

## ***Nouvelle série de recette aux bonbons Wycam's 100 % belges***

***Leslie en Cuisine, le restaurant étoilé Bartholomeus et Sven Ornelis ont élaboré des recettes de printemps inédites à base de bonbons Wycam's.***

Le 30 mars 2023 – Voilà des années que les boîtes en métal Wycam's constituent une valeur sûre pour les amateurs de sucreries et de douceurs. Les bonbons qu'elles renferment ont la réputation d'être un *guilty pleasure* qui plait à tout le monde. Mais saviez-vous que ces confiseries belges traditionnelles et authentiques se prêtent aussi à merveille à de succulentes recettes ? Les différentes saveurs – menthe, café, beurre, fruits et arrache-toux – viennent sublimer les préparations, pour un résultat aussi délicieux qu'original. Après une série de recettes festives qui ont rencontré un franc succès, trois chefs nous proposent une seconde sélection de recettes printanières : Sven Ornelis (de 'Would Be Chef'), Philip Vandamme du restaurant doublement étoilé Bartholomeus et Thomas Vandebroek de la Crèmerie François (plusieurs fois sacré 'Meilleur glacier du pays'). Au menu : une salade de pastèque ultra fraîche, un dessert gourmand au caramel et au café, des pancakes délicieusement fluffy et une exquise coupe de glace Wycam's. Ces confiseries artisanales ne manqueront pas d'apporter une touche surprenante à vos plats.

### **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 Arrache-Toux Wycam's ont été reconnues comme produit régional flamand en 2020.

### **Les bonbons Wycam's, l'ingrédient secret**

La Belgique entière connaît les bonbons Wycam's depuis plusieurs générations. Huit top-chefs 'bien de chez nous' se sont inspirés de leurs saveurs authentiques pour les intégrer dans leurs préparations exclusives. Pour se convertir en 'ingrédient secret', ces bonbons ont été fondus, moulus ou transformés d'une manière originale par les chefs. Après les recettes festives de fin d'année imaginées par l'affineur Frédéric Van Tricht, la mixologue Hannah Van Ongevalle et les pâtissiers Toon De Klerck et Valériane Gréban, quatre autres chefs ont imaginé des recettes printanières à base de bonbons Wycam's. Vous nous en direz des nouvelles !

## Quatre recettes inédites

**Leslie Winandy** (Liège), fondatrice du blog culinaire 'Leslie en Cuisine' et connue pour sa participation à l'émission francophone 'Duels en Cuisine' et 'Objectif Top Chef', a inventé une succulente recette de pancakes décorés de Bonbons au Beurre fondu.

**Philip Vandamme, bras droit de Bart Desmidt**, du restaurant doublement étoilé Bartholomeus (Knokke-Heist) a imaginé un dessert raffiné à base de Bonbons Café Wycam's, de caramel et de noix. « *Un dessert simple pour les amoureux de noix et de caramel, qui réinvente les saveurs de jadis. On a gardé le meilleur pour la fin !* », dit le chef étoilé en riant.

**Sven Ornelis** (Lochristi), fondateur du blog culinaire 'Would Be Chef' présentateur radio de JOE s'est lancé dans une préparation intégrant les Bonbons à la Menthe Wycam's. Leur croquant sucré fait des merveilles dans une salade de pastèques fraîche agrémentée de feta.

**Thomas Vandebroeck**, chef pâtissier de la Crèmerie François (Sint-Niklaas, Knokke, Ostende) – non seulement le plus ancien glacier de Belgique, mais aussi plusieurs fois vainqueur du titre de 'Meilleur glacier du pays' – a intégré pas moins de trois confiseries Wycam's dans sa coupe de glace. Les Arrache-Toux et les Bonbons au Beurre ont servi pour la glace, les Bonbons à la Menthe pour le crumble, quant à la finition, elle consistait en sucre filé délicieusement croquant à base de bonbons Wycam's.

Toutes les recettes sont consultables dans le recueil en annexe ou sur le site <https://wycams.be/fr/recettes/>.

--- Fin du communiqué ---

## 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.

Communiqué de presse

**WYCAM'S®**

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

**Réservé à la presse - Pour de plus amples informations, des visuels ou des demandes de review, veuillez prendre contact avec Wavemakers PR & Communications – Nele De Klerck – [nele@wavemakers.eu](mailto:nele@wavemakers.eu) – 0479 59 00 42**