



www.lavenir.net

Date : 27/04/2018

Page : --

Periodicity : Continuous

Journalist : --

Circulation : --

Audience : 122193

Size : --

http://www.lavenir.net/cnt/dmf20180427_01162347/la-sauce-kermesse-un-gout-de-foire-du-midi-dans-votre-frigo

La sauce Kermesse: un goût de Foire du Midi dans votre frigo



La sauce Kermesse a été présentée devant le Comme chez Soi par Pierre Wynants (à droite), Patrick De Corte (2e à droite) et quelques édiles.

La sauce Kermesse, jusqu'ici uniquement disponible à la Foire du Midi et dans les friteries, est désormais vendue en bocaux. Pour apporter la touche bruxelloise à vos frites maison.

Redorer l'image d'une ville avec une sauce pour napper les frites: voilà une idée bien bruxelloise. Et quand c'est le chef multi-étoilé du Comme chez Soi qui s'y colle, le succès semble assuré. C'est ainsi que [la sauce Kermesse mitonnée par Pierre Wynants](#) a connu son petit succès lors de la dernière Foire du Midi, où elle a été lancée dans les fritkots de Patrick De Corte.

Aujourd'hui, ce «mélange 100% bruxellois des deux sauces les plus célèbres du patrimoine belge, la mayonnaise et le pickles», pourrait vite se retrouver dans votre frigo: le fabricant Didden s'est en effet emparé de la recette pour la mettre en bocal et la distribuer dans les supermarchés Delhaize.

Distribuée également dans les friteries du pays, cette sauce Kermesse est décrite comme «moins acide que le traditionnel pickles des restaurants bruxellois. Elle est plus douce et agrémentée de légumes», assure Wynants. «Mais elle garde du caractère grâce aux épices comme le curcuma et quelques secrets».

ARTICLE WEB