



» Pour lancer la sauce Kermesse, de gauche à droite, Marion Lemesre, Michèle Didden, Alain Courtois, Philippe Close, Patrick De Corte et, bien entendu, Pierre Wynants ! © PHILIPPE BIDAINE



Une sauce de fête... FORAINE !

► Lancée à l'occasion de la foire du Midi 2017, la sauce Kermesse mise au point par Pierre Wynants est désormais disponible en grande distribution

► Incontournable rendez-vous des Bruxellois en goguette, la Foire du Midi est un événement qu'aucun véritable amateur de folklore belge ne raterait. Mais voilà, l'année dernière, Marion Lemesre, échevine du Commerce de la ville de Bruxelles, s'interrogeait sur une nouvelle manière de faire parler de cette belle occa-

sion de rencontre.

C'est ainsi qu'en concertation avec Patrick De Corte, célèbre frituriste et président de l'Union des Forains mais aussi avec un de ses grands amis, Pierre Wynants, qui fut tant d'années à la tête du *Comme chez Soi*, a émergé l'idée de lancer, spécialement pour la foire, une nouvelle

sauce pour frites.

Grand amateur de LA spécialité belge par excellence, le chef bruxellois le plus connu à l'étranger avait souvent déploré l'absence, sur le marché, d'un condiment véritablement équilibré pour accompagner ses cornets. Aux yeux du cuisinier de la place Rouppe, "les célèbres Pickles étaient sans doute très agréables mais un peu trop acides à mon goût. C'est ainsi que, bien souvent, je doublais ceux-ci d'une portion de mayonnaise, adoucissant ainsi la préparation. Il n'en fallait pas plus pour m'inspirer une nouvelle création, reposant sur l'association des deux spécialités précitées mais en plus relevées de quelques épices. Je ne vous donnerai bien entendu pas la recette exacte mais je peux vous dire que le curcuma joue un rôle important dans le résultat final..."

À L'ARRIVÉE, CELA DONNE une sauce très adaptée aux frites, avec, à la fois, de l'onctuosité et du caractère, rappelant la saveur du piccalilli mais avec les légumes de celui-ci beaucoup plus finement moulins, l'ensemble étant adouci par une bonne mayonnaise mais tout de même aiguillonné par le mélange d'épice évoqué.

Toutefois, encore fallait-il faire fabriquer cette sauce à une échelle autrement plus importante que celle de la cuisine d'un restaurant, aussi étoilé soit-il... Or, voici quelques années, Pierre Wynants avait déjà fait commercialiser sa propre version du piccalilli et avait pour cela fait appel à une maison bruxelloise toute aussi familiale que la sienne, la société Didden.

PLACÉE AUJOURD'HUI sous la direction de la charmante Michèle Didden - quatrième génération aux commandes ! - cette entreprise, située en plein cœur de la région - à Molenbeek - depuis sa création, est depuis toujours spécialisée dans la confection de sauces de qualité et, depuis quelques années, de succulents confits destinés à égayer les tables.

C'est ainsi en assemblant sa mayonnaise premium, encore confectionnée au fouet et vendue sous le qualificatif de Grand-Mère, et le piccalilli de Pierre Wynants, plus le mélange d'épices évoqué, qu'allait naître la sauce Kermesse.

Toutefois, dans un premier temps, celle-ci allait être réservée aux frituristes et donc impossible à déguster

à la maison. Or, dès ce 14 mai, cette excellente préparation est désormais vendue au grand public ! Tout d'abord en bocaux de 300 ml proposés dans un premier temps en exclusivité chez Delhaize au prix modique de 2,75 € le bocal.

Mais aussi, dans une série de commerces spécialisés (épicerie et boucheries), en bouteilles plastique (squeeze bottle), elles aussi de 300 ml. Pour lancer cette version grand public, ses créateurs avaient imaginé, mercredi dernier, d'installer une véritable petite friterie place Rouppe, devant le *Comme chez Soi*, en présence bien entendu, de Marion Lemesre, de Patrick De Corte, de Michèle Didden et de Pierre Wynants, mais aussi du bourgmestre Philippe Close ainsi que des échevins Alain Courtois et Els Ampe.

L'OCCASION DE DÉGUSTER la sauce Kermesse en situation mais aussi de découvrir quelques mises en scène gastronomiques de celle-ci, imaginées tout spécialement pour l'occasion par Lionel Rigolet, gendre de Pierre Wynants et actuel chef du *Comme chez Soi*.

Ainsi, entre autres, en accompagnement de petits éperlans frits, réchauffée avec de petites boulettes ou encore avec un succulent beignet de fromage de chèvre... Le tout arrosé par quelques excellentes bières en provenance directe du Poechenellekelder, pour l'occasion représenté par une amusante camionnette généreusement garnie de Saint-Feuillien blonde et de Triple Ginette !

Ph. B.



» Une sauce parfaite pour relever de petits éperlans frit. © PHILIPPE BIDAINE



» Une sauce disponible dès le 14 mai chez Delhaize en bocaux de 300 ml. © PHILIPPE BIDAINE