

Communiqué de presse

11 juillet 2013

Neronaise à la Foire du Midi de Bruxelles

A partir du samedi 13 juillet 2013, les amateurs de frites pourront savourer celles-ci avec une nouvelle sauce : la Neronaise. Qu'est-ce ? Après Nerotica (la nouvelle exposition temporaire dédiée à la beauté de la femme dans l'œuvre de Sleen, accessible jusqu'au 18 décembre 2013 au Musée Marc Sleen), un nouveau jeu de mots avec Nero ?

Parrain de la Foire du Midi cette année et chef cuisinier bruxellois, Albert Verdeyen présentera ce samedi aux alentours de 13h30 cette nouvelle sorte de mayonnaise disponible chez le frituriste et président de la Foire du Midi à Bruxelles Patrick de Corte.

La recette de la Neronaise a été développée par Albert Verdeyen dans le cadre de l'exposition temporaire « A table avec Neron » et du 90ème anniversaire du Chevalier Marc Sleen fin 2012. Il s'agit d'une mayonnaise à base de poivre rose et de miel.

Dès ce samedi, cette sauce sera proposée chez le frituriste Ets. De Corte&fils à la Foire du Midi à Bruxelles ainsi que chez 60 autres frituristes présents dans 70 foires à travers la Belgique. La Neronaise peut également être savourée au Nerocafé à Hoeilaart (Albert Biesmanslaan 1 à 1560 Hoeilaart, www.nerocafe.be).

