

Les frites

Françaises ou belges ? Les deux ! La première mention de la frite remonte à 1794, dans le livre de recettes de Mme Méricot, une cuisinière française. Elle y explique comment préparer « en friture » des patates coupées en tranches et cuites au beurre. Dans les années 1830, un Bavarois, Frédéric Krieger, goûte ces rondelles croustillantes dans la pâtisserie de Montmartre où il est apprenti. Il est séduit ! En 1838, il s'installe à Liège, en Belgique, et ouvre une baraque à frites dans une foire. Les clients affluent. Ses patates sont toujours coupées en rondelles, mais celles-ci sont plongées dans une bassine de beurre bouillant. Il faut encore attendre vingt et un ans pour que la frite adopte sa forme de bâtonnet. Déjà, les règles de dégustation sont fixées : on les croque sans couverts, « après les avoir prises une à une, délicatement, avec les doigts », écrit Georges Barral, guide de Baudelaire à Bruxelles, en 1864. « C'est un geste essentiellement parisien, comme les pommes de terre en friture sont d'invention parisienne », conclut-il. Ah, chauvinisme, quand tu nous tiens !

*d'après Ça m'intéresse, histoire, hors-série,
juillet-août 2016*

Tekst 1 Les frites

- 2p 1 Geef van elke bewering aan of die overeenkomt met de tekst.
- 1 Patat had vroeger de vorm van schijfjes.
 - 2 Patat werd vroeger met mes en vork gegeten.
 - 3 Patat werd vroeger in boter gebakken.
- Noteer 'wel' of 'niet' achter elk nummer op het antwoordblad.

Bronvermelding

Een opsomming van de in dit examen gebruikte bronnen, zoals teksten en afbeeldingen, is te vinden in het bij dit examen behorende correctievoorschrift, dat na afloop van het examen wordt gepubliceerd.