

**PARIS
MATCH****parismatch.be**Date: **06-05-2022**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **64120**<https://parismatch.be/lifestyle/food/557924/comment-pimper-nos-plats-et-nos-desserts-avec-les-produits-de-la-marque-belge-didden>

Comment pimper nos plats et nos desserts avec les produits de la marque belge Didden



Avez-vous déjà essayé les produits Didden ? | © Didden

Marie Demaret | Publié le 6 mai 2022 | Mis à jour le 6 mai 2022

FOOD ET GASTRONOMIE Des produits qui ajoutent une touche inattendue à nos repas de tous les jours.

Vous ne pouvez pas ne pas connaître Didden. La marque belge fondée en 1925, jouit d'une très belle réputation dans le domaine des condiments. Confits variés, dressings aux multiples saveurs, sauces emblématiques... Localisée à Molenbeek-Saint-Jean, la marque s'impose depuis près d'un siècle grâce à son savoir-faire d'exception et son amour du bon goût. Nous avons eu l'opportunité de découvrir ses secrets de fabrication. Dans une ambiance industrielle, où rigueur et hygiène sont les mots d'ordre, nous avons observé le processus d'élaboration des différents produits. De la pesée jusqu'à l'emballage, nous avons découvert que la marque était avant tout soucieuse de la santé et du bien-être de ses gastronomes. De fait, Didden s'engage à offrir des « produits authentiques, sans conservateurs ni colorants, pour un plaisir sain et une expérience multisensorielle », comme la marque le rappelle sur sa page d'accueil.



©D.R.

La maison Didden est avant tout une histoire de famille, ainsi nous retrouvons aux commandes Michèle Didden. La PDG nous confie qu'au total, l'entreprise propose 3 000 produits et conçoit chaque année 7 000 tonnes de produits finis. Le coronavirus a bien entendu augmenté la cadence de production. Puisque les consommateurs étaient contraints de rester chez eux et de cuisiner, certains condiments ont eu plus de succès qu'en temps normal. A des prix très abordables, il est possible de trouver certains produits en grandes surfaces, alors que d'autres seront eux uniquement disponibles chez des traiteurs ou des épiceries fines.

Chaque année, la maison travaille sur l'élaboration de nouvelles recettes, pour s'adapter à la concurrence mais aussi proposer de nouveaux produits originaux. Frais, raffinés, choisis avec goût et réalisés selon un procédé artisanal extrêmement sensible et maîtrisé, les produits Didden sont synonymes de qualité aux yeux des connaisseurs les plus fins. Ainsi, nous avons sélectionné trois produits que nous avons eu l'occasion de déguster. Ces derniers se combinent à merveille avec des aliments du quotidien et ajoutent une touche de pep's et d'inattendu à nos plats.



©Didden

Le confit d'oignon au yuzu



On bouscule nos habitudes et on arrête d'associer le confit d'oignon au foie gras. Marié à du jambon cru ou à du saumon fumé, il réveille les papilles et varie les saveurs.



©Didden

Le dressing à l'orange

L'orange on a l'habitude de la retrouver dans des desserts. Pourtant, elle se décline également à merveille en version salée. Pour assaisonner vos crudités, le dressing à l'orange sera un must, il ajoutera une touche de couleur et de sucrosité. On l'apprécie particulièrement avec des carottes râpées.



©Top Secret

Le sweet dressing à l'abricot et l'orange



Notre coup de coeur à coup sûr. Et si on tentait de varier les plaisirs lors du dessert. Pour beaucoup la galce ira de paire avec une sauce au chocolat ou au caramel, et bien sachez que ce dressing magnifiera tout aussi bien votre dessert en ajoutant une touche de fraîcheur et de légèreté.