



Femmes
délices

Les Délices de Femmes d'Aujourd'hui

Date : 01/07/2019

Page : 14-15

Periodicity : Monthly

Journalist : Elich, Marjorie

Circulation : 120000

Audience : 518200

Size : 1122 cm²

histoire belge

À 58 ans, Michèle Didden, est la digne héritière de l'empire saucier créé par son arrière-grand-père Jean-François. Mais loin des stéréotypes de la fille à papa qui reçoit un empire pour son anniversaire, cette bosseuse a mis les mains dans le cambouis, ou plutôt le confit, et a coloré la quatrième génération de sa couleur maternelle.

Rencontre Marjorie Elich | Photos Laetizia Bazzoni

« Ce que j'aime par-dessus tout, c'est faire plaisir aux gens qui me sont proches, cuisiner à chacun son plat préféré par exemple. De la même manière, la contribution que je veux apporter dans cette société, c'est passer des bons moments à table, créer une chouette ambiance, de l'émulation, de la convivialité. La fête, le contact avec les autres, la famille, c'est ma touche personnelle. Pour cela, j'essaie de les surprendre, en créant des associations inattendues. J'espère aussi donner des idées aux gens qui ne savent pas toujours quoi cuisiner, cela fait partie de mon job. Didden n'est pas uniquement un produit, c'est un message. »

Quel est votre parcours ?

« Il n'est pas commun ! J'ai commencé comme opticienne optométriste car mes parents voulaient que j'ai un diplôme bien à moi. Il était impensable pour eux que je vienne travailler chez Didden comme si de rien n'était. Je devais avoir un métier, gagner ma vie et m'assumer, ce que je trouve très bien. Après 2 ans, mon père m'a proposé de rejoindre la société et j'ai commencé à mi-temps, tout en bas de l'échelle, en nettoyant des seaux et classant des papiers. Au début, cela ne me plaisait pas vraiment mais petit à petit, la passion m'a gagnée. À 25 ans, je bossais plein temps. Mon père était très gentil mais strict au boulot et je n'ai jamais été considérée comme une petite princesse. Il m'a inculqué des valeurs d'honnêteté dans le travail, de bienveillance. Je l'en remercie car grâce à lui, je me remets constamment en question et je bosse dur. Je pense tout le temps à mon boulot, à ce que je pourrais améliorer. Ce sont des challenges à relever sans cesse mais j'adore ça ! »

14 DÉLICES de Femmes d'Aujourd'hui





Quelle est la particularité de Didden ?

« Malgré nos 50 000 bœufs produits chaque jour et nos ventes à l'export, nous ne sommes pas une multinationale mais bien une petite entreprise. J'essaie que mes employés viennent travailler pour nos valeurs familiales et humaines, la bonne ambiance et pas uniquement pour le salaire, même si c'est nécessaire et respectable. Nous sommes une grande famille, cela nous arrive d'ailleurs d'aider financièrement certains de nos employés qui rencontrent des problèmes. Mais Didden est également un gage de qualité et de goût. Tous nos confits sont 100% naturels, sans colorants artificiels ni conservateurs et nous privilégions toujours des producteurs belges, quand c'est possible. Nous réfléchissons aux désirs de nos consommateurs et pour cela, nous planchons sur une gamme bio. Nos produits ont un ancrage dans le passé car nous avons conservé certaines recettes familiales traditionnelles comme les piccalillis avec de beaux morceaux ou la mayonnaise grand-mère toujours réalisée au batteur. Mais nous avons évidemment évolué en termes d'emballage et de produits et nous innovons. Mon père a créé les confits il y a plus de 35 ans. À l'époque, nous en produisions deux ou trois, assez classiques. Depuis son décès, j'en ai lancé douze autres et j'ai voulu casser la monotonie des associations traditionnelles. Par exemple, je mange le confit framboises-litchis tous les jours sur ma tartine ! J'adore détourner l'utilisation des confits et les présenter avec des tapas ou du fromage à l'apéro, ou même pour agrémenter des desserts. »

De quoi êtes-vous fière ?

« Cela fait chaud au cœur de voir son nom sur les étiquettes des bœufs et j'espère qu'il y en aura de plus en plus ! Nous exportons déjà vers la France, la Hollande, le Luxembourg, l'Allemagne, l'Espagne, la Lituanie... et nous sommes

Des accords gourmands

Didden se décline en 15 sortes de confits, 5 dressings et 9 sauces.

Pour l'été, Michèle vous suggère :

- Le dressing aux framboises sur une simple laitue.
- Le confit de framboises & litchis sur une salade de fruits rouges.
- Le dressing à l'orange et au romarin sur du saumon fumé.

Et pour les fromages

- Le confit de fruits rouges sur du chèvre.
- Le confit de pommes & calvados sur du camembert.
- Le confit de cerises noires sur du brie.

honorés d'avoir été choisis pour représenter la Belgique en Asie. Quant à ma dernière satisfaction, c'est d'avoir obtenu l'audit IFS, qui certifie les fournisseurs d'aliments des marques de distributeurs, c'est incontournable pour vendre à un niveau supérieur. Et en inopiné en plus ! Ce qui veut dire que nous n'étions pas prévenus lorsqu'ils sont venus nous contrôler. » (NDLR : l'IFS garantit la sécurité des aliments et la qualité de leur production. Il comprend 325 points précis sur la fabrication et le contrôle de l'aliment, le management qualité, la sécurité sanitaire des aliments, le bâtiment et la traçabilité).

DIDDEN EN QUELQUES DATES CLÉS

- 1925** Création de la première moutarde par Jean-François Didden et succès immédiat ! Il fonde « Didden & Fils – Usines Didden » avec ses fils François et Théodore et se diversifie dans la production de vinaigre, de cornichons, d'oignons et de piccalillis.
- 1939-45** Décès de François et Jean-François Didden. Théodore poursuit la production en palliant la pénurie de graines de moutarde par des graines de radis et de carottes.
- 1949** Pierre Didden, fils de François, reprend le flambeau à 19 ans. Rejoint par son cousin, Émile Pany, ils font évoluer la marque en introduisant de nouvelles saveurs.
- 1958** Lors de l'Expo universelle, Didden répond à la demande américaine et crée une sauce pour l'événement. Dans la foulée sortent, entre autres, la tartare, l'andalouse, la béarnaise.
- 1985** Michèle Didden, 4^e génération, rejoint la société.
- 1988** Arrivée des sauces italiennes, les bols créées pour Carrefour, Colruyt et Delhaize.
- 1993** Lancement des *doypacks*, poches souples tenant debout, de sauces prêtes à l'emploi comme poivre vert, hollandaise, gibier.
- 1996** Décès de Pierre Didden.
- 2006** Michèle rachète les actions de son cousin Jacques-Pierre Pany et devient l'unique actionnaire de Didden.

Sur le site de Didden, vous trouverez plein de recettes pour agrémenter leurs produits. En voici une qui nous met l'eau à la bouche...

Boulettes de poulet à la coriandre et à la menthe, confit d'abricot-menthe

4 personnes | 30 min
 1 échalote • 15 cl de vin blanc • 500 g de haché de poulet • 1 œuf • 1 botte de coriandre ciselée • 1 botte de menthe ciselée • 2 c à s de gingembre frais râpé • 2 c à s de chapelure • 1 pot de Confit d'Abricot Menthe Didden (220 g)

1 Épluchez et émincez l'échalote, faites-la revenir, 3 min, dans une poêle chaude. Ajoutez le vin blanc et déglacez. Faites cuire, à feu moyen, jusqu'à évaporation.
2 Préchauffez le four à 180 °C. Mettez le reste des ingrédients dans

un grand bol, ajoutez l'échalote et 1/2 pot de confit et mélangez bien.
3 Confectionnez de petites boulettes avec vos mains et déposez-les dans un plat allant au four. Faites cuire, 20 min, à four chaud.
4 Servez accompagné du restant de confit.

Toutes les infos, les points de vente et d'autres recettes sur diddenfood.com.

La cuisine comme on l'aime!

délices

Femmes
D'AUJOURD'HUI

**GOURMANDES
ET VARIÉES**

*On vous raconte
des salades*

67
recettes

**SIMPLES ET
INÉDITES**

**COQUILLAGES
ET CRUSTACÉS**

**Larguez
les amarres**

**VARIATIONS SUR
LA SAUCE TOMATE**
5 idées vitalité

RETOUR DE FLAMME
**6 brochettes
au barbecue**

**SPÉCIAL
VACANCES**

Cuisiner

SANS STRESSER

3 IDÉES AVEC
DES MOULES

ÉVASION GOURMANDE
EN SAVOIE

5 VINS BELGES
À DÉCOUVRIR ABSOLUMENT

LES NECTARINES,
STARS DES DESSERTS