

**www.bruxelles-news.be**Date : **11/07/2017**

Page : --

Periodicity : **Continuous**

Journalist : --

Circulation : --

Audience : **1000**

Size : --

<http://www.bruxelles-news.be/une-sauce-kermesse-pour-la-foire/>

Une sauce « Kermesse » pour la Foire !

La Foire du Midi, c'est évidemment les attractions foraines. Mais c'est aussi le plaisir d'y aller pour boire un verre et y déguster une nourriture traditionnelle frites, poisson séché, crustacés, etc.

Cette année, les organisateurs se sont adressés à Pierre Wynants, le fondateur d'un célèbre restaurant de la place Rouppe. Et ce grand de la cuisine fera déguster une sauce spéciale : « *La nouvelle sauce 'Kermesse' made by Pierre Wynants est fabriquée à base d'une recette unique de piccalilli 'Comme chez soi' ainsi qu'avec la fameuse mayonnaise Grand-Mère qui, depuis sa création, est encore et toujours fabriquée au batteur, ce qui lui donne cette fermeté tant recherchée par les amateurs de mayonnaise. La richesse de ses ingrédients, dont 11% de jaunes d'œufs, lui confère cette onctuosité incomparable* », nous explique un Pierre Wynants amoureux de sa ville de Bruxelles et de ses produits typiques.

Il s'est pour cela associé à la société Didden, des Bruxellois depuis... toujours ! Cette sauce sera consommée exclusivement à la Foire dans les quelque 20 stands qui s'adressent aux gourmands... et aux gourmets !

Pour savoir où trouver les produits Didden, surfez sur www.diddenfood.com/fr/ou-trouver-nos-produits

Bernard Rosenbaum



ARTICLE WEB