

La saga des « Fritz » 1838-2012

Cinq générations et 174 ans de Délices culinaires. Les Frites et les gaufres de Bruxelles

Comment la gaufre « Fritz » devint la gaufre de Bruxelles

Avec des extraits de Pierre Leclercq historien, diplômé de l'Université de Liège

L'histoire commence avec Frédéric Krieger natif de Bavière en 1817 dans une famille de forains. Mal rémunéré et mal considéré, il part à Paris et se fait engager comme apprenti dans une rôtisserie, afin d'y apprendre le métier de restaurateur.



Le jeune Frédéric découvrit les pommes de terre frites à la poêle. Les précieux tubercules étaient coupés en rondelles, bien dorés et merveilleusement croustillants qui ravissaient les Parisiens.

La Belgique ne connaissait pas encore cette façon de cuire les pommes de terre. Krieger après son stage à Paris s'arrêta à Liège. Il eut l'idée de couper ces pommes de terre en petit bâtonnets plutôt qu'en rondelles.

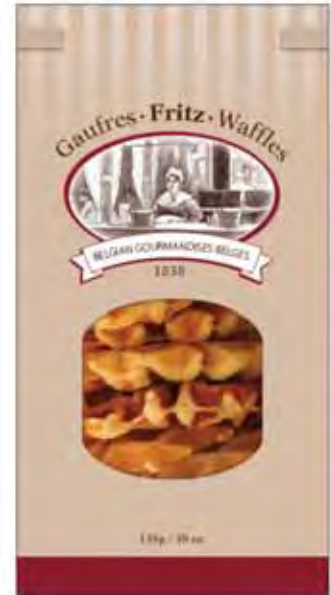
En 1838 il loua un emplacement sur la foire de Liège et partagea sa géniale découverte avec le public qui immédiatement l'adopta.

Les fameuses frites belges des foires étaient nées!

Avec ses quelques économies, il achète une toile et appelle son établissement de foire « Fritz ». Un mot mélangé créé avec humour de l'amalgame de son origine allemande et le mot friture. Pendant de nombreuses années, Mr Fritz devenu le doyen de la friture sillonna les routes de Flandre et de Wallonie pour vendre ses différentes fritures salées et sucrées incluant croustillons et différentes gaufres dont, à partir de 1856, les fameuses gaufres « Fritz » qui prirent le nom bien plus tard de « Gaufres de Bruxelles ». Le public d'abord incrédule, finit par être séduit au point de faire de Mr Fritz un commerçant fortuné.

Depuis le début du 19ième siècle, il y a l'apparition du gaz de chauffage et les premières fonderies qui commencent à produire la fonte d'une manière industrielle dont des fers à repasser et des fers à gaufres.

Frédéric Krieger avait découvert que la fonte chauffée au gaz donnait un aspect croustillant aux gaufres dites brabançonne. Il fit fabriquer des fers spécialement et la gaufre « Fritz » était née



Frédéric Krieger était aussi un homme de marketing. En 1848, la première réclame pour Monsieur Fritz apparaissait dans le *Journal de Liège* : « *Les pommes de terre frites sont arrivées à la Foire de Liège avec leur infatigable Rôtisseur M. FRITZ, propriétaire de l'établissement des tubercules rôtis, prévient ses consommateurs qu'il a redoublé de zèle, afin de prévenir toute observation. Il continuera de faire rouler ses Omnibus et ses Vigilantes à 10 et 5 centimes. On est prié de s'adresser quelque temps à l'avance pour les grosses commandes.* »

En 1852, le commerce florissant de Monsieur Fritz s'agrandit. Ce dernier troqua la toile pour un luxueux salon de dégustation en bois avec plafonds décorés, d'une capacité de dix tables. Il servait ses clients de ses fameuses frites mais aussi des beignets, croustillons et différentes gaufres dont celle de Liège bien entendu mais surtout une fameuse nouvelle gaufre qui deviendra pendant une centaine d'années la gaufre « Fritz » dans toutes les grandes fritures foraines du Royaume, c'est-à-dire Max, Lallemand, Lacquemant et Dourcy.

Plus légère et plus aérée que la gaufre de Liège, grâce à une innovation : l'utilisation d'œufs battus, de nouveaux fers à cuisson en fontes et quelques autres secrets de fabrication détenu par la famille encore aujourd'hui.

La consécration

Sur le plan des affaires, tout fonctionnait bien pour Frédéric Krieger. Comme tout bon bourgeois, il se mit à investir dans l'immobilier. En 1861, il acquit une maison dans le centre commercial de Gand.



Malheureusement, il mourut le 13 novembre 1862 à Liège. Son décès provoqua un vif émoi dans la population tant le personnage personnifiait à la fois la bonne humeur, le mérite, la réussite commerciale.

Monsieur Fritz laissa un bel héritage à son épouse, Renée Vilain et son fils Georges, une affaire prospère et un nom, celui de Fritz, qu'elle porta avec tant de bonheur qu'on finit par oublier le fondateur de la dynastie. Madame Fritz devait sa popularité à la qualité de ses produits, mais aussi à sa gentillesse et à sa générosité envers les enfants. Elle ne manquait jamais d'accueillir les pensionnaires des orphelinats de villes visitées qu'elle régala de portions de frites, de beignets et de gaufres.

Illustration de Madame Fritz datant de 1889 (Le Globe Illustré, 17 novembre 1889. On peut remarquer le luxe de l'établissement composé de salons individuels et l'imposante cuisinière des années 1880.



La démocratisation des graisses végétales fit entrer la frite dans les foyers. Le commerce de Madame Fritz se consacra aux gaufres qui firent la renommée du nom non seulement sur les champs de foires mais surtout dans l'établissement sédentaire de Gand.



En septembre 1889, un mois à peine avant son décès, Mme Fritz était célébrée en grande pompe à la foire de Tournai pour fêter ses cinquante ans de métier. Sérénade, banquet, bouquet de fleurs et toasts ponctuèrent cette journée mémorable dédiée à la doyenne de la friture. Mme Fritz décéda le mercredi 23 octobre 1889 à Gand à l'âge de 73 ans.

En 1893, son fils Georges Krieger, devenu aussi trésorier du syndicat des forains de Belgique et sa belle-fille, la fille de Pierre Dourcy de la friture Verviétoise poursuivirent les activités qui devenaient de plus en plus prospères. À partir de cette année-là, l'emplacement voisin loué sur la foire de Liège sera celui d'un personnage qui reviendra plus loin dans l'histoire.



Fatigués de la vie nomade, ils se sédentarisent à Gand. En 1907 Après la mort de Georges Krieger, son épouse vendit les fritures de la foire de Liège Fritz à Mr A. Foulon qui les exploitera jusqu'en 1927.

Elle se consacre alors à l'établissement gantois. Un établissement élégant qui pouvait accueillir jusque 250 personnes assises en même temps et qui était en fait une copie luxueuse de leurs fameux établissements ambulants composés de petits salons individuels.

Quand l'orient rencontre l'Occident

En 1934, madame Fritz confie la gestion de l'établissement à ces voisins, la nièce et le neveu d'un de ses plus vieux amis, Leonidas Kestekidès alias Hadji Békir, un don juan décrit en 1898 comme ceci : le marchand séducteur le plus célèbre sur la foire de Liège est Hadji Békir.



En 1897 et 1898, son absence au boulevard de la Sauvenièrè où il dressait son échoppe a côté de la doyenne de la friture « Fritz » brise le cœur des belles » relate la presse de l'époque.

Prodromos et Efthalia Daskalidès-Kestekidès déjà propriétaire de la pâtisserie chocolaterie voisine de Fritz décident aussitôt d'agrandir l'établissement qui deviendra un imposant établissement de 1,200 places assises (le plus grand d'Europe).

Leonidas Kestekidès alias Hadji Békir(*) était un marchand connu pour ses fameux Loukoums et autres nougats d'Orient et les premiers fruits confits importés de son Anatolie natale qu'il eut l'idée de tremper dans du chocolat.

Les Daskalidès ne se contentèrent pas de continuer la tradition de qualité mais étendirent la popularité de la gaufre Fritz à la Belgique entière.

« FRITZ » étaient à Gand l'établissement incontournable de la bourgeoisie mais aussi des voyageurs qui s'y arrêtaient pour aller à la mer. En 1946 l'établissement disposera de 1200 places assises.

Entre 1936 et 1958 Les randonnées en automobile et en train s'arrêtaient toutes à Gand pour déguster une des fameuses gaufres

En 1945 à la libération, il devint en plus le rendez-vous à la mode, le lieu de repos et d'amusement pour les troupes de libération Américaines et Canadiennes.

« Fritz » se transformait en Bal dansant animée par l'orchestre de Jazz très populaire les « Blue Swingers » dirigé par Jean Daskalidès en soirée.

Madame Fritz vécut au-dessus de l'établissement entourer de l'affection de la famille Daskalides jusqu'à sa mort en 1959 à l'âge de 97 ans. Elle possédait comme sa belle-mère, une gentillesse et une générosité qui firent d'elle une héroïne(*)



Fritz 1946

En 1964 l'établissement sera exproprié pour laisser la place à un grand magasin à rayons multiples.

En 1970, Alexandre Daskalidès un des petit fils continua la tradition et ré ouvrit un établissement plus petit qui continua a sucré de plaisir les Gantois jusqu'à sa fermeture 1991.

En 2000, Dimitri Daskalides un autre petit fils décida de fabriquer selon les recettes d'origine et d'exporter ces merveilleuses gaufres belges fabriquées artisanalement près de Liège par un maitre gaufrier hors du commun Augustin Pfeiffer et toujours avec des ingrédients triés sur le volet comme le voulait les fondateurs 174 ans plus tôt.

Dimitri Daskalidès cinquième génération supervise et contrôle rigoureusement la qualité des gaufres vendues de par le monde.

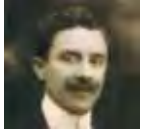
Comment la gaufre Fritz devint la gaufre de Bruxelles

Fritz devint l'incontournable attraction pour ses Frites. En 1856 il le devint aussi pour les fritures sucrées en ouvrant un nouvel établissement dénommé « Fritz 2 » qui incluait la Gaufre brabançonne cuite avec de nouveaux fers en fonte qui deviendra très vite la gaufre « Fritz » au côté des gaufres de Liège et autre croustillons. Le nom de « Gaufre de Bruxelles » n'apparaîtra que lors de la foire internationale de Bruxelles en 1958.

Comment la gaufre Fritz devint la « Belgian Waffle »

« Belgian Waffle » est né de l'immense succès aux pavillons belges des Foires Internationales de New York (1964 et Montréal 1967) Sur une idée du fameux restaurateur Albert Niels avec son non moins fameux chef Francois Keller, ancien chef du roi Baudouin 1^{er}.de Belgique

(*) A la fin du XIXe siècle, le marchand le plus célèbre sur la foire de Liège sous le nom de Hadji Békir est un citoyen Ottoman, porteur d'un fez. Jeune et beau, coqueluche des femmes, il vend des loukoums et des nougats. En 1897 et 1898, son absence au boulevard de la Sauvenière où il dressait son échoppe brise le cœur des belles. De son vrai nom, Léonidas Kestekidès, il sera le fondateur de la célèbre marque de chocolat belge Léonidas



(**) *En 1941, une famille Juive vivait en face de Fritz. Elle décida de les cacher chez elle. Avec l'aide de Prodromos et Jean Daskalidès, ils aménagèrent sous le plancher de son appartement au-dessus de l'établissement une cache assez grande qui permit à cette famille de 8 personnes de survivre l'holocauste, réfugié le jour dans la cache et vivant dans l'appartement de madame Fritz après le couvre-feu en soirée.*