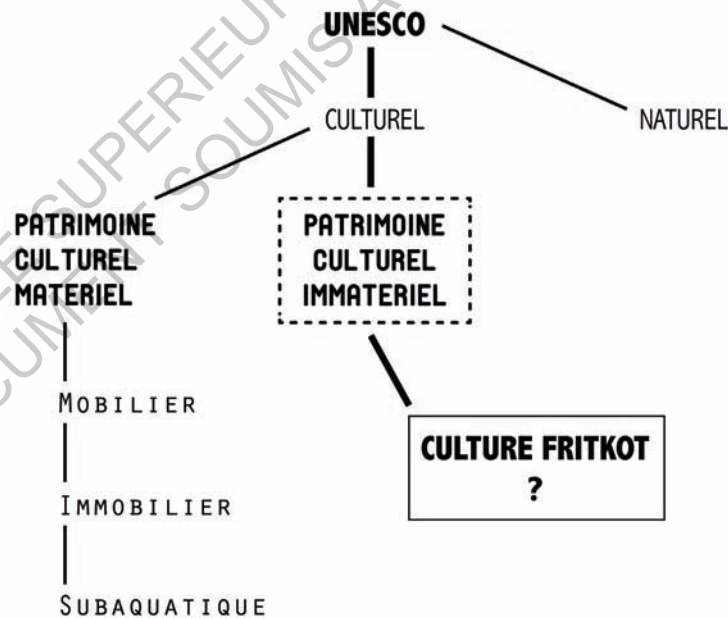
le domaine culturel vient en aide aux états membres dans la préservation du patrimoine et sa gestion. De plus, cette agence a institutionnalisé la notion de patrimoine à une échelle mondiale et propose un classement universel de ce dernier. Ainsi, il existe deux grands types de patrimoine : culturel et naturel. Le patrimoine culturel est le plus complexe dans sa formation. Il est subdivisé en plusieurs typologies, comme le montre le graphique ci-contre.

Les années 1970-1980 marquent un tournant dans la vision de la notion de patrimoine. C'est en effet à cette période que les politiques patrimoniales intègrent de manière officielle l'étude des coutumes, traditions ou rites, autrement dit l'ethnologie. La notion de patrimoine immatériel commence alors à émerger au cœur des institutions. En 2003, l'UNESCO, figure de proue de la protection du patrimoine signe la « Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel ». Cette évolution importante fait ressortir des questionnements intrinsèquement liés au patrimoine comme celui sur l'identité et la transmission d'une culture à travers les générations. Nous reviendrons en détail sur le patrimoine culturel immatériel (en partie 2), si important en Belgique.

Intéressons-nous d'abord à son cousin, le patrimoine culturel matériel. Ce dernier est divisé en trois catégories : mobilier, immobilier, subaquatique. Dans le cas du fritkot, en tant qu'objet architectural urbain et rural, on parlerait de patrimoine culturel matériel immobilier. Précisons qu'à ce jour nulle reconnaissance officielle ne lui décerne ce titre. Je me prononce donc de manière personnelle et en toute responsabilité intellectuelle. Le patrimoine culturel matériel immobilier regroupe monuments, sites archéologiques, sites industriels... Tenant compte du fait que la baraque à frites ou fritkot est une construction libre ou se situe parfois dans un monument existant et que de plus il est un bien typique et précieux de la Belgique qui se transmet de génération en génération, il me semblerait normal que ce joyau

de l'architecture vernaculaire de Belgique fasse partie intégrante de son patrimoine culturel matériel immobilier. Celui-ci est défini en 1972, à la suite d'un comité d'experts concernant la protection des monuments, des ensembles et des sites. Ainsi, sont considérés comme patrimoine culturel immobilier les monuments telles les œuvres architecturales « qui ont une valeur du point de vue de l'histoire, de l'art ou de la science ». Ce dit patrimoine est palpable, visible, il est visitable. En Wallonie, il y a à ce jour plus de 3500 biens classés, certains d'entre eux font aussi partie de la liste des « Trésors de Wallonie ».

Pourtant, le fritkot n'y figure pas. Cela paraît regrettable vu l'importance historique et sociale qu'il représente dans la population qui le fréquente. Si le fritkot n'est pas officiellement reconnu comme patrimoine culturel matériel immobilier, il n'en demeure pas moins un élément essentiel de la fierté d'être Belge.



Le fritkot : un patrimoine architectural belge non reconnu.

D'après la définition évoquée ci-dessus nous pouvons dire que le patrimoine architectural fait partie intégrante du patrimoine culturel matériel immobilier d'un pays. La « Convention pour la sauvegarde du patrimoine architectural de l'Europe » approuvée par l'Assemblée Fédérale le 6 décembre 1995, dix ans après sa conclusion à Grenade, statue d'une définition du patrimoine architectural commune à tous les états membres. De ce fait il est reconnu comme étant « une expression irremplaçable de la richesse et de la diversité du patrimoine culturel de l'Europe, un témoin inestimable de notre passé et un bien commun à tous les Européens ». Il est alors convenu que le terme « patrimoine architectural » regroupe entre autres « toutes réalisations particulièrement remarquables en raison de leur intérêt historique, archéologique, artistique, scientifique, social ou technique ». Au cours de cette même convention, chaque membre s'engage à la conservation de son patrimoine en plaçant la protection du patrimoine architectural comme l'un des objectifs de l'aménagement du territoire et de l'urbanisme, en adoptant des programmes de restauration de ce patrimoine et en le mettant en valeur via notamment le biais d'animations et d'évènements culturels. Le fritkot semble indéniablement regrouper les différents attributs que le patrimoine architectural se doit d'avoir pour être apprécié tel quel et pourtant, à part dans la bouche des citoyens, vous n'en entendrez pas parler de la sorte. Même si le caractère numéraire d'un objet n'intervient pas directement dans l'idée de patrimoine, il n'en est pas non plus éloigné. En effet, la forte présence sur un territoire d'un type de construction laisse imaginer que ce dernier fait partie d'un mode de vie, qu'il est partie constituante d'une culture locale particulière. La concentration de ces constructions (dans le cas présent les fritkots) est un témoin des coutumes, des constructions sociales et de l'histoire d'une population. Elle n'est pas le fruit du hasard.

Le territoire belge est justement parsemé de milliers de fritkots.

Oui, j'ai bien dit milliers. Selon l'Unafri-Navefri, le pays compte plus de 5000 établissements. Rappelons tout de même que la Belgique n'est pourvue que de 589 communes, ce qui fait donc une moyenne d'environ 9 friteries par commune. Bien entendu, ce calcul est trop simple et ne peut s'appliquer sur l'ensemble du territoire, mais il donne un bon aperçu de l'importance qu'à ce lieu dans la vi(II)e belge. Si on regarde les chiffres de plus près, toujours selon l'Unafri-Navefri, il y aurait environ 2900 fritkots en pays flamand pour 1500 en Wallonie et 300 rien qu'en région Bruxelloise.

En Belgique, quasiment chaque quartier possède sa friterie ou fritkot. Il en est le lieu de rassemblement, il en devient l'emblème. Si l'objet n'est pas reconnu officiellement comme étant patrimoine architectural en Belgique nous verrons qu'il est au fondement d'une culture qui, elle, possède une reconnaissance officielle. Cependant, je me permettrais de considérer cet élément qui m'est si cher comme étant l'un des plus importants monuments qui composent le patrimoine architectural belge.



La Belgique, un territoire peuplé de milliers de fritkots.

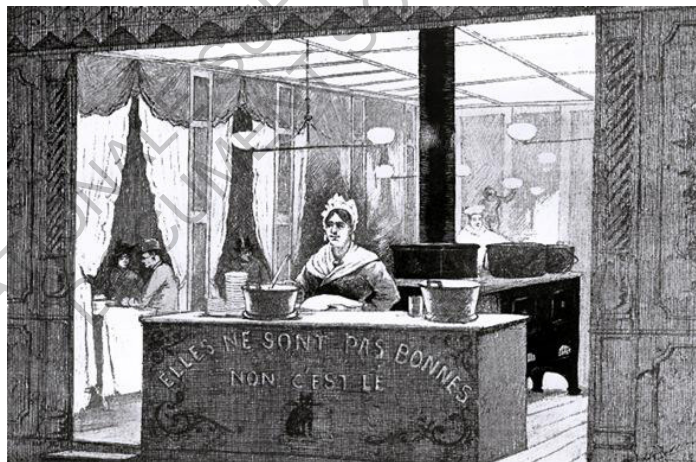
B- Genèse et développement du Fritkot.

B_1_Le Fritkot, développement d'un objet forain, ou l'histoire de Mr Fritz.

// Le fritkot tel qu'on le connaît aujourd'hui n'est autre que l'évolution d'un objet forain inventé vers la moitié du XIX^{ème} siècle. Il est en fait l'évolution des « frituriers forains ambulants » qui au XIX^{ème} siècle parcouraient les foires et kermesses de Belgique. Il y a plus de 150 ans, la baraque à frites était déjà ce pourquoi on l'aime encore aujourd'hui : un endroit de communion autour d'un repas simple, chaud et généreux. La baraque à frites a toujours été un lieu de générosité. Les premières sont les dignes héritières des pionniers de ce commerce tel que *Max* à Anvers ou encore *Fritz* à Liège. L'histoire de l'enseigne *Fritz* est devenue une légende. Fritz semble être l'inventeur du fritkot, dans sa forme la plus ancienne. Dès 1838, Jean Frédéric Krieger, fils d'un propriétaire allemand de théâtre mobile et d'une femme grecque dont les parents avaient une échoppe de pâtisseries frites à Bucarest, parcourt avec son frère les foires et kermesses de la province liégeoise. Ils disposent alors d'une roulotte sous l'enseigne de la friture « FRITZ ». En 1846, le dispositif est simplement constitué d'une table avec un trou recouvert d'une grille métallique. Le frituriste tape alors les pommes de terre sur la grille à l'aide d'un maillet et les morceaux découpés par cette dernière tombent directement dans la friture (autrement dit l'huile bouillonnante). Fier de son succès sur les foires partout en Belgique, il va troquer ses baraques en toile contre de plus luxueux salons de dégustation en bois. D'abord il installait ses salons sur les foires, en les assemblant à chaque fois puis finit par se sédentariser. Ainsi, à la fin des années 1850, le couple Fritz ouvre des salons de dégustation dans des immeubles qu'il acquiert à Liège notamment. Il développera ensuite son activité dans plusieurs villes telles Gand, Charleroi ou encore Bruxelles. Ses salons de dégustation deviendront des hauts-lieux de la friture Belge et seront aussi extrêmement célèbres pour ses gaufres. Pour la petite histoire, les gaufres FRITZ donneront naissance à la dite « Gaufre de Bruxelles » puis plus tard à la « Belgian Waffle » forte d'une

renommée internationale. Mr Fritz, pourvu d'un sens du marketing inné, fera apparaître des publicités dans la presse écrite du XIX^{ème} siècle, annonçant ses venues dans chaque foire et kermesse. Il ne s'arrête pas là. En 1854, il rebaptise ses cornets de frites les « Russes » (pour les grands cornets) et « Cosaques » (pour les petits) en surfant sur la vague médiatique de la guerre de Crimée. C'est alors qu'il appelle la coupe de frite en bâtonnet « Petit soldat ».

Peter Scholliers confirme l'hypothèse que les premiers fritkots et frituristes sont issus du monde forain. Ce professeur d'Histoire à la Vrije Universiteit Brussel, affirme que la frite qui s'est développée aux alentours des années 1850 d'Anvers jusqu'à Paris est à la base une nourriture de fête, relativement chère, mangée de manière occasionnelle et cuisinée par des forains se déplaçant. Certains de ces forains se sont, avec le temps, sédentarisés et ont participé à la naissance des tous premiers fritkots. Pierre Leclercq, historien gastronome belge, s'est lui aussi intéressé à l'origine de la frite et de ce fait du fritkot. Ses propos corroborent ceux évoqués précédemment à savoir que cette pratique prend bien ses racines dans le monde forain. Il explique aussi que le développement du fritkot et de la frite constitue une innovation technique et gastronomique.



Gravure publiée le 17 novembre 1889 dans *L'Illustration Européenne* représentant **Mme Fritz**, alors veuve de Frédéric Fritz. On la voit derrière son échoppe, au devant d'un salon de dégustation.

B_2_Fin du XIX^e siècle et expansion du phénomène fritkot.

// La fin du XIX^e siècle marque le début du développement du fritkot à une échelle plus importante. A partir de 1860 on recense les premiers établissements fixes qui commencent à peupler les grandes villes de Belgique et apportent ainsi un nouveau type de commerce dans les villes. Selon Paul Ilegems, c'est à partir de ces années que le commerce aurait réellement débuté. Les baraques à frites se sont très vite répandues dans les Ardennes, les Flandres et à Bruxelles. Dans les petits villages, ces établissements sont à cette époque rares et n'occupent pas encore une place importante dans le paysage architectural, urbanistique et culturel. L'accroissement du nombre de fritkots en Belgique ainsi que l'augmentation de sa fréquentation donnent des idées à de plus en plus de Belges désireux de se lancer dans une activité professionnelle qui leur est propre. Cette activité grandissante nécessite de trouver de nouvelles manières de travailler la pomme de terre mais aussi de la vendre. C'est alors que les propos de Pierre Leclercq prennent tout leur sens : « une innovation technique et gastronomique ». La clé est dans l'innovation, comme toute activité en plein essor, le commerce de la frite doit faire preuve d'innovation. Il faut ainsi réduire le temps d'attente des clients de plus en plus nombreux, il faut trouver des moyens de découpe plus rapide, il faut permettre une meilleure mobilité de son outil de travail et aussi réussir à se démarquer de ses concurrents par le biais de la publicité et des annonces. La double-cuisson qui distingue la frite belge des autres est une de ces innovations liées à des soucis de rendement et de production. Le double bain permet au frituriste de satisfaire plus de clients dans un temps réduit. La création de l'établissement « Friture Léon » de Bruxelles en 1867 sous le nom de « A la ville d'Anvers » puis rebaptisé « Chez Léon » marque le début d'une nouvelle ère pour le commerce de la frite. Il sort ainsi des foires et kermesses pour devenir un élément qui s'intègre au bâti urbain à l'instar des salons de dégustation du couple Fritz.

En 1893, un article à propos du sujet paraît dans *L'Omnibus illustré* qui

fait de sa « une » la gravure d'une scène populaire frituresque à Anvers. Cette gravure représente un marchand de frites derrière son échoppe sur une place publique d'Anvers. Cet homme porte un tablier et de nombreuses personnes attendent leur cornet de frites. Cette place se situe sur le port d'Anvers, navires en arrière-plan. L'article a pour but de relater la naissance de ce qu'il appelle une « nouvelle industrie populaire ». Ainsi, on peut lire : « C'est une nouvelle industrie populaire qui s'est développée dans nos grandes villes flamandes, que ces débits roulants de pommes de terre frites, elle enrichit parfois son homme, s'il est actif et s'il a le tour de main qui lui assure un produit toujours croustillant et doré. A Anvers, c'est un spectacle plein de pittoresque que celui de ces grandes voitures vitrées, gaiement peinturlurées, entourées toujours, surtout dans les quartiers des bassins, d'une clientèle nombreuse et variée. En hiver surtout, les travailleurs du grand air aiment à venir se réchauffer l'extérieur et l'intérieur auprès de la marmite bouillante. Parfois aussi, dans le groupe, on voit des pauvres hères dont le paquet d'un sou formera tout le dîner. A ceux-là souvent le marchand, qui a bon cœur, donne une double mesure. Riches qui passez à ce moment, songez parfois à faire au pauvre l'aumône d'un paquet de frites. La joie que vous lui donnerez vaut plus qu'un sou. »¹

Le marchand de frites devient alors l'exemple de la société des exclus. Les denrées qu'il utilise sont peu rapidement périssables. Il n'a besoin que de peu de moyens utiles à l'exercice de son commerce et surtout le prix de vente de sa production est bien souvent modique. Se constituer une clientèle fidèle et nombreuse peut alors s'avérer aisé. Devenir frituriste est de ce fait un moyen envisageable et envisagé d'accéder à une ascension sociale. « Les maîtres tailleurs et cuiseurs de frites »² comme les appelle Paul de Moor deviennent de plus en plus nombreux et permettent le développement de cette nouvelle activité qui pourrait être qualifiée en partie d'opportuniste.

De plus, un changement social et culturel s'opèrera au cours du temps. On voit apparaître le fantasme d'une vie meilleure accessible à tous. Ceci, combiné à la baisse du prix de l'huile, aura comme impact la multiplication

des établissements fixes mais aussi mobiles. Le développement de l'activité autour de la friture de pomme de terre et de sa commercialisation est sans aucun doute à mettre en lien avec l'industrialisation rapide de la Belgique à la fin du XIX^{ème} et au début du XX^{ème} siècle. L'industrialisation basée sur la sidérurgie est à cette époque en plein essor en Belgique. Cette dernière est, au milieu et jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle, l'une des plus importantes puissances économiques mondiales et devient l'un des élèves à suivre en matière d'industrialisation, d'évolution du travail et de prospérité économique. J'explique ce phénomène dans un article publié sur le site *Voir en Vrai* : « Au milieu du XIX^{ème} siècle, Liège est le berceau de l'industrie sidérurgique et minière de Belgique et d'Europe. C'est ainsi que la région de Liège devient la citadelle du libéralisme radical et la première ville d'Europe continentale à entrer dans la révolution industrielle. En 1850, le complexe sidérurgique et de construction métallique situé à Seraing, en banlieue de Liège, devient le plus grand et important du monde. La Belgique devient alors la deuxième puissance économique mondiale, derrière la Grande-Bretagne. »³

Avec l'impact de la révolution industrielle, du coût baissant de la patate et du nombre de plus en plus important de travailleurs dans les usines et mines, le fritkot s'installe plus largement sur le territoire et surtout à côté des usines, des gares et des places de villes. La baraque à frites devient le symbole d'une classe populaire même si dans le temps elle deviendra symbole de tout un peuple : le peuple belge, sans distinction de classes sociales. Le fritkot offre à l'ouvrier un repas chaud, simple et rapide qui tient au corps.

Ce type d'offre correspond parfaitement aux besoins nourriciers d'un ouvrier à la fin du XIX^{ème} et début du XX^{ème} siècle. A cette époque la baraque à frites ressemble dans sa configuration extérieure, très généralement, à une charrette à bras recouverte d'un ouvrage fait de tissus qui permet de protéger le dispositif et le frituriste de la pluie et du vent. De plus, cet ouvrage en tissu fait ressortir visuellement le petit élément dans la ville de l'époque. Au début du XX^{ème} siècle, les baraques à frites commencent à constituer un paysage urbain et rural propre à la Belgique. Deux typologies se distinguent, la friterie

en dur à l'image des salons de dégustations *FRITZ* et de la *Friture Léon* et des baraques à frites mobiles vagabondant sur un territoire bien souvent restreint, les transports motorisés n'étant à l'époque que très peu (voire pas) développés. Les baraques à frites mobiles se nourrissaient de l'évènementiel mais se constituaient aussi une clientèle de plus en plus fidèle.

Un peu plus tard, le réseau de transport ferroviaire étant en plein boom, les frituristes commencent à s'installer sur les places de gares de plus en plus fréquentes dans les grandes villes et les villes du bassin industriel belge. Ainsi, à cette époque, presque chaque gare avait sa friterie. Certaines places possédaient parfois plusieurs établissements. En fait, de manière très opportuniste le fritkot viendra s'installer dans les principaux lieux de passages à savoir les gares, les carrefours et bien sûr les entrées et sorties des sites industriels.

On voit ensuite apparaître un phénomène tout à fait extraordinaire : le fritkot commence à se greffer sur les places d'église. Quand on y réfléchit, la place d'église est un lieu très important pour n'importe quelle ville et village. C'est un des lieux les plus fréquentés et surtout à cette époque où la société était encore très marquée par la religion catholique. Par marquée entendez pratiquante. Et qui dit pratiquante dit lieu de culte... Vous l'aurez compris la place de l'église est donc un emplacement potentiellement très intéressant pour les affaires d'un frituriste. Chaque dimanche, des centaines de personnes se déplacent à l'église pour écouter religieusement les paroles divines et se confesser si besoin. L'heure de la messe ne laisse pas indifférent, elle se tient généralement aux alentours de midi. Les estomacs du peuple pratiquant se creusent, et en toute franchise ce n'est pas l'hostie qui les rassasie. La présence d'un fritkot au devant de cet édifice n'a donc rien d'un hasard, c'est une stratégie d'emplacement mûrement réfléchie. Petit point noir lors de ce développement au début du XX^{ème} siècle : l'année 1903. Cette année-là une hausse importante et rapide du prix de la pomme de terre force nombre de fritkots à fermer boutique. Mais c'était pour mieux repartir.



Théo, Frites et Gaufres de Bruxelles, exemple des fritkots des années 1960.

B_3_Les années 1960-1980, l'apogée du fritkot.

// C'est au cours de cette période que la présence de fritkot sur l'espace public belge est la plus remarquable. En 1980, on comptait jusqu'à 8000 établissements pour environ 9 860 000 habitants. Ce qui, ramené au nombre d'habitants correspond à un ratio exceptionnellement élevé de 1/1230. Il s'agissait là d'une époque où les transports routiers étaient en pleine expansion. Le développement du réseau routier et autoroutier facilitait les échanges entre les différentes régions de la Belgique mais aussi avec ses pays frontaliers. De très nombreux fritkots s'installèrent donc sur le bord des routes jusqu'à en devenir un symbole. Si vous voyagez pendant ces années, impossible de ne pas voir au moins une petite baraque à frites faite de brique et de broc ou encore un bus transformé en friterie sur le bas-côté. Mais il n'y a pas que sur les routes parcourant le royaume que ce patrimoine belge en devenir s'installait. Les places publiques des villes devenaient aussi, de plus en plus, propices à recevoir ce type d'installation. Elles étaient un vrai catalyseur de la vie urbaine mais aussi de la vie rurale. Chaque petit village avait sur sa place son fritkot. Les autorités, plutôt clémentes à l'époque et encore non soucieuses d'une mortifère perfection urbanistique, ne s'opposaient pas à ces objets architecturaux. On ne pouvait voir que les bons côtés de l'installation d'un fritkot au sein de l'espace public.

Les typologies de friteries se diversifient et de plus en plus de Friterie-Bus et de camionnettes aménagées sont visibles. Leur visibilité s'accroît aussi nettement grâce à l'apparition des néons et enseignes lumineuses et l'usage plus important de la publicité. La publicité prend une autre forme, elle est désormais faite par les panneaux publicitaires aux coins des baraques à frites. Toute la thématique de l'enseigne comme moyen de se démarquer des autres s'installe de plus en plus dans une culture notamment influencée par les USA. Le paysage se voit transformé par cette course à l'enseigne qui redonne vie parfois à des espaces mornes. Certaines de ces baraques à frites n'ont une espérance de vie que de quelques années étant construites avec de

vieilles taules rouillées. La location d'emplacement auprès des communes a engendré une hausse du nombre de friteries « immobiles » qui la plupart du temps sont construites par l'exploitant lui-même avec des matériaux bon marché et/ou de récupération. La sédentarisation de cette activité se développe donc en parallèle d'une hausse du nombre de friteries mobiles sur le bord des routes et dans les villes et villages. C'est à ce moment que la typologie de friterie « Chalet » (que nous expliquerons dans la partie suivante) fait son apparition.

La baraque à frites est à cette période la reine de la restauration sur le pouce, avant l'arrivée massive des fast-foods quelques années plus tard.



Antoine, institution Bruxelloise, exemple d'une friterbarak.

C- Les différents types et catégories de baraques à frites.

C_1_ Une catégorisation établie par Paul Ilegems :

// Les fritkots, visibles sur tout le territoire belge, se distinguent de part leur architecture typique. Comme évoqué précédemment, on recense à l'heure actuelle plus de 5000 fritkots dans le royaume. Et pourtant, tous (ou presque) sont différents. Vraiment ? Et bien oui, chaque fritkot est identifiable à son propriétaire. Une atmosphère différente se dégage de chacun d'entre eux, les couleurs, les formes et les tailles varient. Cette diversité de scénarisation du fritkot est possible grâce à l'évolution de ce dernier à travers le temps. Les normes d'hygiène, les règlements et prescriptions urbanistiques ainsi que les dictats d'une clientèle qui évolue sont tant d'aspects qui ont participé à l'élaboration de pluralité formelle et architecturale de la baraque à frites. Les frituristes se sont souvent retrouvés à fabriquer leur lieu de travail de leurs propres mains. Faits de brics ou de brocs, aménagés dans une caravane ou dans un vieux bus, au rez-de-chaussée d'une maison familiale ou encore dans un bungalow au centre de la place du village, les formes changent mais pas le plaisir.

Paul Ilegems, professeur d'art à Anvers et à l'Université de Gent et surtout passionné de frites, s'est adonné dans son livre *Het Belgisch Frietenboek*⁴ (Le livre des Frites Belges) à la mise en exergue des différentes typologies de fritkots existants. Il établit ainsi une classification de ces petits éléments architecturés selon plusieurs typologies. Si nous suivons scrupuleusement la liste de Paul Ilegems, il y aurait cinq typologies de baraques à frites. Les termes utilisés ci-après sont ceux employés par Paul Ilegems dans son ouvrage:

Frietbarak :

Il s'agit là de la friterie type conçue par l'exploitant lui-même. Cela se rapproche bien souvent du bricolage. Le résultat peut être assez

approximatif, mais ce n'est pas vraiment cela qui compte. Cette typologie de fritkot n'est que peu présente de nos jours du fait de la volonté des mairies et administrations de les enlever de l'espace public. Cette typologie est en quelque sorte la grand-mère des baraques à frites.

Fritkot ou Caravanfrituur :

Cela correspond la frieterie « standard », celle à laquelle on pense immédiatement et instinctivement à l'évocation du mot « frieterie ». Elle est bien souvent mobile. Pas dans le sens d'un food truck qui peut se déplacer indépendamment, mais plutôt dans le sens d'une caravane. Cette typologie peut se mouvoir dans l'espace urbain facilement. Cela permet de s'adapter à des situations particulières comme par exemple des événements sportifs. Les frieteries visibles aux alentours des stades de football ou sur les parkings de foires font bien souvent partie de cette typologie. Pour donner un exemple concret qui parlera, j'en suis certain, à tous les Français, la frieterie « Momo » de film *Bienvenue chez les Ch'tis*.⁵ Pour les amateurs de cinéma, vous pouvez apercevoir ce type de frieterie dans le délicieux film *Dikkenek*⁶ d'Olivier Van Hoofstadt.

Chaletfrituur :

Ce petit édifice en forme de chalet ou d'abri de jardin (selon les tailles et perceptions) est selon Paul Ilegems, la plus noble des baraques à frites. Elle prend l'aspect d'une maison de montagne en bois. Ce serait donc là le haut de gamme de la baraque à frites. Ce qui est intéressant dans cette typologie à part entière mise en avant par l'auteur, c'est la volonté de s'embourgeoiser, quitte à se décontextualiser totalement. C'est un peu le même problème dans nos jardins. Chacun achète son petit abri de jardin type « chalet » chez Leroy Merlin pour y ranger sa tondeuse. Ce que je veux dire par là, c'est qu'en soit, cet abri n'a pas besoin de ressembler à un chalet dans son usage. Mais si il s'est démocratisé, c'est parce que les gens ont quasi sacralisé cet objet, il est devenu un must. Avec le Chaletfrituur, c'est la même chose.

Pourquoi donner l'aspect d'un chalet à une frieterie en plein milieu du plat pays ? A première vue il n'y a aucune bonne raison, à part la plaisanterie. Mais, si on y réfléchit, il s'agit en fait d'une sorte de marketing. Le chalet évoque un endroit chaud, où il fait bon s'y retrouver. Le bois lui confère une atmosphère chaleureuse et conviviale. Cet embourgeoisement participe à l'évolution de l'idée de ce que pourrait être la frieterie. La frieterie n'est donc plus qu'un lieu de passage où l'on mange son cornet en extérieur sous la banne publicitaire. Elle devient un lieu où l'on s'assoit, un lieu où on prend le temps de déguster. Ce n'est plus un petit abri où l'on cuisine des frites, mais plutôt un refuge.

Busfrituur :

La frieterie-bus est une typologie de frieterie bordant les routes et chemins du plat pays. Bien souvent ces frieteries typiques, qui se sont développées principalement au cours des années 1970 et 1980, s'implantaient le long des routes nationales et aux intersections de ces dernières. De plus en plus, ce modèle a été délaissé au profit d'autres typologies de frieterie, plus simple à entretenir et plus facile d'emploi. Le Busfrituur est une typologie de construction qu'on pourrait qualifier d'home-made. Home-made dans le sens où l'exploitant rachète généralement un bus ayant servi dans le domaine du transport public (TEC en Belgique) et se débrouille pour la transformer en frieterie avec les équipements nécessaires. La transformation du bus se fait généralement en famille ou entre amis. Les Busfrittuurs ont quelque peu disparu des bords de route du petit royaume. Le nombre de ces derniers le long de la Nationale 4 était tellement important que cela a inspiré les camionneurs allemands qui l'empruntaient et surnommèrent cette route la « Frietenstrasse » (littéralement la rue des frites). Il s'agit là d'une route emblématique de Belgique, qui est l'une des plus empruntées et qui a participé à l'essor de beaucoup de régions de Belgique avant le développement autoroutier.

Huisfrituur :

Huis = Maison. Paul Ilegems emploie aussi le terme de « Frietannen ». Elle correspond à la friterie en dur, qui de ce fait est permanente et résidentielle. Ce type de friterie possède pignon sur rue. La vitrine est visible depuis la rue, elle est souvent fortement éclairée. A la manière des fritkots plus ambulants, ces Huisfrituur ont souvent une banne au dessus de la devanture qu'ils détendent une fois le dit établissement ouvert. Les friteries en dur existent pour plusieurs raisons. Les exploitants frituristes décident parfois de s'installer au rez-de-chaussée de leur maison, ou encore de racheter un local commercial et de le convertir en friterie.

Dans les villages et villes ouvrières cette typologie est présente depuis relativement longtemps. Dans les années 1970-1980, la pratique de



Busfrituur



Fritkot



Huisfrituur



Chaletfrituur

transformer son garage en fritkot de village n'était pas si exceptionnelle. Il s'agissait là d'une époque où les règles d'hygiène n'existaient pas ou très peu. Une des raisons de leur existence et développement, plus récente celle-ci, est la volonté des autorités de camoufler les fritkots de leurs places publiques. Ainsi, certains frituristes se voient obliger de fermer boutique et de rouvrir au sein d'un bâtiment en dur, à l'urbanisme contrôlé et à l'atmosphère policée.

Cependant, certaines des friteries/fritkots les plus connues et importantes de Belgique ont souvent été de cette typologie. En témoigne *Chez Léon* à Bruxelles ou encore *Fritkot Max* véritable emblème de la ville d'Anvers. La caractéristique principale qui démarque cette typologie des autres est sa sédentarisation et son caractère pérenne. Paul Ilegems distingue deux sous-catégories du fritkot en dur : la friterie brasserie et la friterie salon (Salonfrituur). Cette dernière se pare de « beaux décors », c'est un lieu où l'on dégusterait les frites de façon maniérée. Un peu comme un salon de thé, mais où le liquide jaune est remplacé par le solide jaune et doré.

Les typologies de fritkots étudiées à l'instant, nous offrent un panel important de ce à quoi peut ressembler ce lieu si cher aux Belges. Nous venons de le voir, sa forme peut différer, son esthétique peut varier, sa taille aussi. Mais pas le bonheur qu'il apporte.

Ces cinq grandes familles énoncées par Paul Ilegems permettent de mieux comprendre les différents enjeux liés à la place du fritkot dans la ville et dans la vie belges. Se dégagent alors des questions portant sur la forme même de cet objet mais aussi sur son usage et sa pérennité. En effet, on se rend compte avec ce classement par typologie que le fritkot, un objet avec une fonction précise qui ne varie pas, peut prendre des formes totalement différentes. Tantôt mobilier urbain, tantôt maison ou encore objet architectural vernaculaire, le fritkot s'est diversifié dans sa forme au fil du temps. De ce constat, il peut en ressortir deux grandes catégories : le fritkot sédentaire et le fritkot mobile. Ce sont deux écoles différentes, mais qui ont un but commun : éduquer le client au goût d'une frite bien chaude.

C_2_ Une autre manière de catégoriser les baraques à frites : la mienne.

// De cette analyse des différentes typologies établies par Paul Ilegems, il semble important de se forger une idée personnelle sur la question. Sont-ce là les seules catégories existantes ? Cette catégorisation est-elle perceptible par tous et partout ? La place est maintenant laissée à un classement personnel, basé sur une expérience de vie, commencée dès l'âge d'avoir pu goûter ma première frite. Pour l'enfant que j'étais et que je suis toujours, la baraque à frites, comme j'aime à l'appeler, n'est autre qu'un petit boui-boui, en bord de route ou sur une place publique. En y réfléchissant j'ai pu dégager de mes souvenirs et de mon expérience différents attributs qui caractérisent le fritkot. Il existe en effet différents types de ce lieu, de cet espace, de ce volume typiquement belge.

La première catégorisation est celle concernant la mobilité ou non de l'objet. C'est pour moi le caractère premier d'un fritkot, son attribut principal. Sa mobilité ou sa pérennité. Viennent ensuite sa forme, sa réalisation architecturale et son utilisation dans l'espace urbain ou rural. C'est ainsi que dans mon langage courant, je distingue friterie de baraque à frites.

La baraque à frites :

La baraque à frite est le petit boui-boui du coin, celui qui a été bricolé dans la bonne humeur par son exploitant. A mon sens, le mot « baraque » a une importance particulière. Ce mot fait référence à la brinquebalance, la fragilité et la typicité d'une construction. Il s'agit d'une construction légère, souvent démontable. A l'origine la baraque est construite en planche de bois et fait référence au monde rural, agricole mais aussi forain. C'est aussi le nom que l'on donnait aux logements militaires. Aujourd'hui le mot est péjorativement connoté, on l'utilise pour une maison mal construite, pas très belle. Mais la baraque est bien plus qu'une maison mal construite, elle évoque à mes yeux le caractère convivial et chaleureux de ce type de

construction. La baraque à frites se situe souvent sur les places des villes, autrement dit sur l'espace public. Cette typologie se retrouve aussi sur les bords des terrains de football, sur les places d'églises. Elle n'est pas pérenne dans l'espace, elle n'est pas indépendamment mobile non plus. Sa construction légère permet de la démonter et la déplacer facilement mais elle ne peut pas se mouvoir dans l'espace de manière autonome à contrario d'une autre catégorie que nous développerons par la suite. Généralement cette petite construction de fortune, en bois, taule d'acier ou encore « algeco » est agrémentée d'une petite terrasse, elle aussi de fortune, composée d'une table de jardin ou table en formica et de petites chaises... Son déploiement dans l'espace est aussi parfois opéré par le biais d'un panneau publicitaire étalant le menu aux yeux de tous. Cela reste une construction modeste, pour un plat modeste qui vous réchauffe le cœur et l'estomac. La typologie ici décrite peut être mise en lien avec la Frietbarak de Paul Ilegems. Au sein même de cette catégorie peut se retrouver différentes formes, allant du petit chalet construit en planche de bois récupérées et de vis rouillées au parallélépipède de taules soigneusement assemblées.

La friterie :

La friterie se démarque quant à elle par son côté pérenne, elle est construite en dur, elle peut se tenir seule ou alors être intégrée au tissu urbain déjà existant. De part la présence de fondations, nécessaires, à sa mise en place, elle n'est en aucun cas mobile et n'a pas vocation à le devenir. La friterie offre généralement un espace intérieur de dégustation. Ici, on prend le temps de manger, même si la moitié des clients prennent à emporter. Le rapport à l'espace public n'est pas le même. Le plaisir est différent, on s'abrite pour manger sa frite, on rentre au chaud, on commande, on attend patiemment assis, on regarde par la fenêtre. L'interaction avec l'extérieur et l'espace public environnant est indirect, contrairement à la baraque à frites qui elle est en contact immédiat avec l'environnement extérieur. Elle reprend beaucoup des caractéristiques de la Huisfrituur décrite précédemment. Les friteries

sont pour certaines villes belges de véritables repères, comme la friterie du Perron à Liège faisant face au Palais des Princes-Evêques. Proposant une atmosphère différente de la baraque à frites, elle n'est cependant pas moins authentique que cette dernière. Parfois installée dans un bâtiment typique en briques rouges faisant face à la grand' place, elle s'intègre à son environnement bâti. Son moyen de distinction devient alors sa vitrine, son nom, et ses éclairages qui lui permettent de briller dans la nuit. Depuis toujours on retrouve ce type de friterie dans les villes belges. A Bruges, les établissements du centre ville sont tous de cet ordre. Ils sont intégrés dans le contexte urbain, architectural et historique. Ils prennent place dans les rez-de-chaussée des bâtiments en briques datant de parfois plusieurs siècles. Il est en effet plus fréquent de voir ce type de friteries dans les milieux urbains que dans un contexte rural (où les réglementations sont un peu plus tendres avec les baraques à frites).

Le bungalow :

Le bungalow est la friterie en kit, celle qu'on achète sur catalogue, celle qui est « personnalisable » mais qui au final ne ressemble pas forcément à son propriétaire. Généralement de forme parallélépipédique, ce sont les devantures et accessoires qui les différencient entre elles. Des entrepreneurs se sont spécialisés dans la construction et commercialisation de ce type d'objet. Il s'agit bien souvent d'un algeco pourvu de tous les équipements nécessaires. Cette typologie se retrouve à mi-chemin entre la friterie en dur non mobile et la baraque à frites. Elle fait preuve de simplicité tout en apportant un confort d'utilisation aussi bien pour le client que pour l'exploitant qui n'est pas forcément présent dans une baraque à frites. C'est un moyen de répondre aux exigences de plus en plus drastiques des communes et des associations de défense du consommateur concernant les normes d'hygiène. De plus, son caractère mobile par le fait qu'il soit déplaçable relativement facilement est un gage de sécurité en prévision de devoir mettre les voiles et voguer vers d'autres horizons pour causes de

refus des autorités de perdurer l'exploitation du commerce en lieu et place.

Le frite-truck :

Cousin du food-truck, il n'est ni plus ni moins qu'un camion aménagé en friterie. Le camion est modifié afin de recevoir tous les ustensiles et équipements nécessaires à la découpe, cuisson et vente de frites. Le frite-truck a pour avantage d'être extrêmement mobile, c'est en effet la catégorie la plus mobile de fritkots existant actuellement. La mobilité de cet objet roulant et autonome permet à l'exploitant de changer d'emplacement au gré de ses volontés, si tentées que les autorités locales lui accordent le droit de stationner et d'exercer où il le souhaite. Dans un monde qui bouge de plus en plus et de plus en plus vite, cela peut-être un avantage. Mais, certains clients ne retrouveront pas le sentiment d'appartenance, de proximité sociale qu'une baraque à frites ou une friterie peut offrir. Le frite-truck s'est beaucoup développé depuis la fin des années 2000 en Belgique et dans le nord de la France. Peut-être est-il plus en phase avec son temps, mais il n'offre pas, à mon sens, l'atmosphère et la chaleur nécessaire pour me satisfaire lorsque je commande une frite. La société Hedimag installée dans le nord de la France en fait une de ses marques de fabrique. Hedimag se décrit d'ailleurs comme étant fabricant de commerce mobile.

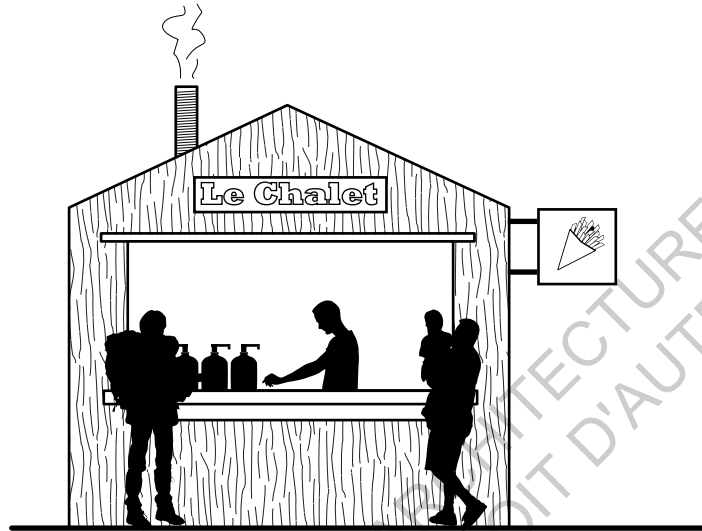
La voyageuse :

Cette typologie correspond à la Caravanfrituur. Dans cette catégorie il me semble indispensable de séparer celle vendue sur catalogue et celle conçue et aménagée par le frituriste lui-même. C'est dans les années 1970-1980 que cette typologie de fritkot s'est fortement développée, bien qu'elle soit née plusieurs décennies auparavant avec l'avènement des foires et fêtes foraines. Elle trouve son essence même dans le monde forain. Elle est en quelque sorte la digne héritière de ce passé forain qui continue de persister. Son caractère mobile est donc indispensable. A l'origine, les frituristes (cette appellation n'existait d'ailleurs pas encore) récupéraient des anciennes caravanes ou

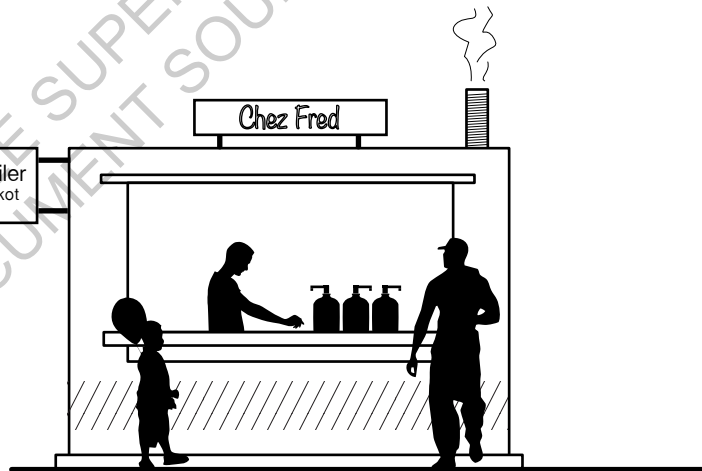
remorques et les transformaient de leurs propres mains en friterie mobile, capable de les suivre n'importe où et de s'implanter sur n'importe quelle place publique. L'exploitant peut donc se déplacer en fonction des opportunités commerciales, sociales et festives. Si cette catégorie s'est développée dans les années 1980, c'est notamment parce que le camping et le caravaning comme type de vacances étaient en plein boom. Ainsi, de nombreuses caravanes et remorques se retrouvaient sur le marché et offraient une opportunité nouvelle, pas si chère et attractive aux heureux désirant se lancer dans le commerce de la frite. En fait, cela correspond aussi aux années fastes du fritkot. C'est en effet à cette époque qu'on comptait le plus d'établissements frituresques en Belgique. Les chiffres s'accordent sur une hypothèse de plus ou moins 8000 friteries dans les années 1980.

Autres que celles transformées par le propriétaire directement, il existe, de plus en plus, des « friteries mobiles » achetées intégralement équipées et montées chez un fabricant spécialisé. Hedimag est un des cadors du milieu de la friterie mobile. Le catalogue va de la petite remorque aménagée à la caravane dite « rétro » ou encore « design ». Le client peut ensuite, une fois le véhicule choisi, le transformer selon son activité. Par transformation il faut entendre le choix d'équipements spécifiques à la profession, les couleurs, les lumières parfois... Pour faire simple, le véhicule vendu à la base n'a rien de spécifique au commerce de la frite ; il est vendu à tout type de commerçants de nourriture ambulants : glaciers, vendeurs de sandwiches, rôtisseurs ou frituristes peuvent donc se retrouver avec un outil de travail grosso-modo identique, qu'ils personnaliseront selon les modalités du fabricant.

Ainsi, le fritkot évolue au sein même des différentes typologies qui constituent son patrimoine architectural.

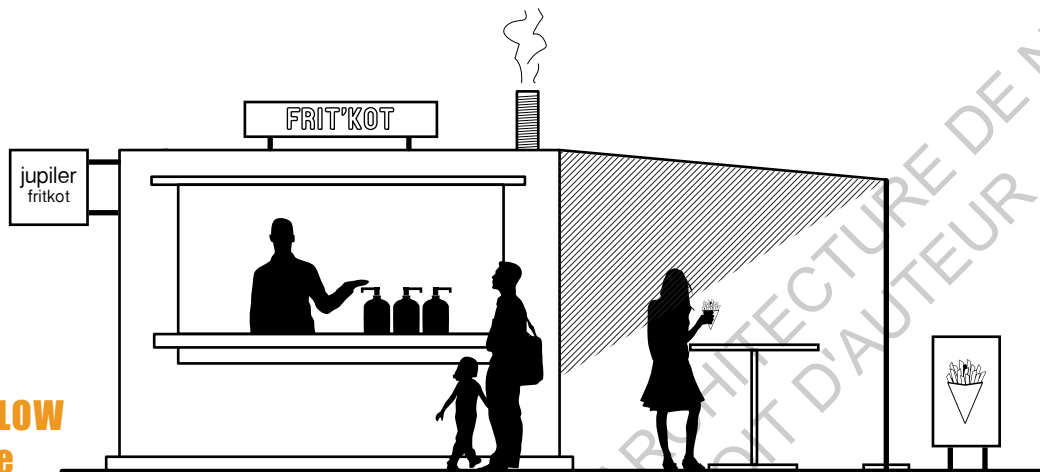


LE CHALET

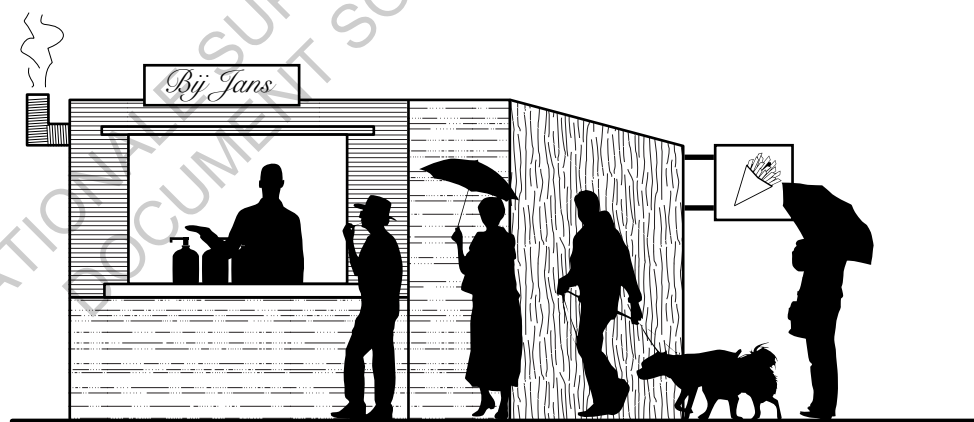


LE BUNGALOW

**LE BUNGALOW
+terrasse**



**LABARAQUE
A FRITES**



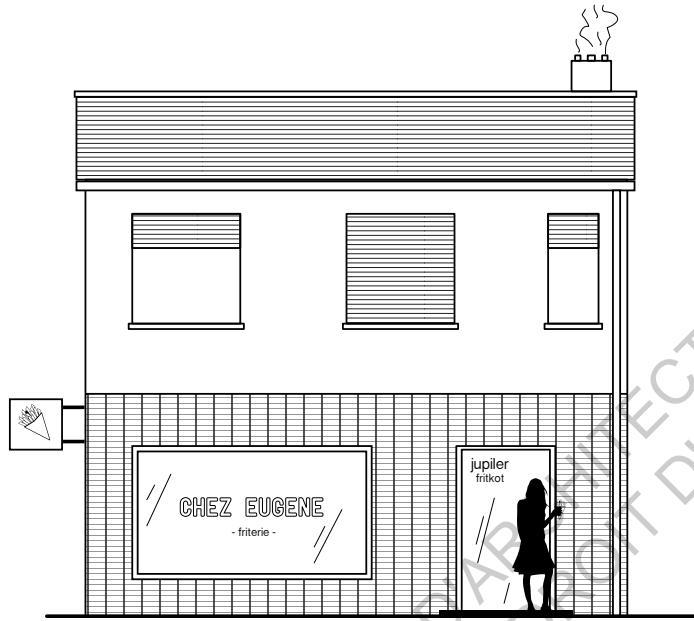


LA VOYAGEUSE

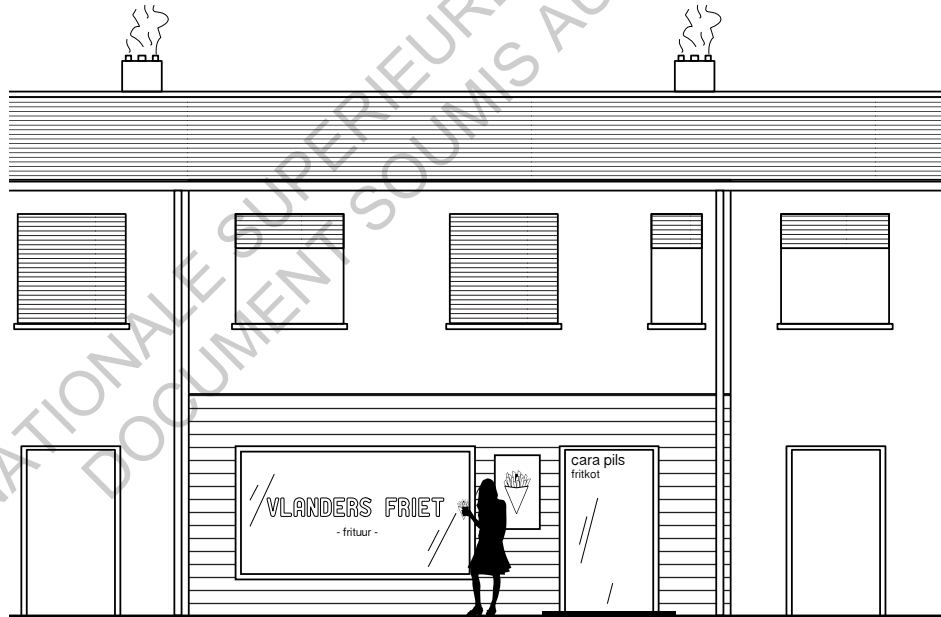


LE FRITE-TRUCK

LA FRITERIE



LA FRITERIE intégrée



***Typologies
_photographies**

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



Fritkot Bompas, Avenue de la Couronne, Ixelles.



Chez Jef, Place Peter Benoit, Neder Over Heembeek.



Frituur, Bruges.



Friterie de la Barrière de Saint-Gilles, Saint-Gilles.



Chez Fabian, Place Reine Astrid, Visé.



Fritkot Big Mostatjes, Place Cardinal, Jette.



Friterie, Welkenraedt.



Friterie ambulante, Henri-Chapelle.



La Friture Saint-Germain, véritable emblème de la ville de Huy. C'est un peu son deuxième blason.

D- Pratique personnelle du Fritkot.

// Le fritkot est ancré dans la culture et dans la pensée de chaque Belge. Je n'y ai pas échappé. Véritable spécificité belge, ma famille m'y a plongé depuis le plus jeune âge. Pourquoi ? Et bien parce que ce petit élément fumant et dispersant ses incroyables odeurs est présent partout. D'ailleurs, dans le vocabulaire familial on parle plutôt de friterie ou de baraque à frites et non de fritkot.

A la fête foraine, au stade de football ou sur la place du village, les différents types de friteries m'ont toujours offert le même bonheur et réconfort que mon estomac réclamait. De mon expérience relativement courte à l'échelle de ce patrimoine vieux de plus d'une centaine d'années, j'ai pu voir une certaine évolution concernant les fritkots et la place qu'ils ont dans les villes et villages de Belgique, plus particulièrement dans la région liégeoise. Presque chacun de mes voyages en Belgique commence par l'achat d'une frite, bien souvent Chez Mumu, à Warsage, le village où habitent mes grands-parents. La carte, je la connais presque par cœur, au moment de la commande, pas d'hésitation : ce sera une grande frite et un poulycrok, mayonnaise pour les frites et andalouse pour le poulycrok. C'est un rituel, mais aussi une envie irrésistible de manger ce plat que j'attends impatiemment depuis plusieurs mois. Le fritkot je n'y vais pas seulement pour les repas, c'est aussi un moyen quand je me balade de me faire plaisir. Rien de tel que de se balader cornet chaud à la main.

Plusieurs friteries que j'ai fréquentées au cours des mes voyages en Belgique ont forgé en moi une idée de ce qu'est la friterie. Une idée de ce à quoi elle ressemble mais aussi de ce qu'elle véhicule d'un point de vue culturel et sociétal. J'ai toujours associé ce lieu à un moment de détente, un moment de plaisir, un moment de lâcher-prise où l'envie de manger un cornet est irrésistible. Des fois cela ne se commande pas, une pulsion surgit et le reste suit. Deux minutes après je pousse les portes d'une des innombrables friteries que compte le petit royaume. Comme dit précédemment, plusieurs

friteries ont marqué ma jeunesse et mon éducation frituresque. La première c'est la *Friture Saint-Germain* à Huy, située sur la place Saint-Germain. La deuxième, localisée dans le village de Warsage proche de la frontière néerlandophone, a changé de nom plusieurs fois : *Chez Dadou* puis *Friterie Muriel*. *Chez Marie*, implantée sur le bord de la chaussée de Waremmes à Huy est le troisième établissement ayant marqué mon enfance. Si ces trois friteries ont une signification particulière pour moi, c'est parce qu'elles se situent dans les villes d'origines de mes parents, là où ils ont grandi et là où ma famille vit encore. Depuis tout petit, j'arpente donc la ville de Huy et le village de Warsage où les friteries font partie du paysage et des us et coutumes.

La *Friture Saint-Germain* à Huy est une véritable institution depuis des décennies. Fort à parier que quasi tous les Hutois y ont déjà passé commande. Elle est là depuis une cinquantaine d'années, elle n'a pas bougé, elle reste fidèle au poste, et les clients lui restent fidèles. Cette longévité s'explique en partie par la simplicité des tenanciers, de leur établissement mais aussi par la qualité des produits qu'ils proposent. La « friture » s'est faite une réputation, si bien que plus de vingt ans après que mes parents y aient mangé leur cornet avec sauce mayonnaise, j'y vais à mon tour quand j'en ai l'occasion. L'édicule n'a pas changé, contrairement à d'autres friteries de la région. Il reste cette petite construction légère en panneaux blancs et rouges posée sur son socle en métal gris. Ce même socle, est ancré sur le site d'un ancien bunker de la seconde guerre mondiale. Sa façade principale, celle qui s'ouvre et permet d'accéder au comptoir où un large choix de sauces est exhibé, se situe dans le prolongement du passage piéton. Au bout de ce passage piéton, un feu de circulation et pas de n'importe quelle couleur : rouge et blanc, rayé, à la manière de la *Friture Saint-Germain* quelques pas derrière lui. Quelques chaises en métal et tables jaunes distribuées par une célèbre marque de thé glacé viennent s'ajouter à la cabane, au carrefour de l'Avenue des Fossés et de la route Nationale 64 menant au centre ville

historique, de l'autre côté de la Meuse. La construction est surmontée d'une enseigne donnant sur les trois façades principales (la quatrième élévation fait face à un mur de pierres). « Friture Saint-Germain » est écrit en lettres capitales rouges sur fond blanc sur les trois côtés de l'enseigne qui forme comme un ruban flottant au dessus de la friture. Une guirlande lumineuse, comme celles présentes sur les fêtes foraines est posée sur le dessus de l'enseigne. Une fois la nuit tombée, l'établissement prend des allures d'attraction. Les portes de la devanture ouvertes, le frituriste fait coulisser son étalage réfrigéré vitré en saillie de quelques centimètres et déplie le comptoir filant faisant office d'accoudoir pendant l'attente. La vitrine exhibe toute sorte de mets à base de viande accompagnant les frites. Car oui, en Belgique, ce n'est pas la frite l'accompagnement, mais bien ce que l'on commande en plus. En attendant patiemment sa portion, on peut observer les faits et gestes du frituriste grâce au miroir placé au-dessus de ses appareils de cuisson, on peut aussi voir l'animation du carrefour sans avoir à tourner la tête. Une rangée de néons blancs industriels sont installés au-dessus de ce même miroir. Les années passant, cette baraque à frites adopte, sans forcément le vouloir un look rétro. Elle fait toujours référence aux types d'établissements qui peuplaient la Belgique dans les années 1970-1980. Si j'emploie le terme « baraque à frites » ce n'est pas par pur hasard ; la *Friture Saint-Germain* est le premier exemple que j'ai connu et fréquenté de ce qui a été décrit précédemment comme étant une « baraque à frites ». Il ne s'agit pas ici, typologiquement, d'une friterie. Son côté vulnérable lui donne une force incroyable. Malgré sa légèreté, ses couleurs vives la plantent dans le contexte comme le fanion de tout un quartier. Un lieu de rassemblement, et quoi de mieux pour rassembler que de s'implanter à un carrefour. On ne peut que se réjouir de voir cet endroit perdurer, ne pas s'asphyxier, ne pas se faire retirer de la voie publique pour des questions d'autorités territoriales et urbanistiques. La voir disparaître serait tout un symbole, ce serait le facteur déclencheur d'une disparition à plus grande échelle des établissements de ce type dans la région Hutoise. Etant devenu

un repère pour bien des estomacs étudiantins et fêtards, on ne peut que lui prédire une continuation prospère et tranquille. Du moins c'est ce que les Hutois de toujours vous diront.

Il m'est impossible de me désintéresser de cette baraque à frites authentique qui berçait et continue de bercer visuellement mes voyages en Belgique. Se trouvant sur le chemin entre l'ancienne maison de mes grands-parents et le centre ville, ce petit élément architectural perturbateur me saute aux yeux et me replonge dans de vieux souvenirs à chaque fois que j'emprunte cette route. Elle fait désormais, et de puis bien des années partie de mon patrimoine culturel, visuel et olfactif. Ce patrimoine, ce n'est pas seulement le mien, mais c'est aussi celui de centaines d'habitants vivant aux alentours et fréquentant régulièrement ce lieu. La préservation de ce dernier semble indispensable afin de maintenir une ambiance de quartier et un bon vivre ensemble.

Un peu plus loin, face à la Meuse et à côté du centre commercial, la friterie *Batta* (partageant le même nom que ce dernier) s'est établie depuis bien des années. Elle propose cependant une atmosphère différente. A la friterie *Batta*, on peut s'asseoir à l'intérieur. Certes, les places sont peu nombreuses, mais elles permettent aux âmes les plus fatiguées de se poser, récompense à la main. Chacun des établissements a ses habitués. La concurrence n'est pas mortifère. Un climat de bienveillance règne sur ces deux bastions de la frite Hutoise.

Quand on remonte la ville de Huy par la Chaussée de Waremme, on tombe face à une autre friterie, elle aussi présente depuis bien des années. Il s'agit de la friterie *Chez Marie*. Cette dernière a elle aussi façonné l'image que je peux avoir de la friterie. Ma marraine en était la voisine, ainsi lorsque une petite faim inopinée apparaissait lors de longues après midi passées en famille, il m'arrivait de craquer. Craquer pour une petite frite ou plutôt une grande frite avec sauce andalouse. Les quelques mètres qui séparent les deux bâtiments ne font qu'augmenter la faim et la volonté

irrésistible de s'adonner à un péché calorique. La friterie a pris quartier dans une maison, au niveau du rez-de-chaussée. Il y a plus d'une vingtaine d'années, la maison à double pente déjà présente sur les lieux a été acquise par des acheteurs désirant la transformer en friterie. Chose faite. La maison a donc été aménagée en friterie, puis s'est développée jusqu'à devenir un petit restaurant. Mais surtout ne dites pas restaurant, elle reste et restera une friterie ! Fort de son succès, l'établissement doit s'agrandir et le choix s'est porté sur l'ajout d'une véranda avec des menuiseries en bois et un toit en panneaux métalliques. Avec son allée pavée, ses terrasses en graviers, ses tables de pique-nique en bois et ses jardinières elle ressemblerait presque à un restaurant routier, rôle qu'elle remplit d'ailleurs le midi. La bâtisse est surélevée de quelques centimètres, sur une socle de briques. Une porte d'entrée et deux fenêtres sont en façade. Un petit escalier de bois permet de rentrer au sein de ce qui s'apparente être une maison. La véranda ne fait que renforcer le côté architectural résidentiel. Seul l'aménagement extérieur laisse penser qu'il s'agit bien là d'une friterie et non d'une simple maison. Un distributeur de friandises et boissons a été installé à côté de l'entrée. Deux petites poubelles grises sont fixées sur la façade en enduit beige et une enseigne couleur crème indique « Friterie : Chez Marie » avec des lettres de couleur bleue. Au coin de la parcelle, un poteau d'environ quatre mètres de hauteur sert de support à une enseigne lumineuse Jupiler précisant « Friterie ».

Quand on arrive devant, plusieurs choix s'offrent à nous : prendre à emporter, s'asseoir dehors en terrasse avec vue sur la route, ou sur la terrasse surélevée à l'arrière ou encore manger à l'intérieur dans la véranda récemment ajoutée. On s'y sent à l'aise, comme à la maison. La dénomination de cette friterie « Chez Marie » prend alors tout son sens.

J'ai donc pu constater une évolution importante de cette friterie au cours des différents séjours effectués. Elle est passée d'un statut de modeste friterie, de mon point de vue, à celui d'un petit restaurant, où on peut s'asseoir et y passer du temps. D'ailleurs, j'ai bien souvent vu des familles

entières venir manger un repas, s'installant en terrasse ou à l'intérieur et ainsi partager un moment familial autour d'une frite. Je me rappelle avoir été plutôt surpris de l'ampleur que le phénomène prenait. Pourquoi faire une véranda à une frieterie ? Personne n'en profitera, ce n'est pas le but d'une frieterie... Et bien il s'avère que j'avais tort, mes préjugés m'avaient à l'époque donné une fausse image de ce que pouvait être une frieterie. Là où la *Friture Saint-Germain* me paraissait être la « vraie » baraque à frites belge, je n'arrivais pas à déterminer ce que représentait un établissement comme *Chez Marie*. Est-ce vraiment une frieterie ? La question ne se posait même pas... évidemment que oui ! Il a fallu du temps pour comprendre que le patrimoine des baraques à frites que je pensais clos était en fait composé d'un large spectre de typologies. Le problème était dans le fait de penser que ce qui ne ressemblait pas à une baraque à frites à mes yeux (ce qui va être expliqué d'ici peu) n'en était pas une. Autrement dit, le raisonnement ne se faisait pas en typologie mais en une catégorie unique : la baraque à frites.

La troisième frieterie m'ayant aidé à mieux comprendre ce qu'est une frieterie au sens large ; c'est-à-dire un lieu de préparation, de vente et de consommation de frites, est celle basée dans le bas du village de Warsage, à la sortie de celui-ci, au bord de la route. Comme la précédente, elle prend vie dans un bâtiment à la base résidentiel. Elle est installée au rez-de-chaussée face à la route, cette même route allant tout droit à la maison familiale. Le petit bâtiment à deux niveaux est sobre, il fait l'angle de la rue des Fusillés et du chemin de l'Andelaine et jouxte un garage automobile plus ou moins désaffecté. À l'étage se trouve un logement, celui des propriétaires. La façade est en briques de couleur marron clair. La devanture est entièrement vitrée, tout comme l'angle du bâtiment. Ainsi la frieterie s'ouvre sur le monde extérieur et invite les clients potentiels à plonger dans un univers exquis. Étant petit, la frieterie portait le nom *Chez Dadou*, puis il y a quelques années (probablement cinq), les propriétaires

ont changé. Résultat : nouveau nom. Elle s'appelle désormais *Chez Muriel* ou plus communément appelé dans ma famille « Chez Mumu ». Le nom a changé mais pas la préposition « Chez » indiquant étymologiquement le fait de se trouver au sein d'une maison. A l'époque de *Chez Dadou*, la frieterie adoptait un look plus traditionnel avec des couleurs flashy (vert pomme notamment) et un apport d'autocollants important sur le vitrage en façade. Le changement de propriétaire a donné un souffle nouveau à la devanture du bâtiment. Typographie épurée, couleurs blanche et grise, ajout de petites plantes à l'extérieur lui donnent un côté plus « chic ». On note la volonté de vouloir se démarquer des frieteries traditionnelles qui bien souvent utilisent la couleur comme appât, sans jugement aucun. La modification n'est que cosmétique, l'aménagement intérieur n'ayant pas été modifié. J'ai vu se transformer cette frieterie traditionnelle en une frieterie plus cosy, à coup de peinture, d'achat de mobilier extérieur et intérieur, afin de se mettre dans l'air du temps. En effet cet établissement ressort du lot par son image sobre et contemporaine, bien qu'il soit visuellement moins présent qu'avant. Les souvenirs fusent à l'évocation de l'expression « Chez Mumu ». C'est là que j'ai mangé mes premières frites venant d'une frieterie (aussi loin que je m'en souviens), c'est la sortie que je fais avec mon papy et aussi la raison de la montée de mon taux de cholestérol. On mange plutôt sain, équilibré, mais aller acheter un cornet « Chez Mumu » ça fait aussi partie des repas, moins équilibrés pour le coup.

On remarquera que les trois frieteries évoquées ici sont toutes au bord d'une route et non au milieu d'une place publique. A chaque fois elles sont pour moi un marqueur spatio-temporel sur le bord de la route, sur mon chemin.

Marqueur spatial car, connaissant par cœur le chemin menant de ces dernières aux habitats qui me sont familiers, une fois passé devant, un sentiment de proximité s'installe, un sentiment d'appartenance territoriale. « Je connais cette frieterie, elle est en face de tel parking, marque l'angle

de telle rue... si je prends ce chemin là j'arrive directement chez papy et mamy... ahhh plus que trois minutes avant d'arriver. Tiens, ils ont changé la décoration de la vitrine... » Voilà le genre de discours interne qui se produit et qui me rappelle que mes origines sont là, à cet endroit. Un sentiment de proximité se crée par le fait de connaître la friterie de son village, d'y aller, d'y retourner et d'y prendre toujours autant de plaisir. La friterie agit sur moi comme un repère spatial, je m'oriente en fonction d'elle. Elle me sert de point d'accroche. « A gauche de la friterie, en remontant de la friterie, en continuant la route qui va à la baraque à frites... » sont des phrases souvent prononcées dans la bouche d'une famille belge. Il est évident que la pratique du fritkot est en partie une expérience personnelle de par les souvenirs qu'elle vous apporte et qu'elle ravive en vous à chaque passage.

Marqueur temporel car en fonction des heures du jour et de la nuit, ces architectures typiquement belges se parent de différentes lumières et ambiances. Ainsi, elles indiquent à la personne sans montre l'heure qu'il est. Elle rythment la vie. Mais le fritkot est aussi un marqueur temporel à long terme. Ce dernier permet d'établir une échelle temporelle liée à l'expérience personnelle qu'on a avec lui. Par exemple, la *Friture Saint-Germain* est un marqueur temporel de la ville de Huy de par sa présence vieille d'une cinquantaine d'années et sa transmission de génération en génération. Seule friterie hutoise restée dans la sphère familiale depuis sa création, elle témoigne donc d'une vie passée qui continue d'exister. Elle devient donc un patrimoine à plusieurs degrés. En plus d'être devenue un patrimoine architectural et culturel de la ville, elle est aussi celui d'une famille. Mes parents y allaient déjà étant étudiants et à l'occasion, j'y retourne. Cela me donne une échelle temporelle relative à cette expérience familiale. On peut s'imaginer la vie avant son installation et durant ses premières années. Son installation, sa disparition ou sa modification servent de marqueurs temporels qui permettent de s'arrêter sur un moment précis lié à un souvenir.

Cette expérience vécue depuis une vingtaine d'année a forgé en moi une idée précise et probablement fausse sur le sujet. Cette idée a évolué au fil du temps, de mes voyages et recherches. De manière assez manichéenne, cette vision opposait deux hauts lieux de la frite. Ce que je pensais être la baraque à frites et ce que je pensais être la frioterie. L'idée de les considérer comme étant deux mêmes lieux avec des formes et une typologie différentes ne m'avait pas traversé l'esprit. C'est après qu'ils se regroupèrent sous un nom commun : le fritkot. La baraque à frites est une petite construction légère, sans places intérieures où s'asseoir qui offre tout au plus un accoudoir avec une rangée de pompes à sauce posées dessus. Facilement déplaçable, elle se caractérise par un côté modeste, forain et presque vulnérable. La frioterie quant à elle est un endroit clos, où l'on peut s'y abriter, y passer du temps. C'est un endroit dans le bâti existant, participant à la formation urbaine et architecturale d'une ville ou d'un village. Cependant elles ont toutes deux des similarités, comme le présentoir vitré et réfrigéré exhibant les mets possibles pour accompagner la frite. Mon ventre oscille toujours entre un poulycrok et une fricadelle spéciale. Le présentoir offre un choix des plus variés que je ne cesse de voir grandir. Depuis quelques années, des lucifers ou autres mexicanos remplissent les menus des fritkots.

Elles ont aussi en commun l'aspect social, qui est un des aspects les plus importants pour ce genre d'établissement. Véritables lieux de rassemblement, de discussion et de proximité, les baraques à frites et frioteries me semblent indispensables à une vie sociale épanouie. La pratique personnelle de ces lieux de manière toutefois assez régulière, n'a fait que renforcer un sentiment d'appartenance à une culture particulière : la culture fritkot.



La Friterie Batta à Huy, face à la Meuse, de l'autre côté de la Collégiale.

Notes de texte.

1/ « Le marchand de pommes de terre frites à Anvers », *L'Omnibus Illustré*, Edition du 31 décembre 1893.

Texte récupéré dans l'ouvrage *Carrément frites*, Henry (Hugues), Verdeyen (Albert), p.24.

2/ Propos tiré de la préface, p.9 de l'ouvrage : Willems (Jesse), *Barak Friture*, Belgique, Luster, 2014, 132p. Paul de Moor est un écrivain belge.

3/ « Liège, cité ardente des Princes-Evêques », Laduron (Antoine), 11 janvier 2016, Ecole Nationale Supérieure d'Architecture de Nantes. Article disponible sur <https://voirenvrai.nantes.archi.fr/?p=3338>

4/ Ilegems (Paul), *Het Belgisch Fritenboek*, Belgique, Loempia, 1994, 224p.

5/ Boon (Dany), *Bienvenue chez les Ch'tis*, 2008, 106 minutes, deuxième meilleur score du box-office français.

6/ Van Hoofstadt (Olivier), *Dikkenek*, Belgique, EuropaCorp, 2006, 84 minutes.

- Un client à la friterie du Miroir, à Jette :

“Vous sauriez me mettre un Lucifer et une petite frite, andalouse sur les frites”.

- Un client à la friterie du Perron, à Liège :

“Je vais vous prendre une fricadelle spéciale avec une grande frite. Sauce mayonnaise, à part s’il vous plait”.

- Un client à Frit’ Flagey, à Ixelles :

« Moi je viens une fois par semaine. Pour une simple et bonne raison, c’est les meilleures à côté de chez moi ».

***Six établissements.
_reportage**

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



La Friterie du Perron, 1 rue de Bex à Liège, un exemple particulier de friterie en dur.

// Cette frieterie, prenant place dans un bâtiment historique du centre ville de Liège, ville wallonne de 200 000 habitants, se situe au cœur même de cette dernière. La *Friterie du Perron* jouit d'une position géographique exceptionnelle. Elle fait face au Palais des Princes-Evêques (ou Palais Provincial) et se situe à quelques mètres de la Place Saint Lambert et de l'Archéoforum, l'une des places les plus grandes et plus visitées de la ville. La frieterie marque l'angle de l'îlot de la plus belle des manières. Sa façade, recouverte d'ornementations sculptées en bois est l'une des plus élaborées du front bâti qu'elle termine. Les couleurs chatoyantes verte et dorée invitent le visiteur, marcheur ou autre habitué à pénétrer le bâtiment et s'enfoncer dans cette frieterie qui la nuit venue rayonne comme un phare. L'établissement n'est plus à faire connaître, il est devenu l'un des indétronables de la cité liégeoise. Les petites moulures en bois nous rappellent le passé riche de la cité et son patrimoine important. La frieterie tout en se distinguant s'intègre parfaitement dans ce quartier où le patrimoine architectural riche de plusieurs siècles est omniprésent. On pourrait s'imaginer que cette frieterie, se trouvait déjà là il y a 150 ans, faisant l'angle de la rue, et proposant aux valeureux commerçants et guerriers de la ville une noble portion de frites. C'est un exemple important d'une typologie de frieterie à laquelle on ne pense pas forcément. En effet, comme évoqué dans ce travail, le commerce de la frite ne se fait pas uniquement dans une caravane retapée ou une petite baraque sur une place de village. Le spectre est beaucoup plus large, et la *Friterie du Perron* nous apporte là une bien belle image de la frieterie comme patrimoine belge. Dans ce cas le patrimoine architectural de la frieterie est à noter et est remarquable. La partie gauche de la façade principale (où se situe l'entrée) est recouverte d'une moulure en bois faisant apparaître un cornet de frites en bas relief. Un chef d'oeuvre. La frieterie ne fait qu'à peine quatre mètres de large mais s'étend sur une petite dizaine de mètres. La partie cuisine se trouve au rez-de-chaussée, donnant sur la rue alors qu'une salle de dégustation a été aménagée à l'étage pour les plus frileux où les clients désirant se poser avec leur portion de frites boulets. Au contraire de nombreuses autres frieteries, il n'y a pas d'enseigne lumineuse greffée au bâti. Seuls des spots extérieurs éclairant la façade sont installés. La nuit, il est plus facile de distinguer cette frieterie du reste des bâtiments via son éclairage, c'est la nuit qu'elle prend vie, les larges vitres des façades nous laissent voir ce qu'il s'y passe, voir les gestes du frituriste ou encore les clients discuter entre eux. La journée, il est plus difficile de la remarquer, seule le bas relief en forme de cornet de frites laisse supposer qu'en poussant la porte de cette bâtisse, nous entrerons dans une frieterie.



Friterie du Miroir, place Reine Astrid à Jette, un marqueur spatial et architectural au cœur de la ville.

// Située sur la place où le marché s'installe tous les weekends, la *Friterie du Miroir* est devenue de part sa forme et son identité architecturale un marqueur urbain de ce quartier en banlieue proche de Bruxelles centre. Elle fait face à la ligne de tram et, à l'image de Frit Flagey, est la seule construction présente sur la place publique. Des drapeaux flottants sont accrochés aux potelets à l'extrémité de la place Reine Astrid, bordant les deux passages piétons menant à la frieterie. Sur ces drapeaux flottants de couleurs rouge, jaune et noire (à l'instar du drapeau de la Belgique), apparaissent le nom de l'établissement en Français et en Flamand ainsi qu'un cornet de frites. Pas de doute possible, on sait où on met les pieds. La frieterie épouse une forme singulière et se démarque ainsi de son environnement bâti mais aussi des autres frieteries aux alentours. Elle adopte, en plan, une forme elliptique (comme un œil). En élévation la forme se complexifie avec l'ajout de pentes, de brisures et de saillies grâce au toit. La frieterie est plutôt spacieuse, elle permet d'accueillir les clients à l'intérieur et l'ajout de petites chaises et tables extérieures amplifie le côté brasserie de cet établissement. La structure de cette frieterie est constituée d'un système de poteaux circulaires sur lesquels viennent se fixer des panneaux métalliques de couleur grise. Le bâtiment est posé sur une dalle de béton. Cette frieterie n'a pas de caractère mobile et ne peut être déplacée sauf si elle est entièrement démontée. La façade est globalement divisée en deux avec en partie basse les panneaux gris métallique et en partie haute les vitrages. L'enseigne, au dessus de l'entrée, est comprise dans le volume du toit. Elle se démarque par un changement de couleur de son support et par une légère saillie. L'écriture en Français et Flamand se retrouve sur beaucoup de frieteries en région Bruxelloise. On remarquera un distributeur de petits jeux destinés aux enfants à l'entrée du bâtiment. Cette frieterie fait vivre la place Reine Astrid, elle en est le poumon. Refaite à neuf, probablement en collaboration avec les autorités, elle n'apporte qu'un plus à ce lieu fréquenté. Elle agit comme un véritable élément architectural et urbain revitalisant ainsi une place publique vieillissante. Apporter de la vie, c'est surtout ça le rôle d'une frieterie.



Frit' Flagey, sur la place Eugène Flagey à Ixelles, une baraque à frites mythique de Bruxelles.

// *Frit Flagey*, on est obligé d'y passer. C'est un peu La Mecque de la frite pour tous les amateurs. Très peu sont les personnes qui vous diront du mal de ce cabanon posé en bordure de la place Eugène Flagey. Bien triste place que cette dernière. Bien qu'excentrée du cœur de la place, *Frit Flagey* se révèle comme étant le poumon de cette place publique de béton où rien ne donne particulièrement envie de s'y promener. Les gens que vous voyez aux alentours se baladent bien souvent cornet à la main, savourant leur repas ou encas constitué de frites et d'une sauce à leur convenance. Cette petite baraque couleur crème et verte est là depuis maintenant bien des années. Elle est devenue une référence en la matière. Simple mais efficace, elle accroche l'œil. On ne peut pas la louper. Le fait que cet élément soit la seule construction de la place hormis une entrée de parking souterrain lui permet de ressortir du paysage urbain. Le rapport d'échelle est saisissant avec les bâtiments entourant la place. L'enceinte bâtie de la place est en majorité construite sur neuf niveaux au total. Le fritkot, lui, ne fait guère plus de 3m de haut et n'est en contact avec aucune autre construction. Des bancs publics ont été intégrés à la place, ce qui permet aux clients de *Frit Flagey* de s'asseoir tout en profitant des odeurs si envoutantes que la frite peut produire. La construction en elle-même est assez classique pour une baraque à frites. Elle est légère, en panneaux sandwichs, avec un toit vert débordant du parallélépipède couleur crème. Les angles de la construction sont traités de manière arrondie et l'allure globale paraît se rapprocher un peu de celle d'un kiosque. Une prise de position architecturale a été adoptée par l'exploitant lors de la conception de son lieu d'activité. L'endroit se veut propre, accueillant, à l'image des frituristes y travaillant. L'enseigne *Frit Flagey* saute aux yeux et est encore une fois un élément important de ce fritkot. Elle est ce que le client voit en premier et ce dont il se rappellera le plus facilement. Il y a quelques années, l'enseigne était moins impressionnante et s'intégrait dans la continuité visuelle de la petite construction. Le changement est radical. Les couleurs utilisées et la typographie font ressortir l'enseigne par rapport à l'objet plutôt sobre qu'est ce fritkot. De plus, le fait d'avoir augmenté sa taille permet une meilleure visibilité. Cachée derrière une fine vapeur s'échappant des cheminées du fritkot, l'enseigne nous invite, nous parle, nous convainc de s'arrêter prendre un cornet. Une fois arrivé devant, on peut s'abriter sous la partie relevée de la façade et s'accouder à la tablette filante sur laquelle le frituriste dépose la nourriture tant attendue. Des petits cadres avec des affiches sur le thème de la frite habillent sommairement la devanture d'un côté et de l'autre les menus sont affichés. Cet endroit rassemble les gens, quelles que soient leurs origines, leur religion, classe sociale ou âge.



Le Chalet, à Visé, un abri de fortune pour les estomacs vides.

// *Le Chalet* est situé dans une zone industrielle de la ville de Visé, commune Wallonne à la frontière Flamande et Néerlandaise. Visé c'est un peu le dernier bastion wallon avant de passer côté flamand ou néerlandais. Ville d'origine assez bourgeoise, sa situation géographique et sa proximité avec la Meuse, fleuve majeur de Belgique lui a permis de développer une activité industrielle assez importante. La baraque à frites est construite sur un bord de route, entre plusieurs industries et concessionnaires automobiles. C'est un exemple incroyablement typique et qui nous renvoie plusieurs décennies en arrière. Cette période où les règles d'hygiène et urbanistiques ne venaient pas inquiéter ces tendres événements urbains et architecturaux que sont les baraques à frites. *Le Chalet* subsiste, il tient bon face au dictat d'un monde policé et régulé par les normes en tout genre. Construit sur une base d'abri de jardin, cet objet de bois bordant la route de la zone industrielle semble frêle, brinquebalant, et pourtant si tenace. Comme s'il faisait partie du paysage depuis toujours et que tout s'était construit autour de lui. Véritable relique du passé et l'histoire de la baraque à frites, ce petit chalet propose de bonnes frites chaudes tous les midis pour les braves gens en manque de nourriture et de chaleur. Très clairement, l'exploitant a mis la main à la pâte pour construire et entretenir ce petit abri, presque à l'allure d'une cabane primitive. La base de cette construction est composée d'un abri de jardin en bois sur lequel des travaux ont été effectués. Des percements ont été réalisés afin de pouvoir servir le client depuis l'intérieur de l'abri sans devoir en sortir, des panneaux et planches de bois ont été rajoutés de manière grossière, une cage en grillage permet de stocker les bonbonnes de gaz rouges servant à la préparation et cuisson des frites. Une petite enseigne est ajoutée au-dessus du fronton en bois de la construction à la manière d'un drapeau flottant dans le ciel. Un autocollant *Pauwels Sauce* apposé sur le panneau de plexiglas faisant office de fenêtre parachève la décoration sommaire de cet établissement. Des blocs de béton manufacturés permettent aux clients de s'asseoir, presque à même le sol pour attendre et/ou déguster leur cornet de frites tant mérité. Concernant cette baraque à frites, le mot « baraque » prend tout son sens et nous renvoie à l'idée d'une construction frêle, en plutôt mauvais état. Par son architecture et son caractère atypique, *Le Chalet* est un véritable témoin et acteur de l'histoire et de la culture fritkot.



Friterie-camion sur le bord de la route à Henri-Chapelle, pas très loin du stade de football.

// Cette friterie mobile est un très bel exemple de la typologie « voyageuse » précédemment évoquée ou encore la Caravanfrituur de Paul Ilegems. Ce petit parallélépipède blanc fait de cloisons fines en panneau sandwich est monnaie courante en Belgique. Sa petite taille permet au tenancier de garer son outil de travail à quelques mètres de sa maison et ainsi de toujours être prêt en cas de besoin. On notera l'importance et la présence visuelle impressionnante de l'enseigne, qui trône au dessus du petit objet frituresque. L'enseigne ne fait pas dans l'implicite, pas de nom, pas de personnalisation, elle fait ne fait référence qu'à une seule chose : la frite. Ainsi, le mot friterie ressort d'une couleur rouge vif, entouré de deux panneaux de bulbes lumineux et succédé d'un cornet de frites, jaune pétant. De ce fait, le client potentiel associe tout de suite l'endroit comme étant le lieu où il peut y manger des frites, le choix est facile. Pour un établissement itinérant, allant d'évènement en évènement, c'est un plus. La présence d'un camion et d'un manège replié à l'arrière de la petite baraque à frites laisse supposer que ce propriétaire est issu d'une famille foraine qui parcourt les routes de Belgique. Cette indication nous renvoie à l'essence même de la baraque à frites, celle qui s'est développée grâce au visionnaire Mr Fritz sur les foires liégeoise. La friterie, est dans ce cas une activité principale en lien avec le monde forain. Quoi de mieux qu'une bonne frite bien chaude après un tour de manège... ?

Le mode de fonctionnement de cet établissement tracté au fil des envies de son propriétaire est assez simple. L'installation se fait rapidement, il suffit de trouver son emplacement (ce qui n'est pas le plus aisé), de bloquer les roues, d'ouvrir les rideaux coulissants blancs, dérouler la banne et allumer les lumières pour faire ressortir l'enseigne dans la nuit électrique. L'intérieur est aménagé avec les équipements de préparation, de cuisson et de vente spécifique au commerce de la frite. On peut s'imaginer que viennent se greffer à cette petite cabane roulante quelques chaises et tables en plastiques lorsque les beaux jours apparaissent. Il s'agit là d'un exemple parfait d'une petite friterie mobile et typique de Belgique.



Friterie du stade, à Henri-Chapelle.

// *Official Bicky Dealer*, voici la seule indication de la présence d'une frieterie sur ces lieux. Le maigre panneau vert fluo distribué par une marque de sauce fortement répandue en Belgique est greffé à un bungalow blanc en panneaux sandwichs. Ici, pas d'enseigne pimpante ou de néon faisant rayonner la frieterie. L'éclairage se limite à un projecteur de chantier lumineux noir fixé au dessus de la porte d'entrée. Ce fritkot n'est ni plus ni moins qu'un algeco équipé de telle sorte à ce que le frituriste puisse exercer son métier. L'algeco blanc se tient droit, sur le parking du petit stade de foot d'Henri-Chapelle. Trois tables de jardin en bois peintes en gris, des pieds de parasols blancs, une boîte aux lettres grise et un menu sont les seules décorations et objets liés à la frieterie. Les jours de match elle offre une collation bien méritée au petit nombre de supporters du club ou aux curieux. Mais pas que. Elle n'ouvre pas que les jours de match. Cette frieterie s'est fait sa place sur le parking et bien qu'elle soit facilement déplaçable, elle reste plantée fièrement sur cette place de goudron, tournant dos au terrain de football. La taille de cette dernière est honorable, elle est surélevée de quelques centimètres, comme pour la mettre en valeur. Un emmarchement de fortune avec des longrines de béton manufacturées superposées les unes sur les autres met le bungalow sur un piédestal. La présence de la porte et de la fenêtre laisse suggérer que les commandes puissent se faire à l'extérieur où à l'intérieur. Plutôt facile à aménager et facile d'utilisation, ce type de frieterie offre un bon compromis entre la baraque à frites faite de bric et de broc et la frieterie en dur. Elle se retrouve à mi-chemin, et de ce fait perd de sa typicité. Le paradoxe de ce type de frieterie c'est qu'elle est dans les faits déplaçable mais qu'on ne la déplace pas du fait de sa taille. Elle se sédentarise en gardant son caractère de structure légère, prête à partir. Car finalement, la seule chose qui la retienne vraiment à son emplacement ce sont les blocs de béton sur lesquels elle est posée.



CARBONNADES
VOL-AU-VENT

LA WILLIAM
Depuis l'année 1953

LA WILLIAM
Depuis l'année 1953

LA WILLIAM
Depuis l'année 1953

2012
Petit
Prix

NOUS
RECHERCHONS
yelp



2-La culture Fritkot, appellation d'origine Belgo-contrôlée.

A- La culture Fritkot, qu'est-ce que c'est ?

A_1_Définition de la culture fritkot :

// Charlotte Seymour-Smith dans son ouvrage *Macmillan dictionary of anthropology*, définit la notion de culture de la sorte : « La culture est un ensemble complexe qui inclut savoirs, croyances, arts, positions morales, droits, coutumes et toutes autres capacités et habitudes acquis par un être humain en tant que membre d'une société. »¹

Alors oui, le terme « culture » prend tout son sens dans « culture fritkot ». Il n'est pas qu'un simple mot de bien-pensance et d'autovalorisation. Il est réel. Tout comme l'est le fritkot sur une place publique, tout comme l'est le frituriste qui s'efforce de rendre les gens heureux à toutes heures de la journée et du soir, tout comme les millions de clients qui s'y déplacent avec la ferme volonté de se retrouver dans un endroit qu'ils connaissent, dont ils en sont aussi les acteurs.

De façon stricto-sensu, la culture fritkot belge est l'expression d'une pratique alimentaire ET culturelle de cuisine de rue propre à la Belgique. Cette pratique se retrouve dans chacune des Communautés du pays. Elle consiste à acheter des frites dans l'endroit que l'on appelle la friterie ou fritkot.

La cuisine de rue et plus largement la culture qui lui est associée (aussi appelée Street Food) est vieille comme le monde. Depuis le début de notre civilisation nous mangeons, en partie, dehors, dans la rue. Cette pratique de la cuisine de rue est finalement ancestrale et constitue une pratique

sociale. Et avec le temps, cette dernière ne fait que s'accroître, sur tous les continents du globe. Elle est pratiquée et praticable partout même si elle occupe une part plus importante en Asie. Ainsi, les typologies de cuisine de rue diffèrent en fonction de l'endroit où l'on se trouve, de l'empreinte sociale et culturelle qui la marque. Guy Amsellem dans l'ouvrage *Voyage au cœur de la cuisine de rue*², décrit cette pratique comme étant « une volonté de partage, une forme vivante de la culture populaire ». La cuisine de rue donne naissance à des espaces, des objets perturbateurs dans le paysage, qu'il soit urbain ou rural. Elle mélange alors pratique alimentaire et pratique de l'environnement pour ne faire qu'une. Le fritkot est un de ces lieux. Le développement de cette activité à l'heure actuelle est en partie dû à des faits sociétaux et économiques. On estime qu'en 2015, le temps moyen consacré à un repas est d'environ 35 minutes, ce qui équivaut à la moitié du temps passé pour le même repas dix ans auparavant. De ce fait, la restauration rapide fournit de nos jours quasiment les trois quarts des repas dans le monde. La street food, la junk food et les fast foods sont dans une dynamique de perpétuel développement. Mais la culture fritkot est différente. Elle prend le contre-pied de cette culture street food américaine qui tend à homogénéiser la cuisine de rue dans le monde.

La culture fritkot se démarque par bien des aspects de cette dernière. Dans un fritkot, on y cuisine des frites traditionnellement belges, elles constituent le repas en elles-mêmes là ou dans les fast-foods elles ne sont qu'un fade accompagnement. Aussi, le but du fast-food est de faire gagner du temps au client. Ce n'est pas le cas du fritkot. Il faut être patient, laisser la frite chanter, gazouiller jusqu'à attendre sa parfaite cuisson. «La différence entre un fritkot et un fast food ? La même différence qu'entre une fricadelle et un burger», Jean Claude Salemi.³ Le lien social qui se crée lors de cette attente ne se retrouve en rien dans un établissement fast-food. Et surtout, ce qui les différencie, c'est le lieu. Le fritkot ressemble à son propriétaire, il en est le reflet, là où les fast-foods s'uniformisent tout autour du globe.

Pour Hugues Henry, « la culture fritkot, c'est le fait de se retrouver et

de partager une frite. C'est un cérémonial dans la file d'attente. C'est aussi observer les gestes du frituriste, avec attention. C'est tout un folklore⁴. Elle se situe à la croisée des chemins entre la vente ambulante, l'activité foraine et la restauration.

La définition de la culture fritkot est finalement assez simple : c'est le fait de se retrouver au fritkot, tous ensemble, pour partager un moment de chaleur humaine, sociale, parfois avec humour ou drama. C'est le fait de vivre avec ce grain d'auto-dérision et en même temps de sérieux qui nous donne un plaisir fou lorsqu'il s'agit de commander une frite mayonnaise. La culture fritkot ce sont les gens, ce qu'ils représentent dans l'espace public, leur liberté, que ce soit d'agir, de parler ou de manger. Mais c'est aussi un art qu'il faut, à la manière belge, prendre au sérieux tout en ayant un petit sourire aux coins des lèvres. Elle est maintenant vieille de plus de cent cinquante ans. Le plaisir de sortir de chez soi, de marcher parfois sous la pluie dans l'optique d'aller voir son frituriste est toujours le même.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARTS ET METIERS
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'ACCES A L'INFORMATION

A_2_L'art comme vecteur de cette culture.

// Cette culture si singulière est en perpétuelle construction. De nouveaux acteurs viennent l'enrichir, et d'autres s'en vont. Elle regroupe aussi bien des artistes que des politiques ou encore les clients. La particularité de cette culture c'est que finalement, tout le monde en fait partie. Il n'y a pas d'exclus. Chacun, à son échelle participe au développement et à la pérennité de cette dernière.

Dans cette partie j'aimerais relater le travail de plusieurs artistes qui, de mon point de vue, participent à l'émancipation de ce trésor culturel.

Eric Legrain est un artiste namurois (ville de Namur, capitale de la Wallonie), belge et fier de l'être ! En tant qu'artiste pluri-disciplinaire et citoyen, il participe avec ferveur à la résistance du fritkot. Ses œuvres portant sur le sujet sont de mon point de vue des symboles de cette culture fritkot mêlant histoire, art, patrimoine et joie de vivre. En 2010, à l'occasion de l'exposition universelle de Shanghai, il expose une série de peintures intitulée « Fritüure » dans l'enceinte du pavillon belge. Le choix du nom ne laisse pas indifférent. « Fritüure » : mélange entre le Flamand, le Français et l'Allemand, comme pour marquer l'alchimie que ce lieu provoque entre les différentes communautés linguistiques de Belgique. Ce mot présente ce pays sous une forme unie. Uni par un lieu qui lui est culturellement propre : le fritkot. Eric Legrain choisit donc d'exposer quatre œuvres (tableaux) pour faire écho à ce qui rassemble les quatre régions belges, à savoir les frites et ses baraques. De ce fait chacune de ces oeuvres représente une baraque à frites de chaque région. Eric Legrain n'est cependant pas uniquement rentré dans la culture fritkot par le biais de cette exposition, et donc d'une reconnaissance grandissante dans le milieu artistique. Ce thème le passionne et il en a fait son sujet de prédilection depuis plusieurs décennies maintenant. Cette culture et son lieu de pratique, il les embrasse chaque jour. On peut lire sur son site internet qu'il est amateur de frites et fritkots, qu'il « traite le sujet

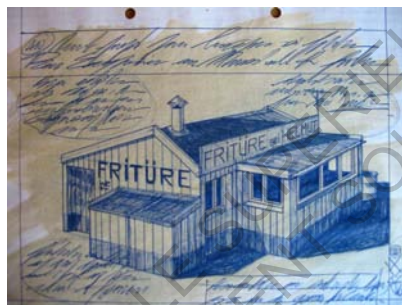
par amour, brosse un portrait social. Il traite d'un archétype alimentaire, en prise avec l'histoire universelle »⁵. Cette notion d'universalité est très importante dans le travail et la pensée d'Eric Legrain, qui se place en tant que défenseur d'une unité nationale et non d'une division communautaire en Belgique. Son moyen d'expression est varié, entre peintures (ce pour quoi il est le plus connu), dessins, installations, sculptures ou encore vidéos, il ne cesse de rendre hommage à la culture belge dans son ensemble et plus spécifiquement à la culture fritkot. Trois de ses projets ont à mon sens une importance significative dans cette dernière.

Le premier regroupe toutes ses peintures et dessins au « Bic » portant sur la baraque à frites. Avec son style si personnel fait de contrastes saisissants et de jeux de lumière, il dépeint la réalité de cette culture autour de ces lieux de vie. A la frontière entre une peinture descriptive et surréaliste, sa technique vous prend aux tripes. Les peintures de ce projet sont caractérisées par la présence permanente d'annotations qui viennent composer le tableau, le compléter, lui donner l'aspect d'un carnet de bord. Le fritkot est toujours mis en valeur, quelle que soit sa place dans le tableau, il en est le point d'accroche. C'est dans cet espace que le tableau prend vie, qu'il se libère. Le deuxième sur lequel nous nous attarderons est celui intitulé « Fritüure Kukuk ». Ici, le projet est la création d'un fritkot sauvage, à la frontière allemande.

Ce projet est tout à fait unique. Les pays d'Europe ont depuis maintenant plusieurs années ouvert leurs frontières, délaissant ainsi ces espaces et les bâtiments qui leur étaient liés. Ainsi en Belgique, nombre sont les postes de douane qui n'ont maintenant plus aucune utilité. Le projet du fritkot « Kukuk » prend place dans l'un de ces postes de douanes, poste de pesage pour être plus précis, désaffectés à la frontière allemande entre les villes d'Eupen et d'Aix-la-Chapelle. L'initiative d'utiliser cet ancien poste de douane à des fins artistiques émane du côté allemand de la frontière, en 2013. Eric Legrain se voit alors confier la tâche de transformer le petit poste de pesage, ni plus ni moins un baraquement parallélépipédique

en béton, en un fritkot. Le bâtiment principal du poste de douane étant déjà réhabilité en une galerie d'art et un restaurant bio. L'artiste se rend alors sur place et travaille quatre semaines pour transformer ce cabanon en fritkot, objet authentiquement belge. Cette œuvre, à la base pérenne, va voir son destin évoluer de la plus belle des manières. Le parking sur lequel se situe le désormais « faux » fritkot se voit être le théâtre d'un ballet incessant de bus belges et allemands. Les conducteurs de ces bus, l'estomac vide, n'attendaient qu'une chose : l'ouverture de la friture (Eric Legrain profita d'une discussion téléphonique pour me glisser à l'oreille que le mot « friterie » est bien souvent un mot français et que lui, « friture » il y tient), s'adressant à l'artiste comme ils le feraient à un frituriste. Une confusion s'installe quant à la réelle motivation de ce projet... œuvre d'art ou fritkot en instance d'ouverture ? Après quelques temps, les gens comprennent qu'il s'agit alors d'un projet artistique, des visiteurs des environs mais aussi de Suisse viennent observer l'énergumène. C'est alors qu'un mouvement collectif citoyen se crée autour de l'œuvre, ne voulant pas qu'elle disparaisse. Les habitants s'y sont habitués, même si aucun frituriste ne vous servira à l'intérieur, elle fait désormais partie du paysage. Et pour longtemps ! Ce mouvement collectif composé majoritairement d'habitants des alentours veille à la bonne conservation de cet objet aux couleurs de la Belgique (noir, jaune, rouge). Ces personnes ont déjà restauré l'œuvre une fois à leurs frais et s'en servent comme d'un bar lors d'événements organisés à cet endroit (concerts,...). L'œuvre se mute en objet vivant, symbole d'une communauté attachée à sa culture. Du côté belge de la frontière, à quelques mètres s'est installée une friterie en dur, c'est l'œuvre d'une graphiste liégeoise. Cette friterie se veut résolument contemporaine, sa décoration noir jaune rouge ne laisse, elle aussi, aucun doute planer sur l'identité culturelle qu'elle représente. Eric Legrain a aussi exposé quelques unes de ses œuvres dans cet établissement. Ainsi, encore une fois, l'art s'installe là où son inspiration prend vie.

Sa série de vidéos sur le thème des fritkots et de la Belgique constitue le troisième projet qui d'une manière singulière vient faire étalage d'un mode de vie particulièrement et exclusivement belge. La série est composée de quatre vidéos : « Eifel Andalouse », « Wallonie Tartare », « Bruxelles Mayonnaise » et en dernier « La méthode belge pour insomniaque ». Ce projet artistique n'est pas anodin. Il découle d'une spontanéité étonnante, tourné en une après-midi avec un ami de la télévision germanophone. C'est en quelque sorte l'histoire de deux copains qui, dans un moment d'errements, décident de s'amuser. Ils partent alors, bille en tête, en direction de quelques friteries. Eifel Andalouse, est selon Eric Legrain la vidéo la plus importante de la série. Aucun script, pas de plans préétablis, les deux amis posent leur caméra sur la table et mangent, avec les autres clients de la friture, au beau milieu d'un zoning industriel belge. La vidéo nous plonge dans l'ambiance d'un fritkot de la région germanophone.



Jean-Claude Salemi est lui aussi un artiste « couteau-suisse » utilisant la linogravure, le dessin, la chanson en passant par la confection de petits bricolages... Il se décrit comme étant un illustrateur-guitariste-graveur. Lui aussi, le fritkot ça le connaît ! Jean-Claude Salemi, je l'ai d'abord repéré en surfant sur le web, il apparaissait plusieurs fois à l'évocation des termes «fritkot+art » ou « baraque à frites et artiste ». Il travaille en collaboration avec le site internet frites.be qui n'est autre que l'e-shop de *Home Frit' Home* (un micro-musée de la frite, galerie d'exposition et gîte urbain dont nous parlerons ultérieurement). Ainsi sur ce site on retrouve certains des travaux de Jean-Claude Salemi, et pas les moindres puisqu'ils représentent à mon sens le passage de témoin de la culture fritkot. Il s'agit là de petits bricolages à monter soi-même représentant différentes typologies de fritkots. Ce petit bricolage, composé d'une planche de papier cartonné avec les patrons qu'il faut découper, est accompagné, à l'intérieur de son sachet, d'une petite fourchette en plastique de couleur typique des établissements frituresques. Ainsi on retrouve deux typologies précédemment expliquées qui sont la Caravanfrituur et la Frietbarak selon les termes de Paul Ilegems. Le bricolage alors monté de ses propres mains se veut être « une authentique baraque à frites belgo-belge »⁶. Ce travail artistique a un côté didactique très important pour sensibiliser les plus jeunes et moins jeunes à cette culture belge qui leur est propre. Il s'inscrit aussi dans une volonté de transmission de ce patrimoine et de cette culture. Ce bricolage intergénérationnel permet donc de rassembler grands-parents et petits-enfants autour d'un moment amusant, se rappelant alors des souvenirs d'antan. Et la culture fritkot c'est bien cela ! Une culture qui sans distinction générationnelle s'imprègne dans le cœur de chacun. Encore une fois, le fritkot fait l'objet d'une fascination artistique. Il est un sujet naturellement utilisé par les artistes belges qui luttent à leur manière contre leur disparition. Cet élément vernaculaire intéresse Jean-Claude Salemi depuis maintenant bien des années, il en est presque devenu un porte-parole par le biais de ses projets sur le sujet. Il me confiait, lors d'un échange de courriel, comment cet intérêt a grandi en

lui avec le temps. « Au fil des années j'ai acheté pas mal de bouquins sur les fritkots et j'ai pris l'habitude de les photographier chaque fois que j'en découvre un ». Ayant photographié un nombre important de fritkots, il m'a alors envoyé un poster composé d'une foultitude de ces derniers, montrant toute la diversité architecturale que cela crée.



Jean-Claude Salemi, Friterie Denise - Denise Frituur.

La peinture est un des arts les plus utilisés dans la représentation de cette culture.

Gillis Houben est un peintre belge qui a bâti son œuvre picturale sur le thème du fritkot. Il est surnommé « le peintre des fritkots ». Depuis plus de vingt-cinq ans maintenant, cet artiste bruxellois de quatre-vingts ans peint sans relâche ces édifices. Il en a peint plus d'une centaine. Avec un style presque « Hopperesque », il participe à sa façon à l'agrandissement de cette culture par le biais de l'art. Son corpus de fritkots impressionnant ferait presque office de reportage photographique montrant les différents styles et évolutions de ce patrimoine architectural. Seule ombre au tableau, Gillis Houben confie souvent lors d'interview que la majeure partie des endroits qu'il a croqués et peints n'existe plus actuellement. Il décrit son travail comme étant « une nostalgie future » et pense que ce dernier sera plus apprécié et prendra plus de force avec le temps. Sa méthode de travail consiste à aller sur le site de la friterie qu'il souhaite peindre, la prendre en photographie sous différents angles puis revenir en studio mettre sur toile ce qu'il retire de ses clichés. Cette passion dévorante pour la friterie, Gillis Houben l'a depuis longtemps, cette dernière lui a permis de vivre de son deuxième amour : la peinture. Il se considère lui-même comme étant un archiviste des friteries. Il est en quelque sorte, lui aussi, un garant de cette culture fritkot. Ses toiles sont exposées dans nombre de musées en Belgique et permettent aux citoyens de comprendre l'importance du fritkot dans leur culture. Regarder ses toiles invite les visiteurs à se remémorer des souvenirs liés aux fritures peintes, mais aussi de prendre la mesure de la disparition de certaines d'entre elles. Ainsi, ce travail au-delà de promouvoir la culture fritkot est un moyen d'alerter quant à la disparition de certains fritkots authentiques qui peuplaient les bords de routes et places publiques il y a encore quelques années. Gillis Houben ne peint pas uniquement des établissements existants. Dans son tableau « Friterie King's Frit Frituur », il installe une baraque à frites type wagon (Caravanfrituur) devant le Palais

Royal. Cela place cet élément au rang de symbole national, ce qui est aussi un des aspects de la culture fritkot.



Gillis Houben, Friterie King's Frit Frituur. Une friterie devant la Palais Royal.

Dans les rangs des artistes peintres ayant un attrait tout particulier pour la friture on notera la présence de **Werner Pans** qui a publié un livre intitulé « *Frit Riot – BE 2019-2023* » en 2014 aux éditions *Home Frit' Home*. Dans ce livre, il transporte le lecteur dans des dimensions spatio-temporelles brouillées autour d'un récit totalement surréaliste. Ses peintures, composées de couleurs vives et de lumières éclatantes, reprennent les traits de certains grands tableaux comme l'extrêmement célèbre « *Nighthawks* » d'Edward Hopper. Plus d'une trentaine de ses peintures qui tournent autour de la Belgique et de sa culture frituresque (acryliques sur toile) accompagnent le récit. Voici une mise en contexte, écrite par l'auteur : « Belgique, mars 2025. Deux mois après la fin de l'insurrection. Il fait frisquet tôt le matin boulevard Roosevelt. Inauguration d'un monument à la mémoire du Lapin Blanc. Six ans d'Émeutes de la Frite ont laissé des traces au Royaume. Le miroir est brisé et la population est entrée dans une nouvelle dimension. Une dimension sans sauce. 40% des gens sont en cure de désintoxication mayonnaise. Dont 13% à vie. Faut dire que la contre-révolte était bien huilée par la famille Vandemoortele! ».⁷

La musique n'est cependant pas en reste. Et quelle musique ! **Jacques Brel**, probablement le chanteur belge le plus connu au monde, fait dans une de ces chansons allusion à cette culture. Il s'agit de la chanson « *Madeleine* » enregistrée sur l'album « *Les Bourgeois* » sorti en 1962. On peut y entendre Jacques Brel faire référence à la friterie *Chez Eugène*, à Bruxelles, une petite friterie installée entre le restaurant *Les Armes de Bruxelles* et la ruelle de la *Rose Noire*. Brel était, selon la légende un habitué des lieux. Cet endroit dans la chanson marque un moment important de la vie des protagonistes, c'est pour eux un lieu de plaisir, mais aussi un lieu de sortie. Ce n'est pas la friterie nécessairement la plus proche. Il faut, comme le dit la chanson, prendre le tram 33. La volonté d'aller dans cette friterie précisément nécessite de prendre son temps et de se déplacer dans la ville. Cette chanson

a contribué (et continue de le faire) à la diffusion de la culture fritkot. Elle donne à voir, ou plutôt à entendre, tout un imaginaire autour de ce lieu. Le fritkot, mis en chanson, devient un espace à part entière. Brel s'exportant beaucoup à l'étranger fit voyager cette culture belge avec lui.

La photographie comme moyen de représentation artistique du fritkot est aussi largement employée. On pourra citer par exemple le travail de Raoul Van den Boom, Paul Ilegems ou encore Jesse Willems.

Raoul Van den Boom a passé une partie de sa carrière de photographe à prendre le fritkot comme sujet principal. Dans les années 1970, il parcourt le Royaume de Belgique afin d'en tirer des clichés relatant la présence de cet établissement dans l'espace public belge. Beaucoup des frateries alors prises en photo ne sont plus présentes aujourd'hui. Cette collection photographique constitue désormais des archives et montre l'importance du phénomène à l'époque.

Jesse Willems dans son livre *BARAK FRITURE*⁸, nous présente un paysage parsemé de frateries toutes différentes. Jesse Willems est un artiste photographe belge (habitant à Anvers) qui acquiert une certaine notoriété et dont le travail est exposé dans plusieurs musées tel le MAS Museum (Museum Aan de Stroom) situé dans le port d'Anvers. Des institutions possèdent certaines de ses collections comme le ministère belge des affaires étrangères ou encore la chambre de commerce d'Anvers. Ce livre est le résultat d'un road trip à travers la Belgique sur une période d'environ un an. Entre le moment où le photographe a pris ses clichés et la parution du livre certaines avaient déjà fermé... *BARAK FRITURE* est un livre magnifique à la tranche couleur jaune dorée rappelant inéluctablement la frite.

Autre que la photographie, la vidéo est devenue une des caractéristiques de la culture fritkot. Depuis plusieurs décennies, les fritkots occupent une place importante dans le cinéma belge et son imaginaire. Plusieurs films ont été tournés dans ou à proximité de ces établissements. Ces lieux deviennent, en plus d'être des catalyseurs de la vie sociale, des lieux de tournage, ainsi la culture s'importe directement à l'intérieur de ceux-ci. Un échange entre artistes, frituristes et clients, au beau milieu de l'espace public.

On notera que le documentaire cinématographique a lui aussi trouvé sa place dans cette culture.

Il me paraît alors primordial de citer le travail de **Manuel Poutte**. Avec son film *Fritkot* (La Baraque à frites) produit en 2010, il nous plonge dans l'univers du fritkot, dans la culture qui l'entoure et dans une vie sociale pleine de partage. Manuel Poutte est un réalisateur, producteur et scénariste belge né en région Bruxelloise. Depuis le début des années 2000, il compte huit documentaires à son actif. Celui qui nous intéresse ici est son sixième et a été nommé au Prix Europa de Berlin dans la catégorie meilleur documentaire télévisuel. Le pitch est simple : filmer la vie d'un fritkot. Le réalisateur a beaucoup voyagé, aux quatre coins du monde et au fil de ses voyages s'est passionné pour la question de la vie informelle dans la rue. Il s'est rendu compte que cette vie informelle existait plus près de lui que ce qu'il ne croyait. Une petite « poche », de l'autre côté de Bruxelles. Il installe alors sa caméra, place Cardinal Mercier, à Jette, où une petite baraque à frites jaune se tient fièrement et fragilement à la fois en face de la gare. Dans une interview accordée à *Cinergie.be*, il explique que selon lui cette vie informelle s'explique par la présence de la frieterie sur la place. Manuel Poutte nous emmène dans les coulisses d'un fritkot et de la culture qui s'en dégage.

Ces différents travaux artistiques ont tous un ancrage fort dans la culture fritkot. Ils représentent chacun à leur manière ce qu'est cette dernière. Ils

agissent comme des témoins mais aussi comme des défenseurs de cette culture désormais reconnue officiellement par le gouvernement belge. Ils sont d'une importance rare et donne espoir en la prospérité de celle-ci. Elle se doit de vivre, de continuer à se battre et de se transmettre aux générations futures. L'art est un des moyens permettant cela, et ceci depuis la nuit des temps.



Affiche du film FRITKOT, de Manuel Poutte.

A_3_La culture fritkot promue par des initiatives culturelles.

// Parmi ses fervents défenseurs on compte notamment Hugues Henry et Paul Ilegems, largement cités dans ce mémoire.

Hugues Henry est, dans la quête de reconnaissance du fritkot et de sa culture, l'un de nos preux chevaliers. Il lutte sans relâche pour la défense de ce patrimoine commun qui unit les belges de toutes communes. Hugues Henry est à l'initiative de presque tout ce qui concerne le sujet depuis ces dix dernières années. Comptent parmi ces initiatives, **Home Frit' Home** et le formulaire de la reconnaissance de la culture fritkot par la Communauté Wallonne. J'ai eu le plaisir de lui rendre visite, un jour de décembre 2015. La rencontre, fut chaleureuse, à l'image de ce qu'il défend. Pour lui, tout est parti d'un site internet créé avec un ami au début des années 2000 sur la belgitude dans son ensemble. Le site était basé sur le ton de l'auto-dérision et de la blague et avait entre autres pour objectif de relater la vision que le monde porte sur la Belgique. Au fil du temps, de plus en plus d'articles sur le sujet de la frite apparaissaient sur le site et les visiteurs lui posaient un nombre croissant de questions sur ce thème. Hugues Henry se constitue alors une base de renseignements importante et en quelque sorte une collection portant sur ce qu'il appelle alors la culture fritkot. L'ouverture de son micro-musée de la frite et gîte urbain qu'il a nommé *Home Frit' Home* n'est qu'une suite logique de tout ce cheminement préalable. Il est aussi l'auteur, avec Albert Verdeyen, du livre *Carrément Frites*⁹ qui a été d'une grande utilité pour mener à bien ce mémoire. *Home Frit'Home* a pour but de montrer la Belgique sous un autre angle, de porter un regard différent, basé sur l'art et l'histoire. Son caractère de micro-musée, rempli d'une quantité inimaginable d'objets gravitant autour de la frite et du fritkot, lui donne un rôle de diffuseur culturel. La culture belge et plus particulièrement fritkot y rayonne.

A l'image de ce qu'il véhicule, le micro-musée n'est pas figé et ne cesse de s'enrichir de nouveaux objets et œuvres, jouant aussi la carte de galerie

d'exposition. A chaque quadrimestre sa nouvelle exposition. Chaque artiste qui y expose travaille obligatoirement le thème de la « belgitude » et de facto dans une certaine mesure celui de la frite. C'est ainsi qu'on peut y trouver une œuvre d'Eric Legrain ou encore de Gillis Houben... Pour Hugues Henry, l'art est un moyen très important dans la diffusion des idées et des cultures. C'est tout naturellement, qu'il a pris le parti de défendre la culture fritkot notamment par le biais de l'art. Le gîte, en rez-de-jardin, se situe littéralement dans le musée. Ainsi, lorsque vous y louez une ou plusieurs nuits, vous privatisez et vivez dans le musée, avec un cornet de frites géant dans le coin du plafond de la cuisine. Quoi de mieux pour comprendre une culture en s'immergeant dedans ? Les clients qui visitent cet endroit décalé viennent pour le lieu et pour la culture qu'il dégage.

Lucien Decraeye et Bernard Lefèvre sont aussi deux personnes jouant un rôle primordial sur l'échiquier de la défense de cette culture, respectivement en tant qu'ex-président de l'Unafri-Navefri et actuel président de cette même organisation. Par leurs actions au sein de cette organisation de défense des frituristes et par leurs prises de paroles au niveau institutionnel mais aussi au niveau public. Ils se sont placés du fait de leur carrière à l'Unafri-Navefri en tant que tête de proue de la défense du métier de frituriste et de fait, de la défense du fritkot comme un élément patrimonial belge à protéger.

Différents événements et initiatives proposent la mise en avant de ce patrimoine culturel.

Le label **Friterie de chez nous** a été fondé en 2010, en région Wallonne pour valoriser et reconnaître les friteries qui utilisent des frites fraîches issues de pommes de terre produites en Belgique. Si une friterie veut obtenir le label, elle doit être conforme à une liste qu'on ne qualifierait pas de contraintes mais plutôt d'atouts « belgofritesques ». Dans cette

liste apparaissent l'obligation de vendre principalement des frites, de conditionner les portions de frites en cornet ou barquette en carton ou encore de proposer la vente à emporter ou sur place.

La Semaine de la frite est un événement culturel, social et public qui vise à promouvoir la frite belge et le savoir-faire qui en découle. Il se déroule pour la première fois en 2000 en Flandre et en 2009 en Wallonie. Elle est lancée pour la première fois en Wallonie sous l'impulsion du ministre wallon de l'agriculture Benoit Lutgen, ce dernier ayant acquis le grade de Chevalier du Cornet d'Or en 2009. Implicitement, elle vise aussi à montrer le patrimoine culturel que constitue le fritkot. Cet événement est organisé de concert entre l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W) et l'Union Nationale des Frituristes (NAVEFRI-UNAFRI). Selon un communiqué de presse de l'APAQ-W publié en novembre 2015, cet événement a pour objectif de « mettre sous le feu des projecteurs tous les établissements répondant aux critères d'une Friterie de chez nous ». La friterie étant labellisée est lors de cet événement qui regroupe artistes, politiques, intellectuels et tout autre amoureux de la frite, mise en avant en partie par de la publicité. Une certaine fierté se dégage de la part des frituristes appartenant à ce qu'on pourrait appeler une confrérie de la frite.

Brusselicious, un peu dans le même genre est un label visant à mettre en valeur les restaurants bruxellois faisant honneur à la cuisine belge. Nombre de friteries y adhèrent, comme *Frit'Flagey*, *Maison Antoine* ou encore la *Friterie de la Barrière Saint-Gilles*. Brusselicious c'est aussi un événement qui s'installe en ville, en lien avec les établissements estampillés du label. A cette occasion, en face de la *Maison Antoine*, sur la Place Jourdan, a été installée une œuvre d'art. Elle représente un cornet de frites, jonché sur un poteau d'environ quatre mètres de hauteur. Comme tout un symbole.

Le **Frietmuseum** situé dans le centre ville de Bruges a une place centrale

dans la diffusion de cette culture et dans sa préservation. Il est l'oeuvre d'Eddy Van Belle, président du groupe Puratos, et héritier d'une riche famille du Brabant Flamand. Dans un des plus vieux bâtiments du centre ville de Bruges au 33 Vlamingstraat, il décide d'y installer en 2008 un musée dédié à la frite et à tout ce qui s'y rapporte. Le bâtiment choisi pour en faire le musée n'est pas anecdotique, il est un chef d'oeuvre du gothique flamand datant de 1399. Un bâtiment faisant partie du patrimoine architectural belge comme musée d'un autre patrimoine. Coïncidence ? Le musée est l'une des attractions les plus visitées de la ville, elle permet aux touristes ainsi qu'aux riverains de (re)découvrir cette culture. Trois étages servent au musée. Le premier, au rez-de-chaussée, relate l'histoire de la pomme de terre, à travers les siècles et les continents. A la caisse, en plus du ticket d'entrée au musée on nous donne un coupon de réduction pour un cornet de frites... quelle frieterie ? A première vue, il n'y en a pas ici. Le premier niveau, est entièrement dédié à la frite et à la culture qu'elle génère. Ainsi, à cet étage majestueux de l'immeuble, trône, au milieu, la reconstitution d'un fritkot des années 1950, typologie chalet, tel qu'on pouvait en trouver sur la côte belge notamment. Des effluves fritesques passent sous le nez du visiteur. Y aurait-il donc une frieterie dans le bâtiment, cachée ? C'est en redescendant les escaliers qu'on remarque sur les murs un panneau indiquant frieterie, avec une flèche vers le bas. Il faut descendre, jusqu'au sous-sol pour découvrir le Graal. Dans les caves voûtées du bâtiment a été aménagée une frieterie, en chair et en os. C'est alors qu'on prend conscience de toute la puissance et l'importance qu'a le fritkot dans la culture belge, il s'invite même dans les caves d'un bâtiment historique.



Home Frit'Home, le micro-musée.



Home Frit' Home, dans le coin de la cuisine, un cornet de frites géant.



Frietmuseum, réplique d'un fritkot, échelle 1/1.



Frietmuseum, intérieur du fritkot.

B- Le fritkot, lieu de vie de cette culture. Véhicule du patrimoine.

// Toute culture ou patrimoine a besoin, pour exister et se transmettre, d'un support. En ce qui concerne le support de la culture fritkot, vous l'aurez deviné il s'agit bien évidemment du fritkot. Ce support sert de base, de socle commun sur lequel peuvent venir se greffer les expériences personnelles de chaque citoyen. De plus, agissant comme socle de cette culture, il endosse aussi la caractéristique de lieu de mémoire. C'est dans ce lieu que tout commence ; qu'un amour fou de la frite, de son artisan et de ce qu'il véhicule naît parfois de manière déraisonnée pour ne plus jamais s'éteindre. Aller au fritkot pour la première fois c'est un peu comme se jeter dans le grand bain, bain de graisse de bœuf bien sûr. C'est un rite initiatique qui vous fera entrer à tous les coups dans la culture qu'il représente. Je ne parle pas uniquement de mon expérience, mais bien d'une expérience commune, similaire à tous les belges. Ce passage de témoin de génération en génération s'effectue très souvent en famille pour la première fois lors de son enfance.

Lisez plutôt¹⁰ :

« Mon meilleur souvenir dans un fritkot ? Probablement les meilleures frites que j'ai mangées en famille dans un fritkot à Dalhem ». Géraldine.

« La première fois que je suis allée dans une baraque à frites, j'étais toute petite, après la fête foraine à Huy. J'ai des souvenirs incroyables de ces soirs passés en famille devant la fête pour manger une frite en regardant les lumières en face ». *Faustine.*

« Lorsque j'étais enfant, je retrouvais mes parents sur leur lieu de travail et on allait chercher notre cornet de frites. Plus tard, ce sont des souvenirs au Rallye du Condroz ». *Nathalie.*

Lieu de retrouvailles parents-enfants, le fritkot remplit bien plus qu'un rôle commercial. Pour d'autres, le passage à l'acte s'effectue un peu plus tard

dans la vie... et dans la nuit.

« Si je me souviens bien, la première rencontre avec un fritkot eut lieu lors d'une errance en fin de soirée aux environs de la Gare du Midi à Bruxelles... fin des années 60... ». **Jean-Claude Salemi**.¹¹

Le friktot est le lieu principal de cette culture qui porte son nom. Il est un lieu de vie où on y échange, discute et mange, trois piliers fondamentaux qui caractérisent l'espèce humaine.

Revenons sur le film *Fritkot* de Manuel Poutte pour comprendre de manière plus explicite en quoi cet élément architecturalement et urbanistiquement perturbateur est le centre de cette culture. La friterie *Mercier* occupe dans le documentaire le rôle principal. Et si il en est ainsi dans le film, c'est parce qu'avant tout elle occupe le même rôle dans l'espace public, sur la place Cardinal Mercier de Jette, en banlieue bruxelloise. Selon le cinéaste, « pour faire vivre une place comme ça il faut une friterie, un lieu de sociabilité ». Et c'est justement tout l'enjeu d'une friterie dans l'espace public : apporter du lien social, de la mixité, une culture commune. Ce film raconte sans prétention le fonctionnement d'un établissement de ce genre. Sans commentaire aucun, un peu à la manière d'un *Strip tease* (émission culte de télévision), de la belle époque. Montrer le fonctionnement d'une friterie c'est filmer les gens et vice versa. Cela prend du temps, le film nous propose une immersion dans la vie des gens, une vie quotidienne dans laquelle le fritkot est un des piliers de la culture sociale. Très humblement Manuel Poutte déclare lors d'une interview pour Cinergie que ce film n'est ni plus ni moins qu'un « film sur les gens tout simplement en fait ». On voit ainsi se succéder de nombreuses personnes désireuses de commander un cornet et/ou tout simplement de parler. Car oui, la culture friktot c'est aussi une culture d'écoute. C'est ainsi que Valérie, la tenancière de la friterie Mercier, se mue en psychologue de quartier, capable de redonner le moral aux âmes les plus sombres comme de remettre dans le droit chemin les âmes les plus égarées. Son métier de frituriste, et son lieu de travail lui ont fait

rencontrer beaucoup de destins différents. Mais avec la même bienveillance, elle écoute chaque personne, jonglant entre le parler Bruxellois, le Flamand et le Français. Il est marquant de voir dans le documentaire à quel point le fritkot est ancré dans la vie sociale des habitants du quartier. Qu'ils soient habitués ou non. Une micro-culture, une « poche » comme dirait Manuel Poutte s'est créée et renferme une richesse sociale insoupçonnée. Valérie tient entre ses délicates mains le terreau de cette culture. Ce lieu est devenu le centre de la place, d'où rayonne ensuite la vie sociale. La place, l'espace public donc, vit grâce à la friagerie, et non l'inverse. A plusieurs reprises on voit des parents et leurs enfants venir se réchauffer auprès de la friagerie. Valérie raconte alors des anecdotes sur l'enfance de certains de ses clients qu'elle a vu grandir. Non, la culture fritkot ne se perd pas, elle se transmet. Et les chiffres sont là pour le prouver.

Le marché de la frite en Belgique représente comme, évoqué précédemment, plus de 5000 établissements qui génèrent un chiffre d'affaire annuel d'environ un milliard d'euros. Un frituriste voit en moyenne cent cinquante clients par jour défiler dans ou devant son lieu de travail et utilise environ cent kilogrammes de pommes de terre par jour. Le calcul est simple : 5000 frieries x 150 clients = 750 000. 750 000 représente le nombre de personnes fréquentant les établissements de ce type chaque jour. Sachant que la Belgique compte environ 11 300 000 habitants au cours de l'année 2016, le nombre de personnes se rendant dans les fritkots chaque jour représente 6,6% de la population belge.

De plus, une étude du VLAM¹² montre que 81% de la population va de temps en temps à la friagerie, 25% une fois par semaine et 96% des Belges y vont au moins une fois par an. Nous avons à faire à une culture gigantesque, rigidement ancrée dans le cœur de chaque citoyen. La frite est presque une religion, et le fritkot en serait son lieu de culte. En Belgique, cette religion a dépassé le christianisme, quand on sait qu'en 2009, seul 4,97% de la population fréquente les églises de manière dominicale.

Quel est le premier réflexe d'un belge quand il revient de l'étranger ? Se rendre à la friture bien sûr. Et bien souvent, ce fritkot, c'est celui de son enfance, celui dont le frituriste l'a vu grandir... et celui où les frites sont toujours aussi bonnes. C'est bien souvent le fritkot du village. Cependant pour certains dont l'envie est beaucoup trop pressante, l'arrêt se fera directement à la frontière en rentrant au pays, sur le bord de la route, comme le *Whoopy Snack* de Visé à la frontière néerlandophone. Le fritkot fait indéniablement partie d'un style de vie, il est une identité et entité culturelle. Il s'est forgé une place importante dans la culture personnelle et collective en Belgique.

Il arrive parfois que des belges voyagent un peu plus loin que les frontières immédiates, dans ces cas là le réflexe reste le même, comme en témoigne la magnifique déclaration de Frank De Winne.

« L'avion qui ramenait l'astronaute belge Frank De Winne a atterri samedi soir à Bruxelles-National. Le deuxième Belge à se rendre dans l'espace comptait se rendre dans une frieterie dès la soirée « pour s'acheter un grand paquet de frites et boire une bonne bière » a-t-il déclaré à son arrivée. »¹³

Le fritkot est un lieu de rencontre informel, ouvert sur l'espace public ET surtout à tout le monde. Il est l'un des derniers lieux de la ville moderne qui puisse être fréquenté par l'ensemble de la population qui ne cesse de se diversifier. Le fritkot s'enrichit de toutes ces cultures personnelles. Ainsi, vous pourrez y commander un cornet en toute liberté, sans distinction de classes sociales, de convictions religieuses, d'origine, de genre... Véritable espace de liberté, il façonne la vie sociale d'un quartier.

La pratique du fritkot revient presque à un rituel. Et chacun son rituel. Pour certains, le fritkot se pratique à jour fixe, pour d'autres c'est tous les midis, en sortant du travail le soir, pour fêter la victoire de son équipe de sport préférée, pour se rassasier à chaque soirée... On peut y aller seul ou avec des copains ou avec sa compagne ou son compagnon ou avec sa famille entière. Mais il faut savoir que bien souvent, ce lieu est fréquenté seuls, en famille et entre copains. Point de rassemblement et de rencontre, il permet

d'échanger avec les gens qu'on aime et les inconnu(e)s. Cette notion de rituel est palpable dès lors qu'on met les pieds dans un fritkot (ou devant, ou sous la banne...). Vous entendrez souvent dire « comme d'habitude s'il vous plait », phrase à laquelle le frituriste réagit de manière instantanée avec un grand sourire et en s'exécutant de suite. Un respect mutuel s'installe. Ici, on fait la queue patiemment, sans débordement, attendant avec délectation la rançon de son dur labeur.

Le fritkot est le théâtre de cette culture, la scène qui met en avant tous les artistes. Il en est le véhicule. Véhicule car parfois mobile mais aussi véhicule car il transporte avec lui tout un imaginaire et une réalité quant à la présence de la culture fritkot, il en est le fer de lance, le symbole et la fait vivre. Il est un lieu de vie parce qu'il contribue à la pérennité de cette culture. Sans lui, elle n'existe plus. D'où l'importance que cette pratique soit reconnue officiellement, afin que jamais, elle ne cesse.

C- La culture fritkot reconnue comme patrimoine immatériel culturel de Belgique.

C_1_Le patrimoine culturel immatériel, une reconnaissance basée sur l'ethnologie.

// La notion de patrimoine culturel immatériel émerge dans les années 1980 grâce notamment à l'UNESCO, décidément très présente sur le sujet patrimonial. Une première définition est issue de la convention de 2003 évoquée précédemment. Dans un communiqué mis en ligne, l'UNESCO répond à la question existentielle : qu'est-ce que le patrimoine culturel immatériel ?

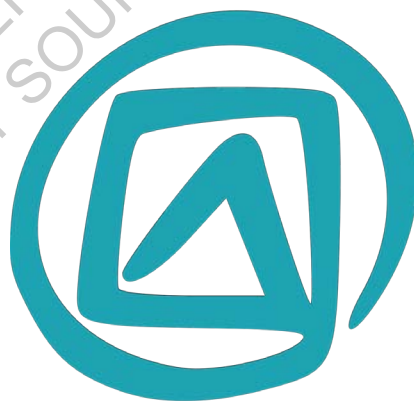
Sa définition précise, prenant en compte beaucoup d'aspects étudiés au cours de ce mémoire, nous permet de comprendre les grands enjeux qui gravitent autour de l'immatérialité d'un héritage. Il semble indispensable d'en résumer la substance afin de comprendre dans quelles mesures la culture fritkot s'inscrit en tant que patrimoine culturel immatériel. Le patrimoine est le groupement d'éléments provoquant une émotion, un sentiment d'appartenance à une culture, un pays ou encore un mode de vie. Le spectre de ce patrimoine va du petit objet au bâtiment gigantesque en passant par un carnaval ou une chanson... Les pratiques sociales sont de plus en plus intégrées lors de la prise en compte de ce patrimoine et ce depuis les années 1980 et de manière officielle depuis la convention de 2003. Cette convention a eu pour but et conséquence de décerner le titre de patrimoine culturel immatériel et oral à des éléments composant une culture spécifique qui se transmet de génération en génération. L'UNESCO établit ce classement à l'échelle mondiale. Ainsi, des rites ancestraux, des carnivals, comptines, ou autres arts du spectacle peuvent se retrouver flanqués de la prestigieuse étiquette de patrimoine culturel immatériel et oral mondial. En Belgique, plusieurs éléments sont déjà inscrits dans le classement de ce dernier tels le Carnaval de Binche ou encore la « culture de la bière ». Facteur déterminant d'une identité culturelle face à une

mondialisation qui ne cesse de croître, ce patrimoine est aussi le garant d'une diversité culturelle. Il est primordial de préciser qu'il n'est pas uniquement composé de traditions héritées du passé mais qu'il comprend aussi des « pratiques rurales et urbaines contemporaines, propres à divers groupes culturels ». Il n'est donc en aucun cas figé, bien au contraire il est vivant et ne cesse de se diversifier, comme le fritkot ! En plus d'être vivant, ce patrimoine se veut aussi communautaire. Cela signifie que la reconnaissance de ce dernier comme tel ne peut se faire que sur la base d'un accord conventionné et conventionnel des communautés qui le créent, le protègent et le transmettent. Autrement dit, personne ne peut proclamer l'existence d'un patrimoine culturel immatériel officiellement sans l'accord des communautés qui en sont à l'origine. Le but à terme est bien de protéger ce patrimoine, de le sauvegarder, de le maintenir vivant. Cette sauvegarde permet, de plus, un enrichissement du dit patrimoine au fil des générations. La mission de sauvegarde de ce patrimoine est de s'assurer qu'il garde un rôle actif dans la société aujourd'hui et auprès des générations futures. Cela fait appel à la notion de transmission. Sans elle, le patrimoine se meurt automatiquement.

L'UNESCO lui apporte donc un cadre administratif, juridique et financier ainsi qu'une reconnaissance internationale afin de soutenir et d'encourager chaque état à préserver son patrimoine.

La région francophone de Belgique a, via le biais du « Décret relatif aux biens culturels mobiliers et au patrimoine immatériel de la Communauté Française » datant du 11 juillet 2002 (modifié le 27 octobre 2006), précisé la définition de ce patrimoine et son champ d'application sur son territoire. Ainsi, la Communauté Française emploie le terme de « Chef d'oeuvre du patrimoine oral et immatériel » pour parler « d'une « création fondée sur la tradition, exprimée par un groupe ou par des individus et reconnue comme répondant aux attentes de la communauté en tant qu'expressions de l'identité culturelle et sociale de celle-ci » et des normes et valeurs « se transmettant oralement, par imitation ou par d'autres manières ». Ce

décret met complémentirement en exergue une notion nouvelle jusqu'ici jamais rencontrée : celle de l'espace du patrimoine oral et immatériel. Il définit ce dernier comme étant un « espace culturel physique où se déroule régulièrement un chef-d'oeuvre du patrimoine oral et immatériel de la Communauté Française. » La notion de « Trésor culturel vivant » fait quant à elle référence à ceux qui possèdent un savoir ou un savoir-faire qui malheureusement a disparu ou qui se trouve en voie de disparition. Il me semblerait donc logique de reconnaître les humbles frituristes qui travaillent d'arrache-pied pour maintenir ce patrimoine comme étant des Trésors culturels vivants. Sans eux, le patrimoine fritkot ne subsisterait pas, il perdrait toute activité et avec le temps disparaîtrait probablement. Le décret de 2002 liste les différentes formes d'un chef d'oeuvre du patrimoine oral et immatériel de la Communauté Française, selon cette liste peuvent être comptés comme tel : la langue, la littérature, la musique, la danse, les jeux, la mythologie, les rites, les coutumes, le savoir faire de l'artisanat, de l'architecture et d'autres arts ainsi que les formes traditionnelles de communication et d'information.



Logo de l'UNESCO pour le Patrimoine Culturel Immatériel.

C_2_ Un processus de reconnaissance de la culture fritkot bâti au fil des décennies.

// Rome ne s'est pas faite en un jour, la reconnaissance de la culture fritkot non plus. De très nombreuses initiatives ont été engagées lors des dernières décennies pour entamer un processus de reconnaissance de cette culture au niveau institutionnel. Des mesures préalables à la reconnaissance de la culture fritkot ont été mises en place dès le début des années 1980, à l'époque faste de la friture. Voici, chronologiquement toutes les mesures et initiatives prises depuis 1984 jusqu'à nos jours. Autour de cette même cause, chacune a eu pour but de faire naître une volonté de défense de cette culture mais aussi des gens qui la pratiquent, à savoir les frituristes (professionnels) et le reste de la population belge.



Affiches pour «La Semaine de la Frite», évènement majeur de la culture fritkot depuis 2000.

Repères temporels relatifs à la reconnaissance de la culture fritkot.

-1984 : fondation de l'**Unafri-Navefri**. La fondation de cette organisation marque un tournant dans l'univers du fritkot. UNAFRI pour Union Nationale des Frituristes et NAVEFRI pour Nationale Vereniging van Frituristen. Elle a été fondée dans le but de défendre l'intérêt des friteries et de leurs acteurs. Cette organisation veille ainsi au bon développement économique de cette activité et du métier plus spécifique de frituriste tout en soutenant intensivement la protection de ce patrimoine culturel et gastronomique.

-1986 : salon HORECA¹⁴ Expo Gand, cet événement peut être assimilé à la première « **Journée de la Frite** ».

-2000 : VLAM organise la « **Semaine de la frite** » en Flandre afin de mettre en valeur le savoir-faire et cette spécialité belge.

-2004 : l'Unafri-Navefri fonde l'**Ordre National du Cornet d'Or**. Cet ordre sert à décorer les plus ardents défenseurs de la cause fritkot. En fonction de ses actions et de ses prises de positions sur le sujet, chaque personne ayant participé à la défense de la culture fritkot peut recevoir une décoration plus ou moins haute. Il y a quatre rangs : Croix d'Argent - Chevalier - Officier - Grand Officier. Lors d'une cérémonie annuelle sous la houlette du Ministre d'Etat Mr Herman de Croo, les médailles d'honneur sont distribuées aux heureux élus.

-2009 : c'est au tour de la Wallonie d'organiser pour la première fois une « **Semaine de la frite** » sur son territoire. L'évènement est organisé par l'APAQ-W.

-2010 : la région Wallonie lance un nouveau concept visant à promouvoir et préserver le savoir-faire de la frite et de facto, ses fritkots. C'est la création

du label « **Friterie de chez nous** ». Le but est de valoriser les friteries traditionnelles.

Cette aussi l'année de la création d'une formation de gestionnaire de friterie à IFAPME Tournai. Le diplôme de frituriste voit le jour. Les premiers diplômés sortent en 2011. Depuis il existe cinq centres d'apprentissage menant à ce diplôme, décerné à 150 élèves chaque année.

-2013 : la « **Culture belge de la frite** » est reconnue par la communauté flamande, première communauté de Belgique à reconnaître cette culture comme patrimoine.

Parallèlement, en avril 2013, un Conseil de la Frite se forme, il est appelé le **Conseil du Fritkot-Raad**. Ce conseil est composé de professionnels du milieu, d'artistes, d'amateurs, d'intellectuels, de chercheurs et d'historiens de la gastronomie. Il s'agit d'un groupe de réflexion pour la protection du patrimoine culturel relatif à la frite : la recette de la frite belge, le métier de frituriste, le fritkot comme élément architectural vernaculaire belge à préserver, l'art autour de ce thème,... Bernard Lefèvre en est le président et Hugues Henry en est membre.

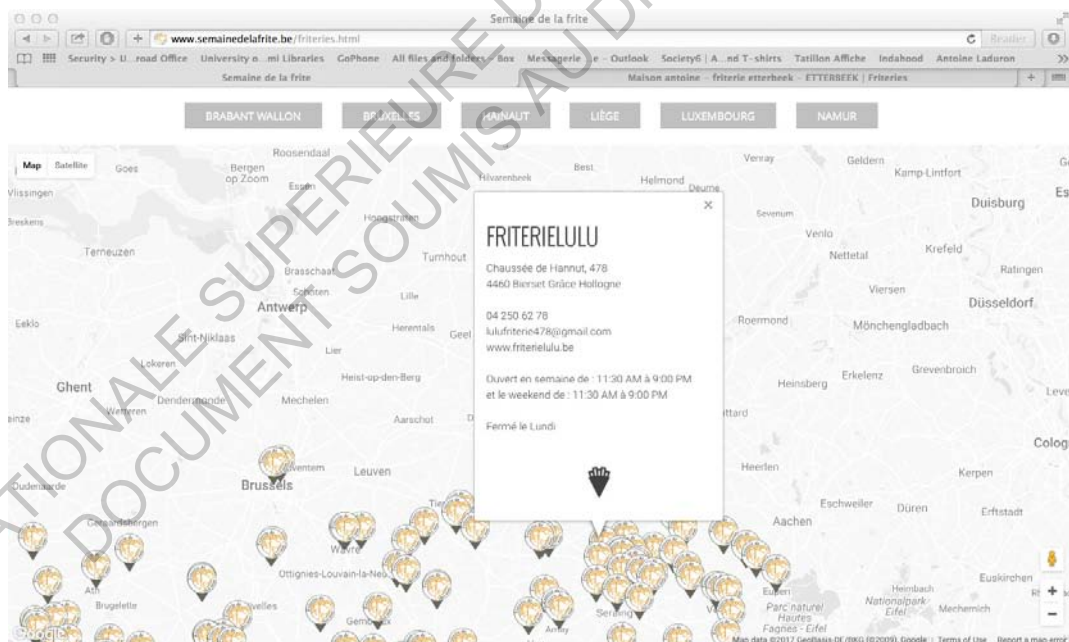
-2014 : la communauté wallonne prépare le **dossier de reconnaissance** de la culture fritkot.

-2015 : en Wallonie se tient une campagne de vote citoyen et des **pétitions** dans les friteries pour appuyer la demande de reconnaissance de ce patrimoine que constitue la culture fritkot. Cette pétition recueille plus de 50 000 signatures.

-23 novembre 2016 : c'est la date de lancement de la « Semaine de la frite » en présence des ministres wallons Alda Greoli et René Collin¹⁵. C'est un grand jour pour le fritkot ! Ils annoncent, tout en mettant « la main à la frite », que la culture fritkot a obtenu la **reconnaissance officielle par la**

communauté wallonne qu'elle méritait tant. Cela équivaut à l'approbation de la Fédération Wallonie-Bruxelles. Pour l'occasion si particulière, Jean-Luc Fonck, du groupe STELLA est venu présenter sa nouvelle chanson : « Les bonnes frites de chez nous ». Une chanson de plus pour agrémenter la culture fritkot.

-2017 : l'**Unafri-Navefri** s'associe avec la **Fédération HoReCa Wallonie** dans un but d'efficacité et d'apports de conseils économiques et juridiques plus importants quant à la profession de frituriste. Ainsi, l'HoReCa s'occupera désormais de toute la partie de défense de la profession alors que l'Unafri restera maître de la défense du patrimoine.



Un établissement «Friterie de chez nous», sur le site de la Semaine de la frite.

Le dossier officiel de reconnaissance de la Communauté Française (de Belgique).

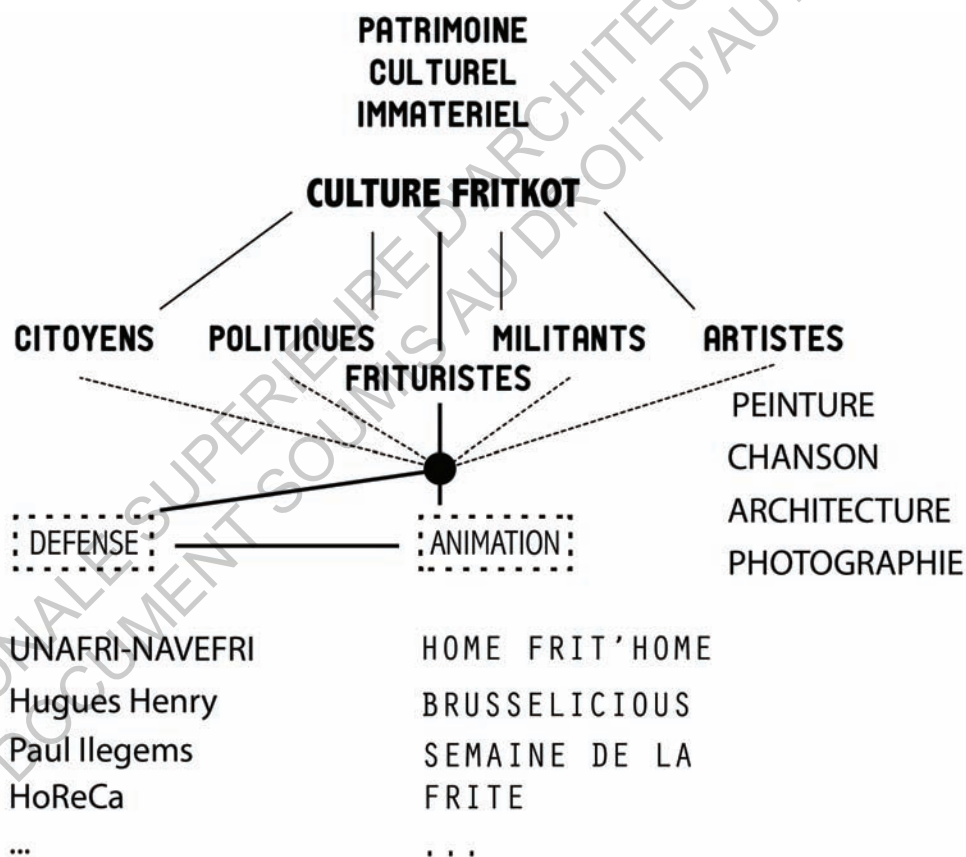
// La demande de reconnaissance se fait, comme il l'a été précisé précédemment, par chaque communauté concernée par la dite culture. Ainsi, les différentes communautés doivent toutes s'entendre sur la volonté de revendiquer la culture. Sans cela, la procédure de reconnaissance est impossible. Ainsi, en 2015, deux ans après l'officialisation de la culture fritkot par la Communauté Flamande comme patrimoine, un dossier de demande de reconnaissance de la culture fritkot par la Communauté Française voit le jour. Il s'agit d'un formulaire à remplir, répondant à plusieurs questions liées à l'objet de la demande. Un travail précis de recherches et des événements publics ont été organisés afin de préparer au mieux cette demande.

Dans ce dossier, il est primordial de donner une définition de l'élément visant la demande. De plus toutes les mesures entreprises relatives au sujet sont à citer, comme par exemple la création du label « Friterie de chez nous ». Le critère d'apport patrimonial est aussi un des axes majeurs de cette demande. Il faut montrer en quoi l'élément constitue un patrimoine belge, une notion d'appartenance au territoire et comment ce patrimoine se situe géographiquement dans le pays.

Enfin, une des autres prérogatives est d'insister sur le caractère actuel de l'élément concerné. Soulignant le caractère pérenne et en mutation de cette culture notamment grâce à toutes les organisations de défenses et aux artistes qui lui sont intimement liés, les auteurs de la demande (Hugues Henry en fait partie, encore lui), s'efforcent de montrer l'importance de cet us et coutume qui bonifie et oxygène la vie sociale belge depuis des décennies. Aller à la friture c'est un geste qui est ancré dans les mœurs.

Il s'agit selon eux d'un sentiment d'héritage commun mais aussi de fierté pour les trois communautés (francophone, néerlandophone et germanophone) de Belgique.

Le fritkot et sa culture ont été admis comme patrimoine oral et immatériel de la Communauté Française en fin d'année 2016. Dans le but d'une demande de reconnaissance à plus grande échelle, auprès de l'UNESCO, la Communauté Germanophone se doit d'en faire de même. Ainsi, la culture fritkot pourra, à jamais, être inscrite dans les archives de l'organisme des Nations-Unies.



La culture fritkot, un ensemble d'acteurs et d'actions.



Un food truck et ses installations en plein coeur de Brickell, quartier d'affaires de Miami.

D- La street food culture, cousine (?) d'origine américano-controlée.

// Après quelque temps passé sur le sol américain, la volonté de s'intéresser à la question du fritkot sous un nouvel angle naissait. Il existe un lien assez visible entre le fritkot et le food truck : un lieu de rassemblement culinaire et social au cœur de la ville. D'un point de vue historique, le fritkot est bien antérieur au premier food truck ou autre objet de street food aux USA. Je voulais percevoir le fritkot sous un autre aspect, celui de la cuisine de rue. Il me semblait important d'établir un lien de parenté entre ces deux objets urbains à la base de cultures singulières : la street food culture et la culture fritkot.

C'est donc de ce postulat de départ que j'ai commencé à écrire sur le sujet, au fil des mes journées et de mes visites.

En voici des extraits :

29/03/16, Miami.

// Après quelque temps sans m'être penché sur le problème je décide de m'y remettre. Un bon coup de pied à l'étrier. Mes recherches sur le sol américain, pays phare de la cuisine de rue telle qu'on la connaît en Europe de manière globale, sont infructueuses. Comme si ce patrimoine culinaire et de facto architectural n'était que poussière. Peut-être ne se rendent-ils pas compte de ce qu'ils ont sous leurs yeux. En tout cas la question de la street food et de son architecture inhérente et ambulante n'est que peu traitée, voire pas du tout.

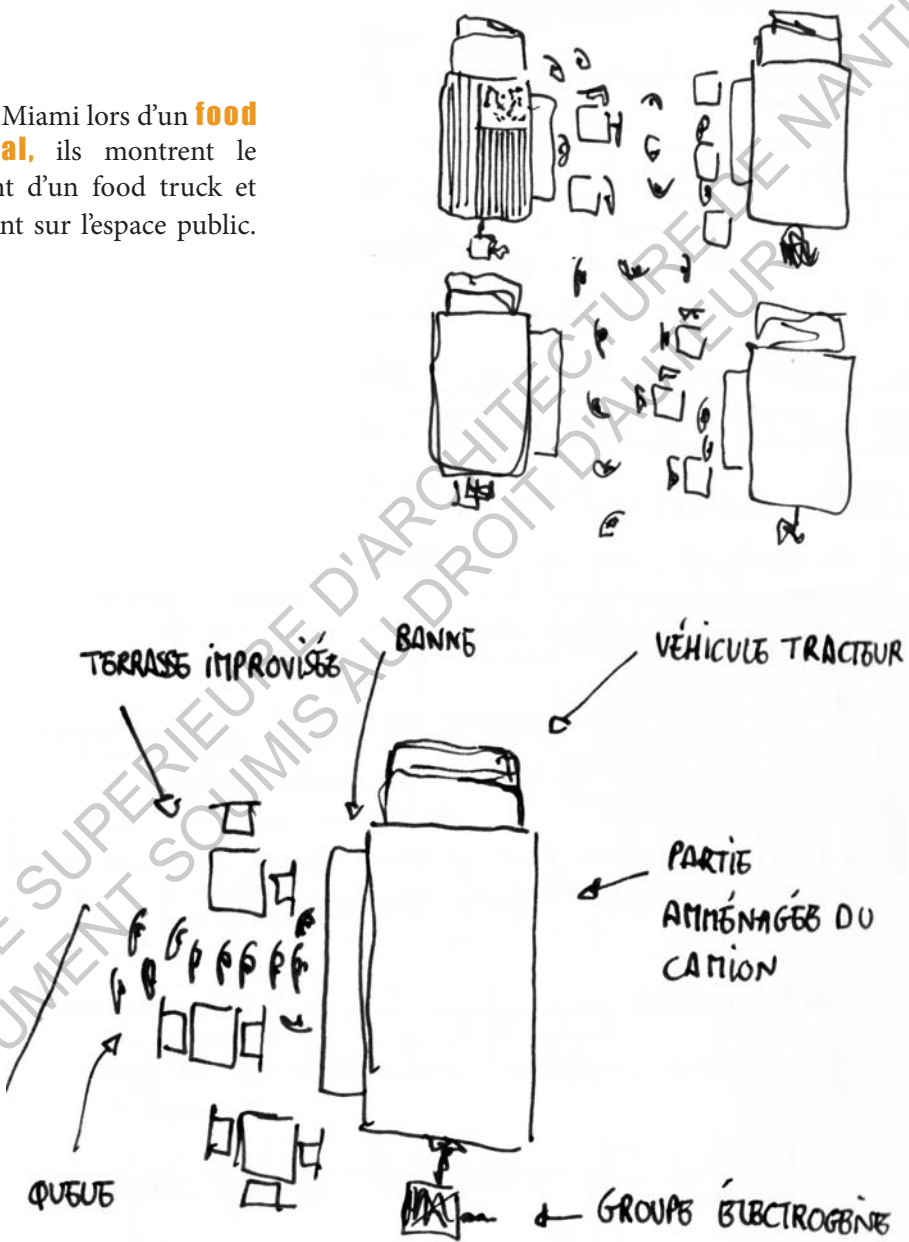
21/04/16, Miami.

// Ce jour a été choisi par l'une des innombrables associations de l'université pour organiser le concert semestriel qui leur est si cher. C'est un peu leur Archiculture à eux mais sans la bière et le vin qui, USA obligent, sont officiellement prohibés sur le campus. Ce soir là, j'ai pu pour la première fois depuis mon arrivée constater l'importance de la culture food truck et street aux USA. En marge du concert, s'était organisée une mini fête foraine. Et qui dit fête foraine dit stand de bouffe bien grasse. Et PAF ! On n'y a pas échappé. Un micro-village (micro dans ce monde où tout est macro) de food trucks avait pris place. Pas moins d'une bonne dizaine de food trucks s'étaient implantés sur l'avenue menant au parc principal du campus. Les food trucks étaient positionnés de telle sorte à former une rue. Il y avait donc deux lignes de ces camions transformés pour la plupart assez insolites. Ils servaient tout type de nourriture de la latino à la part de pizza en passant par l'inévitable burger dégoulinant de graisse et de sauce barbecue.

Mais pas un ne se contente de vendre la frite comme entité nourricière pouvant servir de repas. Pourquoi ? Et bien parce qu'ici, la frite n'est qu'un accompagnement, servi tout le temps à toutes les sauces. Les food-trucks semblent préférer se constituer une image un peu plus gastro ou spécifique à une région du monde. Mais ils semblent oublier que les meilleures frites viennent bien de Belgique et qu'en faire des bonnes dans un pays où ils en mangent tout le temps ne peut être qu'un atout...

Revenons à nos food-trucks, ceux présents sur place ce fameux soir de fête universitaire. On est bien loin du fritkot original visible, de moins en moins, en Belgique. Tous étaient de rutilants camions aménagés flamboyant dans la nuit. Le bouche à oreille ne semble qu'être une infime partie de leur clientèle. Les panneaux de publicité sont omniprésents. A tel point que le camion devient lui-même le premier support publicitaire. Ahhhhh, ils mettent le paquet ces américains, mais pas le cornet... ce qui est bien dommage.

Croquis faits à Miami lors d'un **food truck festival**, ils montrent le fonctionnement d'un food truck et son déploiement sur l'espace public.



D_1_La street food culture, au fil de la route, à travers les Etats-Unis d'Amérique.

// A Miami, très peu de vendeurs de rue ou de petites « baraques » sont visibles. En fait, à part les food carts « Downtowns » il n'en existe pas. Quelques food trucks vont et viennent, mais jamais au cœur de la ville, hormis lors d'évènements particuliers de type « Food Truck Invasion ». Seule une petite poignée de food carts estampillés « Downtown Miami » se placent aux endroits stratégiques. Par endroits stratégiques entendez les sorties de bureaux ou de métros. Ces derniers sont certainement liés à la municipalité. Ils sont tous identiques du contenant au contenu en passant par la tête du vendeur. Il s'agit là d'un petit chariot métallique poussé à bras et vendant des hot-dogs, paquets de chips et boissons de type sodas. De quoi se caler un peu mais cela ne fait pas un repas. Honnêtement je n'y ai jamais vu un seul client. Peut-être que j'y passe aux mauvais moments de la journée. Mais quoi qu'il en soit, cela marque une autre différence avec le fritkot (vous y verrez toujours au moins un client...). Peut-être que les « hautes-gens » en costume ne veulent pas salir leur belle veste avec une tache de gras.

La Belgique a ses baraques à frites, les USA ont leur food trucks. Les différences entre ces deux procédés de cuisine de rue sont présentes, et bien marquées. Ils partagent néanmoins quelques caractéristiques, que nous étudierons.

Il fallait mettre à profit les trois mois de vacances que l'Université de Miami m'offrait sur un plateau pour faire quelque chose de bien, n'entendez pas forcément par « bien » une bonne action, mais plutôt une action bonne pour mon mémoire. Soit, j'ai décidé, avec mon compère français d'entreprendre un road trip à travers la grande Amérique. Un mois pour traverser les USA, de Miami à San Francisco. Un mois pour essayer de broser un portrait de la cuisine de rue ou de cuisine sur le pouce des différents endroits que je

visitais. Petit aparté, le pouce est LE doigt indispensable à tout mangeur de frites puisque c'est celui sur lequel coule la mayonnaise et donc celui qu'il lèchera avec délectation à la fin de son cornet.

Me voilà donc parti pour un road trip placé sous le signe de la frite, du burger, du tacos et de tout autre nourriture cuisinée face à la rue dans un boui-boui.

Il me faut donc m'enfoncer au cœur de la Floride pour commencer à voir des baraques, non à frites mais à boissons. En fait, on les appelle « Liquor ». C'est une typicité américaine (bien que j'ai pu croiser ce genre de cabanons en Pologne à Cracovie). Ici en Floride, ces Liquor stores sont disséminés le long des routes secondaires et très souvent près des stations services. Bien que nombre de celles-ci cumulent les mandats et accentuent la disparition de ce genre d'établissement. Elles ont pour but de proposer la plupart du temps un petit snack ou « deli » (pour delikatessen) tout en vendant un large choix d'alcool. C'est précisément ce large choix d'alcool et ses horaires qui en font un incontournable au bord des routes. La typologie architecturale de ce petit objet peut paraître similaire à certaines baraques à frites. En effet, il s'agit là d'une petite maison qu'on pourrait construire en famille le weekend avec une large enseigne ne laissant aucun doute planer sur la nature du produit vendu à l'intérieur. Bien souvent, cette enseigne est démultipliée afin de ne plus voir qu'elle. On la trouve sous forme de panneau publicitaire devant le commerce, d'enseigne lumineuse accrochée au bâtiment et bien souvent elle est peinte sur le commerce lui-même. Et comme mes petites préférées, les baraques à frites, de plus en plus de ces installations (parfois bringuebalantes) mettent la clé sous la porte et peuplent le paysage routier d'une manière mortifère. Et pourtant elles sont vitales. Elles permettent de se restaurer (de boire un petit coup aussi...), de rassembler des personnes de tous horizons, toutes origines et de tous portefeuilles. La discussion à l'intérieur tourne bien souvent autour des mêmes sujets : résultats sportifs, la route et le temps. Un peu comme un

fritkot finalement. Mais ces installations « Liquor » ne sont toutefois pas présentes en centre-ville (appelés « downtowns »), mais des commerces vendant le même type de boissons les remplacent.

La ville, le downtown plus particulièrement regorge de liquor shops, mais ceux-ci sont intégrés dans le tissu urbain à l'instar de n'importe quel autre magasin. Ainsi, il perd de sa force et de sa typicité. Je me rends compte, de plus en plus, que quels que soient le pays et la culture, les autorités ont tendance à vouloir chasser de leur ville les petits bouis-bouis qui font vivre des familles depuis des générations et par la même occasion le quartier. La micro-échelle s'efface de plus en plus pour laisser place à la macro-échelle. Non plus celle de la vie de quartier, mais celle de la vie métropolitaine. Ainsi les personnes prenant ce genre de décisions depuis leur beau bureau sur lequel, bien souvent, s'entassent des objets de mauvais goût ne se rendent pas compte de l'impact que cela génère sur la vie d'un quartier. L'impact est social. Il est urbain. Il est architectural. Alors que ces commerces emblématiques des USA des 1970's et 1980's ferment leurs portes, les food carts eux agissent en toute légalité dans les downtowns.

Le food cart m'intéresse aussi de part sa mobilité et sa simplicité. Simple mais efficace. Il s'agit en fait d'un moyen primitif de vente et cuisine de rue. Allons jusqu'à dire que le food cart (très peu présent en Europe, à contrario de l'Asie) est cousin et ancêtre du fritkot. Il offre une nourriture grasse et généreuse. A savoir, la plupart du temps, le fameux Hot-Dog. Du moins c'est ce qu'il offre à Miami, ville où je réside pour un an. Mais j'ai pu voir, au cours de ce voyage qu'il y avait toute une déclinaison de food carts et que, selon les villes, ils vendent des produits différents. Du poisson grillé à la glace à l'eau en passant par le Bretzel.

Au fil de mon road trip, les similitudes et différences entre la culture fritkot et street food se précisent. Elles m'apparaissent de plus en plus sensibles. Leur vocation première est la même. Leur moyen d'y parvenir est différent. Les images ancrées dans nos têtes que l'on a des deux sont

différentes. Mais on sait que les deux sont là pour nous servir une nourriture grasse à s'en lécher les doigts. Et c'est pour ça qu'on y va.

Une des principales étapes de mon road trip était la Nouvelle-Orléans, aka NOLA pour les intimes. Cette ville à l'histoire si singulièrement française a une relation particulière entre nourriture et culture et propose un mix entre culture US et française. Ainsi dans le quartier français -French Quarter (qui est soit dit en passant le quartier le plus animé et visité de la ville, voire de la Louisiane)- on sent tout le patrimoine architectural d'influence européenne et française tout en pouvant déguster un hot-dog. NOLA est un magnifique mélange de cultures, d'odeurs et de saveurs entre la nouvelle culture américaine et la culture traditionnelle française de type cajun et créole. Ainsi les restaurants de fruits de mer et traditionnels cajuns/créoles partagent l'espace urbain avec de drôles de vendeurs de hot-dogs. Pour ne permettre aucune ambiguïté, leur food cart est littéralement un hot-dog. Et ils sont aux coins de chaque rue dans le French Quarter. Mais attention, ici pas le temps de parler avec le vendeur, qui d'ailleurs n'en a aucune envie. Son but est de faire son hot-dog le plus rapidement possible afin d'être tranquille. L'amabilité est proche du néant. Et la saveur aussi. En fait ça ressemble un peu à un attrape-touriste. Vous verrez très peu de locaux manger un hot-dog de cette sorte. Alors que le fritkot vit grâce aux locaux. Sans ses habitués il n'est rien et est contraint de mettre la clé sous la porte. L'étape suivante du road trip consistait à traverser le Texas afin de rejoindre Austin, capitale de la musique et du BBQ (l'explication du mot BBQ est d'ailleurs plutôt étonnante et marrante. Indice : de la barbe au cul). Et, j'ai pu le constater, probablement capitale de la street food et de facto des food trucks. La ville d'Austin semble être le berceau de cette culture qui se propage de plus en plus au fur et à mesure des années au sein des USA et plus largement dans le monde. Le plus marquant dans cette ville est la diversité qui compose la street food aussi bien dans son contenu que dans son contenant. La forte immigration mexicaine au Texas a participé à

l'élaboration d'une société et d'une culture singulière. Le Texas. Tout y est plus grand, plus gras, plus gros, plus pimenté qu'ailleurs aux USA.

Ainsi la nourriture d'origine mexicaine est très présente, et finalement, est devenue représentative de la cuisine texane. De part cette inscription dans la culture texane, les food trucks proposant des petits plats mexicains (très souvent les fameux tacos) n'ont aucun mal à fleurir et prospérer dans la capitale du BBQ. Sur la route menant du Texas à l'état du Nouveau-Mexique, les anciens restaurants routiers pour la plupart fermés se tiennent encore debout, comme un témoin de l'âge d'or automobile. Il faut parfois parcourir des dizaines et dizaines de kilomètres au beau milieu de nulle part, voire du désert, pour tomber sur un de ces établissements de fortune qui avant faisaient la joie des gens de passage dans la région. Cette route, je la mettrai en comparaison avec la Nationale 4 en Belgique déjà évoquée. Toute proportion gardée bien sûr.

***AMERICAN WAY OF FOOD.
_photographies**

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE LYON
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



Liquors Shop désaffecté, bord de route, Alabama State.



Downtown Burgers, Austin, Texas.



Roasted Corn Shop, Santa Fe, New Mexico.



Caravane aménagée, Monument Valley National Park, Arizona.



Vendeurs street food, Guggenheim Museum, New York City, New York.



From the Farm, Roosevelt Island, New York City, New York.



House Cream House, New York City, New York.



Vendeurs ambulants, New York City, New York.



Lucky Dogs, French Quarter, New Orleans, Louisiana.

D_2_Street food, food trucks and junk food.

// Ce qui saute aux yeux en arrivant sur le sol américain c'est l'omniprésence des fast-foods. A Miami, il doit au moins et je dis bien au moins il y en avoir 200. Ils sont partout, à chaque coin de rue. La junk food nous entoure et j'avoue de temps en temps je la savoure. Mais ceci n'est en rien une composante de la street food, puisque par définition la street food est cuisinée et vendue dans la rue. Ce qui n'est pas le cas si on prend un McDonald's ou un Wendy's. Pour trouver de la street food, c'est un peu plus compliqué. Il faut savoir où aller et quand. Et des sites internet sont là pour cela. Ils indiquent quoi trouver et où en fonction de ce que l'on veut manger. Bien souvent ces sites n'indiquent que les food-trucks ayant une certaine visibilité auprès de la clientèle touristique. Les vendeurs de hot-dogs ou bretzels à la « sauvette » ne sont pas répertoriés. Et pourtant c'est là que l'on trouve l'authentique hot-dog pour un ou deux bucks (billet d'un dollar). Pain, saucisse, moutarde jaune et oignons frits. Ces vendeurs de hot-dogs utilisent pour la plupart des food carts qui leur permettent de bouger facilement d'un point A à un point B. Le food cart, qu'est-ce que c'est ? « A food cart is a mobile kitchen that is set up on the street to facilitate the sale and marketing of street food to people from the local pedestrian traffic.»¹⁶ Comprenez par là que le food cart est une petite cuisine mobile posée sur roulettes pour se mouvoir facilement dans la rue et proposer de la nourriture aux passants. Cela ressemble à l'ancêtre de la baraque à frites qui était une sorte de charrette à bras. Les food carts ne sont pas motorisés.

Mais comment est né le food cart ? Et bien c'est là que cela devient intéressant. A l'instar de la baraque à frites, le food cart s'est majoritairement développé avec l'arrivée du train et plus tard, dans les grandes villes, du métro. Bien que cette méthode de préparation et de vente de nourriture remonte en fait au Moyen-Age voire selon certaines sources à l'Antiquité, son arrivée aux Etats-Unis s'est faite à la fin du XIX^{ème} siècle. A l'époque, les trains ne possédaient pas de toilettes et devaient faire le plein de

charbon régulièrement. Ce qui permettait aux passagers de sortir du train et si l'occasion se présentait de boire ou manger une petite collation avant de repartir. Les food carts se trouvaient sur leur chemin. De plus, très peu de trains avaient un système de restauration pendant le voyage, les voyageurs étaient donc contraints d'attendre leur destination finale ou leur gare de changement. Finalement on se rend compte que cette cuisine de rue, originellement développée grâce au trafic ferroviaire est le résultat d'un opportunisme certain. En effet, les pionniers de cette « restauration rapide » n'ont fait que répondre à un besoin évident. Encore fallait-il le faire. Cette pratique a vite pris de l'ampleur au royaume actuel du fast-food (qui viendra s'implanter après). C'est dans cet élan que se sont développés par la suite ce que les Américains appellent les food booths qui sont des stands de nourriture de plus grande envergure qu'on retrouve sur les foires notamment. Dans les années 1960-1970, on assiste à la naissance du food catering et à son développement rapide, à l'échelle nationale. Le food catering consiste en la préparation et la vente de nourriture à bord d'un véhicule. La plupart du temps il s'agit de food trucks, qu'on ne présente plus. A la différence des baraques à frites, ces moyens de cuisine de rue, du moins de ce que j'ai pu voir pour l'instant, ouvrent et se déplacent approximativement en fonction des horaires de repas. Et là intervient une différence avec le bon vieux fritkot puisque ce dernier est ouvert à toute heure de la journée, jusque bien souvent très tard dans la nuit. « Il est le phare dans la nuit pour se remettre d'aplomb ».¹⁷

On peut donc s'apercevoir que la street food aux USA a connu, comme en Belgique, une évolution au cours du temps, elle tend à se moderniser, à s'adapter à un marché de plus en plus important dû aux contraintes actuelles (diminution du temps des repas, coût de la vie plus élevé, redécouverte du plaisir de manger avec les doigts). Cependant, les food carts ou food booths ont l'air de pouvoir exister sans autant de problèmes que les baraques à frites. Cela reste à vérifier. En Belgique, il existe plusieurs friteries mythiques qui marquent de leur patte graisseuse l'histoire du fritkot. A savoir *Frit' Flagey*,

la *Maison Antoine*, ou encore *La Friterie Saint-Germain* (ma préférée). Et bien à Miami, j'ai pu découvrir un food truck emblématique de la ville, classé parmi les meilleurs, *Pincho Man*, un food truck authentique qui ouvre jusque tard dans la nuit. *Pincho Man* est beaucoup évoqué et plébiscité dans ce qu'on pourrait appelé le « milieu » de la cuisine de rue locale. Il est classé en quinzième position dans le livre *100 Things To Do In Miami Before You Die*.

Ainsi, certaines similitudes s'installent entre la partie belge de mon sujet et la partie américaine. L'aspect historique, l'aspect « architectural » ou formel, l'aspect social... mais certaines différences aussi : la baraque à frites en Belgique est au sommet du royaume de la street food, personne ne peut la détrôner. On va à la baraque à frites parce qu'on a envie d'un satcho plein et d'entendre le frituriste dire : « hé qwé gamaing, comment va ? Comme d'habitude fi' ? ». Aux USA, c'est différent, déjà parce que bien souvent plusieurs food trucks sont à proximité et on y va sans réellement savoir de quoi on a envie. Etant donné la carte bien fournie, un choix multiple s'offre à nous. Je pense que la notion de plaisir et de bonheur est plus importante lorsqu'on fait la queue au fritkot qu'au food truck.

La street food culture pourrait donc s'apparenter à une cousine plutôt éloignée de la culture fritkot. Eloignée par la distance (un petit océan nommé Atlantique les sépare) mais aussi par l'essence même de cette culture : les gens qui la pratiquent. Néanmoins ces deux cultures se retrouvent sur un point : sa présence dans l'espace public et dans la rue afin de délivrer de la nourriture aux estomacs creux.

Bien que le fritkot soit antérieur aux food trucks et à la street food en général, une partie de leur développement s'est effectué en même temps. A partir des années 1960, on constate le fleurissement de petits baraquements offrant la possibilité de se restaurer au bord des routes, souvent les plus fréquentées, à l'écart des villes. On appelle ces baraquements les dinners. C'est à cette même époque qu'en Belgique les fritkots se développent de manière

exponentielle au bord des routes nationales du petit royaume. Le fritkot devient un marqueur spatial de la route belge. Les habitants se repèrent grâce au fritkot. C'était un peu pareil avec les diners, ils s'installaient à des endroits stratégiques et servaient de repères pour les voyageurs. Au cours de ces mêmes années 1960-1970, le food catering et les premiers food trucks apparaissent dans les villes à des points de concentration citoyenne : gares, métro, carrefours,...

Ce phénomène food truck, sans s'en rendre compte, adopte la même stratégie de développement que le fritkot (des années avant) en Belgique. C'est un mouvement opportuniste, une course au meilleur emplacement dans la ville. La publicité est aussi un point commun à ces deux cultures. Comment attirer le client ? Comment lui donner envie ? Fritkot et Food trucks se sont pourvus d'une arme fatale : la signalétique. Souvent bien plus tapageuse aux USA, elle est un atout indéniable et un élément qui peut faire chavirer votre estomac vide vers un food truck ou fritkot en particulier. Le développement du néon marque une révolution dans la publicité de ces établissements. Le néon devient un moyen de faire rayonner son établissement dans la ville. Il captive le regard.

Cependant, aux USA cette signalétique est plus importante qu'en Belgique. Elle est partout, tout le temps, elle vous éblouirait presque. Le commerce en a besoin pour vivre, pour se démarquer, pour se développer. C'est de cette omniprésence de la signalétique et de l'atmosphère parfois oppressante et absurde qu'elle crée que Robert Venturi et Denise Scott-Brown traitent dans leur livre *Learning from Las Vegas*¹⁸. Le principal moyen de se faire connaître pour un fritkot n'est pas sa signalétique ou sa publicité. Non. C'est le bouche à oreille. L'ambiance y est bien différente. Le frituriste, vous parle, apprend à vous connaître, là où le vendeur dans son food truck est à l'appât du gain, du chiffre. Il ne prend pas spécialement le temps de discuter avec vous.

De plus en plus, le modèle food truck s'impose en Europe, et aussi en Belgique. Il n'est plus rare de voir des food trucks « fritkots » dans la

ville belge. Il faut bien l'avouer, le modèle food truck est pratique, mobile et attire l'oeil. Mais il y manque quelque chose d'important : la typicité, l'authenticité. Et c'est généralement ce que le client du fritkot cherche. Et c'est pour cela que bien souvent il y a ses habitudes. Aller au même fritkot est une pratique qui se transmet de génération en génération. Et pas forcément de culture cousine à culture cousine. Il a précédemment été expliqué que la typologie frite-truck se développait de plus en plus. Cependant ce type de friagerie mobile, en Belgique, reste minoritaire, elle n'a pas encore fait preuve d'assez de persuasion dans les esprits pour être assimilée comme étant une baraque à frites typique. La question de patrimoine intervient de manière intéressante à ce moment. En effet si le food truck fait d'ores et déjà partie d'un patrimoine culinaire et culturel aux USA, on ne peut pas en dire autant de son homologue belge. Le sentiment d'appartenance à ce phénomène ne se fait pas de manière automatique. Il est en effet facile de voir l'apparition de ce type de camions comme étant un remplacement culturel et un renouveau non attendu de la part des clients. La difficulté est bien de trouver un ressenti d'authenticité, de typicité. Pour l'instant, le food truck, ne parvient pas clairement à le procurer. Nul doute que cela viendra avec le temps. De là à dire que cela deviendra le reflet d'un patrimoine « importé » par les USA... il n'y a qu'une frite !

Notes de texte.

1/ Tylor, E. in Seymour-Smith, C. (1986) *Macmillan Dictionary of Anthropology*. The Macmillan Press LTD.

2/ Meadows (Fiona), Bouisson (Michel), *Voyage au coeur de la cuisine de rue : ma cantine en ville*, Paris, Alternatives, octobre 2013, 252p. « Une volonté de partage, une forme vivante de la culture populaire ». p.05

3/ Propos tiré du questionnaire que je lui ai envoyé, Octobre 2015.

4/ Propos tiré d'une interview personnellement réalisée avec Hugues Henry, à Bruxelles, le 26/12/2015.

5/ Site internet de l'artiste, <http://www.ericlegrain.org/> , consulté le 23/01/2017.

6/ Site internet vendant l'objet, <https://homefrithome.myshopify.com/products/fritkot-a-monter-par-salemi?variant=1074483968> , consulté le 13/04/2016.

7/ Synopsis posté sur le site internet <http://www.homefrithome.com/finissage-frit-riote-expo-du-peintre-werner-pans/> , consulté le 12/05/2017.

8/ Willems (Jesse), *Barak Friture*, Belgique, Luster, 2014, 132p.

9/ Henry (Hugues), Verdeyen (Albert), *Carrément frites*, Belgique, Renaissance du livre, 2012, 144p.

10/ Propos tiré d'entretiens personnels, année 2016.

11/ Propos tiré du questionnaire que je lui ai envoyé, Octobre 2015.

12/ VLAM, le Vlaams Centrum voor Agro & Visserijmarketing, est l'office flamand d'agro-marketing. Site internet : <https://www.vlam.be/>

13/ « Frank De Winne, retour sur la terre belge » dans *La Libre Belgique*, quotidien belge, 25 novembre 2002, consulté le 26/06/2016.

14/ Horeca est l'acronyme qui désigne le secteur d'activités de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Cafés en Belgique.

15/ Alda Gréoli a été nommée ministre de la Culture, de la petite Enfance et de l'Education le 16 avril 2016 au sein du gouvernement de la Communauté Française, elle est aussi vice-présidente du gouvernement. René Collin a été nommé ministre de l'Agriculture et du Tourisme le 22 juillet 2014 au sein du gouvernement wallon.

16/ Définition du food cart, https://en.wikipedia.org/wiki/Food_cart , consulté le 16/05/2016.

17/ Propos tiré d'une interview personnellement réalisée avec Hugues Henry, à Bruxelles, le 26/12/2015.

18/ Venturi (Robert), Izenour (Steven), Scott Brown (Denise), *Learning from Las Vegas*, USA, The MIT Press, 1977, 193p.



3-Un patrimoine vivant et qui s'exporte.

A- Un patrimoine en mutation avec l'espace public...

// Comme expliqué au cours de ce mémoire, le fritkot, élément clé et objet architectural aux fondations de sa culture homonyme, est un patrimoine qui mute avec la société. Cette mutation s'opère dans toute la Belgique même si les évolutions sont différentes selon les localités et régions. L'évolution se veut être formelle mais aussi numéraire. Au cours de sa relativement courte histoire à l'échelle de la vie humaine, cette typicité culturelle, architecturale et sociale a vécu des heures fastes comme des heures plus sombres. Avec le temps la société change de forme, elle se complexifie, les différentes classes sociales évoluent tout comme leur culture. Avec la société change la conception de ce qu'est l'espace public. Et le fritkot se nourrit de cet espace comme il le nourrit à son tour.

Il y a encore quelques années, l'avenir de ce patrimoine ne s'annonçait pas vraiment radieux... de plus en plus de fritkots disparaissaient sans forcément en voir de nouveaux fleurir sur les places publiques et aux bords des villes. Cette décroissance du nombre d'établissements a fait réagir nombre de personnes, amoureuses du fritkot et de sa culture. Cela correspond à un moment clé pour ce patrimoine culturel. La culture fritkot commence à faire son apparition, avec ses différentes associations et défenseurs comme nous avons pu le voir un peu plus tôt dans ce travail. Cependant, beaucoup de personnes s'inquiètent de l'avenir du fritkot tel qu'il l'ont connu depuis leur enfance. A la question « imaginez-vous un jour une ville belge sans plus aucun fritkot ? »¹, Jean-Claude Salemi me répondait « sans plus aucun fritkot sauvage, malheureusement oui... ». Ce sentiment est beaucoup moins perceptible chez les plus jeunes

qui finalement ont grandi avec ce patrimoine en déclin et ne se rendent pas vraiment compte de la difficulté à préserver et transmettre ce dernier. Ils n'ont pas forcément pu prendre la mesure de la diminution significative du nombre de baraques à frites dans l'espace public. Ces nouvelles générations, néanmoins reconnaissantes d'un patrimoine légué par leurs anciens peuvent générer un second souffle et sont la preuve d'un enthousiasme et de la volonté de préserver le fritkot dans l'espace public belge comme étant un élément majeur de la vie sociale et urbaine. Ainsi, leur voix s'élève pour répondre à la même question posée précédemment par le mot : NON ! Géraldine, ma cousine vivant en région liégeoise me confiait alors que pour elle, il n'est juste « pas possible, toute ville belge quelle qu'elle soit doit avoir au moins deux fritkots sur la place principale de la ville. Sinon ce n'est plus une ville belge ! ».

Législation de plus en plus importante et assainissement de l'espace public.

// Au cours du temps, ce patrimoine se développe, se délite puis se revigore. Ce patrimoine change en partie du fait des différentes normes réglementant l'espace public en Belgique, mais aussi des normes d'hygiène de plus en plus drastiques ainsi que la reconnaissance des personnes travaillant dans ces lieux. Plus on avance, plus on tend vers une uniformisation de l'espace public et des villes en général, due à une augmentation du nombre de normes et de règles régissant l'urbanisation des villes et villages. Ainsi, depuis le début des années 1980, une petite guerre a été déclarée. Elle oppose fritkots traditionnels et élus de mairie souhaitant faire bonne figure. Le constat peut paraître amer quand on regarde le nombre d'établissements traditionnels ayant disparu mais d'un côté cela a aussi permis un renouvellement de cet objet architectural. La notion de patrimoine fritesque n'est à l'époque qu'une fabulation... On repousse parfois ces derniers en dehors des espaces publics sans aucune compassion. Les autorités s'énervent du nombre grandissant de petites baraques brinquebalantes sur leurs places et sur le bord de leurs routes. La situation nécessite selon

certains bourgmestres de s'attarder sur le sujet, et quoi de plus facile que de les écarter. Le problème est bien plus vite réglé. Certains élus, notamment de grandes villes estiment que les fritkots nuisent désormais à la ville, à sa forme urbaine et à la santé de cette dernière du fait de leur mauvais état et de leur implantation. Mais ces deux critères ne sont pas les seuls sur lesquels les détracteurs se basent. Vient aussi la question de l'esthétique. En effet, de plus en plus les fritkots à cette époque (et encore maintenant), sont jugés trop différents de leur environnement bâti. Autrement dit ils seraient trop différents d'une architecture souhaitable autour d'une place, comprenez par là une architecture uniforme. Tous ces critères sont finalement assez subjectifs. Sur quoi se baser pour décréter que telle ou telle installation urbaine est malsaine pour l'espace public dans lequel elle se trouve. « L'objectivité » va alors voir le jour, à coup de règles d'hygiène et de règles urbanistiques². Ainsi, il suffit d'appliquer ces règlements pour demander à un exploitant ne respectant plus les nouvelles normes de mettre les clés sous la porte. Finalement tout ceci est assez politique, car soucieux de l'image qu'elles peuvent donner de leur villes les autorités décident, à mon avis à tort, de faire disparaître un patrimoine non apprécié à sa juste valeur. Il fait partie du paysage, il a son charme et participe à la vie de la communauté qui pourrait être justement un atout touristique pour ces villes. L'argument qui consiste à dire que ce type d'établissement porte préjudice à l'harmonie des rues ainsi qu'à la beauté des bâtiments historiques (bien souvent situés sur les places de villes) semble un peu léger et fait preuve d'une absence de compréhension de ce que signifie ce patrimoine à l'époque en devenir.

Quoi qu'il en soit, les années 1980-1990 ont été de sombres heures pour les fritkots. Une autre raison se cache derrière cela et elle est politico-économique. Les baraques à frites avaient pour habitude de s'installer sur des terrains faciles d'accès et avec une forte visibilité soit des emplacements pour des parkings. Et les parkings ça rapporte à la ville. Les communes commencent alors à refuser les nouvelles implantations, les nouveaux permis, le renouvellement de ces derniers ou encore les locations d'espaces. Les frituristes se retrouvent alors

contraints de fermer boutique ou de migrer dans un local intégré au bâti, afin d'y ouvrir une friagerie en dur. Dès lors, plusieurs villes se vident des fritkots peuplant leurs places, laissant souvent aux clients un mauvais arrière-goût. Cette période correspond également au moment où la défense du métier de frituriste et de sa culture fritkot commence à faire surface avec entre autres la création de l'Unafri-Navefri en 1984. Cette politique d'assainissement de l'espace public et de réglementation toujours plus drastique est encore présente de nos jours. Ainsi, de nombreuses frieries sont contraintes de fermer, mais généralement avec un accompagnement de la part des autorités visant à aider les frituristes à trouver un nouvel emplacement où exercer. Certaines communes ordonnent des quotas limitant ainsi le nombre d'établissements sur son territoire. On s'aperçoit alors qu'il y a une dichotomie entre différentes communes, certaines chassent les fritkots sans remords alors que d'autres travaillent avec eux pour trouver des solutions qui soient profitables pour les trois parties : la commune, le frituriste, les clients. C'est le cas pour deux incontournables frieries de la région bruxelloise : *Frit' Flagey*, place Eugène Flagey et la *Maison Antoine*, place Jourdan.

La place Flagey constitue la plus grande place ouverte de Bruxelles et est extrêmement fréquentée, *Frit' Flagey* en est l'emblème. Mais cet emblème a dû changer de visage. En 2008 s'achève une dizaine d'années de travaux d'aménagement de la place pour donner une nouvelle vie à cet espace public, à la fois jardin pour les familles vivant aux alentours, lieu de rassemblement pour les jeunes, lieux de festivité et place de marché. Ces travaux portant sur l'intégralité de la place allant jusqu'aux étangs d'Ixelles ont ramené une mixité sociale qui s'atténuait et une appropriation par les habitants et visiteurs de cet espace. La place fait peau neuve, son fritkot est contraint de le faire aussi. Réjouissons-nous de sa non disparition ! Le petit édicule fait de bric et de broc s'est vu migrer à un des carrefours les plus passants de la place (cf. description de *Frit' Flagey* p.84), troquant son costume de fortune pour un sur-mesure. La baraque n'a donc pas disparu.

Pour la *Maison Antoine* c'est un peu la même histoire, mise à part le fait que

le bâtiment initial soit propriété de la Régie Foncière d'Etterbeek. Cela fait 33 ans que la *Maison Antoine*, vainqueur plusieurs fois du concours de la meilleure friagerie de Bruxelles, s'était installée dans le kiosque ou pavillon circulaire de la place Jourdan (Jourdanplein) de la commune d'Etterbeek. La destruction du pavillon circulaire, symbole fritesque de la place a débuté le mardi 11 avril 2017, sous le regard nostalgique de bien des riverains. Mais pas d'inquiétude à avoir. Dans le cas du réaménagement de la place en semi-piétonnier porté par Beliris (fonds fédéral pour l'embellissement de Bruxelles), la *Maison Antoine* a eu son mot à dire et pas question de réduire cette institution à néant. Le projet a pour but de « piétonniser », de diminuer l'emprise au sol de la voiture, de végétaliser et de rendre la place plus conviviale que ce qu'elle n'était devenue notamment grâce à des terrasses et du mobilier urbain profitant à tous. La nouvelle friagerie en sera le poumon. Elle sera nécessaire au fonctionnement de cet espace public. Ainsi, l'établissement va être relogé, à quelques mètres de l'ancien kiosque qui ne répondait plus aux standards actuels de l'Horeca et ne s'intégrait pas dans le nouveau projet urbain. Le nouveau projet de friagerie, où se réinstalleront Thierry Willaert et son enseigne, est un pavillon d'environ 50m² composé de trois comptoirs, d'un auvent en bois pour protéger les clients de la pluie (si présente à Bruxelles), de sanitaires pour les employés et de tout le matériel nécessaire à ce type de commerce. Elle va s'embourgeoiser, avec un coût de travaux estimé à plus de 300 000 euros, inutile de vous dire que cela serait tout bonnement impossible pour 99% des frituristes belges. Sur la période des travaux, le propriétaire de l'enseigne Thierry Willaert a négocié avec les autorités la possibilité d'installer son food-truck à proximité de la place, ainsi la *Maison Antoine* ne perd pas son activité et continue de nourrir des centaines d'estomacs par jour. Le bourgmestre Vincent de Wolf, lors d'un communiqué de presse en date du 13 mars 2017, déclare alors : « La friagerie new-look conservera, à quelques mètres près, son emplacement actuel. Son architecture contemporaine et son agencement permettront d'améliorer considérablement le service à la clientèle. (...) Côté coulisses, le bâtiment abritera une cuisine avec chambre froide et des sanitaires pour le personnel ».



Frit' Flagey, dans son nouvel édifice, fait vivre la place et en est l'attraction principale.



La Maison Antoine, au coeur d'un renouvellement urbain.

On est bien loin des standards habituels pour ce type d'établissements. Les fritkots deviendront-ils à terme tous comme cela ? Probablement non, parce qu'il ne faut pas se leurrer, si celui-ci fait partie intégrante d'un tel projet c'est parce qu'il est un atout économique et touristique indéniable pour la commune. Les autres ne présentant pas ces attributs favorables seront malheureusement bien plus facilement éjectables.

Aussi pouvait-on lire le jeudi 03 août 2000 dans les colonnes du journal *Le Soir*³ un article intitulé « Polémique autour d'un cornet de frites carolo ». L'article relate l'histoire de Jean Terwagne, neveu du grand Robert, roi de la frite à Charleroi (grande ville wallonne). L'établissement était en activité depuis 1952 et avait acquis une renommée bien au-delà des frontières de la commune carolo. En 2000, un grand projet de réaménagement de la place de l'Ouest met en péril l'avenir du fritkot. Le but : faire disparaître les baraques à frites et les faire s'installer dans des bâtiments en dur, dans l'environnement bâti existant. Gérard Monseu, l'échevin des travaux de l'époque déclare à l'occasion que le temps des caravanes et baraques à frites est fini et qu'il faut désormais s'orienter vers une nouvelle formule : celle du snack. Quel affront ! Jean quant à lui n'a alors aucune envie de transformer son établissement en snack... En 1990, il avait déjà du changer d'emplacement pour les mêmes raisons, il avait rapidement trouvé un nouvel endroit où s'installer grâce à l'implication des plus hauts responsables communaux. Aujourd'hui, en 2017, la friterie *Chez Robert* existe encore, elle est toujours place de l'Ouest à Charleroi mais dispose désormais d'un nouvel outil de travail rutilant, tout confort, gardant toutefois l'aspect mobile et presque fragile de la baraque à frites. Le site *fritmap.com* classe l'établissement comme étant le 17ème meilleur du pays.

Ce phénomène de grand nettoyage est aussi palpable grâce à différents films. Le court-métrage *Wallonie Tartare* d'Eric Legrain, met en scène un fritkot wallon sur une place de marché, quelques temps avant sa disparition. La *Friterie Mercier*, star du film de Manuel Poutte a elle aussi disparu au profit de la revitalisation de la place... Plus de *Friterie Mercier* mais une friterie ambulante appelée *Big Mostatjes*.

D'autres communes, elles, ont à cœur de promouvoir leurs fritkots originels, presque ancestraux. C'est le cas de Saint-Josse-ten-Noode à quelques encablures de Bruxelles avec la *Friterie Martin* de la place Saint-Josse, véritable institution et surtout principale attraction gastronomique et touristique de la ville. La *Friterie Martin* a eu une longévité incroyable : 78 ans, de 1931 à 2009. Le gérant, Martin, à l'âge de 70 ans décide de fermer boutique et non pour des raisons réglementaires mais parce qu'il estimait avoir fait son temps. Ainsi ferma la mythique friterie, sans repreneur. Il était propriétaire d'une concession domaniale, son établissement étant situé sur l'espace public et donc de facto appartenant à la commune. Mais c'était sans compter sur les volontés des autorités de la commune de redonner à la place son cœur : la friterie. En décembre 2009, un appel d'offre est lancé par la commune avec comme ordre de ne pas faire autre chose que des frites. Par volonté gastronomique il est aussi exigé que les sauces devront être artisanales et les pommes de terre coupées à la main, tout comme le faisait Martin. C'est ainsi que Zoila Palma, jeune femme d'origine équatorienne remporte l'appel d'offre. La place retrouve en 2011 ses lettres de noblesse. Il est alors signé une convention d'occupation portant sur cinq ans renouvelable avec un loyer de 450 euros par mois. La nouvelle baraque à frites coûtant la somme de 40 000 euros est un investissement qui nul doute sera rentabilisé rapidement grâce à la ferveur des riverains pour les frites qui leur manquaient tant.

L'exemple de *Fritkot Max* située à Anvers au numéro 12 de la Groenplaats⁴ est bien particulier. Aussi parce qu'il s'inscrit dans une ville qui a été la première à reconnaître le fritkot comme un patrimoine et une plus-value culturels. *Fritkot Max* existe depuis maintenant plus de 150 ans puisqu'il a été créé en 1842 sur la Burchtplein⁵. Il a fait face à plusieurs déménagements et modifications sans jamais mourir. Il déménage sur la Groenplaats lors de la modification du lit de l'Escaut puis au moment du réaménagement de cette dernière disparaît. A jamais ? Bien sûr que non. Le fritkot va être réinstallé dans un bâtiment de la place, quasiment à l'identique. Le bâtiment ressemble de l'extérieur à une friterie en dur, avec sa terrasse et son cornet de frites en guise d'appât mais une

fois la porte passée on y trouve un fritkot authentique. A l'étage du bâtiment va être installé un musée de la frite et du fritkot hébergeant alors la collection du *Frietkotmuseum*, musée ambulant créé en 1981 par Paul Ilegems et Jeff Meert. L'établissement est depuis maintenant des décennies un des acteurs majeurs de l'espace public, s'étalant grâce à sa terrasse toujours remplie. Ainsi, vous verrez continuellement sur cette place des dizaines de personnes déambuler sourire en coin et cornet à la main.

La baraque à frites tente de s'adapter à toutes ces nouvelles contraintes. C'est une architecture en mutation permanente, vivante. « Le fritkot relève le côté débrouillard des gens, un pied de nez incongru dans des villes de plus en plus policées et aseptisées. C'est une micro-architecture en réaction aux mobiliers urbains uniformisés » argumente Jean-Claude Salemi dans une de mes correspondances par écrit avec lui⁶.

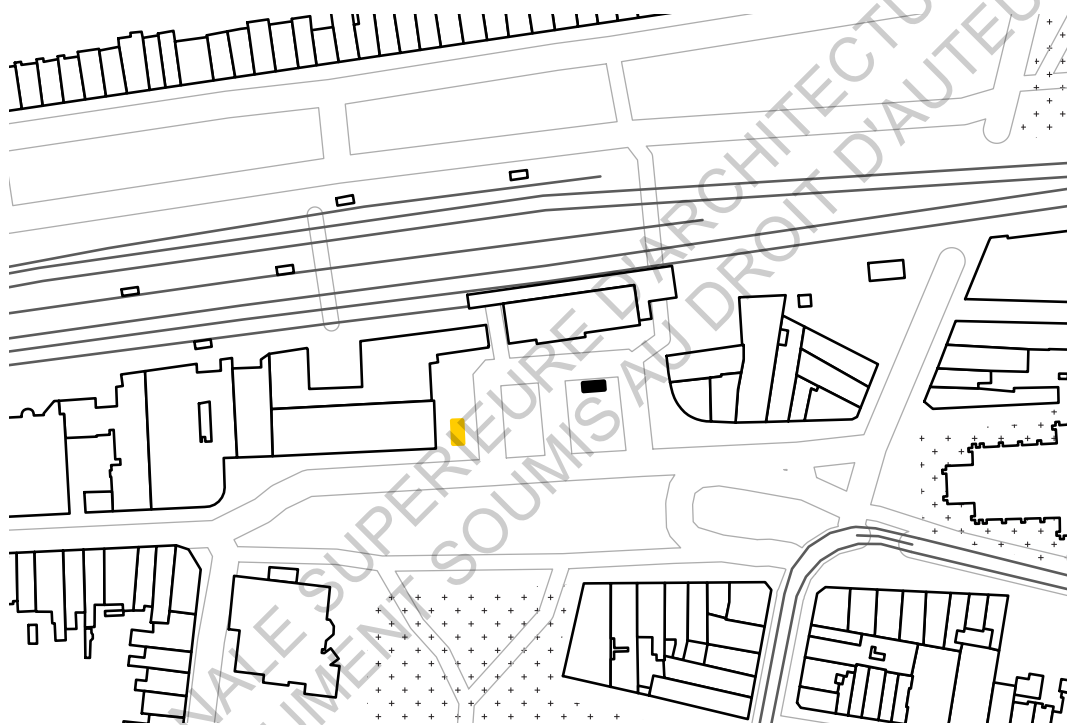
Et pour s'adapter au mieux, de nouveaux concepts voient le jour, pour faire vivre ce patrimoine encore et toujours. Dans leur globalité ils tendent à embourgeoiser le fritkot originel, celui qui me tient tant à cœur. Mais il ne faut pas être réfractaire à tous changements, ils permettent parfois la survie d'une espèce. Cependant, il faut pouvoir être critique quant aux changements opérés et veiller à ce qu'ils n'effacent pas l'essence même de ce patrimoine.

De nouvelles typologies de fritkots arrivent, de nouveaux concepts aussi, adoués ou décriés, ils ne laissent pas indifférent et ont le mérite de poser des questions qui se trouvent être essentielles quant à la place du fritkot dans notre société actuelle et dans cette période de l'histoire où tout tend à se globaliser, se mondialiser. Un de ces nouveaux concepts est directement influencé par la culture américaine. Ce n'est ni plus ni moins que le drive, avec l'idée qu'il n'y a plus besoin de sortir de sa voiture pour quoi que ce soit, et donc pour commander des frites. Le drive serait le futur ? A mon sens, aucunement ! C'est le passé, et un passé dont il serait bon de se séparer. Il n'apporte qu'individualisme, ce qui est le contraire, vous l'aurez maintenant compris, du fritkot.

En discutant de ce concept avec Jean-Claude Salemi et en prenant en exemple

celui du *Fritodrive*⁷ à Lens (France), il me confie que pour lui : « ce sont des démarches trop individualistes, qui empêchent les gens de sortir de chez eux et de se rencontrer ». Fort à parier que la majorité des défenseurs du fritkot vous en parleront de la même manière. Une des nouvelles idées proposées pour métamorphoser ce dernier est le food truck et c'est celle qui se propage le plus vite et gagne de plus en plus de terrain. Mais le fritkot ne peut se résumer physiquement à un food truck, sinon rien ne le différencierait d'un de ces camions aménagés vendant plats bretons, américains, antillais, que sais-je...

Le concept de *La frite*, prend ce parti, résolument mobile, moderne et urbano-bobo du food truck. Mais il en fait un univers personnel, et surtout fritesque. Ce dernier est né en 2009 du cerveau de deux personnes surprenantes : Laurent Halleux philosophe de formation et de sa femme Delphine, diplômée en sociologie. L'idée de base était de penser un concept pour le développement de l'emblème belge : la frite. Ils ont commencé leur projet en ouvrant une friagerie rue de la cité à Liège. *La frite* s'est alors pourvue de food trucks ou camionnettes comme ils les appellent. Mais aussi de stands mobiles. Pourquoi ? Pour aller au contact des gens, à leur rencontre, au plus près d'eux, dans un périmètre élargi. Finalement, le concept s'est développé en offrant la possibilité aux clients de venir implanter le stand mobile ou camionnette dans le jardin de ces derniers (ou dans leur cour, devant leur maison...). Il s'agit en fait d'un service à domicile, pour tous types d'évènement. Service à domicile oui, mais sens du partage et de la communauté. Le couple fondateur a créé un univers tout entier basé sur la frite comprenant donc friagerie en dur, friageries ambulantes type food trucks et stands mobiles (retour au mode forain). Chacune de ces typologies est pensée dans un détail absolu et reflète une identité graphique fortement contemporaine. Il est aujourd'hui possible de se franchiser, pour le meilleur et pour le pire. L'établissement en dur, appelée Maurice, qu'ils possèdent à Liège ressemble bien plus à un restaurant gastro new-wave mélangeant objets chinés et contemporains qu'à une friagerie de village, celle qui sent bon la graisse. Pourtant on y sert des frites coupées mains, double-bains, sauces maisons et dans un cornet s'il vous plaît. Les bases ne se perdent jamais.



*En noir, la Friterie Mercier aujourd'hui disparue au profit de Big Mostatjes, en orange.
Place Cardinal Mercier (place de la gare) à Jette.*



Un des camions de la franchise La Frite.

Tout comme *Chez Vincent*, établissement basé sur le concept d'une friterie de « luxe ». C'est l'oeuvre de Vincent Boutens, petit magnat de l'immobilier qui a vu en la frite une petite pépite. L'attention du détail est portée de la décoration à la qualité de la nourriture servie. Vincent Boutens lance à l'occasion une nouvelle appellation dont il en fait sa publicité : *Real Belgian Fries*. Chaque cornet est estampillé de cette appellation. La décoration se veut bistro-chic avec comme couleurs dominantes le noir, le jaune et le rouge.

Outre les grands concepts qui ne peuvent s'appliquer partout tout le temps, on assiste dans les plus petits établissements à des modifications mineures mais qui ont leur importance. S'ils veulent garder une clientèle, les frituristes doivent s'adapter à cette dernière, et cette dernière rajeunit. Elle rajeunit de part les nouvelles technologies (ce qui est une phrase plutôt vieillissante au passage). Quasiment la totalité de la population, de 7 à 77 ans, possède désormais un smartphone. Et la préoccupation majeure lorsqu'on a un smartphone est l'accès à la wifi. Et bien, de plus en plus de frituristes l'ont compris. C'est pourquoi ils mettent à disposition de leurs clients un accès wifi, leur permettant de surfer sur le web en attendant le cornet... la télévision fait aussi son apparition. Cela peut sembler un peu dommage, car de ce fait, ces nouvelles installations électroniques déshumanisent quelque peu le lieu. Ce n'est cependant pas une généralité, loin de là. La multiplication de ce type d'offre n'est pas la seule à apporter et ce n'est certainement pas elle qui règle les problèmes liés à l'hygiène et aux nouvelles normes de sécurité alimentaire de l'Horeca. Ainsi de nombreux frituristes se doivent d'investir dans du nouveau matériel, plus facile à nettoyer et répondant à ces normes sanitaires, ce qui financièrement n'est pas tout le temps aisé.

Toutes ces raisons ont façonné cet édifice, continuent de le faire et continueront indéniablement.

B- ... Qui devient le symbole d'une unité nationale.

// Comme précédemment évoqué, le fritkot offre un fort sentiment d'appartenance à un pays, à une culture.

De part sa présence étendue sur l'ensemble du territoire belge et son caractère historiquement populaire qui rassemble l'entière du peuple, un peu à l'image du football, le fritkot est un symbole de la Belgique. Il est le garant d'une culture qui lui est propre. Cet élément phare de la société procure un sentiment d'appartenance, un sentiment identitaire. Non pas identitaire dans le sens d'un repli sur soi et d'une entrave à l'ouverture sur les autres cultures, mais identitaire dans le sens où il représente une part des souvenirs de chaque belge, il renvoie la personne à sa propre identité. Qui es-tu ? D'où viens-tu ? Et bien je suis belge, avant d'être wallon, flamand ou germanophone, et le fritkot nous rassemble. Lucien Decraeye croit fortement en cette frite unioniste, à tel point que « la frite artisanale, c'est ni wallon, ni flamand, mais belge ».⁸

Les baraques à frites sont un moyen de cohésion sociale, quand on y commande un cornet, on s'affranchit de toute appartenance à une classe sociale, de toute religion, de tout bord politique. Tout ça, ce n'est pas important, ce qui importe c'est l'objet de la venue, la frite et la joie.

La mixité et le dialogue social au sein et autour d'une baraque à frites est le plus fort dans la ville Belge. Ce serait en effet un très bon défi que de vous demandez de trouver un autre lieu, espace où toutes les barrières et entraves sociales tombent. Encore une fois, le football et son stade peut en être un, mais son envergure et son caractère événementiel ne procurent pas le même sentiment de proximité entre toutes les personnes le pratiquant. De plus, les luttes entre supporters, cependant rarement violentes, font preuve d'une certaine rivalité et en quelque sorte catégorisent les populations en fonction de leur club de cœur. Pas de ça au fritkot ! Aucune catégorisation sociale ne sera permise, par qui que ce soit, aussi bien par le frituriste que par les clients. Cette pièce architecturale devient le lieu où chaque belge

peut se sentir chez lui, quelle que soit la ville dans laquelle il est, quelle que soit la langue qu'il parle. Et cela prend d'autant plus d'importance dans un pays où les deux grandes communautés (wallonne et flamande) qui regroupent 99% de la population peinent parfois à se comprendre.

Le fritkot joue un rôle bien particulier dans le paysage social de la ville en Belgique. A mi-chemin entre lieu de consommation nourricière, de discussion et de confession, Jean-Claude Salemi le compare au refuge dans la montagne. Il exerce à son sens le même rôle primordial qui est celui de rassembler les gens, de les faire se rencontrer, par la force des choses, et de leur estomac.

Le fritkot est un stéréotype de la ville belge et de la Belgique en général, dans le sens où il est l'une des premières choses à laquelle on pense lorsqu'on entend le mot Belgique. Il est un lieu de représentation du peuple belge. Mais ce stéréotype est bien fondé, du fait que cet édicule se retrouve partout, tout le temps et en très grand nombre. Il unit la Belgique entre les communautés mais pas que ! Il est présent partout : ville, village, campagne, routes. Il est le lien entre les différentes personnes vivant en Belgique et entre les différents territoires, servant d'élément d'accroche, de base culturelle commune. Son caractère ni wallon, ni flamand lui donne un aspect unificateur, qui va être repris lors de plusieurs manifestations et qui est devenu plus qu'un stéréotype : un symbole, une identité. Il n'est donc pas étonnant que des mouvements politiques se soient servi de ce dernier comme un élément fédérateur. Avec son élocution légendaire Jan Bucquoy, artiste cinéaste anarchiste belge (qui a tenté plusieurs tentatives de « coups d'état ») déclarait en 2002 sur le site internet *frites.be*⁹ : « Je crois que la frite ne se politise pas, elle se déguste. Je suis contre l'utilisation de la frite dans l'art et dans la politique. Je suis vraiment pour le signifiant, je ne veux pas que ça devienne un symbole signifié ». Quoi qu'il en soit le fritkot et les frites sont déjà devenus plusieurs fois le symbole d'une contestation contre la politique gouvernementale menée en Belgique. Et la politique en Belgique, ce n'est pas histoire facile... rappelons-nous de ce fameux record

du monde de la plus longue durée sans gouvernement effectif... 249 jours. C'était en 2010-2011, une période marquée par la montée d'un nationalisme ridicule basé sur fond de séparatisme communautaire, autrement dit d'une division.

Ce contexte politique assez méprisable a donné naissance à la « *Révolution des Frites* » le 17 février 2011 suite à un appel lancé par la plateforme « Pas en notre nom – jeune / Niet onze naam - jong » regroupant plus d'une trentaine d'associations étudiantes. L'action fait fureur, des milliers d'étudiants répondent présents à l'appel dans plusieurs grandes villes du Nord et du Sud de la Belgique. Mais cela ne s'arrête pas là. Le 29 mars 2011, toujours las de la situation politique de leur pays, des milliers d'étudiants soutenus par des artistes et intellectuels occupent les places principales de leurs villes étudiantes. Cela se passe dans sept villes dont Bruxelles, Anvers et Liège. Les étudiants et les membres du mouvement rebaptisent alors ces places publiques en « *Places des frites* ». Des frituristes prennent aussi part au mouvement. Lors de ces manifestations politiques et festives, des frites étaient distribuées gratuitement. Cette opération a été possible grâce, entre autres, à l'implication du Frietmuseum de Bruges.

La frite et son fritkot deviennent un symbole national pour les personnes s'engageant et militant pour une Belgique unie et par la même occasion un étendard politique. Si bien que le terme « *Frietrevolutie* » (révolution des frites) fait son apparition dans le palmarès des mots de l'année du dictionnaire *Van Dale*. Classé dans la catégorie Politique, le mot est défini comme étant « une protestation en Belgique contre les lenteurs à former un gouvernement ». La baraque à frites est un espace où la discussion prend une part importante, son occupation de l'espace public lui donne un statut à part entière dans la ville. Il devient un lieu de débat, tout comme un lieu de partage.



La Révolution des Frites, une initiative soutenue par les frituristes.



Enfitage du ministre Charles Michel, la frite comme élément d'union et de rébellion.

C- Le frittкот comme symbole d'un patrimoine qui s'exporte.

// C'est notamment pour les vertus de rassemblement, de mixité sociale et de spécificité culturelle évoquées à l'instant que cet édifice belge s'est exporté au cours de son histoire et continue de le faire.

Cela fait maintenant plus d'une vingtaine d'années que les baraques à frites franchissent les frontières belges pour aller s'implanter dans de nombreux pays à travers le monde. Ceux auxquels nous pensons directement sont la France, surtout dans le Nord et les Pays-Bas. Mais le frittкот ne s'arrête pas là ! Bien au contraire, il vogue de plus en plus loin, n'ayant plus peur de traverser les différents océans qui séparent les continents à travers le globe.

C_1_Un symbole technico-gastronomique qui traverse les frontières :

// La Belgique se situant à une interface importante de l'Europe n'a pas manqué de faire transiter et de développer son savoir-faire et son patrimoine au-delà de ses frontières. Au cours des dernières décennies, la Belgique est devenue de plus en plus célèbre mondialement pour son patrimoine culinaire à savoir la Bière, le Chocolat et la Frite. Retenez que **BIERE+CHOCOLAT+FRITE=TRINITE BELGE** et vous aurez compris comment la Belgique a pu devenir un pays connu dans le monde entier quasi uniquement grâce à ces trois éléments. Qui n'a jamais bu de bières belges ? Qui n'a jamais mangé de chocolat belge ? La question ne se pose pas vraiment quant aux frites. Et il y a bien une raison, cette dernière étant extrêmement simple. Vous ne pourrez pas manger de frites délicieusement belges en dehors de la Belgique à part si elles sont cuisinées par un expatrié. Ce savoir-faire ne peut que difficilement s'exporter. Même si l'on parle de « cuisson à la belge » ou de « vraies frites belges » dans certains fast foods et restaurants, ce ne sont là que des vulgaires formules tapageuses, car tout belge vous le dira, rien ne vaut la vraie frite belge.

Les fritkots commencent vraiment à s'exporter dans les années 1960 aux Pays-Bas, en Allemagne et dans le Nord de la France. Même si, la présence de baraques à frites dans le Nord de la France remonte à bien des décennies. A Lille, on observait déjà ce genre d'établissement au début du siècle dernier. Au fur et à mesure, ce bastion belge est devenu un élément typique du Nord, se retrouvant de plus en plus sur les foires, les places et autour des stades de football. Il est même devenu, avec la friterie *Momo*, l'emblème du film *Bienvenue chez les Ch'tis*, dont le scénario est basé sur le stéréotype d'une culture. Il serait presque injuste de ne pas reconnaître les baraques à frites du Nord de la France comme d'authentiques fritkots. A part la méthode de préparation des frites, rien ne peut vraiment les différencier. Cela s'explique aussi en partie par une culture historique commune. Au fil des siècles la région Nord-pas-de-Calais a souvent été intimement liée avec la Belgique que ce soit Flandre ou Wallonie. Les baraques à frites sont aussi dans cette région française un emblème. On estime le nombre de ces établissements dans le Nord de la France à environ 900. Ce qui en fait la région où on en trouve le plus. C'est dans cette dernière, avec les Pays-Bas et la partie frontalière Belgo-allemande, que cette pratique de cuisine de rue est la plus ancrée. Elle est devenue un folklore local et une caractéristique sociale, culturelle et architecturale et non un petit objet anecdotique.

Des belges tentent d'installer leur baraque à frites un peu partout dans le monde.

Il suffit d'ouvrir les quotidiens ou hebdomadaires locaux pour se rendre compte de l'importance du phénomène. Toute proportion gardée, on pourrait affubler à ce phénomène d'émigration fritesque le terme de « buzz ». N'est-il pas de plus en plus fréquent de voir apparaître sur les unes locales « Ils plaquent tout pour monter une baraque à frites dans le Sud ! »¹⁰? Comme s'il s'agissait là de deux mondes différents. Le Nord avec ses baraques à frites et ses bières et le Sud avec ses pains bagnats et son Ricard... Finalement si, ce sont peut-être deux mondes différents.

Cependant, la présence de baraques à frites dans une région n'est pas forcément la volonté d'un Belge. La majeure partie des établissements qui s'ouvrent en France ou aux Pays-Bas ne sont pas tenus par des Belges. Ce n'est pas réellement une exportation, mais plutôt une importation de ce « mode de vie ». Français ou même Anglais voient en l'authentique frite belge une plus-value commerciale et gastronomique, ce qui est une des raisons de l'implantation de baraques à frites dans ces pays.

Real Belgian Fries, à Brighton en Angleterre joue la carte de la belgitude à fond. Petits drapeaux belges plantés dans les poulycroks, brodés sur les tabliers et omniprésents sur le site internet. Ici, on se proclame roi de la frite belge dans un pays où les frites se mangent avec du poisson pané. L'intérieur est typique de n'importe quelle friterie en dur belge. Comptoir avec caisse disposée à côté de l'étalage frigorifié vitré mettant en scène les différents accompagnements pour les frites. On y retrouve aussi l'éventail de sauces belges indispensables. Mais ce n'est pas que dans l'apparat, les pommes de terre utilisées sont importées de Belgique et cultivées spécialement pour la friterie à en croire leurs dires.

Pas besoin d'aller bien loin pour trouver un exemple d'importation de ce patrimoine. Il suffit d'aller à Thouaré-sur-Loire, à quelques pas du centre de contrôle technique, s'est construit une petite baraque faite de bric et de broc. On a un peu toutes les typologies de fritkots en un : cabane en bois accolée à un camion qui sert de cuisine, un toit fait de tôle, des murs en contre-plaqué et enfin quelques tables et bancs. Tout y est. On est *Chez Nat'Jack*. Jacky, le propriétaire loue le petit carré de pelouse à la commune. Comme un fritkot belge, celui-ci fonctionne au bouche-à-oreille, il se crée une clientèle fidèle et de passage. Lors des froides journées d'hiver, un petit chauffage d'appoint tente de réchauffer l'atmosphère du mieux qu'il peut. Mais comme le dit son propriétaire : « la chaleur du cœur est plus importante que celle de l'établissement »¹¹. Il s'agit là d'un nouveau point commun. Ouvrir une baraque à frites était un rêve pour Jacky depuis bien des années.

Mais un aspect, de taille, l'oppose à une vraie baraque à frites : elle sert plus que des frites. En fait, celles-ci passeraient presque en second plan, là où la bavette deviendrait presque la reine de l'établissement. Toujours est-il que l'ambiance fritkot y est présente.

Toujours en agglomération nantaise, à Carquefou, Bernard, un ancien plaquiste, a ouvert une baraque à frites en 2010 à l'entrée de la ville sur un terrain qu'il loue à un propriétaire privé. Ici, c'est plus la banderole gigantesque qui ramène les gens que le bouche-à-oreille. Ces deux exemples ont donné lieu à un article publié sur le site internet de Ouest France (le 02 novembre 2016). L'auteur de l'article, ne connaissant apparemment pas grand chose au sujet, établit une vulgaire synthèse des terminologies liées au sujet, à savoir que baraque à frites serait le terme du prolétariat et food truck celui des bobos pour parler de friterie. C'est justement ce stéréotype de classe qu'abolit le fritkot.

C_2_Jusqu'à se retrouver aux quatre coins du monde :

// Le fritkot est devenu au fur et à mesure des années, outre un symbole architectural et culturel de la Belgique, un atout touristique. Il est l'une des attractions phares en Belgique, passage obligé de chaque touriste visitant le plat pays (bien souvent Bruxelles). C'est aussi pour cette raison qu'il se retrouve désormais dans plusieurs grandes villes autour du monde. Plusieurs chaînes de fritkot se sont créées et développées ces dix dernières années. Chaque pays est intrigué, intéressé par le savoir-faire des autres et par leur typicité aussi bien culturelle que culinaire. En tant qu'ambassadeur de la culture belge et d'un mets à la renommée internationale (la frite), il est assez aisé pour ces nouvelles chaînes de fritkots de se faire une place dans le marché impitoyable de la cuisine de rue. Toutes les cuisines de rues sont vecteurs d'un savoir-faire culinaire populaire. Ce dernier s'exporte bien, notamment pour des raisons de changements d'opinion publique sur la

question de la nourriture. Bien que le monde se globalise à tout point de vue et donc aussi au niveau de la gastronomie, avec notamment la suprématie des chaînes de fast-foods, de plus en plus de personnes souhaitent accéder à une nourriture plus typique. Elles sont à la recherche d'un goût particulier, d'une saveur que l'on ne retrouve pas chez Mc Donald, et surtout d'une qualité. Et la Belgique est justement reconnue pour la qualité de ses frites. C'est dans ce contexte que se déroule la multiplication de ces établissements à l'étranger.

La Chine comme dans tout autre domaine est un marché grandissant. Rudy Vanlancker l'a compris et en 2010 il souhaite ouvrir une chaîne de fritkots en Chine. Il n'est autre que « l'héritier », de la cinquième génération de l'enseigne *Chez Léon*, la même que nous retrouverons à l'exposition universelle de Shanghai. C'est aussi grâce au succès du fritkot de l'exposition universelle qu'est née cette idée. En janvier 2011, ouvre la première échoppe dans un quartier Nord de la ville de Shanghai, le quartier Zhabei. Rudy avait pour objectif d'ouvrir une centaine d'établissements en Chine à l'horizon 2015.

Au même moment, à Varsovie, en 2012, une douzaine de fritkots ont ouvert dans les rues. L'ambassadeur du fritkot en Pologne, c'est Frédéric Goethels un jeune entrepreneur bruxellois qui lance le premier fritkot de Varsovie, puis veut se lancer à la conquête d'un marché plus vaste en formant une chaîne dans toute la Pologne. Le nom de son établissement : *Chez Fred*, on s'exporte mais on reste classique quand même. Le projet est ambitieux, il espère faire fleurir environ quatre cents fritkots dans la dizaine d'années à venir.

Varsovie n'est pas la seule ville polonaise à se prendre d'affection pour les « vraies frites belges ». Ainsi, lors d'un voyage à Cracovie en Pologne j'ai pu voir dans le quartier Kazimierz, sur une parcelle vide, un petit village street food. Il y en avait pour tous les goûts. Et se tenait devant moi un fritkot, de couleur bleu-noir avec écrit en gros, en jaune, « Frytki Belgijskie ». Impossible de la louper. Je me souviens de la réaction primaire que j'ai eue

face à la friagerie. C'était quelque chose comme « Ohhhhhh mais c'est pas possible... », la deuxième réaction a été d'acheter un cornet.

Le fritkot s'exporte plutôt bien au Japon. Pommeke fondée par Rob Van Nylén et le chef belge Bart Sablon à Tokyo est une jeune entreprise basée sur un concept simple : « real belgian fries ». Il faut savoir que les Japonais sont particulièrement friands de frites. Ce projet a commencé en 2013 quand Bart Sablon, ancien chef cuisinier pour l'ambassade de Belgique à Tokyo, rencontre Rob Van Nylén (un expatrié belge installé à Tokyo depuis 1996) dans les rues tokyoïtes. Ils établissent alors le constat que la capitale nipponne regorge de restaurants et de vendeurs de spécialités belges, mais aucun fritkot. Gaufres, chocolats et bières belges sont très reconnus au Japon et adoués par les Japonais. Mais pas de frites. Ils ont donc l'idée de remplir ce vide en apportant un nouveau type de restauration à Tokyo : le fritkot. Rien n'est laissé au hasard, l'enseigne se veut être un authentique fritkot belge et à des milliers de kilomètres de son origine, le pari est réussi. Tout y est fait maison, les pommes de terre viennent de Leuze-en-Hainaut, petite commune belge et sont produites uniquement pour lui. Autre aspect important, lié à l'espace public et à l'interaction que le fritkot a avec lui : un de leur deux points de vente est installé sur le toit de la station de métro Seibu Ikebukuro, sur un espace public refait à neuf et proposant un grand nombre de petits shops de restauration. Chaque jour, le petit fritkot vend plus de 500 cornets. Le point de vente initial installé dans le quartier de Minatu-Ko prend vie dans un bâtiment en dur, étroit, typique de Tokyo. Pour l'instant, l'enseigne est une réussite et offre aux Japonais la possibilité d'expérimenter une culture bien différente de la leur. Pommeke est d'ailleurs l'un des seuls membres de l'Unafri-Navefri étant installés à l'étranger, preuve de sa volonté de transmettre ce patrimoine à une culture différente plus que de réaliser uniquement un coup marketing.

Toujours au Japon, lors du Belgian Beer Weekend (événement très important au Japon se déroulant dans plusieurs grandes villes comme

Pommeke : l'implantation d'un **fritkot** à Tokyo, avec une identité résolument belge.





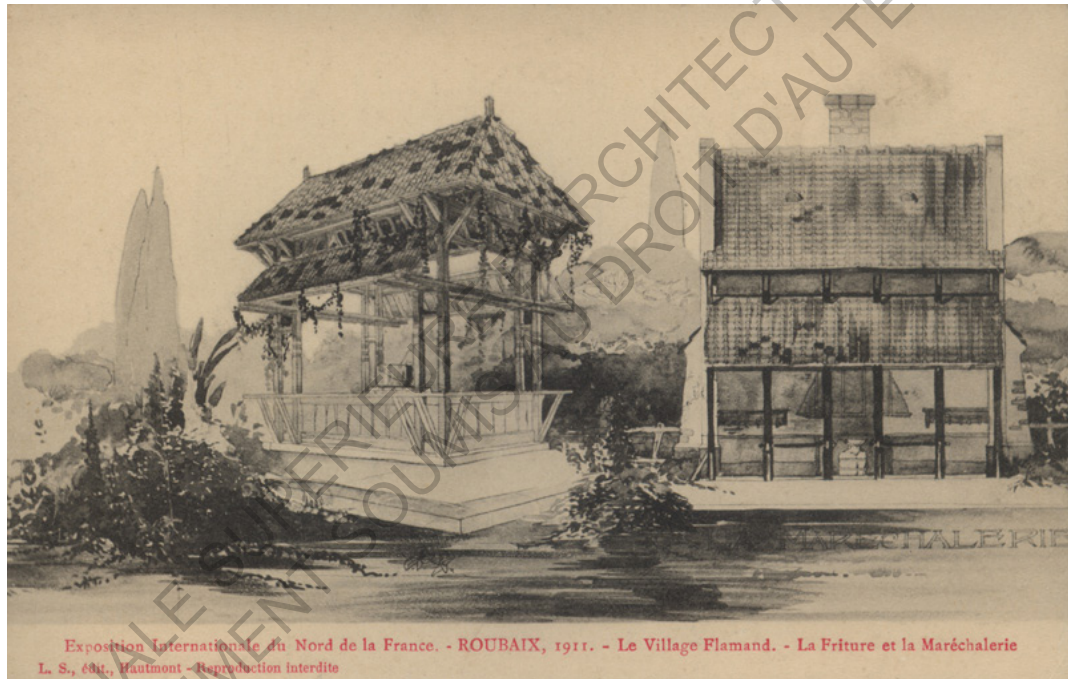
Projet Fritkot à Tokyo, Trainspot, croquis de conception de l'enseigne.

Osaka, Nagoya, Yokohama) les visiteurs ont pu assister à l'installation d'un fritkot. Sobre et contemporain à la fois cette micro-architecture s'ouvre sur l'espace public et prend une autre dimension la nuit tombée. Elle s'illumine, le bandeau au-dessus du comptoir devient étincelant et l'enseigne composée d'un cercle noir avec trois bâtons jaunes au centre devient un point d'accroche visuel. Depuis sa première apparition en 2014, *Fritkot* se retrouve sur l'évènement chaque année, toujours avec un franc succès. Un site internet, www.fritkot.jp, avec une identité graphique forte a été créé pour valoriser le savoir-faire et expliquer d'où vient cette culture. Ainsi on peut y lire comme leitmotiv : « *Enjoy fries like the Belgians do* ». Le concept *Fritkot* est né de l'agence dite « integrated creative agency » Trainspot, fondée au Japon par deux Belges.

Le marché de la frite belge à l'étranger a donné des idées à plusieurs entrepreneurs comme Skel Islamaj originaire de Schaerbeek en banlieue bruxelloise qui a ouvert une enseigne *B.frites* à New York (maintenant fermée). Michel Mes en passionné du sujet, ouvre une enseigne qu'il appelle *Friitz* à Leuven, en hommage au papa du fritkot Mr Fritz. Son appétit ne s'arrête pas à cette unique friterie. Il y a quinze ans il créait le site internet www.belgianfries.com, et a aussi participé à l'installation de friteries aux Etats-Unis et en Israël. Son projet *Friitz* commence à s'exporter en Ukraine et en Lettonie où il possède deux établissements dans chaque pays.

Cette exportation du fritkot ne se fait pas seulement dans un but privé. Ce patrimoine belge s'exporte aussi dans les expositions universelles, en tant que digne représentant de la culture belge.

L'Exposition universelle de Roubaix de 1911 est la première apparition remarquée et internationale du fritkot. En s'exposant pour le première fois ainsi, ce petit morceau de Belgique joue dans la cour des grands.



Exposition Internationale de Roubaix, 1911, Le Village Flamand. Le fritkot s'expose.

L'exposition universelle de Shanghai, 2010.

// L'exposition ayant pour thème « Better City, Better Life » a accueilli 180 pays participants et plus de 70 000 000 de visiteurs. L'enjeu est important, chaque pays doit réussir à se faire une place parmi tous les pavillons. Le pavillon Belge et Européen par la même occasion, a été conçu par l'architecte Christine Conix¹², notamment connue pour la rénovation de l'Atomium de Bruxelles. Better Fritkot, Better City, Better Life ? Ce patrimoine culturel belge s'expose à Shanghai, grâce à un partenariat avec la multinationale *Chez Léon*. Ainsi, devant le pavillon belgo-européen s'installe un fritkot aux allures futuristes comme pourraient le penser les réticents de l'acier déployé. Pourtant rien ne bouscule les codes primaires du fritkot dans cette réalisation. Plan rectangulaire, façade avec une ouverture simple permettant la commande et le service, cornet à emporter... tout y est. L'installation se pare d'un habillage en acier déployé gris métallisé sur lequel, au dessus de l'ouverture principale, est placée l'enseigne lumineuse. Elle est composée de lettres noires et du logo de la friterie bruxelloise qui sont illuminés par des spots, comme pour la plupart des friteries belges. Le pavillon belge est dans son ensemble un énorme succès, tant au point de vue culturel qu'économique. Le fritkot *Chez Léon* est au centre de cette réussite. Il vend plus de 5000 cornets par jour et contribue de manière significative aux 150 000 euros quotidiens encaissés par le pavillon.

L'artiste Eric Legrain a participé à sa manière à cette réussite. Lors d'une interview qu'il m'a accordée, il m'a livré les petits secrets de sa participation à cette exposition universelle.

Eric, après avoir fait ses études à l'Académie des Beaux-Arts de Liège quitte la cité Liégeoise pour se diriger en région germanophone, entre Saint-Vith et Vielsam. Quelques mois après son installation dans la région, ses premières expositions voient le jour, bien reçues par la communauté germanophone, la Wallonie ne s'intéressant pas spécialement au travail de l'artiste. Son sujet de prédilection à l'époque est les baraques à frites,

ou fritures comme il aime tant les appeler. Bien que cela ne soit pas une obsession, il s'est passionné pour les frites et leur fritkot depuis son plus jeune âge notamment pour l'ambiance qu'il s'y dégage. Prônant une pratique de la peinture qui ne ment pas à son public (ni à soi-même), peindre ce qu'il aime en est l'essence. Le sujet du fritkot, il l'exposera un peu partout dans le monde, et l'exposition de quatre de ses œuvres dans la baraque à frites installée au pavillon belge de l'exposition universelle de Shanghai en 2010 est l'un de ses faits d'armes les plus impressionnants. Sans le chef cuisinier du pavillon, cette exposition n'aurait probablement jamais eu lieu... Ce dernier, avec Eric Legrain, s'entend sur le fait d'exposer au-dessus des friteuses de la baraque à frites quatre œuvres : la série appelée *Fritüure*. L'histoire est cocasse ; pour des raisons de sécurité nationale, le chef cuisinier ne peut emporter son blanc de bœuf en Chine, et doit alors cuisiner ses frites avec de la graisse chinoise. Les tableaux d'Eric Legrain, sont restés accrochés au dessus des friteuses, s'imbibant de graisse fumante et devenant alors tout huileux. L'art s'invite au sein même de l'endroit et de la culture qu'il décrit. Trois mille clients par jour s'entassaient devant le pavillon belge pour manger les frites authentiques du fritkot. Ces quatre œuvres, redevenues propriété de l'artiste, la région Wallonne ayant peur de la pérennité de l'oeuvre, ne seront pas exposées à leur retour en Belgique. Ce qui est bien dommage car cette volonté d'une œuvre vivante qui respire le lieu dans lequel elle se trouvait, était l'un des concepts du projet...

Photographie du **pavillon**
belgo-européen, lors de
l'Exposition Universelle de
Shanghai de 2010.



Fritkot Chez Léon, du pavillon belge a marqué l'Exposition Universelle. Toujours plein, il participe activement à la mise en valeur d'un savoir-faire belge, d'un patrimoine.



L'exposition universelle de Milan, 2015.

// Patrick Genard, architecte namurois fondateur de Patrick Genard & Associados ayant des agences à Bruxelles, Paris et Barcelone se voit confier la tâche de concevoir le pavillon belge de l'Exposition universelle de Milan, en 2015. A Milan, le pavillon a pour but de promouvoir la culture culinaire belge, ses innovations en terme de nourriture et d'énergie. Léo Delcroix, commissaire général du pavillon belge déclare lors d'une interview pour la télévision belge RTLInfo que cette exposition diffère de Shanghai, où le pavillon belge était plus axé sur la promotion de la Belgique. Avec comme thème principal « Nourrir la planète », comment imaginer le pavillon belge dépourvu de ce pourquoi la Belgique est probablement la plus connue : les frites ? De cette question à la réponse toute trouvée, l'équipe de l'architecte répond par l'implantation d'un fritkot devant le bâtiment principal du pavillon belge, sur l'espace public. Cet espace, revêtu entièrement de bois sert de lien entre les différentes installations elles aussi construites dans ce matériau. Pour que cet espace public fonctionne, il lui faut un catalyseur, un événement, une attraction. C'est le rôle qu'occupe le fritkot, outre celui d'ambassadeur d'une culture. La baraque à frites dessinée pour l'occasion est bien loin de ressembler à celle fabriquée par l'exploitant servant à l'activité professionnelle familiale. Cependant, elle en garde les traits les plus significatifs, tant dans sa conception que dans sa pratique. Il devient objet architectural, prenant part dans l'équilibre global de l'espace public. Situé face au bar à bières extérieur (autre attraction très importante du pavillon), l'emplacement n'est pas laissé au hasard. L'élément se veut être résolument contemporain, simple et se confondant dans la masse architecturale que compose le pavillon. Il est de base parallépipédique, adopte un plan simple et s'ouvre sur plusieurs de ses côtés. La forme du parallépipède construit de bois s'élançe vers le haut, s'affine pour se terminer par un chapelet composé de tasseaux (eux aussi de bois) horizontaux. Ouverture à la façon « kiosque », comptoir pour y poser coudes, cornets de frites et

pots de sauce, presque tout y est. En plus contemporain, plus cher, plus « propre ». L'enseigne ne laisse planer aucun doute quant à la fonction de l'édicule boisé. « BELGIAN FRIES », en lettres capitales blanches. Le pavillon belge devient rapidement l'un des objets phares de l'exposition en raison des thèmes qu'il aborde et des spécialités culinaires qu'il délivre aux visiteurs du monde entier. En moyenne, sur la durée totale de l'évènement (6 mois), le pavillon belge a vendu une tonne et demi de frites par jour. Il ne fallait pas être pressé pour avoir son cornet. Mais c'est aussi ça le fritkot : le plaisir de faire la queue. Comme tout un symbole, la frite est devenue pour la Belgique un moyen de rentabiliser en partie son investissement de 13 millions d'euros pour l'exposition.

Les fritkots occupent une place importante de la « restauration sur le pouce » (ou dite rapide même si ce terme me fait mal au cœur) et de la culture street food. Au final, le fritkot s'est imposé il y a plus de 150 ans comme étant l'élément principal de la cuisine de rue en Belgique et désormais il en est un symbole dans le monde entier même si, malheureusement il n'est que très peu souvent reconnu et pris en compte. (cf. l'ouvrage *Minimaousse*¹³). Attention ce n'est pas parce que ces baraques à frites font partie de la culture street food (qui finalement n'a pas vraiment lieu d'être dit en anglais...) qu'elles en oublient leur typicité. Au contraire, elles sont un magnifique exemple de lutte contre un système de plus en plus globalisé et se situent aux antipodes des fast-foods qui peuplent nos centre-villes et zones commerciales...

Le **pavillon belge**, construit de bois, est composé de plusieurs modules, celui faisant office de fritkot se retrouve au milieu de l'espace public.



Le **fritkot** ne désemplit pas. Les ministres Kris Peeters et Jan Jambon sont venus l'inaugurer, fiers de venir présenter les atouts culinaires du royaume.



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT FOURNIS AU DROIT D'AUTEUR



Belgique

France

Pays-Bas

Allemagne

Italie

Pologne

USA

Canada

Chine

Japon

*Carte non exhaustive de l'exportation
du patrimoine fritkot à travers le monde.*

Notes de texte.

1/ Propos tiré du questionnaire que je lui ai envoyé, Octobre 2015.

2/ Dossier Web, Délivrance des permis et réglementation PEB, 19/07/2010.

Règlement général de Police de la commune de Jurbise, 16/12/2014.

Arrêté du Gouvernement wallon déterminant les conditions intégrales relatives aux friteries permanentes, 10/11/2010.

Les gouvernements wallon et flamand établissent des règles liées au respect de l'environnement ainsi qu'à la sécurité sanitaire du client et de l'employé, relatif aux friteries. Les communes, armées de décrets sont libres de décerner les permis de stationner et d'exercer l'activité de frituriste sur leur territoire. Les décrets varient selon les communes. Mais partout en Belgique, les frituristes doivent se plier à ces normes. De plus certaines communes établissent des décrets visant l'urbanisme et discriminant les baraques à frites.

3/ Lorent Pascal, « Polémique autour d'un cornet de frites carolo », 3 août 2000, Le soir. Consulté sur http://archives.lesoir.be/polemique-autour-d-un-cornet-de-frites-carolo_t-20000803-Z0JJ1E.html, le 06/11/2016.

4/ Groenplaats signifie « Place Verte » en flamand, cette place est la place la plus importante du centre-ville historique d'Anvers datant de la période médiévale, bordant la Onze-Lieve-Vrouwekathedraal (cathédrale de la ville, XIVème siècle).

5/ Burchtplein signifie « Place du château » en flamand. Le quartier a été repensé suite dû à la modification du lit de l'Escaut fin du XIXème siècle, début du XXème siècle.

6/ Propos tiré d'une correspondance par e-mail, Octobre 2015.

7/ Serre Claire, « Ils lancent le « Fritodrive » à mi-chemin entre le fast food et la friagerie traditionnelle », La Voix du Nord, 11 mars 2012. Consulté sur <http://www.lavoixdunord.fr/archive/recup%3A%252Fconomie%252Fils-lancent-le-fritodrive-a-mi-chemin-entre-le-fast-food-et-la-friagerie-traditionnelle-jna283b292n335700>, le 14/11/2015.

8/ Henry (Hugues), Verdeyen (Albert), *Carrément frites*, Belgique, Renaissance du livre, 2012, 144p. Extrait p.80.

9/ Site internet fondé par Hugues Henry au début des années 2000, avec des propos relatifs à la belgitude et à la vision que le monde porte sur la Belgique.

10/ L'article (de la rédaction) « J'ai changé de vie»: Caroline et Serge, de la carrière toute tracée au fritkot en Provence », publié sur le site *www.rtb.be*, le 11 avril 2014 est un exemple de ce genre d'article qui paraissent assez fréquemment dans les journaux belges et français.

11/ Escolano Véronique, « Près de Nantes, les baraques à frites ont la patate », 02 novembre 2016. Consulté sur <http://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/nantes-44000/les-baraques-frites-ont-la-patate-4587886>, le 09/04/2017.

12/ Christine Conix est une architecte belge, née le 20 mai 1955. Après avoir obtenu son master en Higher Institute for Architecture de la ville d'Anvers, elle fonde en 1979 son agence sous le nom de Conix Architects.

13/ Meadows (Fiona), Bouisson (Michel), *Voyage au coeur de la cuisine de rue : ma cantine en ville*, Paris, Alternatives, octobre 2013, 252p. Cet ouvrage est le résultat du concours Minimaousse 5 lancé en 2012. Ce livre reprend et explique les différents procédés de cuisine de rue à travers le monde pour introduire les projets lauréats du concours. A aucun moment le fritkot, ou baraque à frites n'est évoqué alors qu'il est un des dispositifs de cuisine de rue les plus importants en Europe.

ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



***Percevoir le fritkot comme une oeuvre d'art. Un potentiel futur.**

// Généralement, tout patrimoine s'expose, il le fait pour plusieurs raisons. La volonté de transmission, de rester vivant et de ne pas appartenir uniquement au passé sont certaines de ces raisons. Ainsi, le patrimoine architectural s'expose dans les plus grands musées qu'ils soient contemporain, antique, médiéval... Alors pourquoi le fritkot ne le ferait pas ? Il me semble important de pouvoir exposer ce dernier, dans les musées mais aussi dans l'espace public, qu'il fasse partie de projet artistique et urbanistique de commune, qu'il soit perçu, par exemple, comme potentielle attraction artistique d'une Grand'Place. Pour l'instant, les politiques tendent à camoufler le fritkot, à le rendre plus docile, moins singulier. Mais si le réel enjeu était l'inverse : le mettre sur un piédestal, de lui donner l'importance qu'il mérite. Il conforterait ainsi son aspect culturel et primordial quant à la vie de quartier.

De tout temps, des courants d'arts se sont établis en réaction à un ordre donné, à une pensée unique. Au début ils peuvent laisser circonspect, mais des décennies plus tard, ces mouvements artistiques donnent naissance à des collections entières dans les musées les plus prestigieux du monde. Le fritkot s'est, au cours de son histoire, développé comme un élément à contre-courant d'une urbanisation unifiée. Il peut parfois choquer les politiques, plus rarement les riverains. Peut-être ces personnes se rendront compte avec le temps à quel point ce côté non-conformiste est important et apporte un contraste nécessaire dans l'espace public. Alors, il deviendra pièce d'art, objet qui s'exposera dans les plus prestigieux musées comme clé de voûte d'une culture résistante à une globalisation des modes de vies, des coutumes et à l'uniformisation de la société.

La question de la place de la baraque à frites dans la ville se pose, par

place entendant lieu d'ancrage. Il s'est interdit, ou plutôt nous l'avons interdit de stationner où il le désire, d'exercer dans l'espace public de manière libre. Mais l'espace public n'est-il pas le groupement d'une multiplicité d'espaces individuels, un lieu qui devrait être celui d'une appropriation ?

La présence d'un fritkot face au Palais Royal, dans les jardins du Palais du Cinquantaire de Bruxelles, ou encore au beau milieu de la Place Royale semble tout bonnement impossible, à part en peinture. Et pourtant il est bien le symbole d'une unité, d'une culture, d'un patrimoine. Ne devrait-il pas se retrouver sur ces lieux de culture, d'histoire de la Belgique ?

Et puisqu'il est le symbole d'un patrimoine qui s'exporte, pourquoi ne se retrouverait-il pas au *MoMa* de New York, au beau milieu du Lurie Garden faisant face à la nouvelle aile du *Art Institute of Chicago* construit par Renzo Piano ou encore sur la Federal Plaza aux côtés du *Federal Center Mies* (bâtiment de la US Post construit par Mies van Der Rohe) et de la sculpture *Flamingo* d'Alexander Calder.

Dans cette approche artistique de la baraque à frites, un projet fait office d'exemple, situé dans le Nord de la France et qui devrait donner des idées à bien des Belges...

BOB d'Erwin Wurm à Lille pose une question très intéressante. Et si la baraque à frites devenait en elle-même un objet d'art, qui s'expose dans l'espace public par le fait de sa simple présence ? Pour la première fois, une maison de l'architecture s'intéresse réellement au sujet. Dans le cadre de la SPL Euralille (Société Publique Local Euralille, société d'aménagement du territoire d'Euralille), la Maison de l'Architecture et de la Ville du Nord-pas-de-Calais passe commande en 2014 à l'artiste autrichien Erwin Wurm pour construire une micro-architecture sur la place Mitterrand entre la gare Lille-Flandres et Lille-Europe. Le choix de l'emplacement de cet œuvre à la fois artistique, urbaine et architecturale n'est pas dû au hasard. Comme nous l'avons évoqué, la baraque à frites est aussi un élément marquant de la culture du Nord de la France, Lille en est un peu l'ambassadrice. Mais ce lieu est aussi au carrefour

de l'Europe, où transitent des trains permettant de connecter la France à des pays comme la Belgique, les Pays-Bas, l'Allemagne, l'Angleterre... Le concept de cette œuvre était d'aménager un micro-restaurant avec un espace de convivialité, une identité singulière et surprenante. L'œuvre est pérenne et est devenue un lieu d'attractivité important pour cet espace public où les gens n'avaient pas l'habitude de flâner. Prenant en compte tous ces aspects, l'artiste a dessiné une baraque à frites donnant l'impression d'une masse molle et fondante. Le travail d'Erwin Wurm s'apparente en quelque sorte à celui de l'atelier Van Lisehout avec le café l'Absence (le « 1% Artistique » de l'école nationale supérieure d'architecture de Nantes). La baraque à frites devient une œuvre sculpturale.

Le projet artistique *Frituur Panik* prend place à Bruxelles en 2012. Il est l'aboutissement de la collaboration entre Radio Panik ! et l'Ecole de Recherche Graphique (ERG) de Bruxelles. Ainsi, les étudiants sous la direction de Laurent Baudoux et Simona Denicolai ont dû concevoir la baraque à frites du XXI^{ème} siècle. Ce projet a été conçu pour la soirée *Frituur Panik Party*, organisée par la radio au Recyclart de Bruxelles. Les étudiants proposent un édicule reprenant les bases d'une baraque à frites ambulante traditionnelle en y ajoutant une identité graphique et esthétique plus récente avec notamment la présence de graffitis. La fausse baraque à frites devient alors lieu de représentation et œuvre artistique à la fois. Elle s'expose dans l'espace, comme l'œuvre de Erwin Wurm.

Si nous devons parler d'une éventuelle extinction du fritkot originel, ce à quoi je m'opposerais, son exposition sur un point de vue artistique lui assurerait probablement sa survie.

Cette nouvelle vision doit s'implanter plus largement dans les esprits de chacun. Elle est vecteur d'une re-dynamisation de ce patrimoine. Un nouveau regard, toujours sur fond de nostalgie, peut alors être porté sur ce que peut devenir cet élément culturel, architectural et social belge.



La Friterie Fontainas s'installe dans le Parc du Cinquantenaire.



Un fritkot pour le roi.



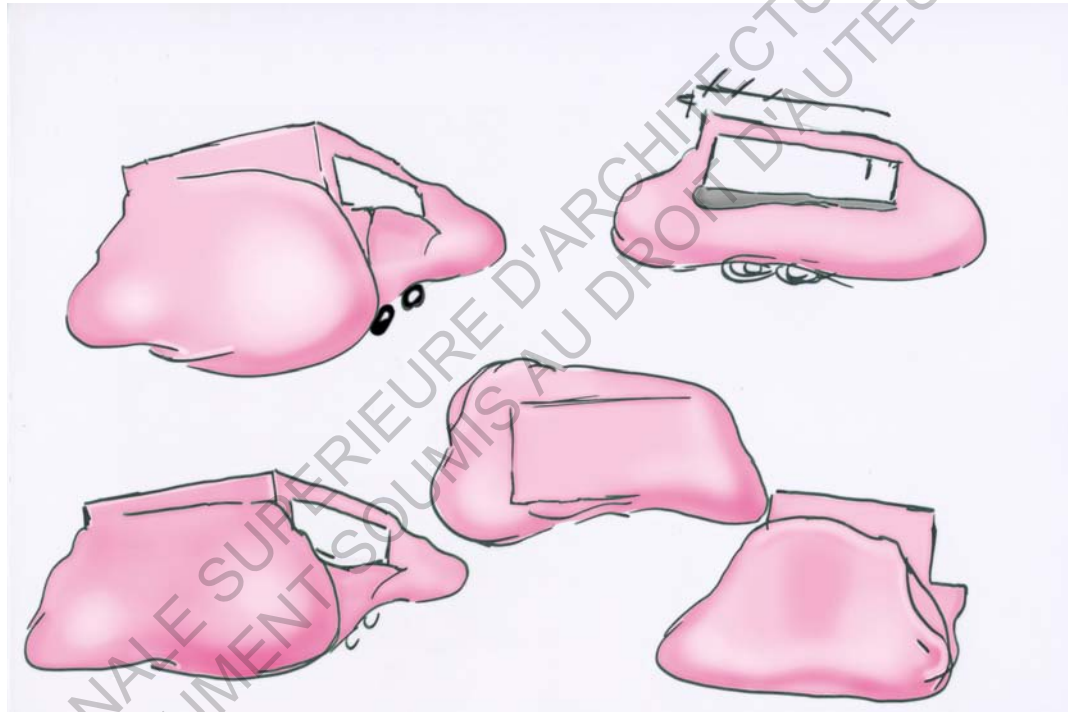
Et pourquoi pas à Chicago ?



Frit'Flagey s'expose au Art Institute of Chicago.



Projet BOB, par Erwin Wurm, sur l'esplanade de la gare Lille-Europe.



Croquis d'intention pour le projet BOB, Erwin Wurm.



*Conclusion

// Le fritkot ou baraque à frites fait partie de la culture fritkot. Cette culture, reconnue comme patrimoine culturel immatériel en Flandre et en Wallonie porte même son nom. Indéniablement, cet édicule typiquement belge provoque chez chaque citoyen une émotion, un souvenir. Il est un socle culturel, social, architectural sur lequel chaque Communauté de Belgique peut se baser. Il est au centre d'un sentiment d'appartenance à une culture particulière. Architecturalement et urbanistiquement chahuté il est aussi l'expression d'une architecture vernaculaire belge, d'une architecture sans architecte.

Le fritkot est devenu, avec le temps une fierté et aussi un moyen de promouvoir la culture belge dans son ensemble. Il occupe une place centrale dans la VILLE belge et aussi, surtout, dans la VIE belge. La présence d'un fritkot caractérise un espace public, il lui donne vie. Mixité sociale, transmission culturelle et partage sont les valeurs portées par ce dernier et celles-ci sont indispensables dans une ville contemporaine qui parfois tend à se déshumaniser. Depuis quelques années, la défense de ce patrimoine prend une autre envergure avec différentes associations, manifestations et reconnaissances institutionnelles. Ainsi le fritkot devient le symbole, le fer de lance d'une culture belge s'opposant à une globalisation effrénée ainsi qu'à un séparatisme politique et communautaire en Belgique présent depuis si longtemps.

Comme il l'a fait au cours de son évolution, le fritkot est contraint de changer pour s'adapter aux nouvelles normes urbanistiques et hygiénistes qui sévissent dans les communes belges. Ainsi, de nouvelles typologies voient le jour, ce patrimoine vit et mute en fonction de la société dans

laquelle il se trouve. Bien que parfois dégradé, il s'est toujours relevé, a toujours repris sa quête d'une existence marquée dans la société belge. Le caractère patrimonial de la culture fritkot lui apporte une reconnaissance si importante et attendue. Cependant, comme le dit Hugues Henry, «l'aspect patrimonial est très important mais il ne faut pas que cela rigidifie l'aspect chaleureux et changeant de son origine »¹.

Même si les fritkots sont moins nombreux qu'au moment de leur apogée, le nombre d'environ 5000 établissements en Belgique reste stable depuis quelques années.

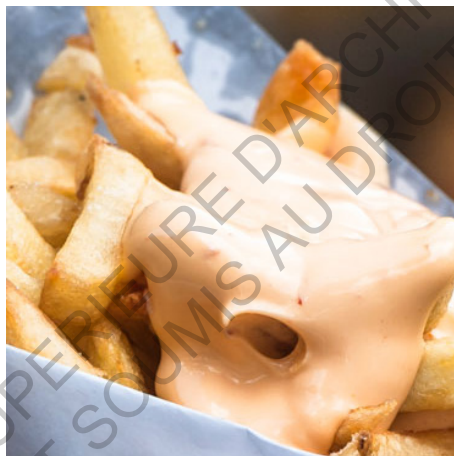
Le patrimoine constitué par le fritkot et la culture qui l'entoure constitue indéniablement un sentiment d'unité au sein d'un pays institutionnellement tourmenté. Il est ce qui unit le peuple. Il donne vie à tout un univers autour de lui, univers palpable, de plus en plus, dans le monde artistique. Ainsi plusieurs artistes, qu'ils soient peintres, photographes ou cinéastes portent volontiers la tâche de rendre ce patrimoine visible, de le raconter, de lui apporter un nouveau regard.

Le fritkot, reconnu en tant que patrimoine devrait s'exposer en tant qu'objet artistique, prendre une place encore plus importante sur le plan culturel et artistique. C'est d'ailleurs l'un des biais par lequel il pourra subsister et s'épanouir.

Ce bastion belge est au service de son pays, il le rend plus fort, plus uni. C'est un engagement amoureux, pour le meilleur comme pour le pire.

¹/ Propos tiré de l'interview réalisé à Bruxelles, cf annexe.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



* ANNEXES

Frite belge, l'unique, la vraie.	p.212
Les sauces maisons indémodables.	p.214
Entretien avec Hugues Henry.	p.216
Questionnaire.	p.221
Définitions.	p.223

Frite Belge, l'unique, la vraie :

// La frite occupe dans cet écrit une place si spéciale. Elle est comme vous l'avez constaté au centre de toutes les attentions. Ce si singulier bâtonnet de pomme de terre doré dans la graisse est à l'origine de cet écrit. Il a fallu m'armer de courage pour finaliser cet écrit. Et Dieu sait que les frites, si chères à mon cœur, m'en ont donné.

Chacun de mes voyages en Belgique était embaumé d'une certaine odeur : celle de la frite, la vraie. Qui dore, qui chante, qui sent bon (qui sent la graisse). Mon palais s'est habitué au goût de la frite authentique, celle faite dans les chaumières belges, celle que ma grand-mère faisait avec amour. Objectivement, celles de ma grand-mère étaient les meilleures du monde.

Quoi qu'il en soit, sa recette, qu'elle transmettait aux gens qui lui étaient chers, a fait ses preuves.

Voici les secrets de la frite belge, du trésor qu'elle constitue.

La préparation des frites ne requiert que deux ingrédients : la pomme de terre et la graisse. Mais ce n'est pas parce qu'elle n'est constituée que de deux ingrédients qu'elle est simple à réaliser. La frite nécessite du temps, de l'amour, de la patience.

Première étape : Le Choix de la pomme de terre.

Il existe plusieurs variétés souhaitables pour faire de bonnes frites. Cependant la meilleure reste la Bintje, une variété de pomme de terre créée au Pays-Bas au XX^{ème} siècle. Elle est très cultivée en Belgique et dans le Nord de la France. Elle a la particularité d'avoir une chair farineuse et se prête très bien à la friture.

D'autres variétés comme la Manon, la Vitelotte ou encore l'Agria peuvent aussi servir à la préparation de frites.

Deuxième étape : Choix de la graisse.

Comme pour la pomme de terre, le choix de la matière grasse utilisée pour cuisiner des frites est important.

Selon la tradition belge, il est préférable de choisir de la graisse de bœuf appelée en Belgique « Blanc de Boeuf ». Il s'agit d'une graisse de bœuf non raffinée. Le « blanc de bœuf », donne un goût particulier et permet une meilleure friture de la pomme de terre.

Troisième étape : Pelage, Découpe et Lavage.

- Peler les pommes de terre à la main avec un économe et avec amour.
- Rincer rapidement sous l'eau froide les pommes de terre pelées puis les essuyer avec un essuie de cuisine.
- Découper les frites en carré de 1cm de côté. (coupe Pont-Neuf).
- Sécher les frites avec un essuie ou du papier essuie-tout. Ne pas rincer, si la frite est rincée elle perd sa fine couche d'amidon. Cette même couche permettrait à la frite de rester croustillante à l'extérieur et tendre à l'intérieur.

Quatrième étape : Cuisson.

- La clé réside dans une DOUBLE cuisson.
- Premier bain de friture pendant 4 à 6 minutes à 130-140°C. Agiter le panier. La couleur des frites doit être jaune dorée mais attention, les arêtes ne doivent pas être brunes.
- Laisser reposer les frites pendant environ 10 minutes. On appelle cette étape : la transpiration. On laisse la frite transpirer. Les frites refroidissent jusqu'à atteindre une température ambiante.
- Deuxième bain : 2 à 3 minutes à 170-180°C en agitant le panier.
- Egoutter en agitant.
- Déposer les frites sur du papier absorbant pour éliminer le surplus de graisse.

Cinquième étape : Assaisonnement.

- Saler les frites.
- Choisissez la sauce qui vous convient. Ne vous en faites pas, il y en a forcément une faite pour vous.

Les sauces maisons indémodables :

En Belgique, il y a trois sauces emblématiques pour un friktot. La mayonnaise, l'andalouse et la tartare.

Voici comment les faire chez vous.

Mayonnaise : 2 jaunes d'œufs, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 50 cl d'huile, sel, poivre.

- Battez les jaunes avec la moutarde dans un récipient de grande taille.
- Ajoutez le sel et le poivre et battez encore.
- Incorporez l'huile progressivement dans le récipient en fouettant énergiquement le tout.
- Fouettez jusqu'à obtenir une sauce bien ferme.
- Ajoutez le jus de citron en mélangeant.
- Placez au réfrigérateur.

Andalouse : 2 cuillères à soupe de purée de tomates, 1 cuillère à café de sucre, 25cl de mayonnaise, 1 pincée d'estragon, 1 cuillère à café de persil sec ou en poudre, sel, poivre.

Le must étant bien sur d'utiliser la mayonnaise que vous venez de faire.

Ici, c'est très simple. Prenez un bol. Versez-y tous les ingrédients. Mélangez vivement. Hop, c'est fini !

Conservez au réfrigérateur.

Si vous voulez une Andalouse un peu piquante, n'hésitez pas à y ajouter un peu de piment. Mais cela doit rester doux, ce n'est pas une sauce samouraï !

Tartare : 25cl de mayonnaise, 1 cuillère à café de câpres hachées, 1 échalote, 1 cuillère à soupe de persil.

Même technique que l'Andalouse. Tout dans un bol et mélangez !
Conservez au réfrigérateur.



Entretien :

Entretien avec Hugues Henry, fondateur de Home Frit'Home, réalisé le dimanche 27 décembre 2015 à Bruxelles. (Re transcription de la partie de l'entretien plus formelle, où les questions étaient précises)

Home Frit'home est un micro-musée de la frite, un gîte et une galerie d'art. Le tout mélangé dans un même lieu. J'en suis tombé amoureux.

- Pouvez-vous m'expliquer brièvement l'histoire du musée, comment vous est venue l'idée ?

- Tout est parti d'un site créé sur la belgitude avec un copain. C'était basé sur l'autodérision, la blague et les articles que l'on pouvait trouver dans le monde sur la Belgique. On a cherché un nom qui pouvait faire sens avec ce qu'on faisait. C'est naturellement que le site s'est appelé frites.be. Puis des gens ont commencé à me demander des trucs sur les frites. Alors qu'à la base ce n'était pas vraiment le propos. C'est comme ça que j'ai commencé une collection sur la culture fritkot. Puis naturellement l'idée d'un musée s'est imposée, je n'ai plus de place pour ranger toute ma collection...

- Quel est l'objectif du musée, du gîte ? puisque Home Frit'home n'est pas seulement un musée mais est aussi un gîte...

- Porter un regard différent sur la Belgique? Diffuser la culture belge et fritkot. C'est de faire rayonner la culture frituresque si je puis dire. Et puis c'est surtout le plaisir des rencontres !

- Y'a-t-il un rapport avec votre parcours étudiant ou professionnel ?

- C'est une suite logique du site internet. Donc non pas vraiment. J'ai un travail à côté, ma femme aussi.

**- Quel rapport entretenez-vous avec les artistes que vous invitez ?
Comment les choisissez-vous ?**

- Alors là, c'est très différent. Il y a des collaborations avec des gens proches. Je fais aussi du repérage et vois donc les artistes qui me plaisent et que j'ai envie d'intégrer au projet, puis il y a aussi des candidatures spontanées. Le sujet est en fait comment décliner la Belgique. Les artistes sont libres de faire ce qu'ils veulent mais bien souvent il y a un petit clin d'oeil à la frite.

- L'art est un moyen efficace de communication ?

- Oui, cela me permet de communiquer la culture fritkot. Les gens qui viennent ici viennent généralement pour l'endroit, pour le lieu, sachant ce qu'ils vont y trouver. Ils sont chauds comme une baraque à frites.

- Je vous entends souvent parler de culture fritkot, qu'est-ce que cela signifie pour vous ?

- C'est le fait de se retrouver et de partager une frite. C'est un cérémonial dans la file d'attente. On discute, on écoute, on observe les gestes du frituriste. Il existe tous types de frituristes, du psychothérapeute au mauvais gars. C'est pas facile, ceux qui font ce métier c'est pas pour rien qu'ils se retrouvent tout seul toute la journée, c'est des gens avec des histoires pas forcément faciles... Bref, c'est tout un folklore.

- Pensez-vous que la frite et la baraque à frites sont un bastion belge ?

- Oui, mais un bastion longtemps menacé ! On commence à reconnaître son côté patrimonial.

- Fait-elle partie du patrimoine belge ?

- Oui, et même au niveau institutionnel. Je fais partie du Conseil Fritkot qui représente la profession en lien avec les ministères, les passionnés, les frituristes. C'est la défense de la culture fritkot.

- ***La place du fritkot dans la ville contemporaine est-elle en danger ?***

- Non, car le fritkot se réinvente.

- ***Quelle est sa place ?***

- Dans les coeurs.

- ***Quel rôle occupe-t-il dans l'espace public ?***

- Il a un rôle d'animation, de plaisir. Je pense qu'il apporte du plaisir et du bonheur dans l'espace public.

- ***Pouvez-vous expliquer en quoi le fritkot est un vecteur social important ?***

- Il regroupe vraiment tout le monde, tous types de personnes en un même lieu. Il n'y a pas de distinctions quand on fait la queue pour une frite.

- ***Quel est son avenir ? Leur survie est menacée, qu'en pensez-vous ?***

- Il a un nouveau crédit auprès des gens. Ca ne peut pas rester un patrimoine figé. L'aspect patrimonial est bien mais il ne faut pas rigidifier l'aspect chaleureux et changeant de son origine.

- ***Le fritkot doit-il se réinventer ?***

- Il doit effectivement s'adapter à son époque. D'ailleurs, cela devient de plus en plus une matière première artistique.

- ***Le food-truck est-il une alternative au fritkot ?***

- Il redynamise certaines baraques à frites. Certaines ont vu le jour avec ce phénomène, d'autres se sont adaptées. Il y a de la place pour tout le monde.

- ***Le projet Bob d'Erwin Wurm à Lille, selon vous, c'est une bonne chose ?***

- Oui, je ne connaissais pas du tout. Jamais entendu parler. Mais oui, très intéressant.

- ***Micro-architecture ou aménagement urbain ?***

- Je dirais plutôt que c'est le phare dans la nuit pour se remettre d'aplomb.

- ***En dur ou mobile ?***

- Les deux. Le mobile s'est immobilisé. Et des assemblages se sont échoués.

Nous nous sommes quittés sur un dernier tour de sa collection fritesque impressionnante. Le temps de prendre quelques photos.

Questionnaire :

Pour le bien du mémoire, un questionnaire a été rédigé et envoyé à plusieurs personnes à travers la Belgique, aussi bien des personnes impliquées dans la défense de la culture étudiée tout au long du mémoire que des personnes de ma famille.

Voici celui auquel a répondu Jean-Claude Salemi.

1- Quelle a été votre première « rencontre » avec un fritkot ?

Si je me souviens bien, la première rencontre avec un Fritkot eut lieu lors d'une errance en fin de soirée aux environs de la Gare du Midi à Bruxelles (fin des années 60...?).

2- Votre meilleur souvenir lié à un fritkot ?

Le goût des frites à la Mer du Nord!

3- Que connaissez-vous de l'histoire de ce bastion belge ?

Au fil des années, j'ai acheté pas mal de bouquins sur les Fritkots et j'ai pris l'habitude de les photographier chaque fois que j'en découvre un.

4- Selon vous, à quoi ressemble un fritkot ? A quoi devrait-il ressembler ?

A une baraque faite de bric et de broc, un peu de travers posée dans le paysage.

5- Quel rôle social a un fritkot ?

Le même qu'un refuge dans la montagne.

6- Friterie en dur ou ambulante ?

Fritkot en dur, bien ancré dans le paysage.

7- Quelle place le fritkot a-t-il dans la place belge ? Dans la ville ?

Le fritkot reflète le côté débrouillard des gens, un pied de nez incongru dans des villes de plus en plus policées et aseptisées.

8- Que pensez-vous de son architecture ?

Son côté «bricolage» reflète son aspect irrévérencieux!

9- Quel rôle a-t-il dans l'occupation de l'espace public ?

Un empêchement d'urbaniser en rond à tort et à travers.

10- Votre définition de l'espace public ?

Un espace à pouvoir partager par tous (vélos, piétons, voitures, musiciens etc...).

11- Pensez-vous le fritkot comme une micro-architecture ou comme un mobilier urbain ?

Une micro-architecture en réaction aux mobiliers urbains uniformisés.

12- Serait-ce une architecture de plaisir ? Qui renverrait au monde forain.

Oui, au monde forain, aux voyages...?

13- Quelle est la différence entre un fritkot et un fast-food ?

La même différence qu'entre une fricadelle et un burger....

14- Pour lutter contre les fasts-food de nouveaux concepts se développent, comme le fritkot à domicile ou encore le « Fritodrive » (à Lens, France). Que pensez-vous de ces démarches ?

Démarches trop individualistes à mon avis, qui empêchent les gens de sortir de chez soi et de se rencontrer.

15- Les fritkots ont-ils selon vous évolué depuis votre enfance ?

La tendance est à l'uniformisation voire la disparition sous prétexte de normes trop restrictives.

16- Etes-vous au courant de la difficulté qu'ont les frituristes à rester dans les villes ?

Hélas, oui.

17- Pensez-vous que la communication quand au sujet de la disparition des fritkots est suffisante ?

Oui, il existe heureusement plusieurs groupes de défenseurs des Fritkot en ce moment.

18- Imaginez-vous un jour une ville belge sans plus aucun fritkot ?

Sans plus aucun fritkot «sauvage», malheureusement oui...

Définitions :

- *Aménagement urbain / équipement* : installation pérenne ou non dans un « espace public ». Il vise à rassembler, permettre un confort d'usage de la ville. Cela va donc du banc au skate-park en passant par le kiosque (référence à la baraque à frites).

- *Attractivité / attraction* : se dit d'un lieu qui attire le regard, l'ouïe, le toucher... Il occupe les cinq sens. L'attractivité est signe de rassemblement, de concentration des flux et des activités. On parle d'un champ d'attraction.

- *Architecture mobile* : construction pouvant se déplacer, à moteur ou non. La taille de l'objet architectural influe sur sa mobilité. C'est une forme d'architecture alternative qui se développe de plus en plus. Il existe une grande diversité formelle.

- *Architecture vernaculaire* : construction typique liée à un endroit bien particulier. Méthode de construction et de pensée « traditionnelle » se reflétant dans la formalisation architecturale. (référence à la notion de patrimoine).

- *Baraque* : construction légère, souvent démontable. A l'origine construite en planche de bois, elle fait référence au monde rural, agricole mais aussi forain. C'est aussi le nom que l'on donnait aux logements militaires. Aujourd'hui le mot est péjorativement connoté, on l'utilise pour une maison mal construite, pas très belle.

- *Baraque à frites* : lieu où sont fabriquées et se vendent les frites. Les moins amoureux de la frite appelleront cet endroit la « friterie ». C'est un lieu de restauration, de vie, de partage, de discussion, d'amusement

pour bien des Belges. Il peut être mobile ou sédentarisé.

- *Cuisine de rue* : action de cuisiner dans la rue, faire profiter de ses talents de cuisinier aux usagers/occupants de la ville de manière plutôt informelle. Il s'agit d'un commerce de rue la plupart du temps mobile. Ce type d'activité est un vecteur social important dans la ville, cela participe à l'animation de la rue.

- *Culture* :

Définition selon Larousse :

-Enrichissement de l'esprit par des exercices intellectuels.

-Connaissances dans un domaine particulier : Elle a une vaste culture médicale.

-Ensemble des phénomènes matériels et idéologiques qui caractérisent un groupe ethnique ou une nation, une civilisation, par opposition à un autre groupe ou à une autre nation : La culture occidentale.

-Dans un groupe social, ensemble de signes caractéristiques du comportement de quelqu'un (langage, gestes, vêtements, etc.) qui le différencient de quelqu'un appartenant à une autre couche sociale que lui : Culture bourgeoise, ouvrière.

- *Espace public / place publique* : groupement d'une multiplicité d'espaces individuels. Il varie selon le contexte géographique ou encore idéologique dans lequel il s'inscrit. Il n'y a pas une définition complète et universelle de l'espace public. Nous devrions rester seuls maîtres de notre comportement dans cet espace.

- *Frite* : bâtonnet de pomme de terre, et j'insiste sur bâtonnet, cuit dans une graisse animale ou une huile végétale (friture).

- *Friterie* :

Définition Larousse :

-Installation ambulante où l'on frit et vend du poisson, des pommes de terre, etc.

-Dans les usines de conserves de poisson, atelier où l'on frit les sardines, maquereaux, etc.

Définition Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales (CNRTL) :

Installation ambulante, échoppe où l'on fait et vend des fritures, des frites. Une friturerie en plein air. La voici [Élisa] (...) devant le marchand d'abats, où, dans un rentrant de fenêtre, pendant le jour, s'installait une friturerie de beignets (E. de Goncourt, *Élisa*, 1877, p. 95). Et une odeur s'élevait, faite de celle, poivrée, du crottin de cheval, de la friterie qui, déjà, chauffait là-bas ses bassines (...) une odeur qui montait vers le soleil, comme d'une immense cassolette (Vialar, *Zingari*, 1959, p. 157).

Définition Wikipedia :

Une friterie, aussi appelée friture ou baraque à frites, est, en Belgique, dans le Nord de la France et au Québec, un endroit où l'on sert des frites et des « snacks » : boulettes (ou boulets à Liège), fricadelles, cervelas, additionnés ou non de sauce d'accompagnement. Ces lieux de restauration sont résidentiels ou mobiles.

- *Friture* : graisse bouillante (ou huile) dans lequel on plonge les bâtonnets de pomme de terre. Ce mot désigne aussi le procédé utilisé pour faire les frites. La friture est, en général, le fait de faire frire un aliment dans l'huile bouillante. Ce mot a de temps en temps une troisième signification, il peut faire référence au lieu dans lequel sont cuisinées les frites, à savoir la baraque à frites.

- *Frituriste / friturier* : le frituriste ou friturier est la personne qui officie dans la baraque à frites. Son travail consiste à fabriquer et vendre ses frites. Bien souvent le frituriste endosse les rôles de psychologue, d'ami improvisé, de boîte à blague. Frituriste est un métier compliqué, éprouvant où l'on ne compte pas ses heures.

- *Frituur / Frietkot* : désigne la baraque à frites en Flandre. Ces mots viennent du flamand.

- *Fritkot* : désigne la baraque à frites à Bruxelles. Argot Brusseleer (le parler Bruxellois).

- *Fieu / fi'* : mot wallon affectif, littéralement : vieux. Ex : « Hé kwé fieu, ça va ? » - Ca va mon pote ? .

- *Food truck* : ou littéralement camion-restaurant. C'est un engin motorisé prenant la forme d'un camion, d'une camionnette recevant en son intérieur tout le nécessaire pour préparer à manger et vendre cette nourriture. Cette tendance est venue des Etats-Unis. C'est un cousin de la baraque à frites. Il devient de plus en plus bobo branché. Désormais il se retrouve sur toutes les places tendances des villes.

- *Grand' Place* : la place centrale du village, de la ville.

- *Junk food* : cousin anglophone de la malbouffe. La junk food est la nourriture qui d'un point de vue diététique vous fait basculer dans le rouge. Très riche en graisse et en sucre, elle peut être le début d'un diabète, d'obésité ou pire... hamburgers, hot-dog font partie de ce type de nourriture. En général, elle est servie dans des fast-food. Manger vite, manger mauvais ?

- *Micro-architecture* : petite architecture, pas nécessairement simple. A la frontière de l'équipement et de l'objet. Souvent mono-fonctionnelle, elle peut être habitée ou non.

- *Patrimoine* : constitue les biens matériels et immatériels d'un pays, d'une civilisation. Il est très varié et à mon sens ne nécessite pas de tampon officiel. C'est quelque chose qui fait partie des moeurs. Notion de lien, d'attache avec le passé.

Définition Larousse :

- Bien qu'on tient par héritage de ses ascendants.

- Ce qui est considéré comme un bien propre, une richesse : Son patrimoine, c'est son intelligence.

- Ce qui est considéré comme l'héritage commun d'un groupe : Le patrimoine culturel d'un pays.

- Ensemble des biens, droits et obligations ayant une valeur économique dont une personne peut être titulaire ou tenue.

- Ensemble des éléments aliénables et transmissibles qui sont la propriété, à un moment donné, d'une personne, d'une famille, d'une entreprise ou d'une collectivité publique.

Définition Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales :

B. – P. anal ou au fig. [En parlant d'un trait de caractère, d'un comportement, de valeurs mor., culturelles, etc.]

Ce qui est transmis à une personne, une collectivité, par les ancêtres, les générations précédentes, et qui est considéré comme un héritage commun. Patrimoine archéologique, artistique, culturel, intellectuel, religieux; patrimoine collectif, national, social; patrimoine d'une nation, d'un peuple. Nous avons d'autres raisons que le sol et le climat pour défendre notre pays. Le patrimoine d'idées doit y être, à mon

avis, pour quelque chose (Clemenceau, Vers réparation, 1899, p.1). Le général de Gaulle a toujours proclamé solennellement qu'il n'exercerait ses attributions qu'à titre essentiellement provisoire, comme gérant du patrimoine français (De Gaulle, Mém. guerre, 1954, p.482):

3. ... tu m'as dit (...) que chaque homme est libre, qu'il peut et qu'il doit organiser sa vie le mieux possible, comme il l'entend (...) sans se laisser déterminer par tout le patrimoine spirituel que chaque homme tient en héritage du passé... Barrès, Cahiers, t.1, 1896, p.33.

Patrimoine architectural selon la Convention de Grenade de 1985 :

Art. 1

Aux fins de la présente Convention, l'expression «patrimoine architectural» est considérée comme comprenant les biens immeubles suivants:

1. Les monuments: toutes réalisations particulièrement remarquables en raison de leur intérêt historique, archéologique, artistique, scientifique, social ou technique, y compris les installations ou les éléments décoratifs faisant partie intégrante de ces réalisations;

2. Les ensembles architecturaux: groupements homogènes de constructions urbaines ou rurales remarquables par leur intérêt historique, archéologique, artistique, scientifique, social ou technique et suffisamment cohérents pour faire l'objet d'une délimitation topographique;

3. Les sites: œuvres combinées de l'homme et de la nature, partiellement construites et constituant des espaces suffisamment caractéristiques et homogènes pour faire l'objet d'une délimitation topographique, remarquables par leur intérêt historique, archéologique, artistique, scientifique, social ou technique.

Patrimoine culturel selon l'UNESCO :

Le patrimoine culturel dans son ensemble recouvre plusieurs grandes catégories de patrimoine :

Le patrimoine culturel matériel :

- 1- le patrimoine culturel mobilier (peintures, sculptures, monnaies, instruments de musiques, armes, manuscrits)
- 2- le patrimoine culturel immobilier (monuments, sites archéologiques)
- 3- le patrimoine culturel subaquatique (épaves de navire, ruines et cités enfouies sous les mers)

Le patrimoine culturel immatériel : traditions orales, arts du spectacle, rituels.

- **Satcho** : mot wallon désignant un sachet.

- **Street food** : la cuisine de rue est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans la rue ou tout espace public par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets se diffusent au-delà de leur région d'origine.



*Bibliographie

Livres :

- Baeder (John), *Diners*, USA, Rev Updated, 1995, 144p.
- Heimann (Jim), *California crazy and beyond roadside vernacular architecture*, USA, Chronicle Books, 2001, 180p.
- Henry (Hugues), Verdeyen (Albert), *Carrément frites*, Belgique, Renaissance du livre, 2012, 144p.
- Ilegems (Paul), *De Frietkotcultuur*, Belgique, Jef Meert Uitgeverij, 1993, 141p.
- Ilegems (Paul), *Het Belgisch Fritenboek*, Belgique, Loempia, 1994, 224p.
- Meadows (Fiona), Bouisson (Michel), *Voyage au coeur de la cuisine de rue : ma cantine en ville*, Paris, Alternatives, octobre 2013, 252p.
- Venturi (Robert), Izenour (Steven), Scott Brown (Denise), *Learning from Las Vegas*, USA, The MIT Press, 1977, 193p.
- Willems (Jesse), *Barak Friture*, Belgique, Luster, 2014, 132p.

Travaux étudiants :

- Chappey (Cédric), *Une baraque à frites*, Lille, TPFE, 2000.
- David (Joël), *Le Légumobil*, Nantes, PFE, 2013, 87p.
- Ghesquière (Franck), *La baraque à frites métropolitaine*, Lille, TPFE, 2002, 166p.

Articles :

- Belga, *Les friteries belges gardent la patate*, Lavenir.net, 22/08/2013. Consulté sur http://www.lavenir.net/cnt/dmf20130822_00349852, le 28/11/2015.
- Bordier (Julien), *La frite c'est chic*, l'Express Styles, 28/11/2013. Consulté sur http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/la-frite-c-est-chic_1303699.html, le 29/10/2015.
- Chevalier (François), *Plus l'espace urbain augmente, plus la cuisine de rue se développe*, Télérama.fr, 15/11/2013. Consulté sur <http://www.telerama.fr/monde/plus-l-espace-urbain-augmente-plus-la-cuisine-de-rue-se-developpe-jean-pierre-corbeau-sociologue,105035.php>, le 07/12/2015.
- De Wolf (Laurent), *La frieterie Antoine disparaît pour mieux renaître*, Commune d'Etterbeek, 11/04/2017. Consulté sur <http://www.etterbeek.be/presse/communiques-de-presse-1/2017/20170406-cp-frieterie-jourdan-fr.pdf>, le 14/05/2017.
- Escolano (Véronique), *Près de Nantes, les baraques à frites ont la patate*, Ouest France, 02/11/2016. Consulté sur <http://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/nantes-44000/les-baraques-frites-ont-la-patate-4587886>, le 09/04/2017.

- Fralon (José-Alain), *Et Dieu créa la frite*, Le Monde, 20/03/2005. Consulté sur http://www.lemonde.fr/a-la-une/article/2005/03/20/et-dieu-crea-la-frite_374342_3208.html, le 12/03/2016.
- Gilson (Benoit), *La crise profite à... un marchand de frites belge à New York*, DH.net, 23/08/2001. Consulté sur <http://www.dhnet.be/actu/monde/la-crise-profite-a-un-marchand-de-frites-belge-a-new-york-51b7d721e4b0de6db9912962>, le 27/09/2016.
- Hanot (Nicole), *Le fritkot et la culture belge*, Musée de la Gourmandise, 24/11/2014. Consulté sur <http://www.musee-gourmandise.be/fr/77-musee-gourmandise/articles-fond/164-le-fritkot-et-la-culture-belge>, le 20/11/2016.
- Hanot (Nicole), *La culture du fritkot, un patrimoine culturel immatériel*, Musée de la Gourmandise, 24/11/2016. Consulté sur <http://www.musee-gourmandise.be/fr/77-musee-gourmandise/articles-fond/253-la-culture-du-fritkot>, le 16/02/2017.
- Laduron (Antoine), *Liège, cité ardente des Princes-Evêques*, 11/01/2016, Ecole Nationale Supérieure d'Architecture de Nantes. Article disponible sur <https://voirenvrai.nantes.archi.fr/?p=3338>
- Lallemant (Nadia), *Un Gouvyon à Shanghai !*, DH.net, 24/04/2010. Consulté sur <http://www.dhnet.be/archive/un-gouvyon-a-shanghai-51b7e702e4b0de6db996bc32>, le 08/04/2017.
- Leprince (Patrice), *Etterbeek : la friterie Antoine va casser sa baraque*, Le Soir, 15/06/2016. Consulté sur <http://plus.lesoir.be/45714/article/2016-06-15/etterbeek-la-friterie-antoine-va-casser-sa-baraque>, le 18/05/2017.
- Lorent (Pascal), *Polémique autour d'un cornet de frite Carolo*, Le Soir, 30/08/2000, p.21.
- Rédaction RTBF, *J'ai changé de vie: Caroline et Serge, de la carrière toute tracée au fritkot en Provence*, www.rtb.be, le 11/04/2014. Consulté sur

- Rédaction RTBF, *Exposition Universelle de Shanghai : le pavillon belge n°1*, www.rtb.be, 18/06/2010. Consulté sur https://www.rtb.be/info/economie/detail_exposition-universelle-de-shanghai-le-pavillon-belge-n-1?id=5002093, le 13/03/2017.
- Serre (Claire), *Ils lancent le « Fritodrive » à mi-chemin entre le fast food et la friterie traditionnelle*, La Voix du Nord, 11/03/2012. Consulté sur <http://www.lavoixdunord.fr/archive/recup%3A%252Feconomie%252Fils-lancent-le-fritodrive-a-mi-chemin-entre-le-fast-food-et-la-friterie-traditionnelle-jna283b292n335700>, le 13/09/2015.
- SPL-Euralille, *Dossier de presse BOB / Erwin Wurm*, 10/2013. Consulté sur <http://www.spl-euralille.fr/uploads/media/dossier-presse-Bob-octobre-2013.pdf>, le 18/10/2015.
- Theunissen (Benoit), *Les fritkots en péril*, 2011. Consulté sur <https://storify.com/bentheunissen/les-fritkots-en-peril>, le 30/04/2016.
- 2HD Architects, *Internationale Phrituationiste*, Issuu, 10/12/2010. Consulté le 22/02/2017.

Sitographie :

- www.hedimag.fr
- www.fritmap.com
- www.friteries.weskonva.be
- www.homefrithome.com
- www.fritkotmax.be
- www.navefri-unafri.be
- www.ericlegrain.org
- www.salemi.be
- www.streetfoodenmouvement.fr

- www.lafrite.be
- fr.unesco.org
- www.luxfugitfilm.com
- www.horecawallonie.be
- www.vlam.be
- <https://visit.brussels/fr/lists/brusselicious>
- www.semainedelafrite.be
- www.frietmuseum.be
- www.musee-gourmandise.be

Vidéographie

- Poutte (Manuel), *Fritkot - La baraque à Frites*, Belgique/France, Lux Fugit Film, ARTE/RTBF 2009, 59 minutes.
- RTBF.be, *Friteries contre Fast Food - La résistance des baraques à frites*, mise en ligne le 21/03/2015 sur https://www.rtb.be/auvio/detail_friteries-contre-fast-food-la-resistance-des-baraques-a-frites-le-tour-d-horloge-de-7-a-la-une?id=2002319.
- RTL, *Inauguration du pavillon belge à l'exposition universelle de Milan*, mise en ligne le 05/05/2015 sur <http://www.rtl.be/info/video/535457.aspx>.
- Spurlock (Morgan), *Supersize me*, USA, 2004, 98 minutes.
- Van Hoofstadt (Olivier), *Dikkenek*, Belgique, EuropaCorp, 2006, 84 minutes.
- Youtube, *interview Manuel Poutte* pour Cinergie.be, mise en ligne le 08/06/2011. <https://www.youtube.com/watch?v=enPSrT3Kfgw>.



*Iconographie

- Première de couverture : JV_Atomium, *Antoine Laduron*. 2015
- p.1 : Chez Jef, *Antoine Laduron*. 2017
- p.10 : JCVD Force Frite, photomontage, *Antoine Laduron*. 2016
- p.13 : Frites Belges, image disponible sur <http://www.gojimag.be/GED/01460000/1462400/1462443.jpg>.
- p.18 : Frit' Flagey, *Antoine Laduron*. 2017
- p.24 : Mosaïque de fritkots, *Jean-Claude Salemi*. 2015
- p.27 : Logos Unesco, *Unesco*.
- p.29 : Le patrimoine de l'Unesco, illustrateur, *Antoine Laduron*. 2017
- p.31 : Capture d'écran, www.semainedelafrite.be, *Antoine Laduron*. 2017
- p.33 : Gravure Mme Fritz, *Le Globe Illustré* du 17/11/1889, p.108, image disponible sur http://www.patrimoinevivantwalloniebruxelles.be/uploads/images/Fiches/Frituristes/frituristes_4.jpg.
- p.38 : La baraque de Théo, *Frietmuseum*, image disponible sur http://www.patrimoinevivantwalloniebruxelles.be/uploads/images/Fiches/Frituristes/frituristes_5.jpg.
- p.40 : Maison Antoine, *La Maison Antoine*, 1972. Image disponible sur <http://www.maisonantoine.be/images/1972.jpg>.
- p.44 : Busfrituur : *Lecloux Frédéric/Agence Vu*, image disponible sur http://portfolio.lesoir.be/v/belgique/friteries/3532004_RedacSel5_BDA3320_fritkot_jpg_0MX12HDR.JPG.html.
- Fritkot : *Paul Ilegems*, image disponible sur http://www.telegraaf.nl/buitenland/23377368/Belgische_friet_op_naar_UNESCO_.html.
- Huisfrituur : *Antoine Laduron*, 2017
- Chaletfrituur : 2008, image disponible sur <http://www.lm-magazine.com/blog/2013/06/13/paul-ilegems/>.

- p.51/52/53/54 : Typologies des fritkots, illustrator, *Antoine Laduron*. 2017
- p.56/57/58/59/60/61/62/63/64 : Typologies photographies, *Antoine Laduron*. 2017
- p.74 : Friterie Batta, *Antoine Laduron*. 2016
- p.78/80/82/84/86/88 : Six établissements reportage, *Antoine Laduron*. 2017
- p.90 : Fritkot Bompa, *Antoine Laduron*. 2017
- p.97 : Oeuvres Fritkot, *Eric Legrain*.
- p.99 : Le fritkot de Jean-Claude Salemi, *Antoine Laduron*. 2017
- p.101 : Friterie King's Frit Frituur, Gillis Houben, *Antoine Laduron*.
- p.105 : Affiche du film Fritkot, 2012, image disponible sur <http://lireauhavre.fr/fr/article/fritkot-un-film-de-manuel-poutte>.
- p.110/111/112/113 : Photographies, *Antoine Laduron*. 2017
- p.121 : Logo patrimoine culturel immatériel Unesco, *Unesco*.
- p.122 : Affiches «Semaine de la frite», *Expansion.be*.
- p.125 : Capture d'écran, www.semainedelafrite.be, *Antoine Laduron*. 2017
- p.127 : La culture fritkot et ses acteurs, illustrator, *Antoine Laduron*. 2017
- p.125 : Food truck à Miami, *Thomas Chaumont*. 2016
- p.123 : Croquis, *Antoine Laduron*. 2016
- p.138/139/140/141/142/143/144/145/147 : American Way of Food, *Antoine Laduron*. 2016
- p.154 : Whoopy Snacks, *Antoine Laduron*. 2017
- p.160/161 : Frit' Flagey et Maison Antoine, illustrator, *Antoine Laduron*. 2017
- p.166 : Place Cardinal Mercier, illustrator, *Antoine Laduron*. 2017
- p.167 : La frite, *Céline Pécheux / Elle.be*, 2013. Image disponible sur <http://www.elle.be/fr/6464-quels-les-meilleurs-food-trucks.html/5>.
- p.172 : Révolution des frites, image disponible sur http://fr.myeurop.info/sites/default/files/media/images/SIPA_ap21020862_000012.jpg.
- p.173 : Enfritage, *Antoine Laduron*. 2015

-p.180 : Haut : Logo Pommeke, *Pommeke*, image disponible sur <http://www.pommeke.jp/en/>.

Bas : Pommeke Seibu Ikebukuro Shop, Tokyo, *Pommeke*, image disponible sur <http://www.pommeke.jp/en/>.

-p.181 : Fritkot, *Trainspot*. Imag disponible sur <http://trainspot.jp/en/fritkot-potatoes-matter>.

-p.183 : Exposition Universelle de Roubaix,1911, Village flamand, image disponible sur <https://www.musee-gourmandise.be/fr/77-musee-gourmandise/articles-fond/165-la-belgique-dans-l-histoire-de-la-pomme-de-terre>.

-p.186 : Pavillon Belge de Shanghai, *Motohiko Tokuriki*, 2010. Image disponible sur https://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Belgium-EU_Pavilion_of_Expo_2010.jpg.

-p.187 : Haut : Le fritkot du pavillon belge à l'exposition internationale de Shangaï, *fabonthemoon*. 2010

Bas : Friterie Léon de Bruxelles devant le pavillon belge, Shanghai, Chine, *Nicolas Smet*. 2010

-p.190 : Le fritkot du pavillon belge de l'Exposition Universelle de Milan , 2015, image disponible sur <http://www.designcurial.com/news/milan-expo-2015-the-pavilions---europe-4584736/11>.

-p.191 : Haut : Fritkot, Lo stand delle patatine del Belgio, *Marta Cantoni / Il Post*, 2015. Image disponible sur http://www.ilpost.it/2015/07/02/patatine-fritte-belgio/img_3060/.

Bas : Minsitres, *Belga Image*, 2015. Image disponible sur <http://www.levif.be/actualite/belgique/la-colere-gronde-au-pavillon-belge-de-l-expo-universelle-de-milan/article-normal-394791.html>.

-p.192/193 : Exportation du fritkot, illustrator, *Antoine Laduron*. 2017

-p.198 : Frietmuseum, *Antoine Laduron*. 2017

-p.200/201/202/203 : Série de collages, *Antoine Laduron*. 2017

-p.204 : BOB, *Maxime Dufour*, image disponible sur <http://www.contexts.fr/wp-content/uploads/BOB-JOUR-.jpg>.

-p.206 : Croquis BOB, *Erwin Wurm*. 2013

- p.210 : Frites Andalouse, affiche publicitaire pour *Quick*, 2015. Image disponible sur <http://www.rtl.be/info/GED/00480000/486300/486300.jpg>.
- p.216 : Hugues Henry, image de profil Twitter, *Hugues Henry*.
- p.230 : Barak Frituur, *Luster*, image disponible sur <http://www.lusterweb.com/items/281-barak-friture?locale=en>.
- p.236 : Oeuvre Fritkot, *Eric Legrain*.
- Troisième de couverture : Frituur, *Antoine Laduron*. 2017

Sous un ciel nuageux,
Par un temps capricieux,
Il sort de chez lui,
Dans un but précis,
Celui d'une accalmie,
La faim le presse,
Direction la kermesse,
Et les frites de Vaness'.

Antoine Laduron.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

Depuis maintenant plus d'une centaine d'années, les baraques à frites ou fritkots peuplent le territoire belge. Jusqu'à en devenir un symbole. Le fritkot en Belgique est **une architecture vernaculaire**, sans architecte qui est l'identité vivante d'une ville et d'un village sans lequel la vie y serait terne. Nous avons à faire à une institution. Cette dernière est un **lien social, culturel** et **patrimonial** qui unit les différentes communautés belges et participent à une reconnaissance universelle d'un patrimoine royalement belge : la **culture fritkot**. Ses évolutions et changements au cours du temps lui confèrent une identité particulière, véritable témoin des différentes époques et de la culture belge. En effet, le fritkot est un **patrimoine vivant**, qui ne cesse de se remettre en question au fil des mutations sociétales. La culture fritkot est omniprésente, dans chaque ville, dans chaque village et dans chaque âme du petit royaume ; elle en est un cœur indispensable.

Par une analyse basée à la fois sur des recherches littéraires, cinématographiques, artistiques et sur une pratique de cette culture depuis plus d'une vingtaine d'années, ce travail tend à expliquer le rôle que le fritkot joue au sein de la culture portant son nom et l'impact qu'il peut avoir sur le patrimoine belge. Patrimoine aussi bien architectural qu'immatériel, mais aussi **patrimoine passé, présent** et **futur**.

Véritable ode à cette culture qui m'est chère, cet ouvrage se révèle aussi être le moyen d'expression de la fierté d'appartenir à une culture unique au monde.



ROAD FRITE.

*_reportage
photographique*

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

Le fritkot, paysage belge :

Une voiture, un appareil photographique, quelques vivres et c'est le départ. Direction les régions rurales de Wallonie, Liège, Bruxelles et sa banlieue, Bruges...

Ce reportage photographique est le résultat d'un road trip à travers la Belgique et de la volonté de montrer ce patrimoine sous un angle personnel et picturalement réfléchi.

Ces photos, baignant tantôt dans une atmosphère joyeuse, tantôt dans une atmosphère dramatique mettent en exergue ce patrimoine architectural en mutation.

Ouvrage réalisé dans le cadre du mémoire de master FRITKOT. Antoine Laduron

Best Frit
Everest Frituur
Frituur Pitta House
Grill Frituur

Ostende

Bruges

Courtrai

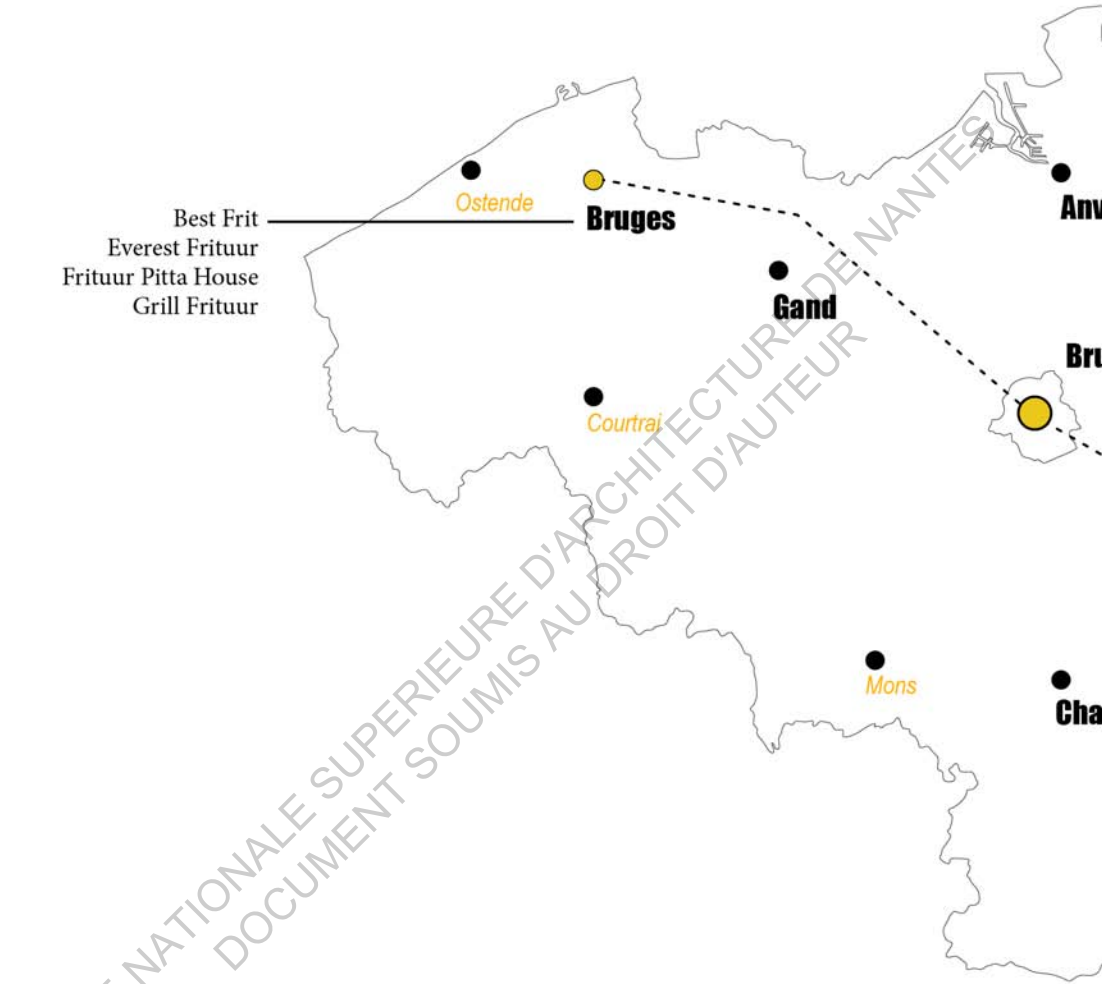
Gand

Mons

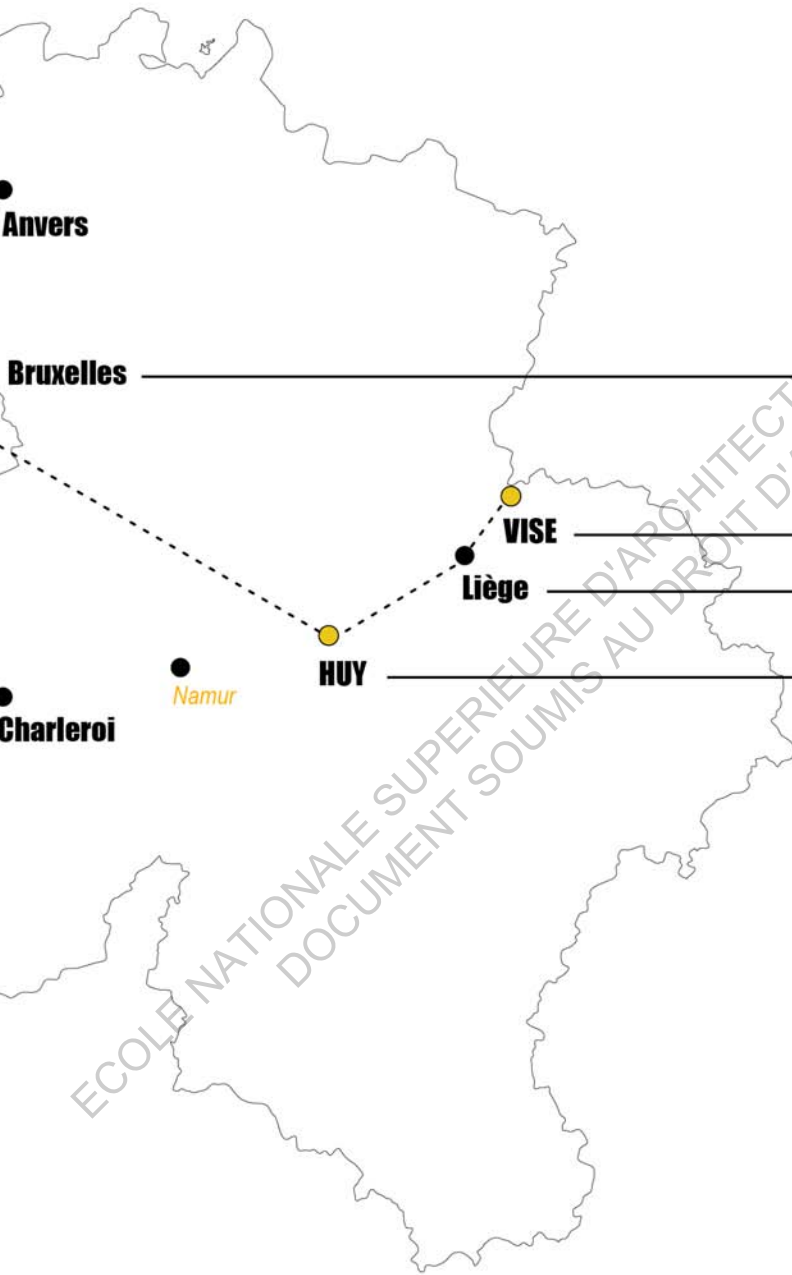
Anv

Br

Cha



ROAD *FRITE*



- Friterie Kessner
- Friterie de la Barrière
- Saint-Gilles
- Friterie Fontainas
- Vandervaeren
- Big Mostatjes
- Maison Antoine
- Fritkot Bompa
- Chez Jef
- Frit' Flagey
- Chez Adam
- Les 3 Rois
- Le Chalet
- Woopy Snack
- Chez Fabian
- Friterie du Perron
- Friture Saint-Germain

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

_BRUXELLES & BANLIEUE

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR





- J. Vandervaeeren, boulevard du Centenaire,
Bruxelles





- Frit'Flagey, 1 place Flagey,
Ixelles





- *Maison Antoine*, place Jourdan,
Etterbeek



- *Big Mostatjes*, place Cardinal Mercier,
Jette





- Friterie de la Barrière Saint-Gilles, 5 avenue du parc,
Saint-Gilles



- *Chez Jef*, place Peter Benoit,
Neder over Heembeek





- *Fritkot Bompas*, avenue de la couronne,
Ixelles





- Friterie Kessner, place Arthur van Gehuchten,
Laken





- Friterie Fontainas, 1 rue Fontainas,
Saint-Gilles

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

**_ WALLONIE ENTRE VILLE &
RURALITE**

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



- Friture Saint-Germain, place Saint Germain,
Huy





- Friterie du stade,
Henri-Chapelle





- Friterie ambulante,
Henri-Chapelle



- *Chez Véro*, 18 rue Lamberts,
Welkenraedt



- Friterie du village, 57 rue du village,
Henri-Chapelle



- *Chez Adam*, 12 place Reine Astrid,
Visé



- Friterie Les 3 Rois, 90 rue de Berneau,
Visé



- Chez Fabian, place Reine Astrid,
Visé



- *Le Chalet*, rue de Maestricht,
Visé





- *Whoopy Snacks*, Eerste Straat,
Maaseik



- *Frituur*, à la frontière wallonne,
Pays flamand





- Friterie du Perron, 1 rue de Bex,
Liège

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

_BRUGES

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR



- Best Frit - 't Brugsch Friethuys, 1 Geldmuntstraat,
Bruges





- Everest Frituut, 4 Kuipersstraat,
Bruges



- Frituur Pitta House,
Bruges



- Grill Frituur,
Bruges





- *Frietmuseum, 33 Vlamingstraat,
Bruges*





ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

_ENSEIGNES

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR













ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENTS MIS AU DROIT D'AUTEUR



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

Antoine Laduron

// 2017