

GOÛTER BRUXELLES PROEF BRUSSEL

20-26 sept. 2010



La semaine du goût à Bruxelles
Slow Food au resto • Promenades gourmandes • Cours de jardinage bio de terrasses et balcons • Pique-nique • Découverte du miel de Bruxelles...

De week van de smaak in Brussel
Slow Food op restaurant • Smaak wandelingen • Bio-tuinier lessen voor balkons en terrassen • Picknick • Honing van Brussel...

WWW.GOUTERBRUXELLES.BE
WWW.PROEFBRUSSEL.BE

Slow Food: Bon, Propre et Juste

Slow Food est une association éco-gastronomique qui défend les plaisirs de la table et la convivialité, l'éducation au goût, le respect de l'environnement, la biodiversité, les relations directes entre consommateurs et producteurs, et la juste rémunération de ceux-ci.

Fondée en 1989 pour contrer les fast-food et la «fast life», elle vise à enrayer la disparition des traditions gastronomiques et susciter l'intérêt des gens pour leur nourriture, ses origines, ses saveurs et les conséquences des choix alimentaires sur la planète et les populations du monde.

Karikol, l'antenne bruxelloise de Slow Food a été créé en juillet 2007 et propose des activités tout au long de l'année. Plus d'information sur www.karikol.be

Goûter Bruxelles, un événement gourmand, festif et éducatif

Un événement qui vous fera découvrir Bruxelles, une capitale éco-gastronomique, une ville verte où il fait bon se promener, une ville à parcourir en tous sens pour le plaisir des sens – une ville à découvrir et à goûter! Chefs, artisans, producteurs, commerçants, professionnels et amateurs vous concoctent des menus 'bons, propres et justes' et vous accueillent afin de vous faire partager leur passion et leur savoir.

i Plus d'information sur www.gouterbruxelles.be

Slow Food: lekker, Puur en Eerlijk

Slow Food is een ecologisch en gastronomisch vereniging die de geneugten van lekker, gezellig eten promoot. Ze wil mensen initiëren in de rijkdom van de smaak, respect voor het milieu aankweken en de biodiversiteit verdedigen. Verder wil ze rechtstreekse contacten tussen consumenten en producenten aanmoedigen en streeft ze naar een eerlijke vergoeding van laatstgenoemden.

De vereniging werd opgericht in 1989, als reactie tegen fast food en fast life. Ze wil verhinderen dat de lokale gastronomische tradities verloren gaan en het gebrek aan interesse voor voeding, haar herkomst en haar smaak tegengaan. Verder wil ze aandacht besteden aan de gevolgen die onze voedingskeuzes hebben voor de planeet en de wereldbevolking.

Karikol, de Slow Food Convivium van Brussel, werd in in juli 2007 opgestart en stelt activiteiten voor het hele jaar door. Meer info op www.karikol.be

Proef Brussel, een feestelijk, lekker en opvoedend evenement

Proef Brussel wil een ander beeld geven van Brussel, en meer bepaald dat van een ecologisch-gastronomische hoofdstad, een groene stad waar het fijn wandelen is. Een stad waar in alle hoeken alle zintuigen geprikkeld worden, een stad om te proeven en te ontdekken. Chefs, ambachtslieden, producenten, handelaars, professionelen en amateurs maken voor u menu's die lekker, eerlijk en schoon zijn. Zij onthalen u om hun passie en kennis met u te delen.

i Meer info op www.proefbrussel.be

Slow Food au resto

Des restaurateurs proposent des plats ou des menus Slow Food basés sur des produits achetés en filière courte:

- De qualité supérieure sur le plan du goût et de la santé et cultivés ou élevés dans le respect de l'environnement.
- Reflets de la diversité des espèces, des variétés, des races et terroirs.
- Qui permettent aux producteurs de vivre dignement de leur travail et valorisent les artisans et les savoir-faire traditionnels.

Slow Food bij de restaurants

Eetgelegenheden verbinden zich ertoe een menu of een dis aan te bieden met een Slow Food stempel. Een menu die lekker, puur en eerlijk is. Dus:

- Gebruik van ambachtelijke en lokale, milieuvriendelijke kwaliteitsproducten die de producenten in staat stellen waardig van de opbrengst te leven.
- Aandacht voor de geneugten van lekker en gezellig tafelen.
- Smaakinitiatie en behoud van de biodiversiteit.

Petite restauration saine Gezonde Snacks

L'Atelier Vert Chou

Rue Leys/Leysstraat 56 - 1000
Du lundi au vendredi le midi/maandag tot vrijdag 's middags 02 350 56 61

Bio Lounge

Rue de l'Enseignement/ Onderrichtstraat 116-120 - 1000
Du lundi au vendredi le midi/maandag tot vrijdag 's middags 02 218 54 00

Soul

Rue de la Samaritaine/Samaritanessestraat 20 - 1000
Du mercredi au vendredi midi et soir, dimanche soir, samedi soir/Woensdag tot vrijdag 's middag avonds, zaterdagavond, zondagavond 02 513 52 13

Tout l'Or du Monde

Rue Plattesteen/Plattesteestraat 7 - 1000
Du lundi au samedi le midi/maandag tot vrijdag 's middags 02 513 07 10

Archys

Rue Longue Vie/Lang-Levenstraat 13 20 - 1050
Tous les jours sauf le lundi soir/Elke dag behalve maandag avond 02 511 50 52

Oups

Rue Lesbroussart/Lesbroussartstraat - 1050
Du lundi au vendredi le midi/maandag tot vrijdag 's middags 02 646 88 41

Exki

Les 17 restaurants de Bruxelles
7/7 midi et soir/ 7/7 voor lunch en diner
www.exki.be

Trop Bon

Chaussée de Vleurgat/Vleurgatse Steenweg 1 - 1050
Du lundi au vendredi le midi/maandag tot vrijdag 's middags 02 640 40 57

Imagina'air Café

Place Fernand Coq/Fernand Coq Plein 6 - 1050
Tous les jours de 10h à 22h sauf le dimanche midi
Elke dag van 10u tot 22u, behalve zondag 's middags 02 511 33 31

Ozfair

Rue Jean Volders/Jan Voldersstraat 9 - 1060
Du lundi au samedi de 9h à 18h30
Maandag t / m zaterdag van 9u tot 18u30 02 534 67 00

Sikou

Parvis St Gilles/St-Gillisvoorplein 31 - 1060
Tous les jours de 8h15 à 22h/Elke dag van 8u15 tot 22u 02 614 61 37

Le Vert tu Oses

Chaussée de Waterloo/Waterloosesteenweg 203 - 1060
Du mardi au jeudi de 8h30 à 17h, vendredi & samedi de 12h à 23h/dinsdag tot donderdag van 8u30 tot 17u, vrijdag & zaterdag van 12u tot 23u 02 850 88 81

Chez Josy

Place Keym/Keymplein 15 - 1170
Du lundi au samedi de 10h à 18h30
Maandag tot zaterdag van 10u tot 18u30 02 679 01 53

Greenzbiobar

Rue de Nieuwenhove/Nieuwenhovestraat 84b - 1180
Du lundi au vendredi de 10h à 17h
Maandag tot vrijdag van 10u tot 17u
bioteam@greenzbiobar.com

Restaurants d'hôtel et brasseries Hotel restaurants en brasseries

Le Toucan sur mer

Avenue Louis Lepoutre 17 - 1050
Tous les jours midi et soir/dagelijkse lunch en diner 02 340 07 40

Midi Station

Place Victor Horta/Victor Horta Plein 26 - 1060
Tous les jours midi et soir/dagelijkse lunch en diner 02 526 88 00

Le Crescendo Sheraton Brussels

Starwood Hotels & Resorts
Place Rogier/Rogier Plein 3 - 1000
Tous les jours midi et soir/dagelijkse lunch en diner 02 224 34 20

La Fourchette Four Points

Rue Paul Spaak/Paul Spaakstraat 15 - 1050
Tous les jours midi et soir/dagelijkse lunch en diner 02 654 62 30

Jaloo Brasserie

Quai aux Barques/Schuitenkaai 4 - 1000
Tous les jours de midi à 23h/Elke dag van 12u tot 23u
contact@jaloo.com 02 513 19 92

Le Toucan Brasserie

Avenue Louis Lepoutre/Louis Lepoutrelaan 1 - 1050
Tous les jours midi et soir/dagelijkse lunch en diner 02 345 30 17

Bars à vin Wijnbars

Wine Bar Sablon

Rue des Pigeons/Duivenstraat 9 - 1000
Du lundi au samedi de 18h à 23h
Maandag tot zaterdag van 18u tot 23u 02 503 62 50

Le Bistrot de la Poste

Chaussée de Waterloo/Waterloosesteenweg 550 A - 1050
Du mardi au vendredi midi et soir et samedi soir
Dinsdag t / m vrijdag 's middags en 's avonds, zaterdagavond/Apéro dès 17h30/Aperitief vanaf 17u30 02 344 42 32

BHV

Place Van Meenen/Van Meenen Plein 33a - 1060
Du lundi au vendredi de 12h à 15h, le jeudi et le vendredi de 19h à 23h et le samedi de 12h à 19h
Maandag t / m vrijdag van 12u tot 15u, donderdag en vrijdag van 19u tot 23u en zaterdag van 12u tot 19u 0476 23 60 40

Adresses du terroir Streekkeuken

L'Achepot

Place St Catherine/Sint Kathelijne Plein 1 - 1000
De 12h à 14h30 et de 19h à 22h45
Fermé le dimanche et le lundi soir
Van 12u tot 14u30 en 19u tot 22u45
Gesloten op zondag en maandag avond 02 511 62 21

Madou's Provence

Rue de la Presse/Drukpersstraat 23 - 1000
Du lundi au vendredi midi et soir et le samedi soir
Maandag t / m vrijdag 's middags en 's avonds en zaterdagavond 02 217 38 31

Orphyse Chaussette

Rue Charles Henssens/Charles Henssensstraat 5 - 1000
Du mardi au samedi midi et soir
Dinsdag t / m zaterdag 's middags en 's avonds 02 502 75 81

Le Zinneke

Place de la Patrie/Vaderlandsplein 25 - 1030
Du mardi au vendredi midi et soir, samedi soir et dimanche midi.
Dinsdag t / m vrijdag 's middags en 's avonds. Zaterdagavond en zondag middag. 02 245 03 22

Stürwen

Chaussée de St Pierre/Sint-Pietersesteenweg 15-17 - 1040
Du lundi au vendredi midi et soir.
Maandag t / m vrijdag 's middags en 's avonds. 02 640 85 41

Le Max

Avenue Emile Max/Emile Maxestraat 87 - 1130
Du mardi au dimanche, midi et soir.
Dinsdag t / m zondag 's middags en 's avonds 02 733 17 88

Au Repos de la Montagne

Montagne St Job 39 - 1180
Du lundi au samedi midi et soir sauf samedi midi.
Maandag t / m zaterdag 's middags en 's avonds behalve zaterdag lunch. 02 375 30 53

Le Pigeon Noir

Geleysbeek 2 - 1180
Du lundi au vendredi midi et soir.
Maandag t / m vrijdag 's middags en 's avonds 02 375 23 74

Tables gastronomique et cuisine contemporaine Gastronomische restaurants en hedendaagse keuken

Comme chez Soi

Place Rouppe/Roupeplein 23 - 1000
Du mardi au samedi midi et soir sauf le mercredi midi.
Dinsdag tot zaterdag 's middags en 's avonds, behalve woensdag middag 02 512 29 21

Le Fourneau

Place Ste Catherine/Sint Kathelijne Plein 8 - 1000
Du mardi au samedi midi et soir.
Dinsdag t / m zaterdag 's middags en 's avonds 02 513 10 02

Le Fourneau Régence

Rue de la Régence/Regentschapsstraat 25 - 1000
Du lundi au vendredi midi et soir et samedi soir
Maandag t / m vrijdag 's middags en 's avonds en zaterdagavond 02 503 13 78

Jaloo

Place Ste Catherine/Sint Kathelijne Plein 5 - 1000
Fermé le samedi midi, le dimanche et le lundi midi.
Gesloten op zaterdagmiddag, zondag en maandagmiddag 02 513 19 92

La Meilleure Jeunesse

Rue de l'Aurore/Dageraadstraat 58 - 1000
Du lundi au vendredi midi et soir et samedi soir.
Maandag t / m vrijdag 's middags en 's avonds en zaterdagavond. 02 640 23 94

Switch

Rue de Flandre/Vlaamsesteenweg 6 - 1000
Du mardi au vendredi midi et soir, le lundi soir, le samedi soir.
Dinsdag t / m vrijdag 's middags en 's avonds, maandagavond en zaterdag avond 02 503 14 80

Inada

Rue de la Source/Bronstraat, 73 - 1050
Du mardi au vendredi midi et soir et samedi soir.
Dinsdag t / m vrijdag 's middags en 's avonds en zaterdag avond 02 538 01 13

Notos

Rue de Livourne/Livornostraat 154 - 1050
Du mardi au samedi de 12h à 14h
Du lundi au samedi de 19h à 23h
Dinsdag t / m zaterdag 12u-14u
Maandag tot zaterdag 19u-23u 02 513 29 59

O Restaurant

Rue du Bailli/Baljuwstraat 90 - 1050
Du mardi au samedi midi et soir.
Dinsdag t / m zaterdag 's middags en 's avonds 02 325 95 94

Tan

Rue de l'Aqueduc/Aqueductstraat 95 - 1050
Du mardi au vendredi midi et soir et samedi soir.
Dinsdag t / m vrijdag 's middags en 's avonds en zaterdagavond 02 537 87 87

Flâneries Gourmandes

Rue Berckmans/Berckmansestraat 2 - 1060
Du mardi au samedi midi et soir sauf le samedi midi.
Dinsdag tot zaterdag 's middags en 's avonds behalve zaterdagmiddag 02 537 32 20

Le Coriandre

Rue Middelbourg/Middelbourgsestraat 21 - 1170
Du mardi au vendredi midi et soir et samedi soir
Dinsdag t / m vrijdag 's middags en 's avonds en zaterdagavond 02 672 45 65

Bon Bon

Rue des Carmélites/Karmelietenstraat 93 - 1180
Du mardi au vendredi midi et soir et samedi soir.
Dinsdag t / m vrijdag 's middags en 's avonds en zaterdagavond 02 346 66 15

La Villa Lorraine - Le Diptyque

Avenue du Vivier d'Oie/Diesdellelaan 25 - 1180
Du mardi au samedi midi et soir
Dinsdag tot zaterdag 's middags en 's avonds 02 374 31 63

Le Grille aux Herbes

Chaussée de Bruxelles/Brusselsesteenweg 21 - 1780 Wemmel
Du lundi au vendredi midi et soir et samedi soir
Maandag t / m vrijdag 's middags en 's avonds en zaterdagavond. 02 460 52 39

Rouge Tomato

Avenue Louise/Louisalaan 190 - 1050
Du lundi au vendredi midi et soir et samedi soir
Maandag t / m vrijdag 's middags en 's avonds en zaterdagavond. 02 647 70 44

La Table d'Evan

Chaussée de Bruxelles/Brusselsesteenweg 21 1780 Wemmel
Du lundi au vendredi midi et soir et samedi soir.
Maandag t / m vrijdag 's middags en 's avonds en zaterdagavond. 02 460 52 39

Traiteurs Traiteurs

Biorganic Factory

Rue Kindermans/Kindermansstraat 20 - 1050
contact@biorganicfactory.be - 0475 89 01 55

Green Gastronomy

info@greengastronomy.be 0484 82 94 25

Restaurants de collectivité ou à vocation sociale Cantines en sociale restaurants

La Cantine

Les Ateliers des Tanneurs
Rue des Tanneurs/Huidevetterstraat 58-62 - 1000
Du lundi au vendredi, le midi
Maandag t / m vrijdag 's middags 02 548 70 40

Kamilou

Maison du développement durable «Mundo-B»
Rue d'Edimbourg/Edimbourgsestraat 26 - 1050
Du lundi au vendredi de 8h à 19h
Maandag t / m vrijdag van 8u tot 19u 02 894 46 66

Kamilou

Centre d'entreprise «Village Partenaire»
15, rue Fernand Bernier 1060 Saint-Gilles,
Du lundi au vendredi de 8h à 19h
Maandag t / m vrijdag van 8u tot 19u 02 543 19 26,

Kamilou

Centre d'art contemporain «Wiels»
354, av. Van Volxem 1190 Forest
Du mercredi au samedi de 12h à 19h et le dimanche de 11h à 18h.
Woensdag t / m zaterdag van 12u tot 19u en zondag van 11u tot 18u. 02 340 00 56

La K-Fête

Rue Fransman/Fransmanstraat 131 - 1020
Du lundi au vendredi le midi/maandag tot vrijdag 's middags 02 241 32 30

Amazone

Rue du Méridien/Middaglijstraat 10 - 1210
Du lundi au vendredi le midi/maandag tot vrijdag 's middags 02 229 38 00

Tables d'hôtes Tables d'hôtes

Les Filles Plaisirs Culinaires

Rue Vanderschrick/Vanderschrick straat 85 - 1060
Du lundi au vendredi le midi/maandag tot vrijdag 's middags 02 534 04 83

SASASA

Avenue Maurice Maeterlinck 2 - 1030
Maurice Materlincklaan 2 - 1030
Uniquement samedi 25 septembre en soirée
Alleen zaterdag 25 september 's avonds
info@sasasa.be 0475 204 600

Promenades Gourmandes Lekker Wandelen

Ateliers du goût Smaak ateliers

Ateliers boulangerie à La Ferme Nos Piliifs. Création et apprentissage de pains artisanaux.

25/09 de 14h30 à 18h30 et 26/09 de 14h à 18h30 → 5€ par groupe de 3 → Réservation obligatoire au 02 266 10 36 → STIB Bus 53 et 42 → La Ferme Nos Piliifs asbl Trassersweg 347 - 1120 → www.fermenospiliifs.be

Ateliers culinaires Vitalité Gourmande chez Cooking Time.

Du 20/09 au 23/09 à 12h30 → Cooking-Time, Quai au Foin, 51 - 1000 → 17€ pour le cours (1 plat, 30 minutes de cours et dégustation sur place.) → Réservation obligatoire : 02 219 08 19 → www.cooking-time.be → STIB Métro Ligne 1A, Ligne 2 Tram et bus 47,51,58 et 88

Ateliers découverte de grandes huiles d'olive par Danna Gallez (Sensing Food), oliologue et dégustation de cichettis (tapas vénitiens) par Véronique Toefaert (Voyage à Travers les Sens).

24 et 25/09 de 18h à minuit → Groupe limité à 14 personnes → Voyage à Travers les Sens, 7 Galerie de la Reine - 1000 Bruxelles → Prix spécial Goûter Bruxelles à 18€/personne comprenant la dégustation de grandes huiles d'olive, la préparation de 4 cichettis et un verre de vin → Réservation obligatoire : 0477 740 784 → www.voyageatraverslessens.be et www.sensingfood.be

Ateliers d'éveil sensoriel pour les enfants et ateliers nutritionnels pour les parents animés par Alibaba. Ateliers van zintuigprikkeling. Ateliers voor de kinderen terwijl de ouders een voedingsleer atelier volgen. Gepresenteerd door Alibaba.

25/09 → 2 ateliers découverte de 20 minutes : séance à 14h et à 15h → TAN, rue de l'Aqueduc 95 - 1050
26/09 → 3 ateliers découverte de 20 minutes : séances à 13h, 14h et 15h → parc de Bruxelles, pelouse du pique-nique de Karikol
→ Pour les 2 dates: capacité : 12 parents + 12 enfants par atelier → 15€/adulte et 10€/enfant → Atelier en FR, NL ou ENG en fonction des inscriptions et demandes → Inscription obligatoire : info@atelier-alibaba.be → Contact : Fleur 0477 22 81 14 & Béatrice 0496 59 23 05 → www.atelier-alibaba.be
25/09 → TAN, Waterleidingsstraat 95 à 1050 → 2 ontdekkings ateliers van 20 minuten een voorstelling om 14u en de volgende om 15u
→ 26/09 → park van Brussel in het deel van het park zijn, gelegen aan de Rue Royale, nabij de kinderspeelplaats
→ 3 ontdekkings ateliers van 20 minuten : voorstellingen om 13u, 14u, en 15u.
→ Voor beide datums: capaciteit: 12 kinderen + 12 ouders per atelier → € 15,- per ouder en € 10,- per kind → Talen: VL, FR, EN naargelang de inschrijvingen en vragen → Inschrijving vooraf info@atelier-alibaba.be → Contact : Fleur 0477 22 81 14 & Béatrice 0496 59 23 05 → www.atelier-alibaba.be

Atelier culinaire et de réflexion: le pâté végétal comme alternative à la viande par Rencontre des Continents asbl
23/09 de 18h30 à 21h → Maison de la Paix, rue Van Elewyck 35 - 1050 → 4€ par personne → Réservation : 02 73423 24 ou info@rencontredescontinents.be → www.rencontredescontinents.be

Ateliers culinaires sur la découverte de produits bio siciliens animés par Carlo de Pascale chef animateur de cours de cuisine chez Mmmmh! et chroniqueur gastronomique. Culinair ateliers over Siciliaans bio producten geanimeerd door Carlo de Pascale, hoofd animateur van kooklessen bij Mmmmh! Carlo de Pascale is tevens een bekend culinair columnist.

20/09 de 15h à 16h et 19h à 20h → Marché de producteurs bio siciliens, Caves de Cureghem, Abattoirs d'Anderlecht 24, rue Ropsy-Chaudron 1070 → 15€, comprend une dégustation et un verre de vin → Réservation : Piano & Sano 0476 80 96 48 → STIB Métro Lignes 2 et 6 Station «Delacroix»
20/09 → van 15u tot 16u et 19u tot 20u → Markt siciliaans bio producten Caves de Cureghem, 24, Ropsy-Chaudron straat- 1070 → 15€ (degustatie en een glas wijn inbegrepen) → Reservering: Piano & Sano 0476 80 96 48 → MIVB Metro lijn 2 en 6

Atelier culinaire «Fais du choco au musée» au Musée Bruxellois du Moulin et de l’Alimentation dans le cadre de «Breakfast Time! Expo sur l’histoire du petit déjeuner ici et ailleurs».

Culinair atelier «Maak je choco op het museum» op het Brussels Museum van de Molen en de Voeding in het kader van «Breakfast Time! Expo over de geschiedenis van het ontbijt hier en elders».

26/09 10h30-12h30 (visite guidée + atelier culinaire + dégustation) → Rue du Moulin à vent 21 - 1140 → 20 personnes maximum → apportez du pain, 3 pots pour la confiture et les pâtes à tartiner → 5,00€/adultes, 4,00€/enfants, étudiants, séniors, personnes à mobilité réduite etc → Réservation obligatoire : 02 245 37 79 ou 02 247 63 44 → www.moulindevere.be
26/09 10u30-12u30 (geleid bezoek + culinair atelier, degustatie) → Windmolenstraat 21 te 1140 Brussel → maximum 20 personen → Mee te nemen: drie potten voor jam en smeerpastas → € 5 (volwassenen) € 4 (kinderen, studenten, seniors, gehandicapten, etc) → Reservering verplicht: 02 245 37 79 of 02 247 63 44 → www.moulindevere.be

Conférences Conferencies

«Comment allier alimentation durable, convivialité et diversité culturelle de nos quartiers dans l’assiette et tout autour ?» Bouillon Malibran pour laboratoire...».

25/09 de 16h30 à 19h → Maison de la Solidarité - Rue du Viaduc 133 - 1050 → Gratuit → Réservation : 02 73423 24 ou info@rencontredescontinents.be → www.rencontredescontinents.be

«Se nourrir et rester son propre administrateur santé» par Karin Schepens, naturopathe, conseillère en nrutrition et hygiène vitale.

23/09 de 19h30 à 20h30 → Gratuit → Réservation obligatoire : 0476 30 30 81 → Chez Josy - Place Keym 15 - 1170 → www.icone.be/reset → reset@icone.be

«En quoi l’alimentation bio empêche nos enfants de devenir gros, bêtes et méchants» par Sandrine Mossiat, sociologue de formation, journaliste culinaire, chroniqueuse gastronomique et conseillère en nrutrition humaine.

23/09 Début de la conférence à 19h30 → 5€ boisson comprise → Le Vert tu Oses - Chaussée de Waterloo 203 - 1060 → Réservation : 02 850 88 81 → www.leverttuoses.be

Dégustation Proeverij, degustatie

Soirée info dégustation sur une petite graine magique nommée quinoa au café-boutique Tout l’Or du Monde.

22/09 Accueil à partir de 18h30, la soirée commence à 19h et se termine vers 21h → Tout l’Or du Monde, Rue Plattesteen, 7 - 1000 → Gratuit → STIB metro Bourse → asuberville@toutlordumonde.be 02 513 07 10

Dîner conférence «Cuisiner les poissons labellisés MSC (Marine Stewardship Council)» par Filip Fransen du traiteur durable Green Gastronomy. Conferentie maaltijd over het bereiden van MSC label vissen door Filip Fransen van de duurzaam traiteur Green Gastronomy.

24/09 dès 20h → The HUB Brussels 37 Rue du Prince Royal - 1050 → 21€/repas 3 services à base de poissons durables et de l'eau en carafe (les autres boissons ne sont pas comprises dans le prix du menu) → Green Gastronomy 0484 829 425 → info@greengastronomy.be → http://greengastronomy.be
24/09 vanaf 20u → The HUB Brussels 37 Rue du Prince Royal - 1050 → €21 voor een 3 gangen menu op basis van duurzaam vis en carafwater (de andere dranken zijn niet inbegrepen) → Green Gastronomy 0484 829 425 info@greengastronomy.be → http://greengastronomy.be

Découverte et dégustation de vins biologiques par Vincent De Coninck, sommelier et gérant de Vino Mundo. Ontdekking en degustatie van bio-wijnen door Vincent de Coninck, wijnkenner en somelier, directeur van Vino Mundo.

20/09 de 17h à 20h → 34° SUD, Rue de la Mutualité 34 - 1180 → 5€ → Réservé aux professionnels de l'Horeca → Réservation : David Barbé 0486 11 09 85 david@vinomundo.be → www.vinomundo.be
20/09 van 17u tot 20u → 34° SUD Mutualiteitsstraat 34 - 1180 → €5 → Gereserveerd voor de HORECA professionelen → Reservering: David Barbé 0486 11 09 85 david@vinomundo.be → www.vinomundo.be

Dégustation de produits végétariens de Marie-Jeanne Henrard et concours découverte sur les fromages bio au lait cru chez le fromager - épicier bio Ignace Sépulcre.

Proeven van de vegetarische producten van Marie-Jeanne Henrard en ontdekkingswedstrijd over rauwe melk bio kazen bij Ignace Sepulcre.

22/09 de 07h à 14h → marché de la place Ste Catherine - 1000 → Ignace Sepulcre 0476 67 03 83 ignace.bio@gmail.com → STIB Métro Ste Catherine ou bourse, bus 88, tram 51
22/09 van 07u tot 14u → Biomarkt op St Kathelijne plein - 1000 → Ignace Sepulcre 0476 67 03 83 ignace.bio@gmail.com → MIVB Metro St Kathelijn of Beurs, bus 88, tram 51

Dégustation à l’aveugle de deux créations de glace chez l’artisan glacier Comus & Gasterea. Blindproeven van 2 ijscreaties bij Comus & Gasterea de ijsmaker.

Les 21, 22 et 23/09 de 11h à 18h → Quai aux Briques, 86-88 - 1000 → 02 223 43 66 → STIB Métro Ligne 1A arrêt Ste Catherine, Tram 51
21, 22 en 23/09 van 11u à 18u → Steenkaai 86-88 - 1000 → 02 223 43 66 → MIVB Metro Lijne 1A halte St Kathelijn, Tram 51

Mig’s World Wines - Dégustation de bières de deux artisans brasseurs bruxellois : la Brasserie Cantillon et la Brasserie de La Senne. Mig’s World Wines - Proeven van bieren van 2 Brussels ambachtelijke brouwers: Brouwerij Cantillon en Brasserie de la Senne (Zenne Brouwerij).

Chaque jour de la semaine du 20 au 25/09 de 11h00 à 19h00 → Mig’s World Wines, Chaussée de Charleroi, 43 - 1060 → Gratuit → Miguel Saelens 02 534 77 03 mig@migsworldwines.be → www.migsworldwines.be
Vanaf 20/ 09 t/m 25/09 van 11u tot 19u → Mig’s World Wines, Charleroise Steenweg , 43 - 1060 → Gratis → Miguel Saelens 02 534 77 03 mig@migsworldwines.be → www.migsworldwines.be

Dégustation de Gruyère AOC - Réserve à la Crèmerie de Linkebeek. Proeven van oude Gruyère AOC – Reserve in de Cremerie de Linkebeek.

23/09 Durant les heures d’ouverture → Crèmerie de Linkebeek, rue du Vieux Marché aux Grains 4 - 1000 → Gratuit sans réservation → Info : 02 512 35 10 → www.fromagesdesuisse.be → La Crèmerie de Linkebeek est la plus ancienne crèmerie de Bruxelles et propose des produits artisanaux, fermiers et authentiques.
23/09 Tijdens openingsuren → Crèmerie de Linkebeek, Oude graanmarktstraat 4 - 1000 → Gratis zonder reservering → Info: 02 512 35 10 → www.fromagesdesuisse.be → De Cremerie de Linkebeek is de oudste zuivelhandel van Brussel en stelt u introduceert U aan ambachtelijke producten, recht en echt van de hoeve.

Dégustation d’Etivaz AOC chez le fromager affineur Les Saveurs du Berger.

22 et 25/09 durant les heures d’ouverture → Saveurs du Berger Chaussée de Waterloo 588 - 1050 → Gratuit sans réservation → Info : 02 345 34 30 → www.fromagesdesuisse.be → Les Saveurs du Berger dont la réputation de qualité n'est plus à faire et c, depuis plus de 19 ans proposent un choix extraordinaire de fromages fermiers.

Expo Expo

Breakfast Time! Expo sur l’histoire du petit déjeuner ici et ailleurs au Musée Bruxellois du Moulin et de l’Alimentation à Evere. Breakfast Time! Expo over de geschiedenis van het ontbijt hier en elders in het Brussels Museum voor Molen en Voeding.

Du 22 au 24/09, 10h30 - 17h30 et du 25 au 26/09, 13h - 17h30 → 3€/personne - 2€/personne (chômeurs, moins valides, étudiants, seniors) - Gratuit : enfant moins de 12 ans, groupes scolaires et visites guidées/ animations : voir siteweb → Rue du Moulin à vent 21 / Rue du Tilleul 189 - 1140 → info@moulindevere.be → www.moulindevere.be
Openingstijden: Woensdag to en met vrijdag: 10u30-17u30 Zaterdag en Zondag 13u00-17u30 → 3€/persoon - 2€/persoon (werklozen, mindervaliden, studenten, seniors) - Gratis: kinderen onder de 12 jaar, schoolgroepen, geleide bezoeken en animatie : zie website → Windmolenstraat 21 / Lindestraat 189 - 1140 → info@moulindevere.be → www.moulindevere.be

Visite du Musée Schaerbeekois de la Bière et découverte du patrimoine brassicole belge : mode de fabrication de la bière et différents types de bières belges et bruxelloises.

22 et 25/09 de 14h à 18h → 3€ Entrée et dégustation de la bière «La Schaerbeekoise» → Musée Schaerbeekois de la Bière a.s.b.l. Avenue Louis Bertrand 33-35-1030 → Tél-Fax : 02 241 56 27

→

Exposition de 30 arbres fruitiers de variétés anciennes sur le marché bio de la place Ste Catherine organisée par le RABAD (réseau des Acteurs Bruxellois pour une Alimentation Durable), dégustation de fruits et tapas, information sur l’alimentation durable. Expo van het RABAD op de biomarkt op het Sint Kathelijne Plein met een boomgaard van 30 fruitbomen (oude variëteiten). Bezoek, seizoensfruit en tapas, informatie over duurzame voeding.

22/09 de 7h à 13h → Place Ste Catherine - 1000 → Gratuit → http://fr.observb.be/rabad.php
22/09 van 7u00 t/m 13u00 → Sint Kathelijne Plein - 1000 → Gratis → http://nl.observb.be/rabad.php

Projection de documentaire Vertoning van een documentaire

Projection du documentaire «La Clé volée de la Cité du Grain» dans le cadre du marché de producteurs bio siciliens des caves de Curreghem.

21/09 à 19h en présence du producteur et du réalisateur → La projection (27 minutes) sera suivie d'un débat → Gratuit → Info : Mandala Organic Growers 02 548 70 20 → Caves de Curreghem, Abattoirs d'Anderlecht 24, rue Ropsy-Chaudron - 1070. → STIB Métro Lignes 2 et 6 Station «Delacroix»

Visites d’ateliers et portes-ouvertes Bezoek van ateliers en open deur dagen

Découverte de l’atelier didactique de l’artisan chocolatier Laurent Gerbaud et dégustation de chocolats.

25 et 26/09 De 13h à 14h et de 14h30 à 15h30 → Laurent Gerbaud Chocolatier, rue Ravenstein 2 - 1000 → 10€ pour les adultes (5€ pour les enfants) → Réservation obligatoire : info@chocolatsgerbaud.be → 10 personnes maximum sont accueillies par session → www.chocolatsgerbaud.be

Visite de l’atelier de l’artisan chocolatier Vandenhende et dégustation de chocolats et de glaces. Bezoek van het atelier van de ambachtelijk chocolademaker Vandenhende. Degustatie van chocolade en ijs.

22, 23, 24 et 25/09 de 21h à 22h → Vandenhende artisan chocolatier, Chaussée de Wavre, 643 - 1040 →

Gratuit → Réservation obligatoire : 0473 28 33 30 → 5 personnes maximum par séance → STIB Bus 36
22/09 t/m 25 /09 van 21u tot 22u → Vandenhende, Waverseteenweg 643 - 1040 → Gratis → Reservering verplicht: 0473 28 33 30 → 5 personen max per bezoek → MIVB Bus 36

Portes ouvertes d’un atelier consacré à la conservation des fruits par Marc Lindekens, artisan glacier et passionné de fruits. Open deur dagen van een atelier die toegewijd is aan het conserveren van vruchten door Mark Lindekens, ambachtelijk ijsmaker en gepassioneerd liefhebber van vruchten.

21/09 de 20h à 21h et 27/09 de 16h à 17h → The little Maples, rue des Erables 26 - 1040 → Gratuit → Réservation obligatoire : bs930839@skynet.be → Maximum 10 personnes par séance → 0473 28 33 30 → STIB Bus 34, 36, tram 81
21/09 van 20u tot 21u en 27/09 van 16u tot 17u → The little Maples, Ahombomenstraat 26 - 1040 → Gratis → Reservering verplicht: bs930839@skynet.be → 10 personen max per bezoek → 0473 28 33 30 → STIB Bus 34, 36, tram 81

Portes ouvertes de l’atelier de la chocolaterie artisanale Ma Chocolatière.

21/09 de 18h à 19h ou de 19h à 20h et 25/09 de 15h à 16h ou de 16h à 17h → Ma Chocolatière Avenue Jean & Pierre Carsoel 7 - 1180 → 7€ → Réservation obligatoire : machocolatiere@skynet.be (payement obligatoire : pour valider la réservation) → Max 10 personnes par séance → 02 377 65 99 → www.machocolatiere.be → STIB Tram 92 ou bus 60, Gare de Saint Job

→

Visite des terrasses verdurisées des chambres d’hôtes The Little Maples. Bezoek van de «begroende» terrassen van de B & B The Little Maples.

27/09 de 14h à 15h et de 18h à 19h → The Little Maples, rue des Erables 26 - 1040 → gratuit → Réservation obligatoire : bs930839@skynet.be → Max 10 personnes par séance → 0473 28 33 30 → STIB Bus 34, 36, tram 81
27/09 van 14u tot 15u en van 18u tot 19u → The Little The little Maples, Ahombomenstraat 26 - 1040 → gratis → Reservering verplicht: bs930839@skynet.be → Max 10 personen per bezoek → 0473 28 33 30 → MIVB Bus 34, 36, tram 81

Visite de l’atelier et rencontre avec les chefs du traiteur Biorganic Factory. Bio dégustations en comparaison avec les mêmes produits en version non bio afin de redécouvrir les saveurs des aliments non traités chimiquement.

21-22-23/09 entre 11h et 15h → Biorganic Factory - 20, rue Kindermans - 1000 → Gratuit → Réservation obligatoire : contact@biorganicfactory.be ou 0475 89 01 55 → visite en FR ou ENG

Visite de la brasserie Cantillon. Bezoek van de Brouwerij Cantillon. 23 et 24/09 entre 9h et 17h et 25/09 entre 10h et 17h → Brasserie Cantillon Rue Gheude 56 - 1070 → 5€ Information générale à l’accueil, document explicatif pour la visite et dégustation de 2 bières en fin de visite → Pas de réservation obligatoire sauf pour visites guidées et groupes 02 521 49 28 → STIB Tram 51 (Bodeghem) → www.cantillon.be
23 en 24/09 tussen 9u en 17u en 25/09 tussen 10u en 17u → Brouwerij Cantillon Gheudestraat 56 - 1070 → Een individueel bezoek kan op elk moment van de dag. In de toegangsprijs (5€ per persoon) is een degustatie begrepen → Geen Reservering verplicht behalve voor groepen → 02 521 49 28 → MIVB Tram 51 (Bodeghem) → www.cantillon.be

Miel de Bruxelles Honing van Brussel

Visite des ruches de jardins privés, rencontre avec l’apiculteur Xavier Rennotte et dégustation de miels de Bruxelles.

20/09 de 19h à 21h30 → Innovative Cuisine sprl rue Léopold I, 357 - 1090
22/09 de 19h à 21h30 → Rue Van Hammée, 69 (sonnez au rez de chaussée) - 1030
Pour chacune des dates, 3€ pour la dégustation

(possibilité d’acheter du miel de Bruxelles) → Réservation: Xavier Rennotte, Nectar & co 0496 27 78 9

Cours de jardinage bio Bio tuiner lessen

Cours de jardinage présentés par José Veys, de l’asbl Les Jardins de Pomone. Compréhension et bonnes pratiques de la culture potagère bio, de jardin, de terrasse ou de balcon. Tuiniercursus. Een juist begrip en de goede biopraktijken voor het kweken van groenten en kruidplanten bijbrengen. Wij laten U ontdekken hoe eenvoudig het is met een moestuin in de stad te beginnen, in uw tuin, op uw terras of... op uw balkon. Door José Veys van Les Jardins de Pomone.

22/09
De 14h à 16h: Un mini-potager sur mon balcon
De 16h30 - 18h30 : Je crée et j’entretiens mon jardin en potager bio
Van 14u tot 16u: Een minimoestuin op mijn balkon
Van 16u30 tot 18u30: Hoe ik eenvoudig mijn eigen biomoestuin kan oprichten en onderhouden

24/09
De 14h à 16h : Je prépare et fertilise le sol de mon potager bio + Je réussis des semis de légumes extraordinaires
De 16h30 à 18h30 : Je conçois et je gère mon jardin en potager bio
De 19h30 à 21h30: Un mini-potager sur mon balcon
Van 14u tot 16u : De voorbereiding et de juiste biobesmesting van mijn tuingrond + Hoe ik gemakkelijk buitengewone groenten zaai.
Van 16u30 tot 18u30: Hoe ik eenvoudig mijn eigen biomoestuin kan oprichten en onderhouden
Van 19u30 tot 21u30: Een minimoestuin op mijn balkon

25/09
De 11h à 13h: Un mini-potager sur mon balcon
De 13h30 - 15h30 : Je prépare et fertilise le sol de mon potager bio + Je réussis des semis de légumes extraordinaires
De 16h00 à 18h00: Un mini-potager sur mon balcon
De 11u à 13u: Een minimoestuin op mijn balkon
De 13u30 - 15u30: De voorbereiding et de juiste biobesmesting van mijn tuingrond + Hoe ik gemakkelijk buitengewone groenten zaai.
De 16u à 18u: Een minimoestuin op mijn balkon

26/09
De 10h à 12h: Comment et pourquoi je récupère et prépare les graines potagères de mes meilleurs légumes
Van 10u tot 12u: Hoe en waarom ik jaar na jaar de zaden van mijn beste groenten kan oogsten en bewaren

Ferme du Parc Maximilien, Quai du Batelage, 21 - 1000 → Gratuit → Réservation obligatoire: lesjardinsdepomone@hotmail.com
Hoeve Maximilien, Quai du Batelage, 21 - 1000 → Gratis → Reservering verplicht: lesjardinsdepomone@hotmail.com

Pique-nique au parc Picknick in het park

26/09 dans le Parc de Bruxelles de 12h à 16h. Nous serons dans la partie du parc située côté rue Royale, près de l’aire de jeu pour enfants. Le droit d’entrée sur l’espace de pique-nique est un plat ou une boisson à partager avec les autres participants.
26/09 in het park van Brussel van 12u tot 16u. Wij zullen in het deel van het park zijn, gelegen aan de Rue Royale, nabij de kinderspeelplaats. Het entree voor het picknickveld is een dis of een drank die men deelt met de andere deelnemers.

Un moment de convivialité urbaine et d’échange multi-culturel. Een moment van stadse gezelligheid en multi-cultureel uitwisselling.

→

Plus d’info sur www.gouterbruxelles.be
Meer info op www.proefbrussel.be