



parismatch.be

Date : 26/04/2018

Page : --

Periodicity : Continuous

Journalist : --

Circulation : --

Audience : 1000

Size : --

<https://parismatch.be/lifestyle/food/138616/quand-le-comme-chez-soi-et-la-friterie-de-corte-inventent-une-nouvelle-sauce>

Quand le Comme chez Soi et la friterie De Corte inventent une nouvelle sauce

Rédaction Paris Match Belgique | Publié le 26 avril 2018 | Mis à jour le 26 avril 2018



Une sauce comme à la kermesse. | © DR

Quand un chef trois étoiles et un « frituriste » de renommée s'associent, ça fait « Kermesse ».

Avec la « mafia », la Brasil, l'Andalouse ou encore l'indéboulonnable mayo, on pensait les avoir toutes : un répertoire riche et diversifié de sauces pour arroser ses cornets de frites et créer sa propre petite symphonie du plaisir. Mais quand il s'agit de patrimoine et de doigts salés, l'imagination des Belges ne semble atteindre aucune limite. Parce qu'on n'en a jamais assez, la sauce « Kermesse » s'apprête à débarquer sur les tables et dans les fritkots.

« Kermesse », c'est son nom, mais aussi son inspiration : la foire du Midi, celle à laquelle les *Brusseleirs* ont forcément consacré un souvenir une fois dans leur ville. « Elle est 100% bruxelloise et mêle les deux sauces les plus célèbres du patrimoine belge, la mayonnaise et le pickles. La recette est unique et on y retrouve quelques épices comme le curcuma et quelques secrets », explique Pierre Wynants, le chef trois étoiles du Comme chez Soi, qui s'est attelé avec le président de l'union belge des forains, Patrick Decorte, à l'élaboration de cette sauce inspirée de « la Pickles ». Traditionnellement proposée dans les brasseries de la capitale, on la trouve parfois trop acide. Celle de la friterie De Corte et du célèbre restaurant gastronomique est plus douce, « mais elle garde du caractère grâce aux épices », assure le chef.



©DR – Pierre Wynants et Patrick Decorte présentent la « Kermesse » devant le Comme chez Soi, en compagnie de Philippe Close.

Le duo de créateurs de la Kermesse s'est associé à la maison Didden pour la distribution de sa nouvelle sauce. Après les friteries du pays, où elle a déjà fait sa place, c'est ses tables qu'elle tentera de conquérir dès le 14 mai, via les magasins Delhaize. « Elle peut accompagner les moules parquées, les éperlans frits, les ballekes dans une version chaude », conseille Michèle Didden.



©DR – La sauce Kermesse, telle quelle sera distribuée dans les magasins Delhaize.

ARTICLE WEB