



### Friteries & Snack

Date : 01/06/2018

Page : 4

Periodicity : Bimestriel

Journalist : --

Circulation : 2100

Audience : 0

Size : 531 cm<sup>2</sup>



### FAST NEWS

#### Otomat s'installe à Bruxelles

Otomat a repris le "Paon Royal" situé dans la rue du Vieux Marché aux Grains à Bruxelles. C'est la société spécialisée dans les pizzas à la levure de Duvel Otomat qui y installera ses quartiers. L'ouverture est prévue



pour le mois d'octobre prochain. "Cela fait longtemps que nous avons envie de démarquer notre activité sur Bruxelles", commente Bernard Sironval, aux manettes de ce nouveau concept après avoir passé treize ans chez Exki. "Mais il fallait trouver le bon endroit." C'est désormais chose faite. (rp)

#### Sauce "Kermesse" dans les friteries & les grandes surfaces

L'agence Cinna communique que, Pierre Wynants, chef triplement étoilé du "Comme chez soi", et Patrick Decorte, président de l'Union belge des Forains et friturier réputé, 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 sau-



ce 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 le 14 mai au prix de 2,75 euros. "Elle peut accompagner les moules parquées, les éperlans frits, les boulettes dans une version chaude", conseille Michèle Didden. (rp)

#### McDonald's Belgique lance la plateforme 'Les déchets, on en fait notre affaire'

Mardi 22 mai 2018 — McDonald's Belgique et ses franchisés ont lancé mardi 22 mai une plateforme destinée à personnaliser la problématique des déchets sauvages:



'Les déchets, on en fait notre affaire'. Une initiative soutenue par les Ministres Marie Christine Marghem, Céline Fremault, Joke Schauvliege, Carlo Di Antonio et la Secrétaire d'Etat Fadila Laanan. Dans la foulée et suite à des échanges avec la Ministre Céline Fremault, McDonald's Belgique supprime ses pailles en plastique dans un certain nombre de ses restaurants à partir du mois de septembre.



A l'occasion du 40ème anniversaire de McDonald's en Belgique le 21 mars dernier, McDonald's Belgique et ses franchisés dévoilaient leurs nouvelles ambitions pour les 5 prochaines années en termes d'environnement et d'emploi, 2 thèmes qui sont indissociables du développement des restaurants en Belgique. En matière d'environnement, ils ont l'ambition de réduire de 20% les déchets sauvages, et ce grâce à 3 types d'actions de terrain: le nettoyage des alentours des restaurants, les collaborations locales avec les communes et la sensibilisation des équipes et des clients.



# FRITERIES & SNACKS

E.R.  
EVOLUTION  
MEDIA GROUP  
VLAASSTRAAT 17  
8710 WIELSBEKE

MAGAZINE TRIMESTRIEL POUR LA RESTAURATION RAPIDE EN BELGIQUE  
34ÈME ANNÉE • N° 2 - 2<sup>ÈME</sup> TRIMESTRE 2018  
AFGIFTEKANTOOR 9100 SINT-NIKLAAS - P3A9180

'18/2

**DANS CETTE  
EDITION →**

**TENDANCES**  
PAIEMENTS ÉLECTRONIQUES  
**EN REPORTAGE**  
GLUTI-NO À COURTRAI

**DOSSIER**  
ENREGISTREMENT DES TEMPÉRATURES  
  
PRODUITS DE POMMES DE TERRE

**→ EGAYEZ VOS  
SALADES**

