



La frite belge vue et corrigée à Genève

Une seule friterie dans le Canton, et c'est la ruée vers l'or jaune et salé. Depuis son ouverture en novembre dernier, la baraque de la Rue Dancet ne désemplit pas. Retour sur le triomphe des rois de la frite.

« Une frite, une fois ! » C'est dans un décor salé et frituré qu'on a rendez-vous avec Nicolas, co-fondateur de Belga, la seule véritable friterie belge de la région. C'est l'heure du rush et les portions de bâtonnets de patate défilent, entrecoupées de commandes qui portent à sourire : fricadelle, poulyroc, croquette, mitraillette viande...

" Tout est typique belge ! Il y en a pour tous les goûts, toutes les envies, selon l'humeur, le moment, le jour, la période. Le classique c'est un cornet de frite avec une sauce belge, et un snack d'accompagnement. Sinon, la mitraillette, c'est une demi-baguette, dans laquelle on met une viande, de la sauce, l'équivalent d'une grande portion de frites, et voilà, ça se mange comme on peut. C'est assez conséquent. "

On ne vient pas à Belga pour manger léger (et ce sera dommage), ni pour grignoter végété. Eh oui, parce que le secret des frites belges, c'est bien sa non-véganitude.



(© Manon Voland / Konbini)

Chaude comme une baraque à frites !

C'est que la conception d'une frite belge est quasiment codifiée comme l'AOP du champagne, et que le cœur du produit, c'est la graisse de bœuf utilisée pour la cuisson, comme nous l'explique Nicolas.

" Un des critères prépondérants, c'est que ce soit fait avec de la graisse animale, et c'est ça qui donne à la frite tout son arôme. Selon certains clients, ce serait même plus digeste que certaines huiles végétales qu'on peut trouver ailleurs. "



(© Manon Voland / Konbini)

Outre une graisse bien spécifique qui fait oublier les conséquences d'une large portion de frites classiques, produire un véritable bâtonnet à la belge passe tout d'abord par le choix d'une pomme de terre locale, et spécifique en termes d'amidon et de chaire. Laquelle ?

" C'est notre secret ! Mais c'est important d'avoir une grande exigence en choisissant son producteur car il faut qu'elle ait le même goût tout au long de l'année. Un autre élément clé est que la frite va passer dans différents bains de cuisson à des températures différentes. Le premier bain va la cuire à cœur, à l'intérieur, comme une sorte de purée ; tandis que le dernier, à température élevée, va lui donner son enrobage croustillant. "

L'art des patates en bâtonnets n'est décidément pas celui d'enfourner un paquet de frites surgelées, ou d'aller commander une portion rouge chez le géant jaune.

Comment fait-on pour rentrer douze Belges dans un coffre de voiture ? On jette une frite à l'intérieur.



(© Manon Voland / Konbini)

Avant d'être fritier, ou friturier, « comme aucun grand dictionnaire ne s'est posé la question, c'est un peu comme on le sent », Nicolas et Julien ont grandi à Liège, ont bossé comme chasseurs de tête à Bruxelles avant d'émigrer dans leur cité de Calvin d'adoption, et ont commencé à manquer de frites bien belges. La faim d'une cuitte un 31 décembre a fait germer dans leur tête d'entrepreneur le désir d'apporter de la belgitude dans nos contrées Helvétiques, comme nous le raconte Nicolas.



(© Manon Voland / Konbini)

" On aime beaucoup Genève, mais il n'y avait de spécialiste culinaire de la Belgique. Du coup, on a bossé plus de deux ans sur le projet, tout en continuant à gagner notre pain à côté. J'ai été coursier à vélo, ai fait une formation de contrôleur aérien, tandis que Julien a continué dans la finance. On était vraiment motivé, mais il fallait avoir le temps et les ressources nécessaires. On a été suivre une formation auprès d'une de nos connaissances dont c'est le métier, parce qu'il n'y a pas d'école de la frite, même en Belgique ! On devrait peut-être la créer... ? "

Avis aux amateurs de bonnes patates qui aiment garder la frite.
Ouvert du lundi au samedi, 5 Rue Dancet, 1205 Genève.