

Du sel

AU GOÛT BIEN BELGE

Surréalisme à la belge, le sel s'imprègne des saveurs de chez nous, reconnues dans le monde. Cacao, moutarde, fromage et bière bien sûr !

AURÉLIE COMPS



Majdouline Mounir

C'est en renversant un pot de sel dans sa cuisine qu'une révélation culinaire vint en tête de Vincent Ronsse. « L'idée de créer des sels imprégnés m'est venue en 2012, suite à un voyage en Italie où j'avais savouré les bons produits de Méditerranée, se souvient le jeune entrepreneur liégeois. À mon retour, je voulais mettre en valeur nos produits belges. » Et pourquoi pas par

le sel ?

Sans formation de chimiste ni de cuisinier, Vincent « customise » sa matière première venue tout droit de Guérande... « car il n'existe pas de fleur de sel en Belgique et celle-ci est de grande qualité et proche de chez nous ».

Ne dites pas « aromatisé »

Durant des mois, il expérimente dans sa cuisine. Son défi : donner à la fleur de sel les goûts subtils des grands classiques belges. Mais sans recourir à des arômes ! « Je ne fabrique pas de sels "aromatisés", additionnés d'arômes. Je fabrique des sels "impré-

gnés" à partir des vrais ingrédients, sans déformer les produits. »

Gras (fromages de Herve), liquides (bière noire, moutarde) ou encore sucrés (spéculoos, gruë de cacao), les ingrédients sont manipulés et dosés avec précision « pour conserver tout le croquant et l'acidité du sel, qui est mis en association encore jamais vue ».

Ces saveurs ajoutées, cultivées ou trans-

formées en Belgique, Vincent les choisit auprès de partenaires reconnus. La moutarderie Bister, le chocolatier Darcis, la brasserie Curtius, la fromagerie Herve-Société, etc.



Majdouline Mounir

En ce mois de mai, sa marque À la Belge souffle sa première bougie. Elle compte dix flacons aux saveurs surprenantes, « avec un grand succès pour le Herve, l'ail et persil, ainsi que le spéculoos en hiver ». Les deux petits prochains de la gamme : le chou de Bruxelles et l'olive noire.

Les fioles (4,90 €/30 g) sont commercialisées dans 31 points de vente en Wallonie, à Bruxelles et au Luxembourg.



Majdouline Mounir