

www.brusselslife.be/fr

Date : 18/07/2019

Page : --

Periodicity : Continuous

Journalist : --

Circulation : --

Audience : 3333

Size : --

<https://www.brusselslife.be/fr/article/la-sauce-kermesse-une-mayo-typiquement-bruxelloise>

La sauce Kermesse : une « mayo » typiquement bruxelloise

Alors, Delrue : mayonnaise ou pickles ?



« De les deux » comme aurait dit mon petit-fils de quatre ans, déjà un vrai bon Belge inconditionnel de la frite. Toute l'histoire de la « Sauce Kermesse », une « exclu » à cent pour cent bruxelloise.

Dans les tribunes du Parc Astrid

Cette sauce à frites a été concoctée par deux grands supporters du Sporting Anderlecht, et... grands noms de la gastronomie traditionnelle bruxelloise : le chef étoilé Pierre Wynants et le « frituriste » [Patrick De Corte](#). C'est sans doute dans la tribune du Parc Astrid qu'ils ont dû en parler pour la première fois. L'union (pas... saint-gilloise !) de deux icônes de secteurs situés aux extrêmes de la discipline, encore que...

« Première » à l'...avant-dernière Foire du Midi

Dévoilée lors de la Foire du Midi édition 2017, la sauce Kermesse porte en fait très bien son nom, associé à la tradition belge par excellence de la fête populaire. Car elle



répond à la même question que « la blonde ou la brune », encore que là, il s'agit de « blanche » et de « jaune avec de gros morceaux », la mayonnaise et les pickles. Avec la Kermesse, plus besoin de trancher. On a... le meilleur des deux.

Deux vrais « pros » en connaissance de cause... toujours

On imagine que nos deux gaillards auront mûrement préparé leur coup avant de se lancer dans pareille aventure. Quand on a été le chef d'un établissement aussi prestigieux que le « Comme chez Soi » de la Place Rouppe, on connaît la musique en matière de saveurs exquises. Et quand on est le patron des « baraques à frites » parmi les mieux cotées du Royaume, on sait ce qui va plaire aux « inconditionnels du cornet ».

Dans son frigo, et quand on veut...

La Kermesse réunit donc tout ce qui fait la saveur d'une bonne mayonnaise et de bons pickles, avec son lot d'épices traditionnelles ou exotiques. Depuis l'année dernière, la « sauce kermesse » n'est plus une exclusivité des... kermesses, puisqu'elle est commercialisée en flacon (*squeeze bottle*) de 300ml et en bidon de 2l par l'entreprise belge [Didden](#), ces précieux mets sont disponibles chez [Delhaize](#). Que la kermesse commence !

D.H.

ARTICLE WEB