



bx1.be

Date : 05/07/2017

Page : --

Periodicity : Continuous

Journalist : --

Circulation : --

Audience : 1000

Size : --

<http://bx1.be/news/decouvrez-la-sauce-kermesse-specialement-prepree-pour-la-foire-du-midi/>

## Découvrez la sauce Kermesse, spécialement préparée pour la Foire du Midi

La Foire du Midi fera le plaisir des petits et des grands, non loin de la gare de Bruxelles-Midi, **du 15 juillet au 20 août prochains**. En marge de cette festivité annuelle qui fait vibrer le cœur de la capitale, l'organisation a décidé de lancer, en collaboration avec le chef Pierre Wynants (Comme Chez Soi), triple étoilé au Guide Michelin, une nouvelle sauce spéciale pour les frites de la Foire. **Cette sauce exclusive à la Foire du Midi sera vendue par tous les frituristes et se nommera « sauce Kermesse » !**

Cet assaisonnement spécial, produit par l'entreprise bruxelloise Didden, sera un « *subtil mélange de mayonnaise, de sauce Pickles et d'épices* », affirme Pierre Wynants. « *La sauce Pickles, qui était traditionnellement servie dans les restaurants bruxellois, est souvent considérée comme trop acide. La sauce Kermesse est plus douce tout en gardant du caractère grâce aux épices* ».

Le restaurateur se fait ainsi un plaisir de réaliser une sauce spéciale pour la Foire du Midi, événement traditionnel de la capitale. « *Depuis tout petit, je me rends à la Foire du Midi au moins deux à trois fois par an* », confirme-t-il. (Gr.I., photo Belga)



Ce site utilise des cookies afin d'améliorer votre expérience. En l'utilisant vous marquez votre accord pour que de l'information soit stockée sur votre terminal  
Je suis d'accord à propos des cookies

# ARTICLE WEB