



**urban**  
**.brussels**

**BUP** BRUXELLES URBANISME ET PATRIMOINE  
**BSE** BRUSSEL STEDENBOUW EN ERFGOED

## INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

---

1. Référence du dossier : 5000-0006  
Demande du : 22/05/2017  
Date d'inscription à l'inventaire : 14/06/2017  
Date de mise à jour : -
- 

### 2. IDENTIFICATION DU DEMANDEUR / NOM DE L'ASSOCIATION, L'INSTITUTION OU L'ENTREPRISE:

asbl Unafri – Navefri vzw

Personne(s) de contact :

Madame  Monsieur

Nom : Lefèvre

Prénom : Bernard

Fonction : Président National

Adresse : Schillekensberg, 21  
3460 Bekkevoort

Téléphone: 0494/ 51 04 89

E-mail : info@navefri-unafri.be

---

### 3. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT / DENOMINATION :

« LA CULTURE FRITKOT BELGE »

#### 3.1. DOMAINE(S) CONCERNÉ(S)

- Traditions, expressions orales, langues  
 Arts du spectacle  
 Pratiques sociales, rituels, événements festifs  
 Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers  
 Savoir-faire liés à l'artisanat  
 Autre(s) :

### 3.2. BRÈVE DESCRIPTION DE L'ÉLÉMENT

La culture fritkot est une pratique sociale basée sur un ensemble de savoir-faire, connaissances, pratiques et traditions liés à la production, au traitement, à la préparation, au service et à la consommation de frites fraîches.

L'élément tire son nom du fritkot, premier lieu de fabrication et de diffusion de la frite fraîche belge, qui existe sous diverses formes, tantôt mobile tantôt fixe.

Le fritkot, terme bien connu en région bruxelloise, est décliné sous diverses appellations à travers les communautés locales (friterie, friture, baraque à frites, fritkot, frituur, fritkraam, pommesbude) et il est repris comme spécifiquement belge dans la base de données lexicographiques panfrancophones.

La culture fritkot s'est développée dans le cadre de la vie quotidienne et festive. Elle a largement débordé le cadre du « fritkot » lui-même et du produit, la frite fraîche, pour investir tous les pans de la société belge jusqu'aux sphères culturelles (musique, littérature...). Elle a même influencé les pays limitrophes.

Citons, parmi les savoir-faire et connaissances, le choix du tubercule, sa découpe en bâtonnets, le choix de la graisse de cuisson, la technique de la double cuisson enseignée dans les écoles depuis le début du XXe siècle, la présentation en cornet ou barquette et le mode de consommation (avec les doigts). La culture fritkot touche un public de toutes conditions sociales, de tout choix philosophique ou religieux, de tout âge... Elle se pratique individuellement ou en groupe, au hasard dans le temps ou à jour fixe. Elle constitue une spécificité dans l'universelle pratique de la cuisine de rue que l'on retrouve dans une grande ville comme Bruxelles (les frites d'Eugène par ex. dans La Madeleine de Jacques Brel), mais également ailleurs en Belgique, jusque dans les zones rurales, à chaque fois avec ses spécificités locales

### 3.3. COMMUNAUTÉ(S) OU GROUPE(S) CONCERNÉ(S)

La communauté concernée par l'élément proposé est l'ensemble des Bruxellois et des personnes de passage dans notre capitale, à court ou plus long terme, qui tôt ou tard sont confrontées à la culture fritkot, quand elles n'ont pas cherché de leur propre chef à la découvrir.

L'élément demeure cependant source d'une diversité régionale bien vivante et enrichissante, à travers toute la Belgique.

La première communauté concernée sont les frituristes qui sont près de 5000 en Belgique -dont près de 300 en Région Bruxelles Capitale- représentés depuis 1984 par l'Unafri-Navefri ainsi que le « Conseil du Fritkot Raad », fondé en 2013 et composé de représentants du monde professionnel, du secteur culturel, d'amateurs et de connaisseurs de frites.

La deuxième communauté est celle plus large des familles, des associations locales, les enseignants, les professeurs de cuisine, les artisans, les artistes, la communauté scientifique et bien entendu les agriculteurs. Concernant Bruxelles, il nous paraît important de leur ajouter les touristes, parmi lesquels un pourcentage chaque année plus important est attiré par cette spécialité décalée de friture de pomme de terre en bâtonnet, unique et presque identitaire.

Tant dans le milieu des frituristes que dans de nombreuses familles et associations locales, l'élément est préservé et transmis de génération en génération – relevons également à ce propos la tradition, passée de génération en génération dans le monde forain dont quelques grands noms hantent les rues de Bruxelles. Des artistes et des scientifiques, parmi lesquels des historiens de notre histoire culinaire, respectivement par leurs créations et recherches, ont inscrit l'élément dans la durée autant qu'ils en ont retracé la dimension historique.

### **3.4. LOCALISATION**

L'élément, reconnu internationalement comme typiquement belge, est pratiqué partout sur le territoire, à la ville comme à la campagne et dans les zones industrielles. Bruxelles par sa qualité de capitale cristallise cette tendance qui s'inscrit dans l'histoire, à travers sa tradition foraine et à travers, aujourd'hui encore et pour longtemps, d'illustres enseignes à jamais associées à la frite, comme pôle de restauration, d'attraction et de dégustation typiquement locale. Citons à titre d'exemple la Friture De Corte, renommée pour ses croustillons mais ses frites également, qui a fêté ses 125 ans sur la Grand Place de Bruxelles !

À travers les Communautés et Régions de Belgique, l'élément est source d'une diversité régionale qui s'exprime tant en termes de gastronomie que, plus largement, de culture et d'us et coutumes.

---

## **4. CARACTÉRISTIQUES DE L'ÉLÉMENT**

### **4.1. LANGUE(S), REGISTRE(S), NIVEAU(X) DE LANGUE IMPLIQUÉ(S)**

La culture fritkot rassemble sans distinction l'ensemble de la population.

Le Fritkot est un lieu de rencontre informel ouvert à tout le monde et où tout le monde se rend, peu importe son statut social, ses origines ou ses convictions.

L'élément favorise le dialogue, dans un esprit de respect mutuel entre les individus, au-delà du genre, des différences culturelles et des générations, quand ils partagent des frites fraîches en tout lieu et à tout moment.

### **4.2. INDICATION DES EXPRESSIONS IMMATÉRIELLES**

Toute personne sensibilisée à la culture fritkot participe à sa transmission, et particulièrement les parents ou grands-parents. Ces derniers transmettent l'élément à leurs descendants de deux façons : en emmenant les enfants manger des frites fraîches au fritkot et en procédant, à la maison, à la préparation artisanale des frites telle que pratiquée dans les fritkots. Cette transmission comprend la sensibilisation au goût et à la qualité, ainsi que l'art de la convivialité.

À l'occasion d'événements ponctuels ou exceptionnels, les communautés et associations locales qui possèdent le savoir-faire et les connaissances concernant l'élément le transmettent à leurs membres. Les enseignants jouent un rôle important en apprenant à leurs étudiants les vertus de l'élément des points de vue traditionnel, qualitatif et artisanal.

De nombreux « chefs » bruxellois ont eux aussi sensibilisé le grand public aux vertus de la culture fritkot belge.

Les artisans en première ligne sont les frituristes détenteurs du savoir-faire, des connaissances, des pratiques et des traditions liés à la production, au traitement, à la préparation et au service de frites fraîches.

La file d'attente face au fritkot constitue une expérience inédite, où des personnes de toutes origines et de toute condition s'observent et souvent conversent en observant les gestes du frituriste. Ce phénomène propre à la culture fritkot s'observe en de nombreux lieux de la capitale, parmi lesquels des établissements comme la Maison Antoine ou Frit Flagey, pour ne citer qu'eux, dont les files d'attente sont devenues de véritables attractions touristiques bruxelloises.

Des artistes de tous horizons ont honoré de leurs créations la culture fritkot belge : peintres, chanteurs, écrivains, cinéastes, etc. Car la baraque à frites demeure le berceau d'un microcosme unique où s'exprime cette culture fritkot, comme dans le récent spectacle « À la frite ! » de Claude Semal, et son fritkot sur scène, ou dans le film « Fritkot » de Manuel Poutte, dressant le portrait décalé d'une baraque à frites de Jette.

Des scientifiques, en particulier des historiens de la gastronomie, tel Pierre Leclercq, se sont penchés dans leurs travaux sur l'élément.

#### 4.3. INDICATION DES ÉLÉMENTS MATÉRIELS ASSOCIÉS

Dans la culture fritkot, les lieux d'exercice de la profession de frituriste, autant que ses « outils », deviennent des symboles à part entière.

Pour tout Bruxellois le paysage ne peut se concevoir sans la présence, aux lieux de passage très fréquemment, d'un fritkot (baraque à frites / friterie / friture...). L'illustrateur et graveur Jean-Claude Salemi, Bruxellois pur jus, lui a rendu hommage avec la création du « fritkot à monter soi-même », une maquette à découper et assembler avec de la colle blanche comme le blanc de boeuf avant qu'il soit fondu.

Les « outils » du frituriste nourrissent l'imaginaire qui entoure sa profession et la dégustation des frites : ses bacs de friture, son coupe-frites, son écumoire ou son araignée à frites, son égouttoir, ses distributeurs de sauce, etc. ou encore la grosse salière en fer blanc, immortalisée en 2012 en pastel sec par l'artiste forestoise Dominique David, « à la manière de » Magritte.

Autre emblème de la culture fritkot : le cornet de frites, que vous prenez la sauce à part ou sur les frites. Il incarne véritablement notre tradition frituresque, pour tout Belge, mais également vu de l'étranger. En décembre 2016, par exemple, la Commission Culture du Conselho de Cidadania na Belgica e no Luxemburgo du Consulat Général du Brésil à Bruxelles organisa un concours ouvert aux artistes brésiliens établis en Belgique, pour rendre hommage à leur pays d'accueil. Le thème central de celui-ci ? Le cornet de frites !

En 2012 également, le cornet de frites avait été confié aux artistes, à travers « Brusselicious » lors de l'année bruxelloise de la gastronomie qui avait vu des cornets de frites géants imaginaires en divers lieux de la capitale.

Enfin, il est impossible d'évoquer la culture fritkot sans citer l'œuvre de l'artiste peintre bruxellois Gillis Houben, surnommé « le peintre des fritkots », pour avoir pendant plus de 20 ans immortalisé sur toile des baraques à frites, principalement en Région de Bruxelles-Capitale.

L'ensemble de ces lieux et objets indissociables de la culture fritkot sont visibles et commentés au Micro Musée de la Frite de Home Frit' Home à Forest.

#### 4.4. HISTORIQUE ET DÉVELOPPEMENTS RÉCENTS

Le territoire belge est intimement lié à l'histoire de la pomme de terre dès le XVI<sup>e</sup> siècle (cf. Nicole Hanot, *La Belgique dans l'histoire de la pomme de terre*, 2014).

Les recherches historiques réalisées à ce jour ne permettent cependant pas de déterminer quel fut précisément l'inventeur de la frite, même si la légende affirme – sur base de la révélation d'un manuscrit du XVIII<sup>e</sup> s. par Jo Gérard et Christian Souris, (*La frite belge est mal partie*, 1985) – qu'elle fut créée à Namur au XVII<sup>e</sup> s.

Il est attesté cependant (cf. Pierre Leclercq, *La véritable histoire de la pomme de terre frite*, 2010) que la vente de frites en fritkot ambulant a commencé à la foire de Liège, très probablement en 1838, avec Frédéric Krieger, surnommé M. Fritz. La famille Krieger, par ses participations constantes aux foires et kermesses, popularisa le mets tant en Wallonie qu'en Flandre et à Bruxelles et, vu son succès, celui-ci suscita très rapidement l'apparition de concurrents frituristes, dont certains descendants oeuvrent peut-être encore aujourd'hui dans la capitale.

La démocratisation de l'huile permit ensuite de préparer les frites à la maison dès avant 1861 (cf. le belge d'ascendance virelloise P.-E. Cauderlier, *L'Économie culinaire*, 1861) sans pour autant diminuer l'attraction du fritkot qui s'est exporté dans diverses expositions universelles, de 1911 (Roubaix) à 2015 (Milan). Notons pour l'anecdote que ce serait lors de l'exposition universelle de 1958 à Bruxelles que fut popularisé la petite « poche » à greffer sur le cornet roulé traditionnel pour y loger la sauce lorsque le client la souhaite « à part ».

Par ailleurs, la pratique belge de la double cuisson de la frite est née de la friterie ambulante car la cuisine de rue ne permet pas de faire attendre le client les 12 minutes (cf. Gouffé, *Le Livre de cuisine*,

1867) qu'exige le croustillant du mets. Typique dans la culture fritkot, elle fut enseignée dans les écoles belges dès le début du XX<sup>e</sup> siècle (cf. Louisa Mathieu, *Traité d'Économie domestique*, Desoer, Liège, 15 éditions entre 1905 et 1943).

Dès 1890, la frite a été associée aux Belges (cf. Alfred Choubrac, affiche *Soupers (sic) belge*) qui sont devenus pour le monde entier des « mangeurs de frites » (cf. Étienne Schweisguth, *Racisme et système de valeurs*, 1992; Jean-Baptiste Légal et Sylvain Delouée, *Stéréotypes, préjugés et discriminations*, 2008).

Si le débat médiatique de ces dernières années sur l'origine, française ou belge, de la frite fut clos en 2003 par la ministre plénipotentiaire française Nathalie Loiseau qui affirma la paternité belge du mets (cf. « Et Dieu créa la frite » dans *Le Monde*, 2005 ; Lee Iacocca, *Where Have All the Leaders Gone?*, 2008 ; Garrett Ellis Ryan, *Wearing Wellies. A Year of Life & Love in London*, 2010), il faut noter combien la réputation internationale de la frite belge est liée à ce mode de double cuisson et au fritkot : "*But what makes fried potatoes authentically Belgian and correctly fried lies in the method of cooking them as it has been done in every Belgian home since the nineteenth century, and at the famous fritures-frituur (or friteries), the roadside and street-corner stands where heavily-salted Belgian fries can be bought wrapped in a paper cone, usually accompanied by mustard, mayonnaise, or any of the popular local condiments.*" a écrit Stéphane Spoiden, directeur de *l'International Studies and Global Cultures* à l'Université de Michigan-Dearborn, en 2001 (cf. Lawrence R. Schehr and Allen S. Weiss, *French Food. On the table, On the Page, and in French Culture*, 2001).

En 2012 un très intéressant débat organisé dans le cadre de « Brusselicious » (VisitBrussels) arriva à la même conclusion : même si l'origine des frites n'est pas claire, il n'y a qu'un seul pays où celle-ci a donné lieu à une vraie culture nationale.

Les fritkots ont résisté à la vague de la globalisation qui caractérise le monde du fast-food. Même s'il s'inscrit également dans le secteur de la restauration rapide, le fritkot est en fait à l'antipode du fast-food qui n'aura jamais réussi à détrôner les baraques à frites dans le paysage urbain de notre capitale !

Cette diversité qui caractérise la Culture Fritkot doit absolument être préservée.

#### **4.5. CONTEXTE SOCIO-CULTUREL**

En partageant des cornets de frites fraîches, comme on les déguste dans les fritkots, et comme nos ancêtres les appréciaient, les sentiments de convivialité et de proximité entre individus de toute communauté sont renforcés.

Le Fritkot est un lieu de rencontre informel ouvert à tout le monde et où tout le monde se rend, peu importe son statut social, ses origines, son âge ou ses convictions.

Les clients y font la file, tous ensemble tous passants confondus.

Un fritkot dégage une nostalgie pourtant bien vivante et cette atmosphère lui procure une âme.

C'est un des derniers lieux où nous pouvons parler avec nos voisins, mais également « des étrangers » qui, le temps d'une frite, font partie de votre tribu frituresque.

En attendant le cornet, c'est une salle d'attente remplie de désir et de convivialité.

La Culture Fritkot encourage donc aussi le dialogue interculturel entre les communautés étrangères établies en Belgique et à Bruxelles en particulier, l'un des « berceaux » de l'Europe, comme elle le fait entre les communautés linguistiques belges elles-mêmes.

## 4.6. CONTEXTE SUPRA-RÉGIONAL

Le cas échéant, situer l'élément dans une perspective géographique plus large.

La Culture Fritkot, reconnue internationalement comme typiquement belge, est pratiquée partout sur notre territoire, à la ville comme à la campagne et dans les zones industrielles. À Bruxelles, grâce à un terreau profondément et historiquement ancré, elle est devenue source de curiosité, de découverte et de dégustation pour les touristes de tous continents.

À travers les communautés de Belgique, l'élément est source d'une diversité régionale qui s'exprime tant en termes de gastronomie que, plus largement, de culture et d'us et coutumes.

À l'exception des zones frontalières du Nord de la France et du Sud des Pays-Bas, la culture Fritkot ne se retrouve nulle part ailleurs.

Le premier réflexe du Belge rentrant de l'étranger n'est-il pas de se précipiter au fritkot ? Le cornet de frites constitue, avec la bière et le chocolat, la trinité belge par excellence et nous pouvons en être fiers. Les enseignes jouxtant la Grand Place de Bruxelles, symbole icône de notre Royaume, le traduisent par elles-mêmes...

---

## 5. ROLES DES DÉTENTEURS ET PRATICIENS DE L'ÉLÉMENT

### 5.1. LES PRATICIENS (CEUX QUI (SE) PRODUISENT ET TRANSMETTENT

Les praticiens de l'élément sont tous les habitants, ce qui justifie le stéréotype qu'on leur attribue, et particulièrement :

- Les artisans  
Les artisans, en première ligne, sont les frituristes détenteurs du savoir-faire, des connaissances, des pratiques et des traditions liés à la production, au traitement, à la préparation et au service des frites fraîches.
- Les enseignants et les « chefs »  
Les enseignants jouent un rôle important en apprenant à leurs étudiants les vertus de l'élément aux points de vue traditionnel, qualitatif et artisanal. Des professeurs dispensent des formations qualifiantes de frituriste à travers les communautés du pays. De nombreux « chefs » belges sensibilisent le grand public aux vertus de la culture fritkot, comme ce fut le cas d'Albert Verdeyen, élu Bruxellois de l'année en 2011.
- Les familles  
Parents et grands-parents transmettent l'élément de deux façons : en emmenant les enfants manger des frites fraîches au fritkot et en procédant, à la maison, à la préparation artisanale des frites telle que pratiquée dans les fritkots. Cette transmission comprend la sensibilisation au goût et à la qualité, ainsi que l'art de la convivialité.

### 5.2. CEUX QUI ASSISTENT ET SOUTIENNENT

- Les artistes  
Des artistes de tout horizon ont honoré de leurs créations la culture fritkot belge : peintres, chanteurs, écrivains, cinéastes, etc.
- Les scientifiques

Des scientifiques, en particulier des historiens de la gastronomie, se sont penchés sur l'élément dans leurs travaux.

### 5.3. CEUX QUI GERENT ET ORGANISENT

- Union Nationale des Frituristes (Unafri) / Nationale Vereniging van Frituristen (Navefri), fondée en 1984 pour défendre les intérêts spécifiques des friteries ([www.unafri.be](http://www.unafri.be) – [www.navefri.be](http://www.navefri.be))
- l'Ordre National du Cornet d'Or/ Nationale Orde van de Gulden Puntzak : il rassemble des frituristes et des personnalités de tout milieu culturel et rend hommage à tous ceux qui ont contribué à la culture de la frite belge ; comme ce fut le cas d'un artiste bruxellois majeur de ces dernières années, Stromae, qui a vanté outre-Atlantique les vertus de nos « Belgian Fries » ; ([www.unafri.be](http://www.unafri.be) – [www.navefri.be](http://www.navefri.be))
- Le Conseil du Fritkot, fondé en avril 2013, est composé de représentants du monde professionnel, du secteur culturel, d'amateurs et de connaisseurs des frites, et d'historiens de la gastronomie.  
Les membres du Conseil se sont engagés à se réunir régulièrement (au minimum 2 fois par an) afin de partager leurs expériences et connaissances, de les évaluer et d'apporter des idées nouvelles afin d'assurer, à long terme, l'avenir de la culture fritkot belge. ([www.culturefritkot.be](http://www.culturefritkot.be) – [www.frietkotcultuur.be](http://www.frietkotcultuur.be))

La composition du Conseil du Fritkot entend refléter la communauté belge tout entière, tant au niveau géographique que linguistique. Les membres mettent leur expertise personnelle ou professionnelle au service du patrimoine immatériel et culturel du fritkot. Ensemble, ils forment un groupe de réflexion qui accompagne, développe et soutient toutes les initiatives permettant de sauvegarder ce patrimoine.

### 5.4. INSTITUTIONS ET ORGANISATIONS ASSOCIÉES

- Belgapom : association professionnelle, reconnue tant par les autorités belges, wallonnes et flamandes que par les partenaires sociaux et ce aux niveaux national et européen. ([www.begapom.be](http://www.begapom.be))
- VLAM et ApaQW : organisation de la Semaine de la Frite, dans les trois Communautés, pour sensibiliser le public à la consommation responsable ( [www.vlam.be](http://www.vlam.be) – [www.apaqw.be](http://www.apaqw.be) )
- Home Frit' Home, situé à Bruxelles, est un "3 en 1 tricolore" installé dans la capitale : Micro musée de la Frite, Galerie d'art belgo-belge et Gîte urbain décalé.  
Créé par Hugues Henry, auteur du premier livre francophone entièrement dédié à notre bâtonnet doré, «Carrément frites» (Ed. Renaissance du Livre, 2012), Home Frit' Home est une ode vivante à la Culture Fritkot.  
Le Micro musée de la Frite à Bruxelles propose près de 500 objets et créations qui dévoilent la frite à travers l'histoire, la gastronomie, la bande dessinée, la chanson... bref, qui lèvent le voile sur la Culture Fritkot.  
En parallèle, la galerie d'art belgo-belge motive de nombreux créateurs de chez nous, qu'ils soient peintres, photographes, illustrateurs, etc. à rendre un vivant hommage à la Belgique et à la frite en particulier.  
Enfin, le gîte urbain décalé propose aux visiteurs étrangers une véritable immersion belgo- belge qui leur permet de découvrir la Belgique par le détail, par le petit bout du cornet de frites...  
242, rue des Alliés à 1190 Bruxelles  
Ouvert gratuitement au public chaque 1er week-end du mois - samedi: 13h30-18h30 / dimanche: 13h30-18h00 - ou sur rendez-vous. [www.homefrithome.be](http://www.homefrithome.be)
- Musée de la Gourmandise à Hermalle-sous-Huy)  
Ouvert depuis 1995 dans la ferme castrale de Hermalle-sous-Huy qui fait partie d'un

ensemble architectural des XVIIe, XVIIIe et XIXe siècles, ce musée traite de l'histoire de l'alimentation et de la cuisine occidentale. [www.musee-gourmandise.be](http://www.musee-gourmandise.be)

- **Frietmuseum Brugge**  
Le musée de la frite est unique au monde. C'est le premier musée dans lequel vous pouvez voir toute l'histoire à partir de l'origine de la pomme de terre jusqu'à l'invention de la frite. Le visiteur peut y admirer une collection intéressante d'appareils en rapport avec la culture, la récolte, l'épluchage, la découpe et la friture de pommes de terre. Une partie du musée est dédiée à la pomme de terre dans l'art, dans la musique et dans le cinéma. [www.frietmuseum.be](http://www.frietmuseum.be)
- **CAG-KULeuven**  
Le Centre d'Histoire Agricole (Centrum Agrarische Geschiedenis - CAG) fonctionne comme un centre d'expertise dans ce domaine et regroupe des scientifiques des différentes disciplines (histoire, géographie historique, agronomie, sociologie, économie, ...) [www.hetvirtueleland.be](http://www.hetvirtueleland.be)
- **Neo/Snackblad** est, depuis 26 ans, l'organe officiel de l'Unafri-Navefri et le plus grand journal spécialisé pour le frituriste en Belgique. Snackblad (néerlandophone) et Neo (francophone) sont distribués gratuitement au public ciblé. [www.snackblad.be](http://www.snackblad.be)

---

## **6 ÉTAT, VIABILITÉ ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT**

### **6.1. MODES DE TRANSMISSION ACTUELS**

Cfr également 5.1

La Culture Fritkot fait partie de notre style de vie « à la belge ».

Un quart des Belges se rendent à la friterie au moins une fois par semaine et quasi 80% plusieurs fois par an.

Outre le fait de pouvoir y consommer des frites (ou de les emporter à la maison) le fritkot est un lieu de rencontre, de convivialité et de souvenirs où il fait bon jouir de choses simples.

Bien qu'informelle, la culture fritkot répond à certaines règles et pour bon nombre de Belges et de Bruxellois en particulier il s'agit d'une tradition hebdomadaire.

Ainsi d'aucun ont un jour fixe de la semaine pour rendre visite à leur fritkot, d'autres l'associent à la célébration d'une victoire (ou défaite) sportive de leur club de foot ou s'y rendent après le théâtre ou un concert. On y va seul, en famille, entre copains et on y rencontre régulièrement les mêmes personnes qui partagent le même rituel fixe.

Souvent nous y commandons « comme d'habitude » et cela fait du bien que certaines choses proches de notre cœur et de notre histoire semblent immuables.

### **6.2. PRATIQUES TRADITIONNELLES RÉGISSANT OU LIMITANT L'ACCÈS À L'ÉLÉMENT OU À CERTAINS ASPECTS DE CELUI-CI**

Il n'existe pas d'accès à la profession de frituriste. Chacun est libre de participer à la Culture Fritkot.

### **6.3. VIABILITÉ DES ÉLÉMENTS IMMATÉRIELS, DISPONIBILITÉ DES BIENS/OBJETS MATÉRIELS ASSOCIÉS**

Tout en étant très reconnaissable, chaque friterie est différente aussi bien au niveau de « l'architecture » que de la décoration et de l'aménagement.

Elle reflète la personnalité du frituriste. Le fait que le fritkot ne tienne pas (toujours) compte des grands principes marketing ni de la logique commerciale lui procure un charme bien souvent « hors du temps ».

Tout comme dans les cafés populaires, il n'y a pas de place pour les « chichis », ni pour l'uniformité. Les fritkots ont résisté à la vague de globalisation qui caractérise le monde du fast-food

et quand bien même il s'agit également de restauration rapide, le fritkot est en fait l'antipode du fast-food.

Cette diversité qui caractérise la Culture Fritkot doit absolument être préservée.

#### **6.4. MENACES ÉVENTUELLES**

pesant sur la pratique, la transmission ou la disponibilité des éléments matériels ou ressources associés

- La mondialisation des modes de vie alimentaires
- L'uniformisation de l'esthétique urbaine a conduit les pouvoirs publics à écarter les friteries extérieures.
- Il n'existe pas aujourd'hui d'accès à la profession de frituriste, et ce dernier est tenu de servir principalement des frites (A.R. de 1984). Etant donné que, sur instruction de l'Europe, cette réglementation sera prochainement supprimée, le risque se profile de voir les frituristes s'investir dans d'autres types de restauration qui sortiraient de la sphère conviviale propre à celle de l'élément.

#### **6.5. MESURES DE GESTION OU DE SAUVEGARDE EXISTANTES**

- Création d'une association professionnelle reconnue : l'Union Nationale des Frituristes (Unafri) / Nationale Vereniging van Frituristen (Navefri), fondée en 1984 pour défendre les intérêts spécifiques des friteries ;
- Soutien d'un acteur professionnel : Belgapom, association professionnelle, reconnue tant par les autorités belges, wallonnes et flamandes que par les partenaires sociaux et ce aux niveaux national et européen, puisque membre d'EUROPATAT et d'EUPPA ;
- Organisation de la Semaine de la Frite, dans les trois Communautés, pour sensibiliser le public à la consommation responsable ; l'événement avait participé, en 2012, à l'action «*Brusselicious*», à l'occasion de l'année bruxelloise de la gastronomie;
- Création de l'Ordre National du Cornet d'Or pour rassembler des personnalités de tout milieu culturel et rendre hommage à tous ceux qui ont contribué à la culture de la frite belge – tel le Bruxellois Stromae;
- Élargissement aux domaines artistique (exposition, musées) et scientifique (recherches historiques et agroalimentaires) ;
- Mobilisation de la population au travers de pétitions en 2013 et 2014 ;
- Formation Frituuruitbater via Syntra Leuven, Hasselt, St Niklaas & Kortrijk
- Création d'une formation de gestionnaire de friterie à IFAPME Tournai ;
- Création du Conseil du Fritkot Raad, comprenant des frituristes, des scientifiques, des artistes et des représentants institutionnels.

---

## **7. RÉFÉRENCES**

### **7.1. AUTRES INVENTAIRES**

L'élément figure-t-il dans un inventaire de la Fédération Wallonie-Bruxelles ou de Flandre? Si oui, indiquer les références.

- Reconnaissance de la "Belgische Frietkot-cultuur" par la Communauté Flamande comme "Immaterieel Cultureel Erfgoed Vlaanderen".(Ministre Joke Schauvliege, le 10/01/2014)
- Reconnaissance de la "Culture Fritkot belge" comme "chef d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de la Fédération Wallonie-Bruxelles".(Ministre Alda Greoli, le 23/11/2016)
- Reconnaissance de la "Belgische Frittenbudenkultur" comme "immateriellen Kutureibes des Deutschsprachigen Gemeinschaft" (Ministre Isabelle Weykmans, le 13/04/2017)

## 7.2. RÉFÉRENCES (BIBLIOGRAPHIQUES, DISCOGRAPHIQUES, AUDIOVISUELLES ET ARCHIVISTIQUES)

### Bibliographie :

De West-Vlaamse aardappeleconomie: van knol tot friet en chips", *West-Vlaanderen Werkt*, 55 (2013)

nr. 243, 3-52.

Andrison, D. "The origin of *Phytophthora infestans* populations present in Europe in the 1840s: a critical review of historical and scientific evidence", *Plant Pathology* (1996) 45, 1027-1035.

*Belgapom*, "De aardappel in België, het land van de friet" / "La pomme de terre en Belgique, pays de la frite" / "The potato in Belgium, land of fries" (Canalazzo Publishing) 2015

Christiaens, J., "Welke saus mag erop? Over frieten en hun mayonaise", in: M. Jacobs en P. Scholliers eds., *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, Brussel (VUBPress) 2002, 125-135.

Consumptietracker: in 2007, 2009 en 2011 onderzocht InSites Consulting in opdracht van VLAM wie wat waar en wanneer consumeert.

Cox, M., Ots, M., Bartelt, F. e.a., *Baraques à frites. Fritkot*. Louvain-la-Neuve en Brussel (Editions de l'Octogone) 2002.

Erikson, L., *Korv, mos och mansoor. En bok om svenska korvkiosker*. Stockholm (Wahlström & Widstrand) 2004.

Hawkes, J.G. en Francisco-Ortega, J., "The early history of the potato in Europe", *Euphytica*, 70 (1993) 1-7.

Henry, H. en Verdeyen, A., *Carrément frites*. Waterloo (Renaissance du livre)

2012. Ilegems, P., *De Frietkotcultuur, het laatste boek over België*. Z.p.1993.

Ilegems, P., *Encyclopedie van de friet*, Antwerpen (Artus)

2014. Ilegems, P., *Frietgeheimen*. Antwerpen (Artus) 2005.

Ilegems, P., *Het Belgisch frietenboek*. Antwerpen (Loempia) 1994.

Ilegems, P., *Het volkomen frietboek. Een Belgische cultuurgeschiedenis*. Antwerpen en Amsterdam (Nijgh & Van Ditmar) 2002.

Lambin, J., "Waar komen de frieten vandaan?", *Academie voor de streekgebonden gastronomie. Mededelingen en verzamelde opstellen*. 1 (1983) 3, 11.

Lebrun, P.-B., *Petit traité de la pomme de terre et de la frite*, (Editions Le Sureau) 2016.

Leclercq, P., *La véritable histoire de la pomme de terre frite (1re partie)*, 2009, laatst geconsulteerd op 19-07-2012. ([www.culture.ulg.ac.be/jcms/c\\_13056/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-1re-partie](http://www.culture.ulg.ac.be/jcms/c_13056/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-1re-partie))

Leclercq, P., *La véritable histoire de la pomme de terre frite (2e partie)*, 2009, laatst geconsulteerd op 19-07-2012. ([www.culture.ulg.ac.be/jcms/prod\\_94231/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-2e-partie](http://www.culture.ulg.ac.be/jcms/prod_94231/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-2e-partie))

Leclercq, P., *La véritable histoire de la pomme de terre frite (3e partie)*, 2010, laatst geconsulteerd op 19-07-2012. ([www.culture.ulg.ac.be/jcms/prod\\_285857/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-3e-partie](http://www.culture.ulg.ac.be/jcms/prod_285857/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-3e-partie))

Moulron E.: "Frite Ó ma Frite" (Editions Cherche Midi) 11/2016

Naumann, E., *Kiosk. Entdeckungen an einem alltäglichen Ort. Vom Lustpavillon zum kleinen Konsumtempel*. Marburg (Jonas Verlag) 2003.

Niessen, E. en Standaert, O., *Patatfooi. De gouden geschiedenis van een bescheiden knol* (CAG Cahier 1). Leuven (CAG) 2001

Nova International en Declercq, M., *Het grote frietboek*. Rotterdam (Trichispublishing) 2011.

Oliemans, W. H., *Het brood van de armen: de geschiedenis van de aardappel temidden van kettens, kloosterlingen en kerkvorsten*. 's Gravenhage (SDU) 1988.

Ríos, D., Ghislain, M., Rodríguez, F. en Spooner, D. M., "What is the origin of the European potato? Evidence from Canary Island landraces", *Crop Science*, 47 (2007) 1271-1280.

Scholliers, P., "Pommes de terre et identié(s) culinaire(s): l'exemple belge", in: J.-P. Williot ed., *Histoire et recettes gourmandes. La pomme de terre*, Grenoble (Glénat) 2009, 92-107.

Scholliers, P., *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België*, Berchem (EPO), 1993.

Scholliers, P., *Food culture in Belgium*. Westport Connecticut (Greenwood Press) 2009.

Segers, Y., "'Patatten en frieten met mayonaise". Een kleine geschiedenis van de aardappel in België sinds de achttiende eeuw", in: S. B. Guardia ed., *La Ruta de la Papa, de los Andes Peruanos a Europa. Historia, sociedad y cultura. Siglos XVI-XXI*, Lima (Universidad de San Martin de Porres: Fondo Editorial) 2012, 395- 405.

van Otterloo, A. en de la Bruhèze, A. A., "Nieuwe etenswaren, nieuwe eetplekken en veranderende eetgewoonten: snacks en fastfood in Nederland in de twintigste eeuw", in: M. Jacobs en P. Scholliers eds., *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, Brussel (VUBPress) 2002, 87-114.

Verniest, J. en Broos, K. (fotograaf), *De aardappel in België, het land van de friet*, z.p. (Canalazzo publishing), 2015.

VLAM marktonderzoeken:

Consumptietracker: in 2007, 2009 en 2011 onderzocht InSites Consulting in opdracht van VLAM wie wat waar en wanneer consumeert.

Posttest Week van de Frituur 2012, 2013, 2014, 2015 Insites i.o.v. VLAM.

von Wetzlar, J. en Buckstegen, C., *Urbane Anarchisten. Die Kultur der Imbissbude*. Marburg (Jonas Verlag) 2003.

Audiovisueel/ sélection:

Campagne Patrimoine Culturel Immateriel : « Les Frituristes de Bruxelles »  
[http://www.patrimoinevivantwalloniebruxelles.be/patrimoines/artisanat/fiche\\_artisanat/?n=46](http://www.patrimoinevivantwalloniebruxelles.be/patrimoines/artisanat/fiche_artisanat/?n=46)

Poutte, M., *Fritkot/Baraque à frites* (documentaire). BXL 2011.  
[http://www.cinergie.be/webzine/manuel\\_poutte\\_fritkot](http://www.cinergie.be/webzine/manuel_poutte_fritkot) et  
<http://www.luxfugitifilm.com/pages/films-recents/fritkot.html>

Brusselicious, *Fritkot Festival, "Frittūr"* band, 2012,  
<https://www.facebook.com/video/video.php?v=10151220414813754>

La Reine Mathilde en visite au Pavillon belge à l'Expo Universelle de Milan 2015 : Les frites sont vraiment très chaudes"  
<https://www.youtube.com/watch?v=s81d-F7y1z0>

Meus, Jeroen, *De patat. Deel 4: België, culinair reisprogramma*, Canvas, 2012.  
<http://www.youtube.com/watch?v=fZduDjh707Q>  
<http://www.deredactie.be/cm/vrtnieuws/videozone/archief/nieuws/cultuurenmedia/1.1054612>

Meus, Jeroen, *Dagelijkse Kost, het frietkot van Gisèle*, één, 2 december 2012. <http://www.een.be/programmas/dagelijkse-kost/het-frietkot-van-gisele>

Devliegheer, P., Clonen, K., De Smet, K. e.a., *Frietkot* (documentaire film gemaakt door studenten van de KU Leuven - antropologische veldklas). Brussel 2003.

Blaute, Jean, *Week van de friet*, 2007, <http://www.youtube.com/watch?v=ElwCDqwZMj8>

Stemans, Dré (Felice), *Frietkoten in België, jaren 1990*,  
[http://www.youtube.com/watch?v=Dd\\_UBt58UTI](http://www.youtube.com/watch?v=Dd_UBt58UTI)  
<http://www.travelswithdarley.com/why-belgian-frites-are-so-good/>

TasteFiandre - L'Arte delle Patatine Fritte alla Belga; 09/2015 [https://www.youtube.com/watch?v=ybb\\_guFy0aQ](https://www.youtube.com/watch?v=ybb_guFy0aQ)

James Bint in London (2014), Milano & Peking (2015)  
<http://jamesbint.be/en/events/london/>  
<http://jamesbint.be/en/events/milano/>

Varia :

- Gillis Houben, alias le "peintre (bruxellois) des fritkots",
- La chorale "Fritüür" qui donne des concerts un peu partout et souvent en France ces derniers mois, où elle est devenue une véritable ambassadrice de la culture fritkot,
- Claude Semal dont le dernier spectacle original était baptisé "À la frite!" et se déroulait dans une baraque à frites sur scène,
- La présence à la Maison Tournaisienne (Musée du Folklore) à Tournai de ce que beaucoup considèrent comme l'une des premières "barques à frites": la charrette à bras de la frituriste Mme Titée,
- Le film "Fritkot" signé Manu Poutte, portrait d'une baraque à frites à Jette,
- "Aboule une fois une frite", single du groupe bruxellois, les Brozeur,
- "Le mur", film d'Alain Berliner, dont l'intrigue prend place notamment dans une baraque à frites située à la frontière linguistique,
- Les "surréalistes" de La Louvière du Daily Bul qui, en 1964, ont publié le texte "Propos en forme de frites" d'Edmond Lefébure et une planche d'illustrations frituresques signées Achille Campenaire,
- "Carrément frites" le premier grand livre francophone sur la frite par Hugues Henry (frites.be - Home Frit' Home) et Albert Verdeyen («Bruxellois de l'année» 2011),
- L'artiste street art bruxellois MONK qui a créé le personnage de «Manneken Frites», dont une statue a été acquise pour le Musée Manneken Pis,
- Les artistes Eric Legrain et Michael Beauvent, qui ont rendu de nombreux hommages tant à la frite qu'aux baraques à frites,

### 7.3. LIEN VERS SITE INTERNET

[www.navefri.be](http://www.navefri.be)

[www.unafri.be](http://www.unafri.be)

[www.navefri-](http://www.navefri-)

[unafri.be](http://unafri.be)

[www.frietkotcultuur.](http://www.frietkotcultuur.be)

[be](http://be)

[www.culturefritkot.b](http://www.culturefritkot.be)

[e](http://e)

[www.fritkotkultur.be](http://www.fritkotkultur.be)

### 8. CONSENTEMENT ET PARTICIPATION

Préciser comment les informations figurant dans ce formulaire ont été collectées avec la participation de la communauté, du groupe ou des individus concernés.

Ce dossier est le fruit de multiples réunions et recherches effectuées dans le sein du Conseil du Fritkot-Raad. Un merci tout particulier à Chantal Bisschop (CAG) , Nicole Hannot (Musée de la Gourmandise), Hugues Henry (Home Frit' Home) et Luc Roisin (ApaqW).