



## INVENTARIS VAN HET IMMATERIEEL CULTUREEL ERFGOED

### 1. REFERENTIES

Referentie van het dossier : 5000-0006  
Aanvraag van 22/02/2017  
Datum van registratie bij de inventaris : 14/06/2017  
Update datum : -

### 2. IDENTIFICATIE VAN DE AANVRAGER

asbl Unafri – Navefri vzw

Contactpersoon:

Mevrouw  De heer

Naam: Lefèvre

Voornaam: Bernard

Functie: Nationaal voorzitter

Adres: Schillekensberg, 21 – 3460 Bekkevoort

Tel. nr.: 0494/ 51 04 89

E-mail: info@navefri-unafri.be

### 3. IDENTIFICATIE VAN HET ELEMENT / BENAMING

***De belgische frietkotcultuur***

#### 3.1. BETROKKEN CATEGORIEËN

- Tradities, uitdrukkingen, talen
- Podiumkunsten
- Sociale praktijken, rituelen, festiviteiten
- Kennis en praktijken met betrekking tot de natuur en het heelal
- Vaardigheden met betrekking tot ambachten
- Andere:

#### 3.2. KORTE BESCHRIJVING VAN HET ELEMENT

De frietkotcultuur is een sociale praktijk gebaseerd op een geheel van vaardigheden, kennis, praktijken en tradities met betrekking tot de productie, de verwerking, de bereiding, het serveren en het consumeren van verse frieten.

Het element dankt zijn naam aan het frietkot: de plaats bij uitstek waar verse Belgische frieten worden

geproduceerd en verspreid. Er zijn frietkoten in allerlei (zowel mobiele als vaste) vormen.

Het frietkot is een in Brussel ingeburgerde benaming waarvan de lokale gemeenschappen eigen variaties hanteren (friterie, friture, baraque à frites, frietkot, frituur, frietkraam, pommesbude). De term wordt als 'specifiek Belgisch' vermeld in de lexicografische en panfrancofone databank.

De frietkotcultuur is ontstaan in het kader van het dagelijks leven en een aantal festiviteiten. Ze overstijgt ruimschoots het kader van het frietkot zelf en van het product (verse frieten), en dringt door tot in alle lagen van de Belgische samenleving, met inbegrip van het cultureel leven (muziek, literatuur,...). Ze heeft zelfs onze buurlanden beïnvloed.

Tot de vaardigheden en kennis behoren onder meer: de keuze van de aardappel, het versnijden in staafjes, de keuze van het frietvet, de techniek van voor- en afbakken zoals die sinds het begin van de 20ste eeuw ook in scholen wordt aangeleerd, de presentatie in een puntzak of frietbakje en de manier van eten (zonder bestek). De frietkotcultuur bereikt mensen uit alle sociale klassen, alle filosofische of religieuze overtuigingen, alle leeftijden,... Ze wordt alleen of in groep beoefend, toevallig gespreid in de tijd of op een vaste dag. Ze heeft een eigenheid binnen de universele traditie van street food zoals we die aantreffen in grote steden als Brussel (de frieten bij Eugène in het liedje Madeleine van Jacques Brel, bijvoorbeeld), maar ook elders in België, tot in landelijke gebieden, telkens met lokale accenten.

### **3.3. BETROKKEN GEMEENSCHAP(PEN) OF GROEP(EN)**

De gemeenschap die met het voorgestelde element te maken krijgt, bestaat uit alle Brusselaars en mensen die op korte of lange termijn in onze hoofdstad verblijven en vroeg of laat met de frietkotcultuur in aanraking komen (als ze die al niet op eigen houtje gingen opzoeken).

Het element geeft niettemin aanleiding tot een kleurrijke en verrijkende regionale diversiteit, en dat in heel België.

De eerste betrokken gemeenschap is die van de frituristen: in België zijn er ongeveer 5.000, onder wie bijna 300 in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. Sinds 1984 worden zij vertegenwoordigd door Unafri-Navefri en de 'Conseil du Frietkot-Raad'. Die werd in 2013 opgericht en bestaat uit vertegenwoordigers uit het vak, de culturele sector, liefhebbers en kenners van frieten.

De tweede gemeenschap is breder: gezinnen, plaatselijke verenigingen, leerkrachten, kookdocenten, ambachtslieden, kunstenaars, wetenschappers en - uiteraard - landbouwers. Wat Brussel betreft, lijkt het ons belangrijk ook de toeristen te vermelden: jaarlijks laat een steeds groter aantal onder hen zich verleiden door die ongewone, unieke en bijna identitaire specialiteit van gefrituurde aardappelstaafjes.

Zowel onder frituristen als in talloze families en plaatselijke verenigingen wordt het element van generatie op generatie in stand gehouden en doorgegeven. We willen in dat verband ook wijzen op de traditie van rondtrekkende foorkramers, met een aantal gekende families die al generaties lang door de straten van Brussel trekken. Ook kunstenaars en wetenschappers - onder wie zij die culinaire geschiedenis schreven - hebben het element in hun respectievelijke creaties en research verwerkt en een tijdloos karakter gegeven door de historische dimensie ervan in kaart te brengen.

### **3.4. LOKALISERING**

Het element, dat internationaal als typisch Belgisch wordt erkend, is overal op het grondgebied terug te vinden, zowel in de stad als op het platteland en in industriële zones. In Brussel als hoofdstad kristalliseert die historische trend zich via de traditie van foorkramers en, tot op vandaag en wellicht nog voor lange tijd, via gerenommeerde adresjes die voor altijd met frieten in verband worden gebracht. Zij spelen frieten uit als volwaardig onderdeel van de eetcultuur en de typisch lokale bezienswaardigheden en lekkernijen. Denken we maar aan Frituur De Corte - bekend om haar oliebollen, maar ook om haar frieten - die haar 125ste verjaardag vierde op de Grote Markt van Brussel!

Binnen de Gemeenschappen en Gewesten van België geeft het element aanleiding tot een regionale diversiteit die zowel op gastronomisch vlak als binnen een bredere context van cultuur, gebruiken en gewoonten tot uiting komt.

## 4. KENMERKEN VAN HET ELEMENT

### 4.1. BETROKKEN TALEN, REGISTERS EN TAALNIVEAUS

De frietkotchuur verenigt de hele bevolking, zonder uitzondering.

Het frietkot is een voor iedereen toegankelijke, informele ontmoetingsplaats waar iedereen naartoe komt, ongeacht de sociale status, de herkomst en de overtuigingen.

Het element bevordert de dialoog met wederzijds respect tussen mensen en overstijgt stijlen, culturele verschillen en generaties, die overal en op elk moment verse frieten met elkaar delen.

### 4.2. INDICATIE VAN IMMATERIËLE EXPRESSIES

Iedereen die voeling heeft met de frietkotchuur werkt mee aan de overdracht, in het bijzonder ouders en grootouders. Die geven het element op twee manieren door aan hun nakomelingen: ze nemen de kinderen mee naar het frietkot om verse frietjes te eten óf maken thuis zelf artisanale frietjes, zoals dat in het frietkot gebeurt. Die overdracht omvat een bewustzijn rond smaak en kwaliteit en rond het creëren van gezelligheid.

In het kader van terugkerende of uitzonderlijke evenementen dragen gemeenschappen en lokale verenigingen hun vaardigheden en kennis rond het evenement over op hun leden. Leerkrachten spelen daarbij een belangrijke rol, aangezien ze hun studenten wijzen op de traditionele, kwalitatieve en ambachtelijke troeven van het element.

Ook heel wat Brusselse chefs hebben het brede publiek vertrouwd gemaakt met de troeven van de Belgische frietkotchuur.

De ambachtslui van de eerste lijn zijn de frituristen die beschikken over vaardigheden, kennis, praktijken en tradities met betrekking tot de productie, de verwerking, de bereiding en het serveren van verse frieten.

De wachtrij voor het frietkot is een aparte ervaring, waarbij mensen van allerlei pluimage elkaar observeren en vaak een gesprek aanknopen terwijl ze de handelingen van de friturist in de gaten houden. Dat fenomeen, eigen aan de frietkotchuur, is op veel plaatsen in de hoofdstad te zien. Bij Maison Antoine en Frit Flagey - om er maar een paar te noemen - zijn de wachtrijen uitgegroeid tot heuse toeristische attracties in Brussel.

De meest uiteenlopende kunstenaars brachten met hun creaties hulde aan de Belgische frietkotchuur: schilders, zangers, schrijvers, filmmakers,... Het frietkot blijft immers de bakermat van een unieke microkosmos waarbinnen de frietkotchuur tot leven komt. Denk maar aan de recente voorstelling 'À la frite!' van Claude Semal (met een frietkot op het podium) of aan de film 'Frietkot' van Manuel Poutte, waarin een verrassend portret van een frietkot in Jette wordt geschetst.

Wetenschappers - en met name gastronomische historici als Pierre Leclercq - bestuderen het element in hun werk.

### 4.3. INDICATIE VAN DE BIJHORENDE MATERIËLE ELEMENTEN

In de frietkotchuur zijn de plaatsen waar het beroep van friturist wordt uitgeoefend, samen met diens 'materialen', tot volwaardige symbolen uitgegroeid.

Geen enkele Brusselaar kan zich de plaatsen waar hij of zij geregeld voorbij komt voorstellen zonder een frietkot (baraque à frites / friterie / frituur,...). Illustrator en graveur Jean-Claude Salemi, een typische Brusselaar, bedacht in dat verband het zelf te monteren frietkot: een uit te knippen maquette die in elkaar kan worden gezet met witte lijm, een verwijzing naar het ossewit vóór het smelt.

Het 'materiaal' van de friturist voedt de verbeelding rond diens beroep en de degustatie van frieten: de frituurpannen, de snijmachine, de schuimspaan, de frietspin, het vergiet, de sauspotten en het witmetalen zoutvat,... Dat laatste werd in 2012 vereeuwigd door kunstenaar Dominique David uit Vorst, die er een pastel in de stijl van Magritte van maakte.

Een ander symbool van de frietkotchuur: de puntzak, waarbij de saus apart of op de frieten kan worden gedresseerd. Die puntzak vertegenwoordigt onze frituurtraditie in heel België én in het

buitenland. In december 2016, bijvoorbeeld, organiseerde de Cultuurcommissie van de Conselho de Cidadania na Belgica e no Luxemburgo van het Algemeen Braziliaans Consulaat in Brussel een wedstrijd onder in België wonende Braziliaanse kunstenaars die hulde wilden brengen aan hun gastland. Het centraal thema van de wedstrijd? De puntzak!  
Eveneens in 2012, het Brussels Jaar van de Gastronomie, maakten artiesten in het kader van 'Brusselicious' gigantische puntzakken die op verschillende locaties in de hoofdstad opdoken. We kunnen het trouwens niet over de frietkotchouwen hebben, zonder stil te staan bij het werk van de Brusselse schilder Gillis Houben, bijgenaamd de 'frietkotschilder'. Meer dan 20 jaar lang legde hij frietkoten op doek vast, vooral exemplaren uit het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.

Al die locaties en voorwerpen zijn onlosmakelijk met de frietkotchouwen verbonden. Ze zijn te bewonderen en worden toegelicht in het Micromuseum van de Friet van Home Frit' Home in Vorst.

#### 4.4. HISTORIEK EN RECENTE ONTWIKKELINGEN

Het Belgisch grondgebied is nauw verweven met de geschiedenis van de aardappel in de 16<sup>de</sup> eeuw (cf. Nicole Hanot, *La Belgique dans l'histoire de la pomme de terre*, 2014).

Tot nu toe kon vanuit historisch onderzoek echter niet worden vastgesteld wie de echte uitvinder van de friet was. Op basis van een artikel van Jo Gérard en Christian Souris (*La frite belge est mal partie*, 1985) over een manuscript uit de 18de eeuw, werd de legende gevoed dat de friet in de 17<sup>de</sup> eeuw in Namen werd uitgevonden.

Het staat hoe dan ook vast (cf. Pierre Leclercq, *La véritable histoire de la pomme de terre frite*, 2010) dat de verkoop van frieten in een rondtrekkend frietkot begon op de kermis in Luik, hoogstwaarschijnlijk in 1838 door Frédéric Krieger, bijgenaamd Mr. Fritz. De familie Krieger nam voortdurend deel aan beurzen en kermissen. Zo maakte ze het gerecht in Wallonië, Vlaanderen en Brussel populair. Gezien hun succes, kreeg ze al snel concurrentie van andere frituristen, wier afstammelingen misschien vandaag nog in onze hoofdstad actief zijn...

Door de democratisering van olie werd het al vóór 1861 (cf. de Belg met roots in Virelles P.-E. Cauderlier, *L'Économie culinaire*, 1861) mogelijk om thuis frieten te bakken. Daardoor verminderde de aantrekkingskracht van het frietkot echter niet: het was te zien op verschillende wereldtentoonstellingen tussen 1911 (Roubaix) en 2015 (Milaan). We geven graag nog even mee dat tijdens de Wereldtentoonstelling van 1958 in Brussel het sauszakje populair werd. Het kon op een traditioneel gerolde puntzak worden vastgemaakt door klanten die hun saus apart wilden houden.

De Belgische praktijk van het voor- en afbakken van frieten ontstond in rondtrekkende frituren. Op straat was het immers onmogelijk om klanten 12 minuten te laten wachten (cf. Gouffé, *Le Livre de cuisine*, 1867) tot de frieten krokant waren. Als typisch gebruik binnen de frietkotchouwen werd het voor- en afbakken aan Belgische scholen onderwezen vanaf het begin van de 20<sup>ste</sup> eeuw (cf. Louisa Mathieu, *Traité d'Économie domestique*, Desoer, Luik, 15 uitgaven tussen 1905 en 1943).

Vanaf 1890 werden frieten met België geassocieerd (cf. Alfred Choubrac, affiche *Soupers (sic) belge*), en de Belgen werden in de hele wereld als 'frieteters' beschouwd (cf. Étienne Schweisguth, *Racisme et système de valeurs*, 1992; Jean-Baptiste Légal en Sylvain Delouée, *Stéréotypes, préjugés et discriminations*, 2008).

Het debat dat de afgelopen jaren in de media werd gevoerd rond de Franse al dan niet Belgische oorsprong van de friet, werd in 2003 afgesloten door gevormachtigd Frans minister Nathalie Loiseau, die het ontstaan van het gerecht aan België toeschreef (cf. 'Et Dieu créa la frite' in *Le Monde*, 2005; Lee Iacocca, *Where Have All the Leaders Gone?*, 2008; Garrett Ellis Ryan, *Wearing Wellies. A Year of Life & Love in London*, 2010). We wijzen erop dat de internationale reputatie van de Belgische friet grotendeels gestoeld is op het voor- en afbakken én op het frietkot: 'But what makes fried potatoes authentically Belgian and correctly fried lies in the method of cooking them as it has been done in every Belgian home since the nineteenth century, and at the famous fritures-frituur (or friteries), the roadside and street-corner stands where heavily-salted Belgian fries can be bought wrapped in a paper cone, usually accompanied by mustard, mayonnaise, or any of the popular local condiments.' schreef Stéphane Spoiden, directeur *International Studies and Global Cultures* aan de Universiteit van Michigan-Dearborn, in 2001 (cf. Lawrence R. Schehr and Allen S. Weiss, *French Food. On the table, On the Page, and in French Culture*, 2001).

In 2012 werd een interessant debat georganiseerd in het kader van 'Brusselicious' (VisitBrussels). Daar

werd dezelfde conclusie getrokken: hoewel er geen duidelijkheid is rond de oorsprong van de friet, is er maar één land waar de friet tot een heuse nationale cultuur uitgroeide. Frietkoten hebben de globalisering overleefd die de fastfoodsector kenmerkt. Hoewel het frietkot ook een snelle hap serveert, is het in de praktijk de tegenpool van fastfood. Dat zal er dus ook nooit in slagen om frietkoten uit het stadslandschap van onze hoofdstad te doen verdwijnen! De voor de frietkotchouders zo kenmerkende diversiteit moet absoluut worden bewaard.

#### **4.5. SOCIO-CULTURELE CONTEXT**

Functies, waarden: rolmodel voor diversiteit, jongeren,...

Door het delen van een puntzak verse frietjes - zoals die in het frietkot worden geserveerd en zoals onze voorouders ze graag hadden - worden de gevoelens van gezelligheid en nabijheid tussen mensen uit verschillende gemeenschappen versterkt.

Het frietkot is een voor iedereen toegankelijke, informele ontmoetingsplaats waar iedereen naartoe komt, ongeacht de sociale status, de herkomst, de leeftijd en de overtuigingen. Klanten komen in de rij staan, allemaal samen, allemaal op de ene of andere manier voorbijgangers. Het frietkot straalt een weliswaar levendige nostalgie uit, en die sfeer geeft het een eigen ziel. Het is een van de laatste plaatsen waar we niet alleen met onze burens, maar ook met 'vreemdelingen' kunnen praten. Zolang we samen frieten eten, behoren we tot die ene 'frietstam'. In afwachting van onze puntzak wordt het frietkot een wachtzaal vol verlangen en gezelligheid.

De frietkotchouders stimuleren dan ook de interculturele dialoog tussen in België - en in Brussel in het bijzonder - gevestigde buitenlandse gemeenschappen. Het is een van de bakermatten van Europa, die ook de verschillende taalgemeenschappen in België zelf bij elkaar brengt.

#### **4.6. SUPRAGEWESTELIJKE CONTEXT**

Situeer het element desgevallend in een bredere geografische context.

De frietkotchouders, die internationaal als typisch Belgisch wordt erkend, is overal op het grondgebied terug te vinden, zowel in de stad als op het platteland en in industriële zones. Dankzij een historisch diepgewortelde voedingsbodem, is ze in Brussel uitgegroeid tot een bron van nieuwsgierigheid, ontdekking en degustatie voor toeristen uit alle continenten.

Via de gemeenschappen van België geeft het element aanleiding tot gewestelijke diversiteit, zowel op het vlak van gastronomie als (meer algemeen) in cultuur, gebruiken en gewoonten.

Met uitzondering van de grensgebieden in Noord-Frankrijk en in het zuiden van Nederland, is de frietkotchouders nergens anders te vinden.

Haast elke Belg die uit het buitenland terugkeert zich niet naar het frietkot?

De puntzak vormt - samen met bier en chocolade - dé Belgische drievuldigheid bij uitstek. We mogen er trots op zijn! Dat de Grote Markt van Brussel, een iconisch symbool voor ons koninkrijk, de favoriete adresjes aan elkaar rijgt, spreekt boekdelen...

### **5. ROL VAN DE HOUDERS EN BEOEFENAARS VAN HET ELEMENT**

rol van de belangrijkste betrokkenen die in punt 2.3 werden genoemd als leden van de betrokken gemeenschappen of groepen.

#### **5.1. DE BEOEFENAARS (ZIJ DIE PRODUCEREN EN OVERDRAGEN)**

De beoefenaars van het element zijn alle inwoners, wat overeenstemt met het cliché dat hen wordt toegedicht.

In het bijzonder:

- De ambachtssluis  
De ambachtssluis van de eerste lijn zijn de frituristen die beschikken over de vaardigheden, kennis, praktijken en tradities met betrekking tot de productie, de verwerking, de bereiding en het serveren van verse frieten.
- De leerkrachten en de chefs

Leerkrachten spelen een belangrijke rol, aangezien ze hun studenten wijzen op de traditionele, kwalitatieve en ambachtelijke troeven van het element. Docenten leiden de frituristen in de verschillende gemeenschappen van het land op.

Ook heel wat Belgische chefs hebben het brede publiek vertrouwd gemaakt met de troeven van de Belgische frietkotchuur.

Denk maar aan Albert Verdeyen, in 2011 verkozen tot Brusselaar van het Jaar.

- De gezinnen

Ouders en grootouders geven het element op twee manieren door:

ze nemen de kinderen mee naar het frietkot om verse frietjes te eten óf maken thuis zelf artisanale frietjes, zoals dat in het frietkot gebeurt. Die overdracht omvat een bewustzijn rond smaak en kwaliteit en rond het creëren van gezelligheid.

## 5.2. ZIJ DIE HELPEN EN ONDERSTEUNEN

- Kunstenaars

De meest uiteenlopende kunstenaars brachten met hun creaties hulde aan de Belgische frietkotchuur: schilders, zangers, schrijvers, filmmakers,...

- Wetenschappers

Wetenschappers - en met name gastronomische historici - bestuderen het element in hun werk.

## 5.3. ZIJ DIE BEHEREN EN ORGANISEREN

- Union Nationale des Frituristes (Unafri) / Nationale Vereniging van Frituristen (Navefri), gesticht in 1984 om de specifieke belangen van frituristen te behartigen ([www.unafri.be](http://www.unafri.be) – [www.navefri.be](http://www.navefri.be))

- De Ordre National du Cornet d'Or/ Nationale Orde van de Gulden Puntzak verenigt frituristen en bekende mensen uit alle culturele milieus om hulde te brengen aan zij die tot de Belgische frietkotchuur bijdroegen. Denk maar aan een van de belangrijkste Brusselse artiesten van de voorbije jaren: Stromae, die ook aan de andere kant van de oceaan de troeven van onze 'Belgian Fries' uitspeelde; ([www.unafri.be](http://www.unafri.be) – [www.navefri.be](http://www.navefri.be))

- De Frietkot-Raad, gesticht in april 2013, bestaat uit vertegenwoordigers uit het vak, de culturele sector, liefhebbers en kenners van frieten en gastronomische historici. De leden van de Raad hebben zich ertoe verbonden regelmatig samen te komen (minimaal 2 keer per jaar) om ervaringen en kennis uit te wisselen, die te evalueren en nieuwe ideeën aan te reiken die de toekomst van de Belgische frietkotchuur op termijn veilig kunnen stellen. ([www.culturefrietkot.be](http://www.culturefrietkot.be) – [www.frietkotcultuur.be](http://www.frietkotcultuur.be))

De samenstelling van de Frietkot-Raad is een afspiegeling van de Belgische gemeenschap als geheel, zowel geografisch als taalkundig. De leden stellen hun persoonlijke of beroepsmatige expertise ten dienste van het immaterieel en cultureel erfgoed van het frietkot. Samen vormen ze een denktank die alle initiatieven om het erfgoed in stand te houden begeleidt, uitwerkt en ondersteunt.

## 5.4. PARTNERINSTELLINGEN EN -ORGANISATIES

- Belgapom: vakvereniging, erkend door de Belgische, Waalse en Vlaamse overheid en door de sociale partners op nationaal en Europees niveau. ([www.begapom.be](http://www.begapom.be))
- VLAM en ApaQW: organisatie van de Week van de Friet in de drie Gemeenschappen om het publiek te sensibiliseren rond verantwoorde consumptie ([www.vlam.be](http://www.vlam.be) – [www.apaqw.be](http://www.apaqw.be))
- Home Frit' Home in Brussel, dat is '3 keer Belgisch' in de hoofdstad: Micromuseum van de Friet, een Belgische kunstgalerij en een ongewone gastenkamer in de stad. Naar een idee van Hugues Henry - auteur van het eerste Franstalige boek dat volledig aan de goudgele aardappelstaafjes werd gewijd, 'Carrément frites' (Uitg. Renaissance du Livre 2012) - is Home Frit' Home een levende ode aan de frietkotchuur.

Met meer dan 500 verschillende objecten en creaties, onthult het Mircromuseum van de Friet in Brussel alle aspecten van de friet: geschiedenis, gastronomie, strips, liederen,... Zij lichten een tipje van de sluier over de frietkotcultuur.

De Belgische kunstgalerij toont heel wat ontwerpers van bij ons: schilders, fotografen, illustratoren,.... Samen brengen ze een levendige hulde aan België en aan de friet in het bijzonder.

De ongewone gastenkamer in de stad dompelt buitenlandse bezoekers helemaal in België onder, zodat ze ons land in detail kunnen ontdekken met de puntzak als gids.

Bondgenotenstraat 242 in 1190 Brussel

Elk eerste weekend van de maand gratis toegankelijk - zaterdag 13.30 - 18.30 uur

zondag: 13.30 - 18.00 uur - of volgens afspraak. [www.homefrithome.be](http://www.homefrithome.be)

- **Musée de la Gourmandise in Hermalle-sous-Huy**  
Sinds 1995 te bezoeken in de oude versterkte hoeve van Hermalle-sous-Huy (die deel uitmaakt van een architecturaal geheel uit de 17de, 18de en 19de eeuw), belicht dit museum de geschiedenis van voeding en westerse kookkunst. [www.musee-gourmandise.be](http://www.musee-gourmandise.be)
- **Frietmuseum Brugge**  
Het Frietmuseum is uniek in de wereld. Het is het eerste museum waar bezoekers een volledig historisch overzicht krijgen: van de oorsprong van de aardappel tot de uitvinding van de friet. Met een boeiende collectie van toestellen met het oog op aanplanten, oogsten, schillen, versnijden en frituren van aardappelen. Een deel van het museum is gewijd aan de aardappel in de kunst, de muziek en de film. [www.frietmuseum.be](http://www.frietmuseum.be)
- **CAG-KULeuven**  
Het Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG) profileert zich als een kenniscentrum in dat vakgebied en brengt wetenschappers uit verschillende disciplines (geschiedenis, historische aardrijkskunde, agronomie, sociologie, economie,...) samen. [www.hetvirtueleland.be](http://www.hetvirtueleland.be)
- 'Neo/Snackblad' is al 26 jaar de officiële spreekbuis van Unafri-Navefri en het grootste vakblad voor frituristen in België. Snackblad (Nederlandstalig) en Neo (Franstalig) worden gratis onder het doelpubliek verspreid. [www.snackblad.be](http://www.snackblad.be)

## **6. STAAT, LEEFBAARHEID EN OVERDRACHT VAN HET ELEMENT**

### **6.1. HUIDIGE MANIEREN VAN OVERDRACHT**

Cf. eveneens 5.1

De frietkotcultuur maakt deel uit van onze typisch Belgische levensstijl.

Een kwart van de Belgen gaat minstens één keer per week naar het frietkot? en bijna 80 % doet dat meermaals per jaar.

Klanten kunnen er niet alleen frietjes komen eten (of afhalen). Het frietkot is ook een plek van ontmoeting, gezelligheid en herinneringen, waar mensen heerlijk van eenvoudige dingen kunnen genieten.

Ondanks dat informele karakter, beantwoordt het frietkot aan bepaalde regels. Voor heel wat Belgen, en Brusselaars in het bijzonder, gaat het om een wekelijkse traditie.

Sommigen gaan op een vaste dag naar hun frietkot, anderen om de overwinning (of de nederlaag) van hun voetbalploeg te vieren, nóg anderen na een bezoek aan het theater of een concert. Mensen gaan individueel of met vrienden naar het frietkot. Ze ontmoeten er regelmatig dezelfde vaste klanten, die datzelfde ritueel delen. We bestellen vaak 'zoals gewoonlijk', en het doet deugd te weten dat sommige dingen die ons na aan het hart liggen en die deel uitmaken van onze geschiedenis onveranderlijk blijven.

### **6.2. TRADITIONELE PRAKTIJKEN DIE DE TOEGANG TOT (BEPAALEN ASPECTEN VAN) HET ELEMENT BEHEERSEN OF BEPERKEN**

De toegang tot het beroep van friturist is niet geregeld. Het staat iedereen vrij deel te nemen aan de frietkotcultuur.

### **6.3. LEEFBAARHEID VAN DE IMMATERIËLE ELEMENTEN, BESCHIKBAARHEID VAN DE GOEDEREN/BIJHORENDE MATERIËLE VOORWERPEN**

Ondanks de grote herkenbaarheid, is elk frietkot anders, zowel qua architectuur als qua decoratie en inrichting.

Die weerspiegelen de persoonlijkheid van de friturist. Het feit dat een frietkot zich niet (altijd) houdt met belangrijke marketingprincipes en commerciële logica, geeft het vaak een tijdloze charme.

Net als in volkscafés, is er geen ruimte voor veel poeha, noch voor uniformiteit. Frietkoten hebben de globalisering overleefd die de fastfoodsector kenmerkt. Hoewel het frietkot ook een snelle hap serveert, is het in de praktijk de tegenpool van fastfood.

De voor de frietkotcultuur zo kenmerkende diversiteit moet absoluut worden bewaard.

#### 6.4. EVENTUELE BEDREIGINGEN

die wegen op de praktijk, de overdracht of de beschikbaarheid van materiële elementen of bijhorende middelen.

- De globalisering van voedingsgewoonten
- De uniformisering van de stedelijke esthetiek zette overheden ertoe aan om externe frietkoten te verwijderen.
- Momenteel is de toegang tot het beroep van friturist niet geregeld en worden frituristen verondersteld hoofdzakelijk frieten te serveren (KB uit 1984). Op vraag van Europa zal die reglementering binnenkort worden afgeschaft. Het gevaar bestaat dat frituristen de overstap zullen maken naar andere vormen van restauratie, weg van de zo typisch gezellige sfeer van het element.

#### 6.5 BESTAANDE MAATREGELEN VOOR BEHEER EN BEHOUD

- Oprichting van een erkende vakvereniging: Union Nationale des Frituristes (Unafri) / Nationale Vereniging van Frituristen (Navefri), gesticht in 1984 om de specifieke belangen van frituristen te behartigen.
- Ondersteuning door een professionele speler: Belgapom, een vakvereniging, erkend door de Belgische, Waalse en Vlaamse overheid en door de sociale partners op nationaal en Europees niveau. Lid van EUROPATAT en EUPPA;
- Organisatie van de Week van de Friet in de drie Gemeenschappen om het publiek te sensibiliseren rond verantwoorde consumptie. In 2012 maakte het evenement deel uit van 'Brusselicious', naar aanleiding van het Brussels Jaar van de Gastronomie;
- Oprichting van de Nationale Orde van de Gulden Puntzak, die bekende mensen uit alle culturele milieus verenigt en hulde brengt aan zij die tot de Belgische frietcultuur bijdroegen. Denk maar aan de Brusselaar Stromae;
- Uitbreiding naar artistieke domeinen (tentoonstellingen, musea) en wetenschap (historisch en agroalimentair onderzoek);
- Mobilisering van de bevolking via petitie in 2013 en 2014;
- Opleiding 'Frituuruitbater' via Syntra Leuven, Hasselt, Sint-Niklaas en Kortrijk
- Start van een opleiding 'Gestionnaire de friterie' via IFAPME Doornik;
- Oprichting van de Frietkot-Raad, bestaande uit frituristen, wetenschappers, kunstenaars en institutionele vertegenwoordigers.

## 7. REFERENTIES

### 7.1. ANDERE INVENTARISSEN

Komt het element voor in een inventaris van de Federatie Wallonië-Brussel of in Vlaanderen? Indien ja, vermeld hier de referenties.

Erkenning van de 'Belgische frietkotcultuur' door de Vlaamse Gemeenschap als



'Immaterieel Cultureel Erfgoed Vlaanderen'. (Minister Joke Schauvliege, 10/01/2014)

Erkenning van de 'Culture Fritkot belge' als meesterwerk van het oraal en immaterieel erfgoed van de Federatie Wallonië-Brussel (Minister Alda Greoli, 23/11/2016)

Erkenning van de 'Belgische Frittenbudenkultur' als immaterieel erfgoed van de Duitstalige Gemeenschap (Minister Isabelle Weykmans, 13/04/2017)

## 7.2. REFERENTIES (BIBLIOGRAFISCHE, DISCOGRAFISCHE, AUDIOVISUELE EN ARCHIVARISCHE)

### Bibliografie :

De West-Vlaamse aardappeleconomie: van knol tot friet en chips", *West-Vlaanderen Werkt*, 55 (2013) nr. 243, 3-52.

Andrivon, D., "The origin of Phytophthora infestans populations present in Europe in the 1840s: a critical review of historical and scientific evidence", *Plant Pathology* (1996) 45, 1027-1035.

Belgapom, "De aardappel in België, het land van de friet" / "La pomme de terre en Belgique, pays de la frite" / "The potato in Belgium, land of fries" (Canalazzo Publishing) 2015

Christiaens, J., "Welke saus mag erop? Over frieten en hun mayonaise", in: M. Jacobs en P. Scholliers eds., *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, Brussel (VUBPress) 2002, 125-135.

Consumptietracker: in 2007, 2009 en 2011 onderzocht InSites Consulting in opdracht van VLAM wie wat waar en wanneer consumeert.

Cox, M., Ots, M., Bartelt, F. e.a., *Baraques à frites. Fritkot*. Louvain-la-Neuve en Brussel (Editions de l'Octogone) 2002.

Erikson, L., *Korv, mos och mansoor. En bok om svenska korvkiosker*. Stockholm (Wahlström & Widstrand) 2004.

Hawkes, J.G. en Francisco-Ortega, J., "The early history of the potato in Europe", *Euphytica*, 70 (1993) 1-7.

Henry, H. en Verdeyen, A., *Carrément frites*. Waterloo (Renaissance du livre) 2012.

Ilegems, P., *De Fritkotcultuur, het laatste boek over België*. Z.p.1993.

Ilegems, P., *Encyclopedie van de friet*, Antwerpen (Artus) 2014.

Ilegems, P., *Frietgeheimen*. Antwerpen (Artus) 2005.

Ilegems, P., *Het Belgisch frietenboek*. Antwerpen (Loempia) 1994.

Ilegems, P., *Het volkomen frietboek. Een Belgische cultuurgeschiedenis*. Antwerpen en Amsterdam (Nijgh & Van Ditmar) 2002.

Lambin, J., "Waar komen de frieten vandaan?", Academie voor de streekgebonden gastronomie.

Mededelingen en verzamelde opstellen. 1 (1983) 3, 11.

Lebrun, P.-B., *Petit traité de la pomme de terre et de la frite*, (Editions Le Sureau) 2016.

Leclercq, P., *La véritable histoire de la pomme de terre frite (1re partie)*, 2009, laatst geconsulteerd op 19-07-2012. ([www.culture.ulg.ac.be/jcms/c\\_13056/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-1re-partie](http://www.culture.ulg.ac.be/jcms/c_13056/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-1re-partie))

Leclercq, P., *La véritable histoire de la pomme de terre frite (2e partie)*, 2009, laatst geconsulteerd op 19-07-2012. ([www.culture.ulg.ac.be/jcms/prod\\_94231/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-2e-partie](http://www.culture.ulg.ac.be/jcms/prod_94231/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-2e-partie))

Leclercq, P., *La véritable histoire de la pomme de terre frite (3e partie)*, 2010, laatst geconsulteerd op 19-07-2012. ([www.culture.ulg.ac.be/jcms/prod\\_285857/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-3e-partie](http://www.culture.ulg.ac.be/jcms/prod_285857/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-3e-partie))

Moulron E.: "Frite Ô ma Frite" (Editions Cherche Midi) 11/2016

Naumann, E., Kiosk. Entdeckungen an einem alltäglichen Ort. Vom Lustpavillon zum kleinen Konsumtempel. Marburg (Jonas Verlag) 2003.

Niesten, E. en Standaert, O., Patatfooi. De gouden geschiedenis van een bescheiden knol (CAG Cahier 1). Leuven (CAG) 2001

Nova International en Declercq, M., *Het grote frietboek*. Rotterdam (Trichispublishing) 2011.

Oliemans, W. H., Het brood van de armen: de geschiedenis van de aardappel temidden van kettters, kloosterlingen en kerkvorsten. 's Gravenhage (SDU) 1988.

Ríos, D., Ghislain, M., Rodríguez, F. en Spooner, D. M., "What is the origin of the European potato? Evidence from Canary Island landraces", *Crop Science*, 47 (2007) 1271-1280.

Scholliers, P., "Pommes de terre et identité(s) culinaire(s): l'exemple belge", in: J.-P. Williot ed., *Histoire et recettes gourmandes. La pomme de terre*, Grenoble (Glénat) 2009, 92-107.

Scholliers, P., *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België*, Berchem (EPO), 1993.

Scholliers, P., *Food culture in Belgium*. Westport Connecticut (Greenwood Press) 2009.

Segers, Y., "Patatten en frieten met mayonaise". Een kleine geschiedenis van de aardappel in België sinds de achttiende eeuw", in: S. B. Guardia ed., *La Ruta de la Papa, de los Andes Peruanos a Europa. Historia*,

*sociedad y cultura. Siglos XVI-XXI*, Lima (Universidad de San Martín de Porres: Fondo Editorial) 2012, 395-405.

van Otterloo, A. en de la Bruhèze, A. A., "Nieuwe etenswaren, nieuwe eetplekken en veranderende eetgewoonten: snacks en fastfood in Nederland in de twintigste eeuw", in: M. Jacobs en P. Scholliers eds., *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, Brussel (VUBPress) 2002, 87-114.

Verniest, J. en Broos, K. (fotograaf), *De aardappel in België, het land van de friet*, z.p. (Canalazzo publishing), 2015.

VLAM marktonderzoeken:

Consumptietracker: in 2007, 2009 en 2011 onderzocht InSites Consulting in opdracht van VLAM wie wat waar en wanneer consumeert.

Posttest Week van de Frituur 2012, 2013, 2014, 2015 Insites i.o.v. VLAM.

von Wetzlar, J. en Buckstegen, C., *Urbane Anarchisten. Die Kultur der Imbissbude*. Marburg (Jonas Verlag) 2003.

### **Audiovisueel (een selectie) :**

Campagne Immaterieel Cultureel Erfgoed: 'Les Frituristes de Bruxelles'

[http://www.patrimoinevivantwalloniebruxelles.be/patrimoines/artisanat/fiche\\_artisanat/?n=46](http://www.patrimoinevivantwalloniebruxelles.be/patrimoines/artisanat/fiche_artisanat/?n=46)

Poutte, M., *Frietkot/Baraque à frites* (documentaire). BXL 2011.

[http://www.cinergie.be/webzine/manuel\\_poutte\\_frietkot](http://www.cinergie.be/webzine/manuel_poutte_frietkot) en <http://www.luxfugitifilm.com/pages/films-recents/frietkot.html>

Brusselicious, *Frietkotfestival, "Fritüür"* band, 2012,

<https://www.facebook.com/video/video.php?v=10151220414813754>

Koningin Mathilde op bezoek in het Belgisch paviljoen op de Wereldtentoonstelling van Milaan 2015: 'De frieten zijn heel heet'.

<https://www.youtube.com/watch?v=s81d-F7y1z0>

Meus, Jeroen, *De patat. Deel 4: België, culinair reisprogramma*, Canvas, 2012.

<http://www.youtube.com/watch?v=fZduDjh707Q>

<http://www.deredactie.be/cm/vrtnieuws/videozone/archief/nieuws/cultuurenmedia/1.1054612>

Meus, Jeroen, *Dagelijkse Kost, het frietkot van Gisèle, één*, 2 december 2012.

<http://www.een.be/programmas/dagelijkse-kost/het-frietkot-van-gisele>

Devliegher, P., Clonen, K., De Smet, K. e.a., *Frietkot* (documentaire film gemaakt door studenten van de KU Leuven - antropologische veldklas). Brussel 2003.

Blaute, Jean, *Week van de friet*, 2007, <http://www.youtube.com/watch?v=ElwCDqwZMj8>

Steemans, Dré (Felice), *Frietkoten in België, jaren 1990*,

[http://www.youtube.com/watch?v=Dd\\_UBt58UTI](http://www.youtube.com/watch?v=Dd_UBt58UTI)

<http://www.travelswithdarley.com/why-belgian-frites-are-so-good/>

TasteFiandre - *L'Arte delle Patatine Fritte alla Belga*; 09/2015

[https://www.youtube.com/watch?v=ybb\\_guFy0aQ](https://www.youtube.com/watch?v=ybb_guFy0aQ)

James Bint in London (2014), Milaan & Peking (2015)

<http://jamesbint.be/en/events/london/>

<http://jamesbint.be/en/events/milano/>

### **Varia :**

- Gillis Houben, bijgenaamd de '(Brusselse) schilder van frietkoten',
- Het koor 'Fritüür' treedt zowat overal op. De laatste maanden vooral in Frankrijk, waar het uitgroeide tot heuse ambassadeur van de frietkotchocultuur,
- Claude Semals laatste voorstelling heette 'À la frite!', en speelde zich af in een frietkot op het podium,
- In het Museum van de Folklore in Doornik staat wat door velen wordt beschouwd als het eerste frietkot: 'de handkar van frituuruitbaatster Mevr. Titée',
- De film 'Frietkot' van Manu Poutte: portret van een frietkot in Jette,
- 'Aboule une fois une frite': singel van de Brusselse groep Les Brozeur,
- De film 'Le mur' van Alain Berliner: het verhaal speelt zich af in een frituur op de taalgrens,
- de 'surrealisten' uit La Louvière van Daily Bul publiceerden in 1964 de tekst 'Propos en forme de frites' van Edmond Lefébure, geïllustreerd met frituurtekeningen van Achille Campenaire,
- 'Carrément frites': het eerste Franstalige boek dat volledig aan de friet werd gewijd van Hugues Henry (frites.be - Home Frit' Home) en Albert Verdeyen («Brusselaar van het Jaar' 2011),
- De Brusselse Street Artist MONK creëerde het personage 'Manneken Frites', waarvan een standbeeld werd gemaakt voor het Manneken Pis Museum,

- De artiesten Eric Legrain en Michael Beauvent brachten talloze hommages aan de friet en het frietkot,

### 7.3. LINK NAAR WEBSITES

[www.navefri.be](http://www.navefri.be)

[www.unafri.be](http://www.unafri.be) [www.navefri-](http://www.navefri-)

[unafri.be](http://unafri.be)

[www.frietkotcultuur.be](http://www.frietkotcultuur.be)

[www.culturefritkot.be](http://www.culturefritkot.be)

[www.fritkotkultur.be](http://www.fritkotkultur.be)

### 8. AKKOORD EN DEELNAME

Verduidelijk hoe de informatie op dit formulier werd verzameld: met medewerking van de betrokken gemeenschap, groep of individuen.

Dit dossier vormt de neerslag van heel wat vergaderingen en opzoekwerk binnen de Frietkot-Raad.

Bijzondere dank aan Chantal Bisschop (CAG) , Nicole Hannot (Musée de la Gourmandise), Hugues Henry (Home Frit' Home) en Luc Roisin ( ApaqW)