



Les sauces de la vie

PAR PHILIPPE BIDAINE

LE RETOUR des confits...

▶ Avec quelques nouveautés délicieuses, la marque Didden met du peps sur les tables d'automne

▶ Beaucoup de gourmands conformistes se méfient des saveurs salées-sucrées, confinant celles-ci aux spécialités extrême-orientales.

Pourtant, dès qu'il s'agit d'apprécier un foie gras voire une terrine de qualité, tout le monde s'accorde pour dire qu'en accompagnement, une préparation associant douceur, acidité, salinité et même un peu d'amertume, est parfaitement à sa place.

C'est ainsi qu'un traditionnel confit d'oignons est devenu un accompagnement incontournable d'une série de gourmandises salées d'automne, particulièrement en ce retour des produits de la chasse sur nos assiettes. Mais l'exercice peut aller beaucoup plus loin...

LA SOCIÉTÉ DIDDEN, bien connue pour ses sauces, s'est égale-

ment taillée depuis longtemps une belle réputation pour ses confits. En plus de son confit d'oignons, qui est devenu un véritable best-seller, la société, établie depuis toujours en plein cœur de la Région bruxelloise, a plus que largement élargi sa gamme de confits au cours de ses dernières années pour arriver jusqu'à, voici peu, onze références.

Il existe désormais onze sortes de confits différents

Ainsi, à côté de son confit d'oignons du départ, déjà relevé de poivre rose et de raisins secs, elle a ajouté le confit d'oignons ardennais, combinant la douceur au fruité de la framboise ainsi que le confit d'oignons à

l'orange, doté d'une subtile note d'amertume apportée par des zestes d'orange.

À ceux-ci sont venus s'ajouter le confit d'oignons au pain d'épices, doux et parfumé, ainsi que le confit d'échalotes au spéculoos, apportant toute la profondeur de la cannelle et du clou de girofle.

Mais au-delà de l'oignon et de l'échalote, la maison Didden a élargi sa gamme par un confit de figues délicatement relevé par une pointe de vinaigre, un confit de fruits des bois, à savoir fraises, myrtilles et mûres, singularisé par un soupçon de vinaigre de Xérès, ainsi qu'un confit d'orange légèrement amer mais relevé d'une note de Grand Marnier.

PLUS AMBITIEUX ENCORE, à côté d'une classique préparation d'airelles cuisinées, la marque s'était lancée dans la mise au point d'un confit de pommes et poires à la cannelle accompagnant aussi bien les viandes que les fromages à pâte persillée,

ainsi que, jouant la carte de l'exotisme et se rapprochant du chutney indien, un beau confit de mangues, relevé d'une note mesurée de gingembre, parfaitement à l'aise avec, par exemple, une volaille.

Mais voilà, toujours en recherche de nouvelles saveurs, Didden lance cette année deux nouvelles références de confits qui ont agréablement titillé mes papilles.

Ainsi, une très amusante préparation baptisée Confit des 1001 nuits, à base de figues et de dattes, d'inspiration clairement moyen-orientale et proposant un bel équilibre relevé d'une agréable note de cannelle, à associer, par exemple, avec de la viande d'agneau froide mais à mettre éventuellement en œuvre dans certaines préparations chaudes pour leur conférer une belle profondeur de goût.

Enfin, carrément tourné vers les saveurs extrême-orientales, le Confit Sweet Chili joue d'un

aigre doux bien franc, associant le fruité du poivron et la chaleur du piment. Une préparation de haute saveur, à associer aussi bien avec de la volaille qu'avec, par exemple, des beignets de crevettes.

Toute une gamme à découvrir donc, surtout en cette période, les confits Didden étant disponibles en verrines appertisées de 150 g pour les épicerie fines, boucheries et traiteurs, vendues de 2,05€ à 3 € selon l'enseigne et de 220 g pour la grande distribution (Colruyt, Carrefour, Makro, Cora, Carrefour Market by Mestdagh, Match, Spar, Louis Delhaize), proposées entre 2 € et 3 € selon l'enseigne.

EN SAVOIR PLUS

Pour savoir où trouver les produits Didden : surfer sur www.didden-food.com/fr/ou-trouver-nos-produits. Pour découvrir des recettes mettant les produits Didden en œuvre : surfer sur www.didden-food.com

Coffret foie gras

En marge de son offre, la marque Didden propose également, en cette période, un amusant coffret offrant la combinaison de deux confits (oignons frais et oignons ardennais) et d'une boîte de bloc de foie gras de canard, ceci à un prix plus que raisonnable de moins de 10 €. Disponible à moins de 10 € chez Carrefour, Makro, Carrefour

Market by Mestdagh et Lambrechts.

Sans doute pas un produit ultra haut de gamme, ce qu'il ne revendique nullement mais bien une sympathique petite combinaison, idéale à offrir pour relever un petit apéro informel ou une petite soirée romantique.

Ph. B.



Deux nouveautés dans les confits Didden, respectivement relevées de piment pour le Sweet Chili et de cannelle pour le 1001 nuits. © BOUVE

