

Met een friet in de hand ...



Als we vertellen dat Eddie Cooremans met de bijnaam Eddie Friet door het leven gaat, kan je vast vermoeden waar we het tijdens ons gesprek over hebben. Denk jij bij frietjes ook spontaan aan die goudgele lekkernij in een puntzak? Wij ook! Maar de frietcultuur in België is zoveel meer dan dat en Eddie zet zich al meer dan een halve eeuw in om dat cultureel erfgoed te behouden. Het bracht hem zelfs op de Wereldtentoonstelling in Milaan en bij FC De Kampioenen. Maar we beginnen in Merchtem, waar Eddie woont en waar hij drie dagen te vinden was op de kermis om zijn boek 'Van aardappel tot friet' te promoten. T Saartje Deroost F MetteS fotografie

Vertel eens, hoe ben je in de wereld van de friet gerold?

"Ik was voetballer bij het eerste elftal van Merchtem en als we een match gewonnen hadden, aten we achteraf frietjes. Ik was ook een boerenzoon, dus ik bracht de aardappelen mee. Ik sneed er ook frietjes van en bakte ze. Zo is het allemaal begonnen. Er kwamen eetfestijnen van de voetbal, maar ook allerhande verenigingen vroegen mij om te komen bakken.

Ik ben paswerker van opleiding, maar bij een zwaar arbeidsongeval kwam ik met mijn arm vast te zitten in een machine. Dat is uiteindelijk allemaal goed gekomen, maar ik kon mijn technische job niet meer uitoefenen. Toen er een frituur te koop kwam in Humbeek, hebben mijn vrouw en ik daar een bod op gedaan, dat tot onze verbazing aanvaard werd. Dat was het begin van 24 jaar frituur 't Sas in Humbeek. Ik heb de frituur intussen overgelaten, maar als er problemen zijn, ga ik wel nog eens tot daar."

Eens een friturist ...

"Het is mijn passie, hé. Mijn bedoeling is dat alle frituren goed draaien, dat mensen overal goede frietjes kunnen eten én met de glimlach bediend worden. Om het imago van de friet hoog te houden, ga ik geregeld frituristen

adviseren of help ik bij de start van een nieuwe zaak. Nadat ik mijn eigen zaak had overgelaten, heb ik nog friteuses verkocht. Zo heb ik de sector nog beter leren kennen en kwam ik in frituren in heel Vlaanderen."

Zie je bedreigingen voor de sector?

"Je hebt er geen diploma voor nodig, dus iedereen kan een frituur beginnen. Daar is geen wetgeving rond. Maar anderzijds groeit de regelgeving rond frituren – vooral de Europese regels en de stedenbouwkundige voorschriften. Ik vind het verkeerd dat daar Europees over beslist wordt, terwijl er niets zo eigen is aan België als de frietkotcultuur. Elk land moet ruimte krijgen voor zijn eigenheid. Iedereen is nu in de wolken over streetfood, maar een frietkot is al tweehonderd jaar streetfood. In het prille begin stonden ze op een plein en bakten ze frieten in een kruiwagen met een vuurtje erop. Dat werd altijd wat groter, er kwam een tafel, ze hadden een stootkar ... En zo zijn we naar de frietkoten geëvolueerd."

Is er een verschil tussen de frietkoten van vroeger en nu?

"Vroeger kon je al goed je boterham verdienen als je frietjes, een cervela en een balletje verkocht. Wie nu een leefbare zaak wil, moet uitbreiden.

Mensen willen zitten en iets drinken. Het aanbod is uitgebreider en er worden meer schotels geserveerd. De evolutie naar online bestellen vind ik jammer. Vroeger stonden mensen te wachten in de frituur, ze dronken iets en sloegen een babbeltje. Ik kwam onlangs in een frituur in Gent, waar alle pakjes klaar stonden en de klanten ze zo konden meenemen. Niemand zei nog goeiedag, dat vind ik spijtig – al had die frituur op het einde van de dag wel héél goed verkocht." (lacht)

Je zetelt ook in de frietkottraad.

"Dat is eigenlijk een groep mensen die bezig zijn met de geschiedenis van de friet – frituristen, maar ook professoren en afgevaardigden van de horeca en het Centrum voor Agrarische Geschiedenis. Zo'n raad is nodig om de frietcultuur in stand te houden én te onderhandelen met de overheid, al zijn ministers de frietkoten wel genegen. Vroeger was dat niet het geval, hoor. Dan kwamen frituren alleen negatief in het nieuws met berichten over brandwonden en voedselveiligheid. Via de frietkottraad krijgen we aanvragen voor interviews, soms zelfs uit Amerika. Iedereen wil over onze frietjes schrijven."

Je verzamelt frietobjecten?

"Met mijn vrouw op uitstap in



“ Een frietkot is al tweehonderd jaar streetfood.

Eddie Cooremans

Luxemburg zag ik op een rommelmarkt een oude foto van een frituur, uit 1890. Ik wist niet dat frietkoten al zo lang bestonden en mijn interesse was gewekt. Na een tijdje had ik een schuur vol oude friteuses, frietsnijders en documentatie. Toen ik gestopt ben met de frituur, kreeg ik tijd om ook iets te doen met al dat materiaal. Zo is mijn boek ontstaan, om alles wat ik opgeslagen had tot bij de mensen te brengen.”

Waar hebben de frietjes jou overal gebracht?

“Zelfs in een aflevering van FC De Kampioenen. *(lacht)* Ik was de conservator van het Brugse museum en kwam de frituur van Carmen opkopen. Daaraan meedoen was een heel fijne ervaring.”

Die rol was je op het lijf geschreven, hé?

“Ja, ik geef rondleidingen in het Frietmuseum in Brugge en veel van mijn collectie staat er. Ik zorg er ook wel voor vernieuwing, want een museum kan geen tien jaar lang hetzelfde laten zien. Samen met de directeur van het museum, Eddy Van Belle, zoek ik naar nieuwigheden. Morgen gaan we een nieuwe friteuse plaatsen en we werken aan plannen voor een nieuw frietmuseum in Brussel.”

Je bent zelfs internationaal een ambassadeur.

“In het Belgisch paviljoen op de wereldtentoonstelling van 2015 in Milaan was er een frituur. Ze hadden een Franse

kok gerekruteerd om frietjes te bakken, maar dat liep in het honderd. De voorzitter van de frietkotraad, Bernard Lefèvre, belde mij 's morgens of ik die namiddag naar Milaan kon vertrekken. Toen ik er aankwam, bleek het vet verbrand en zat de afvoerbuis vol afval. Ik heb een dag nodig gehad om alles weer proper en operationeel te krijgen. Dat heeft in de frituurwereld mijn naam gemaakt als de redder van het Belgisch paviljoen in Milaan. Voor Navefri, de nationale vereniging van de frituristen, heb ik frietjes gebakken bij speciale evenementen. Ik bakte al drie keer frietjes voor onze koning en er zijn ook ministers die fan zijn van mijn frietjes. Mijn vrouw en ik zijn daarna nog naar beurzen geweest in Thailand, Vietnam, Indonesië ... om de hele keten in het buitenland te promoten. Van aardappelteler tot verwerker, je hebt de hele keten nodig om tot een goede friet te komen.”

Oost, west, eigen frituur is best! Wat bestel jij zelf?

“Ik heb vaste combinaties: een pak friet met stoofvleessaus of mayonaise, of een pakje met samoerai en een viandel. Of een curryworst special, maar die maak ik liever zelf.”