

**www.vivreici.be**Date : **05/07/2017**

Page : --

Periodicity : **Continuous**

Journalist : --

Circulation : --

Audience : **1000**

Size : --

http://www.vivreici.be/article/detail_decouvrez-la-sauce-kermesse-specialement-prepatee-pour-la-foire-du-midi?id=126904

Découvrez la sauce Kermesse, spécialement préparée pour la Foire du Midi

La Foire du Midi fera le plaisir des petits et des grands, non loin de la gare de Bruxelles-Midi, du 15 juillet au 20 août prochains.



- BX1

La Foire du Midi fera le plaisir des petits et des grands, non loin de la gare de Bruxelles-Midi, du 15 juillet au 20 août prochains. En marge de cette festivité annuelle qui fait vibrer le coeur de la capitale, l'organisation a décidé de lancer, en collaboration avec le chef Pierre Wynants (Comme Chez Soi), triple étoilé au Guide Michelin, une nouvelle sauce spéciale pour les frites de la Foire. Cette sauce exclusive à la Foire du Midi sera vendue par tous les frituristes et se nommera « sauce Kermesse » !

Cet assaisonnement spécial, produit par l'entreprise bruxelloise Didden, sera un « subtil mélange de mayonnaise, de sauce Pickles et d'épices », affirme Pierre Wynants. « La sauce Pickles, qui était traditionnellement servie dans les restaurants bruxellois, est souvent considérée comme trop acide. La sauce Kermesse est plus douce tout en gardant du caractère grâce aux épices ».

Le restaurateur se fait ainsi un plaisir de réaliser une sauce spéciale pour la Foire du Midi, événement traditionnel de la capitale. « Depuis tout petit, je me rends à la Foire du Midi au moins deux à trois fois par an », confirme-t-il. (Gr.I., photo Belga)

Images de Nicolas Franchomme

ARTICLE WEB