

A toutes les sauces!

Un article de **H. P. P.** des édition de la Dernière Heure, 02/08/2004

Petit tour du côté des baraques à frites de la Foire du Midi. La DH les a testées pour vous.

BRUXELLES - Une foire, ce n'est pas seulement synonyme d'attractions vertigineuses, de château hanté ou encore de stands de tir et d'adresse. Car, dans ce genre de lieu, le public aime également se désaltérer et se régaler.

Et, en Belgique, la frite nationale ne peut être absente d'un événement tel que la Foire du Midi. Difficile en effet d'imaginer une fête foraine sans frites croustillantes!

De la Porte de Hal à la Porte d'Anderlecht, nous avons testé pour vous les baraques à frites présentes sur le site.

L'évaluation est évidemment très subjective mais nous nous sommes basés sur des critères plus objectifs, tels que l'accueil, la cuisson, le croquant, la couleur et la fraîcheur. A déguster sans modération avec une bonne Pils!

Tous les cornets de frites sont vendus au prix de 1,5 € pour une petite portion et au prix de 2 euros pour une grande. N'oubliez pas d'assortir vos frites d'une sauce de votre choix. Elles sont largement représentées (ketchup, andalouse, mayonnaise, cocktail, etc.) et coûtent 0,50 €.

Bosman: 8/10. Les frites sont très bonnes, bien dorées et fraîches de surcroît. Pas trop grasses et salées comme il faut! L'accueil est correct, sans plus.

Rosa: 7,5/10. Un délice également. Les frites sont un peu moins croustillantes mais elles sont fraîches et correctement salées. Le service est agréable.

Patrick De Corte: 8,5/10. A nouveau, des frites excellentes, bien cuites et dorées à souhait. Patrick est un des seuls à éplucher lui-même ses pommes de terre. Le service est sobre mais rapide et efficace. Quand la serveuse est là, l'accueil devient très souriant.

Vandermeulen: 8/10. Un certificat annonce d'emblée la couleur: «*Ici, les frites sont fraîches du jour même.*» Bien dorées, elles ne sont pas trop grasses et sont un plaisir pour le palais. L'accueil est plutôt sympa.

Simon P.: 8/10. Un accueil très agréable et des frites délicieuses, très croustillantes.

Vandervaeren: 6,5/10. Des frites très fines (trop à notre goût) et trop grasses. En tout cas, elles ont fraîches. On voit même la corbeille remplie des pommes de terre épluchées. Accueil très sobre.

Delforge: 7,5/10. Le décor est plutôt sympa. Des posters d'Elvis Presley ornent les murs. Les frites se dégustent avec plaisir. Bien cuites et dorées à souhait. L'accueil est correct.

Max: 8,5/10. Les serveurs, ornés de leur casquette *Max* sont très souriants. L'avantage ici, c'est que vous pouvez déguster vos frites (excellentes par ailleurs) sur la terrasse, juste en face. Avec une bonne bière.

Jeanne Vandervaeren: 8/10. A nouveau, la satisfaction est au rendez-vous. Bien croquantes, les frites se mangent avec bonheur. Le service est correct.

De Vlieghe et fils: 7/10. Les frites ne sont pas assez croustillantes mais se dégustent sans difficulté. L'accueil est quelconque mais efficace. Une petite variante quant au prix. Outre les cornets à 1,5 et 2 euros, une portion plus grande est proposée au prix de 2,5 euros.

Vandonghen: 8,5/10. Croustillantes au dehors et tendres à l'intérieur, les frites sont un régal. Le service est agréable.

Enfin de compte, toutes les frites se valent plus ou moins. Où que vous alliez, vous ne serez donc pas déçu. Alors, empressez-vous de faire un petit tour (de manège) du côté de la Foire du Midi et allez dégustez de bonnes frites, bien de chez nous. Vous avez encore le temps puisque la foire ne fermera ses portes que le dimanche 22 août. Bon appétit!