



DIDDEN S.A.
DIDDENFOOD + COVER
27849



La Capitale

11.06.2014
Page: 8

Circulation: 12500

85de41
132



HISTORIQUE

L'entreprise existe depuis quatre générations

Didden est une entreprise familiale depuis quatre générations spécialisée dans les sauces et les confits. « La société a été créée en 1925 par mon arrière-grand-père. Cela fait donc presque 90 ans. Je représente donc la quatrième génération. Au départ, nous étions connus pour la moutarde. On s'est ensuite développé avec l'apparition des mayonnaises, des sauces, des confits pour lesquels nous

sommes devenus les leaders en Belgique. Nous avons aussi des délices pour fromages ainsi que des sauces pour pâtes », raconte Michèle Didden rejoint l'entreprise en 1983.

« Nous sommes une petite PME qui emploie 35 personnes. La production se déroule ici à Molenbeek tandis que les produits sont stockés ailleurs », poursuit notre interlocutrice.

Les produits Didden sont expor-

tés en France, aux Pays-Bas, au Luxembourg, en Estonie, en Lettonie, en Allemagne et aussi en Espagne. « Il y a trois ans, on a mis l'accent sur l'exportation. On est passé de 5 à 11 % », précise la cheffe de l'entreprise.

Quelle est la recette miracle des sauces Didden et de ses confits d'oignons ?

« Nous utilisons des produits sains car c'est ce que recherche le client. Par exemple, nos

confits d'oignons sont faits à partir d'oignons frais. La recette de la mayonnaise Grand-Mère est identique à celle d'origine. Pour les autres produits, nous tentons d'apporter de nouvelles choses. Les goûts d'aujourd'hui ne sont pas forcément les mêmes que ceux d'il y a plusieurs années », conclut Michèle Didden. ■

I. A.



UZ DE JETTE > P. 6

Un bébé secoué décède : les parents arrêtés six mois plus tard



© BELGA



LA JOURNÉE DE TOUS LES DANGERS > P. 2

Delhaize: On craint le pire !

Les syndicats le redoutent : des dizaines de supermarchés seront probablement sacrifiés



LE JOURNAL DE LA COUPE DU MONDE

SUPPRESSE

La Capitale

Mercredi 11 juin 2014 | n°157 | 1,20€

Le Quotidien de Bruxelles



EXCLUSIF

LES UNES HISTORIQUES DES DIABLES

Mexico 86: l'année de tous les exploits!

Le 11 des Diables contre l'Algérie

Dès demain, un supplément quotidien de 16 pages pour tout savoir sur la Coupe du Monde > P. 29



Nos conseils de pro pour réussir vos cocktails de l'été

P. 24

ANDERLECHT > P. 5

Trois enfants morts dans un incendie : la maman jugée nous parle



© BELGA

INSTALLATION > P. 4

Look, selfies et poings levés : les insolites du Parlement bruxellois



© EDO BOTELLA

FESTIVAL DU BABY-HOMARD 32,50 €

LE DIVIN CAPRICE
Avenue Houba de Strooper, 96 - 1020 Bruxelles (Laeken)
Tél. : 02.479.33.40
www.divincaprice.be

Le Divin Caprice



FESTIVAL DU BABY-HOMARD 32,50 €

- La Capricieuse de Homard, Crème Epaisse au Curry Doux...
- La Tentative de Sempé D'In Caprice...
- La Mixe en Fige de Saumon Fumé, Quenelle de Chèvre aux Fines Herbes, Vole Brûlée...
- La Petite Hermine de Pêcheur, Aïoli d'Écrevisses, Croûtons au Basilic & Fromage Ripé...
- La Baby-Homard en Belle-voix, Salade de Citronnelle, Penché de Saumon Froid...
- La Maitresse de Baby-Homard aux Petites Légumes Séchées...
- La Tentative de Baby-Homard au Curry Rouge...
- La Quinzaine d'Affaires de Tous Pays...
- La Conscience aux Noyaux de Choucroute, Crème Vanille & Saumon au Sésame de Qualité Les...
- Le Petit-Café 14,50€

Le Divin Caprice

Avenue Houba de Strooper, 96
1020 Bruxelles (Laeken)
Tél. : 02.479.33.40
www.divincaprice.be