



Anja Kümmerlein : « Lorsque j'ai commencé à lire les étiquettes, j'ai été surprise par la diversité des ingrédients utilisés dans la plupart des produits qu'on trouve dans nos supermarchés. »

diversité des ingrédients utilisés dans la plupart des produits qu'on trouve dans nos supermarchés, avec bien trop souvent quantité d'additifs, de colorants et de conservateurs. »

La première parade qui lui vient à l'esprit pour le bien-être de son enfant, c'est la nourriture de base : le pain. Elle décide d'importer un pain bio sans gluten qu'elle fait venir d'Allemagne et de partager sa trouvaille en le commercialisant dans les magasins bio en Belgique. « C'est alors que j'ai étendu ma réflexion à un autre aliment sain : la soupe. Il y a deux ans, en association avec Maxime Willems, chargé du développement du produit et du contrôle de la qualité, j'ai lancé les soupes de ma propre marque, sans trop de sel ni de sucre et, bien sûr, sans aucun additif. »

La marque Jannine & Family — un nom typiquement belge qui présente l'avantage d'être bien perçu tant au nord qu'au sud du pays — propose aujourd'hui quatre soupes divines : l'Orange Soup, au potimarron et poivrons rouges, relevée d'une pointe de jus d'orange ; la Green Soup, aux petits pois et cerfeuil, rehaussée de huit herbes aromatiques dont la menthe, légèrement dominante ; la White Soup, aux chicons, topinambours et compote de pomme ; et enfin la Golden Soup, aux oignons, poireaux et miso blanc. « Tous les produits qui entrent dans leur composition sont belges, excepté le poivron rouge, qui ne pousse pas dans notre pays. L'atelier de développement se trouve près de Gand, l'unité de

production dans le Brabant wallon et toutes nos soupes, vendues à 6 euros le litre, se trouvent exclusivement dans les 450 Delhaize que compte le pays. »

Mais l'histoire ne finit pas là. Comme Anja a de la suite dans les idées, elle a aussi lancé quatre vinaigrettes, exclusivement produites à Ciney avec de l'huile de colza belge première pression à froid.

Il s'agit d'une vinaigrette aux huit herbes, les mêmes qu'on trouve dans la soupe verte, d'une deuxième aux échalotes, d'une troisième pomme-citron, idéale sur des carottes ou avec du poulet, et enfin d'une vinaigrette à l'ail des ours, affolante sur une salade. « Nous sommes

aussi en train de préparer des sauces maison riches en acides gras oméga-3, qui pourront accompagner l'apéro ou être servies chaudes sur des pâtes, de la viande ou de la volaille : l'une à base de nos huit herbes fétiches, l'autre aux tomates et légumes grillés, la troisième avec du miso et des champignons, et enfin une sauce Alfredo de notre cru à base de chou-fleur, de topinambours et de fromage. »

Contribuent à ce beau succès nombre de dégustateurs attirés : Anja et ses trois enfants de 11, 14 et 17 ans, mais aussi Linda, Lifa, Luc et Berta, auxquels s'ajoute un certain Pierre Fonteyne, bien connu des gastronomes, qui est appelé à juger la phase de développement. « Il est le premier à apporter son verdict et à vanter le vrai goût de soupe fraîche de nos spécialités qui, croyez-moi, n'ont aucun équivalent dans le commerce. »

JANNINE & FAMILY À LA SOUPE !

Parfaites pour bien s'hydrater et se réchauffer de l'intérieur, les soupes de Jannine connaissent un succès reconfortant. Car Anja Kümmerlein et ses équipes pensent d'abord à notre santé.

Par Philippe Fiévet

En ces temps de froidure, rien n'est plus chaleureux qu'un bol de soupe savouré au coin du feu. Car, c'est bien connu, la soupe permet de manger léger et sainement, tout en étant économique et bénéfique pour la santé. Mais tout le monde n'a pas le temps d'éplucher ses légumes et de faire mijoter son potage, ni envie de se rabattre sur des soupes en boîte ou déshydratées, même si le Belge reste l'un des trois plus gros mangeurs de soupe industrielle en Europe.

C'est ici qu'intervient Anja, dont l'accent plein de charme trahit une origine germanique. Elle confirme. Son mari est belge et elle l'a rencontré il y a vingt ans, à une époque où elle faisait de la montgolfière. Le couple s'installe à Bruxelles et trois enfants plus tard, voilà le plus jeune d'entre eux confronté à de sévères allergies alimentaires. « Ma quête d'une meilleure alimentation a débuté. Ma cuisine est devenue bien plus attentive. Lorsque j'ai commencé à lire les étiquettes, j'ai été surprise par la

EXCELLENCE BELGE

sur des soupes en boîte ou déshydratées, même si le



La marque Jannine & Family — un nom typiquement belge qui présente l'avantage d'être bien perçu tant au nord qu'au sud du pays — propose aujourd'hui quatre soupes divines.