

eat!
BRUSSELS

drink!
BORDEAUX

06 > 09 SEP.

PARC DE BRUXELLES / WARANDEPARK

WWW.EAT.BRUSSELS



1. eat! BRUSSELS: de deelnemende chefs

Op deze zevende editie treden een aantal nieuwe spraakmakende Brusselse chefs op de voorgrond. Ze zullen de bezoekers een gerecht voorstellen dat symbool staat voor hun culinaire identiteit, telkens voor 9 euro.

De chefs zijn:

- **Laure Genonceaux – Brinz’l**

- o **Haar typische gerecht:** Gyoza van grijze garnalen, bloemkoolschuim met kerrie, cocosnootemulsie

Laure Genonceaux verwijst met een knipoog naar haar roots in Mauritius: de brinzelle is de lokale variant van de aubergine. Haar keuken is nochtans echt wel Frans, creatief en van een hoog niveau. Tijdens haar loopbaan werkte ze onder andere bij Bon Bon en in die zin is Brinz’l een terugkeer naar de bron, want het restaurant werd ondergebracht in het oude gebouw van Bon Bon in Ukkel.

Laure Genonceaux komt op donderdag en zondag naar het festival

- **Alex Joseph – Rouge Tomate**

- o **Zijn typische gerecht:** Varkensborst, gefrituurde inktvis, rijst met sushis, gomae (Japanse spinazie)

Ontegensprekelijk een van de fijnste adresjes in de Brusselse bovenstad. Sinds de Californiër Alex Joseph er achter het fornuis staat, serveert Rouge Tomate een verfijnde hedendaagse keuken die voortdurend evolueert. Op de Benelux San Pellegrino 2015 sleepte Alex nog de titel van beste jonge chef in de wacht.

Alex Joseph komt naar het festival op donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag.

- **Denis Delcampe – Le Tournant**

- o **Zijn typische gerecht:** Rundstartaar au couteau, trompetten des doods

Le Tournant ligt in het hartje van Elsene, aan de rand van de Matongewijk. Met zijn verrukkelijke seizoensgerechten, beïnvloed door keukens van over de hele wereld, gooit Denis Delcampe hoge ogen. Hij hecht ook enorm veel belang aan zijn wijnkaart, waarop uitsluitend natuurlijke wijnen staan, en aan de geslaagde combinaties van wijnen en gerechten.

Denis Delcampe komt naar het festival op vrijdag en zaterdag.

- **Giuseppe Zizza – Il Passatempo**

- o **Zijn typische gerecht:** Tortino van aubergine - Aubergines, mozzarella, paneermeel, pecorinokaas, olijfolie en basilicum

Il Passatempo is een goed bewaard Brussels geheim voor trans-Alpijnse gastronomie. Het restaurant kan rekenen op een hele schare zowel anonieme als bekende vaste klanten, die de instinctieve stijl van Giuseppe Zizza weten te waarderen. Het is een adresje waar de inspiratie van de chef bepalend is voor het verloop van een maaltijd. Genieten...

Giuseppe Zizza komt naar het festival op donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag.



- **François-Xavier Lambory – Stirwen**

- o **Zijn typische gerecht:** Spaanse, geconfijte varkensschouder, gelakeerd met Chinese satékruiden, crumble van pindanootjes, huisgemaakte ketchup, linzengranen en chorizo.

Tussen 1992 en 2014 was Alain Troubat het boegbeeld van de Stirwen dat een stevige reputatie veroverde onder de foodies. Voor François-Xavier Lambory was het dan ook een hele uitdaging om in 2014 Troubat op te volgen, maar hij is er volledig voor gegaan! Zijn opleiding kreeg hij onder andere in restaurants met klinkende namen zoals Sea Grill en Bon Bon. Zijn keuken is lokaal en seizoensgebonden en ze vertoont geen enkel spoorje nostalgie. Een verborgen juweeltje in de buurt van de Europese instellingen.

François-Xavier Lambory komt naar het festival op donderdag en vrijdag.

- **Minoru Seino – Restaurant Seino**

- o **Zijn typische gerecht:** Kobu-jimé Zalm, Yuzu Ponzu, Hijiki en groenten

Over fusion hoef je Minoru Seino niets meer bij te brengen. Binnen de muren waar Pascal Devalkeneer zich vervolmaakte brengt Seino een Franse keuken die doordrongen is van Japanse invloeden. De chef wijkt resoluut af van de begane paden en geeft ieder gerecht een persoonlijke toets. Bij Seino krijg je het beste van twee werelden voorgeschoteld: Franse gastronomie gekoppeld aan de verfijning van de Japanse keuken.

Minoru Seino komt naar het festival op donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag.

- **Ugo Federico & Francesco Cury – Racines**

- o **Hun typische gerecht:** "Ravioli Capresi ripieni di Ricotta di Bufala e Limone di Sorrento, con Zucchine e Basilico" - Ravioli Capresi gevuld met buffelricotta en citroenen uit Sorrento, courgettes en basilicum

Racines is bovenal een culinaire trip. Hier word je meegevoerd naar een authentiek, smakelijk en lyrisch Italië. Een Italië als onuitputtelijke bron van kwaliteitsproducten. Een Italië dat de bakermat is van de Slow Food-beweging die de keuken van deze twee chefs onmiskenbaar heeft beïnvloed. De ziel van Racines is in een paar woorden te vatten: Capri, Firenze en ... Flagey!

Ugo Federico en Francesco Cury komen naar het festival aan op donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag.

- **Issa Abdul – Restaurant Vincent**

- o **Zijn typische gerecht:** Contrefilet van volwassen rund, gebraden groenten van weleer, groene pepersaus, geflambeerd met cognac.

Vincent is meer dan honderd jaar oud, een klassieker die Brusselse specialiteiten brengt en er een erezaak van maakt om het versnijden, de finishing touch en het flamberen nog in de zaal uit te voeren. Gerechten als garnalkroketter worden met zorg bereid, net zoals het sappige kwaliteitsvlees, geselecteerd door Hendrik Dierendonck.

Issa Abdul komen naar het festival aan op donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag



- **Joël Geismar - Garage à manger**

- o **Zijn typische gerecht:** Varken, 24u gerookt, chutney van Brusselse tomaten en buffalakaas

Garage à Manger is in de eerste plaats het verhaal van de foodtruck El Camion waar Joël Geismar al jaren mee rondrijdt. Naast dat mobiele restaurant heeft de chef nu ook een oude autogarage ingenomen, waar men overdag kan komen genieten van een ontbijt, lunch, vieruurtje of diner, of zelfs een brunch in het weekend. Een adresje waar het altijd heerlijk toeven is.

Joël Geismar komt naar het festival op donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag.

- **Luigi Ciciriello - La Truffe Noire**

- o **Zijn typische gerecht:** Risotto Carnaroli, parmesanoroom en zomertruffels.

Al bijna 30 jaar lang staat la Truffe Noire, dat in de buurt van Ter Kameren ligt, voor culinair genot. Hier steelt de truffel de show. Zwart of wit, Luigi Ciciriello laat de truffel volop schitteren in een elegant juwelenkistje. Wil je deze gastronomische diamant op een bijzondere manier ontdekken? Dan is dit fijnproeversrestaurant the place to be. Verfijning en de krachtige magie van dit exclusieve ingrediënt staan hier immers centraal! Erik Lindelauf, Aziz Ur Rehman Bhatti & Luigi Ciciriello komen naar het festival op donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag.

- **Hadrien Franchoo – Amen**

- o **Zijn typische gerecht:** Cappuccino van eekhoorntjesbrood met jonge, gekarameliseerde uitjes

Als we bij Amen door het sleutelgat loeren, zien we Hadrien Franchoo aan het werk als chef in de tweede zaak van Pascal Devalkeneer. Voorheen werkt hij vele jaren in de keukens van Chalet de la Forêt. Hadrien staat voor een verfijnde, mediterane, warme keuken, die tegelijkertijd ook het klassieke uitademt, en dit alles in een minimalistisch en wondermooi kader.

Hadrien Franchoo komt naar het festival op donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag.

- **Yoth Ondara – Crab Club**

- o **Zijn typische gerecht:** Avocadotartaar, mango en krab

Deze bistrot ligt sinds 2015 vlak bij de Hallepoort. Het interieur is trendy met een industriële toets en de keuken werkt volgens een bepaald thema, met voornamelijk producten van de kust, uit de visvangst en/of duurzame kweek. Yoth Ondara, de chef van Thaïse origine, stelt iedere dag een reeks verse en eenvoudige schotels voor met Aziatische invloeden of verwijzend naar de relatie aarde-zee, die als mezze worden opgediend en gedeeld kunnen worden.

Yoth Ondara komt naar het festival op donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag.



2. Bordeaux Paviljoenen op eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX

Bordeaux, er valt zoveel te ontdekken

De 6 wijnfamilies van de Bordeaux zullen allemaal vertegenwoordigd zijn in een speciaal daarvoor bestemd paviljoen: Bordeaux & Bordeaux Supérieur, Côtes de Bordeaux, Saint-Emilion Pomerol Fronsac, Médoc & Graves, zoete witte wijnen en droge witte wijnen – rosés – crémants en Mouton Cadet.

Paviljoen Bordeaux, Bordeaux Supérieur

De appellation Bordeaux omvat rode wijnen (Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc), droge witte wijnen, maar ook rosés en schuimwijnen. De AOC Bordeaux rood is de appellation die het meest geproduceerd wordt in de wijngaarden van de Bordeaux (33% van de in 2015 geproduceerde volumes). Deze rode wijnen zijn soepel en rijk en ze hebben een bijzonder expressieve vrucht. We vinden er onder andere aroma's van aardbei en rode bes in terug.

Ze sluiten perfect aan bij lichte gerechten zoals gaspacho, wit vlees, tartaar, carpaccio, quiche, pizza, sushi, vis, vers fruit of sorbets.

De Bordeaux Supérieur zijn ronde en gestructureerde rode wijnen met een intense kleur, voorzien van een opmerkelijke aromatische rijkdom – braambes, framboos, kers – en ronde en romige tannines.

De dominerende Merlot past bij rijke en smaakvolle gerechten zoals rood vlees, tajines, kruidige gerechten, risotto's, pasta, hamburgers, vaste kazen of desserts op basis van chocolade.

De professionals van de Bordeaux die aanwezig zullen zijn in dit paviljoen:

Alain Dufourg - Château Marchand Bellevue - Vignobles Alain Dufourg
Sylvie Lacoste - Château Marchand Bellevue - Vignobles Alain Dufourg
Isabelle Castenet - GAEC des Trois Paris
Romain Rivière - Château Moulin du Sud
Aymeric Combefreux - Château Garrineau
Perrine Nègre - Château La Rambaulière



Paviljoen Côtes de Bordeaux

Hier gaat het zowel om **ronde en gestructureerde rode wijnen** met een opmerkelijke aromatische rijkdom – braambes, framboos, kers – en romige tannines, als om **levendige en fruitige droge witte wijnen** met explosieve aroma's van Sauvignon – witte bloemen, perzik, citroen – en een opmerkelijke frisheid.

De rode wijnen, waarbij de Merlot domineert, zijn karaktervol en fruitig, vaak met kruidige toetsen. Deze rijke wijnen met smeltzachte tannines bieden een onmiddellijk plezier, maar kunnen ook enkele jaren bewaard worden om ten volle te profiteren van hun evolutie.

De rode wijnen passen bij rijke gerechten, rood vlees, tajines, pasta, kruidige gerechten, fijne vleeswaren, vaste kazen en desserts met chocolade, en de witte wijnen zijn de bevoorrechte partner van fijne en lichte gerechten, zoals salades, zeevruchten, gegrilde vis, wit vlees of geitenkaas.

De professionals van de Bordeaux die aanwezig zullen zijn in dit paviljoen:

Damien Labiche - Château Tour-Birol

Maud Gadrat - Château Puy Bardens (Wealthy Forest Puy Bardens)

Weiting Su - Château Baby - SAS Lamont Financière

Renaud Limbosch - Château Tifayne - Négoce Passion de Vignerons

Pauline Charles - Château La Rose Poncet

Paviljoen Saint-Emilion, Pomerol, Fronsac

Deze **ronde en gestructureerde rode wijnen** onderscheiden zich door een opmerkelijke aromatische rijkdom en ronde en romige tannines – 60 tot 80% Merlot gecombineerd met Cabernet Franc of Cabernet Sauvignon. Soepelheid, kracht en verfijning kenmerken deze bewaarwijnen. De aroma's van braambes, framboos, kers of viooltje passen bij rijke gerechten zoals rood vlees, kruidige bereidingen, gerechten met saus, vaste kazen of desserts op basis van chocolade.

Vaak vervolledigen minerale smaken het boeket van rode vruchten van de Saint-Emilions, rijke en sterk variërende wijnen. De wat scherpere Pomerols passen dan weer heel goed bij wild en fijne vleeswaren terwijl de rijkere en weelderigere Fronsacs al heel jong gedronken kunnen worden bij delicate gerechtjes.

De professionals van de Bordeaux die aanwezig zullen zijn in dit paviljoen:

Remi Coupe - Château Clos Corneil

Marie Manero Bertrand - Château Petit Gravet

Céline Bessede Sireau - Château La Vaisinerie

Elisabeth Lecomte - Château de Daviaud - Clos Notre Dame

Pierre Rebaud - Château de la Rivière



Paviljoen Médoc

Deze **krachtige en intense rode wijnen** worden samengesteld op basis van de belangrijkste rode druivensoorten van de regio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot.

Het zijn karaktervolle en geraffineerde wijnen met een mooie aromatische volhardendheid in de neus en de mond. Dankzij hun aroma's van braambes, rode bes of kaneel sluiten ze goed aan bij bijzonder smaakvolle gerechten: vlees in saus, lamsgebraad, risotto, harde kazen of desserts op basis van rode vruchten of chocolade.

De professionals van de Bordeaux die aanwezig zullen zijn in dit paviljoen:

Thomas Peyruqueou – Château Lafon Rochet

Sophie Martin – Château Julia

Geoffroy Ribeiro – Château du Moulin Rouge

Bruno Rouy – Château d'Escot

Paviljoen Graves -Sauternes

Les Graves omvatten ook **gestructureerde en rijke droge witte wijnen**. Deze zijn tegelijk levendig en rijk en ze bieden een grote aromatische volhardendheid. De assemblage Merlot en Cabernet Sauvignon domineert.

De **Sauternes** zijn het resultaat van de samenvoeging van Muscadelle, Sauvignon blanc en Sémillon. Ze zijn erg verleidelijk vanwege hun bloemig en fruitig aroma alsook door hun complex bouquet en evenwicht. De primaire aroma's van Sauterne zijn amandel, kweeper, mango, ananas, gebraden perzik, gedroogde abrikoos en passievrucht. De Sémillon voegt daar toetsen van bijenwas, amandelen en hazelnoten aan toe. Ze smaken krachtig, dik en tegelijk boeiend zacht met een uitzonderlijke aromatische afwerking.

De professionals van de Bordeaux die aanwezig zullen zijn in dit paviljoen:

Vinciane Doumont - Maison Bonnet & Associés

Nadège Giamarchi - Château Luchey-Halde

Marion Aubert - Clos Les Remparts

Benjamin Gutman - Château Jouvante

Jacques Guignard - Château Lamothe Guignard

Paviljoen zoete witte wijnen – Sweet Bordeaux

Ze kunnen opgedeeld worden in twee categorieën: **likeurachtig** en **intens en zacht en fruitig**. De likeurachtige wijnen bevatten meer residuele suiker dan de zachte wijnen. De Sémillon domineert, gevolgd door de Sauvignon blanc en de Muscadelle. De likeurachtige wijnen beschikken over aroma's van sinaasappelzeste, mango en honing. De zachte en fruitige wijnen geven toetsen van ananas, witte bloemen en pompelmoes vrij.

Deze wijnen moeten heel fris gedronken worden. De likeurachtige en intense wijnen passen perfect bij zoete-hartige of kruidige gerechten (sushi, foie gras, exotische en kruidige bereidingen, blauwe kazen, rijke desserts, vers fruit).

De zachte en fruitige wijnen sluiten dan weer mooi aan bij zoete-hartige of lichte gerechten (salades, exotische gerechten, blauwgeaderde kaas, desserts met verse vruchten).



De professionals van de Bordeaux die aanwezig zullen zijn in dit paviljoen:

Hugues Hardy – Château Faugas
Stéphane Wagrez – Château La Bouade
Guillaume Reglat – Château Cousteau
Pauline Charles – Château du Payre

Paviljoen Rosés, Blancs Secs en Crémants de Bordeaux

Rosés de Bordeaux

Deze behoren zowel tot de familie van de **frisse en fruitige wijnen** als tot de familie van de **frisse en rijke wijnen**. De eerste zijn helder roze en beschikken over een mooie frisheid en fruitige – pompelmoes, rode bes, aardbei en delicate aroma's. De tweede, ook wel **Clairet** genoemd, onderscheiden zich door hun framboosachtige kleur, lichte tannines van rode wijn en de frisheid van rosé. Hun aroma's: verse roos, aardbei en braambes.

De rosés passen perfect bij lichte gerechten. De frisse en fruitige varianten gaan goed samen met tapas, salades, pizza, gegrild vlees, desserts met fruit. De frisse en rijke rosés passen dan weer goed bij tartaar, gegrild vlees, kaas, taarten en desserts met fruit.

De levendige en fruitige droge witte wijnen vertegenwoordigen meer dan 10% van de totale productie van het wijngedebiet van de Bordeaux. Deze wijnen zijn doorgaans afkomstig van één vinificatie en één rijping in vaten en ze geven een verrassende frisheid en explosieve aroma's van Sauvignon vrij. Hoewel de meeste "jong" gedronken worden, zoals bijvoorbeeld de Entre-Deux-Mers, zijn andere, zoals de Pessac-Léognan, vooral gegeerd om hun complexiteit, hun kracht en hun verouderingspotentieel. De droge witte wijnen worden gedronken als aperitief en passen perfect bij fijne en lichte gerechten, zoals visschotels, oesters, weinig gekruid wit vlees, zomerse salades. De Pessac-Léognan gaan dan weer mooi samen met rijke en complexe gerechten.

Crémants de Bordeaux

Deze delicate schuimwijnen hebben fijne bubbels, delicate aroma's en een heel frisse smaak. Ze kunnen gemaakt worden met alle witte of rode druivensoorten van de Bordeaux.

De **witte Crémants** met aroma's van hazelnoot, citroen en witte bloemen zijn perfect voor bij het aperitief met tapas, zeevruchten, wit vlees of bij desserts met rode vruchten.

De **Crémants rosés** met aroma's van rode bes, aardbei of braambes zijn de sterren van het aperitief maar passen ook bij carpaccio's, gerechten met wit vlees of desserts met chocolade.

De professionals van de Bordeaux die aanwezig zullen zijn in dit paviljoen:

Ludovic Greffier – Château Moulin de Launay
Marie-Claude Roubineau – Château Ninon
Carole Lecourt - Château Lecourt Caillet
Frances Dean – Château Astrelus
François Landais - Château La Caderie
Sylvien Destrieux – Domaine S&C Vignerons



Paviljoen van de Ecole du Vin

Tijdens het festival geven de École du Vin de Bordeaux en het bijhorende team professionals de degustatiegeheimen en de passie van de Bordeauxwijnen door. Met ludieke en interessante workshops en lesgevers die continu ter beschikking staan van het publiek zal dit paviljoen ook dit jaar weer een groot succes worden.

Het programma en meer informatie vindt u onder het hoofdstuk "De workshops van l'Ecole du vin de Bordeaux", pagina 21.



3. Partnerregio's

Om het veelzijdig culinair aanbod van Brussel weer te geven, wordt opnieuw een internationaal paviljoen geopend tijdens het festival eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX. Dit jaar zullen er 11 partnersteden, -provincies en -regio's van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest vertegenwoordigd zijn. Daar kunnen nieuwsgierige bezoekers nieuwe smaken uitproberen. Een mooie aanvulling op de typische gerechten die Brusselse chefs voorschotelen. En natuurlijk is er ook weer ruimte voor de diversiteit van de wijnen uit Bordeaux.

Op het festival eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX maken bezoekers ieder jaar opnieuw kennis met de verschillende keukens uit de hoofdstad. Het kosmopolitisch karakter van de hoofdstad van Europa blijft immers niet beperkt tot haar inwoners. Talloze restaurants van uiteenlopende origines brengen de hele wereld naar Brussel!

11 bilaterale partners van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest zijn ingegaan op de uitnodiging van de minister van Buitenlandse Betrekkingen en van Brussels International. Het gaat om Beijing, Rijsel, Ljubljana, Seoul, Sofia, Xi'an, Kiev en het woiwodschap Mazovië (hoofdstedelijk gebied van Polen), de provincie Sichuan en het gebied van Rabat-Salé en Kenitra (Marokko). Een uitgelezen kans om nieuwe authentieke smaken uit te proberen en een reis rond de wereld te maken zonder Brussel te verlaten ...

De partners in het internationaal paviljoen:

Afrika

Rabat-Salé en Kénitra (Marokko)

De Marokkaanse keuken weet haar originaliteit en haar unieke culturele eigenheid te bewaren. Traditionele tajines, couscous royale, pastillas, briouettes, gazellehoortjes ... Stuk voor stuk gerechten die ons meenemen op reis en ons tijdens de maaltijd doen wegdromen. Die specialiteiten, op het hoogste niveau bereid, staan opnieuw op het menu tijdens deze zevende editie van eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX. En bij zoveel lekkers wordt uiteraard muntthee geschonken.

Vertegenwoordiger van de regio Rabat-Salé en Kénitra op eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX: Traiteur Samraa

<https://www.facebook.com/traiteursamraa/>



Amerika

Quebec (Canada)

De keuken van Quebec is tegelijkertijd traditioneel en creatief en vindt zichzelf telkens opnieuw uit. De plaatselijke chefs hebben met hun onbetwist talent de typische gerechten van Quebec aangepast aan de hedendaagse smaak en tegelijk het beste van het culinaire erfgoed van de streek behouden. De Quebecse keuken, ontstaan uit een mix van Franse, Britse en inheemse Amerikaanse invloeden, brengt hulde aan lokale smaken zoals ahorn en veenbessen. Voor de editie 2018 brengt chef Adréanne Marcil een nieuwe interpretatie van comfortfood: tourtière, ragout, paté chinois en traditionele gerechten van de "cabane à sucre".

Vertegenwoordiger van Quebec op eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX: La Petite Cabane à sucre de Québec in samenwerking met Adréanne Marcil, de vrouwelijke Quebecse chef die in Brussel woont.

<http://lapoutineatibi.be/fr>
www.lebonsiropderable.com/

Ambachtelijke producten

De Quebecse vertegenwoordigers van La Petite Cabane à sucre de Québec laten u alle facetten van de esdoorn ontdekken met authentieke producten zoals ahornkaramel, ahornsnoep, ahornboter, SEVA ahornwater, bier uit microbrouwerijen, ijscider, Sortilège en natuurlijk de beroemde 100% ahornsiroop!

Azië

Beijing (China)

De 'Mandarijnse' of 'keizerlijke keuken' van Beijing biedt een waaier aan gerechten en desserts die werden beïnvloed door de verschillende Chinese culturele tradities. Aangezien het klimaat er niet geschikt is voor rijstteelt, is tarwe er het voornaamste zetmeelproduct in de vorm van noedels of brood. Een ander belangrijk kenmerk van deze keuken is de uitgesproken voorliefde voor wortels en groenten met sterke smaken zoals paprika, knoflook, gember, prei, bieslook en koriander.

Vertegenwoordiger van Beijing op eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX: Het Quanjude Beijing Duck restaurant.

<https://fr-fr.facebook.com/Quanjude-Roast-Duck-Restaurant-Lisbon-358641291221306/>

De Provincie Sichuan (Zuidwest-China)

De keuken van Sichuan staat bekend om haar gekruide en pikante gerechten. De beroemde szechuanpeper is een plant met een pittige, citroenachtige en bijna verdovende smaak. En ook al is szechuanpeper alomtegenwoordig in de lokale keuken, het zijn vooral de uit Amerika geïmporteerde rode pepers die deze keuken haar pittige toets geven. Een lokaal gezegde luidt als volgt: "de Sichuaanse keuken is de enige die honderd verschillende gerechten telt, elk met een eigen smaak en ook de enige die deze honderd verschillende smaken in één gerecht kan combineren."

Vertegenwoordiger van Sichuan op eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX: Restaurant Daronghe, www.daronghe.cn



Seoul (Zuid-Korea)

De Koreaanse keuken is nog vrij onbekend in het Westen maar wordt steeds meer populair. Elk gerecht is een kleurrijk en evenwichtig geheel dat niet alleen lekker is maar er ook mooi uitziet en geïnspireerd is door het taoïsme. De Koreaanse gerechten worden vergezeld door verschillende bijgerechten, banchan genaamd. Deze kleine gerechten worden opgediend in schaaltes en staan bij elke maaltijd op tafel. Het meest bekende is Kimchi, een nationaal instituut in Korea, gemaakt van gefermenteerde en gepekeld groenten gekruid met knoflook, gember en peper. De Koreaanse keuken heeft absoluut smaak!

Vertegenwoordiger van Seoul op eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX: de Walk Company

Xi'an (Centraal China)

De Shaanxi provincie is beroemd om haar vele soorten noedels: in de vorm van een driehoek, gekookt in een pot, schaafoedels, treknoedels, enz. Ze worden opgediend met heerlijke sauzen en zijn bereid door koks die als volleerde jongleurs stukken deeg omtoveren tot de basis voor soepen en gebakken noedelgerechten. Een andere klassieker van het streetfoodgenre is de Roujiamo, de Chinese hamburger: een rond broodje met vlees, meestal gemengd met paprika en groene peper. Heerlijk!

Vertegenwoordiger van Xi'an op eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX: Restaurant Intoxicating Chang'an

Europa

Kiev (Oekraïne)

Kiev is altijd al een historische bestemming geweest waar de cultuur en de ziel van de natie tot uiting komen in grootse kathedralen op groene heuvels en in een bruisende levensstijl. Wie Kiev écht wil leren kennen komt maar beter de keuken ontdekken: de beroemde bortsch natuurlijk, maar ook de huisbereide gevulde worsten, de Nalyvka (vers spek op roggebread) én de beroemde honing uit de Karpaten. Dat rijke smakenpalet opent het hart voor de rijkdom van het cultureel erfgoed. Kiev heet iedereen hartelijk welkom!

Stand met ambachtelijke producten :

De Oekraïense vertegenwoordigers van het restaurant Cupidon laten u kennismaken met hun kenmerkende en authentieke meeneemproducten: honing, kruidenthee, specerijen en sauzen, karamel, koffie, bier, ambachtelijke alcohol en uiteraard de Oekraïense wodka "Horilka".

Vertegenwoordiger van Kiev op eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX: restaurant Cupidon.

<https://www.facebook.com/Kupidon.Kyiv/>



Ljubljana (Slovenië)

Slovenië is de rijzende ster onder liefhebbers van lekker eten. De afgelopen jaren heeft het culinaire toerisme er een hoge vlucht genomen. Op het kruispunt van de Alpen, de Middellandse Zee en de Pannonische vlakte vernieuwt het land zijn culinaire geschiedenis - onder andere gekenmerkt door het Balkantemperament - elke dag een beetje meer dankzij het talent van inventieve Sloveense koks.

Vertegenwoordiger van Ljubljana op eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX: Chef Jorg Zupan van Restaurant Atelje

www.union-hotels.eu/en/grand-hotel-union/culinary-offer/atelje/
www.facebook.com/RestavracijaAtelje

Mazovië (Polen)

In Mazovië is de kunst van het tafelen een nationale traditie met een verrassende keuken. De tafel is in Mazovië altijd royaal gevuld en weerspiegelt de vrijgevege ziel van zijn volk. Door de eeuwen heen is de Poolse keuken verrijkt met zowel Italiaanse en Franse culinaire invloeden als met Tartaarse, Armeense, Litouwse, Kozaakse, Hongaarse en Joodse.

Vertegenwoordiger van Mazovië op eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX: Culinair team, speciaal voor het festival aangesteld door Voïvodie Mazowieckie.

www.culinary-heritage.com

De Europese metropool Rijsel

Rijsel wordt ook wel de "hoofdstad van Vlaanderen" genoemd en is een van de Franse steden die het vaakst werden bezet. Het hoeft dus niet te verbazen dat de keuken van Rijsel zeer divers is met een zeer bepalende Vlaamse culinaire inbreng. Die omvat zowel kazen (de Vieux Lille!) als het beroemde "potjevleesch". Ook wat de ambachtelijke bieren betreft, moet de Europese metropool Rijsel niet onderdoen voor zijn Belgische burens.

Vertegenwoordigers van de Europese metropool Rijsel op eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX: Nicolas Choquet, chef van restaurant Octopus, Steven Ramon, chef van restaurant Le Rouge Barre, Alexandre Suergiu, chef van restaurant Aux Epherites, Christophe Pirotais, chef van restaurant le Solange en Mickaël Braure, chef van restaurant Le Bistrot du Witloof.

Stand met ambachtelijke producten

De vertegenwoordigers van Rijsel heten u van harte welkom op de stand van hun café om er regionale specialiteiten te komen proeven. Met diverse soorten ambachtelijk kwaliteitsbier, gevulde wafels, jenever en speciale kazen zoals de mimolette of vieux Lille zullen ze u laten genieten van hun rijk lokaal vakmanschap.



Sofia (Bulgarije)

Als een smeltkroes van uiteenlopende invloeden is de keuken uit Sofia typisch voor de Balkan. Mezze, grillades en slaatjes vullen de gulle borden. De Bulgaarse gastronomie beperkt zich niet tot de beroemde yoghurt, integendeel! Sofia wordt vertegenwoordigd door twee jonge ondernemers die de typische Bulgaarse beignet (mekitsa) heruitvonden en in verschillende hartige en zoete versies opdienen. Hun cafés zijn in Sofia momenteel bijzonder populair.

Vertegenwoordiger van Sofia op eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX: restaurant Laila Fashion Cooking <https://www.facebook.com/Laila-Fashion-Cooking-354920978018383/>

Animatie op het Internationaal Paviljoen

In het Internationaal Paviljoen is er altijd randanimatie:

Afvalvrij als uitgangspunt

Het Boentje café is het eerste Brusselse koffiehuis dat volledig afvalvrij wil werken. Het biedt producten van bij ons die goed zijn voor mens en planeet. De lekkernijen worden van alle overbodigheden ontdaan en leveren geen extra afval op. Door uitsluitend lokale en Europese producten te gebruiken, verkleinen ze hun ecologische voetafdruk en vermijden ze verpakkingen van producten die van de andere kant van de wereld komen. Ze gaan kortom voor de kortste keten. In Boentje café restylen ze ook het concept van het koffiehuis door duurzame, herbruikbare, eetbare en composteerbare materialen en statiegeldverpakkingen te hanteren. Gedaan met wegwerpbekertjes en plastic rietjes. En tot slot vinden ze het leuk om dingen te repareren, zelf te creëren of afval te hergebruiken zodat ze niets moeten weggooien. <https://www.boentjecafe.com/>

Meer informatie over de menu's:

<https://visit.brussels/en/sites/eatbrussels/listpage/eatbrussels-international-village>



4. De workshops van l'Ecole du vin de Bordeaux

Het paviljoen van de Wijschool van Bordeaux is een must voor alle liefhebbers van wijn en gastronomie. Het biedt een pragmatisch overzicht waardoor men een Merlot niet meer kan verwarren met een Cabernet Sauvignon, men beter wijnen bij gerechten kan kiezen en de smaakgevoelens gemakkelijker onder woorden kan brengen.

Eén van de talrijke niet te missen nieuwigheden dit jaar is de fijnproeversworkshop Cheese and Tchiv om Bordeauxwijnen te leren combineren met Belgische kazen. Of de boeiende workshop "Les Parfums du Vin" ... Bij het vallen van de avond zullen de festivalgangers kunnen inzetten op de clandestiene speeltafel "Bordeaux Blackjack".

Proeversinitiatie

Een overzicht van een half uur om de subtiele van de druivensoorten en aroma's te vatten en om woorden te geven aan uw smaakervaringen.

Les Parfums du Vin - NIEUW!

Deze reis brengt u naar een boeiende wereld van geuren en licht een tip van de sluier over een belangrijke stap van de degustatie. Deze workshop onthult via een initiatie in de Bordeauxwijnen alle geheimen van het aroma van een wijn.

De kunst van de assemblage - NIEUW!

Assemblage is het handelsmerk van de Bordeauxwijnen. Na een kennismaking met de kenmerken van de rode en witte Bordeauxdruivensoorten, leren de deelnemers hun eigen wijn samenstellen.

Choco Bordeaux x Laurent Gerbaud - EEN MUST!

Wijn en chocolade hebben veel gemeenschappelijk en alles om elkaar te vinden. Voor deze heerlijke en niet te missen reis heeft de Wijschool van Bordeaux de Brusselse meester-chocolatier Laurent Gerbaud uitgenodigd.

Cheese and Tchiv - NIEUW!

Een workshop om alles te leren over de basis van overeenkomsten tussen bordeauxwijnen en Belgische kazen.

eat! hartig of eat! zoet met de chefs van eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX!

Smaken combineren en aroma's koppelen, dat is het thema van deze fijnproeversworkshop over de subtiele overeenkomsten tussen en de diversiteit van de gerechten van onze Brusselse chefs, kaasmakers en patissiers en de Bordeauxwijnen.

Zet in bij het vallen van de avond! Bordeaux Blackjack – NIEUW!

Rosé of wit? Linkeroever of Rechteroever? 2012 of 2016? De festivalgangers worden uitgenodigd om mee te spelen en te wedden op Bordeaux! Blind proeven en heel wat bijleren.

De workshops worden geleid door Belgische lesgevers die erkend werden door de Ecole du vin de Bordeaux en ze worden gegeven in het Frans, het Nederlands en/of het Engels. Met een ticket voor "atelier du vin de Bordeaux", dat inbegrepen zit in de Wine Pass, kan men deelnemen aan een workshop. Tickets zijn online te koop via www.eat.brussels en workshops reserveren gebeurt ter plaatse in het Paviljoen van de Ecole du Vin. De plaatsen zijn beperkt tot een zestigtal personen per workshop.



Workshops programma

Donderdag 06/09/2017

- 14:30 - 15:15: Cheese & Tchin met Julien Hazard FR/EN
- 15:30 - 16:15: Choco'Bordeaux met Laurent Gerbaud FR/EN
- 16:30 - 17:15: De kunst van het assembleren FR/EN
- 17:30 - 18:15: eat! Gesuikerd met Nikolas Koulepis FR/EN
- 18:30 - 19:15: De geur van wijn FR/NL/EN
- 19:30 - 20:15: Initiatie in het degusteren FR/NL/EN
- 20:30 - 21:15: eat! Gezouten met Yoth Ondara FR/NL/EN
- 21:30 - 22:15: Initiatie in het degusteren FR/NL/EN

Vrijdag 07/09/2017

- 12:30 - 13:15: eat! Gezouten met Joël Geismar FR/NL/EN
- 13:30 - 14:15: Cheese & Tchin met Véronique Socié FR/NL/EN
- 14:30 - 15:15: eat! Gesuikerd met Anaïs Gaudemer FR/NL/EN
- 15:30 - 16:15: Initiatie in het degusteren FR/EN
- 16:30 - 17:15: De geur van wijn FR/EN
- 17:30 - 18:15: Choco'Bordeaux met Laurent Gerbaud FR/EN
- 18:30 - 19:15: Cheese & Tchin met Véronique Socié FR/EN
- 19:30 - 20:15: eat! Gezouten met Glen Ramaekers FR/NL/EN
- 20:30 - 21:15: De geur van wijn FR/NL/EN
- 21:30 - 22:15: De kunst van het assembleren FR/NL/EN

Zaterdag 08/09/2017

- 12:30 - 13:15: eat! Gezouten met Luigi Ciciriello FR/EN
- 13:30 - 14:15: De geur van wijn FR/EN
- 14:30 - 15:15: eat! Gesuikerd met Joaquim Braz de Oliveira FR/EN
- 15:30 - 16:15: Initiatie in het degusteren FR/NL/EN
- 16:30 - 17:15: Choco'Bordeaux met Laurent Gerbaud FR/NL/EN
- 17:30 - 18:15: De geur van wijn FR/NL/EN
- 18:30 - 19:15: Cheese & Tchin met Hélène & Lara Milan FR/NL/EN
- 19:30 - 20:15: eat! Gezouten met Yannick Van Aeken FR/NL/EN
- 20:30 - 21:15: Initiatie in het degusteren FR/NL/EN
- 21:30 - 22:15: De kunst van het assembleren FR/NL/EN



Zondag 09/09/2017

- 12:30 - 13:15 : eat! Gezouten met Ugo Federico FR/NL/EN
- 13:30 - 14:15 : De kunst van het assembleren FR/EN
- 14:30 - 15:15: De geur van wijn FR/EN
- 15:30 - 16:15: Initiatie in het degusteren FR/NL/EN
- 16:30 - 17:15 : Choco'Bordeaux met Laurent Gerbaud FR/NL/EN
- 17:30 - 18:15 : eat! Gesuikerd met Yasushi Sasaki FR/NL/EN
- 18:30 - 19:15 : Cheese & Tchou met Tom Flon FR/NL/EN
- 19:30 - 20:15: Initiatie in het degusteren FR/NL/EN
- 20:30 - 21:15: eat! Gezouten met Issa Abdul FR/EN

5. De Bordeaux "Masterclasses"

Dit jaar worden de Crus Classés de Graves, witte en rode wijn, de grote wijnen uit de Médoc, de Grands Crus Classés van Saint-Émilion en de Grands Vins Liqueureux voorgesteld tijdens de "Masterclasses" van Bordeaux. Bezoeker laten er zich rondleiden doorheen deze spraakmakende Bordeauxwijngaarden.

Elke Masterclass duurt anderhalf uur en wordt begeleid door een wijnprofessional die de streek voorstelt, gevolgd door een van commentaar voorziene degustatie van zes wijnen. De "Masterclasses" worden in kleine groepjes gegeven in de lokettenzaal van BIP, recht tegenover het Warandepark.

Uren:

De Crus Classés de Graves, witte en rode wijn, oogstjaar 2014 - Donderdag 6 september 2018 om 19u30

De grote wijnen uit de Médoc van verschillende oogsten - Vrijdag 7 september 2018 om 19h30

De Grands Crus Classés van Saint-Emilion - Zaterdag 8 september 2018 om 15u00

De Grands Vins Liqueureux de Bordeaux - Zaterdag 8 september 2018 om 18u30



6. Fototentoonstelling "Les Belles Gueules de Bordeaux"

Tijdens het festival hangt er aan het hek rondom het Warandepark de fototentoonstelling "Les Belles Gueules de Bordeaux" van de hand van fotograaf Guillaume Bonnaud. Hij laat ons de wijnbouwers zien tijdens het verbouwen en het oogsten van de druiven.

Een ware onderdompeling in de wereld van de wijnbouwers doorheen de seizoenen. 51 authentieke portretten van mannen en vrouwen die de AOC Bordeaux en Bordeaux Superior bewerken. De tentoonstelling is gedurende het hele festival te zien.

7. De Workshops Bistronomie TCHIN VITTEL

De bezoekers beschikken over de mogelijkheid om in een ontspannen sfeer hun Box Bistronomie TCHIN VITTEL samen te stellen ter gelegenheid van een kookworkshop die even boeiend en smakelijk als leuk is. Dat alles onder het toezicht van Bruno Antoine, een van de creatiefste chefs van de Brusselse bistronomische scène.

Uren: van donderdag tot zondag om 12.00, 17.00 en 19.30 uur

8. OMER. Traditional Blond Workshops

Een onderdompeling in de geschiedenis, de smaak en de beleving van het blonde OMER Traditional Blond bier. Tijdens een interactieve en leerrijke workshop begeleidt een gediplomeerd zytholoog de bezoekers door de brouwtraditie van de vijf generaties van de familie van Omer Vander Ghinste. Daarna krijgen ze de kans om te leren hoe een OMER perfect uit te schenken.

Uren: van donderdag tot zondag om 15u, 16u, 17u en 18u

9. Bishop's Gin Workshops

Bishop's Gin verwelkomt de bezoekers op zijn stand gewijd aan de wereld van de gin. Tijdens de vier dagen van het festival krijgen de bezoekers de gelegenheid om te leren, te proeven en te experimenteren via een reeks workshops onder leiding van Belgische mixologen, uitvinders van sterke dranken en liefhebbers van gins.

Uren: van donderdag tot zondag



10. Nieuw: kaasbar en desserttoog

Op deze nieuwe editie van het festival kunnen bezoekers nu ook een verwenpauze nemen in een kaasbar en aan een desserttoog. Elke dag stellen meester-patissiers en kaasmakers om de beurt een degustatiebord samen met hun beste ambachtelijke producten.

De kaasmakers

Julien Hazard - Julien Hazard Rijpmeester

Julien Hazard is gecertificeerd kaasmaker-rijpmeester en leverancier van de meeste gastronomische restaurants in onze hoofdstad. Hij heeft een assortiment van meer dan driehonderd kaassoorten, het merendeel met zorg gerijpt in de kelders van zijn winkel in de Vanderkinderenstraat.

Hij stelt volgend bord voor:

- Aurélie (Belgische kaas met rauwe biologische geitenmelk)
- Red Leicester Sparkenhoe (Engelse kaas met rauwe koemelk)
- Brillat-Savarin (Franse kaas met rauwe koemelk)
- Taleggio DOP "di muntagna" (Italiaanse kaas met rauwe koemelk)

Meer informatie: www.julienhazard.be

Véronique Socié – La Fruitière

Véronique Socié werd in 2016 bekroond tot Eerste Kaasmaker van België en is daarmee de tweede vrouw die deze titel in de wacht sleept. Tegelijk is ze de eerste vrouw die een Kaasbar in onze hoofdstad opende. Deze ambassadrice van het vakmanschap komt uit de Jura en produceert geitenkazen. Ze heeft een table d'hôte in haar winkel, waar men kan kennismaken met een selectie van haar favoriete kazen.

Ze stelt volgend bord voor:

- Comté AOP (rauwe koemelk)
- Herve AOP (rauwe koemelk)
- Bûche cendrée (biologische geitenmelk)
- Gorgonzola DOP (gethermiseerde koemelk)

Meer informatie: www.facebook.com/lafruitierebrussels

Hélène Milan – Le Comptoir du Samson

Le Comptoir du Samson is een familieverhaal. Hélène en Lara Milan hebben een passie voor Belgische streekproducten. Beide zussen worden begeleid door hun oom, Vincent Verleyen, houder van de titel van Eerste kaasmaker van België in 2014. Ze brengen een selectie kazen met biolabel op basis van rauwe melk, op artisanale wijze gemaakt in de Naamse Condroz.

Ze stelt volgend bord voor:

- Samson fleurs (kaas van rauwe en biologische koemelk, schimmelkorst omhuld met een mengeling van bloemen)
- Lingot de chèvre (geitenkaas)
- Patou (tomme met schapenkaas)
- Bleu des grottes (kaas met koemelk)

Meer informatie: www.lecomptoirdusamson.com



Octave Laloux – Saint Octave

Saint Octave is een plaats waar al het lekkers gedeeld wordt: producten afkomstig van ambachtelijke en hoeveproducties, heerlijke kazen met rauwe melk, perfect gerijpt en fijne vleeswaren uit de Ardennen en Catalonië. Deze winkel houdt van het korte circuit en laat u kennismaken met de rijkdom van het kazenimperium.

Hij stelt volgend bord voor:

- Ahumado Campoveja (Spaanse gerookte schapenkaas)
- Gouda cassant (oude Belgische kaas van koemelk)
- Bouseux (typisch Belgische geitenkaas)
- Pavé de Stoumont (Belgische kaas van koemelk met een sterke geur)

Meer informatie: www.saintoctave.be

De patissiers

Nikolas Koulepis – Patisserie Nikolas Koulepis

Na een opmerkelijk traject via de Villa Lorraine en de restaurants Bouchéry en Notos opende Nikolas Koulepis zopas zijn Grieks geïnspireerde patisserie in de Edelknaapstraat. Noten, pistachenoten en kaneel zijn ruim aanwezig in zijn lichte en verfijnde Griekse ambachtelijke patisserie. Regelmatig hangt er in deze nieuwe patisserie ook een geur van ovenverse zoete broodjes.

Zijn desserts:

- Baklava (dessert op basis van bladerdeeg, honing, noten en amandelen),
- Kadaïfi (Oosters gebak op basis van bladerdeeg in repen, amandelen, kaneel en suiker),
- Vyzantino (gebak met sinaasappel, room en sinaasappelkonfijt),
- Gebak met yoghurt en frambozen (cake met olijfolie, schuimpjes van Griekse yoghurt, frambozen)

Meer informatie: www.nkpatisserie.com

Anaïs Gaudemer – Cokoa

Landschapsarchitecte Anaïs Gaudemer heeft zich omgeschoold tot talentvolle patissier. Als resultaat van twee tegenovergestelde maar heel aanvullende passies, brengt ze patisserie met bloemen geïnspireerd op de natuur. De verse, eetbare en biologische bloemen worden zorgvuldig gekozen naargelang het seizoen.

Haar desserts:

- Minidessert met citrusvruchten (yoghurtmousse, mandarijnkonfijt, vla met Earl Grey thee, Bretoens zandkoekje met citroen)
- Mini Pavlova (vruchtenmoes van mango en limoen, mousse van ijzerkruid)
- Minitaartjes met fondant, vruchtenmoes van bosaardbeien, ganache met vanille & Ylang Ylang, verse aardbeien.

Meer informatie: www.cokoa.be



Forcado – Loic Henon & Joaquim Braz de Oliveira

Het kleine Forcado verkocht al sinds 1982 Portugese patisserie van de hand van Joaquim Braz de Oliveira. Nu is het mooi uitgebreid met een toog en een degustatiesalon. Een echte passie die werd overgedragen van vader op zoon. Forcado legt de nadruk op kwaliteit en authenticiteit voor zijn Portugese patisserie: klassiek, creatief of alternatief, zonder gluten en/of zonder melkproducten. Alles wordt zelf gemaakt, manueel en met passie.

Hun desserts:

- Pastel de Nata
- Tentugal (roomgebak met eieren en rijstkookwater)
- Roulage met sinaasappel
- Bolo de Requejao (Portugese kaas & kaneel)

Meer informatie: <http://forcado.be/fr>

Yasushi Sasaki – Pâtisserie Sasaki

Als oud-leerling van de bekende patissier Mahieu in Stokkel en in 2015 gerangschikt in de top-4 van de Gault et Millau chocolade en patisserie, biedt Yasushi Sasaki Japans geïnspireerde zaligheden met weinig suiker. Deze vakman coachte heel wat toekomstig patissierietalent op wereldkampioenschappen en verrast met nieuwe versies van grote klassiekers in de patisserie. Een bezoek aan zijn winkel loont beslist de moeite, al is het om zijn ongelooflijke chocoladesculpturen te bewonderen.

Zijn dessert: Mousse van witte chocolade, abrikozenjam en vla van passievruchten.

Meer informatie: www.patisserie-sasaki.be

11. eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX: een duurzame evenement

Net als tijdens de voorgaande edities werkt het eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX festival met recycleerbare materialen: het bestek en borden zijn volledig bioafbreekbaar.



12. De essentie van de Bordeauxwijnen

Een uitzonderlijke wijnstreek

De Bordeauxwijnen vertegenwoordigen het grootste oppervlak van de AOC-wijnstreek in Frankrijk met 111.000 hectare aan wijngaarden. Dit is $\frac{1}{4}$ van de oppervlakte van de Franse AOC-wijnen.

Zowel mannen als vrouwen

Achter de Bordeauxwijnen zitten:

- 6.200 wijnbouwers
- 30 coöperatieve wijnkelders en 4 coöperatieve vakbonden
- 300 handelswijnhuizen
- 76 handelaren
- 55.000 rechtstreekse en onrechtstreekse werknemers

Productie van AOC-assemblagewijnen

- Een gevarieerde productie die 65 benamingen en namen omvat.
- De oogst is goed voor 5,1 miljoen hectoliter (tienjarig gemiddelde), ofwel een gemiddelde van 675 miljoen flessen per jaar.

Verkoop in meer dan 150 landen

De liefdesgeschiedenis tussen de Belgen en de Bordeauxwijnen vertaalt zich in een stijgende exportwaarde. Eind mei 2018 (veranderlijke cumul van 12 maanden) was er 192.780 hectoliter Bordeauxwijn naar België uitgevoerd (-1% t.o.v. eind juni 2017) voor een waarde van 122 miljoen euro (+15% t.o.v. eind juni 2017). Die opwaardering is zowel aan de rode als de witte wijnen te danken. In 2018 is België het derde grootste exportland van Bordeauxwijnen in volume en het vierde in waarde.

Sinds 2015 blijft België het eerste Europese exportland van Bordeauxwijnen. Met de import van een volume gelijk aan 25,7 miljoen flessen, is België een doorslaggevende markt voor Bordeauxwijnen. Vooral de sterke verhoging van de uitgevoerde witte Bordeauxwijnen is opvallend, namelijk +9% op één jaar tijd. Daarmee is België de tweede grootste bestemming van droge witte Bordeauxwijnen, net na Groot-Brittannië.

Meer dan één op de drie uitgevoerde flessen Franse AOC-wijnen komt uit een Bordeaux-wijngaard met 35% van het volume en 42% van de waarde (cijfers voor 2017). Bordeaux is dan ook leader van de Franse AOC.



13. Bordeaux-stad op eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX

In het Bordeauxpaviljoen stellen de toeristische dienst en zijn partners alle toeristische troeven van Bordeaux en zijn regio voor.

Door een geheel van unieke architecturale hoogstandjes uit de 18^{de} eeuw, geklasseerd als Werelderfgoed, en een Zuidoostelijke art de vivre levensstijl, heeft deze zee- en rivierstad, gelegen in het hart van de meest beroemde wijngaarden ter wereld, alles om te kunnen verleiden. Het is de ideale bestemming voor een lang weekend vanuit Brussel. Zeker nu het Cité du vin is opengegaan, dat als poort tot de Bordeauxwijngaarden uitzonderlijke ontdekkingen en ervaringen aanbiedt.

www.bordeaux-tourisme.com

www.bordeauxfetelevin.com

www.laciteduvin.com



14. Praktische informatie

eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX

Het Festival vindt plaats in het Brusselse **Warandepark** van 6 tot 9 september 2018.

Ingang

De ingang tot het festival is gratis en het is toegankelijk voor mindervaliden.

Openbaar vervoer:

Bus: lijn 27, 38, 71 & 95 (halte KONING of TROON) en 29, 63, 65 & 66 (halte PARK of TREURENBERG)

Tram: lijn 92 & 93 (halte PARK of PALEIS)

Metro: lijn 1 en 5 (halte PARK) of lijn 2 en 6 (halte TROON)

Uurregeling

Donderdag tot zaterdag van 12u tot 23u en zondag van 12u tot 21u30.

NIEUW: eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX is een cashless festival

Om de bezoekers de mogelijkheid te bieden om ten volle van het festival te kunnen profiteren, stapt eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX over op de magneetkaart. Bezoekers kunnen zo'n magneetkaart aankopen aan een van de loketten, hem opladen en naar eigen goeddunken gebruiken tijdens het hele festival. Op de magneetkaart staan de aangekochte credits en/of Wine Pass. Om consumpties te betalen, legt men de magneetkaart gewoon op de cashless terminal en de credits of degustaties worden er automatisch van afgehaald. De gekozen formule is eenvoudig. Eén credit is gelijk aan 1 euro.

De gerechten

Alle chefs stellen hun typische gerechten en desserts voor tegen de eenheidsprijs van 9 credits (dus 9€). De credits zijn geldig overal op de festivalsite voor de aankoop van de gerechten van de chefs, frisdranken, bier en koffie.

De **Lunch Pass** (20€) is enkel geldig op donderdag- en vrijdagmiddag (12 tot 14 uur). Hij is online te koop in voorverkoop. Deze pas omvat:

- 2 wijnproeverijen
- 20 credits

De Vins de Bordeaux:

De Bordeauxwijnen kunnen op ontdekking geproefd worden. Om zijn parcours aan te vatten, wapent de bezoeker zich met een Wine Pass (die opgeladen wordt op de magneetkaart). Die wordt verkocht in voorverkoop voor 16 euro (20€ ter plaatse) en omvat maar liefst 11 wijndegustaties. Een handige manier om de rijkdom van de Bordeauxwijnen te leren kennen.



De **Wine Pass** (16 euro in voorverkoop – 20 euro ter plaatse) omvat:

- 8 Paviljoendegustaties (Médoc, Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac, Côtes de Bordeaux, Sweet Bordeaux, Graves – Sauternes, Bordeaux – Bordeaux Supérieur, Rosés – Blancs – Crémants de Bordeaux - Mouton Cadet)
- 3 bijkomende degustaties in de Paviljoenen naar keuze
- 1 workshop in de Wijnschool (wie eerst komt, eerst maalt, er worden geen plaatsen voorbehouden)
- 1 Vittel water
- 1 koffie L'Or
- 1 Omerbier proeverij
- 1 Bishop's Gin proeverij
- 1 geëst glas met bijbehorend zakje.



15. Persinformatie

Perscontacten

visit.brussels:

Noémie Wibail: +32 490 49 43 84 – n.wibail@visit.brussels

Bordeauxwijnen:

Laurence Hannon: laurence@valor.be – +32 479 63 00 02

De partnerregio's:

Jean-Michel Verdin: jmverdin@sprb.brussels – +32 2 800 37 49

Persberichten

Alle persberichten zijn via "Pro & pers" op www.eat.brussels te vinden.

Online fototheek

Rechtvrije foto's met copyright visit.brussels staan op <https://visit.brussels/nl/photo-library>
Zoek naar "eat".

Alle informatie is ook terug te vinden op
www.eat.brussels