

[www.femmesdaujourdhui.be](http://www.femmesdaujourdhui.be)

Date : 27/04/2018

Page : --

Periodicity : Continuous

Journalist : --

Circulation : --

Audience : 3943

Size : --

<https://www.femmesdaujourdhui.be/cuisine/article/191023/kermesse-la-nouvelle-sauce-pour-sublimer-vos-frites>

# Kermesse... la nouvelle sauce pour sublimer vos frites!

## Nouveauté: le sauce Kermesse



### Article

Une nouvelle sauce trouvera bientôt sa place dans les friteries et sur les rayons des supermarchés. Elle est baptisée "sauce Kermesse" et sort de l'imagination du chef triplement étoilé Pierre Wynants (Comme chez Soi) et de Patrick Decorte, président de l'union belge des forains.

## De quoi est composée la sauce Kermesse?

*“Elle est 100% bruxelloise et 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.

Pour la réaliser, Pierre Wynants a choisi de collaborer avec la maison Didden, pour son respect des saveurs et du caractère artisanal du produit. *“La sauce a d’abord été distribuée dans toutes les bonnes friteries de Belgique avant de se retrouver à partir du mois d’avril sur nos tables! Outre les frites qu’elle sublime, la sauce Kermesse peut également accompagner les moules parquées, les éperlans frits, les ballekes dans une version chaude et haute en saveurs”,* explique Michèle Didden.



*En vente chez Delhaize à partir du 14 mai 2018 en bocal 300ml. Prix de vente/ 2,75€ le bocal.*

# ARTICLE WEB