Yves Le Manach

LE FRITISME (II)

A PROPOS D'UN ARTICLE DE MONSIEUR OLIVIER FREY
Chroniqueur culinaire au journal *La Libre Belgique*

ARTICHAUTS DE BRUXELLES n° 70
SERIE *POMME (de terre) DE DISCORDE*
Bruxelles, janvier 2003

Dans *La Libre Belgique* du vendredi 19 octobre 2001, Monsieur Olivier Frey avait publié un article intitulé : *Quand on a un cœur gros comme ça…* consacré aux artichauts. Si le chroniqueur signale, entre autres, le camus de Bretagne, il ne dit rien sur le confidentiel *Artichaut de Bruxelles*. Je ne lui en tiendrai pas rigueur, d'autant moins que son article est fort intéressant. J'y ai appris que la mythologie racontait que *« Cynara, aux cheveux blonds et à la beauté troublante, avait tourné la tête à Jupiter mais ne répondit pas aux avances du dieu suprême qui courroucé, la transforma en plante épineuse dite cynara scolymus, ou artichaut…»* Les Grecs prétendaient que les Galates (Gaulois) descendaient de la déesse Galatée, voilà que nos artichauts descendent de Cynara la blonde. Nous ne manquons pas d'identité.

RECETTE DU KUIGN-PATATEZ
(gâteau de pommes de terre)

Cette recette permet d'utiliser de vieilles pommes de terre : on les fait en purée et l'on y mêle une quantité égale de farine de froment. Faire alors une galette d'un demi-centimètre d'épaisseur. Préparer parallèlement une sauce avec un jaune d'oeuf, du sucre et du lait. Faire cuire la kuign-patatez dans une poêle frottée au lard. La sauce est alors répandue sur la galette que l'on retirera du feu lorsqu'elle sera dorée.

La *Kuign-patatez* se mange en quartiers chauds ou froids. Les deux formules ont un goût nettement différent : on l'accompagne de beurre lorsqu'elle est servie chaude et de confiture si on la préfère froide.

(Recette livrée par Louis Le Cunff dans son livre *Cuisine et gastronomie de Bretagne,* éditions Ouest-France, 1984.)

Illustration : Iso Traumwasser, SPRUIT N° 1, 1971. ERCOLIEK PRODUKT

entre les deux rives de la Manche étaient encore extrêmement vivantes, il semble que ce soient les expériences vécues par ces réfugiés qui aient servi d'exemple aux Bretons. »

Pourtant, en dépit de ses affirmations, M. Le Cunff se montre incapable de donner une seule référence appartenant au XVIIesiècle.

Le chanoine François Falc'hun (toponymiste breton), utilisant une méthode scientifique, donc moins encombrée de préjugés nationalistes, apporte quelques précisions dans son livre *Perspectives nouvelles sur l'histoire de la langue bretonne* (PUF, 1963, UGE, 1981) : *« Les noms de la pomme de terre en France, et leur rapport avec l'introduction de cette plante dans le pays, ont été étudiés par Leo Spitzer. Cette culture se répandit bien avant Parmentier, et par toutes les frontières à la fois, car tous nos voisins l'avaient adoptée avant nous. Chaque région emprunta avec la plante le nom qu'elle portait dans le pays d'où on l'avait reçue »* En dépit du fait que nous aurions aimé, avec M. Le Cunff, que les Bretons aient innové en matière de patates, nous devons, avec François Falc'hun, nous rendre à l'argument de M. Frey, à savoir que la France et la Bretagne adoptèrent la pomme de terre après tous leurs voisins. Il apparaît également qu'au travers de la personne de Parmentier, la France a, elle aussi, essayé de faire de la pomme de terre un instrument idéologique. Mais Parmentier est arrivé trop tard, tout le monde, en France, mangeait déjà des kartoffels ou des potatoes. Tout ce qu'il a réussi, c'est imposer le concept de *pomme de terre.*

François Falc'hun, s'intéressant aux différents noms donnés en Bretagne au tubercule américain, recourt au livre de G. Mazéas, *Petite histoire bretonne de la pomme de terre,* et nous livre quelques dates.

A Cesson, près de Saint-Brieuc, c'est un douanier, Mon-sieur Tass, marié à une Anglaise (et probablement sous

l'influence de son épouse) qui introduisit la pomme de terre en 1776. C'est le mot potato, sans doute accentué, sous l'influence du français, sur la syllabe finale, qui explique le mieux pato, nom breton de la pomme de terre le long de la route de Saint-Brieuc à Carhaix. Une variante plus proche de l'anglais, patato, figure dans une poésie de Prosper Proux éditée en 1838, en breton de Guerlesquin.

Sur la côte de la Manche, l'aire patatez s'élargit entre Morlaix et Carhaix. Monseigneur de la Marche (1729-1806), dernier évêque-comte de Léon, de 1772 à 1791, fut dans son diocèse un ardent propagateur de la culture nouvelle, où il voyait un remède à la misère et à la famine. Il lui en resta le surnom de eskob ar patatez, « l'évêque aux patates ». L'extension de l'aire patatez est une conséquence probable de cette propagande.

Dans le sud et dans l'est de la Basse-Bretagne les Bretons disent avalon douar, traduction du français « pommes de terre ». On observe une petite aire patat auprès de l'estuaire de la Vilaine.

L'introduction de la pomme de terre dans le Morbihan actuel semble remonter à l'occupation de Belle-Ile par les Anglais pendant la guerre de Sept Ans, de 1761 à 1763. (Pendant de longues années, l'île fournit du plant au continent.)

Mais revenons un instant au motif central de la discorde entre Belges et Français : la pétennité de la frite.

M. Frey affirme que les premières frites apparurent vers la fin du XVIIe siècle, citant l'historien Léo Moulin à propos d'un manuscrit de 1781 trouvé par un collègue dans les archives, il écrit : « Les habitants de Namur, et surtout les pauvres gens d'Andenne et de Dinant, enrichissent leur nourriture en jetchant dans la Meuse du fretin qu'ils font revenir dans la graisse. Quand le gel saisit les cours d'eau et que la

APRES AVOIR BALAYÉ, DANS ARTICHAUT N° 5, LES arguments avancés par Madame Josiane Vandy, *(La frite est bien belge ; Le Soir* du 4 et 5 septembre 1993), je pensais en avoir fini avec le *fritisme* en tant que mythe national belge.

Or, paraissait le 11 janvier 2002, sous la plume de Monsieur Olivier Frey, chroniqueur culinaire à *La Libre Belgique,* un article intitulé *« T'as pas la frite »*, article dirigé contre les Français, à propos de l'antériorité de la frite belge.

Qu'une journaliste écrivant dans un journal de tendance libérale (donc un journal prônant l'athéisme et la peinture abstraite) utilise le *fritisme* pour raffermir l'unité de *tous* les Belges sur le dos des Français, je peux le comprendre. Mais qu'un journaliste qui écrit dans un journal de réputation catholique utilise la même méthode, cela m'étonne. Après tout ne partageons-nous pas le même Dieu et la même église ?

L'article de M. Frey commençait ainsi : *« Force est de constater que nos amis d'outre-Quiévrain n'apprécient guère le fait que nous, Belges et fiers de l'être, sommes les inventeurs de la pomme de terre. Véritable pomme de discorde que ce sujet, mais il faut en parler »* Le ton était donné. Et bien justement, parlons-en.

Au delà du fait que l'on peut se demander, dans une Belgique de plus en plus fédérale, ce que signifie *«être Belge »*, je constate que M. Frey glissait du sujet particulier qu'est la *frite* (sujet annoncé dans son titre) au sujet beaucoup plus complexe de la *pomme de terre.*

M. Frey écrivait : *« Il est établi qu'une grande partie de la population belge se nourrissait déjà du tubercule d'origine américaine quand nos amis français n'en connaissaient pas encore l'existence ».* Et de rappeler que c'est Pizzaro et ses Espagnols qui débarquèrent en Europe avec la pomme de terre en 1534.

M. Frey apportait, en témoignage de l'ancienneté de la pomme de terre belge, le fait que *« le botaniste Charles de L'écluse publia, en 1601, une histoire des plantes qui contribua fortement au développement du tubercule au-delà des Alpes. Pour cause, ce dernier dispensait des cours dans différentes villes comme Vienne, Francfort et Leyde. »*

J'allai vérifier mes sources et constatai que Charles de L'écluse était natif de la ville d'Arras, (chef lieu du Pas-de-Calais…). En dépit de l'histoire compliquée de l'ancienne capitale des Atrébates (Arras, longtemps sous l'autorité des comtes de Flandres, fut intégrée à la France par Philippe Auguste, passa à la Bourgogne, fut reprise par Louis XI, rallié à Maximilien d'Autriche, elle fut reconquise par Louis XIII…), le dictionnaire usuel Garnier-Flammarion de 1956 donne à Charles de L'écluse la nationalité française, ce qui est confirmé par le Robert des noms propres de 1974. L'argument de M. Frey ne prouve donc qu'une chose : en 1601 il existait au moins un Français qui connaissait la pomme de terre et qui la fit connaître au-delà des Alpes, du Rhin et de la botte de Givet.

Mais il ne faut pas confondre la France et ses provinces. Dans *Cuisine et Gastronomie de Bretagne* (Rennes, 1984), Louis Le Cuff reprend les mêmes arguments que ceux avancés par M. Frey, à savoir que les Espagnols implantèrent la pomme de terre au milieu du XVIe siècle. Mais il précise que c'est la Galice, *terre celtique*, qui lui ouvrit la première ses sillons.

On voit que M. Le Cuff met en avant un préjugé celtisant qu'il confirme ensuite : *« Contrairement à ce que l'on pourrait croire, la Bretagne ne doit rien à Parmentier. Tout au long du XVIIe siècle, et surtout au XVIIIe, des initiatives se font jour pour faire apprécier aux Bretons les avantages et les mérites du tubercule américain. A cette époque où les relations maritimes*

pêche deviennent périlleuse, ils coupent des petits poissons de pomme de terre. Il paraît que cette coutume existe depuis plus d'un siècle »… En réalité, M. Frey reprend les arguments de Mme Josiane Vandy, mais avec plus de précision, puisque Mme Vandy attribuait au manuscrit une date approximative (vers l'an 1800), alors que M. Frey nous livre une date précise : 1781. Ce qui fait remonter la date de l'apparition de la frite en Gallonnie de 19 années !

Pourtant la date d'origine de cette coutume reste vague. Pas plus que M. Le Cuff, M. Frey ne peut donner une date précise remontant au XVIIe siècle. Dans de telles conditions dire : *« il paraît que cette coutume existe depuis plus d'un siècle »* relève plus de la rumeur que de la vérité historique.

Je réaffirme donc que la frite a été inventée et codifiée en Bretagne en 1749, dans *L'école du jardin potager,* par Barbier de Lescoët.

M. Frey écrivait qu' *«une grande partie de la population belge se nourrissait déjà du tubercule quand nos amis français n'en connaissaient pas l'existence. »* Ce qui est vrai pour la pomme de terre ne l'est pas pour la frite qui semble se limiter au triangle formé par les ville de Namur, d'Andenne et de Dinant. La frite semble plus une affaire gallonne que belge. C'est seulement parce que le mot *Belgique* a été vidé de sa substance historique, afin de pouvoir représenter n'importe qui (Bruxellois, Flamands ou Gallons, riches ou pauvres, Gaulois et Germains…), qu'on a pu faire de la frite un outil de l'idéologie nationale. N'est-ce pas là une manœuvre supplémentaire pour ne pas avoir à nommer la Gallonie afin de lui contester toute originalité propre ; ce que ne cesse de dénoncer la revue *Toudi.*

Pour finir par un argument de conciliation je voudrais revenir à François Falc'hun et aux différentes aires linguistiques bretonnes concernant la pomme de terre : *«Dans la région de Messac, entre Rennes et Redon, la pomme de terre fut introduite dès 1741 par un certain Blanchet, après un voyage en Angleterre et en Irlande. Faute de ce point de repère, on a pu croire qu'elle y fut apportée par les troupes d'occupation en 1815, parce qu'on l'y appelle* ***crompire,*** *qui viendrait de l'allemand* ***Grundbirn****. La carte 1057 de l'Atlas Linguistique de France signale en effet* ***kräpir*** *à Messac (point 453) et Saint-Jean de la Poterie (point 465)...»*

Je constate en passant que l'introduction de la pomme de terre en Bretagne remonte à 1741 et nous pouvons nommer celui qui nous la fit connaître, Monsieur Blanchet. Découvrant la pomme de terre en 1741 et inventant la frite en 1749, voilà l'invention culinaire d'un peuple celtique ! En tout cas, l'argument d'une influence allemande tombe à l'eau. Quitte à dire une énormité, le mot *crompire* me fait plus penser à l'un des rares mots bretons que je connaisse : *crampoez* (crêpe), qu'à l'allemand Grundbirn. Ce qui renverrait à la recette du Kuign-patatez, qui est, non pas une crêpe, mais une fine galette de pomme de terre. Bien sûr, c'est un argument de gourmand.

Mais c'est ce que F. Falc'hun dit ensuite qui me semble important et je demande donc à mes amis Belges, Flamands, Bruxellois, Gallons et Germanophones une attention particulière. Après avoir repéré sur l'Atlas linguistique de France la dénomination *kräpir*, M. Falc'hun écrit : *«…c'est une forme manifestement apparentée au* ***Kröpir*** *de Walloni ».*

Mais si la pomme de terre était connue à Messac depuis 1741, elle était connue en Gallonie depuis plus longtemps peut-être. Dès lors, comment se fait-il que deux peuples d'origine celte, alliés contre César, mais n'entretenant plus de rapports réguliers depuis la victoire définitive des Barbares au VII[e], utilisent le même mot pour désigner un même légume venu d'Amérique en 1534 ?