

Sous embargo jusqu' au 10 novembre 2022

Cuisinez belgo-belge avec les bonbons Wycam's

Les pâtissiers Valériane Gréban et Toon De Klerck, le chef-affineur Frédéric Van Tricht et la mixologue Hannah Van Ongevalle proposent quatre recettes de fêtes inédites, avec les bonbons Wycam's comme 'ingrédient secret'

21 septembre 2022 – Depuis des décennies, les boîtes Wycam's trônent dans toutes les armoires à bonbons de Belgique. Ces bonbons ont la réputation de plaire à toutes et à tous. Mais saviez-vous que, avec ces confiseries Wycam's comme ingrédient, il est possible de préparer de succulentes recettes. Grâce à leurs multiples saveurs – menthe, café, beurre, fruits et arrache-toux – il se prêtent aux préparations les plus savoureuses. Les pâtissiers Valériane Gréban et Toon De Klerck, le chef-affineur Frédéric Van Tricht et la mixologue Hannah Van Ongevalle ont laissé libre cours à leur créativité et vous proposent 4 exquis recettes Wycam's, idéales pour les fêtes de fin d'année !

La confiserie Wycam's : 100% belge

La confiserie Wycam's produit depuis 1946 de délicieux bonbons artisanaux. Les Arrache-Toux ont vu le jour sur le vieux poêle de Camille Wyckmans. Depuis lors, la gamme Wycam's s'est agrandie des Bonbons au Beurre, au Café, à la Menthe et aux Fruits. Aujourd'hui encore, la tradition Wycam's et la recette originale sont scrupuleusement respectées. Tout comme les célèbres boîtes, qui n'ont jamais changé.

Les bonbons Wycam's, l'ingrédient secret

Les bonbons Wycam's sont connus de tous les Belges depuis plusieurs générations. Quatre top-chefs 'bien de chez nous' se sont inspirés de leurs saveurs authentiques pour les intégrer dans une préparation exclusive. Pour se convertir en 'ingrédient secret', ces bonbons ont été fondus, moulus ou transformés d'une manière originale par les chefs. Ils ont ainsi donné naissance à des préparations inédites, qui confèrent une saveur noir-jaune-rouge à de grands classiques. Durant les fêtes de fin d'année, rien de tel, pour surprendre vos invités, que d'inscrire une ou plusieurs de ces préparations exclusives à votre menu. Ils apprécieront !

Les chefs et leurs créations

Valériane Gréban (Hannut), **pâtissière** et finaliste de la 7^e saison du Meilleur Pâtissier sur RTL, a été séduite par la douceur du café et du moka. Elle a intégré des Bonbons Café dans une succulente recette de financiers aux amandes. « Le goût des Bonbons Café Wycam's se combine idéalement à la saveur de l'amande. On dirait qu'ils sont faits l'un pour l'autre ! », dit-elle avec enthousiasme.

Hannah Van Ongevalle (Knokke) est connue à la fois comme mixologue, exploitante du cocktail-bar The Pharmay et animatrice sur njam.tv. Elle adore la fraîche saveur des Bonbons

à la Menthe Wycam's. Son 'Wycam's Winter Punch', à base de rhum brun et de vermouth rouge, vous réchauffera le cœur durant les fêtes de fin d'année !

Frédéric Van Tricht (Anvers) est affineur et patron des Kaasaffineurs van Tricht. Dans la gamme Wycam's, son préféré est l'Arrache-Toux. « Pour moi, c'est la nostalgie à l'état pur. Les Arrache-Toux se marient idéalement au fromage de chèvre. Un mariage qui plaira à tous les gastronomes ! »

Le chef-pâtissier Toon De Klerck (Sint-Niklaas) a officié pendant longtemps dans le restaurant 3 étoiles 'Hof van Cleve' et possède aujourd'hui sa propre boulangerie-pâtisserie artisanale à Sint-Niklaas. Grâce aux Bonbons Café Wycam's, il a revisité un des grands classiques de la cuisine italienne, la Panna Cotta.

Ces quatre recettes sont détaillées dans le livret ci-joint et sur www.wycams.be/recettes.

--- Fin du communiqué de presse ---

--- Communiqué sous embargo jusqu'au 10 novembre, car la campagne fin d'année ne sera visible dans les points de vente à partir de cette date ---

À propos de Wycam's

La belle aventure de Wycam's débute en 1946, sur le vieux poêle de Camille Wyckmans, à Schoten. Il s'en sert pour confectionner des bonbons, qu'il vend dans les boîtes métalliques toujours célèbres aujourd'hui. En 1973, la Maison Wycam's s'installe dans un espace de production à part entière à Kalmthout et, en 2017, elle inaugure sa nouvelle unité de production de Sint-Niklaas. Au fil des décennies, Wycam's est devenu une valeur sûre de la confiserie. L'entreprise produit 10.000 boîtes par jour et exporte en France et aux Pays-Bas. Tous les bonbons Wycam's sont produits en Belgique, au moyen de l'énergie 100% locale et verte de Wase Wind. Wycam's est une entreprise foncièrement écoresponsable, qui cherche à économiser les matières premières, l'énergie et les conditionnements. Ainsi, toutes les conduites de son unité de production sont ultra-isolées, l'éclairage se fait uniquement par ampoules LED, et l'eau est chauffée par des pompes à chaleur qui récupèrent la chaleur résiduelle de la chaufferie.

www.wycams.be

Réservé à la presse - Pour de plus amples informations, des visuels ou des demandes d'interview, veuillez prendre contact avec Wavemakers PR & Communications – Nele De Klerck – nele@wavemakers.eu – 0479 59 00 42