

**sosoir.lesoir.be**Date : **26/04/2018**

Page :

Periodicity : **Continuous**Journalist : **Sales, Tiffany**

Circulation : --

Audience : **14333**

Size : --



Kermesse, la sauce du chef du Comme chez Soi et du frituriste De Corte débarque dans nos frigos

La sauce Kermesse, créée à l'occasion de la dernière foire du Midi par le chef triplement étoilé du Comme chez Soi, Pierre Wynants, et le frituriste de renommée, Patrick De Corte, sera bientôt commercialisée.

PAR TIFFANY SALES. PHOTO : PXHERE. | LE 26 AVRIL 2018

Rappelez-vous, Pierre Wynants, chef triplement étoilé du Comme chez soi, et Patrick Decorte, président de l'union belge des forains et frituriste de renommée, ont imaginé une sauce à l'occasion de dernière foire du Midi : Kermesse. « 100% bruxelloise, elle mêle les deux sauces les plus célèbres du patrimoine belge, la mayonnaise et le pickles. La recette est unique et on y retrouve quelques épices comme le curcuma et quelques secrets. En effet, la sauce Pickles, qui était traditionnellement servie dans les restaurants bruxellois, est souvent considérée comme trop acide. La sauce Kermesse est moins acide, plus douce et agrémentée de légumes. Mais elle garde du caractère grâce aux épices », explique Pierre Wynants, le chef étoilé du Comme chez Soi.

Si la sauce du duo de créateurs avait déjà trouvé sa place dans certaines friteries du pays, elle trouverait désormais sa place dans nos frigos. En effet, vu le succès rencontré lors de la Foire du Midi, l'an dernier, la société Didden a décidé de commercialiser cette fameuse sauce kermesse dans les supermarchés Delhaize dès ce 14 mai au prix de 2,75 euros. « Elle peut accompagner les moules parquées, les éperlans frits, les ballekes dans une version chaude », conseille Michèle Didden.



La sauce Kermesse, telle quelle sera commercialisée chez Delhaize.



