

HAACHT MAGAZINE



GEEN KLEIN BIER!

nieuwe lagertanks

In juli vormde onze brouwerij het decor voor een indrukwekkend schouwspel. Vier enorme lagertanks vonden een onderkomen in de uitbreiding van ons menglokaal.

Door de stijgende populariteit van onze speciaalbieren, waarbij we telkens andere types hop gebruiken, hadden we nood aan bijkomende lagertanks. We kozen voor vier staande CCT's - cilindrisch conische tanks - met een volume van 520 hectoliter. Afhankelijk van de brouwbatch kan elke tank 320 tot 480 hl bier produceren. De lege ruimte die overblijft is nodig voor het koolzuurgas dat ontstaat tijdens het gisten.

De nieuwe tanks zijn uitgevoerd in roestvrij staal en alle gebruikte materialen zijn onderhoudsvriendelijk en zeer corrosiebestendig. Elke tank heeft zijn eigen koelsysteem, dat toelaat de temperatuur van de individuele gistingsprocessen te controleren.



Voor projectingenieur Nikki Vreven was dit meteen een geslaagde vuurdoop in onze brouwerij. "De tanks zijn 11 meter hoog en wegen elk maar liefst 6.500 kg. Ze moesten met een kraan van bovenaf in het 13 meter hoge gebouw gehesen worden. En ook in diameter paste het maar net. Alles is gelukkig goed verlopen, ik ben klaar voor de volgende uitdaging!" vertelt ze trots.

71

HAACHT MAGAZINE

—  —
dit was 2019

Beste lezer,

U heeft weer een gloednieuw Haacht magazine in handen. Traditiegetrouw, inmiddels bijna 50 jaar, blikken wij hierin terug op onze activiteiten. Naast onze inspanningen op gebied van export en onze aanwezigheid in retail, richten we ons als brouwerij voornamelijk op de Belgische, Franse en Nederlandse horeca. En het is ontzettend boeiend om te zien met welke vaart de horecasector op korte termijn verandert.

De hedendaagse consument staat bewuster in het leven. Dat vertaalt zich in een stijgende populariteit van niet-alcoholische dranken en in een gezondere levensstijl. Gelukkig kunnen we daar als full-service brouwerij op inspelen met ons VAL-gamma, dat we recent in een nieuw kleedje staken. Ook alcoholvrij bier is al een tijdje aan een opmars bezig, een trend die voornamelijk bij onze noorderburen de plak zwaait. Wij houden dit nauwlettend in de gaten en bieden daar vandaag met onze Star Light reeds een antwoord op.

De meer traditionele cafeetjes ruimen vaker plaats voor conceptzaken waar álles aan een welomlijnd idee beantwoordt. Over elk detail wordt nagedacht en elke bezoeker gaat met een beleving naar huis. Wij bouwen graag mee aan dergelijke ondernemingen en zetten onze schouders o.a. onder Brasserie Ommegang in Brussel, de Muziekgieterij in Maastricht enz...

Bierhandelaars winnen weer aan belang; de consument koopt immers graag lokaal en hecht opnieuw meer waarde aan een persoonlijke band en dito service. Dat mag vandaag een trend zijn; het is iets waar wij als bedrijf altijd al in hebben geloofd en waarnaar we ook hebben gehandeld, en zullen blijven handelen.

Waar we vroeger gemiddeld drie keer per dag drie verschillende drankjes namen, heeft de jongste generatie vandaag maar liefst twee tot drie consumptiemomenten méér per dag, waarbij ze kiest uit meer dan tien verschillende dranken. De goesting in variatie is dus groot, maar onze brouwgoesting gelukkig ook. Wij spelen daar perfect op in met onze SUPER 8-clan.

Volgens de Foodservice Alliance gaat het nog steeds goed met de horeca. Het gemiddelde aantal bezoeken stijgt, ondanks het dalende consumentenvertrouwen. Vrienden of familie ontmoeten aan de toeg of aan tafel blijft populair. Het lijkt erop dat de horecasector sneller beweegt dan ooit tevoren. En wij maken ons klaar voor die rit.

Ik wens u veel leesplezier.

Boudewijn van der Kelen
Marketingdirecteur

Brouwerij Haacht nv
Provinciesteenweg 28
B-3190 Boortmeerbeek
www.haacht.com

PS Wilt u geen enkel nummer van ons jaarlijkse Haacht magazine missen?
Op www.haacht.com kunt u een gratis abonnement nemen.



V.U. Boudewijn van der Kelen

Redactie Nancy Van Herck

Vormgeving Communi-cat

Fotografie horeca

Tim Buelens & Wannes Nimmegeers

ONZE COLLEGA'S OP DE VELO

dankzij beloningen enzo



Afgelopen zomer namen wij voor de tweede keer deel aan de officiële fietscampagne #GoWithTheVelo van Cera, KBC en Mobiel 21. Het werd opnieuw een groot succes.

Via een interne campagne motiveerden we onze medewerkers om van mei tot september de wagen zo vaak mogelijk op stal te laten en met de fiets te komen werken. 88 collega's schreven zich in en fietsten zo maar liefst 126.865 woon-werkkilometers bij elkaar. Goed voor heel wat minder verkeersdrukke en CO₂-uitstoot in onze regio. Doel bereikt, want 'milieu' en 'files vermijden' waren naast gezondheid en ontspanning hun voornaamste drijfveren.

De deelnemers kregen 21 weken lang elke woensdag een gezonde traktatie toegestopt. Halfweg de campagne verrasten we hen met een ijsjeskraam en een gratis fietsnazicht door VAB. En naar het einde toe ontvingen ze, met de donkere wintermaanden in het

voorzicht, een fluo rugzakhoesje met unieke print en een set spaakverlichtingen. Want veel van onze collega's trappen ook in de winter dapper door.

Om hen extra te stimuleren en nog meer collega's in de pedalen te krijgen, investeerden we fors in enkele structurele verbeteringen. We breidden de fietsstalling uit, plaatsen er een fietspomp met hersteltools en er komen nog extra laadpalen voor elektrische fietsen. Voor al deze fietsvriendelijke inspanningen bekroonde #GoWithTheVelo ons met een 'Gouden Trapper'.

En onze collega's? Die bewegen meer, hebben minder filestress en worden er alleen maar gelukkiger van!



1 op 4

collega's
schreef zich in,
samen fietsten
ze maar liefst

126.865

woon-werkkilometers
bij elkaar



PRIMUS MET GIST

erkend Vlaams-Brabants streekproduct

Primus met Gist ontving in 2019 het label 'Erkend Vlaams-Brabants Streekproduct'. De ongefilterde variant van onze Primus pils is door Streekproducten Vlaams-Brabant erkend vanwege zijn sterke band met de streek en zijn lokale productie.

Je kan stellen dat Primus met Gist even oud is als de brouwerij, al droeg hij toen die naam nog niet. Zo'n 100 jaar geleden lesten onze medewerkers hun dorst door hun bier rechtstreeks van de lagertank af te tappen. Zij wisten immers dat dit ongefilterde, niet gepasteuriseerde bier extra smaak en aroma's bevatte. Zelfs de buurtbewoners kwamen toen met kruiken dagvers bier halen in de brouwerij.

De faam van dat bier vormde in 1993 de inspiratie voor de Primus met Gist die je vandaag exclusief in Brasserie Brouwershof tegenover onze brouwerij kan proeven. Die exclusiviteit heeft een reden: de gist in het vat zou immers na enkele dagen uitzakken op de bodem, waardoor het bier

niet meer mooi zou presenteren. Onze Primus met Gist is dus met recht en reden een streekproduct.

Het verhaal luidt zelfs dat hij via een rechtstreekse leiding vanuit de brouwerij onder de steenweg door naar Brasserie Brouwershof wordt aangevoerd. Of dat echt zo is, laten we graag in het midden...



Erkend streekproduct

Steeds vaker zie je termen als 'hoeveproduct' en 'lokaal product' opduiken. Om een duidelijk onderscheid te maken, kwam de vzw Streekproducten Vlaams-Brabant met het label 'Erkend Vlaams-Brabants Streekproduct' dat alleen toegekend wordt aan producten die aan specifieke criteria voldoen. Zo weet je als consument dat het product in kwestie staat voor kwaliteit en authenticiteit.



VAN HAAGT TOT HIER

tankvers bier



Sinds we in 2013 van start gingen met tankbier, raken almaar meer uitbaters overtuigd van de vele voordelen daarvan. Om aan de vraag te blijven voldoen, voerden we het voorbije jaar enkele structurele aanpassingen door.

NIEUW VULSYSTEEM

Tankwagens worden rechtstreeks vanaf de 'Bright Beer Tanks' gevuld met bier. Op weg van die BBT's naar de tankwagens gaat het bier door een steriel filter.

Deze stap wisten we te verdubbelen in capaciteit en te automatiseren: we vullen nu 5.000 liter ofwel 5 tanks bier per uur af, terwijl dat er vroeger slechts 2 waren.

Het reinigen en steriliseren van de filterinstallatie gebeurt ook volautomatisch. We

werken dus, naast sneller en efficiënter, helemaal volgens de meest strikte hygiënische normen.

NIEUWE TANKBIERWAGENS

Enkele steden waren sinds dit jaar alle vrachtverkeer boven 12 ton uit de binnenstad. Onze bestaande tankwagen, met 9 tanks van 1.000 liter bier, gaat tot een brutogewicht van 23 ton en kon bijgevolg



de horecazaken in die steden niet meer bevoorraden.

We kochten daarom een kleinere tankwagen aan met 4 tanks van 1.000 liter. Volledig geladen weegt die 11.500 kilo. Hij kan dus zonder overlast door pakweg Brugge en Brussel laveren, of in de toekomst door andere steden waar de tonnagebeperking ingevoerd wordt. Door zijn beperkte lengte en korte draaicirkel neemt hij niet meer parkeerplaats in dan een grote personenwagen.

Naast de 2 tankwagens voor de horeca investeerden we in een oplegger met 3 tanks van 4.000 liter om grotere evenementen van bier te voorzien. De opsplitsing in 3 tanks laat ons toe om meerdere bieren van de tank te tappen. Buiten het evenementenseizoen vervoert de oplegger bier voor het afvullen in verpakkingen waarvoor we zelf geen afvullijn hebben.

Waarom kiezen voor tankbier?

Wat is er mis met een vat, denk je nu misschien? Uiteraard helemaal niets. Maar voor horecazaken met een jaarlijks pilsvolume vanaf 200 vaten van 50 liter, biedt tankbier heel wat voordelen:



- 1 **Er is minder bierverlies omdat men niet na elke 50 liter van vat moet wisselen.**
- 2 **De uitbater bespaart zo tijd, en dus kosten, en hoeft niet meer met vaten te sleuren.**
- 3 **Het bier is verser door zijn korte, constant gekoelde traject: vanuit de brouwerij via de tankwagen rechtstreeks naar de tank in de horecazaak.**
- 4 **Waar men een vat bier best binnen de 4 dagen leeg tapt, kan dat bij tankbier tot 20 dagen duren, zonder kwaliteitsverlies.**
- 5 **Het bier bevat minder CO₂ waardoor het vlotter wegdrinkt en beter smaakt. De kans op oversaturatie van het bier verdwijnt, omdat het bier in de tank in een zogenaamde 'liner' zit: een zak die wordt leeg gedruwd met perslucht. Zo bespaart men ook op de aankoop van koolzuurflessen.**

Uiteraard neemt zo'n tank wel wat plaats in, maar ze hoeft niet per se in de kelder te staan. Er zijn heel wat creatieve oplossingen waarbij de tanks een zichtbare plaats krijgen in de horecazaak. Het visuele aspect creëert immers bij veel consumenten een extra beleving en zorgt voor een boost in de bieromzet. Dat is voor een uitbater natuurlijk mooi meegenomen.



Flandrien bier en kaas: een unieke tandem

Sinds de lancering van onze SUPER 8 Flandrien eind 2018, wist deze jongste kampioen van het SUPER 8-gamma al heel wat harten te veroveren. In het voorjaar deed hij dat in tandem met Flandrien Gerijpt, een kaas van De Kazerij in Wervik en ook een kampioen in zijn klasse.

Bier en kaas vormen sowieso een ideale combinatie. Flandrien Gerijpt is een pittige, smaakvolle goudse kaas van 6 maanden oud. Op de World Cheese Awards 2018 in Noorwegen ontving hij een bronzen medaille. De ideale partner dus voor onze SUPER 8 Flandrien, een even pittige blonde van 6,4% alc.vol. met sterke toetsen van eik, vanille en verschillende soorten hop.

In aanloop naar de voorjaarsklassiekers Ronde van Vlaanderen en Parijs-Roubaix, voerden we in het voorjaar van 2019 een consumentenactie in kaasspeciaalzaken en in supermarkten met kaas in bediening. Bij aankoop van 300 gram Flandrien Gerijpt kreeg je er een flesje Flandrien-bier gratis bij. Een tandem die gemaakt is om te winnen!

 flandrienkaas.be

**SUPER
8**

Als een echte Flandrien

Vier nieuwe SUPER 8 Flandrien-wielertruitjes en een bijpassende wielerbroek en drinkbus. Dat waren de grote nieuwigheden die we tijdens de voorbije Primus Classic op de wielerfans loslieten.

Elk truitje verwijst naar een van onze Belgische flandriens: het Brooklyn-shirt naar Parijs-Roubaix icoon Roger De Vlaeminck, het Molteni-shirt is onlosmakelijk verbonden aan onze grootste wielerheld Eddy Merckx, en het Peugeot-shirt link je zonder moeite aan een hele schare doorwinterde flandriens, waaronder Rik Van Steenbergen. De leiderstrui tot slot is er eentje voor doorzetters, waarvoor 'de flandrien' het perfecte symbool is: het wielrennerstype dat nooit opgeeft en daardoor ook de harten van het publiek veroverd.

Al onze wielershirts zijn van het merk Vermarc Sportline SPL* en zijn te koop via onze webshop. Het Flandrien-gamma wordt er verder aangevuld met een wielerbroek en een drinkbus, naast de gebruikelijke promoartikelen zoals een aluplaat en een linnen zak. Neem zeker eens een kijkje!

 shop.haacht.com

*Maten van de wielerkledij vallen klein uit, check de maattabellen op onze webshop.
Bij twijfel tussen twee maten, kies je best de grootste maat.





KEUZESTRESS IN EEN FLES

Donderdag staat hier
een **kortingsbon** voor
de **SUPER 8** bieren.

Dan weet je pas wat **keuzestress** is.



SUPER 8

LEKKER ONVERWACHT

*Bier met liefde gebrouwen,
drink je met verstand.*

Afgelopen zomer voerden we een grootscheepse mediacampagne om de merkbekendheid van SUPER 8 te verhogen. De focus lag daarbij op de verschillende bieren in dit gamma. Ken jij ze allemaal?

Ze zijn intussen met z'n vijven, de lekker onverwachte SUPER 8-bieren. Export, IPA, Blanche, Saison en Flandrien: vijf varianten op gekende bierstijlen, telkens met een unieke twist. Met onze mediacampagne richtten we ons vooral tot de nieuwe generatie bierconsumenten. Mannen en vrouwen die op zoek gaan naar variatie en nieuwe prikkels, en voor wie afwisseling en opwindend het nieuwe normaal is.

Naast een opvallende 'peel off' advertentie in Metro onder de titel 'Keuzestress in 5 flesjes' voerden we een affichecampagne in de grootste Belgische treinstations. In vier ervan plaatsten we gedurende een week een twee meter hoge SUPER 8-fles met een 'lenticulaire' bedrukking waarbij, afhankelijk vanuit welke hoek men keek, één van de vijf SUPER 8-etiketten zichtbaar werd. Een eyecatcher in de ruimste zin van het woord! De fles werd een dag lang geflankeerd door

hippe promoboys gewapend met een dik pak kortingsbonnen.

We ondersteunden de hele campagne twee maanden lang via een YouTube-advertentie van 6 seconden. Misschien was jij wel een van de 3,5 miljoen Belgen die ze gezien hebben. Heb jij trouwens je favoriet al gekozen, of heb je nog steeds last van keuzestress?

 super8.be

VAL

terug naar de bron



Een nieuwe huisstijl met
hippe etiketten, aangepaste
recepten en verpakkingen,
en een nieuwe variant in het
gamma: Citroen Light.
Dat zijn de hoofdingrediënten
van de complete make-over
voor onze VAL waters en
frisdranken.

NIEUW(E) JASJE(S)

Met de restyling benadrukken we vooral het authentieke aspect van VAL. Ons VAL-water wordt immers al decennialang gewonnen op onze eigen site. Daarom kreeg het gamma de baseline 'terug naar de bron' mee. Op de flesetiketten van VAL Natuur en VAL Bruis prijkt een illustratie van onze stichter Eugène De Ro, met de hand getekend door artieste Lucille Clerc.

MEER SMAAK, MINDER SUIKER

De VAL-limonades kregen een etiket in dezelfde lijn. Daarnaast pasten we de recepturen aan, waarbij het suikergehalte met maar liefst 30% daalde. Bij VAL Ice Tea en VAL Bitter Lemon vervingen we de suikers door het natuurlijke stevia. Gezond en verfrissend, zonder kunstmatige zoetstoffen, met zo weinig mogelijk calorieën en zonder aan smaak in te boeten. Helemaal wat de hedendaagse consument verwacht.



NIEUW: CITROEN LIGHT

We breidden de VAL-familie uit met Citroen Light: een gezonde dorstlesser met **10% sap, rijk aan vitamines en laag in calorieën**. Ideaal voor wie om welke reden ook zijn suikerinname wil beperken. Trouwens, alle VAL-limonades zijn **allergeenvrij én geschikt voor veganisten**. Mooi meegenomen!



VOOR DE HORECA

VAL is een typisch horecamerk. Het is dan ook logisch dat bij de restyling aangepaste glazen horen. Met de nieuwe promomaterialen, zoals twee verschillende aluminium



muurplaten en een tafelstaander, zetten we het gamma nog meer in de kijker. Het krijgt verdere ondersteuning via een eigen website en een Instagram-account.

ERKEND STREEKPRODUCT

We bottelen ons VAL-water rechtstreeks van de bron, die 150 m diep onder onze brouwerijsiteligt. Het water doorloopt vanaf zijn inregengebiet in Landen een kilometerslange, natuurlijke zuivering. Het is zo zuiver, dat het geen enkele chemische of microbiologische behandeling nodig heeft en zo de fles in kan. Daardoor is het sinds 1989 door het ministerie van Volksgezondheid erkend als natuurlijk mineraalwater. En net als Primus met Gist (zie p. 5) kreeg het hele VAL-gamma* in 2019 het label 'Erkend Vlaams-Brabants Streekproduct' mee.

Door onze keuze voor herbruikbare flessen in glas, is en blijft VAL bovendien een duurzaam en milieubewust merk met een erg kleine ecologische voetafdruk.

*behalve de nieuwkomer VAL Citroen Light

 val-drinks.be

 [valdrinksbelgium](https://www.instagram.com/valdrinksbelgium)



OOK DE FLESSEN

De VAL-waters zijn beschikbaar in flessen van 25 cl, 50 cl - in een speciaal daarvoor ontworpen krat - en 1 liter. De VAL-limonades zijn beschikbaar in flesjes van 25 cl en drie varianten (Orange, Lime en Ice Tea) ook in flessen en van 1 liter.

LA ROSEE DE LA GRANDE BARDE

hipper dan ooit



Roséwijn is dé lifestyleread van dit moment.

De verkoopcijfers binnen dit wijntype blijven in stijgende lijn. Snelle wijnverkopers slaan dan ook al meteen na Nieuwjaar hun voorraad voor de volgende zomer in.

Voor de varianten met een lichtere kleur zijn in trek. Onze eigen La Rosée de la Grande Barde is gemaakt met uitsluitend merlot-druiven uit onze wijngaarden in Montagne Saint-Emilion. Hij heeft een mooie, lichte rosékleur en een frisse, volle smaak met delicate aroma's van bosbessen en zwarte bessen. Dat maakt hem tot een

alom geprezen rosé uit de bordeauxstreek. La Rosée de la Grande Barde scoort goed als aperitief en matcht ook perfect bij de barbecue. De millésime 2019 is vanaf januari 2020 beschikbaar bij de drankenhandelaars... met nieuw etiket, want dat werd helemaal heretekend! De fles behoudt uiteraard haar handige draaistop.

Château La Grande Barde

Al meer dan 20 jaar heeft onze brouwerij een eigen wijnkasteel in Montagne Saint-Emilion. Dit domein brengt naast La Rosée de la Grande Barde enkele schitterende rode bordeauxwijnen voort. Topper in het gamma is onze **Château Haut-Saint-Georges**, die jaarlijks awards in de wacht sleept. Zo ook de laatste millésime, 2017, die op de Concours Général Agricole de Paris 2019 een **zilveren medaille** won.

Naast deze kasteelwijnen bieden we ook een gevarieerd gamma Europese en wereldwijnen aan. Een omschrijving van alle referenties vind je op onze website, haacht.com.



ODE AAN DE NATUUR

een nieuwe look voor Mystic

Sinds juni ziet onze Mystic Krieken er heel anders uit.

Het bier bleef identiek, maar de nieuwe stijl sluit helemaal aan bij zijn status van 'beste fruitbier ter wereld'.

De nieuwe look van Mystic is elegant en sluit beter aan bij de verwachtingen van de hedendaagse consument. Het nieuwe etiket is een sobere maar stijlvolle ode aan de natuur: de krieken zijn er duidelijk in verwerkt en de botanische elementen - een ijsvogel en een vlinder - brengen het natuurlijke karakter van het bier extra naar voren. Met hier en daar een zwarte touch, bijvoorbeeld in de kroonkurk, behoudt dit vooral door vrouwen geliefde biertype toch nog een mannelijk kantje.

We ondersteunden de lancering van de nieuwe Mystic-stijl met aangepast promotiemateriaal voor de horeca en met een Facebook-campagne waarbij de fans leuke gadgets konden winnen.

WAT MAAKT MYSTIC KRIEKEN ZO UNIEK?

Om te beginnen wordt het gebrouwen op basis van witbier in plaats van lambiek of geuze. Daardoor is zijn afdronk verrassend fris. Bovendien bestaat het voor 25% uit krikensap, geconcentreerd uit zorgvuldig geselecteerde krieken. De combinatie van die twee eigenschappen zorgt voor een zachte, volle krikensmaak en een typische helderrode uitstraling. Door zijn lage alcoholgehalte van 3,5% is het erg toegankelijk. In 2018 werd Mystic Krieken op de World Beer Awards nog verkozen tot beste fruitbier ter wereld. Logisch dat we aan deze beproven brouwformule bij de restyling niets veranderden.



Mystic kreeg een nieuwe look, maar aan zijn erkende smaak hebben we niets veranderd

PRIJZENREGEN

voor onze bieren

2019 leverde maar liefst twaalf belangrijke, internationale awards op voor onze bieren. Enkele van hen gingen zelfs met meerdere prijzen aan de haal.

Tongerlo Blond

Evenwichtig, koperkleurig abdijbier met kruidige hoptoetsen en hergisting op fles.



Brons op de International Beer Challenge



Mystic Krieken

Verfrissend fruitbier op basis van witbier, met maar liefst 25% kriekeksap uit concentraat.



Brons op de International Beer Challenge



Tongerlo Bruin

Een subtiele dubbel met verfijnde vanilletoetsen en een delicate bitterheid van fondantchocolade.



Brons op de International Beer Challenge



SUPER 8 Saison

Oogstbier op basis van vijf granen, met een pittige en exotische toets dankzij de gember.



Goud op de Brussels Beer Challenge



Ommegang

Gebrouwen met Belgische hop, bloemig, kruidig, een verfijnd citrusaroma en met hergisting op fles.



Belgisch goud op de World Beer Awards



Zilver op de Brussels Beer Challenge



Keizer Karel Robijn Rood

Een koperrood bier met een rijp fruitboeket, een zoete, volle smaak en bittere toetsen in de afdrank.



Belgisch brons op de World Beer Awards



SUPER 8 Blanche

Een natuurlijk troebel witbier met een ferme portie vers gemalen koriander en appelsienschild.



Goud op de Meininger's Craft Beer Award



Goud op de International Beer Challenge



SUPER 8 IPA

Een verfijnde en evenwichtige IPA met mooie citrus- en pompelmoestoetsen.



Zilver op de Meininger's Craft Beer Award



Belgisch zilver op de World Beer Awards



Zilver op de International Beer Challenge



TONGERLO

en nu even niks anders

We leven in een maatschappij waar we altijd en overal bereikbaar zijn, op het ritme van drukke agenda's. Tongerlo pakte het voorbijje jaar uit met een opvallende mediacampagne, die opriep om de wereld eventjes op pauze te zetten.



Vanuit het herkenbare gevoel 'En nu even niks anders' creëerden we diverse headlines die je laten ontsnappen aan de alledaagse druk-druk-druk. Met onder meer 'Zo smaakt een gaatje in je agenda' en 'Halfuurtje vliegtuigmodus' moedigden we aan om even een kwaliteitsvolle time-out in te lassen.

We voerden een affiecampagne op groot formaat in de grote centrumsteden, langs invalswegen en in 5 treinstations. Het

2m²-formaat, gekend van o.a. de bushokjes, kreeg een nationale dekking. Aanvullend verschenen er advertenties in o.a. Knack, Humo en DS magazine. Doordat deze campagne de mens centraal stelt, kwamen we automatisch uit op headlines die aangepast werden aan het mediakanaal.

Tongerlo trakteerde ook in de huiskamer op een moment van rust: wie op de zenders VIER, VIJF en ZES de pauzeknop indrukte, kreeg immers het campagnebeeld met de

headline 'Verlaagt gevoelig je schermtijd' te zien.

De campagne liep van half juni tot half juli en van half oktober tot half november. Aansluitend kreeg ons kerstbier, Tongerlo Christmas, in de horeca het toepasselijke 'Halfuurtje goede voornemens' mee.



Een verhaal van meesters

In december 2019 werd de Brusselse Ommegang door Unesco erkend als immaterieel cultureel erfgoed. Ons Ommegang-bier is sinds 2011 onlosmakelijk verbonden aan dit evenement. Voor de voorbijje editie ontwikkelden we een meesterlijke affiecampagne in Brussel en de randgemeenten.

Het affiebeeld was geïnspireerd op het werk 'Meisje met de Parel' van grootmeester Johannes Vermeer. Met de slogan 'Een verhaal van meesters' legt het een duidelijke link tussen het vakmanschap van de schilder en dat van onze brouwmeester. Met twee awards het voorbijje jaar (lees hiernaast) mag het Ommegang-bier zich immers ook een meesterwerk noemen.



SUPER 8 SOCIAL CLUB

the place to be!



De zomer van 2019 gaat de geschiedenisboeken
in als eentje die alle hittereclams brak.
Bij ons is hij synoniem aan een aantal fijne
festivals met onze SUPER 8-bieren.



© Dennis Ravays



© Leyla Hesna



© Annika Wallis

Terwijl wij ons op het nieuwe seizoen voorbereiden, kan jij nog even terugblikken op het vorige. Zodat je nu al weet wat je in 2020 zeker niet mag missen!

Onze ronde pingpongtafel, die we vorig jaar al meezeulden naar Laundry Day, vond dit jaar een plaatsje op Cirque Magique en op WECANDANCE. Geen pingpong zonder pallet, dus kreeg de tafel dit jaar gezelschap van ons proefpallet. Toegegeven, daarmee pingpongen ligt iets moeilijker, want het heeft 4 gaten waar bekertjes van 10 cl in passen. Net genoeg voor een proevertje van onze SUPER 8 Export, IPA, Blanche en Flandrien. En

ook net genoeg om de keuzestress weg te nemen.

Op Cirque Magique vond onze SUPER 8-container een plekje vol in 't zicht, vlak bij de main stage. Op WECANDANCE kreeg onze social club een eigen, gloednieuwe livestage waarop ronkende namen als Tessa Dixon, Claire Lafutt en Tsar B hun ding kwamen doen. We lanceerden hier ook een reuzegroot croquet spel, en met succes. 'Allo kroket!



Het nieuwe
SUPER 8-
festivalseizoen
wil je zeker
niet missen.



© Jonas Van Bouwel



© Wouter Maackelberghe



BK NAGELTJE KLOP

tijdens de Gentse Feesten



**Tijdens de voorbije
Gentse Feesten kwam
Primus op de proppen
met een nagelnieuw
kampioenschap: het
Belgisch Kampioenschap
Nageltje Klop.**

Nageltje Klop wint de voorbije jaren als caféspeel sterk aan populariteit. Tijd om daar iets mee te doen, dus organiseerden we met Primus het allereerste, officiële BK Nageltje Klop. Plaats van het gebeuren: het Baudelopark, waar onze Primus-stand tijdens de Gentse Feesten zijn vaste stek heeft.

Vanaf 19 juli kon iedereen aan onze stand beginnen oefenen. Op een week tijd werden maar liefst 2.400 nagels de kop ingedrukt!

De 36 dappersten der Belgen streden op 27 juli mee voor de finaleplaats. Dat de weergoden ons die dag compleet in de steek lieten, kon de pret niet bederven.

Na een zenuwslopende en drijfmatige finale wist de trefzekere Jo Vinken uit Gent als eerste de klus te klaren. Elke finalist ontving 1 krat Primus, runner-up Johan Daemen uit Mechelen won er 3 en de kersvers Belgisch kampioen kreeg, naast eeuwige roem, ook een trofee en 10 kratten Primus mee naar huis.

Nagels of Hamers?

In aanloop naar het BK lanceerden we een oproep via de sociale mediakanalen naar iedereen die de naam Nagels, Hamers of iets dat erop lijkt draagt. Wij trakteerden hen tijdens de Gentse Feesten immers op een gratis pint aan onze Primus-stand. Die campagne werd een groot succes. Je hebt geen idee hoeveel naamvarianten er bestaan, gaande van Nagelmaekers tot Lecloux en van Hamerlinck tot Marteau. Zelfs De Block kwam een paar keren langs...

PRIMUS CLASSIC

met een Belgisch tintje

En een Belgisch pintje. Onder een stralende nazomerzon kreeg de voorbijje Primus Classic een massa volk op de been. Een perfecte cocktail van buurtbewoners, wielervrienden, wielertoeristen én grote kleppers uit het profwielrennen, zorgde weer voor een geslaagde dag.

Met 2.200 waren ze, de wielertoeristen die 's ochtends nog de kou trotseerden om de Brabantse kuitendijk te lijf te gaan. De Primus Classic Cyclo wint jaar na jaar aan populariteit. En terecht: met vier prachtige, afwisselende parcours in verschillende afstanden biedt ze immers een aangepaste rit voor elke deelnemer. Ze is bovendien de perfecte afsluiter van het wielerseizoen.

Intussen stonden wij klaar om het volk te ontvangen dat massaal naar onze brouwerij afzakte om de finish te zien, te genieten van de sfeer en van het heerlijke weer. De

Primus-bar, tal van foodtrucks, heel wat randactiviteiten, hilarische live verslaggeving van Radio Mano Sport en een exclusieve SUPER 8-shop met Flandrien-wielervedij en andere hebbedingen... Alle ingrediënten voor ambiance waren aanwezig. Het vipgedeelte kreeg een flinke upgrade met een nieuwe toeg, een verrassende aankleding en een avondvullend programma.

Naarmate het peloton van profrenners de finish naderde, steeg de spanning. Klasbaken als Van Avermaet, van der Poel, Sagan en Greipel zaten nog in de running, maar uiteindelijk haalde Edward Theuns het in



de eindsprint nipt van de Duitser Pascal Ackermann. Een Belg als winnaar, dus trakteerden we het aanwezige publiek zoals beloofd op 1.000 pintjes.

Mooier konden wij het niet dromen, we kijken nu al uit naar de volgende editie op 19 september 2020. (Na)genieten van de Primus Classic kan met de aftermovie op primus.be.

Erepodium 2019

1. Edward Theuns (B)
2. Pascal Ackermann (D)
3. Jasper De Buyst (B)



A close-up photograph of a bartender's hands. The bartender is wearing a grey jacket and a name tag. They are using a red, star-shaped tap handle to pour beer from a chrome tap into a round glass. The glass has a white label with the word 'SUPER' and the number '8'. The beer is golden and has a thick head of foam. The background is blurred, showing a bar setting.

HORECATRAINING

voor starters en doorgewinterde uitbaters

De perfecte pint tappen, de klanten in de watten leggen, de zaak goed managen en het personeel motiveren... bij een eigen zaak komt heel wat kijken. Na het volgen van onze drie-daagse opleiding* ben je klaar voor jouw succesverhaal.

Zet je je eerste stappen in de horeca? Of heb je al vele jaren ervaring? Een opleiding heeft altijd zin. En wie bij ons zijn diploma haalt, krijgt z'n cursusgeld terugbetaald en geniet gratis leidingonderhoud voor onze bieren. Je hebt dus helemaal niets te verliezen.

Hoe regel je de tapdruk? Kan je zelf een technisch probleem oplossen? Hoe stel je een eetkaart samen? Elk jaar geeft onze horecatrainer Erik zo'n 400 horeca-uitbaters en hun medewerkers een koffer vol tips en tricks mee naar huis, die ze meteen in de praktijk kunnen omzetten.

98% van de cursisten zegt achteraf dat de opleiding top was.

Heb jij nog geen diploma? Surf dan snel naar haacht.com voor meer info en schrijf je in voor een van onze regionaal georganiseerde opleidingen.

*Voor gediplomeerde uitbaters die zich nóg meer willen perfectioneren, is er een optionele vierde lesdag. Daarin gaan we dieper in op contracten, sociale wetgeving, GKS en HACCP.



Zij behaalden in 2019 hun diploma



Zonhoven

Marcel Daerden, Noël Henckaerts (Parochiaal Centrum, Bilzen) • Vanessa Schuermans (De Bruegelhut, Geel) • Rony Jacobs, Sonja Smolders (Den Hoek, Hasselt) • Kenny Peeters (Den Dorpel, Hechtel-Eksel) • Jerry Vanderhaegen, Jessica Wagemans (Sportcafé Berkenbos, Heusden-Zolder) • Robin Hermans (Themakaffee, Heusden-Zolder) • Mitch Deckers, Benjamin Lambrechts (De Preekstool, Maasmechelen) • Ronny Grosemans (Grimmie, Maasmechelen) • Alois Bogie, Magda Lommelen, Eddy Mertens (P.C. Gompel, Mol) • Ferno & Sylvia Bottelbergs, Joannes Lenaers, Anna Manders ('t Pleintje, Neeroeteren) • Renata Libaers, Safia Steele ('t Labyrint, Paal) • Kristof Boiten, Rudi Gabriels (Concours Café, Sint-Truiden) • Guntur Darmawan, Gadis Lemmens (Koco Bistro, Valkenburg aan de Geul, NL) • Evelien Kleikens, Mieke Vanoppen (Willers Eetkaf-féeke, Waltwilder) • Nick Brans, Rudy Vandenabeele, Kristof Wygaerts (Brasserie Kiewit, Zonhoven)

Wallonië

Gzim Cufi (La Résistance, Anderlecht) • Michel Vandervoort (Cook 'n Grill, Ciney) • Antoine & Ettore Oresti (La Renaissance, Fleurus) • Fabion Creyelman (L'Actuel, Florenville) • Léna Gauthier, Laura Grégoire (Au Bureau, Marche-en-Famenne) • Jimmy Basse, Sarah Decarnoncle, Thibaud Delestrait (Aux 3 D, Namur) • Bike Ching (La Table Gronde, Profondeville) • Michel Rotilde, Jeannine

Vanderkelen (Le Vieux Saintes, Saintes) • Daniel Malengrez (London Pub, Soignies) • Arnaud Jouran, Lucien Louvet (Chez Lulu, Tournai)

Boortmeerbeek

Jochem Noordam (De Blauwe Toren, Antwerpen) • Hilde Nauwelaers, Walter Van Meirhaeghe (De Vlaey, Antwerpen) • Paul & Pieter Elen, Marcel Vernieuwe (Lange Wapper, Antwerpen) • Diego Faes (Witzli Poezli, Antwerpen) • Hubert D'Haenens (Den Tat, Dilbeek) • Patricia Boenders, Patrick Van der Borgh (The Blue Note, Geel) • Tom Trevels (Maginique, Heist-op-den-Berg) • Mohan Paudel, Joti Randhawa (Enchanté, Keerbergen) • Freddy Broekhoven, Mark Demulder, Victor Peremans (Eendracht LS Gestel, Lummen) • Christiane Hofmans (Den Black, Malderen) • Larissa Lambrechts, Reinier van Noord (Boesjkammaree, Mechelen) • Garry De Graef (Oud Ramsel, Ramsel) • Wendy Brulleman (De Met, Vilvoorde) • Heidi Daniëls (Oud Werchter, Werchter) • Thieu Geleyn, Johnny Volders (OC Mardijk, Wersbeek) • Alicia Haselier (Brasserie Brouwershof, Wespelaar) • Cindy Schepens (Snack & Chat, Wespelaar) • Steven Kops, Stephanie Leen, Irina Scheerens, Herman & Tina Timmermans, Imco Van Veen, Alexander Vandenplas (Sporthal Den Dijk, Wespelaar) • Ann Franken, Wannes Leirs (Mister Drinks Leirs, Zoersel) • Guus Veenstra • Dave Aerts, Bart De Ryck, Dominique De Vogelaere, Ludo Heylen, Kristine Hintermaier, Kristof Peeters, Johan

Rosquin, Bart Scheers, Lenny Schmit, Geert Van Den Wijngaert (Brouwerij Haacht)

Aalter

Corry Alsberghe, Jean-Claude Persoons (Clo & Co, Anzegem) • Véronique Maeyaert (Het Nieuw Verleden, Beernem) • Willy Van De Vorst ('t Karrewiel, Bellem) • Lorenz Carpentier, Elisia Welvaert (La Fuente, Brugge) • Dieter Dullaers (Sporthal, Erp-Mere) • Yasin Akmese (Veneris, Gent) • Sven Coolens, Joke Van Sompel (Picasso, Heusden) • Piet Wit-touck (De Kijk Uit, Izegem) • Jochen Volders (Nobis, Knesselare) • Bart Dubois (De Blaaspip, Koekelare) • Jan Gelan, Karine Schack (De Kapelle, Laarne) • Thierry Witdouch (Carlton, Moorsele) • Steven Delva (Crayon, Oostende) • Sven De Coster, Wendy Vanderpoorten (The Bridge, Oostende) • Kathleen Bottel-dorn, Veronique De Craeye, Delphine Goeminne, Hilde Petrus, Geert Van De Velde, Davy Van den Bossche (Peloton Café, Oudenaarde) • Tatjana Labio (De Waterkant, Overmere) • Veerle De Trogh ('t Perron, Schendelbeke) • Daisy Hubrecht, Thomas Quicke (De Hoptimist, Sint-Michiels) • Nathalia Delrue (Billy's, Torhout) • Stephanie Boret, Jordy Buyse (Foelard 2.0, Torhout) • Guillaume Lootvoet (De Mozaïek, Veurne) • Senne Blomme, Baptiste Wil- lems (Pasta La Vista, Waarschoot) • Nancy Balcaen, Sandra Coudere (Balcou, Wakken) • Hugo & Ruben Dedeys (De Alk, Wingene) • Inge De Waegeneer, Mike Van Strijdonck (Brouwerij Haacht)



Uitbaters

Gert-Jan Van Looveren,
Tijs Baum, Christian Schnurrer
en Vincent Van der Veken

PERRON NOORD

rustpunt op een militair domein

Op het voormalige militaire vliegveld van Brasschaat pronkt een statig herenhuis dat destijds dienst deed als kantine. Het was een hele uitdaging om het gebouw om te toveren tot horecazaak. De uitbaters vroegen advies aan Brouwerij Haacht en gingen vervolgens zelf aan de slag.

Terwijl er een steunmuur uit ging om een grotere ruimte te creëren, bleven tegelijk heel wat authentieke elementen bewaard. De deuren met glas-in-lood, de houten toog, de gewelfde plafonds, ... maken van Perron Noord een gezellige brasserie met retro tintjes die verwijzen naar een rijke geschiedenis. Een ruimte voor feesten, een groot terras, een buitenbar en een speeltuin vullen het geheel aan.

Perron Noord heeft werkelijk alle troeven in huis. De locatie is al een toeristische trekpleister op zich. Een spoorfiets-traject doorheen het militaire domein,

waarvan het vertrekpunt 5 km verderop in Kapellen ligt, heeft hier zijn keerlus. De ideale plek dus om even op adem te komen. In de omgeving vind je tal van fiets- en wandelknooppunten - geen wonder, het is hier een oase van rust en groen - en enkele musea gelinkt aan het militaire verleden.

De brasserie ligt bovendien vlak naast het vliegveld Maria-ter-Heide, een van de oudste vliegvelden in België. Met een beetje geluk zie je hier tijdens jouw bezoek een van de drie onbemande drones van het Belgische leger opstijgen.



Licht-Vliegwezenlaan 11, Brasschaat

Sociaal project

Perron Noord is een project van de Antwerpse vzw Rotonde, die zorg en ondersteuning biedt aan mensen met een beperking. Binnen het kader van begeleid werken, helpt ze hen zoeken naar een zinvolle dagbesteding. Zo zag in 2014 deze sociale brasserie het licht. Haar unieke karakter bleek een schot in de roos. Daarom ging de vzw vanaf 2019 voor de uitbating in zee met enkele private partners. De voorwaarde was wel dat het sociale aspect behouden bleef.







DE ROES

van stadscafé tot nachtclub

Uitbater

Tim Jansen



Roes Comedy Club

Onder het café vind je een ruime, historische gewelfkelder. Op het podium stonden al ronkende namen als Gunter Lamoot en Kamal Kharmach, maar het biedt ook plaats aan beginnende comedians en muziekbands. De open mic-avonden bieden hen de kans om nieuw werk uit te testen op een welwillend publiek.

De Donkerstraat in Gent is de voorbije jaren van een winkelstraat geëvolueerd naar een 'eetstraat'. Het ene wereldrestaurant na het andere tracht je naar binnen te lokken. Daartussenin bevindt zich De Roes: een gezellige mix tussen stadscafé en nachtclub.

Uitbater Tim verdiende zijn horecaspooren al in het ambiencecafé Jan van Gent in de Annonciadenstraat. Samen met zijn compaan Niels richtte hij dit pand, een vroegere schoenenwinkel, volledig opnieuw in. Handige harry's als ze zijn knutselden ze zelf de togen in elkaar en voor de aankleding bezochten ze heel wat rommelmarkten. Het resultaat is een gezellige

bruine kroeg waar het aangenaam vertoeven is.

Het publiek in De Roes is heel gevarieerd. In de vooravond sluiten werkende of studerende Gentenaars er hun dag af met een frisse pint of een koffietje. Later op de avond transformeert De Roes zich in een hippe cocktailclub, die tot een stuk in de nacht open blijft.



Donkersteeg 4, Gent



RoesGent

BRASSERIE FORESTA

waar 'la vita è bella'

Aan de rand van het Nationaal Park Hoge Kempen en op een boogscheut van de grens met Nederland vind je, verscholen in het groen, Foresta: een warm ingerichte brasserie met een mediterrane tintje.

De openluchtpiste en het springparcours voor de deur verraden meteen dat hier ook een manege huist. Daarnaast maakt een speeltuintje met houten tuigen duidelijk dat niet alleen paardenliefhebbers welkom zijn. De speeltuin is trouwens netjes omheind. Er is dus geen gevaar dat de kindjes in hun enthousiasme de paarden voor de voeten lopen.



Uitbaters

Marc Dohmen (foto) en Luciano Pili

Voor het gebouw ligt een enorm, zonovergoten terras in drie delen, waarvan een deel overdekt. Foresta richt zich immers op de vele fiets- en wandeltoeristen die de groene omgeving komen opzoeken. Een dubbele glazen deur nodigt uit om binnen te komen. Een oude Vespa en een grote fles grappa bij de inkom zetten meteen de Italiaanse toon. Op elke tafel staat, hoe kan het anders, de olijfolie klaar en ook de eetkaart heeft zuiderse invloeden.

Naast dagjestoeristen kan Foresta rekenen op een schare vaste klanten. Zoals dat wel vaker gaat in Italiaanse restaurants, weerklinken er geanimeerde gesprekken en luid gelach tussen de klanten en de uitbaters. Ja, hier voel je je meteen thuis en kom je graag terug.

-  Begijnenbos 13, Lanaken
gps: aanrijden via de Paalsteenlaan
-  brasserieforestabe.be



The image shows the interior of a brasserie. In the background, there is a large, detailed mural depicting a historical scene with several figures in 16th-century attire. Three large, dark wooden drums with light-colored heads are hanging from the ceiling. To the right, a rack holds several long spears with metal heads. In the foreground, a long wooden table is set with small white salt and pepper shakers, yellow napkins, and small white cards. Dark wooden chairs are arranged around the table. The floor is made of light-colored wood planks.

BRASSERIE OMMEGANG

een plek voor de Brusselaar



Sinds vorige zomer heeft hartje Brussel er, naast ons Ommegang-bier en het gelijknamige evenement, ook een stijlvolle brasserie met dezelfde naam bij. Het is een ontmoetingsplaats waar de rasechte Brusselaar zich thuis voelt, maar waar er ook voor de toerist of toevallige passant heel wat te ontdekken valt.

Brasserie Ommegang ligt langs de Bergstraat, op een boogscheut van de Brusselse Grote Markt. Het eeuwenoude pand kent een prestigieuze geschiedenis. In de jaren 50 vond je hier een luxe-kledingzaak. Voor de herinrichting werd het pand ontmanteld en daarbij kwamen heel wat elementen uit die periode tevoorschijn. Dat vroég gewoon om een inrichting met een vleugje van diezelfde Brusselse grandeur.

Onze interieurarchitecten werkten de verdieping open waardoor een prachtige mezzanine ontstond. Vervolgens deelden ze de enorme oppervlakte subtiel op. Zo lijkt het terras nog een stukje door te lopen voorbij de grote guillotineringen, wat voor-

aan een soort lounge-ruimte creëert. De gashaard met glas-in-staalkap bij de inkom is een volgende 'ruimtebreker'. Achteraan scheidt een glazen kast vol historische stukken nog een laatste ruimte af. Wie in groep komt eten en een beetje afzondering wil, kan hier perfect terecht.

Ommegang en Keizer Karel waren uiteraard een inspiratiebron voor de inrichting. Ze worden op een hedendaagse manier voorgesteld in heel wat details. Vooral aan de verlichting besteedden onze inrichters veel aandacht, want die maakt het geheel af. Maar eigenlijk kan je dat nog het beste zelf gaan ontdekken, bij elk bezoek ontdek je beslist iets nieuws!



©Miguel De Groote - VENUEZ

Uitbaters

Anne Merkpoele en Luc Ulaj

A photograph of a man with grey hair and a beard, wearing a dark patterned jacket, playing a pink electric guitar on a stage. He is looking upwards. The background is a large purple screen with a stylized eye graphic. Several bright spotlights shine down from above. To the right, a drum set is visible. In the bottom left corner, a hand holds a smartphone recording the performance.

MUZIEK GIETERIJ

waar industrie en popmuziek
samensmelten



©Harry Heuts



Directie

Wim Smeets & Richard Loomans



Cultuurfabriek

De Timmerfabriek is een onderdeel van het 5.000 m² grote 'Sphinx-complex' dat erkend is als rijksmonument. Een ambitieus meerjarenproject van de stad zal de hele site omvormen tot een groot-schalige cultuurfabriek. Met een tjokvolle kalender vol talent van eigen bodem gemixt met bekende, internationale artiesten in de meest uiteenlopende muziekgenres, zet de Muziekgieterij alvast de juiste toon.

Sinds 2014 biedt de Muziekgieterij muzikanten een plek waar ze in optimale omstandigheden kunnen repeteren en optreden. In 2012 nam Maastricht de stichting op in haar culturele beleid. De verhuis naar de historische 'Timmerfabriek' bleek het begin van een succesverhaal.

Het voorbije jaar kreeg de accommodatie in de Muziekgieterij een flinke facelift. Sinds september kan ze gebruik maken van zes repetitieruimtes, een studio, een foyer en twee zalen met een capaciteit van respectievelijk 1.100 en 420 bezoekers.

Voor de inrichting bleef de industriële uitstraling van het gebouw zoveel mogelijk bewaard. De medewerkers lieten zich adviseren door onze interieurarchitecten en gingen dan zelf aan de slag met zoveel mogelijk gerecupereerde materialen. Deuren van oude tramstellen doen nu dienst als toogfront in de foyer. Een plankenvloer

van een oude sporthal werd hergebruikt voor de doorgeeftogen in de zalen en voor het podium; je ziet de veldmarkeringen nog kriskras door elkaar lopen. Ook de hele aankleding heeft een oud, verweerd tintje.

En er zijn nog veel toekomstideeën. Er liggen plannen op tafel om het binnenplein opnieuw aan te leggen en het, via een doorgang in het gebouw, letterlijk open te trekken voor het grote publiek. De Muziekgieterij bruist, niet alleen voor bezoekers, maar ook voor de artiesten die er in de watten worden gelegd en inmiddels zelf vragen om er te mogen optreden.





AUX DEUX MONDES

aperitieven, dineren, nagenieten



Uitbater

Jonathan Blanchart

Het ruikt nog naar nieuw, dit restaurant annex loungebar dat pas eind november zijn deuren opende. Het is het nieuwste project van de groep Art Blanc, die in Waals-Brabant en Brussel al enkele andere succesvolle horecaprojecten uit de grond stampte. De groep streeft ernaar een totaalconcept te bieden voor haar gasten: rustig aperitieven, heerlijk dineren en nadien lekker lang nagenieten in de loungebar.

Het buffet met warme en koude gerechten biedt biologische, lokale producten, allemaal volgens het seizoensaanbod. De nadruk ligt op grillades, en liefhebbers kunnen zelf hun vlees grillen op een 'plancha'. Of hun droomhamburger samenstellen uit een selectie van heerlijke ingrediënten.

De inrichting is adembenemend. Blikvangers zijn de drie grote biertanks boven de toog, die handig gebruik maken van de hoogte van de mezzanine. Dankzij die mezzanine merk je helemaal niet dat dit

best een grote zaak is – ze biedt plaats aan 200 gasten – maar voel je toch overal een intieme gezelligheid. Ook opvallend zijn een tiental koperen leidingen die vanaf het plafond van de mezzanine naar beneden komen en uitlopen in een eenvoudige lamp. Less is more.

De loungebar is van het restaurant gescheiden door een groot raam. Met haar open haard en haar banken in koeienleer doet ze denken aan een berghut. Dit is een plek waar je na het diner blijft nagenieten en waar je zeker graag terugkomt.



rue de Tournai 167, Pecq



auxdeuxmondes.be





RIJSEL

een tip voor je volgende citytrip

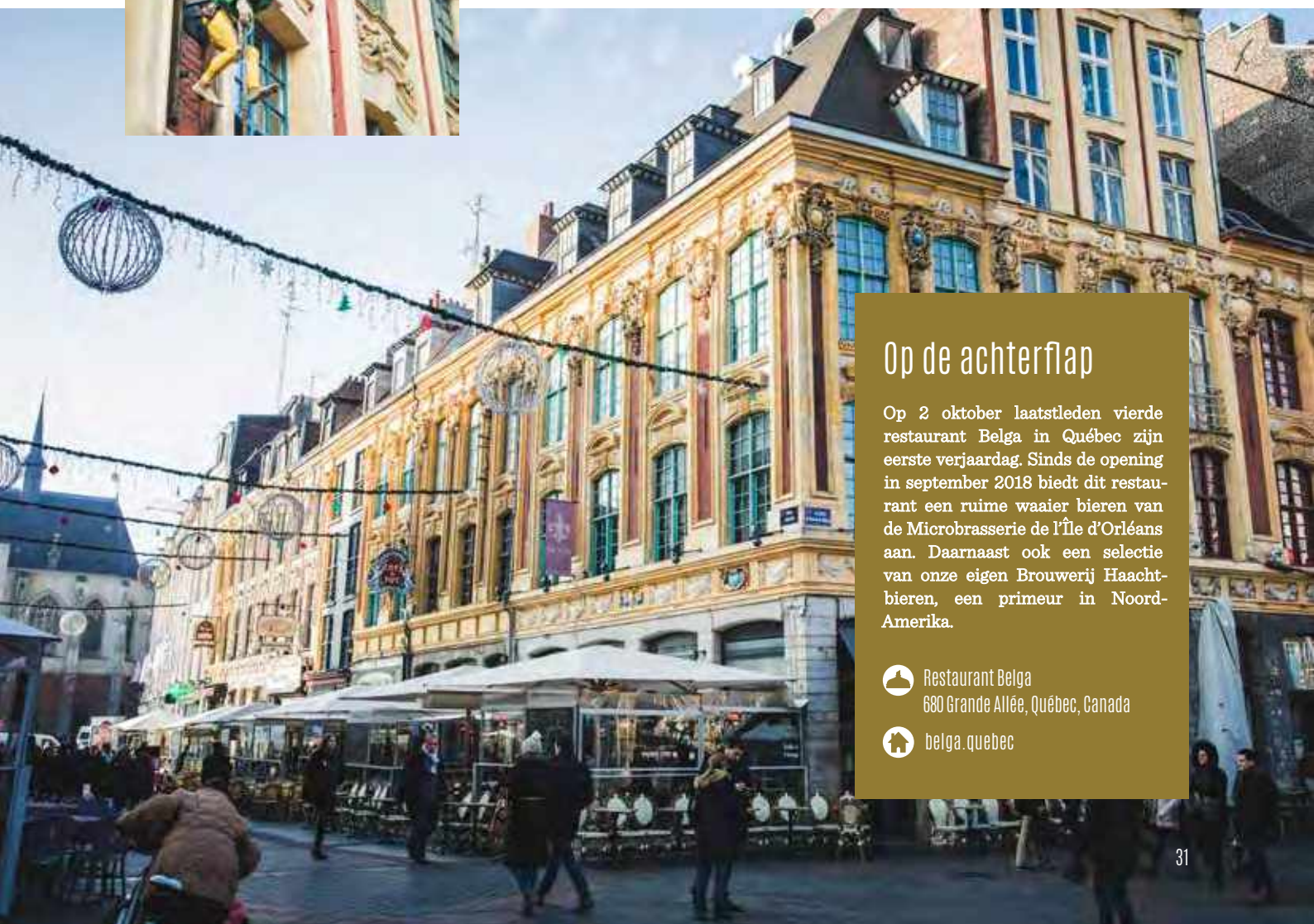
Vlak langs de Belgische grens, hoofdstad van Frans-Vlaanderen en tot de 13de eeuw een deel van het graafschap Vlaanderen... Rijsel, in het Frans Lille, kan niet ontkennen dat ze heel wat Vlaamse invloeden meekreeg.

Rijsel kende altijd al een bloeiende economie. Dat blijkt duidelijk uit de rijke architectuur, die erg aan een Vlaamse grootstad doet denken. Heel wat historische gebouwen zijn immers opgetrokken in Vlaamse barok.

Het meest kenmerkende is de Place du Général de Gaulle die gedomineerd wordt door een indrukwekkend beursgebouw. De omliggende herenhuisen zijn verbouwd tot

horecazaken. De terrasjes van onze klanten La Place en Le Lys dompelen het plein onder in een gezellige sfeer.

Het belfort, de citadel en de kathedraal, maar ook een kleine dierentuin en het gigantische shoppingcenter Euralille: het is slechts een kleine greep uit wat Rijsel te bieden heeft. Zeker een aanrader voor je volgende citytrip, en nog kort bij huis ook!



Op de achterflap

Op 2 oktober laatstleden vierde restaurant Belga in Québec zijn eerste verjaardag. Sinds de opening in september 2018 biedt dit restaurant een ruime waaier bieren van de Microbrasserie de l'Île d'Orléans aan. Daarnaast ook een selectie van onze eigen Brouwerij Haachtbieren, een primeur in Noord-Amerika.



Restaurant Belga
680 Grande Allée, Québec, Canada



belga.quebec



BELGA

DES LIQS BIÈRES TRÈMES
POUR UNE OCCASION SPÉCIALE
AU PLAISIR DE VOS REÇEURS

BELGA

BELGA

DES LIQS BIÈRES TRÈMES
POUR UNE OCCASION SPÉCIALE
AU PLAISIR DE VOS REÇEURS