



# Les vraies “sauces de la vie”

**C** En plein cœur de Molenbeek, la société familiale Didden reste envers et contre tout une des meilleures spécialistes de la production de sauces et condiments...

**C**e n'est pas tous les dimanches que le titre particulier de cette chronique se confond avec son générique, même si j'ai déjà eu quelquefois le plaisir de vous parler du savoir-faire de la maison Didden dans ces pages. Cette entreprise on ne peut

plus de chez nous et dont les installations sont situées en plein cœur de Molenbeek a su se hisser, au fil des années, comme une des meilleures spécialistes des sauces et des confits haut de gamme dans notre pays.

Placée sous la direction d'une Michèle Didden aussi dynamique qu'ouverte sur l'avenir, cette société conserve envers et contre tout un ancrage 100% belge et familial, une caractéristique rassurante à une époque qui voit notre pays régulièrement dépossédé de ses joyaux artisanaux et industriels.

Disponibles aussi bien dans la grande distribution que dans les petits commerces de proximité et tout particulièrement les boucheries, les produits de la marque se retrouvent également dans vos caddies peut-être sans que vous le sachiez.

Didden travaille en effet “à façon” pour nombre de grandes enseignes pour leurs produits de marque distributeur. Ainsi en est-il, par exemple de la sauce bolognaise, le produit le plus acheté par les enseignes Colruyt, Delhaize et Carrefour, chacune des recettes étant différente.

La gamme Didden Grand-Mère, avec entre autres une mayonnaise encore montée au fouet et un pickles d'anthologie, témoigne d'un souci de la qualité qui fait se retrouver un peu partout les produits de l'entreprise.

Ce n'est pas pour rien si Pierre Wynants et Lionel Rigollet, lorsqu'ils ont décidé de commercialiser leur propre recette de piccalilli, ont fait appel à Michèle Didden pour produire et commercialiser la sauce labellisée Comme chez Soi et que l'on retrouve chez Delhaize.

À signaler que la gamme de sauces de la maison vient de s'enrichir d'une mayonnaise et d'une cocktail bio, ainsi que d'une tartare “fresh”, comme celle que vous feriez à la maison avec des ingrédients frais et disponible en vrac dans les poissonneries mais aussi en bocaux chez Carrefour et Carrefour Market by Mestdagh.

Par ailleurs, toujours au chapitre des sauces et à cette ouverture de



■ Un bel exemple de mise en scène de confit, ici mangue et gingembre, avec du fromage. © D.R.

la saison du BBQ, signalons un amusant “party set” reprenant une andalouse, une béarnaise et une cocktail mais aussi, unique en son genre, une délicieuse sauce “steak and grill” au parfum très original.

Toutefois, au-delà des sauces, impossible de ne pas parler des confits, confectionnés en quinze variétés plébiscitées et dont en tête se situe le “confit ardennais”...

Des confits dont il faut savoir que leur usage ne se limite pas, loin de là, à l'accompagnement du foie gras mais qui constituent des accompagnements de choix pour des mets aussi différents que des fromages, des viandes froides, des grillades et bien d'autres gourmandises encore.

Une gamme de confits qui vient de s'enrichir, pour l'épicerie fine et les magasins spécialisés, d'une série de trois produits très originaux, la gamme “exclusive”, à savoir

un très savoureux confit orange-yuzu, un étonnant confit orange-pépites de chocolat belge et un classique mais délicieux chutney mangue.

Caractéristique de ces délicieuses petites créations: elles sont conditionnées dans des bocaux au design élégamment inspiré du monde de la parfumerie.

Enfin, impossible de ne pas évoquer les cinq dressings (Pesto, Orange, Balsamic, Sweet Chili et Framboise) qui font également la réputation de la marque et qui, eux aussi, peuvent être mis en scène pour leur utilisation classique de sauce pour salade mais qui peuvent également accompagner avec bonheur une multitude de délicatesses.

Et de conclure, pour ces dressings, sur le lancement de trois nouvelles versions dites Sweet Dressing destinées plus particulièrement à accompagner et relever des desserts et déclinées dans les variétés framboise-litchis, mangue-gingembre et abricots-menthe. De quoi stimuler toutes les créativité...

## EN SAVOIR PLUS

[www.diddenfood.com](http://www.diddenfood.com)

■ Outre les classique andalouse, béarnaise et cocktail, le party set Didden comprend une excellente sauce steak and grill. © D.R.



■ Les jolis conditionnement des nouveaux confits de la gamme “exclusive”. © D.R.



■ Michèle Didden dirige sa société familiale avec une vision résolument tournée vers l'avenir. © D.R.

