

GRILL KANAL ET LA TRAVERSÉE DU BATEAU DU GOÛT À BRUXELLES DOSSIER DE PRESSE



COMMUNIQUE DE PRESSE - Bruxelles, le 20 novembre 2013 – Le team Atelier Groot Eiland & Cosmos remporte la Brochette d’or du Grill Kanal

Dix équipes issues d’associations bruxelloises ont préparé aujourd’hui leur version la plus ultime de la brochette. C’était à l’Abattoir d’Anderlecht. Persane, végétarienne, marine, multiculturelle, au poulet ou à la viande d’agneau; chaque brochette a été dégustée, goûtée et évaluée à la fois par le public et par un jury composé de professionnels. Avec sa “démonstration”, le président du jury, David Martin (le chef-coq de La Paix), a donné d’emblée le bon exemple en initiant le public aux secrets les plus raffinés de la grillade. L’appareil professionnel dont il s’est servi a ensuite été mis en loterie et gagné par un fan de la grillade parmi le public.

Pendant que le groupe musical Gankpo mettait l’ambiance, les brochettes étaient jugées sur leur goût, leur apparence et leur originalité. Ensemble, public et jury ont décidé que le team Groot Eiland & Cosmos préparait les meilleures brochettes de Bruxelles: ailes de poulet marinés, potiron confit & boules de riz. Cette association est donc rentrée au bercail avec la “Brochette d’or”, un bijou conçu par le duo de créateurs formé par Kimy Gringoire (Kim Mee Hye) et Alex Lejeune.

Grill Kanal a été organisé par l’asbl Vol-au-vent en collaboration avec Platform Kanal dans le cadre de la Semaine du goût et de Bruxelles, Ville du goût. Cet événement qui a bénéficié du soutien de la Commission communautaire flamande, est un moyen pour l’asbl d’attirer l’attention sur la diversité culturelle et culinaire de notre capitale et de réunir les gens autour de la notion du goût.

La Semaine du Goût

La Semaine du goût est un événement public d'une dizaine de jours qui se déroule en novembre. Il aborde le goût et la culture culinaire à partir d'une triple perspective: participation, rencontre et expérience vécue. La Semaine du goût a lieu dans toute la Flandre et à Bruxelles. Les parties prenantes sont très diverses: administrations communales, associations socio-culturelles, comités de quartier, bibliothèques, restaurants, producteurs, écoles. Tout le monde peut participer et mettre en place une activité « gustative ». Chaque édition génère des centaines d'activités, des dégustations aux fêtes de quartier en passant par des ateliers de cuisine, des lectures et des expositions. La septième édition se déroule du 14 au 24 novembre. Plus de sept cents activités gustatives sont proposées. Le programme est consultable sur www.weekvandesmaak.be.



Cette année, la Semaine du goût (14-24 novembre) tourne toute entière autour de l'eau et du feu. Sont mis à l'honneur: fumage, étuvage, cuisson, cours d'eau, canaux, mer et tout ce qui y nage, contradictions et concours...

Vzw Vol-au-vent a mis sur pied deux grandes actions liés au thème: le Bateau du goût et le Grill Kanal.

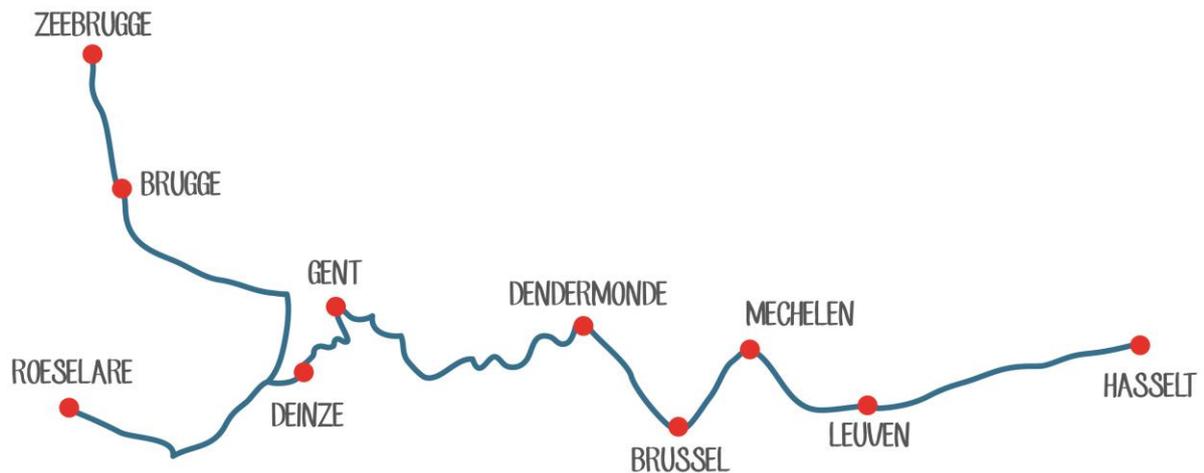
Le Bateau du Goût



Le Bateau du goût est un navire d'époque qui relie certaines villes flamandes et Bruxelles par ... l'eau. A son bord, un chef-coq de haute volée, un sommelier spécialisé en bière et un cultivateur de chicons. Il proposeront un lunch à trois plats, servi dans une 'histoire'. Les rôles principaux sont assurés par les produits régionaux et de saison, le chicon et les bières régionales. Les passagers du Bateau du goût ont gagné leur place à bord en participant des concours ouverts au public.

La traversée du Bateau du goût

Le Bateau du goût a quitté le port de Zeebrugge le 14 novembre et, en chemin vers Bruxelles, la Ville du goût, il a jeté l'ancre dans divers "ports d'attache". Après Bruxelles, il mettra le cap vers le Limbourg. C'est à Hasselt qu'il fera une dernière fois relâche, le dernier jour de la Semaine du goût. Le trajet du Bateau du goût et toutes les infos sur les chefs qui participent à l'aventure sont présentés jour par jour sur <http://www.smaakboot.be/Route/Zeebrugge> (uniquement en NL)



Bruxelles Ville du Goût



Bruxelles peut s'enorgueillir du titre de Ville du Goût 2013. Notre capitale honore son titre en proposant pas moins d'une cinquantaine d'activités gustatives et un grand concours de grillades à Abattoir, couplé au passage du Bateau du Goût.

Le Bateau du Goût à Bruxelles

Le Bateau du goût est arrivé à Bruxelles le mardi 19 novembre après un trajet culinaire placé sous la houlette du chef David Martin (La Paix). Le Bateau du goût relâchera un jour supplémentaire dans la Ville du goût: les passagers feront connaissance avec la zone du canal, en plein essor. A bord, ils se feront servir une entrée signée David Martin et une petite bière de la Brasserie Timmermans. A mi-chemin, le bateau fera une escale à l'Abattoir, à Anderlecht. Grill Kanal sera en charge du plat de résistance. Le dessert sera servi à bord.

Grill Kanal

Le mercredi 20 novembre, dix associations bruxelloises aiguiseront leurs couteaux à Bruxelles. Pas question d'abattre, uniquement de griller la viande. Elles proposeront chacune leur version de la brochette entre 12h et 15h dans le cadre de Grill Kanal. Multiculturel, étonnant et absolument délicieux : il n'y aura pourtant qu'une seule lauréate.

Les passagers du Bateau du goût ne seront pas les seuls à pouvoir profiter des mini-brochettes: toute personne qui vit, travaille ou passe incidemment à Bruxelles est invitée à venir déguster et à voter pour sa favorite. Les bières de la Brasserie Timmermans fourniront un accompagnement tout trouvé: la brasserie propose sa Faro et sa Blanche-Lambic.

Côté ambiance musicale, nous profiterons des sonorités du groupe Gankpo.

Le chef David Martin nous fera une démonstration de grillade, après quoi le lauréat de la "Brochette d'or" sera proclamé. Le festin de brochettes se poursuivra jusqu'à 15 heures.

Sur le grill

- **Persian BBQ:** dans le respect de la tradition perse de l'hospitalité, Mohamed et Mansoureh servent de véritables plats iraniens dans leur petit restaurant sur le site de l'Abattoir. Leurs brochettes seront d'inspiration iranienne.
- **Cultureghem:**
Eva et Yannick grillent au nom de Cultureghem, une asbl qui monte des projets dans le quartier de Cureghem. Pour Grill kanal, ils préparent une brochette d'automne, complétée par une tajine de Driss.
- **Cactus:** Cactus est également active à Cureghem. L'organisation s'adresse aux femmes du quartier et leur propose des cours et des activités. Team Cactus participe à Grill Kanal avec une bande enthousiaste de femmes, qui prépare des brochettes d'agneau.
- **Le Toucan:** Le temps d'une journée, le Toucan quitte son quartier général du vieux quartier de port où elle organise des activités pour les habitants. Comme l'oiseau tropical du même nom, l'association veut indiquer la voie, apporter son soutien et rêver avec nous.
- **De Pianofabriek:** Au coeur de Saint-Gilles, GC De Pianofabriek organise des cours, des activités et des événements, tournés vers le contexte urbain. Au grill, nous découvrirons un groupe multiculturel féminin prêt à nous faire goûter leur 'Brochette d'amitié'.
- **MOMO Food:** Le site d'Abattoir abrite le petit restaurant MOMO Food, qui réglera les visiteurs du Grill Kanal de sa brochette perso, la brochette MOMO.
- **Ôdelice:** Le restaurant Ôdelice est un nouveau-venu sur le site d'Abattoir; aujourd'hui, il nous mitonne une "Brochette délice de Provence", touche provençale garantie.
- **EVA asbl:** EVA informe sur l'alimentation végétarienne et propose aux gens de cuisiner de délicieux plats végétariens. Pour Grill Kanal, l'asbl nous propose une brochette d'inspiration thaïlandaise avec légumes hachés et sauce aux cacahuètes.
- **Maïzenne:** C'est le nom générique de différents projets horeca sociaux à Bruxelles qui forment des collaborateurs polyvalents. Deux équipes mixtes sont constituées pour le Grill Kanal. L'équipe 1 comprend des représentants d'Atelier Groot Eiland et de Cosmos. Elle préparera une broche aux ailes de poulet marinées. L'équipe 2 comprend Recyclart, De

Welvaartkapoen et De Pianofabriek. Elle préparera une brochette d'agneau à la sauce de 'Tommeke'.

Le jury

Outre le public, un jury professionnel donnera aussi son appréciation sur l'éventail des brochettes en présence. Le jury sera composé du journaliste culinaire Nick Trachet (Brussel Deze Week) et de Hilde Brepoels, coordinatrice de l'asbl Vol-au-vent. À la présidence du jury, David Martin.

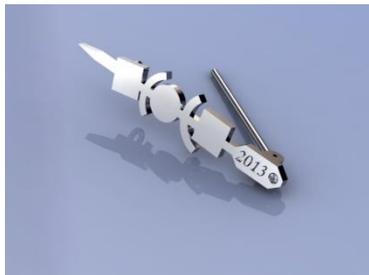
David Martin



David Martin nous vient du Midi de la France. Il a déposé son balluchon en Belgique depuis dix-huit ans. Il a marqué de son empreinte le restaurant La Paix, à Anderlecht (1892). Depuis 2010, il dirige la symphonie culinaire de la brasserie du Palais des Beaux-Arts de Bruxelles.

(www.lapaix1892.com)

La Brochette d'or



Le prix sera remis par la conceptrice bruxelloise Kimy Gringoire et son compagnon, le tatoueur Alex Lejeune. Kimy Gringoire est la force motrice de la marque de bijoux Kim Mee Hye. Cette marque rime avec objets intemporels et intimes, destinés à dépasser les limitations et les stéréotypes de la société. Kimy Gringoire et Alex Lejeune ont créé à l'intention de l'association gagnante un vrai bijou, une "brochette d'or" symbolique.

Grill Kanal a été organisé grâce au soutien de la Commission communautaire flamande



en collaboration avec



Le service a été assuré grâce à l'aide d'étudiants de l'école d'hôtellerie Elishout de Bruxelles

Le programme de la Ville du goût et du Bateau du goût à Bruxelles bénéficie du soutien de



Informations pour la presse

pers@metsmaak.be | 02 527 28 00 | 0485 57 12 23

De Week van de Smaak in Vlaanderen

Vol-au-vent vzw

Onderwijsstraat 126B, 1070 Brussel

info@volauvent.net | www.volauvent.net



Met steun van de
Vlaamse overheid