

Horeca Magazine

Date : 01/06/2018

Page : 114

Periodicity : Monthly

Journalist : --

Circulation : 15000

Audience : 0

Size : 1688 cm²**NEWS** & Products**DIDDEN & COMME CHEZ SOI**

Het idee ontstond vorig jaar voor de Zuidfoor: waarom geen nieuwe saus creëren voor bij de frieten van de bezoekers? Het idee kwam van de Stad Brussel. Ze ging aankloppen bij Didden, een plaatselijke fabrikant gespecialiseerd in sausen en specerijen, en bij Pierre Wynants, de gepensioneerde chef van 'Comme Chez Soi', die de fornuizen overliet aan zijn schoonzoon, Lionel Rigolet. Bovendien kennen Michèle Didden en de fervente supporter van Sporting Anderlecht elkaar goed.

Pierre Wynants bedacht immers de pickles-saus gelabeld 'Comme Chez Soi' die wordt vervaardigd bij deze Molenbeekse producent. Het succes van deze saus, die niet toevallig 'Kermis' werd genoemd, oversteeg alle verwachtingen: tijdens de foor werd er 900 kilo van verkocht! Toen ontstond het idee om ze te commercialiseren. Sinds midden mei wordt ze verkocht in de supermarkt (exclusief bij Delhaize), in de traditionele handel (slagerijen, kruidenierszaken) en ook in grotere verpakkingen bestemd voor de horecasector (meer bepaald frietkramen). De creatie was dus een idee van Pierre Wynants. "Ik ben gestart met mijn pickles en de mayonaise 'op grootmoeders wijze' van Didden. Twee van de bekendste sausen in België. Daar heb ik kurkuma en kruiden aan toegevoegd om de smaak wat pittiger te maken", legt de chef ons uit.

Enkel voor bij frieten? Lionel Rigolet en zijn keukenteam lieten ons de saus proeven met gefrituurde spiering. Maar ze past ook prima bij 'moules parquées' en 'ballekes'. Ook bij Aziatisch geïnspireerde gerechten vormt de saus een geslaagde combinatie. Het duo Didden-Wynants plant nog andere creaties.

L'idée jaillit l'année dernière pour la Foire du Midi : pourquoi ne pas créer une nouvelle sauce pour accompagner les frites proposées aux visiteurs ? Ce fut une réflexion de la part de la ville de Bruxelles. Elle se tourna vers Didden, un fabricant local spécialisé en sauses et condiments et aussi vers Pierre Wynants, chef retraité du « Comme Chez Soi », qui légua les fourneaux à son gendre, Lionel Rigolet. C'est que, de plus, Michèle Didden et le fervent supporter du Sporting d'Anderlecht, se connaissent bien.

C'est ce dernier qui imagina la sauce pickles estampillée « Comme Chez Soi » et fabriquée chez ce producteur de Molenbeek. Le succès de cette sauce appelée justement « Kermesse », dépassa tous les espoirs : 900 kilos vendus pendant la Foire ! L'idée fut, ensuite, de la commercialiser. Depuis la mi-mai, elle est vendue en grande distribution (en exclusivité chez Delhaize), dans le commerce traditionnel (boucheries, épiceries) et aussi en plus grands contenants à destination du secteur horeca (notamment les friteries). Sa création fut donc l'idée de Pierre Wynants. « Je suis parti de mon pickles et de la mayonnaise « grand-mère » de Didden. Deux sauses parmi les plus célèbres en Belgique. A cette association, j'ai ajouté du curcuma et des épices pour un peu relever le goût », nous précise le chef.

Pour accompagner seulement les frites ? Lionel Rigolet et son équipe de cuisine, nous la fit goûter, notamment, avec des éperlans frits. Mais elle peut aussi très bien accompagner des moules parquées et des « ballekes ». Des préparations d'inspiration asiatique peuvent parfaitement s'y assortir également. Et le duo Didden-Wynants a encore en projet d'autres créations.