

**Neo**

Date : 01/09/2017

Page : 7

Periodicity : Quarterly

Journalist : --

Circulation : 4123

Audience : 0

Size : 191 cm<sup>2</sup>

## Deux Bruxellois créent la sauce Kermesse: une sauce pour donner du piquant à la foire

Deux vrais Bruxellois, Pierre Wynants et Patrick De Corte réunis par leur amour de la foire du Midi.

A priori, tout oppose Pierre Wynants, chef emblématique du Comme chez soi, où il garde une présence, bien qu'ayant quitté les fourneaux voici quelques années, et le frituriste Patrick De Corte, héritier d'une longue dynastie de forains née voici 125 ans. Ces deux Brusseleirs comme on n'en fait plus partagent, outre une passion indéfectible pour le Sporting d'Anderlecht, le goût des bonnes choses et des plaisirs simples.

Tout chef étoilé qu'il soit, Pierre Wynants fréquente depuis longtemps la baraque de Patrick De Corte, qui prend ses quartiers chaque mois de juillet à quelques centaines de mètres à peine du célèbre restaurant de la place Rouppe. "Pierre n'est pas le seul à venir manger des frites chez moi. Il ne faut pas croire que les grands chefs ne jurent que par la cuisine sophistiquée. Quand je suis à la foire de Stockel, le chef du Bon-Bon vient me voir aussi."

La foire du Midi évoque inévitablement des souvenirs pour Pierre Wynants qui a vu défiler tant de personnalités dans son établissement. "Depuis tout petit, je me rends à la foire du Midi au moins deux ou trois fois par an. Enfant, j'allais au musée Spitzner, à la baraque de boxe et aux autos-scooters. Il y avait peut-être plus de diversité dans les attractions à l'époque."

Un temps que les moins de... 50 ans ne peuvent pas connaître. Pourtant, Patrick De Corte, également président du Comité des forains, ne cède pas à la nostalgie. "Les temps changent. Mais à la foire du Midi, nous avons 130 métiers différents. Et l'événement attire toujours autant de monde. Il n'y a pas de comparaison avec les parcs de loisirs parce que nous, nous venons chez les gens."

Alors, qu'est-ce que vous en pensez de cette sauce Kermesse ? "C'est plutôt bon, j'avais un peu peur que cela goûte trop le pickles mais c'est beaucoup moins fort",

assure Jean-Marie, qui suit de près le cortège. "Ça se rapproche un petit peu de la sauce Brasil de par son côté doux", s'amuse à comparer Myriam, une étudiante venue avec ses amies. Une sauce spéciale qui en a même déjà conquis certains. "J'espère qu'il y en aura encore l'année prochaine", sourit Patricia, son cornet de frites à la main.

Pour d'autres, rien ne viendra détrôner leur sauce favorite. "C'est pas mal mais il n'y a rien à faire, je continuerai à prendre de la sauce andalouse", rigole Kevin, accompagné d'un ami. "Personnellement, je trouve que c'est un peu trop relevé", ajoute Maxime. Pour les plus curieux d'entre vous, sachez que la sauce est vendue par tous les frituristes présents sur le champ de foire. Au total, quelque 300 kilos ont été écoulés auprès des forains. En fonction du succès rencontré, la société bruxelloise Didden, qui s'est chargée de la production de la sauce, envisagera une commercialisation plus étendue.

# NEO

LE MAGAZINE POUR LES FRITURISTES ET LES PROPRIETAIRES DE SNACK-BAR

SEPTEMBRE 2017

SPECIAL SAUCES



EDITEUR RESPONSABLE: RIK VYNCKE, AAN DE LINDE 1, 9030 MARIAKERKE



## LA CULTURE DU FRITKOT BELGE RELEVE DU PATRIMOINE NATIONAL

La culture du fritkot belge relève dorénavant du patrimoine culturel immatériel de notre pays. Elle s'ajoute à la culture des bières belges et constitue ainsi le deuxième dossier que les quatre autorités régionales compétentes ont validé. La culture des fritkot est un élément essentiel dans la vie sociale en Belgique et le frituriste est un artisan qui, comme personne d'autre, connaît toutes les astuces liées à la cuisson parfaite des frites. Chaque frituriste offre son propre goût spécifique et ses propres spécialités. Il est un artisan, un professionnel qui fournit du travail sur mesure. Il connaît sa clientèle, mais la clientèle aussi connaît le frituriste et ses frites. Sa friterie est unique, son nom fait très souvent preuve d'originalité et de personnalité et sa friterie est un lieu de rencontre important dans la vie sociale. Depuis sa création en 1984, Navefri-Unafri a œuvré dans l'intérêt du respect et de l'image de marque du secteur des friteries. De par les années, les friteries se sont de plus en plus rendus compte qu'ils pouvaient vraiment être fiers de leur métier.

La création de l'Ordre National du Cornet d'Or en 2004 était une première étape importante dans le processus vers la reconnaissance de ce patrimoine précieux. Les lauréats admis dans l'Ordre, sont des personnes et des institutions importantes qui se sont engagées fortement dans la perception, l'élan et le maintien de la culture des frites : des écrivains, des artistes, des ministres, ... et, bien évidemment, aussi des frituristes chevronnés car ils constituent la pierre angulaire de toute cette culture exceptionnelle.

L'année 2013 a été un moment clé dans la reconnaissance officielle de la culture des fritkot. A ce moment-là, Unafri a, ensemble avec VLAM, lancé une pétition destinée à demander le soutien de la population. Le 10 janvier 2014, la pétition avec des dizaines de milliers de signatures a pu être remise à la ministre flamande de la culture, Joke Schauvliege. La communauté flamande a ensuite été la première communauté à officiellement reconnaître la culture des friteries belges comme élément du patrimoine culturel immatériel. En 2015, Unafri a, ensemble avec l'APAQW, lancé une campagne similaire en Wallonie et, le 23 novembre 2016, la ministre wallonne de la Culture Alda Greoli a validé la reconnaissance.

Le 13 avril 2017, la ministre de la Culture Isabelle Weykmans annonçait que la communauté germanophone reconnaissait, elle aussi, la culture des friteries belges dans le cadre du patrimoine culturel immatériel. En juin 2017, la culture du fritkot belge a également été reprise officiellement dans l'inventaire de la Région Bruxelles-Capitale. [https://www.youtube.com/watch?v=\\_QhP-b8IAr58](https://www.youtube.com/watch?v=_QhP-b8IAr58)

### LES FRITES...C'EST CHIQUE

Etant donné que ce moment historique méritait une fête adéquate, une séance académique a été organisée le 20 juillet 2017 dans l'Atomium à Bruxelles en présence de S.A.R. Prince Laurent et des ministres compétents de la Culture et de l'Agriculture.

Le président national de Navefri-Unafri, Bernard Lefèvre, y a esquissé l'aperçu de la totalité de la procédure de reconnaissance. Ensuite, c'était Herman De Croo, ministre d'Etat et aussi parrain de l'Ordre National du Cornet d'Or, qui a pris la parole pour témoigner de sa fierté face à la réussite de cette initiative. Paul Jegems et Hugues Henry, qui ont tous les deux publié des études approfondies et des livres sur le phénomène des frites, ont ensuite, avec beaucoup d'humour, fait un exposé sur la naissance et l'évolution ultérieure de la culture des friteries belges. Ensuite, la Charte pour la défense de la culture du fritkot belge a été signée par S.A.R. Prince Laurent et par tous les ministres concernés.

A cette occasion, la commissaire européenne Marianne Thyssen avait transmis un message vidéo dans lequel elle témoigne de son soutien et de sa sympathie pour ce projet et ce au nom de toute la Commission Européenne. Et elle conclut avec un clin d'oeil: "Les frites, c'est chique!" <https://www.youtube.com/watch?v=wsFOktzj78>



### LE PRINCE LAURENT NOMME JAMES BINT AMBASSADEUR DE LA FRITE

En fin de cérémonie, S.A.R. Prince Laurent a été nommé Grand Officier dans l'Ordre National du Cornet d'Or, après quoi il a aussitôt

nommé James Bint Ambassadeur international de la frite belge.

Sa mission est claire : partout au monde faire passer le message qu'à côté des « French Fries », il y a surtout les délicieuses « Belgian Fries », originaires du pays où les frites font partie de la culture...

On lui souhaite beaucoup de succès dans cette mission croustillante ! Par après, tout le monde a évidemment été invité à savourer les produits issus de la culture du fritkot au pied de l'Atomium.

### LA GAZETTE FRITKOT

A l'occasion de la reconnaissance nationale, une édition spéciale et unique de la Gazette Fritkot a été publiée. A travers les différents groupements de grossistes, plus de 300.000 exemplaires ont été distribués dans toutes les friteries du pays. La version numérique peut être téléchargée sur le site internet de Neo.

### UNESCO?

Depuis 2016, la culture des bières belges fait partie du patrimoine mondial de l'Unesco. En tant que deuxième patrimoine immatériel national, la culture du fritkot belge remplit toutes les conditions pour pouvoir introduire une candidature destinée à être reconnue comme patrimoine mondial de l'Unesco.

La décision quant à l'introduction du dossier de demande n'a pas encore été prise, le Prince Laurent était en tout cas convaincu que le dossier des friteries belges sera retenu. L'objectif principal de Bernard Lefèvre était la reconnaissance par toutes les autorités belges. La seule façon de sauvegarder notre culture des friteries consiste à apporter le soin nécessaire. Donc : continuons « tout simplement » le travail et engageons-nous en

semble pour que nos frites soient et restent toujours les meilleures frites au monde !

