

La véritable histoire de la pomme de terre frite, 3e partie

***L'histoire de Monsieur Fritz et l'immense succès qu'il a remporté sur tous les champs de foire du pays illustre très bien l'histoire de la pomme de terre frite. Ce mets particulièrement attractif, à la fois croustillant, moelleux, savoureux et nourrissant, ne se prépare pas dans les foyers, pour les raisons que nous avons énoncées dans La véritable histoire de la pomme de terre frite, 1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> parties. C'est donc bien chez les professionnels qu'il s'est développé, et c'est probablement dans les bassines des cuisiniers en plein vent qu'il est né.***

Qui détient la paternité de la pomme de terre frite ? Nous ne le saurons probablement jamais. Il est difficile d'imaginer qu'une seule personne à un moment précis de l'histoire ait eu l'idée de plonger des pommes de terre dans une bassine de graisse bouillante. Ce que nous pouvons retrouver, par contre, ce sont les circonstances dans lesquelles la frite a vu le jour. Mais commençons par retrouver les premiers textes où apparaissent les fameuses pommes de terre frites et observons leur évolution au cours du 19<sup>e</sup> siècle.

## **Le premier témoignage de pommes de terre frites**

Nous sommes à la fin de l'année 1760, au monastère de Perrecy, en Bourgogne, plongés dans une sombre histoire de tentative d'assassinat. L'abbé des Brosses, en plein conflit d'intérêt avec le frère Hillarion, est accusé d'avoir tenté d'empoisonner ce dernier, crime pour lequel il écoperait des galères à perpétuité.<sup>1</sup> Retraçons brièvement les faits.

Le 23 décembre, Hillarion fait la lecture au réfectoire, raison pour laquelle son repas l'attend au bord de la cheminée, dans la cuisine. Une fois sa lecture terminée, il se rend dans la cuisine où il aperçoit l'abbé des Brosses s'enfuir précipitamment, ce qui éveille ses soupçons. Sans attendre, il procède à l'examen des plats dans lesquels il découvre une poudre blanche. Il la fait manger à un chien qui meurt deux jours plus tard. En conséquence, il met les portions et le chien sous clé avant de porter plainte.<sup>2</sup> Le 31 décembre, deux chirurgiens procèdent à un examen des pièces à conviction dont voici un extrait :

*Après avoir fait lever les scellés en présence de tous les susnommés, nous avons trouvé, dans la cassette, une écuelle, dans laquelle il y avoit de la soupe, & deux plats d'étain, dans l'un desquels étoient des haricots fricassés, dans l'autre quelques pommes de terre frites.*

Ainsi, en 1760 le terme « pomme de terre frite » semble suffisamment courant pour figurer dans un rapport de médecin sans nécessiter de précisions particulières. Le texte est d'ailleurs si peu précis qu'on ne peut deviner, à sa simple lecture, le mode de cuisson des pommes de terre. Elles sont frites, certes, mais frites comment ?



*À l'époque des premières pommes de terre frites, les pommes de terre sont noires, brunes ou rouges, comme sur cette première représentation en aquarelle de Charles de l'Écluse (1588).*

## La cuisson et la forme des premières pommes de terre frites

Hélas, les livres de cuisine ne nous sont d'aucun secours pour répondre à cette question. La pomme de terre frite n'apparaît dans aucun recueil de recettes de cette période. La première édition de l'Encyclopédie ne nous vient pas plus en aide. Elle se contente d'affirmer que les paysans *font leur nourriture la plus ordinaire de la racine de cette plante pendant une bonne partie de l'année. Ils la font cuire à l'eau, au four, sous la cendre, & ils en préparent plusieurs ragoûts grossiers ou champêtres.*<sup>3</sup> Une nouvelle édition genevoise de l'Encyclopédie fournit heureusement plus de précisions. En parlant de l'usage qu'on fait des pommes de terre en Allemagne, on apprend que le peuple les mange *simplement bouillies à l'eau avec du sel, ou cuites au lait (...); grillées, frites au beurre, en beignets, & de tant d'autres manières.*<sup>4</sup>

Frites au beurre, voilà une explication satisfaisante. Dans l'austère couvent bourguignon où le jeûne est presque habituel et où on a l'habitude de dîner d'une salade de chicorée,<sup>5</sup> on imagine très mal des pommes de terre plongées dans un bain de graisse. Il est plus vraisemblable qu'elles soient simplement rissolées, dans un petit peu de beurre ou une autre matière grasse, exactement comme les pommes de terre de bord de Meuse dont parle Joseph Gérard en 1781<sup>6</sup> et comme les pommes de terre frites des paysans allemands.

La chose est évidente. Ce qu'on désigne par « pomme de terre frite » au 18<sup>e</sup> siècle, est différent de ce que nous connaissons aujourd'hui. Rappelons-nous de la définition donnée dans notre premier article. La frite est

plongée dans un bain d'huile bouillante et a la forme de bâtonnets. Ce n'est pas le cas de la frite du 18<sup>e</sup> siècle qui est rissolée et coupée en tranches. Les premières recettes de pommes de terre frites nous le confirment.

En 1794, dans l'enthousiasme révolutionnaire, Madame Méricot publie un livre de recettes entièrement dédié à la pomme de terre. Voici la recette « en friture », considérée comme la première recette de pomme de terre frite conservée par écrit :

*Faites une pâte avec de la farine de Pommes de terre, deux œufs délayés avec de l'eau, mettez une cuillerée d'huile, une cuillerée d'eau-de-vie, sel & poivre ; battez-bien votre pâte pour qu'il n'y ait pas de grumeaux ; pelez-les Pommes de terre crues & coupez-les par tranches, trempez-les dans cette pâte et faites les frire de belle couleur.*<sup>7</sup>

Ici, la pomme de terre est cuite en beignet, tradition qui restera vivace tout au long du 19<sup>e</sup> siècle. Deux ans plus tard, il est encore question de pommes de terre frites chez les pauvres en Allemagne dans les *Essais politiques, économiques et philosophiques* du célèbre physicien Comte de Rumford, chargé de l'administration des établissements publics destinés à améliorer la situation des pauvres en Bavière. Dans la traduction française de 1799, la pomme de terre est coupée en tranches, frite dans du beurre ou du saindoux et assaisonnée de sel et de poivre.<sup>8</sup> Encore une fois, cette recette destinée aux pauvres n'utilise que parcimonieusement de la graisse.

Si on récapitule les premiers témoignages de pommes de terre frites, on s'aperçoit qu'elles apparaissent systématiquement dans un milieu modeste - qu'il soit populaire ou monacal - qu'elles sont rissolées dans un petit peu de graisse et qu'elles sont débitées en forme de rondelles. Nous allons voir désormais leur évolution dans les livres de cuisine.

---

<sup>1</sup> *Causes célèbres, curieuses et intéressantes de toutes les cours souveraines du royaume, avec les jugemens qui les ont décidées*, t. 6, Paris, 1775, p. 75, 76.

<sup>2</sup> *idem*, p. 40-53.

<sup>3</sup> *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, t. 13, Neufchâtel, 1765, p. 4.

<sup>4</sup> *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, t. 34, Genève, 1778, p. 381, col. 2.

<sup>5</sup> *Causes célèbre*, *op. cit.*, p. 35.

<sup>6</sup> Voir *La véritable histoire de la pomme de terre frite*, 1<sup>ère</sup> partie.

<sup>7</sup> Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire de la cuisine bourgeoise du Moyen Âge à nos jours*, Paris, 2001, p. 192.

## L'évolution des pommes de terre frites dans la littérature culinaire

### La frite en rondelles

Au début du 19<sup>e</sup> siècle, la pomme de terre frite entre dans la littérature gastronomique destinée aux classes privilégiées. Elle n'est pas enduite de pâte et porte le nom de « Pommes de terre sautées au beurre » chez Viard, auteur du *Cuisinier impérial* :

*Vous ôterez la pelure des pommes de terre crues ; vous les tournez d'égale grosseur ; coupez-les en tranches rondes de la largeur d'un petit écu, épais d'une ligne et demie ; vous mettrez un bon morceau de beurre dans une casserole ; posez-la sur un feu ardent ; ajoutez-y les pommes de terre ; sautez-les toujours jusqu'à ce qu'elles soient blondes ; alors vous les égoutterez dans une passoire ; vous les saupoudrez de sel fin, et vous les arrangez sur le plat sans autre assaisonnement.*<sup>9</sup>

En fait, on la connaît déjà sous son nom de « pomme de terre frite » qui acquiert ses lettres de noblesse. Nous en voulons pour preuve cet article consacrant le *beefsteak frites*, publié en 1807 dans le *Journal des gourmands et des belles*, dirigé par le célèbre gastronome Grimod de la Reynière :

### **Beef, ou Beef-s-teak**

*Ayez un morceau d'excellent filet de bœuf, ôtez-en toutes les peaux et presque toute la graisse, coupez-le par rouelles de l'épaisseur de quatre ou cinq lignes ; aplatissez légèrement chacun de ces morceaux, et parez-les afin qu'ils soient à peu près ronds et de la forme d'un écu de six livres ; faites ensuite fondre un peu de beurre, mettez-y un peu de sel et de gros poivre, trempez vos beef dedans, et arrangez-les sur un plat ; au moment de servir faites-les griller sur un feu un peu vif, en ayant soin de ne pas trop les laisser cuire ; pendant ce tems mettez dans un plat un morceau de beurre proportionné à la quantité de beef-s-teak que vous aurez préparé ; assaisonnez de sel, poivre, un peu de persil et un jus de citron ; dressez votre beef-s-teak dessus en y ajoutant quelques pommes de terre frites dans du beurre bien frais, ou des cornichons, si vous l'aimez mieux. On sert aussi le beef-s-teak au beurre d'anchois.*<sup>10</sup>



*Le grand gastronome Grimod de la Reynière témoigne déjà du beefsteak frites en 1807.*

Ces deux textes témoignent d'une véritable révolution dans l'histoire de la pomme de terre frite et de la pomme de terre en général. Jusque là, la frite s'inscrit dans la cuisine populaire. Elle est une manière agréable d'accommoder des pommes de terre pour les pauvres. Avec le beefsteak, elle fait son entrée dans la gastronomie et s'invite sur les tables de la haute société. Nous constatons cette promotion de la pomme de terre frite peu après, en 1808, dans la correspondance de Stendhal. Le futur auteur de *La chartreuse de Parme* n'est alors qu'un jeune aventurier promu au rang d'« adjoint aux commissaires des guerres et intendant des domaines impériaux » dans la ville de Brunswick, en Allemagne.<sup>11</sup> Dans la description qu'il fait d'une journée type de ce printemps 1808, Stendhal décrit son dîner :

*A quatre heures moins un quart, j'ai dîné avec du mouton grillé, des pommes de terre frites et de la salade. Les deux premiers plats viennent de chez Janaux et sont payés 6 bongros pièce (18 sous).<sup>12</sup>*

La pomme de terre frite devient donc un accompagnement de choix pour les viandes grillées. Sa cuisson, elle aussi, évolue. Dans le *Parfait cuisinier*, en 1811, on parle de jeter les tranches de pommes de terre farinées dans « une friture extraordinairement chaude ».<sup>13</sup> Il n'est plus question d'un petit peu de beurre dans une poêle, mais bien d'une friture.

Mais attention ! Nous devons encore nous méfier du terme « pomme de terre frite ». Nous pensons raisonnablement que pour un homme de la première moitié du 19<sup>e</sup> siècle, il désigne des rondelles de pommes de terre frites dans du beurre. Pourtant, tous les livres de cuisine ne s'accordent pas sur ce fait. *La Nouvelle cuisinière bourgeoise* (1817), héritière de la prestigieuses *Cuisinière bourgeoise* du 18<sup>e</sup> siècle, présente une recette tout aussi éloignée du standard de l'époque que du nôtre :

### **Pommes de terre frites à la Hollandaise**

*Vos pommes de terre cuites à l'eau et au sel, pelez-les, écrasez-les, et faites une purée que vous aurez soin de passer ; assaisonnez-la de sel, poivre et fines herbes, mouillez-la d'un coulis au jus. Cette purée doit être fort épaisse ; formez-en des boulettes que vous trempez dans de l'œuf battu ; faites-les frire et servez-les avec du persil haché frit dessus.*<sup>14</sup>

#### **Ingrédients pour 4 personnes**

800 g de pommes de terre (bintje, Mona Lisa), fonds blanc de volaille, fines herbes (persil, cerfeuil, ciboulette), 2 œufs, sel, poivre, beurre.

#### **Procédé**

- Peler les pommes de terre et les cuire 20 minutes à l'eau bouillante et salée.
- Hacher le persil et le passer à la friteuse.
- Passer les pommes de terre au presse-purée. Saler, poivrer et mélanger avec les fines herbes.
- Mouiller d'un petit peu de fond de volaille. La purée doit rester ferme.
- Battre les œufs dans un bol.
- Confectionner des boulettes de pomme de terre, les tremper dans l'œuf et les frire à 160°.
- Dresser dans un plat avec du persil frit.

Heureusement, il ne s'agit que d'une exception. Par la suite, jusqu'au milieu du 19<sup>e</sup> siècle, les recettes de pommes de terre frites se suivent et se ressemblent.<sup>15</sup> Trois variantes coexistent sous ce nom :

- La pomme de terre coupée en rondelles et jetée dans la friture.
- La pomme de terre coupée en rondelles, enduite de pâte à beignet et jetée dans la friture.
- La pomme de terre cuite à l'eau, coupée en rondelles et rissolée à la poêle.

### **La frite en bâtonnets**

Au milieu du siècle, on remarque un changement important au niveau de la forme. En 1859, nous tombons sur des « pommes de terre frites taillées en petits bâtons » pour accompagner un beefsteak.<sup>16</sup> Peu après, en 1861, notre Cauderlier national donne la recette complète avec des bâtons ou des rondelles de pommes de terre :

#### **Pommes de terre frites à la graisse**

*Coupez les pommes de terre en tranches ou en bâtons, que vous mettez sur un linge pour les sécher. Ayez de la friture chaude (...), dans laquelle vous laissez tomber les pommes de terre que vous remuez de temps à autre, jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur et soient croquantes. On ne peut en mettre beaucoup à la fois et il faut les remuer à grand feu.*<sup>17</sup>

Il faudra tout de même un certain temps avant que le bâton ne s'impose définitivement. L'immense cuisinier Jules Gouffé, qui en est à 1 kg de graisse dans sa poêle, conserve l'unique découpe en rondelles.<sup>18</sup> Émile

Dumont, quant à lui, prépare des pailles de pommes de terre et les très tendance pommes de terre soufflées qui introduisent la double cuisson dans l'art de la pomme de terre frite :

*Prenez des pommes de terre, pelez-les, lavez-les, essuyez-les, coupez-les en tranches rondes de l'épaisseur de moitié d'un doigt à peu près.*

*Mettez la friture sur le vif, et aussitôt fondue, mettez-y vos pommes de terre ; aussitôt que la peau rissolée commencera à se former, retirez-les de la friture et mettez-les dans une autre friture très-chaude.*

*Aussitôt la peau boursouflera. Otez de la friture, égouttez bien, saupoudrez de sel fin et servez immédiatement ; car elles retombent promptement.*<sup>19</sup>

Dans *la cuisine moderne illustrée* (1885), les pommes de terre frites Pont-Neuf s'ajoutent aux rondelles, aux pailles et aux soufflées.<sup>20</sup>

---

<sup>8</sup> Benjamin, Comte de Rumford, *Essais politiques, économiques et philosophiques, t. 1*, Genève, Manget, 1799, p. 298.

<sup>9</sup> A Viard, *Le cuisinier impérial*, Paris, 1806, p. 386, 387.

<sup>10</sup> *Journal des gourmands et des belles*, 2<sup>ème</sup> année, 1<sup>er</sup> trimestre 1807, p. 32, 33

<sup>11</sup> Yves ANSEL, Philippe BERTIHIER et Michael NERLICH, *Dictionnaire de Stendhal*, Paris, Honoré Champion Editeur, 2003, pp. 28, 29

<sup>12</sup> *Stendhal, Journal (1806-1810)*, t. III, *Etablissement du texte et préface par Henri Martineau*, Paris, Le divan, 37, rue Bonaparte, 1937, p. 188.

<sup>13</sup> A. T. Rimbault, *Le parfait cuisinier ou le bréviaire des gourmands*, Paris, 1811, p. 208.

<sup>14</sup> *La nouvelle cuisinière bourgeoise*, 4<sup>ème</sup> édition, Paris, 1817, p. 276.

<sup>15</sup> Voyez par exemple :

*Manuel de gastronomie*, Paris, 1825, p. 252, 253.

*Archambault, Le cuisinier économe*, Troisième édition, Paris, 1825, p. 267.

*Borel, Nouveau dictionnaire de cuisine, d'office et de pâtisserie*, Paris, 1826, p. 482, 483.

*B. Albert, Le Cuisinier parisien*, Paris, 1833, p. 151.

*Lombez, Nouvelle cuisinière bourgeoise*, Paris, 1842, p. 116.

*Cardelli, Nouveau manuel complet du cuisinier et de la cuisinière*, 1842, p. 361.

*Aglaé Adanson, La maison de campagne*, 5<sup>ème</sup> édition, t. 1, Paris, 1845, p. 305.

*A.-B. de Périgord, Le Trésor de la cuisinière et de la maîtresse de maison*, Paris, 1852, p. 169.

*Louis-Eustache Audot, La cuisinière de la campagne et de la ville*, 38<sup>ème</sup> édition, Paris, Audot, 1858, p. 346.

<sup>16</sup> G. Beleze, *Dictionnaire universel de la vie pratique à la ville et à la campagne*, Paris, 1859, p. 216, col. 2.

<sup>17</sup> Philippe Cauderlier, *L'économie culinaire*, Gand, 1961, p. 248.

<sup>18</sup> Jules Gouffé, *Le livre de cuisine*, Paris, 1867, p. 80.

<sup>19</sup> Émile Dumont, *La bonne cuisine française*, Paris, 1877, p. 415, 416.

<sup>20</sup> *La cuisine moderne illustrée, Paris, 1885, p. 327, 328.*

## La frite en Belgique

En Belgique, comme nous l'avons vu dans les deux premières parties de l'article, la frite fait son petit bonhomme de chemin. En 1896, dans le carnet d'une ménagère wallonne, on voit bien que les deux découpes de pommes de terre, en rondelles et en bâtonnets, sont pratiquées. On remarque également un soin particulier à la préparation de la friture. Ici, on mélange  $\frac{1}{2}$  kg de graisse de bœuf avec  $\frac{1}{4}$  kg de graisse de mouton et  $\frac{1}{4}$  kg de saindoux.<sup>21</sup> *Le traité d'économie domestique et d'hygiène*, du début du 20<sup>e</sup> siècle, est passé dans les mains de générations de jeunes filles belges. Il recommande également les deux formes de coupe de pomme de terre frite ainsi que la technique de la pomme de terre soufflée. Mieux encore, il livre un procédé que nous n'avions pas encore trouvé dans d'autres livres de cuisine :

*Deuxième procédé. - Jeter les pommes de terre dans la friture bouillante, les retirer quand elles sont à moitié cuites et les laisser refroidir. - Remettre la friture au feu et lorsqu'elle est en ébullition, y jeter les pommes de terre. - Par ce procédé les pommes de terre se gonflent et sont très délicates. - On reconnaît qu'elles sont frites à point, lorsqu'en les remuant, on les sent croustillantes.*<sup>22</sup>

Et voici la double cuisson appliquée au bâtonnet de pomme de terre frite. Cette fois-ci, cette dernière est bien telle qu'on la connaît aujourd'hui. Alors, cette double cuisson est-elle belge ou non ? Le premier texte que nous avons trouvé est effectivement belge. Néanmoins, la prudence nous oblige à ne pas faire trop vite de conclusions sur base d'un seul texte. De plus, nous avons vu que la double cuisson se pratique allègrement à Paris pour préparer les pommes de terre soufflées. Le mystère reste donc épais autour de cette merveilleuse invention qu'est la double cuisson de la pomme de terre frite.





*Le livre de Louisa Mathieu est-il le premier à faire passer les bâtonnets de pommes de terre à la double cuisson ?*

## **Et l'origine de la pomme de terre frite, dans tout cela ?**

Durant les trois articles consacrés à l'histoire de la pomme de terre frite, nous avons beaucoup tourné autour du pot, sans jamais aborder frontalement le problème de son origine.

Si nous prenons une définition stricte, comprenant la découpe en bâtonnet et la double cuisson, les premiers textes mentionnant ce type de pomme de terre frite ne date que du début du 20<sup>e</sup> siècle. Si nous nous référons au terme « pomme de terre frite », nous constatons qu'il existe depuis le milieu du 18<sup>e</sup> siècle, mais ne désigne que des rondelles de pommes de terre rissolées dans un petit peu de graisse.

La réponse se trouve peut-être ailleurs que dans les livres de cuisine. Ces derniers reflètent des habitudes ménagères ou des pratiques de la haute gastronomie. Qu'en est-il de ces frituriers en plein vent ? À quoi ressemble le produit qu'ils vendent dans les rues à la fin du 18<sup>e</sup> siècle et au début du 19<sup>e</sup> siècle ? À quoi ressemblent les frites de Monsieur Fritz, le roi de la pomme de terre frite des foires belges dans la première moitié du 19<sup>e</sup> siècle ? Sont-elles sous forme de rondelles ou sous forme de bâtonnets ? La réponse n'est pas aisée. Par contre, une chose est certaine : elles sont plongées dans un bain de graisse. Et c'est là, à notre humble avis, que tout le nœud du problème réside.

Nous avons parlé, dans les deux premiers articles, de l'improbable naissance de la pomme de terre frite issue du mariage entre la pomme de terre, légume populaire par excellence, et la cuisson dans bain de graisse, réservée à la haute société. Où ce mariage a-t-il bien pu se réaliser ? Dans une cuisine cossue disposant d'une belle bassine à friture ? Impossible, avons-nous vu précédemment. La pomme de terre n'y a pas sa place. Chez le pauvre bougre mangeur de pommes de terre ? Impossible également. Il ne dispose pas de suffisamment de matière grasse.

La réponse n'est-elle pas à chercher dans les rues de Paris, où, au 18<sup>e</sup> siècle, les marchands ambulants trimballent leur bassine de friture remplie d'une graisse douteuse dans laquelle ils plongent des viandes et des légumes enduits de pâte à beignet ? Ou se trouve-t-elle dans une rôtisserie disposant d'un matériel plus important ? L'hypothèse est séduisante. La pomme de terre frite, nous le savons, s'est répandue grâce au commerce. N'y serait-elle pas née ? Ne serait-elle pas un produit purement commercial ? L'inventeur de la pomme de terre frite restera probablement toujours anonyme, par contre, nous pouvons deviner son métier : un marchand. Nous pouvons également deviner son origine : parisienne.

**Pierre Leclercq**

Décembre 2010



**Pierre Leclercq est historien de la gastronomie. Avec chercheurs et artisans de Thoueris, il redécouvre et confectionne des plats anciens à l'identique.**

---

<sup>21</sup> *Carnet de recettes, le 17 janvier 1896.*

<sup>22</sup> *Louisa MATHIEU, Traité d'économie domestique et d'hygiène, 10<sup>ème</sup> édition, Verviers, Librairie Alb. Hermann, s.d., p. 408, 409*