ON LA PENSAIT BELGE, LA FRITE EST EN FAIT UNE INVENTION PARISIENNE !

En cornet au **fast food** ou en accompagnement d’un steak, d’un hamburger ou de moules, les **pommes de terres frites** sont des incontournables de notre gastronomie. Mais les revendications sur la parentalité de ce plat font encore l’objet d’éternels débats. Toutefois, il semblerait que son histoire ait bel et bien débuté en France.

UNE INVENTION NÉE AU PONT-NEUF

“N’en déplaisent aux Belges, la frite d’aujourd’hui est fondamentalement parisienne” tranche l’historien en gastronomie Pierre Leclercq au quotidien Le Figaro. Selon lui, nos voisins se seraient appropriés cette recette de manière “abusive” au cours des siècles.

Le célèbre bâtonnet de pomme de terre serait même né à Paris, au cœur du **quartier du Pont-neuf et du Temple**, au début du XIXème siècle. Des vendeuses de beignets auraient eu l’idée de vendre des pommes de terre plongées dans la friture aux passants. Cet aliment populaire aurait même été très apprécié de **Victor Hugo** ou **Charles Baudelaire !**

La frite serait ensuite arrivée en Belgique grâce à un certain **Jean-Frédéric Kriger**, un forain reconverti dans la cuisine. Il apprend la technique dans un établissement de **Montmartre** et glisse la recette dans sa valise avant de retourner au Plat-Pays. Là-bas, il ouvre une baraque à frites “à la parisienne” qu’il nomme **“le Fritz”** en 1844. Et c’est un véritable succès ! **Krieger** se déplace de foire en foire et popularise ce met. D’autres amateurs reprennent ce concept et font de la frite un classique de la cuisine belge.

Les fameuses **“french fries”** portent donc bien leur nom !

[emprunté à Paris ZigZag]