

“La frite, c’est un produit vivant !”

FOIRE DU MIDI

Malgré une forte hausse du prix des pommes de terre, le paquet reste à 2 €. Secrets d’une bonne cuisson selon De Corte

BRUXELLES “Faire des frites, c’est comme jouer au tennis : quand on regarde les pros, on a l’impression

qu’on peut faire pareil, mais quand on essaie, on se rend bien compte que c’est très compliqué”. Patrick De Corte sait de quoi il parle, et ce n’est pas sa clientèle fidèle qui le contredira. Si la maison De Corte traverse les âges sans la moindre ride, c’est à son savoir-faire qu’elle le doit. Et à la qualité des produits qu’elle travaille sans jamais faillir à la tradition familiale.

“Pour faire un bon paquet de frites, il faut naturellement une bonne pomme de terre. Chez nous, on ne travaille que de la fraîche. Entre la récolte et la cuisson, il ne se passe guère plus de 24 heures. Il faut aussi une graisse de qualité.

Plus personne ne travaille avec de la graisse de bœuf 100 % naturelle. Moi, je préconise le retour aux matières premières qu’utilisaient mes parents et mes grands-parents. À l’odeur et d’un simple coup d’œil, on se rend compte de la différence par rapport à une graisse ultraraffinée comme on la fait maintenant. Certes, ça sent un peu, ça mousse aussi, mais le goût n’en est que meilleur.”

DES FRITES AU GOÛT INIMITABLE comme seuls les professionnels

savent les faire. Pourtant, Patrick De Corte n’est pas avare de conseils.

“La première cuisson se fait à 140 degrés. La seconde à 180 degrés. Certains disent qu’il faut écouter les frites chanter lorsqu’on les plonge dans leur premier bain.

“Faire des frites, c’est comme jouer au tennis, ça a l’air simple...”

Moi, je le fais à l’œil, avec l’expérience car avec le vacarme qu’il y a sur la foire, ce serait de toute manière impossible de les écouter chanter. Le reste, c’est de l’intuition car d’une livraison à l’autre, la pomme de terre peut être diffé-

rente. C’est un produit vivant dont la cuisson n’est jamais en tout point identique”, ajoute le divin chauve.

POUR PATRICK DE CORTE, la frite c’est une passion. Et même si le prix de la pomme de terre a doublé par rapport à l’an dernier, il se refuse à augmenter le prix du paquet, fixé à 2 €.

“Les pommes de terre sont plus petites. Les rendements ont aussi chuté de 45.000 kilos par hectare à 25.000 kilos. Mais, fort heureusement, la qualité est identique. Le client ne percevra donc aucune différence, y compris dans son porte-monnaie car, la foire est un endroit populaire et doit le rester”, conclut-il en bon Bruxellois.

Vincent Schmidt



En matière de frites, Patrick De Corte en connaît un paquet. Son secret pour une frite savoureuse ? Le travail des bons produits, à l’ancienne.

Kermesse de Bruxelles : c’est reparti pour un tour

La Foire du Midi ouvre ses portes ce samedi pour plus d’un mois de pur bonheur

BRUXELLES C’est une tradition ancestrale. Certains ont bien pensé un jour déplacer la plus grande foire de la capitale vers l’Atomium ou un autre coin de Bruxelles, mais c’est bel et bien sur le boulevard du Midi que des centaines de forains ont une fois de plus établi leurs quartiers jusqu’au 22 août prochain.

Des attractions à sensation, des manèges pour petits et grands, des croustillons, gaufres, churros et autres spécialités à s’en faire pêter la panse : il y en a pour tous les goûts.

Si le paquet de frites n’a pas augmenté (voir ci-dessus), les attractions sont également restées au même prix (entre 2,50 et 5 € pour les plus sensationnelles).

CE SAMEDI, DÈS 15 HEURES, les autorités arpenteront les allées pour une inauguration officielle que les plus férus auront

devancée de quelques heures. Un tour de grande roue par-ci, une pêche au canard par-là, à moins que vous ne tentiez la chance dans l’un des nombreux luna-parks, ce ne sont pas les animations qui manquent.

Si vous voulez profiter des bonnes affaires, n’hésitez pas à surfer sur www.feteforaine.be pour faire le plein de bons ou de vos rendre à la foire les 4, 21 et 22 août, journées à tarif réduit. Vous reprendrez bien un supplément de pickles ?