

**Hello Bruxelles**

Date : 01/12/2018

Page : 8-9

Periodicity : Quarterly

Journalist : --

Circulation : 35000

Audience : 0

Size : 857 cm²

Quatre générations se sont succédé pour faire de la société familiale Didden, spécialiste des confits, une bel(le)ge histoire. Retour sur cette success-story.

Didden, une véritable success -

La société belge Didden, spécialiste des sauces froides, chaudes et des confits, s'agrandit et accueille désormais toute la logistique dans un nouveau bâtiment de 5.300 mètres carrés. L'occasion de revenir sur la success-story de la célèbre maison molenbeequoise de la chaussée de Gand.

Tout commence dans les années 20, lorsque Jean-François Didden, alors sergent mécanicien attaché au service des pompiers, élabore une moutarde douce à base de graines aplaties et broyées avec leur écorce pour sublimer les saveurs des mets. Le succès ne se fait pas attendre et les papilles gustatives des clients

apprécient le caractère naturel de ce produit qui se démarque de tous les autres par sa composition: des ingrédients de première qualité, 100% naturels, sans conservateurs, ni additifs, ni colorants...

Parallèlement, il fonde sa propre société et s'entoure de ses deux fils, François et Théodore. Très vite, le trio lance un vinaigre comme seconde référence d'une liste des condiments qui s'élargit rapidement suite à la reprise des Usines Didden par les fils du fondateur. Cornichons en provenance du Pajottenland, oignons importés de Zélande, piccalilli qui permettent à Didden de franchir le pas d'une production de plus en plus diversifiée.

Suivent les années sombres de la Seconde Guerre mondiale au cours desquelles Jean-François et François perdent la vie. Théodore, le second fils, poursuit les activités de la fabrique malgré la pénurie de certains ingrédients. Ainsi, faute de graines de moutarde, la « moutarde » est alors élaborée à base de graines de radis ou de carottes.

En 1949, Pierre Didden, fils de François Didden, reprend le flambeau à l'âge de 19 ans. D'emblée, il introduit dans la production de nouvelles saveurs et préserve l'intégrité d'une entreprise familiale de plus en plus sollicitée par les grands groupes



story bruxelloise

alimentaires de l'époque. Rejoint par son cousin Emile Pany, gendre de Théodore, il ouvre la distribution aux détaillants : boucheries, poissonneries, épicerie fines.

«LA PASSION FAMILIALE M'AVAIT RATRAPÉE»

S'ensuivent diverses créations comme la fameuse Mayonnaise Grand-Mère, l'un des best-sellers de la société. Mais la véritable révolution s'opère avec la création des confits, fleuron du label bruxellois depuis presque trente ans. Un secteur dans lequel Didden s'impose comme le leader incontesté (70% du marché). Pour l'anecdote, il existe actuellement plus de dix-sept références.

Ils sont déclinés en saveurs originales : du confit barbecue à celui pour raclette, en passant par les confits pour boudins, hamburger, pâté, terrine, fromage... En 1993, les Doypacks (provençale, archiduc, béarnaise, poivre vert, choron, gibier, moutarde, hollandaise, gibier, etc.) font leur entrée sur le marché de sauces prêtes à l'emploi et 100% homemade.

Aujourd'hui, l'entreprise est dirigée par Michèle Didden, laquelle représente la quatrième génération. Son parcours est totalement atypique. Diplômée opticienne optométriste, elle exerce ce métier jusqu'à l'âge de 23 ans. «Au départ, je n'étais pas

très enthousiaste car j'aimais ce que je faisais. J'ai commencé à travailler chez Didden à mi-temps. Je lavais des seaux et posais des questions aux bouchers. Bref, un boulot auquel je n'entendais rien et qui ne me passionnait pas du tout», confie-t-elle. «Puis, avec le temps, je me suis intéressée au job et fin 1987 je travaillais à plein temps. La passion familiale m'avait rattrapée», conclut la directrice.



Infos ?

Didden, 617-619
chaussée de Gand.
T. 02.482.35.80 -
www.diddenfood.com



Hello

BRUXELLES

MAGAZINE N°5 | DECEMBRE 2018 | GRATUIT

Gourmandise

Didden, une véritable success-story molenbeekoise

People

Tatiana Silva:
«Ma vie bruxelloise me manque»

Maison

Gare au burn out de votre intérieur!

Spécial hiver

Sport, vitamines, détente au spa...

Prenez soin de vous!