

GRILL KANAL EN DE DOORTOCHT VAN DE SMAAKBOOT IN BRUSSEL PERSDOSSIER



PERSBERICHT – Brussel, 20 november 2013 – Het team Atelier Groot Eiland & Cosmos wint de Gouden Brochette op Grill Kanal

Tien teams bestaande uit Brusselse organisaties maakten vandaag in de Abattoir in Anderlecht hun ultieme versie van de brochette. Perzisch, vegetarisch, met een knipoog naar de zee, multicultureel met kip of lamsvlees; allen werden ze geproefd en geëvalueerd door het publiek én door een professionele jury. De voorzitter van de jury, David Martin (de chef-kok van La Paix) gaf alvast het goede voorbeeld. In een kookdemo wijdde hij het publiek verder in in de geheimen van het grillen. Het professionele toestel werd daarop verloot aan een grillfanaat uit het publiek.

Terwijl muziekgroep Gankpo zorgde voor ambiance, werden de brochettes beoordeeld op smaak, uitzicht en originaliteit. Publiek en jury beslisten samen dat Atelier Groot Eiland & Cosmos de beste brochette van Brussel maakten: gemarineerde kippenvleugels met gekonfijte pompoen en rijstballetjes. De vereniging ging naar huis met de 'Gouden Brochette', een juweel ontworpen door ontwerpduo Kimy Gringoire (Kim Mee Hye) en Alex Lejeune.

Grill Kanal werd georganiseerd door Vzw vol-au-vent in samenwerking met Platform Kanal in het kader van de Week van de Smaak en Brussel als Stad van de Smaak. Met het evenement – dat de ondersteuning kreeg van de Vlaamse Gemeenschapscommissie - wil de vzw verder de aandacht vestigen op de culturele en culinaire diversiteit die de hoofdstad te bieden heeft en mensen samenbrengen rond smaak.

Week van de Smaak

De Week van de Smaak is een tiendaags publieksevenement in november rond smaak en eetcultuur, waarbij de nadruk ligt op participatie, ontmoeting en beleving. De Week van de Smaak vindt over heel Vlaanderen en Brussel plaats. Het deelnemersveld is zeer verscheiden: lokale besturen, sociaal-culturele verenigingen, buurtcomités, bibliotheken, restaurants, producenten, scholen: iedereen kan deelnemen en een smaakactiviteit opzetten. De zevende editie vindt plaats van 14 tot 24 november en telt meer dan 700 smaakactiviteiten. Het programma is terug te vinden op www.weekvandesmaak.be.

Water & Vuur

Dit jaar zijn Water & Vuur de ankerpunten die de Week van de Smaak vormgeven. Het thema nodigt uit om mee te surfen op vernieuwende tendensen op culinair gebied, maar evengoed om te duiken in eeuwenoude tradities. Behalve naar dit soort tegenstellingen verwijzen beide elementen naar wedstrijden en culinaire duels. Maar ook elk apart staan zij hun mannetje: roken, stomen en stoken, vis en de zee, koffie en jenever, bier en kraantjeswater, havens en rivieren, allen worden ze op een eigenwijze manier in de verf gezet tussen 14 en 24 november.



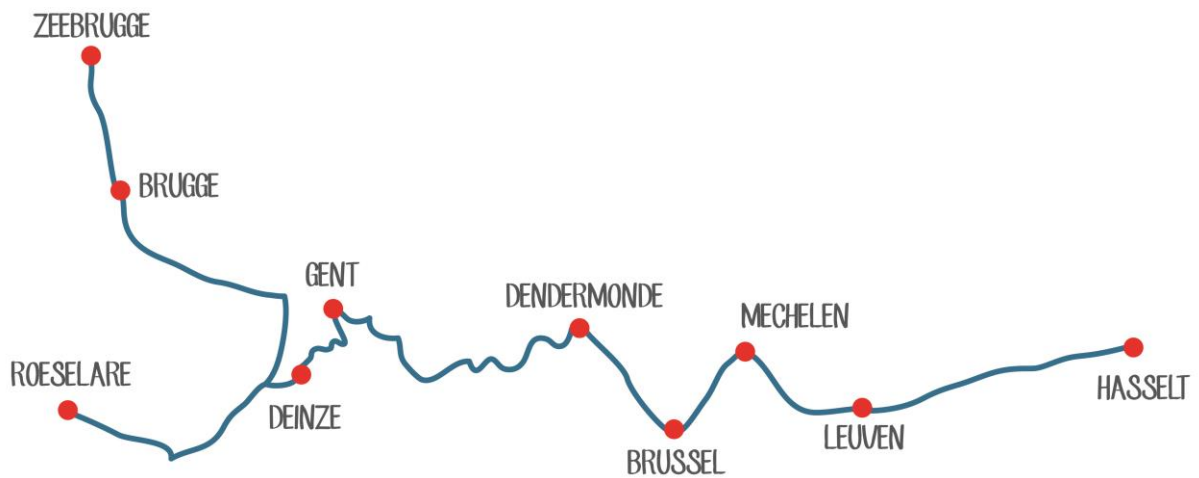
De Smaakboot



Tijdens de Week van de Smaak vaart de Smaakboot van stad naar stad, langs meanderende waterwegen en bloeiende havengebieden. De Smaakboot is een historisch schip dat Vlaamse steden met elkaar en met Brussel verbindt via het water. Aan boord: een topchef, een biersommelier en een witloofteler. Samen zorgen zij voor een drieganglunch met een verhaal. In de hoofdrol: streek- en seizoensproducten, witloof en streekbieren. De passagiers van de Smaakboot wonen hun plek aan boord via publiekswedstrijden.

De tocht van de Smaakboot

Op 14 november vertrok de Smaakboot in de haven van Zeebrugge, om langs verschillende 'ankersteden' koers te zetten naar de Stad van de Smaak Brussel. Na Brussel gaat het richting Limburg, waar de Smaakboot op de laatste dag van de Week van de Smaak zal aanmeren in Hasselt.



Het traject van de Smaakboot, met alle info over de deelnemende chefs, staat dag per dag toegelicht op <http://www.smaakboot.be/Route/Zeebrugge>.

Brussel Stad van de Smaak



In 2013 mag Brussel zich Stad van de Smaak noemen. Onze hoofdstad maakt haar titel waar met 50 smaakactiviteiten en een grote grillwedstrijd in de Abattoir, gekoppeld aan de passage van de Smaakboot.

De Smaakboot in Brussel

De Smaakboot merde aan in Brussel op dinsdag 19 november, na een culinair traject onder leiding van chef David Martin (La Paix). In de Stad van de Smaak vertoeft de Smaakboot een extra dag: de passagiers maken kennis met de kanaalzone, die in volle opmars is. Op de Smaakboot genieten ze van een voorgerecht door David Martin, gekoppeld aan een biertje van Brouwerij Timmermans. Halverwege de tocht maakt de boot een tussenstop aan de Abattoir in Anderlecht. Grill Kanal serveert immers het hoofdgerecht. Het dessert krijgen de passagiers opnieuw aan boord van de boot.

Grill Kanal

Van shish kebab uit Turkije tot Griekse souvlaki, van satay uit Thailand tot Portugese espetadas ; elk land heeft zo zijn eigen variant van de brochette. En Brussel? Die heeft er minstens tien. Want tijdens Grill Kanal maken 10 Brusselse teams, bestaande uit organisaties en verenigingen, hun versie van de brochette klaar, inclusief bijgerechtje, op professionele grilltoestellen van barbecuespecialist.be.

Niet alleen de passagiers van de Smaakboot kunnen komen genieten van de minibrochettes: iedereen die in Brussel woont, werkt of toevallig op bezoek is, is welkom om te komen proeven van de minibrochettes én om te stemmen op zijn favoriet. Aangenaam gezelschap bij het eten zijn de biertjes van Brouwerij Timmermans: zij bieden proevertjes van Faro en Lambicus Blanche aan.

Voor extra ambiance zorgen de muzikanten van Gankpo. Het project is gebaseerd op traditionele percussie, zang en dans uit Zuid-Benin, geïnterpreteerd en gearrangeerd door Gnonlonfoun. Een uit de kluiten gewassen ritmesectie bestaande uit een tiental uitstekende muzikanten brengt dit ongewoon repertoire aan de hand van traditionele Beninse bellen, tamboerijnen, shakers en gons.

Na een kookdemo, waarin chef David Martin één van zijn grillspecialiteiten klaarmaakt, wordt de winnaar van de 'Gouden Brochette' bekendgemaakt. Het grillfestijn in de Abattoir gaat door tot 15u.

Zij staan aan de grill!

- **Persian BBQ:** Mohamed en Manssoureh serveren in hun kleine restaurantje op de site van de Abattoir authentieke Iraanse gerechten in een sfeer van Perzische gastvrijheid. Op Grill Kanal maken zij Iraanse geïnspireerde brochettes.
- **Cultureghem:** Eva en Yannick grillen in naam van vzw Cultureghem, een vzw die projecten op poten zet in de wijk Kuregem. Op Grill Kanal maken zij een vegetarische 'herfstbrochette', aangevuld met een 'tajine de Driss'.
- **Cactus:** Ook Cactus is actief in Kuregem. De organisatie richt zich tot vrouwen uit de wijk met cursussen en activiteiten. Team Cactus maakt haar opwachting tijdens Grill Kanal met een enthousiaste vrouwengroep, die lamsbrochettes klaarmaakt.
- **Le Toucan:** Le Toucan verlaat voor één dag haar vaste stek in het hart van de oude havenbuurt, waar ze activiteiten voor de buurtbewoners organiseert. Net zoals de 'toekan' (een tropische klimvogel) wil de vereniging de weg wijzen, ondersteunen en mee dromen.
- **De Pianofabriek:** In hartje Sint-Gillis organiseert GC De Pianofabriek cursussen, activiteiten en evenementen, telkens met aandacht voor de stedelijke context. Een multiculturele vrouwengroep slaat tijdens Grill Kanal enthousiast aan het grillen. Hun brochette doopten zij 'Brochette de l'amitié'.
- **MOMO Food:** Op de site van de Abattoir vind je eethuisje MOMO Food. Op Grill Kanal verwennen zij de bezoekers met hun persoonlijke brochette: brochette MOMO.
- **Ôdelice:** Eethuisje Ôdelice is een nieuwkomer op de site van de Abattoir, vandaag zorgen zij voor een 'Brochette délice de Provence': een brochette met een Provençaalse toets.
- **EVA vzw:** EVA informeert over vegetarische voeding en zet mensen aan om lekker vegetarisch te koken. Op Grill Kanal maken zij een Thaïs geïnspireerde brochette met gesnipperde groenten en een pindasausje.

- **Maïzenne:** Is de verzamelnaam voor verschillende sociale horecaprojecten in Brussel, waar mensen opgeleid worden tot polyvalente medewerkers. Voor Grill Kanal worden twee gemixte ploegen samengesteld. Team 1 bestaat uit vertegenwoordigers van Atelier Groot Eiland en Cosmos. Zij maken een brochette met gemarineerde kippenvleugeltjes. Team 2 bestaat uit Recyclart, De Welvaartkapoen en De Pianofabriek en maakt een lamsbrochette met 'Tommekeksaus'.

De jury

Naast de publieksjury, velt ook een professionele jury haar oordeel over de verschillende brochettes. Culinaire journalist Nick Trachet (Brussel Deze Week) en Hilde Brepoels, coördinator van vzw Vol-avent zetelen in de jury. Juryvoorzitter is David Martin.

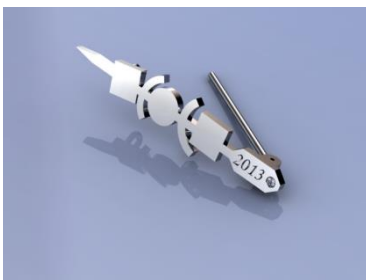


David Martin

Achttien jaar geleden kwam de van oorsprong Zuid-Franse chef David Martin naar België. Hij zette zijn stempel op het restaurant La Paix in Anderlecht (1892) en sinds 2010 roert hij ook in de kookpotten van de brasserie van het Paleis voor Schone Kunsten in Brussel.

www.lapaix1892.com

De Gouden Brochette



De prijs wordt verzorgd door de Brusselse ontwerpster Kimy Gringoire en haar echtgenoot, tatoeageartiest Alex Lejeune. Kimy Gringoire is de drijvende kracht achter het juwelenmerk Kim Mee Hye. Het merk staat garant voor tijdloze en intieme ontwerpen, die sociale beperkingen en stereotiepen willen overstijgen. Kimy Gringoire en Alex Lejeune ontwierpen voor de winnende vereniging een juweel, een symbolische 'gouden brochette'.

Grill Kanal kwam tot stand dankzij de ondersteuning van De Vlaamse Gemeenschapscommissie



en loopt in samenwerking met



Voor de bediening konden wij rekenen op de hulp van studenten van hotelschool Elishout uit Brussel

Het programma van de Stad van de Smaak en de Smaakboot in Brussel krijgen ondersteuning van



Meer informatie voor pers

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 