

A 90 ans, la société **Didden** joue la carte de la saveur et de la qualité

Historiquement liée au petit commerce de détail mais aujourd'hui présente dans tous les canaux de distribution, la société Didden reste dans l'esprit de nos compatriotes la référence absolue en termes de sauces et de condiments de qualité.



Aujourd'hui plus dynamique que jamais, la société Didden s'est engagée avec bonheur dans une série de challenges en termes de modernisation et de conquêtes de nouveaux marchés. Ses chiffres à l'exportation sont plus qu'encourageants et témoignent de la confiance que ses produits inspirent aux consommateurs.

Ces confits, différents les uns des autres dans leur expression et dans leur manière de se mettre en scène, élaborés selon des recettes éprouvées avec des ingrédients de premier ordre, constituent un véritable "plus" dans votre cuisine quotidienne. Evidemment parfaits sur les tables de fêtes, ces produits font du quotidien de vrais moments de plaisir.

C'est pour démontrer cette versatilité qu'à l'occasion des 90 ans de Didden, il a été demandé à Carlo de Pascale de créer une série de recettes qui mettraient précisément ces confits en valeur dans un contexte à la fois savoureux mais également simple et abordable.

Le chef créateur du concept Mmmh!, bien connu des téléspectateurs et des auditeurs de la RTBF (On n'est pas des pigeons, A Table...), s'est beaucoup amusé à marquer de sa patte une série de préparations de son cru en mettant à chaque fois en œuvre un des confits Didden. Egalement disponibles en ravers frais de 150 g. ■

Web : www.diddenfood.com

Facebook : [Diddenfood](https://www.facebook.com/Diddenfood)



Brussels Grill au Char d'Or *Le goût et le sourire !*



très stricts. Pas de poudres ou boîtes de conserves ici mais bien des préparations "maison" qui ne trompent pas les connaisseurs.

L'autre facteur qui fait le succès de l'entreprise est bien entendu le professionnalisme et le sens de l'accueil du personnel, choisi à la fois pour

Parmi les maisons qui bordent la Grand Place, dans le haut de la rue Marché aux Herbes, le Char d'Or présente une des façades tricentenaire les plus emblématiques du quartier.

Devenu une enseigne phare du concept Brussels Grill, une référence pour les carnivores amateurs de qualité, implantée par son créateur, Lucien Nataf, séduit par ce type d'établissement aux USA.

Ici, pas de changement dans le décor, si ce n'est un minutieux rafraîchissement. Le charme des vitraux et des peintures qui décorent aussi bien les murs que le plafond conserve à la grande salle une atmosphère à la fois authentique et désuète qui lui confère son inimitable cachet. Les amateurs d'ésotérisme apprécieront tout particulièrement les représentations des arcanes majeurs du tarot...

En plein cœur de la capitale, le Char d'Or présente en effet, aussi bien à l'attention des touristes que des Bruxellois de souche, au-delà des grillades, une série de spécialités bien de chez nous parfaitement exécutées allant des croquettes aux crevettes aux carbonnades flamandes. Une offre typique qui devrait encore s'enrichir, dans les mois à venir, d'une série de spécialités de terroir proposées en suggestion.

Pas de prétention de haute gastronomie mais bien un produit irréprochable, de première fraîcheur et travaillé intelligemment.

Ainsi, la qualité absolue des viandes mises en œuvre est garantie par les meilleures provenances comme l'Irlande, l'Argentine, l'Uruguay ou la France. Tout ceci est bien évidemment servi avec un respect scrupuleux des cuissons demandés, toute assiette non conforme étant remplacée sans discussion. Mais tous les accompagnements, à commencer par les sauces, obéissent également à ces critères

ses compétences et son sens de l'hospitalité.

Le sourire est en effet de mise en permanence et tout est fait pour qu'en tout temps, le client se sente choyé et soit servi dans les meilleurs délais, et ceci aussi bien dans la salle que sur la terrasse magnifiquement située face à l'entrée des Galeries Royales Saint-Hubert.

Le Char d'Or offre également aux groupes une série d'opportunités bien étudiées. Avec, à l'étage, une salle pouvant accueillir jusqu'à 90 personnes et une série de propositions de menus adaptés à tous les budgets.

L'après-midi, l'établissement se transforme en un parfait tea-room pour déguster une excellente glace ou une parfaite gaufre de... Bruxelles ! ■

Brussels Grill – Le Char d'or

89, rue Marché aux Herbes

1000 Bruxelles - Tél. : 02 503 17 22

Ouvert : 7/7 de 12h à 23h

Web : www.brussels-grill.be

