

EVÉNEMENT

La Foire a sa sauce « kermesse »

Élaborée par le chef Pierre Wynants, c'est la grande nouveauté

La Foire du Midi et ses 130 attractions reprennent leurs quartiers dès le samedi 15 juillet et jusqu'au dimanche 20 août, entre la Porte de Hal et celle d'Anderlecht. La Ville de Bruxelles a présenté quelques nouveautés liées à cette 137^e édition, dont le lancement d'une sauce Kermesse, conçue par Pierre Wynants.

Événement incontournable de l'été, la Foire du Midi et ses 130 attractions reprendront leurs quartiers dès le samedi 15 juillet entre la Porte de Hal et celle d'Anderlecht. La grande nouveauté sera sans conteste le lancement d'une sauce Kermesse, conçue par Pierre Wynants.

« Nous avons voulu mettre la gastronomie foraine à l'honneur et avons confié à un chef triplement étoilé le soin de préparer une sauce pour frites qui sera vendue en exclusivité à la Foire du Midi », a expliqué Marion Lemesre (MR), échevine des Affaires économiques à la Ville de Bruxelles. La sauce est un mélange de mayonnaise, de sauce pickles et d'épices, du curcuma notamment. Pierre Wynants, ancien chef du « Comme Chez Soi », aujourd'hui doublement étoilé, ne s'est pas fait prier lorsqu'il a été sollicité. Il rappelle que son établissement est situé à deux pas de la Foire, place Rouppe. « Quand j'étais gamin, je me rendais plusieurs fois chaque année à la Foire du Midi. À l'époque, pour



Une foire de retour le 15 juillet, pour les fans de sensations fortes notamment. © ADC

les autos scooter, la baraque de boxe et le musée Spitzner. Si j'ai fait du haut de gamme je n'ai jamais renié la cuisine démocratique», a-t-il expliqué.

La sauce sera produite par l'entreprise molenbeekoise Didden. Quelque 300 kilos ont été écoulés auprès des forains du Midi et en fonction du succès rencontré, la société envisagera une commercialisation plus étendue.

OUTBREAK, UNE PREMIÈRE

La Foire qui s'étend sur deux kilomètres accueillera notamment une version agrandie du Mini Jones, un labyrinthe coloré pour enfants, avec davantage d'obstacles, de toboggans et de

défis. Et le manège à sensation Outbreak sera à la Foire du Midi, en grande première à Bruxelles. Cette année, l'humoriste et comédien bruxellois Kody sera le parrain de la foire, tout comme les footballeurs du RWDM.

Deux journées à tarifs réduits sont prévues les samedi 19 et dimanche 20 août, dernier week-end, de la foire.

Il y aura aussi la Journée des enfants malades le mardi 1^{er} août, qui permettra à une centaine d'enfants encadrés par des associations d'accéder gratuitement aux attractions dans l'après-mi-

di.

Les autorités locales se réjouissent du retour d'un public familial ces dernières années à une manifestation qui attire un total de 1,5 million de visiteurs. Comme pour tous les événements de cette ampleur, la sécurité sera renforcée avec des caméras de surveillance, l'installation de blocs de béton et une présence policière permanente en civil et en uniforme, notamment grâce au commissariat temporaire qui y prendra ses quartiers comme chaque année. ●

TOUR DE FRANCE P.21 À 25 MONS P.15

Terrible frayeur pour Jacqueline Galant

Le roi Froome

N°1 francophone

SUDPRESSE

la Capitale

Jeudi 6 juillet 2017 - N°182 - 1,50€

Le Quotidien de Bruxelles

TERRORISME : PERQUISITIONS À ANDERLECHT ET À LILLE P.2 ET 3

Les « Kamikaze Riders » préparaient un attentat

Said Saouti (g) et Mohamed Karay (dr) ont été condamnés l'année dernière. Akim et Khalid Saouti ont été arrêtés hier et placés sous mandat d'arrêt

REBONDISSEMENT P.15

Le rapport économique qui soutient Nethys !

Un document commandé par la Région wallonne à des économistes de renom, juge que le modèle Nethys est fiable !

CONSO P.17

Les secrets des chips préférées des Belges

SAINT-GILLES P.6

Menacé d'expulsion, il saccage les lieux

SONDAGE P.18

Les mamans championnes des courses scolaires

23109200

NOTRE MENU GOURMAND 27,50 € ou 37,50 € avec ½ bouteille de vin le lunch 3 services pour 20 €

LE DIVIN CAPRICE
Avenue Houba de Strooper, 96 - 1020 Bruxelles (Laeken)
Tél. 02.479.33.40
www.divincaprice.be

Le Divin Caprice

27

5 413635 028427

NOTRE CAPRICE GOURMAND 27,50€ OU 37,50€ avec ½ bouteille de vin

L'incontournable Mise-en-bouche de Circonstance...

* La Tulipe Croustillante de Salade en Folie, Marinade de Scampis aux Fines Herbes ...

* Le Tartare de Saumon Frais au Cœur de Saint-Jacques Râfraichi de Mangue Fraiche & Fruit de la Passion...

* Le Duo de Croquettes de Homard, Coulis Nantua...

* L'Effrêillé de Jambon de Parme, Tourlette de Légumes Grillés, Quenelle de Fondant au Gorgonzola...

* Le Centre-filet de Bœuf BBB, Sauce au Choix,

* La Tartelette de Daurade aux Petits Légumes Provençaux...

* La Gourmandise de Magret de Canard à la Crème de Basilic Ravivées de Tomates Séchées & Effiloché de Courgette...

* Le Des de Lieu Noir « Juste Poilé » au Fritto de Poireaux, Crème de Pâtes aux Crevettes Grisées...

* La Sélection d'Affinés de Tous Pays...

* La Dureux Pâtisseries du Moment, Coulis assorti...

* Le Méli-méli de Douceurs Glacées grasses en fin de Repas...

* L'incontournable Irish-coffee (+5,00 €)...

Le Divin Caprice

Avenue Houba de Strooper, 96
1020 Bruxelles (Laeken)
Tél.: 02.479.33.40
www.divincaprice.be

23109210