

**Weekend (Le Vif/L'Express)**Date : **05/09/2019**Page : **58-59**Periodicity : **Weekly**Journalist : **Verlinden, Michel**Circulation : **67290**Audience : **175295**Size : **950 cm²****COMME UN CHEF****AGITÉE** DU BOCAL

A la tête de l'entreprise familiale éponyme spécialisée dans les sauces et les confits, Michèle Didden est une foodie dont l'imagination culinaire n'a pas de limite.

PAR MICHEL VERLINDEN
PHOTOS : DIANE HENDRIKX

Difficile de ne pas se vouer à la bonne chère quand on a un ancêtre, Jean-François Didden, ayant entrepris de fabriquer sa propre moutarde. L'histoire remonte à 1925. Depuis, cette société installée à Molenbeek n'a cessé de se développer, proposant sauces, mayonnaises et autres confits. Au bout de cette saga de près de 100 ans, on trouve Michèle Didden qui incarne la quatrième génération de l'aventure. Vous avez dit « industriel » ? Oui... et non. Cette entreprise qui exporte 11% de sa production ne manque pas d'audace. On en veut pour preuve le fait qu'elle ait commercialisé la fameuse sauce « kermesse » imaginée par Pierre Wynants et le président de l'union belge des forains, Patrick De Corte, pour les 125 ans de la Foire de Bruxelles. Michèle Didden explique : « Nous avons déjà travaillé avec l'ancien chef du Comme chez soi, pour un pickles dans l'esprit de celui qu'il réalisait dans son restaurant triplement étoilé. Pour la sauce « kermesse », nous sommes partis sur une base de mayonnaise « grand-mère » à laquelle nous avons ajouté du piccalilli et des épices, notamment du curcuma. » S'inspirer des grands chefs, être à l'écoute des tendances et des bonnes idées, mais aussi chercher à casser les routines alimentaires : tel est le programme revendiqué par l'intéressée dont la gamme de 400 produits fait l'impasse sur les colorants et les conservateurs. « A notre échelle, nous essayons d'élargir les horizons gustatifs du public. Par exemple, en décloisonnant les confits. Cette préparation a trop longtemps été confinée aux fêtes de fin d'année. » Pour le démontrer, Michèle Didden nous dévoile une recette fraîche et inspirée qui sort le confit d'oignons de ses ornières.

www.diddenfood.com





SALADE DE BŒUF AU CONFIT D'OIGNONS ARDENNAIS

Pour 2 personnes

2 steaks de bœuf, 75 g de roquette, 30 g de pignons de pin, 50 g de copeaux de parmesan, 50 g de tomates cerises, 2 c à c de confit d'oignons ardennais (hypermarchés Carrefour et Carrefour Market), 2 c à s d'huile d'olive, 1 c à s de beurre, 2 c à c de dressing Balsamic Didden (ou de vinaigrette maison à base d'huile d'olive et de vinaigre balsamique).

Saler et poivrer les steaks des deux côtés. Dans une poêle sur feu vif, faire fondre le beurre mélangé à l'huile d'olive.

Ajouter les steaks et laisser cuire 1 min 30 de chaque côté environ. Les retirer du feu, les placer sur une assiette et les recouvrir de papier aluminium.

Pendant ce temps, répartir la roquette sur les assiettes.

Couper le steak en tranches de 1 à 1,5 cm d'épaisseur, badigeonner les tranches de confit d'oignons ardennais, puis les placer sur la roquette.

Ajouter les pignons de pin (que l'on peut faire griller un peu à la poêle dans de l'huile d'olive préalablement), les copeaux de parmesan et le dressing Balsamic Didden (ou la vinaigrette maison).

LE VIF

weekend

RAP ET SAPE
BUSINESS GAGNANT

O R E L S A N

« J'AI TOUJOURS
RÊVÉ D'AVOIR UNE
MARQUE À MOI »

C'EST LA RENTRÉE,
VIVE LA FLEMME !

SPÉCIAL

H O M M E