



Anda Sauces : « Notre nom n'est pas le fruit du hasard »

« Notre grand-mère peut se vanter d'être la créatrice de la sauce Andalouse originale », annonce fièrement Jeroen Vandenwyngaert d'Anda Sauces. Il représente déjà la troisième génération de celles et ceux qui font la pluie et le beau temps chez le fabricant de sauces artisanales. « Elle a quitté l'entreprise qu'elle avait cofondée et pour laquelle elle avait imaginé cette sauce, mais elle a lancé sa propre activité par la suite. Notre nom fait référence à cette recette originale. Aujourd'hui, nous proposons 38 sauces de notre fabrication, exclusivement pour le secteur horeca. »

Si Anda Sauces est un acteur relativement petit parmi les grandes marques, le fabricant se sent pourtant comme un poisson dans l'eau. « Nous enregistrons une belle croissance », confirme Jeroen, responsable « bonne humeur » chez Anda. « Nous devons cette réussite à un certain nombre de facteurs. Premièrement, nous fabriquons tous nos produits exclusivement pour l'horeca. Cela implique de tenir compte des souhaits des exploitants. Car la sauce de vos frites ou de votre hamburger doit encore être reconnaissable après le déballage du paquet à la maison. Ce n'est donc pas un hasard si nos sauces sont légèrement plus épaisses et onctueuses que celles que l'on trouve dans le commerce. »

« Deuxième atout : notre sens de l'authenticité. Ma grand-mère a transmis à mon père les secrets de fabrication des sauces. Étant donné que notre production est artisanale et à petite échelle, nous pouvons encore nous permettre d'expérimenter avec les ingrédients. Contrairement à nos "conculègues", nous adaptions la production en fonction du résultat souhaité. Beaucoup de grands fabricants ajustent plutôt la sauce à la machine. »

Épices

Selon Jeroen, un autre atout d'Anda Sauces réside dans l'ajout manuel d'épices. « Les épices sont déterminantes pour l'arôme et le goût. On peut encore voir de petits morceaux d'épices dans chacun de nos produits, ce qui crée aussi une expérience gustative tout à fait différente pour le consommateur. Nous constatons que nos sauces sont extrêmement populaires et particulièrement pour les hamburgers, en raison de leur aspect et de leur saveur uniques. »

Travail sur mesure

Dernier atout majeur de la marque de sauces artisanales premium : sa connaissance du secteur des snacks. En tant qu'entreprise familiale, Anda entretient des liens forts et étroits avec le secteur horeca (également très familial). « Notre équipe fait le maximum pour repérer rapidement les tendances du marché », poursuit Jeroen. « Pour cela, nos clients sont le meilleur baromètre. Ils sentent directement ce qui plaît au consommateur. Lorsqu'ils nous signalent un changement, nous mettons tout en œuvre pour trouver une solution. Ces derniers temps, par exemple, nous avons constaté une plus forte

demande de saveurs relevées. Pour y répondre, nous avons créé une variante plus corsée de notre produit le plus populaire : la sauce Andalouse originale Piquante. »

Soutien promotionnel

L'intérêt pour la gamme de sauces Anda augmente rapidement. « Dans le monde des snacks, où le consommateur recherche une expérience unique, une marque premium à l'histoire authentique comme la nôtre a parfaitement sa place », ajoute Jeroen. « Lorsqu'il s'installe dans une friterie ou commande un hamburger, le client ne veut pas manger ce qu'il trouve déjà dans son frigo. En Wallonie, où notre sauce Andalouse originale est très appréciée, notre croissance est fulgurante. La Flandre suit un peu plus lentement, mais là aussi, nous gagnons du terrain. Nous avons déjà 130 références dans de nombreux emballages différents. Nous fournissons aussi volontiers aux exploitants des échantillons à tester. Et ceux qui décident de faire confiance à Anda Sauces peuvent compter sur notre soutien. Nous mettons, par exemple, de belles pompes très pratiques à leur disposition. Et nous prenons plaisir à chercher une solution sur mesure pour les personnes intéressées. »

« La sauce fait le hamburger ! »

Dans le segment en pleine évolution des hamburgers artisanaux de qualité, Anda Sauces remarque un intérêt croissant pour ses sauces à burgers. « À l'heure où le consommateur veut de plus en plus de variété et d'expériences, il est nécessaire de proposer une large gamme de sauces originales », explique Jeroen. « Outre leur saveur unique, nos sauces sont aussi plus belles que celles de la production de masse. »

Grâce à de bons contacts dans le secteur de la restauration, tout le monde chez Anda sait que peu de gérants de friterie sont disposés à remettre en question leur propre sélection de sauces. « Et nous le comprenons parfaitement », concède Jeroen. « C'est pourquoi nous n'insistons pas pour qu'ils adoptent nos produits. Dans une friterie, le choix des graisses, des méthodes de friture et des sauces est presque sacré. Nous constatons que bon nombre d'exploitants sont beaucoup plus ouverts à nos solutions pour hamburgers et autres préparations. C'est d'ailleurs tout à fait logique. Évidemment, le pain et le choix de la viande ou du substitut de viande sont essentiels dans la création d'un burger. Mais il n'y a pas tant de variété dans ce domaine. Avec nos 38 saveurs, nous avons dans notre assortiment une sauce qui peut plaire à chacun. »

Le père de Jeroen, Jimmy Vandenwyngaert, incarne la deuxième génération de l'entreprise. Il est le cerveau derrière chaque sauce de la marque. Bien qu'elle soit désormais sur le banc de touche, la grand-mère et fondatrice d'Anda Sauces est la première supportrice de la marque. Elle est toujours prête à prodiguer ses conseils en matière de goût. Les sauces les plus récentes visent principalement le monde de l'horeca, et plus particulièrement le marché des hamburgers. « Nous avons par exemple la **Calabria**

Burger Sauce », explique Jeroen. « C'est une sauce pleine de fraîcheur avec des morceaux de légumes croquants, comme le cornichon et le chou-fleur. La recette contient également de la tomate et de la mayonnaise. Cette sauce est le compagnon idéal des burgers et autres snacks. Quant à notre **Mystery Sauce**, elle se situe entre la mayo et la sauce tartare. Elle est légèrement sucrée et contient des morceaux d'oignon. Elle accompagne parfaitement les frites et convient à merveille dans les salades composées, les fishburgers et les plats à base de poisson. »

« Les établissements qui cherchent un thème pour le burger du mois peuvent tout à fait s'inspirer de l'une de nos sauces Anda. Je pense à la **Texan Burger Sauce**, par exemple. Nous sommes partis de l'Andalouse originale, et nous avons ajouté des épices pour créer un mélange à la fois sucré et piquant qui lui donne une saveur unique. Citons aussi la Thaïlandaise, une sauce légèrement plus douce à base d'ail et de mayonnaise notamment, qui offre un arrière-goût quelque peu salé et piquant. Ou encore la **Smokey BBQ Sauce**. Cette sauce barbecue relevée contient un mélange d'épices unique et surprend par ses arômes fumés. Elle est parfaite dans un burger à thème, avec des produits à base de poulet, ou encore pour faire mariner la viande du barbecue. »



NOUVEAU



Jim's Burger Sauce : le chef-d'œuvre de Jimmy, gérant de l'entreprise

La petite dernière dans la grande famille Anda Sauces, c'est la Jim's Burger Sauce. Une sauce imaginée par Jimmy, le gérant de l'entreprise, à la demande de clients. Ils voulaient une sauce qui rappelle aux consommateurs celles des chaînes de restauration classiques. Un défi relevé haut la main.

« Ce challenge a beaucoup plu à mon père », confirme Jeroen en riant. « Il n'était évidemment pas question de créer une copie. Au contraire, il avait l'ambition de développer une version améliorée. C'est ainsi qu'est née la Jim's Burger Sauce, une création à base de mayonnaise, de concombre et de tomate. L'équilibre subtil entre ces ingrédients et un mélange d'épices original donne un résultat délicieusement rafraîchissant et une saveur légèrement sucrée. Un choix idéal pour accompagner les burgers de poulet, de viande ou de poisson. Mais cette nouvelle sauce séduit tout autant dans les plats à base de poulet, les wraps ou les frites. Elle peut même servir de base à une vinaigrette, mélangée à du balsamique blanc et à de la crème. Succès garanti ! »

<https://andasauces.be/>
Laarstraat 43, 3190 Boortmeerbeek
32 (0)16 60 61 44
info@andasaucesbe