



DU PRODUCTEUR À L'ASSIETTE



MERYDIS, LA TRADITION ARTISANALE DE

la confiture

Merydis est passé maître dans l'art de faire des meilleurs fruits les plus sublimes préparations ! Quels secrets recèlent ses délicieuses confitures, confits et compotes ? Réponses gourmandes.



DU PRODUCTEUR À L'ASSIETTE



Si Merydis est aujourd'hui installée dans le zoning des Hauts Sarts, ses confitures sont toujours préparées de façon traditionnelle, avec des fruits et du sucre de betterave, sans colorant ni conservateur. Elles cuisent doucement dans des bassines ouvertes en cuivre qui, grâce à leur forme évasée, favorisent l'évaporation naturelle de l'eau contenue dans les fruits. Comme par le passé, l'expérience et le tour de main du confiturier jouent un rôle capital. C'est lui qui surveille la couleur de la préparation et le moment de la gélification en cours de cuisson.

Le secret d'une bonne confiture

Plusieurs éléments entrent en ligne de compte : la méthode et la vigilance du confiturier naturellement mais aussi la qualité et la variété des fruits sélectionnés. Chaque année, une première sélection de fruits est opérée pour la réalisation d'échantillons de confitures. Et la seconde sélection a lieu sur base des qualités gustatives de ces échantillons. Les fruits sont toujours récoltés lorsqu'ils sont à maturité (de mai à septembre) et la priorité est donnée aux fruits cultivés à proximité du lieu de préparation et de consommation, selon le principe de l'éco approvisionnement. C'est ainsi, par exemple, que les fraises, les cerises, les groseilles, ou encore les pommes viennent de Belgique. Mais Merydis propose aussi des confitures à base de fruits d'appellation d'origine contrôlée : figes de Provence, abricots du Roussillon, rhubarbe de Picardie ... Le pourcentage élevé de fruits contribue grandement à la saveur de la confiture : il atteint aujourd'hui 61 à 70 % chez Merydis alors que la moyenne des confitures du marché tourne autour de 55 %. Plus de fruits et moins de sucre : voilà la recette d'un goût simplement incomparable !

BERNARD SCHWANEN, directeur d'exploitation
« Chez nous, la confiture se prépare encore dans des bassines en cuivre, sous l'œil aguerri d'un confiturier qui surveille la cuisson avec la plus grande vigilance. »

La gamme complète, pour les petits et les grands
Confitures, confits et compotes : la gamme Delhaize de produits Merydis réinvente la confiture pour tous les moments de la journée ! Des confitures traditionnelles et d'origine pour le petit déjeuner, des confits alcoolisés pour l'apéritif, des confits d'oignons ou de figes pour accompagner le foie gras ou les terrines de gibier, des gelées au citron vert ou autres agrumes pour accompagner le poisson, des compotes, des confits pour la confection de desserts, etc. Et nouveauté pour les p'tits bouts : Merydis propose aujourd'hui des confitures dans des petits flacons squeeze qu'il suffit de presser pour en extraire un délice à la fraise ou à l'abricot. Sympa et 100 % fruits : le sucre de betterave y a été remplacé par du jus de raisin !

Chez Merydis, un artisan confiturier passe toutes ses journées, depuis 17 ans, à chercher et élaborer de nouvelles recettes. Il les prépare dans sa casserole personnelle puis les fait goûter à un groupe d'heureux testeurs en interne. Ses dernières trouvailles en date ? Une délicieuse recette à base de pommes, mangues et fruits de la passion, un mélange rare et surprenant de fruits du terroir et exotiques. Ou encore une confiture aux fraises et piment du Mexique, délicieuse avec le brie ou le camembert ! Et si vous vous laissez séduire ?

À base de 61% de fruits gorgés de soleil originaires de Belgique et d'ailleurs, les confitures Merydis se dégustent sur le pain, mais aussi à l'apéro, au dessert, ...



Découvrez les confitures Delhaize : aux fruits d'ici et d'ailleurs, entre standards incontournables et découvertes pleines d'originalité.