

La véritable histoire de la pomme de terre frite, 2e partie

La saga Fritz

Au XVIII^e et même au début du XIX^e siècle, il est inconcevable de frire des pommes de terre ni dans une cuisine aristocratique ou bourgeoise, où la pomme de terre n'a pas sa place, ni dans une cuisine modeste, où la friture est exclue car la graisse est hors de prix. Chez les professionnels, par contre, la question se pose différemment. Monsieur Fritz la popularise sur les foires du pays.

Les débuts

Monsieur Fritz, Frédéric Krieger de son vrai nom, naquit en Bavière en 1817 dans une famille de musiciens forains. Il fut probablement un de ces bruyants protagonistes de la parade, spectacle aussi trivial que réjouissant destiné à attirer le chaland vers une loge quelconque de la foire. Dans un tintamarre assourdissant, ils accompagnaient les Paillasse ou Jocrisse, malheureux bouffons des tréteaux en plein vent, recevant sans arrêt les coups de pied au derrière infligés par leur bourgeois de maître.



Depuis le Moyen Âge, la foire avait eu pour vocation d'apporter dans chaque ville des marchandises inaccessibles sur place. Plus tard, au XIX^e siècle, les progrès de l'urbanisation et des voies de communication ont fini par introduire ces produits dans les boutiques citadines, entraînant le déclin des étals des marchands forains. Simultanément, ces mêmes progrès ont permis l'expansion des diverses loges de divertissement capables d'accueillir les nombreux spectateurs dotés d'un nouveau pouvoir d'achat¹. La foule se précipitait de partout pour admirer les artistes des théâtres de variété, les animaux féroces des ménageries, les phénomènes humains les plus curieux, les irrésistibles chiens savants, les traditionnels théâtres de marionnettes ainsi que les non moins traditionnels jongleurs, sauteurs, danseurs, lutteurs, hercules ou escamoteurs débarqués du monde entier.²

Plus le public affluait, plus les loges se sophistiquaient et gagnaient en confort afin d'accueillir une clientèle capable de payer les meilleures places à un tarif plus élevé. La foire s'embourgeoisait, la foire s'agrandissait, la foire s'enrichissait.

Parallèlement, la vente de comestibles se développait considérablement, car il fallait bien nourrir les hordes de visiteurs affamés qui arrivaient de plus en plus nombreuses. Voilà le contexte dans lequel Krieger quitta son état de musicien, mal rémunéré et mal considéré, pour se faire engager comme apprenti dans une rôtisserie, chez Pèlerin, rue Montmartre à Paris, afin d'y apprendre le métier de restaurateur³.

C'est dans cet établissement que le jeune Frédéric découvrit les pommes de terre frites. Les « précieux tubercules », coupés en rondelles, bien dorés et merveilleusement croustillants, ravissaient les Parisiens depuis déjà plusieurs décennies. La Belgique ne les connaissait pas encore. On devine facilement le raisonnement de Krieger. Si ce plat remportait un tel succès dans la capitale de la gastronomie, pourquoi serait-il été boudé en Belgique ?



Visiblement entreprenant, le jeune cuisinier créa sur la foire de Liège la première baraque à frites, qui était alors en toile⁴, probablement en 1838⁵. Il n'était cependant pas le tout premier à proposer ce produit en Belgique : peu avant, un immigré français, répondant au nom de Petit-Jean, aurait ouvert le premier restaurant débitant des pommes de terre frites à Bruxelles⁶. Mais la popularité du bâtonnet (ou de la rondelle) doré doit beaucoup plus à l'Allemand qu'au Français. En effet, pendant de nombreuses années, l'infatigable forain sillonna les routes de Flandre et de Wallonie pour vendre sa friture à un public d'abord incrédule, mais qu'il finit par séduire définitivement.

Pour attirer le public et l'attention des journalistes, Krieger fit preuve d'un talent hors du commun. Tout d'abord, il se fit appeler Fritz, astucieux pseudonyme rappelant à la fois la pomme de terre frite et son origine germanique. Ensuite, à l'imitation des directeurs de théâtre, il fit paraître dans la presse des villes visitées des publicités vantant son savoir-faire. En 1848, la première réclame pour Monsieur Fritz apparaissait dans le *Journal de Liège* :

« Les pommes de terre frites sont arrivées à la Foire de Liège avec leur infatigable Rôtisseur [...] M. FRITZ, propriétaire de l'établissement des tubercules rôtis, prévient ses consommateurs qu'il a redoublé de zèle, afin de prévenir toute observation. Il continuera de faire rouler ses Omnibus et ses Vigilantes à 10 et 5 centimes. On est prié de s'adresser quelque temps à l'avance pour les grosses commandes. »⁷

Les grands paquets, appelés Omnibus, faisaient référence à un nouveau moyen de transport urbain, le premier à emprunter des lignes fixes. Les petits paquets, les Vigilantes, faisaient référence aux navettes rapides tirées par un cheval et ne voiturant qu'un seul passager. Leurs conducteurs avaient la réputation d'être de véritables têtes brûlées.

En 1852, le commerce florissant de Monsieur Fritz s'agrandit. Ce dernier troqua la baraque en toile pour un luxueux salon de dégustation en bois avec plafonds décorés, d'une capacité de dix tables. Il y grouillait un personnel nombreux qui débitait et servait dans des assiettes en faïence des pommes de terre frites, bien entendu, mais aussi des beignets aux pommes et des gaufres⁸. Les clients dégustaient le tout avec une bière à la pression, du vin, du cognac ou une liqueur. Le matériel était à la hauteur des besoins. Les pommes de terre étaient découpées à la machine et plongées dans une des huit bassines de beurre clarifié bouillant sur la cuisinière à gaz⁹. Ce mode de cuisson nécessitait beaucoup d'attention et de précautions, car il n'était pas sans risque. En témoigne l'incendie survenu dans une baraque de la foire de Liège à partir d'une grande chaudière de graisse à frites, en 1875.¹⁰

¹ *Foires et forains en Wallonie, Magie foraine d'autrefois, Musée de la vie wallonne, dir. Pierre Mardaga, Liège, 1989, pp. 19-25*

² *Les premiers articles de journaux donnant une description détaillée des attractions de la foire apparaissent dans les années 1840. Voyez entre autres : Journal de Liège, samedi et dimanche 2 et 3 novembre 1844, p. 1, col. 4, p. 2, col. 1 ; mardi 27 octobre 1846, p. 2, col. 3 ; La Meuse, lundi 17 novembre 1856, p. 3, col. 3*

³ *C'est ce que nous pouvons déduire d'une publicité qu'il a publiée dans Journal de Liège, lundi 5 novembre 1855, p. 3, col. 4.*

⁴ *Henri Poetgens, Souvenirs de Verviers Ancien (suite), Verviers, P. Feguene, Imprimeur-Editeur, 1910, p. 45.*

⁵ *Si on en croit le jubilé de Madame Fritz célébré en 1888. Comme nous n'avons aucun témoignage des années 1830 concernant la foire, nous devons nous baser sur des témoignages plus récents, tel que Le globe illustré, 17 novembre 1889, vol. V, n° 7.*

⁶ *Toujours selon un témoignage tardif : L'Economie, dimanche 23 septembre 1888, p. 2, col. 1. Nous n'avons pas retrouvé la trace de ce Petit-Jean rue de l'Etoile à Bruxelles.*

⁷ *Journal de Liège, samedi et dimanche 28 et 29 octobre 1848, p. 2, col. 4*

⁸ *Journal de Liège, samedi 30 octobre 1852, p. 2, col. 4 ; La Meuse, mardi 11 novembre 1856, p. 4, col. 2 . La Meuse, mardi 11 novembre 1856, p. 4, col. 2*

⁹ *Ces détails sont consignés dans l'inventaire d'après décès de Frédéric Krieger : A.E.L., Notaire, Protocole du notaire Lambinon fils, 1862, 392-519, n° 477*

¹⁰ *La Meuse, samedi 2 et dimanche 3 octobre 1875, p. 2, col. 2*

La consécration

Dans les années 1850, se développaient de nouvelles attractions nettement influencées par les progrès technologiques. Ces spectacles allaient prendre la place des exercices, occupés auparavant par les jongleurs et les hercules. Le public, de plus en plus exigeant, venait à la foire pour admirer les dernières prouesses techniques sous la forme d'automates, de diaporamas ou d'expériences électriques¹¹. En 1856, en pleine guerre de Crimée, un théâtre mécanique des guerres d'Orient s'installait à Liège. Au même moment, Monsieur Fritz eut probablement l'une des idées les plus géniales de sa carrière. Pour mieux suivre l'actualité, il changea les noms de ses *Omnibus* et de ses *Vigilantes* en *Russes* et en *Cosaques*. Le terme « Russe » allait rester longtemps dans notre vocabulaire pour désigner une portion de pommes de terre frites au point que beaucoup de Belges crurent que la frite était véritablement d'origine russe.

Sur le plan des affaires, tout fonctionnait formidablement bien pour Krieger. Comme tout bon bourgeois qui se respecte, il se mit à investir dans l'immobilier. Entre 1860 et 1861, il acquit trois maisons à Liège pour une valeur totale de 32000 francs, nouvelle preuve de l'excellente santé de son commerce. Mais, souffrant d'une maladie des poumons, il mourut le 13 novembre 1862 à Liège, à l'âge de 46 ans¹². Son décès provoqua un vif émoi dans la population tant le personnage personnifiait à la fois la bonne humeur, le mérite, la réussite commerciale et les populaires pommes de terre frites. Le 14 novembre, la foire, installée sur les boulevards d'Avroy et de la Sauvenière, porta le deuil et un important cortège funèbre prit le départ pour le cimetière de Robermont où Krieger fut enterré selon le rite protestant.¹³

Monsieur Fritz laissa un bel héritage à son épouse, Renée Florence Vilain, une affaire prospère et un nom, celui de Fritz, qu'elle porta avec tant de bonheur qu'on finit par oublier le fondateur de la dynastie. Madame Fritz devait sa popularité à la qualité de ses produits, bien sûr, mais aussi à sa gentillesse et à sa grande générosité envers les enfants. Elle ne manquait jamais, à chacun de ses passages à la foire de Liège, d'accueillir les pensionnaires de l'Institut des sourds-muets qu'elle régala de portions de pommes de terre frites, de beignets, de gaufres et de bière.



Illustration de Madame Fritz datant de 1889 (Le Globe Illustré, 17 novembre 1889, vol. V, n° 7, p. 108). On peut remarquer le luxe de l'établissement composé de salons individuels et l'imposante cuisinière. Cependant, contrairement à ce que prétend la légende, cette représentation n'est absolument pas celle d'un établissement de 1838, mais bien des années 1880.

Si, en 1856, la foire ne comptait encore que trois établissements débitant la frite, elle en accueillit pas moins de dix-sept en 1861. Ce chiffre diminua fortement les années suivantes, en raison de la démocratisation des graisses végétales qui fit entrer la frite dans les foyers¹⁴. Au milieu de ces fortes fluctuations, Madame Fritz demeurait inébranlable. Son commerce prospérait et on la citait toujours en exemple, même après

l'arrivée des moules-frites, mentionnées pour la première fois sur le champ de foire en 1875. Mme Fritz incarnait la bonne qualité de l'alimentation foraine, aux côtés des célèbres Max (beignets), Lallement (choux de Paris) et Lacquement (gaufres), tandis que les moules n'inspiraient que méfiance et suspicion, à cause des incidents à répétition.

En septembre 1889, un mois à peine avant son décès, Mme Fritz était célébrée en grande pompe à la foire de Tournai pour fêter ses cinquante ans de métier. Sérénade, banquet, bouquet de fleurs et toasts ponctuèrent cette journée mémorable dédiée à la doyenne de la friture.¹⁵ Il s'agit de sa dernière apparition en public. Mme Fritz décéda le mercredi 23 octobre 1889 à Gand à l'âge de 73 ans.

L'histoire de Monsieur Fritz, qui popularisa la pomme de terre frite en Belgique, répond en partie à nos interrogations concernant la naissance de ce mets. Chaque année, dans toutes les villes de Belgique, les habitants attendaient avec impatience l'arrivée de Krieger afin de se régaler de fritures que le populaire n'avait pas les moyens de préparer à domicile. Bien sûr, les établissements permanents envahirent rapidement nos villes et la démocratisation des huiles, grâce à l'arrivée des graines exotiques, firent entrer la frite dans les foyers. Mais ce phénomène est tardif. Dans la première moitié du XIX^e siècle, il fallait un marchand de fritures pour se fournir en pommes de terre frites.

C'est donc bien la piste des professionnels de l'alimentation, des frituriers en plein vent et des cabaretiers, que nous allons suivre dans notre prochain épisode afin de percer le secret de la naissance de la pomme de terre frite.

Pierre Leclercq

Août 2009



Pierre Leclercq est historien, diplômé de l'ULg. Ses recherches concernent toute l'histoire de la gastronomie.

¹¹ *Foires et forains en Wallonie, op. cit., p. 19*

¹² *A.E.L., Etat civil, Décès, vol. , 1862, n° 212*

¹³ *Journal de Liège, samedi et dimanche 15 et 16 novembre 1862, p. 2, col. 6. L'allée où était enterré Frédéric Krieger ayant été retournée, sa tombe n'est plus visible. La Meuse, samedi et dimanche 15 et 16 novembre 1862, p. 1, col. 4*

¹⁴ *Madeleine Ferrière, Nourritures canailles, Paris, Seuil, 2007, p. 405, 406*

¹⁵ *L'Economie*, mercredi 19 septembre 1888, p. 2, col. 1 ; vendredi 21 septembre 1888, p. 1, col. 5 ; dimanche 23 septembre 1888, p. 2, col. 1 ; *La Vérité*, organe quotidien du Tournaisis, mardi 18 et mercredi 19 septembre 1888, p. 2, col. 4