



**mais qui a
mordu dans
notre logo ?**



**wie heeft
in ons logo
gebeten?**



**who dared
to bite our
logo?**



ceci n'est pas un dossier de presse...

...c'est le guide gourmand

qui vous emmène pour un an
au cœur de Bruxelles.

au menu

p 7 : avant-propos

p 9 : 2012, odyssée gastronomique à Bruxelles

p 11-17 : des événements brusselicoeux !

p 19-21 : 4 «toqués» vous offrent leur recette fétiche

p 23 : contact

p 64 : des pages blanches pour écrire vos meilleurs souvenirs gustatifs

dit is geen persdossier...

... maar de fijnproeversgids

die u voor een jaar meeneemt
naar het hart van Brussel.

op het menu

p 27 : woord vooraf

p 29 : 2012, een gastronomische odyssee in Brussel

p 31-37 : brusselicious evenementen!

p 39-41 : 4 chefs stellen u hun lievelingsrecept voor

p 43 : contact

p 64 : blanco pagina's om uw beste culinaire souvenirs te noteren

this is not a press kit...

...it is the gourmet guide that takes you
into the heart of Brussels for a year.

On the menu

p 47 : introduction

p 49 : 2012, a gourmet odyssey in Brussels

p 51-57 : brusselicious events!

p 59-61 : 4 top chefs give you their magical recipe

p 63 : contact

p 64 : blank pages to write your best food souvenirs

2012
brusselicious
année gourmande



avant-propos



Nous avons plus d'une idée derrière la tête en instaurant une Année Gourmande : confirmer Bruxelles en tant que destination gastronomique, renforcer son image de qualité et de créativité, (ré)apprendre aux Bruxellois et à leurs invités le vrai goût des choses, les sensibiliser à une gastronomie durable, pour une consommation responsable, faire connaître nos délicieuses spécialités.

Mais notre objectif est aussi et surtout de mettre en lumière tout le secteur bruxellois des métiers de bouche, ces milliers de passionnés, depuis les producteurs jusqu'aux grands chefs, garants de l'excellente réputation de notre capitale, où il fait bon vivre et manger...

Nous vous invitons à venir nombreux vivre Brusselicious 2012, ses moments de qualité et savourer, ad libitum, les plaisirs de la vie bruxelloise.

Charles Picqué

Ministre-Président de la Région de Bruxelles-Capitale

Jean-Luc Vanraes

Ministre bruxellois des Relations Extérieures

Benoît Cerexhe

Ministre bruxellois de l'Economie et de l'Emploi

Christos Doulkeridis

Ministre bruxellois du Tourisme

Evelyne Huytbroeck

Ministre bruxelloise de l'Environnement

Brigitte Grouwels

Ministre bruxellois des Travaux Publics

Emir Kir

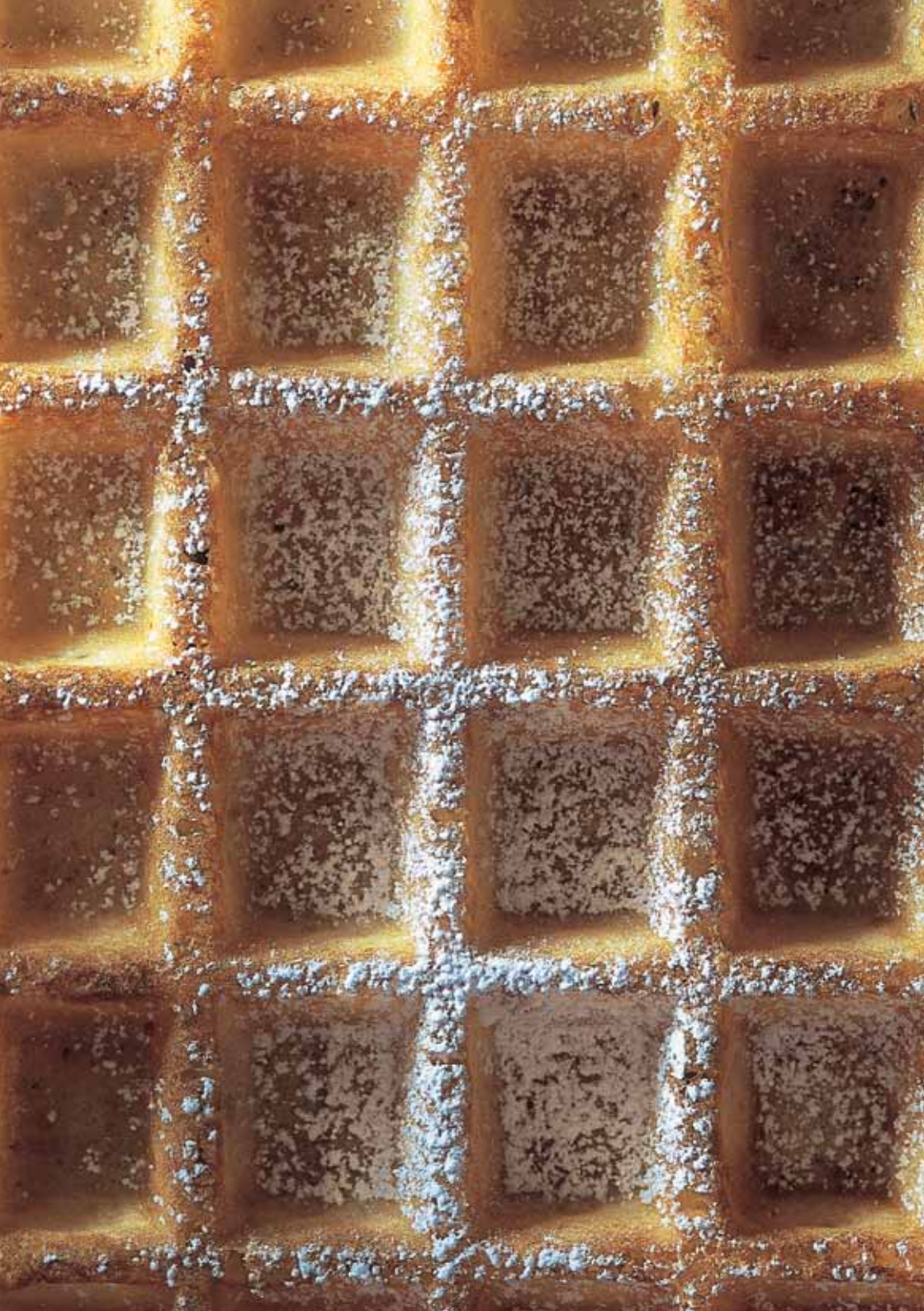
Secrétaire d'Etat bruxellois de l'Urbanisme

Bruno De Lille

Secrétaire d'Etat bruxellois de la Mobilité

2012

odyssée gastronomique à bruxelles



Bruxelles est du Nord. Mais aussi du Sud.
Au croisement de tout et depuis toujours : l'Europe, les grandes cultures, les tendances.
Les traditions culinaires bruxelloises bien enracinées sont les bases solides nécessaires pour laisser libre cours à une gastronomie créative, capable de faire naître gelées coquines, tartares insolents ou carpaccios extravertis.

Avec Brusselicious 2012 la Région de Bruxelles-Capitale a décidé de mettre en lumière, du produit à l'assiette, toutes les étapes de cette vie gourmande.

Honneur aux **produits**, car sans eux, rien à se mettre sous la dent.
Merci la bière de déglacer nos sauces et parfumer nos sorbets.
Merci les moules à chair nacrée, les crevettes grises, le bœuf blanc bleu et les jets de houblon croqués au printemps avec un œuf poché.
Merci les petites cerises rouge clair et aigrettes de nous donner la Kriek.
Merci les épices du spéculoos, la subtile amertume du chicon, le cœur violet et fondant du cuberdon ...

Les **producteurs**, éleveurs, pêcheurs et artisans seront de la fête : leurs productions et fabrications, élaborées dans un esprit de qualité nous garantissent une alimentation saine et éthique.

Les **recettes traditionnelles** bruxelloises méritent également leur moment de célébrité internationale. Waterzoois, tomates crevettes, carbonades, américain préparé, chicons au gratin et autres boulettes sauce tomate peuvent sans rougir jouer les stars.

Les **lieux gourmands** : restos, baraques à frites, charrettes à caricoles, bistrotts et marchés occuperont eux aussi une place importante dans Brusselicious 2012.

Ils sont mordus, toqués et étoilés : **nos chefs** relèvent tous les défis et revisitent les grands classiques bruxellois, dans le respect des produits et ce retour à l'essentiel qui va si bien aux valeurs sûres. La gaufre devient salée et se garnit d'une chantilly de homard, le foie gras flirte avec les macarons et la carbonade fond pour une gelée de moutarde...

Tout le monde aime le **slow food**, cette nouvelle manière de consommer: c'est bon pour la planète et pour la santé. Dans les marchés et magasins bios, on accorde ses menus aux produits de saison, on redécouvre les légumes oubliés et le vrai goût des choses.
Les produits de terroir bruxellois sont succulents et beaucoup de chefs ont opté pour une gastronomie à la fois subtile et authentique.

... et partout cette légendaire convivialité bruxelloise !

www.brusselicious.be

2012

des événements brusselicious

partout et tout le temps

mise en scène monumentale - de mars à octobre

Certains emblèmes sont indissociables de la gastronomie de Bruxelles : les moules, les cornets de frites, et les petits choux éponymes. Ils serviront donc de repères pour que personne n'ignore que tout Bruxelles vit pour un an sous le signe de la gourmandise. Ils seront géantisés, customisés et trôneront partout dans la ville.

sur les rails

the brussels food tramway - toute l'année

Un tram, ce moyen de transport mythique, sera métamorphosé par un designer bruxellois et aménagé en restaurant. Il parcourra tous les soirs les rues de Bruxelles pendant deux heures : le temps de déguster un repas de qualité et de découvrir la capitale.

au musée

art et gourmandise - de septembre à novembre

Natures mortes à fruits exotiques et gibier, divines agapes ou banquets bourgeois, on dévore aussi avec les yeux. Un parcours jalonné de «tableaux de bouche» sera élaboré au sein des collections permanentes des Musées Royaux des Beaux-Arts de Belgique.

pour les pros

la finale européenne des bocuse d'or 2012 - fin mars

Bruxelles organisera la prestigieuse finale européenne des Bocuse d'Or, pendant le salon Horeca Life 2012. Ce prestigieux concours qui est considéré comme le plus important de la planète aura donc lieu à Bruxelles dans le cadre de Brusselicious 2012.

scoop ... mais sous réserve

le mondial du vin revient à Bruxelles

6.000 vins soumis aux papilles d'un jury de professionnels. Ce concours mondial, itinérant ces dernières années, revient à Bruxelles qui mettra, pour l'occasion, les petits verres dans les grands.

chaque mois

un repas à thème - de janvier à décembre

L'idée maîtresse de cette action est de proposer aux épicuriens avides d'expériences inédites des repas où le lieu et le menu sont intimement associés : marçassins et pintades rôti dans la broche dans la cour de l'Hôtel de Ville pendant que la kermesse bat son plein sur la Grand-Place avec montreurs d'ours et ménestrels, champagne, caviar et chaud-froid de homard pour un dîner fin dans les salles Art Déco de la villa Empain. Mais aussi soirée fashion food quand les designers relookent les plats, repas post-moléculaire, cochonnailles des cinq continents ou encore le dîner blanc absolu ... Il y en aura pour tous les goûts, toutes les couleurs et tous les budgets !

là où ses pas le conduiront

le magicien du goût - toute l'année

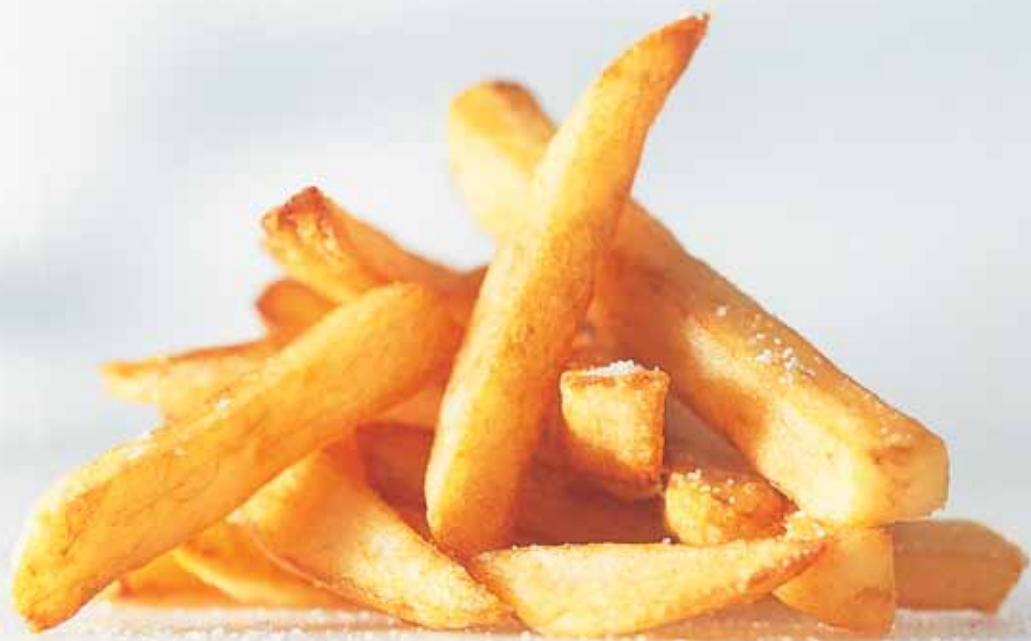
Il se déplace partout avec pour tout bagage une plaque électrique et, comme un prestidigitateur, il tire de ses manches ustensiles et accessoires. Il fait ses emplettes sur place : marché, producteur ou commerçants et concocte en quelques instants comme par magie des plats locaux et de saison à déguster sur le pouce. La gastronomie version «ici et maintenant».

www.brusselicious.be



2012

des événements brusselicious



démos et dégustations

festival gastronomique - en août

La gourmandise installée dans un parc pour tout un week-end de démonstrations et de dégustations. Restos, pâtisseries, glaciers, chocolatiers, fromagers, bars à vin, écaillers et produits les plus divers ... Cette animation serait rééditée chaque année.

dans les quartiers

les couques d'or - en janvier

La couque (qualifiée ailleurs de viennoiserie) est un des piliers de la gourmandise bruxelloise. Au chocolat, aux abricots ou aux raisins, cette douceur de petit-déjeuner fait partie de la boulangerie. Elle voit le jour ... tous les jours et côtoie les pistolets à la croûte craquante et à la mie fondante. La couque d'or récompensera par catégorie les boulangers de quartiers, petits ou grands, célèbres ou anonymes, sur base d'une consultation populaire.

la gastronomie fait son cinéma

festival cinematek - tout le mois d'avril

Les liens sont étroits. Depuis toujours. Et les moments sont nombreux puisque la table et ses plaisirs sont souvent complices des grands moments de la vie. Un cycle incontournable pour les connaisseurs.

à parcourir avec modération

le rallye des cafés à bières - en septembre

Les cafés, bistrots, estaminets et brasseries sont les fleurons de notre culture brassicole et du patrimoine bruxellois. Ils sont nombreux à proposer des dizaines, voire des centaines de bières et ils sont des symboles vivants de convivialité. Ce rallye mettra à l'honneur ces éléments immuables du décor bruxellois.

un salon à déguster

taste & traiteur - en février

L'édition 2012 de ce salon annuel du catering événementiel rassemblera certainement encore plus de grands chefs que les autres années ; ce secteur bien particulier de la restauration se retrouve pour échanger des créations, des procédés, des décorations et du matériel qui font les beaux soirs de nos congrès, meetings et soirées de gala.

2012

des événements brusselicious

trop courte !

la semaine du chocolat - en novembre

Il faut pourtant bien plus que 7 jours pour faire le tour de l'art chocolatier à Bruxelles mais les trop bonnes choses ne doivent pas durer trop longtemps ...

La fève magique venue des colonies a révolutionné le goût de Bruxelles et même son odorat puisque pendant des décennies une brûlerie de cacao embaumait les alentours de la Gare du Midi.

Ce n'est donc pas par hasard si les joailliers-chocolatiers se multiplient dans notre ville et laissent leur créativité s'y éclater en y mêlant épices et arômes, en y ajoutant élégance et design. Ils sont nombreux à proposer une initiation au chocolat dans leurs ateliers.

pas question de les oublier

un concours de baraques à frites - en mars et avril

Elles embaument nos coins de rues et elles réchauffent nos sorties d'hiver : les baraques à frites sont un véritable patrimoine typique et folklorique de Bruxelles. Cornet brûlant entre les mains on savoure les bâtonnets dorés et croustillants avec les doigts, sans oublier les sauces douces ou piquantes.

mais aussi :

une aide financière aux projets locaux et aux initiatives de quartiers qui sera même doublée en cas de démarche durable.

des micro-coups de pouce à ceux qui auront besoin d'une aide pour rejoindre Brusselicious 2012 à leur manière.

et la mise en vedette des restaurants

- tout au long de l'année + une quinzaine spéciale en novembre

Car ils seront naturellement nombreux à proposer des plats, des menus, des produits, des promotions et des actions en relation avec le thème de cette année dont ils seront les principaux acteurs.

Les chefs, ces artistes -voire alchimistes- du goût sont plus ou moins étoilés ou «toqués», mais tous passionnés par ce qu'ils imaginent, préparent et servent à leurs clients.

Laissons-les mûrir leurs idées qui seront autant de surprises.

à l'initiative de la Brussels Hotels Association

le petit déj' à la bruxelloise - toute l'année

Quand on passe une nuit à l'hôtel, un des grands plaisirs est ... le petit déjeuner du lendemain matin. Et c'est parfois le seul repas où les visiteurs d'une ville peuvent apprécier la gastronomie et les produits locaux. A Bruxelles, ce sont bien entendu les gaufres, les pistolets, les couques aux raisins, les craquelins ou les mini-cramiques, ... Les hôtels bruxellois participant à cette action proposeront un petit-déjeuner «Brusselicious» à leur menu.

2012

des événements brusselicious

Ce que nous ne ferons pas, c'est réinventer ce qui existe déjà. Le calendrier de la gastronomie à Bruxelles est déjà riche d'événements de qualité et Brusselicious mettra un point d'honneur à apporter la touche gourmande au décor touristique-culturel existant.

4 jours succulents

culinaria - dans la douceur de juin

Avec les beaux jours Culinaria dresse sa table dans le cœur gourmand de la ville pour le plus grand bonheur des gourmets de 7 à 77 ans.

Une occasion unique de découvrir les saveurs made in Brussels par le biais de nombreux chefs étoilés : échoppes de produits de terroir, cours de cuisine, dégustations et librairies gourmandes complètent à merveille ce sapide rendez vous.

tapis de fleurs - autour du 15 août

Ce rendez-vous installe, toutes les années paires, ses milliers de bégonias sur la Grand-Place le temps d'un long week-end. La gastronomie sera un thème tout indiqué pour cette réalisation florale géante et éphémère.

plaisirs d'hiver 2011 - de novembre à décembre 2011

Cet événement-phare de l'année servira de tremplin pour annoncer la dimension gourmande que prendra Bruxelles en 2012 avec des démonstrations, des dégustations et la vente de produits exceptionnels.

Il en sera de même pour toutes les fêtes, jalons de la vie publique, sociale et festive qui se déroulent à Bruxelles tout au long de l'année, comme Bruxelles Champêtre, l'été de Bruxelles les Bains, la Fête de l'Environnement, la Fête de l'Iris, du Port, de la BD, de l'Europe, ...

www.brusselicious.be



les croquettes aux crevettes grises

Patrick Vandecasserie pour La Villa Lorraine



pour 20 pièces :

750 gr de crevettes grises épluchées - ½ l de lait - 18 feuilles de gélatine - 3 jaunes d'œufs - ¼ dl de crème fleurlette - 100 gr de beurre - 175 gr de farine - 3 bottes de persil équeuté - 2dl de coulis de crevettes ou de bisque de homard - le jus d'¼ citron - sel et poivre

Faire ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide. Mélanger les jaunes d'œufs et la crème dans un bol. Huiler une plaque de 4 à 5 cm de haut.

Pour le roux, faire fondre les 100 gr de beurre dans une casserole à fond épais, ajouter la farine et bien mélanger à la spatule, ajouter le lait et porter à ébullition en travaillant au fouet, ajouter le coulis de crevettes et faire réduire pendant 7 à 8 minutes. Saler, poivrer et ajouter la gélatine essorée. Cuire à nouveau 5 minutes en fouettant et ajouter les crevettes épluchées, donner une courte ébullition et retirer du feu pour lier avec le mélange crème-jaunes d'œufs; ajouter le jus de citron puis verser la pâte ainsi obtenue dans la plaque huilée, recouvrir d'un papier sulfurisé huilé et laisser reposer au frigo pendant 6 h au moins.

Découper alors les croquettes à la forme voulue, les paner à la chapelure avant de les passer à la friture à 180°; servir avec le persil frit.

dos de cabillaud rôti, carpaccio de chou-fleur et crème de spéculoos

Pascal Devalkeneer pour Le Chalet de la Forêt



pour 4 personnes

4 dos de cabillaud épais de 200 gr chacun - 1 petit chou-fleur blanc primeur - noisettes torréfiées, pimprenelle (ou zestes de concombre) - 50gr de spéculoos - 100gr de beurre salé - vinaigre de Xérès - huile de noisettes grillées

A la mandoline, émincer le chou-fleur pour obtenir de jolies tranches fines les plus entières possible (6 par personne). Etaler cet émincé sur une plaque et laisser mariner une dizaine de minutes avec l'huile de noisettes et fleur de sel.

Colorer les dos de cabillaud à l'huile d'olive, d'abord côté peau, ensuite les retourner et ajouter 50gr beurre salé et continuer doucement la cuisson en arrosant régulièrement d'un beurre moussé et noisette jusqu'à ce que le poisson soit nacré.

Mixer 50gr de spéculoos avec 50 gr de beurre salé pour obtenir une pâte uniforme. Ajouter une cuillère à soupe de vinaigre de Xérès.

Dresser le chou-fleur mariné comme un carpaccio – la pâte de spéculoos en dessous du cabillaud, les noisettes en éclats par-dessus et les feuilles de pimprenelle sur le côté. Terminer avec un trait d'huile de noisettes et de vinaigre de Xérès.



pigeonneaux rôtis au foin, mousse de panais au foie d'oie et champignons des bois à la bière brune

Gaëtan Colin pour le Jaloa

pour 4 personnes :

4 pigeonneaux - du foin alimentaire (magasins bio) - 300 gr de champignons des bois - 60 gr de foie gras d'oie - 100 gr de poitrine de lard - 2 racines de panais - romarin - thym - 1 gousse d'ail - jus de truffe - beurre - 1 bouteille de bière brune (style Trappiste)

Rôtir les pigeonneaux pour les dorer sur toutes leurs faces et les disposer dans une casserole sur un lit de foin, assaisonner de sel et de poivre, ajouter le romarin, le thym, l'ail écrasé et une noix de beurre.

Mettre la casserole au four à 80° durant 14 min.

Cuire les panais épluchés et découpés en tronçons à l'eau salée, les mixer, ajouter le foie gras et rectifier l'assaisonnement.

Laver les champignons, les sauter au beurre avec un morceau de poitrine de lard, déglacer avec la bière brune, 1 cuillère à soupe de jus de truffes et monter au beurre.



délice de chocolat au sabayon à la Kriek

Christophe Hardiquet pour Bon Bon

pour le sabayon : 2 dl + 1 verre de Kriek - 8 jaunes d'œufs - 100 gr de sucre semoule. Pour la glace au Tonka : 1l de lait entier - 12 jaunes d'œufs - 250 gr de sucre semoule - 500 gr de crème fraîche à 40% - 10 gr de fèves de Tonka légèrement torréfiées. (Cette glace peut être remplacée par de la glace au chocolat noir)
quelques cerises - 1 paquet de biscuits à la cuiller - un peu de kirsch

Mélanger les œufs, le sucre et la Kriek dans un cul de poule et chauffer en travaillant la matière au fouet jusqu'à obtenir une mousse tiède et épaisse ; ajouter la crème fraîche et le verre de Kriek ; laisser refroidir et mettre en syphon (facultatif)

Dans des ramequins individuels, placer quelques cerises concassées, une couche de biscuits à la cuiller et arroser d'un trait de kirch - surmonter d'une boule de glace Tonka ou au chocolat noir. Napper de sabayon et servir immédiatement.



contact



brussels international tourism & congress
2-4 Rue Royale - 1000 bruxelles
tel. : +32 2 513 89 40

presse :

Pierre Massart
email: p.massart@brusselsinternational.be
tel. : +32 475 53 08 07

Martha Meeze
email: m.meeze@brusselsinternational.be
tel. : +32 486 53 31 81

www.brusselicious.be

crédits photos :

©Tony Le Duc
©Jean-Pol Lejeune
©Jean-Loup Vandewiele
Christophe Hardiquet : ©Philippe D Photography
Patrick Vandecasserie : ©Olivier Papegnies
Gaëtan Colin: ©Jm-Dorval-Jr

2012
brusselicious
fijnproeversjaar



woord vooraf



Ons initiatief voor de organisatie van een Fijnproeversjaar in Brussel beantwoordt aan meerdere ideeën: Brussel bevestigen als gastronomische bestemming, haar imago inzake kwaliteit en creativiteit versterken, de Brusselaars en hun gasten (opnieuw) leren wat echte smaken zijn, ze gevoeliger maken voor een duurzame gastronomie en verantwoordelijke consumptie alsook onze heerlijke specialiteiten aan de buitenwereld tonen.

Maar wij willen zeer graag de schijnwerpers richten op de hele Brusselse sector van de culinaire beroepen, deze duizenden gedreven mensen, van de producenten tot de grote chefs, die borg staan voor de uitstekende reputatie van onze hoofdstad waar het goed wonen en eten is...

Wij nodigen iedereen uit om Brusselicious 2012 te komen beleven en volop te genieten van de vele genoegens die het leven in Brussel te bieden heeft.

Charles Picqué

Minister-president van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest

Jean-Luc Vanraes

Brussels minister van Buitenlandse Betrekkingen

Benoît Cerexhe

Brussels minister van Economie en Tewerkstelling

Christos Doulkeridis

Brussels minister van Toerisme

Evelyne Huytbroeck

Brussels minister van Leefmilieu

Brigitte Grouwels

Brussels minister van Openbare Werken

Emir Kir

Brussels staatssecretaris voor Stedenbouw

Bruno De Lille

Brussels staatssecretaris voor Mobiliteit

2012

een gastronomische odyssee in brussel

Brussel is van het Noorden maar ook van het Zuiden. De stad ligt al eeuwenlang op een kruispunt: van Europa, van grote culturen, van nieuwe trends.

De Brusselse culinaire tradities zijn stevig genoeg verankerd om de vrije loop te laten aan een creatieve gastronomie die gekenmerkt wordt door innovatie en openheid.

Met Brusselicious 2012 heeft het Brussels Hoofdstedelijk Gewest besloten de schijnwerpers te richten op alle fases van het goede leven, van het product tot het bord.

Een erbetoon aan de **producten**, want zonder hen blijven we op onze honger zitten. Dank aan het bier om onze sauzen te blussen en onze sorbets te parfumeren. Dank aan de mosselen met hun blanke vlees, de grijze garnalen, het wit-blauwe rund en de krokante hopscheuten in de lente met een gepocheerd eitje. Dank aan de helderrode zuurzoete kersen die ons het kriekbier geven. Dank aan de speculaaskruiden, aan de subtiele bitterheid van het witloof, aan het smeltende paarsrode hart van de cuberdon...

De **producenten**, kwekers, vissers en ambachtelijke voedingsbedrijven nemen eveneensdeel aan het feest: hun verwerkingen en bereidingen, met grote zin voor kwaliteit vervaardigd, garanderen ons een gezonde en ethisch verantwoorde voeding.

De **traditionele Brusselse recepten** verdienen hun moment van internationale roem. Waterzooi, tomaat-garnaal, stoofvlees, américain préparé, gegratineerd witloof en balletjes in tomatensaus kunnen zich met de beste buitenlandse recepten meten.

Ten slotte zijn er de vele **culinaire locaties** in al hun vormen – restaurants, frietkoten, kraampjes met caracoles, bistrotts en markten. Ook zij zullen in Brusselicious 2012 een prominente plaats innemen.

Gedrevenheid: dat is de term die onze **sterrenchefs** typeert. Tuk op uitdagingen vernieuwen ze de grote Brusselse klassiekers, met respect voor de producten en een terugkeer naar de essentie die zo goed samengaat met vaste waarden. Wafels gezouten en gegarneerd met kreeftenslagroom, ganzenlever die flirt met macarons en stoofvlees dat smelt voor een gelei van mosterd...

Iedereen houdt van **slow food**, de nieuwe manier van consumeren die goed is voor onze planeet en onze gezondheid. Biomarkten en biowinkels promoten seizoensproducten, laten vergeten groenten herontdekken en leren ons weer wat echte smaken zijn. De Brusselse streekproducten zijn heerlijk en vele chefs opteren voor een gastronomie die zowel subtiel is als authentiek.

... en overal treffen we de legendarische Brusselse gezelligheid aan!

www.brusselicious.be

2012

brusselicious evenementen

overal en altijd

monumentale blikvangers – van maart tot oktober

Sommige producten zijn onlosmakelijk verbonden met de Brusselse gastronomie: mosselen, frieten in een puntzak of spruitjes. Ze zullen dus als embleem dienen zodat iedereen kan zien dat heel Brussel een jaar lang in het teken staat van de fijnproeverij. Ze zullen worden uitvergroet, op maat gemaakt en overal in de stad aanwezig zijn.

op de rails

the brussels food tramway – het hele jaar

Een tram, mythisch vervoermiddel, zal door een Brussels designer worden omgevormd en ingericht als restaurant. Het voertuig zal elke avond door de straten van Brussel rijden gedurende twee uur: de tijd om een lekkere maaltijd te eten en tegelijk de hoofdstad te ontdekken.

in het museum

kunst en fijnproeven – van september tot november

Stillevenen met exotisch fruit en wild, maaltijden van goden of banketten van burgers: we eten ook met onze ogen. Een 'culinair' parcours zal worden uitgewerkt aan de hand van de collecties van de Koninklijke Musea voor Schone Kunsten van België.

voor de professionals

de Europese finale van de Bocuse d'Or 2012 – einde maart

Brussel organiseert de prestigieuze Europese finale van de Bocuse d'Or tijdens de vakbeurs Horeca Life 2012. Deze befaamde wedstrijd die beschouwd wordt als de belangrijkste ter wereld vindt dus plaats in Brussel in het kader van Brusselicious 2012.

scoop ... onder voorbehoud

de mondial du vin keert terug naar brussel

Een selectie van 6.000 wijnen geproefd door een professionele jury. Deze beurs van wereldformaat, die de laatste jaren een reizend bestaan leidde, keert terug naar Brussel dat voor de gelegenheid flink zal uitpakken.

elke maand

een themamaaltijd – van januari tot december

De bedoeling van dit initiatief is fijnproevers die op zoek zijn naar ongewone ervaringen maaltijden aanbieden waar locatie en eten nauw met elkaar verbonden zijn: jong everzwijn en parelhoen aan het spit op de binnenplaats van het Stadhuis tijdens de kermis op de Grote Markt met berentemmers en minstrelen; champagne, kaviaar en kreeft op een exquis diner in de art-decozalen van de villa Empain. Maar ook een fashion food-avond waarop designers de gerechten hertekenen, postmoleculaire maaltijden, varkensvlees van de vijf continenten of nog het absolute white dinner... keuze te over voor alle smaken en alle budgetten!

waar zijn stappen hem leiden

de smaaktovenaar – het hele jaar

Hij verplaatst zich overal met als enige bagage een elektrische kookplaat en als goochelaar haalt hij keukengerei en toebehoren uit zijn mouwen. Hij doet zijn inkopen ter plaatse: op de markt, rechtstreeks bij de producent of bij de handelaars en bereidt in enkele ogenblikken magische lokale en seizoensgerechten die men uit het vuistje kan proeven. Gastronomie in een instantversie.

www.brusselicious.be



2012

brusselicious evenementen



demo's en degustaties

gastronomisch festival – in augustus

Fijnproeverij in het decor van een park met een heel weekend demonstraties en degustaties. Restaurants, pasteibakkers, ijsbereiders, chocolatiers, kaasmakers, wijnbars, schaaldierenstands en de meest diverse producten... Deze activiteit zal elk jaar worden herhaald.

in de wijken

de gulden koek – in januari

De boterkoek is een van de hoekstenen van de Brusselse fijnproeverij. Deze zoete ontbijtbroodjes met chocolade, met abrikozen, met rozijnen, enz. ontbreken in geen enkele bakkerij. Ze liggen er dagelijks zij aan zij met de 'pistolets', broodjes met een knapperige korst en zacht broodkruim. De Gulden Koek zal per categorie wijkbakkers belonen, klein of groot, befaamd of anoniem, op basis van lokaal onderzoek.

gastronomie op het witte doek

festival cinematek – de hele maand april

De banden tussen film en gastronomie zijn altijd nauw geweest, want de genoegens van een goede tafel gaan vaak samen met de grote momenten van het leven. Een onmisbare cyclus voor de kenners.

af te leggen met gezond verstand

rally van de biercafés – in september

De cafés, bistrotts, estaminets en brasserieën zijn de behoeders van onze biercultuur en van het Brusselse erfgoed. In vele ervan vind je tientallen, ja zelfs honderden soorten bier en het zijn dan ook plaatsen waar de gezelligheid hoogtij viert. Deze rally is een eerbetoon aan deze onmisbare onderdelen van het Brusselse stadslandschap.

een salon vol degustaties

taste & traiteur – in februari

De editie 2012 van dit jaarlijkse salon voor eventcatering zal ongetwijfeld nog meer grote chefs bijeenbrengen dan op andere jaren. Deze specifieke sector van het restauratiebedrijf vindt hier de nieuwste culinaire creaties, procedés, decoratiemateriaal en alle toebehoren die onmisbaar zijn voor het succes van congressen, meetings en gala-avonden.

2012

brusselicious evenementen

te kort!

de week van de chocolade – in november

Er zijn nochtans meer dan zeven dagen nodig om de ronde te doen van de Brusselse chocoladekunst, maar goede dingen mogen ook niet te lang duren...

De magische cacao boon uit de tropen heeft een smaakrevolutie in Brussel veroorzaakt en deed de stad zelfs decennialang naar chocolade ruiken dankzij de cacao branderij in de omgeving van het Zuidstation.

Het is dus geen toeval dat onze stad een vruchtbare voedingsbodem is voor de meesterchocolatiers die er hun creativiteit botvieren door specerijen en aroma's te vermengen tot nieuwe smaken in een elegant designjasje. Sommige chocolatiers organiseren initiatie-bezoeken aan hun ateliers.

niet weg te denken

een wedstrijd voor frietkoten – in maart en april

Ze bevolken de hoeken van onze straten en verwarmen ons tijdens de koude wintermaanden : frietkoten zijn een typisch instituut van de Brusselse volkskeuken. Wat is er heerlijker dan de knapperig goudgeel gebakken aardappelstaafjes met je vingers uit een puntzak te eten, samen met één van de vele lekkere sausen?

maar ook :

financiële hulp aan lokale projecten en aan wijkinitiatieven, die zelfs verdubbeld kan worden voor duurzame activiteiten.

micro-ondersteuning voor wie hulp nodig heeft om op zijn manier mee te doen aan Brusselicious 2012.

en de restaurants in de kijker

– het hele jaar door + een speciale veertiendaagse in november

Tallose restaurants zullen gerechten, menu's, producten, promoties en acties voorstellen die draaien rond het thema van dit jaar waarin zij de hoofdrol spelen.

De chefs, deze kunstenaars of zelfs alchemisten van de smaak, kunnen meer of minder sterren hebben, maar allemaal zijn het gedreven vakmensen die hun klanten willen verrassen door de kwaliteit van hun creaties.

op initiatief van de Brussels Hotels Association

ontbijt op zijn brussels – het hele jaar

Een van de prettige kanten van een overnachting in een hotel is ... het ontbijt de volgende ochtend. En het is soms de enige maaltijd waarbij de bezoekers van een stad de gastronomie en de lokale producten leren kennen. In Brussel zijn dat natuurlijk wafels, broodjes, rozijnenkoeken, krakelingen, kramiek, enz. De Brusselse hotels die aan deze actie deelnemen, zullen een «Brusselicious» ontbijt op hun menukaart zetten.

2012

brusselicious evenementen

Wat we niet zullen doen, is overlappen met bestaande initiatieven. De kalender van de Brusselse gastronomie is op zich al rijk aan hoogstaande evenementen en Brusselicious zal er een erezaak van maken een fijnproeverstoets toe te voegen aan het bestaande toeristisch-culturele aanbod.

4 verrukkelijke dagen

culinaria – in de mildheid van juni

Aan het begin van de zomer dekt Culinaria de tafel in het gastronomische hart van de stad tot groot genoegen van alle fijnproevers.

Een unieke gelegenheid om de Brusselse smaken te ontdekken in de vele sterrenrestaurants die de stad rijk is. Standjes met streekproducten, kooklessen, degustaties, kookboeken en andere randactiviteiten vervolledigen dit culinaire hoogfeest.

bloementapijt – omstreeks 15 augustus

Alle pare jaren wordt op de Grote Markt een tapijt van duizenden begonia's aangelegd dat een heel weekend blijft liggen. De gastronomie zal een uitgelezen thema zijn voor dit grootse bloemenevenement.

winterpret 2011 – november-december 2011

Dit toonaangevende evenement van het jaareinde zal als springplank dienen om aan te kondigen dat Brussel in 2012 een stad van fijnproevers wordt, met demonstraties, degustaties en de verkoop van bijzondere producten.

Hetzelfde geldt voor alle feesten – bakens van het openbare, sociale en festiviteitsleven – die tijdens het jaar in Brussel plaatsvinden zoals Landelijk Brussel, de zomer van Brussel-Bad, het Milieufeest, het Irisfeest, het Feest van de Haven, het Feest van het Stripverhaal, het Feest van Europa, ...

www.brusselicious.be



kroketten van grijze garnalen

Patrick Vandecasserie voor La Villa Lorraine

voor 20 stuks:

750 g gepelde grijze garnalen – ½ l melk – 18 blaadjes gelatine – 3 eidooiers – ½ dl schroom – 100 g boter – 175 g bloem – 3 bosjes peterselie zonder steeltjes – 2dl garnalencoulis of kreeftensoep – sap van ½ citroen – peper en zout

De gelatine laten weken in koud water. De eidooiers en de schroom mengen in een kom. Een bakplaat van 4 à 5 cm hoogte instrijken met boter.

Voor de roux, 100 g boter laten smelten in een pan met dikke bodem, de bloem toevoegen en goed mengen met een spatel, de melk toevoegen en al roerend met een garde aan de kook brengen, de garnalencoulis toevoegen en 7 à 8 minuten laten inkoken.

Kruiden met peper en zout en de uitgelekte gelatine toevoegen. Opnieuw 5 minuten al kloppend laten koken en de gepelde garnalen toevoegen, kort laten koken en van het vuur halen om te binden met het room-eidooiermengsel; citroensap toevoegen en het aldus verkregen deeg op de geoliede plaat gieten, bedekken met ingeolied bakpapier en minstens 6 uur in de koelkast laten rusten.

De kroketten in de gewenste vorm snijden, door paneermeel wentelen en frituren op 180°C; opdienen met de gefrituurde peterselie.



gebakken kabeljauwhaasje, carpaccio van bloemkool en speculaasroom

Pascal Devalkeneer voor Le Chalet de la Forêt

voor 4 personen:

4 kabeljauwhaasjes van 200 g elk – 1 kleine primeurbloemkool – geroosterde hazelnoten, pimperl (of ...) – 50 g speculaas en 100 g gezouten boter – sherryazijn – olie van geroosterde hazelnoten. De bloemkool met de mandoline in dunne plakjes snijden, zo heel mogelijk (6 per persoon). Deze plakjes op een plaat leggen en een tiental minuten laten marinieren in hazelnotenolie en fleur de sel.

De kabeljauwhaasjes kleuren in olijfolie, eerst aan de velkant, daarna omdraaien, 50 g gezouten boter toevoegen en zachtjes verder laten garen. De vis geregeld overgieten met de schuimige boter en de olie tot hij een mooie paarlemoerkleur heeft.

50 g speculaas en 50 g gezouten boter tot een glad deeg mixen. Een soeplepel oude sherryazijn toevoegen. De gemarineerde bloemkool dresser en als een carpaccio – het speculaasdeeg onder de kabeljauw, de hazelnoten bovenop gestrooid en de pimperlblaadjes opzij. Afwerken met een streep hazelnotenolie en oude sherryazijn.



gebraden duifjes in hooi, mousse van pastinaak en ganzenlever en bospaddenstoelen met bruin bier

Gaëtan Colin voor Jaloa

voor 4 personen:

4 duifjes – eetbaar hooi (biowinkels) – 300 g bospaddenstoelen – 60 g ganzenlever – 100 g borstspek – 2 pastinaakwortels – rozemarijn – tijm – 1 teentje look – truffeljus – boter – 1 flesje bruin bier (trappist of abdijbier)

De duifjes langs alle kanten goudbruin bakken en ze in een kookpan leggen op een bedje van hooi, kruiden met peper en zout; rozemarijn, tijm, het geplette teentje look en een klontje boter toevoegen.

De pan gedurende 14 minuten in de oven zetten op 80°C.

De geschilde en in stukken gesneden pastinaakwortels koken in zout water, mixen, de ganzenlever toevoegen en bijkruiden.

De paddenstoelen wassen, ze aanbakken in boter met een stuk borstspek, blussen met het bruin bier, 1 soeplepel truffeljus en opkloppen met boter.



heerlijkheid van chocolade met krieksabayon

Christophe Hardiquet voor Bon Bon

voor de sabayon: 2 dl + 1 glas kriek – 8 eierdooiers – 100 g kristalsuiker. Voor het ijs met tonkabonen: 1 l volle melk – 12 eierdooiers – 250 g kristalsuiker – 500 g verse room van 40% – 10 g licht geroosterde tonkabonen. (Dit ijs kan vervangen worden door ijs van donkere chocolade.)

enkele kersen – 1 pakje lange vingers – een beetje kirsch

De eieren, de suiker en de kriek mengen in een bolvormige schaal en al kloppend met een garde opwarmen tot u een lauwe en dikke mousse krijgt; de verse room en het glas kriek toevoegen; laten afkoelen en in een sifonfles doen (facultatief).

In individuele schaaltes enkele gehakte kersen en een laagje lange vingers leggen en overgieten met een scheutje kirsch. Afwerken met een bol ijs van tonkabonen of donkere chocolade. Overgieten met de sabayon en onmiddellijk opdienen.



contact



brussels international tourism & congress
2-4 Koningstraat - 1000 brussel
tel. : +32 2 513 89 40

Pers:

Pierre Massart
email: p.massart@brusselsinternational.be
tel. : +32 475 53 08 07

Martha Meeze
email: m.meeze@brusselsinternational.be
tel. : +32 486 53 31 81

www.brusselicious.be

copyright :

©Tony Le Duc
©Jean-Pol Lejeune
©Jean-Loup Vandewiele
Christophe Hardiquet : ©Philippe D Photography
Patrick Vandecasserie : ©Olivier Papegnies
Gaëtan Colin: ©Jm-Dorval-Jr

brusselicious 2012
gourmet year



introduction



We had several goals in mind when setting up the Gourmet Year in Brussels: to confirm Brussels' standing as a gastronomic destination and strengthen its image of quality and creativity; to remind Brusselers and their guests of the real taste of good things; to increase general awareness of sustainable cuisine, for more responsible consumption; and to promote our delicious specialities.

But importantly, our objective is also to highlight the whole professional food sector in Brussels – thousands of passionate people, from producers to famous chefs, who protect the excellent reputation of our capital where we live and eat so well.

We invite you all to come and experience Brusselicious 2012, enjoy its quality programme, and savour ad lib the pleasures of life in Brussels.

Charles Picqué
Minister-President of the Brussels-Capital Region

Jean-Luc Vanraes
Brussels Minister of External Relations

Benoît Cerexhe
Brussels Minister of Economy and Employment

Christos Doulkeridis
Brussels Minister of Tourism

Evelyne Huytebroeck
Brussels Minister for the Environment

Brigitte Grouwels
Brussels Minister for Public Works

Emir Kir
Brussels Secretary of State for Town planning

Bruno De Lille
Brussels Secretary of State for Mobility

2012

a gourmet odyssey in brussels



Brussels is the north ... and the south. It always has been the crossroads of everything: Europe, major cultures, food and fashion. Well-established Brussels culinary traditions are a solid foundation for creative cooking, capable of creating surprising dishes for every palate.

With Brusselicious 2012, the Brussels-Capital Region has decided to showcase every step of this gourmet journey – from product ingredients to the finished delight on your plate.

Lets' start with the products because without them, nothing will find its way into your mouth.

Our thanks first to beer, to deglaze our sauces and add aroma to our sorbets. Thanks also to mussels with their pearly flesh, to North Sea shrimps, to beef, and hop crunched in springtime with a poached egg. Our thanks to those tiny red sharp-tasting cherries that give us Kriek beer. And thanks to the speculoos, the subtle endive bitterness, and the violet cuberdon cone with its syrupy filling...

The programme will also focus on producers, farmers, fishermen and artisans: their produce and creations, prepared with careful attention to quality, guarantee us a healthy and ethical diet.

traditional Brussels recipes also deserve their moment of international fame. Waterzooi broths, tomatoes stuffed with shrimps, beef stews, steak tartar, endives with grilled cheese and meat balls in tomato sauce can also hold their heads high.

And then we have the gourmet eating places: restaurants, chip stands, food stalls, bistros and markets will also figure prominently in Brusselicious 2012.

Passionate, obsessive and bedecked with stars, our chefs take on the challenge of re-creating traditional Brussels favourites, with a 'back to basics' approach based on authentic products, so in tune with the times. The waffle becomes salted again and is served with lobster cream, goose liver flirts with macaroons, beef stew is prepared with a pinch of mustard ...

Everybody loves slow food, this new way of consuming that is better for the planet and for our health. In organic shops and markets we are rediscovering seasonal products, vegetables we had totally forgotten and the real taste of food. Traditional products from the Brussels area are truly delicious and many chefs have chosen preparations that are both subtle and authentic.

... and everywhere this wonderful food is accompanied by legendary Brussels conviviality!

www.brusselicious.be

2012

brusselicious events

everywhere and all the time

monumental programme – from March to October

Some icons are inseparable from Brussels gastronomy: mussels, French fries in paper cones, and the eponymous little sprouts. They will serve as symbols so that no-one will forget that Brussels is celebrating food for a year. They will be characterized and presented larger than life everywhere in the city.

on the rails

the brussels food tramway – all year long

One tram, that mythical means of transport, will be transformed by a Brussels designer and converted into a restaurant. It will tour the streets of Brussels for two hours every evening – enough time to enjoy a quality meal and discover the capital.

in museums

art and eating – from September to November

Our eyes also feast on exotic fruit, wild game and bourgeois banquets. A tour punctuated by works dedicated to food will take us through the permanent collections in the Royal Museums of Fine Arts of Belgium.

for professionals

the european final of the Bocuse d'or 2012 – end of March

Brussels will organise the European final of the Bocuse d'Or, during the 2012 Horeca Life fair. This prestigious event, considered to be the world's leading cuisine contest, will therefore be held in Brussels as part of Brusselicious 2012.

scoop... to be confirmed

the mondial du vin is back in Brussels

6,000 wines will be tasted by the professional jury in this worldwide wine contest. After several years of absence, the Mondial will be received with the respect it deserves in Brussels.

every month

a meal with a theme – from January to December

The idea behind this programme is to offer confirmed epicureans some unique meal experiences where the location and the food come together perfectly, such as roasted wild boar and guinea fowl in the courtyard of the Town Hall accompanied by a folkloric fair in the Grand'Place with bear trainers and minstrels. Or a champagne, caviar and lobster dinner in the prestigious Art deco rooms of the Villa Empain. Other themes will include a fashion food evening with designers adding their creative touch to dishes, post-molecular gastronomy, pork dishes of the five continents, and the absolute white dinner. Something for all tastes, types and price brackets!

there where his legs will take him

the taste magician – all year long

He will be roaming everywhere with just an electric heating plate, pulling utensils and accessories from his sleeves like a magician. He will buy his produce where he is – from the market, producers or the shops – and concoct local dishes in a couple of minutes, like magic, to be eaten on the move. A style of cooking very much "here and now".

www.brusselicious.be



2012

brusselicious events



demos and tastings
gastronomic festival – August

This is gourmet eating in a park with cooking demonstrations and tastings right through the weekend. With restaurants, bakeries, chocolate, cheese, ice-cream, wine bars, seafood stalls and all types of delicious products you can imagine. This attraction will be re-run every year.

on the streets
golden pastries – in January

The “couque” (otherwise known as a pastry) is one of the mainstays of Brussels gourmandise. Baked with chocolate, apricots or raisins, this sweet breakfast bread plays a leading role on bakers’ shelves, where it sits freshly-baked every morning alongside crunchy rolls and soft bread. The “Golden Couque” (La Couque d’Or) will be awarded to various categories of local bakers – small or large, famous or unknown – based on a popular vote.

food and films
cinematek festival – all the month of April

The link between food and film has always been strong; the table and its pleasures are so often part of life’s great moments and experiences. A relationship not to be missed by connoisseurs.

to be run with moderation
the beer café rally – in September

Cafés, bistros, bars and brasseries are the jewels of our brewing culture and Brussels patrimony. They provide dozens, even hundreds of beers and have become living symbols of conviviality. This rally is dedicated to these eternal elements of Brussels décor.

A tasty trade fair
taste & traiteurs – in February

The 2012 edition of this annual event-catering fair will certainly see more top chefs than previous years. This special sector of the catering industry comes together to exchange ideas, practices, decoration and materials to enrich our congresses, meetings and gala evenings.

2012

brusselicious events

too short!

the chocolate week – in November

Surely we need more than seven days to understand the art of chocolate-making in Brussels?! But then good things should never last too long...

The magic bean from the colonies revolutionized the palate in Brussels – and the odour of the city, because a chocolate factory filled the air around the South Station with its aroma for many years.

It is therefore no accident that master chocolate-makers have prospered in our city, expressing their creativity with spices, aromas, elegance and design. Many of them offer initiation to the world of chocolate in their shops and kitchens.

no question of leaving them out

a contest for chip stands – March and April

They decorate our street corners and warm us up on winter outings: chip stands are truly part of the patrimony and folklore of Brussels. With a burning hot paper cone in our hand, we pick at the crispy, golden chips with our fingers – and dip them in our choice of sweet or spicy sauce!

also:

financial aid to local projects and street initiatives which will even be doubled if they are sustainable;

a helping hand for those who need support in their effort to be part of Brusselicious 2012.

and the spotlight on restaurants – right through the year + a special fortnight in November.

All restaurants will obviously be eager to tie in with the year's theme and will play a major role with their dishes, menus, products and promotions.

And of course the chefs: those artists, or even alchemists, with "stars" in their eyes who are passionate about everything they create and serve to their customers. We'll let them develop their ideas and surprise us throughout the year.

an initiative from the Brussels Hotels Association

breakfast the brussels way – all year

One of the great pleasures when you stay in a hotel is ... breakfast the next morning! And sometimes it is the only meal where visitors can appreciate local traditions and products. In Brussels these are of course waffles, bread rolls, raisin pastries and brioche loafs. Brussels hotels taking part in this programme will offer a "Brusselicious" breakfast on their menu.

2012

brusselicious events

One thing we will not do is reinvent what already exists. The gastronomic calendar in Brussels is already brimming with quality events and Brusselicious is committed to bring a gourmet touch to the existing tourism and cultural agenda.

culinaria – in the heat of June

As the sun spreads its warmth, Culinaria prepares its table in the heart of the city for the sheer pleasure of gourmets from 7 to 77 years.

A unique opportunity to savour 'made in Brussels' delicacies prepared by renowned chefs, with local produce stalls, cooking lessons, tastings and gourmet bookshops to complete the programme.

flower carpet – around 15 August

Every even year thousands of begonias transform the Grand'Place for a long weekend. Gastronomy will be the perfect match for this gigantic, fleeting floral display.

winter wonders 2011 – November-December 2011

This major annual event will be the perfect springboard to launch Brussels' gourmet dimension in 2012 with demonstrations, tastings and the sale of exceptional products.

The same can be said for all the festivals that enliven the public, social and tourist life of Brussels throughout the year: Brussels Champêtre, the summer of 'Brussels-on-sea' and other festivals dedicated to the environment, the capital's iris, comic strip art, Europe and many other topics.

www.brusselicious.be



grey shrimp croquettes
Patrick Vandecasserie for La Villa Lorraine

For 20 pieces :

750g of peeled grey shrimps – ½l of milk – 18 gelatine leaves – 3 egg yolks – ½dl of whipped cream – 100g of butter – 175g of flour – 3 bunches of parsley off the stalk – 2dl of shrimp or lobster bisque – juice of ½ lemon – salt and pepper

Soften the gelatine in a little cold water. Mix the egg yolks and cream in a bowl. Grease a dish 4 to 5 cm high.

For the roux sauce, melt 100g of butter in a thick-based casserole, add the flour and blend well with a spatula, add the milk and bring to the boil while whisking. Add the shrimp or lobster bisque and reduce for 7 to 8 minutes.

Add salt, pepper and spin-dried gelatine. Cook for 5 minutes while whisking and add the peeled shrimps. Give a quick boil and then remove from heat to thicken the cream-egg yolk mix. Add lemon juice and then pour the resulting mix into the greased dish; cover with greaseproof paper and leave in the fridge for at least 6 hours.

Cut the croquettes into the shape you want, coat them with breadcrumbs and then deep-fry them at 180°C. Serve with fried parsley.



roasted filet of cod, cauliflower carpaccio and cream of speculoos
Pascal Devalkeneer for Le Chalet de la Forêt

For 4 people :

4 thick cod filets of 200g each – 1 small white cauliflower – roasted nuts, pimprenelle (or cucumber peels)– 50g of speculoos and 100g of salted butter – Xeres vinegar – grilled nut oil

Chop up the cauliflower on a mandoline to obtain nice thin slices as whole as possible (6 per person). Spread the slices on a plate and marinate with nut oil and sea salt for about 10 minutes.

Cook the cod filet in olive oil until coloured, starting with the skin side. Then turn it, add 50g of salted butter and continue to cook gently while regularly spooning over with foaming brown butter (beurre noisette) until the fish is pearly coloured.

Mix 50g of speculoos with 50g of salted butter to obtain a uniform texture. Add a soup spoon of old Xeres vinegar.

Serve the marinated cauliflower as a carpaccio – the speculoos underneath the cod, the nuts on top and the pimprenelle on the side. Finish with a dash of nut oil and old Xeres vinegar.



roasted young pigeon in hay, with parsnip mousse, goose liver and wood mushrooms in brown beer.
Gaëtan Colin for Le Jaloa

For 4 people:

4 young pigeons – eating hay (from organic shops) – 300g of wood mushrooms – 60g of goose foie gras – 100g of streaky bacon – 2 parsnips – rosemary – thyme – 1 clove of garlic – truffle juice – butter – 1 bottle of brown beer (abbey type)

Roast the young pigeons to an all-over golden colour and place them in a casserole dish on a bed of hay seasoned with salt and pepper. Add the rosemary, thyme, crushed garlic and a knob of butter.

Put the dish in an 80° oven for 14 minutes.

Cook the peeled parsnips after cutting in sections in salted water, mix them, add the foie gras and season.

Wash the mushrooms, cook them in butter with a piece of streaky bacon, deglaze with the brown beer and 1 soup spoon of truffle juice, and finish by whisking in butter.



chocolate delight with Kriek sabayon
Christophe Hardiquet for Bon Bon

For the sabayon : 2 dl + 1 glass of Kriek – 8 egg yolks – 100g of caster sugar

For the Tonka ice cream: 1l of full milk – 12 egg yolks – 250g of caster sugar – 500g of 40% fresh cream – 10g of lightly-roasted Tonka beans

This ice cream can be replaced by black chocolate ice cream
a few cherries – 1 packet of ladyfinger biscuits – a little kirsch

Mix the eggs, sugar and Kriek in a mixing bowl and heat while whisking until a warm, thick mousse is obtained. Add the fresh cream and glass of Kriek; let it cool.

In small individual dishes, place a few crushed cherries, a layer of ladyfinger biscuits and pour over a little Kirsch – cover with a ball of Tonka or black chocolate ice cream. Coat with sabayon and serve immediately.



contact



brussels international tourism & congress
2-4 Rue Royale - 1000 brussels
tel. : +32 2 513 89 40

Press:
Pierre Massart
email: p.massart@brusselsinternational.be
tel. : +32 475 53 08 07

Martha Meeze
email: m.meeze@brusselsinternational.be
tel. : +32 486 53 31 81

www.brusselicious.be

copyright:
©Tony Le Duc
©Jean-Pol Lejeune
©Jean-Loup Vandewiele
Christophe Hardiquet : ©Philippe D Photography
Patrick Vandecasserie : ©Olivier Papegnies
Gaëtan Colin: ©Jm-Dorval-Jr

