

retour sur 2018



HAACHT MAGAZINE



ON EMBAUCHE !

la Brasserie Haacht en expansion



50 nouveaux collègues

En tout, une cinquantaine de candidats nous ont rejoints en 2018 dans diverses fonctions. Nous continuerons par ailleurs de recruter activement du personnel dans les années à venir !

À la Brasserie Haacht, c'est un fait : tout le monde travaille dur. Le nombre d'offres d'emploi a ainsi atteint un pic absolu en 2018. Les raisons ? Un été chaud, ainsi que le départ bien mérité à la retraite de nombreux collaborateurs.

Malgré l'arrivée constante de nouveaux collègues, plusieurs postes restent vacants. Nous avons donc décidé d'envisager des recrutements à plus grande échelle.

Nous avons notamment participé au salon de l'emploi de Thomas Moore et au projet WELT du VOKA, avec d'autres entreprises régionales, afin de proposer des trajectoires

d'expérience professionnelle et d'apprentissage. Nous avons publié nos annonces dans le journal De Zondag, sur StepStone et sur des autocollants affichés dans les bus locaux. Le Job Day organisé le 18 octobre en collaboration avec VIO Interim nous a permis d'engager six nouveaux intérimaires. De plus, nous apparaîtrons dans la deuxième saison de l'émission « De Sollicitatie », diffusée à partir de janvier 2019 sur VIER.



 Pour en savoir plus, surfez sur jobs.haacht.com

#70

HAACHT MAGAZINE



retour sur 2018

Cher lecteur, chère lectrice,

La fameuse « canicule de l'été 1976 » a été battue. Désormais, celle de 2018, qui a pulvérisé tous les records de chaleur, servira de référence en Belgique. La pénurie d'eau et les problèmes environnementaux ont largement fait la une des journaux. Un été de Coupe du monde, à laquelle nos Diables rouges se sont particulièrement distingués. Bref, une année que l'on n'oubliera pas de sitôt.

Les choses ont également pas mal bougé à la Brasserie Haacht. Notre famille SUPER 8 a accueilli un nouveau membre et deux autres marques affichent aujourd'hui un nouveau look appétissant. Nous avons remporté quelques prix, ce dont nous pouvons être fiers, et nous avons organisé de nombreuses actions tant pour les exploitants horeca que pour les consommateurs (au café ou à domicile).

Nous avons ouvert un super café belge à Québec au Canada. Plus près de chez nous, nous avons également visité plusieurs établissements horeca récemment ouverts ou rénovés afin de donner de bonnes idées à nos exploitants et de pousser les clients à sortir de chez eux pour passer de bons moments à l'extérieur.

Enfin, en 2018, nous avons célébré notre 120^e anniversaire. Une occasion que nous avons fêtée en beauté, et un bon présage pour les nombreuses années à venir !

Bonne lecture,

Baudouin van der Kelen
Directeur Marketing

Brasserie Haacht SA
Provinciesteenweg 28
B-3190 Boortmeerbeek
www.haacht.com

PS Vous avez reçu ce magazine par hasard et souhaitez être informé de notre actualité ? Vos clients apprécient le Haacht magazine? Vous pouvez vous y abonner gratuitement sur www.haacht.com



E.R. Baudouin van der Kelen

Rédaction Nancy Van Herck

Design Communi-cat

Photographie horeca

Tim Buelens & Wannas Nimmegeers



PROJET BOUILLONNANT

récupération améliorée de la chaleur

Il n'y a pas de bière sans vapeur. La vapeur permet de chauffer nos cuves pour les faire bouillir et de produire de la chaleur dans d'autres unités de production, p. ex. pour laver nos fûts et nos bouteilles. Nos quatre « chauffeurs », Jan, Marcel, Jellen et Christian, jouent donc un rôle indispensable dans la brasserie. Depuis mars, ils assurent la production de vapeur grâce à un tout nouvel équipement.

Dans notre chaufferie, deux grandes chaudières produisent chaque heure 20 tonnes de vapeur envoyées jour et nuit aux différentes unités de production. Nous récupérons le condensat – la vapeur redevenue liquide en refroidissant dans le circuit – dans de grandes cuves à condensats, afin que le liquide récolté soit renvoyé dans les chaudières du circuit. Un choix intelligent en matière d'efficacité énergétique !

Début 2018, nous avons remplacé nos anciennes cuves à condensats en acier par des modèles en inox. Ces cuves sont mieux isolées, évitant toute perte de la chaleur résiduelle renfermée dans les condensats. Les chaudières ont ainsi besoin de moins d'énergie pour tout transformer en vapeur.

Pour retirer les vieilles cuves et installer les nouvelles, nous avons dû ouvrir notre toit. Nous avons donc profité de l'occasion pour rénover la partie de toiture concernée.

UTILISATION DURABLE DE L'EAU !

Le 6 septembre, nous avons signé le « Green Deal Brouwers » pour une utilisation plus durable de l'eau. Par cet accord, nous nous engageons à réduire de manière drastique notre consommation d'eau de brassage de nos bières d'ici 2022.

Un « Green Deal » est un accord volontaire entre des partenaires (privés) et le gouvernement flamand en vue de lancer ensemble un projet écologique. Le « Green Deal Brouwers » a été lancé à l'initiative de l'association professionnelle des Brasseurs belges et de l'organisation sectorielle Fevia Vlaanderen. Au total, neuf brasseries ont signé cet accord. En partageant nos expériences et notre expertise et en nous attaquant ensemble aux problèmes, nous atteindrons plus rapidement nos objectifs.

La Brasserie Haacht se soucie depuis longtemps de l'environnement. Traitement des eaux usées, récupération de l'eau de pluie et panneaux photovoltaïques ne sont que quelques exemples de nos investissements verts des dix dernières années. L'eau potable nous préoccupe aussi beaucoup car nos sources d'eau naturelle sont soumises à une pression croissante, d'autant plus que l'eau représente l'une des principales matières premières et ressources du brassage de la bière. La signature du « Green Deal » nous semble donc évident.





#GO WITH THE VELO

En 2018, à l'occasion de la deuxième édition de « Woensdag Fietsdag » (« Les mercredis du vélo »), les trajets domicile-travail ont été mis à l'honneur. Avec le hashtag #gowiththevelo, Cera, KBC et leurs partenaires ont incité les Flamands à se rendre plus souvent au travail à vélo.

Qui dit plus de cyclistes dit moins de voitures et donc moins d'embouteillages et de pollution atmosphérique. Le vélo est du reste excellent pour la santé. Une bonne raison de motiver nos collaborateurs à l'enfourcher, surtout quand on sait qu'ils sont nombreux à habiter à moins de 10 km de la brasserie.

Plusieurs initiatives axées sur la santé les encouragent à laisser leur sacro-sainte voi-

ture au garage tous les mercredis, et si possible, les autres jours aussi. Cet été, notre abri pour vélos a accueilli une centaine de vélos chaque jour – près de deux fois plus que d'habitude.

La campagne officielle a duré huit semaines, mais nous avons suivi l'action pendant cinq bons mois. Et le reste de l'année, de nombreux collaborateurs continuent de pédaler vaillamment par tous les temps.



 [woensdagfietsdag.be](https://www.facebook.com/woensdagfietsdag.be)



Le mardi 14 juin 1898, Eugène De Ro s'est lancé dans le brassage de la bière. La Brasserie Haacht était née. En 2018, nous avons donc soufflé nos 120 bougies.

Plus de 300 collaborateurs ont participé à la fête du personnel organisée à cette occasion. Nous avons vidé notre cour intérieure pour y installer quelques foodtrucks branchés, un bar disco et deux tentes pagodes. La météo était clémente, la nourriture délicieuse et les boissons ont coulé à flots. Et cerise sur le gâteau : un groupe de mu-

sique et un photomaton ont assuré l'ambiance festive. Cette fête des plus agréables a également permis aux collègues d'apprendre à mieux se connaître, d'une manière ou d'une autre. Les festivités ont finalement duré un peu plus tard que prévu. Une belle réussite, à refaire !



120^E ANNIVERSAIRE

SUCRES AJOUTÉS : 0% GOÛT : 100%

Vous rêvez d'une délicieuse limonade au savoureux goût d'orange, mais sans les calories ? Alors, VAL Orange Zero est pour vous !

Depuis mai, cette délicieuse version pauvre en sucres remplace notre ancien VAL O'Free. Le nom VAL Orange Zero en dit bien plus sur son contenu, mais ce n'est pas tout !

Cette limonade ne contient pas de sucres ajoutés mais comprend 8 % de jus d'orange. Par contre une bouteille de 20 cl ne con-

tient que 1,2 g de sucres naturels et 6 kcal. Ainsi, VAL Orange Zero fait mieux dans tous les domaines que le leader du marché. C'est donc la limonade parfaite pour tous ceux qui – pour une raison ou une autre – surveillent leur consommation de sucre.



NOUVEAU NOM, LOOK ET GOÛT

Notre Star Blond s'offre un nouveau goût et un nouveau look. Le tout spécialement dédié au consommateur qui opte consciemment pour les avantages d'une bière sans alcool et pauvre en calories.

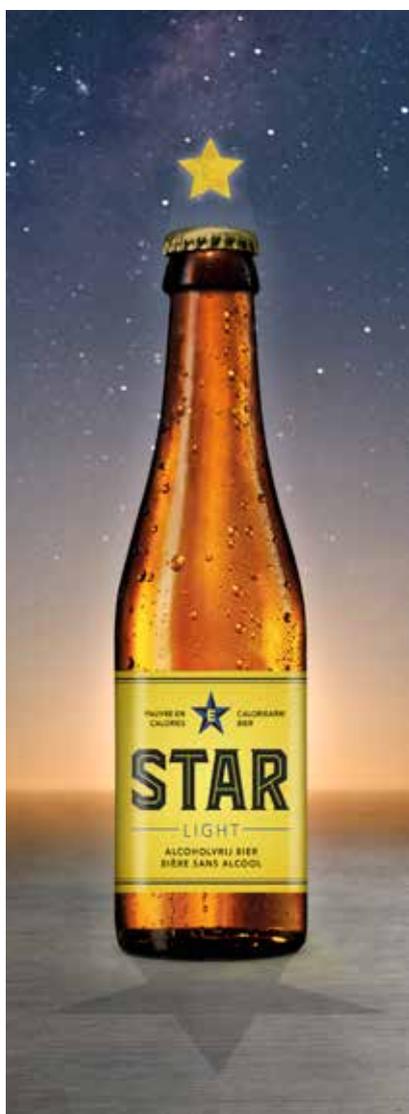
La nouvelle Star Light offre un arôme de houblon épicé accompagné d'un corps plein et malté, qui se termine par une délicate amertume. Ceci en fait une bière rafraîchissante et désaltérante, à boire à tout moment.

Pour le nouveau look de la Star Light, nous nous sommes inspirés de la couleur légèrement dorée de la bière. L'étoile et la lettre E qui figurent sur l'étiquette sont un clin d'œil à l'ancienne brasserie gantoise Excelsior, où la Star fut brassée en son temps. Un tout nouveau verre affiche également ce nouveau look.

60% DE CALORIES EN MOINS

Une bière est considérée « sans alcool » lorsque sa teneur en extrait est d'au moins 2,2 degrés Plato et que sa teneur en alcool est de maximum 0,5 %. Avec 0,4 % de vol. alc., notre Star Light répond parfaitement à ces critères. De plus, elle contient 60 % de calories en moins que les pils belges moyennes.

Star Light est donc l'alternative idéale pour les consommateurs qui souhaitent profiter d'une bière fraîche mais qui veulent limiter leur consommation d'alcool.



POUR LES VRAIS VAINQUEURS

nouveau leader avec de solides mollets



En novembre, au salon Horeca Expo, nous avons présenté la cinquième bière de la famille SUPER 8 : la SUPER 8 Flandrien. Une blonde de pleine caractère.

SUPER 8 Flandrien a des notes de vanille et de bois au nez et en bouche. Sa saveur est complétée par des touches de coriandre et un mélange de houblon belge, de houblon Saaz et de variétés de houblon épicé et fleuri. Un véritable plaisir à siroter, qui se marie parfaitement avec le poisson blanc comme le cabillaud, le merlan, l'aiglefin ou la plie, et la viande blanche comme la dinde et le poulet. SUPER 8 Flandrien est également délicieuse avec des fromages affinés.

La famille SUPER 8 comptait déjà quatre bières de genres connus mais avec une tou-

che originale. Avec SUPER 8 Flandrien, les SUPER 8 Export, IPA, Blanche et Saison accueillent leur nouveau frère costaud.

UN VÉRITABLE « FLANDRIEN »

L'adjectif « flandrien » renvoie naturellement au type de cyclistes qui n'abandonnent jamais et qui conquièrent ainsi le cœur du public. SUPER 8 Flandrien est du même acabit. Elle est la récompense parfaite de quiconque tente de se dépasser jour après jour. Le trophée de chaque performance. Petite ou grande. À vélo, mais surtout à côté. Une bière pour les vrais vainqueurs.



SUPER 8

Des mousses qui ont la frite !

NOTRE COLLECTION DE TROPHÉES S'ÉLARGIT

MEILLEURE BIÈRE FRUITÉE DU MONDE

Le jury des World Beer Awards a élu notre Mystic Cerises meilleure bière du monde dans la catégorie « Fruit & Vegetable Beer ». « Les World Beer Awards comptent parmi les prix les plus prestigieux au monde dans le domaine de la bière », a déclaré Baudouin van der Kelen après cette annonce. « Le fait que la Mystic Cerises remporte un prix international prouve que notre choix audacieux de brasser cette bière à base de bière blanche et de 25 % de jus de cerise était le bon. »



TROIS PRIX POUR SUPER 8

En janvier 2018, nous avons présenté le quatrième membre de notre famille SUPER 8 : la SUPER 8 Saison. Cette bière de saison au gingembre et pleine de caractère a décroché l'argent aux World Beer Awards dans la catégorie « Bière De Garde/Saison ». À l'automne, elle a réitéré son exploit en remportant l'argent au Brussels Beer Challenge dans la catégorie « Flavoured: herb & spice ».

La SUPER 8 Saison n'a pas été la seule du clan SUPER 8 à être mise à l'honneur lors des World Beer Awards. La SUPER 8 Export a été désignée Belgium Winner dans la catégorie « Helles/Münchner ». Toutes ces récompenses prouvent que les amateurs apprécient l'aspect unique et florissant de la gamme SUPER 8.

TONGERLO SÉDUIT LA SUÈDE

Lors de la dernière édition du salon Beer & Whisky Fair, organisé à Göteborg en Suède, notre Tongerlo NOX, avec ses délicates notes de vanille et sa douce amertume de chocolat noir, a conquis le jury professionnel. Ainsi notre bière d'abbaye brune a remporté la médaille d'or dans la catégorie « Ale 5,1-7 % ».

LAQUELLE DES 3 ...

... vous plaira? C'est avec cette question que nous avons lancé une action de printemps pour toute la gamme Tongerlo. Après un relooking réussi en 2017, nous voulions présenter au monde nos 3 bières : LUX, NOX et PRIOR. Parce que tous les goûts sont dans la nature.

Avec les trois bières Tongerlo, les exploitants horeca ont tout ce qu'il faut pour mettre en valeur notre authentique bière belge d'abbaye. Pendant la période d'action, ils ont pu offrir à leurs clients une portion de noix de qualité belge supérieure comme petit extra.

Ils ont également pu épargner des « blasons » (points épargne) à échanger contre des cadeaux authentiques à l'histoire unique. Nous avons par exemple fabriqué un véritable vélo Tongerlo avec le fabricant de vélos

belge Achielle. Les exploitants pouvaient aussi choisir les douces couvertures en polaire de la marque belge Clarysse ou parmi plusieurs articles locaux distribués par Belgunique ou une vaste gamme de journaux et magazines grâce à un bon Bongo.



 belgunique.be verhaeghe.be achielle.be

LA BOUÉE SUPER 8

et ses 8 fonctions gonflées. Voir plus !

SUPER 8 est une jeune marque de bière belge qui, depuis son lancement, plaît énormément à la nouvelle génération d'amateurs de bière. La gamme comprend des bières aux styles familiers mais avec une touche originale. Dans notre campagne estivale vraiment peu ordinaire, nous avons trouvé 8 fonctions gonflées à cette bouée : plateau, garde-potes ou encore espace perso...

Nous avons demandé aux esprits créatifs de l'agence publicitaire De Vloer de donner libre cours à leur imagination autour d'une bouée apparemment toute simple. Ils lui ont ainsi trouvé au moins 8 fonctions surprenantes, expliquées dans des vidéos sur la page Facebook de SUPER 8. Les principaux protagonistes de chaque vidéo sont une bouée SUPER 8, une jeune femme et un antihéros. En cliquant sur chaque publication, nos fans ont été redirigés vers

une page de concours. Ils ont ainsi pu tenter de remporter une bouée SUPER 8 de couleur vive, ou un bon de réduction comme lot de consolation.

L'action s'est déroulée du 15 août au 15 septembre et a été annoncée sur notre site web et sur notre page Facebook. Cette toute première action Facebook pour notre famille SUPER 8 a rencontré un franc succès puisqu'elle a fait quelque 8 000 heureux gagnants.



GRANDE NOUVELLE, GRANDE CAMPAGNE

Après que notre Mystic Cerises a été nommée meilleure bière fruitée du monde fin août (voir p. 8), nous avons sur-le-champ lancé une campagne nationale. Il y a peu de risques que vous ayez raté nos affiches ou nos publicités.

Cette campagne s'est organisée sur plusieurs canaux simultanément. Ainsi, en septembre, près de 2 600 panneaux publicitaires sont apparus dans les rues de Belgique, nous permettant de toucher 6 millions de consommateurs. Nous avons également distribué des affiches aux établissements horeca et accroché des étiquettes dans les rayons des supermarchés. La page Facebook de la gamme Mystic a également servi à communiquer l'excellente nouvelle à des centaines de milliers de consommateurs.

Au niveau local, nous avons affiché l'annonce pendant plusieurs semaines sur notre écran LED côté rue et sur une bannière le long du chemin de fer jouxtant notre site.



**PAS BESOIN D'ÊTRE
Charles Quint**

**POUR BOIRE UNE
OMMEGANG !**

f OMMEGANG BEER

Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse.

Pas besoin d'être Charles Quint ...

... pour boire une Ommegang ! C'est avec ce clin d'œil que nous avons lancé notre campagne d'affichage autour de notre bière Ommegang l'été dernier.

Chaque année, l'Ommegang de Bruxelles fait revivre la Joyeuse Entrée de 1549, lors de laquelle Charles Quint présenta son fils Philippe II à la noblesse et au peuple. À l'époque, cet événement fut l'une des rares occasions où la population put voir son souverain. Charles Quint était connu comme un grand amateur de bière, ce qui a entraîné en 2011 la création de la bière Ommegang, brassée avec du houblon belge.

Depuis de nombreuses années, le marquis Olivier de Trazegnies endosse le rôle de son lointain ancêtre, Charles Quint, pendant l'événement. Après que le char à bière Ommegang a servi les assoiffés au Sablon, il poursuit sa procession vers la Grand-Place, où Charles Quint, sa suite et les spectateurs adultes se voient offrir une bière Ommegang. Chacun peut ainsi profiter de ses notes fraîches et de son arôme raffiné d'agrumes.

L'Ommegang à Bruxelles ne se déroule qu'une fois par an, mais vous pouvez heureusement retrouver notre délicieuse bière tous les jours dans les magasins et les cafés.

 Savoir plus sur l'Ommegang de Bruxelles ? www.ommegang.be

LE GRAFFITI COMME ART URBAIN



Théâtre, musique, cirque et danse. Tels étaient les principaux ingrédients du festival « Zomer van Antwerpen ». Avec ses bars d'été approvisionnés par la Brasserie Haacht, l'édition 2018 a à nouveau été une belle réussite et a attiré quelque 250 000 personnes !

Depuis 24 ans, l'organisation attire un large public réunissant tous les âges et toutes les cultures. L'un des principes de base : présenter plusieurs disciplines artistiques dans des lieux insolites. Chapiteaux, hangars et bâtiments vides offrent ainsi une dimension inattendue à chaque représentation. Yvon Tordoir était l'un des artistes présents à la dernière édition de Zomer van Ant-

werpen. On s'en souvient, il avait habilement personnalisé des baskets Primus aux nombreux festivals auxquels nous avons participé. À Anvers, il a donné une toute nouvelle vie à un mur blanc grâce à une création astucieuse autour de Primus. Vous pouvez venir voir le résultat jusqu'à l'été 2019 à de Singel à Berchem.



BARON DE VILLEBOERG

Couleur

jaune or pâle avec une belle effervescence

Nez

élégant, frais et complexe, notes de fleurs blanches et fruits jaunes

Goût

bouche fraîche et généreuse, bel équilibre avec une longue finale aux accents de pêche



PORTO TERRAS WHITE

Couleur

jaune paille

Nez

très rafraîchissant avec une touche d'agrumes, d'ananas et de banane

Goût

un arrière-goût bien équilibré et raffiné avec une finale longue et souple



PORTO TERRAS RUBY

Couleur

rouge

Nez

arômes très riches de fruits jeunes mûrs

Goût

un arrière-goût prononcé et complet avec une longue finale



NOUVELLES MARQUES

aux Caves Saint-Christophe

L'année dernière, notre vaste gamme de vins maison, vins importés et apéritifs a accueilli quelques nouveaux venus. Notre assortiment comprend désormais un délicieux champagne et nos portos affichent aujourd'hui un nouveau nom et un emballage revisité.



BARON DE VILLEBOERG

Un champagne français brut à la robe jaune or pâle et à l'agréable arôme de fleurs et de fruits a rejoint notre assortiment. L'assemblage de 90 % de pinot noir et de 10 % de chardonnay lui confère un goût équilibré et rafraîchissant.

Ce champagne de qualité plaît à nombre d'amateurs. Parfait en apéritif, il sera de toutes les fêtes.

PORTO TERRAS

L'année dernière, nos portos Three Geese ont subi un relooking et ont été rebaptisés « Terras ». Cela nous permet de nous affir-

mer sur un marché en constante évolution et de mieux répondre aux envies des consommateurs modernes. La qualité de notre porto reste le même. Il a vieilli pendant 3 ans en fûts de bois. Il est réalisé à base de raisins provenant de vignes âgées de 10 à 20 ans, qui lui apportent une certaine maturité.

Servi frais, le Terras White accompagne parfaitement les fromages doux, les fruits secs, les amandes et les olives.

La version rouge, le Terras Ruby, se sert de préférence à température ambiante avec une part de tarte aux fruits rouges, des fruits secs, des desserts ou des fromages doux.

Nouvelle récompense pour le Château Haut-Saint-Georges



Lors de la dernière édition du célèbre « Concours général agricole » organisé à Paris, notre Château Haut-Saint-Georges a une nouvelle fois décroché la médaille d'or. Cette fois-ci, c'est le millésime 2016 qui a été récompensé.

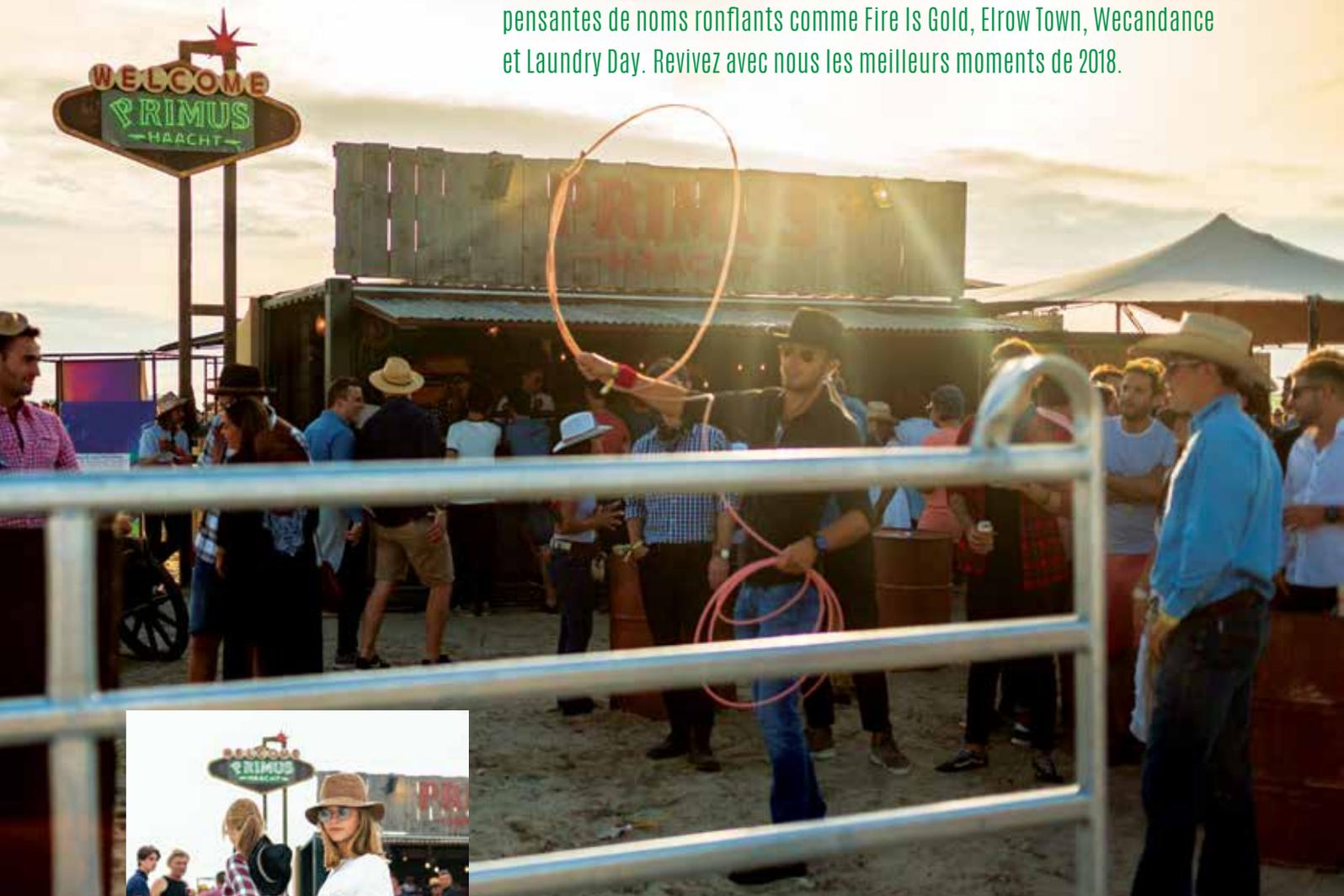
Château Haut-Saint-Georges est un vin de garde de caractère à la couleur presque noire et au nez puissant présentant des arômes de fruits noirs et mûrs et une touche boisée épicée et harmonieuse. Il accompagne parfaitement viandes rouges, grillades et gibier.

Outre ce produit phare, nous produisons trois autres vins de château de qualité dans notre domaine de Montagne Saint-Émilion. Les appellations Château La Grande Barde, Domaine La Petite Barde et La Rosée de la Grande Barde sont également très appréciés des amateurs.



FIÈVRE FESTIVALIÈRE AVEC PRIMUS

L'été dernier, nous avons de nouveau été présents à toute une série de festivals, associés à un partenaire de choix : Atmosphere Architects, les têtes pensantes de noms ronflants comme Fire Is Gold, Elrow Town, Wecandance et Laundry Day. Revivez avec nous les meilleurs moments de 2018.



WECANDANCE

Chapeaux de cow-boy, jeans, carreaux, franges, boucles, bandanas et bottes de western : tel était le code vestimentaire de la sixième édition de Wecandance. Arborant des looks branchés, filles et garçons s'en sont donné à cœur joie pour respecter le thème Acid Cowboys. Les néons et les dés rappelaient le Far West d'aujourd'hui : Las Vegas. Notre stand Primus était décoré de cactus, de ballots de paille, de charrettes, de palissades et de poteaux téléphoniques.

Comme d'habitude à Wecandance, les boutiques avaient elles aussi adopté le thème du festival. Un stand de tatouage et de nombreuses activités, comme un jeu de lasso et la toute première mosaïque photo de Belgique, se trouvaient également sur le site. Avec cette mosaïque, les festivaliers pouvaient tenter de remporter une bière, un sweater ou des tickets pour Wecandance ou Laundry Day 2019.

Prochain rendez-vous : les 10 et 11 août sur la plage de Zeebruges. Nous sommes curieux de découvrir le thème de cette année !



ELROW TOWN

Ce concept de fête surréaliste, proposé par la famille espagnole Arnau, s'est déjà taillé un nom sur la scène internationale des festivals. Chaque année, il attire 1,8 million de visiteurs dans des métropoles comme Barcelone, Londres ou Amsterdam. En 2018, le festival a emmené pour la première fois en Belgique Rowgelia, le poulet qui lui sert de mascotte. Le quartier anversois de Linkeroever a accueilli un décor psychédélique de canons à confettis, d'animaux gonflables et de scènes flashy.

Pour l'occasion, nous avons paré notre « Primus beer station » de couleurs fluos et organisé une « psychedelic tyre run » par deux. Les participants à la course portaient tous un gilet de faux « chicken run champion ».

La première édition belge d'Elrow Town a conquis 15 500 visiteurs.

 [elrowtown.com/en/antwerp](https://www.facebook.com/elrowtown.com/en/antwerp)



FIRE IS GOLD

Au vu du succès de la deuxième édition de Fire Is Gold, ce festival urbain consacré à la musique et à l'art de vivre a un avenir en or devant lui. Et rien de mieux pour lancer la saison des festivals qu'un match de Coupe du monde de notre équipe nationale. Pour marquer le coup, nous avons promis d'offrir aux festivaliers un fût pour chaque but marqué par la Belgique pendant ce match.

Le message est certainement arrivé jusque dans les vestiaires des diables, puisque Belgique-Tunisie s'est refermé sur le score de 5-2 ! Chose promise, chose due : nous avons donc mis en perce 5 fûts gratuits avec grand plaisir.

Domage, il n'y aura pas de Coupe du monde en 2019...

 [fire-is-gold.com](https://www.facebook.com/fire-is-gold.com)



FIÈVRE FESTIVALIÈRE AVEC SUPER 8



LAUNDRY DAY

La saison des festivals s'est clôturée en beauté avec ce festival house et techno organisé dans le quartier de Linkeroever à Anvers. Le concept d'agencement de Laundry Day est unique : il ressemble un peu à une tarte avec un espace VIP au milieu. Le reste de la tarte est découpé en parts disposant chacune d'une scène à leur pointe.

En tant que partenaire de l'événement, nous avons installé un Social Club super agréable juste à l'écart de l'agitation du festival. Les Social Clubs viennent de Berlin, où les concepts horeca sont revisités de manière originale. Une aubaine pour SUPER 8. Claire Laffut et Cookies & Cream, entre autres, se sont produits sur l'une des deux scènes de notre Club. On pouvait aussi y venir pour retrouver un peu de calme, s'allonger dans les poufs géants, jouer au billard ou disputer une partie de ping-pong sur... une table ronde. Amusant et inattendu !

 laundryday.be

Ça roule pour SUPER 8



Depuis l'été dernier, vous pouvez découvrir notre nouveau bar mobile et notre pick-up aux événements sponsorisés par SUPER 8. Tous deux sont un vrai plaisir pour les yeux !

Pour commencer, l'intérieur de notre bar mobile a été totalement mis à nu. Nous en avons rénové l'installation frigorifique, placé de

nouveaux panneaux de comptoir et remplacé tous les revêtements blancs par des versions noires afin de coller à l'image de SUPER 8. Nous avons aussi remplacé les bâches de toit. Mais ceci n'était que le début : l'extérieur affiche désormais un nouveau look à l'effigie de SUPER 8. Nous avons recouvert notre bar mobile d'un film « Brushed Titanium » de 3M. Tous les bords ont été ornés de vis – enfin,

d'autocollants figurant des vis – pour que l'aspect rappelle celui d'une caravane américaine Airstream.

En parallèle, nous avons acheté une Ford Ranger suffisamment puissante pour tirer notre bar mobile de 3 tonnes. Ce véhicule tout terrain a été habillé du même film SUPER 8 unique que sa remorque.

FAIRE DU SURPLACE À L'



Depuis plusieurs années, la Primus Classic et sa petite sœur la Primus Classic Cyclo attirent de nombreux amateurs de cyclisme et riverains dans notre brasserie. Cet événement à la base purement cycliste se transforme peu à peu en fête régionale. Une tendance que nous avons largement mise en avant en 2018.

Nous ne voulions pas attendre que les professionnels franchissent la ligne d'arrivée dans l'après-midi pour assurer l'ambiance. C'est pourquoi des châteaux gonflables et un stand de grimage étaient déjà accessibles aux plus petits dès 11 heures. En même temps, les grands découvraient les space bikes. Et pendant que les journalistes de Radio Mano Sport commentaient de façon désopilante tout ce qu'ils voyaient, les visiteurs pouvaient profiter du Primus Bar et du Food Truck Festival.

APRÈS-VÉLO

C'est sous ce nom que nous avons organisé cette année une vraie soirée dansante après la cérémonie du podium. Un événement entièrement gratuit !

C'est au son de coverband Tracy Lane que le bal s'est ouvert. Ensuite, Discobar Galaxie a repris le flambeau avant de céder la

place au célèbre DJ local Gert V, qui est également l'un de nos collaborateurs. Ce dernier a dignement clôturé notre premier Après-Vélo vers 22 heures.

Une belle réussite : quelque 3 000 amateurs de cyclisme et riverains ont choisi de se joindre à nous pour faire la fête. Un succès dont nous ne pouvons que nous réjouir en tant que brasserie bien ancrée dans sa région.

VIDÉO SOUVENIR

La compétition professionnelle a été remportée par l'espoir cycliste néerlandais Taco van der Hoorn, après un sprint haletant contre son compatriote Huub Duijn et le Belge Frederik Frison. Revivez cette journée inoubliable grâce à la vidéo souvenir disponible sur primus.be. Et bloquez déjà le 21 septembre 2019 dans votre agenda pour ne pas manquer la prochaine édition.





BELGA

un coin de Belgique au Canada

En juin, notre café Belga a ouvert ses portes au Québec. Un café qui rappelle la Belgique de la fin des années 1950, lorsque l'Expo 58 donnait le ton de la modernisation et de la prospérité matérielle croissante du monde occidental.

Après avoir investi dans notre propre microbrasserie sur l'Île d'Orléans, nous avons ouvert un établissement horeca au Canada. Et nous avons trouvé l'endroit idéal à Québec. Le 23 juin, jour de la fête nationale canadienne, Belga a rouvert ses portes après seulement 3 mois de rénovation et d'aménagement. Une prouesse rendue possible par l'excellente collaboration entre un architecte local, un entrepreneur et trois de nos propres décorateurs d'intérieur belges.

Les bâtiments canadiens se caractérisent par des fenêtres et portes petites pour em-

pêcher le froid hivernal de pénétrer. L'intérieur est généralement sombre, avec beaucoup de bois massif et de pierres gris foncé. Pour refléter l'ambiance d'un café belge des années 1950, nous devions donc faire entrer plus de lumière.

Nous y sommes parvenus en appliquant, sur les murs en pierre foncée et sur les plafonds, une couche de vernis brillant jauni rappelant subtilement une époque où il était tout à fait normal de fumer dans un café. Le lambris en bois – de l'érable canadien typique, naturellement foncé – a également été recouvert de vernis plus clair pour se rapprocher



de la couleur d'un lambris « belge ». Pour le sol, nous avons opté au rez-de-chaussée pour un carrelage en terrazzo typique et, à l'étage, pour un plancher à chevrons. Enfin, nous avons recouvert le comptoir de cuivre. La décoration, composée de vieilles publicités, d'une fresque de l'époque et de meubles dénichés en seconde main – le tout entièrement importé de Belgique – vient compléter le tableau.

Cerise sur le gâteau : l'authentique cuve en cuivre de 700 kilos, originaire d'une ancienne brasserie belge. Suspendue au plafond du deuxième étage, celle-ci surplombe le comptoir via une mezzanine. Pour la faire

entrer au Canada et dans le bâtiment, nous avons dû la scier en deux. Une fois à l'intérieur, il a fallu s'appliquer au millimètre près pour lui redonner la bonne position et rassembler les deux parties.

Nous pouvons être fiers du résultat ! Belga est un café où tout Belge de passage se retrouve chez lui et où les Canadiens ont l'opportunité de découvrir notre pays. La carte des bières – qui comprend naturellement toutes les bières de notre assortiment – et les plats typiquement belges comme le stoemp, le lapin et les carbonades, sont le point d'orgue de cette découverte.



UNE JOLIE (RE)DÉCORATION EST LA MOITIÉ DU BOULOT !

Un établissement horeca n'est pas l'autre. Pour attirer les clients, certains exploitants misent sur des plats originaux, d'autres sur des activités ludiques. Mais une chose ne change pas : un bon concept exploité de A à Z, jusqu'à l'intérieur, fait toujours de l'effet.

Pour bien (re)décorer un établissement, il faut prendre beaucoup d'éléments en compte. Heureusement, la Brasserie Haacht dispose de sa propre équipe d'architectes d'intérieur pour aider l'exploitant dans cette tâche. Ensemble, ils abordent toutes les envies de l'exploitant et en examinent les possibilités. Les architectes d'intérieur dessinent des plans, dressent une estimation des coûts et, si nécessaire, demandent l'aide de notre architecte interne. Ils évitent ainsi les mau-

vaises surprises concernant les permis de construire, la stabilité ou le budget.

Notre longue expérience du secteur de l'horeca constitue en outre un avantage de taille. Chaque établissement a en effet des besoins spécifiques en matière d'aménagement de comptoir, par exemple. Seul un établissement parfaitement aménagé fait le bonheur de son exploitant et attire d'office plus de visiteurs. Voici quelques projets réalisés l'année dernière en guise d'inspiration.

RATSKELLER

1714. C'est l'année qui orne fièrement la façade du Ratskeller. Derrière cette devanture séculaire se trouve aujourd'hui une brasserie où les éléments d'époque ont pour écrin des couleurs douces.



Exploitant
Vasil Tilkiridis



PEAU NEUVE

BOIS SOMBRE

L'ancien Ratskeller se caractérisait par l'omniprésence d'acajou sombre, qui suscitait presque la claustrophobie dans cet immeuble long et étroit. Vasili, l'exploitant de l'établissement, a trouvé en notre architecte d'intérieur Benoit un partenaire idéal pour rafraîchir le bâtiment sans effectuer de travaux structurels.

Les murs en grès typique de la région ont été nettoyés pour raviver leur couleur. Le mur du fond de cet immeuble tout en longueur accueille désormais une étagère à bouteilles éclairée, et le sol a été rénové. Ces changements simples ont immédiatement éclairci et agrandi l'espace. Le vide menant à la section brasserie au premier étage renforce encore cette impression.

ÉLÉMENTS ORIGINAUX

Le comptoir foncé a été repeint dans une couleur plus claire. Son plateau en marbre a été remplacé par un modèle en étain, soudé sur place par des spécialistes français de Lyon. Mais ce qui attire indéniablement l'attention, c'est le vitrail éclairé derrière le comptoir. Celui-ci a été fabriqué de manière artisanale par le maître verrier Bernard Tirtiaux. Il a créé une interprétation moderne d'un thème traditionnel de la région : le carnaval. Dans le vide pend un grand lustre de notre création. Enfin, la façade extérieure a été rafraîchie et ornée de quelques lanternes originales renfermant des bouteilles de bière. Pour découvrir ce lieu, un passage dans les Cantons de l'Est s'impose !



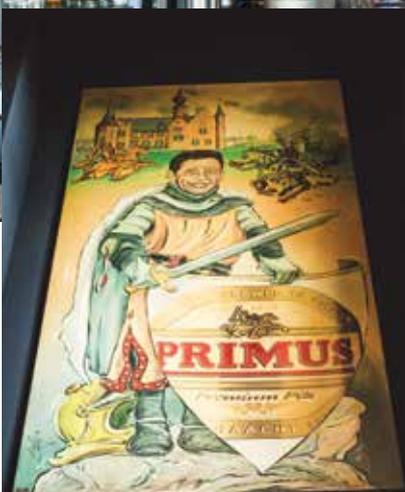


DE VAGANT

En mai dernier, le plus vieux café de Roulers a subi la plus grande transformation de son histoire. Pour cela, Martin, son exploitant depuis 29 ans, a demandé conseil à notre architecte d'intérieur Rudy. Le courant est tout de suite bien passé entre eux et, une chose entraînant une autre, les conseils de Rudy ont abouti à un suivi complet du projet.

Exploitant

Martin Vanslambrouck



MATÉRIAUX AUTHENTIQUES

Après avoir dépouillé l'intérieur sont apparus des murs de briques qui ne demandaient qu'à s'exposer. Le choix d'un look industriel était tout trouvé. La partie derrière le comptoir a accueilli des vitres blanchies à la chaux, comme celles que l'on voit dans des serres. L'escalier menant à l'étage supérieur a été équipé d'une rambarde en métal, et l'éclairage est suspendu à des conduits de chauffage en acier fixés au plafond. L'éclairage mural Primus, qui ressemble à une collection soigneusement organisée d'ampoules, est également immanquable.

Le couloir des toilettes a été recouvert de tôles ondulées rouillées et, pour les lavabos, on a choisi une sorte de fût d'huile.

PUBLIC MIXTE

Depuis 48 ans, De Vagant est un café réputé fréquenté par les jeunes, mais il a su évoluer avec son public. Le nouvel aménagement attire aujourd'hui des clients jeunes ou plus âgés, selon le moment de la journée. Le nom a été volontairement conservé pour que les habitants de Roulers continuent de parler de De Vagant.



Botermarkt 17, Roeselare - vagant.be

BAR BAZAAR

En avril 2018, l'ancien immeuble De Kroon sur la Grand-Place de Lokeren a enfin rouvert ses portes après un an d'inoccupation. Nous avons trouvé en Cédric et Kevin deux exploitants expérimentés, bien décidés à relancer l'établissement. L'architecte d'intérieur Gert les a aidés dans cette mission.



Exploitants

Cédric Pattyn et Kevin Bracke



PEAU NEUVE

NÉGOCIANT EN BIÈRE

Depuis longtemps, le bâtiment ne présentait plus aucune trace du commerce brassicole qu'il abritait jadis. Suite à un incendie, l'ancien exploitant avait caché tous les murs derrière de ternes plaques de plâtre. Cédric et Kevin ont choisi de raviver l'ambiance de l'ancienne maison des brasseurs et de remettre à l'honneur le caractère authentique du bâtiment. Adieu les plaques de plâtre ! Le hall d'entrée a été entièrement ouvert et, pour la décoration, les deux partenaires ont inséré de nombreux détails horeca rétro, comme d'anciennes étagères et de vieux casiers de bière. Quelques plateaux de

table récupérés d'un autre établissement sont tombés à pic pour coffrer le comptoir, qui rappelle ainsi un vieux plan de travail.

TERRASSE ENSOLEILLÉE

Aujourd'hui, Bar Bazaar est un agréable café qui propose une gamme variée de boissons et de tapas. Le mercredi, jour de marché à Lokeren, l'établissement ouvre à 7 h et sert de la soupe fraîche et des pistolets garnis. Tous les après-midis, on peut y déguster de la tarte et un café gourmand. Atout majeur de l'endroit : l'emplacement unique de sa terrasse, exposée presque toute la journée au soleil.





IJSSALON 'T BEGIJNHOF

En déambulant dans la Statiestraat, on sent l'odeur de gaufres et de crêpes fraîches de loin. Une odeur qui vous attirera à l'intérieur d'un établissement où vous serez accueilli(e) très chaleureusement. Comme son nom l'indique, l'orgueil de la maison du salon de glaces 't Begijnhof est sa crème glacée artisanale, déclinée en 9 saveurs. Elle peut également s'acheter au litre pour la déguster chez soi.

Pas que du sucré

Pour ceux qui n'ont pas la dent sucrée, l'établissement propose un grand choix de croques, pâtes et autres encas salés.

Exploitant

Emmanuel Roothoof



Statiestraat 15, Aarschot
ijssalon-tbegijnhof.be

ANGLO BOWLING

Si vous cherchez une activité amusante en famille ou entre amis, le bowling est peut-être une bonne idée. Les dix pistes de l'établissement ont récemment été équipées de nouveaux systèmes informatiques pour compter les points plus facilement.

En plus du bowling, vous pouvez jouer au snooker, au billard ou au bingo. La carte propose du reste quelques encas pour combler les petits creux. Bref : il y en a pour tous les goûts !

Accessibilité

Anglo Bowling est facilement accessible depuis l'E314 et l'Aarschotsesteenweg et partage un grand parking avec les magasins voisins.

Exploitant

Renaud HonHon



Pleinstraat 53, Holsbeek
anglo-holsbeek.be



KFC EPPEGEM

Ces dernières années, ce club de football a engrangé un palmarès impressionnant. Après un titre de champion de 2e division provinciale en 2012, il a rejoint la division 3 amateur en 2016. C'est donc sans surprise que, tous les dimanches, une foule de supporters s'y retrouve pour mettre l'ambiance. Ici, chaque jour de match est un jour de fête.

Célébrité

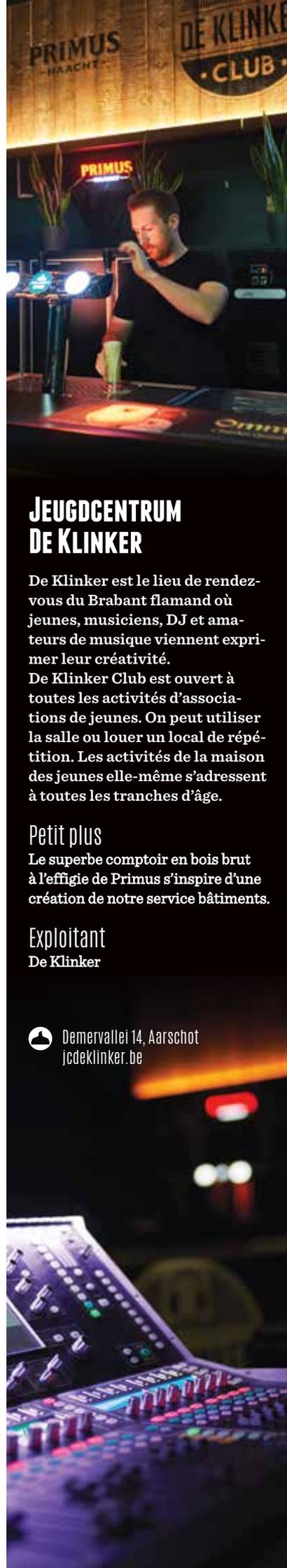
Parmi les membres du conseil d'administration se trouve Mark Talbut : un ancien joueur de football professionnel, entraîneur et fils du joueur britannique John Talbut. De plus, Mark travaille depuis plusieurs années à la Brasserie Haacht.

Responsable

Mark Roeflaer



Waterleestweg 2, Eppegem
kfcpegem.be



JEUGDCENTRUM DE KLINKE

De Klinker est le lieu de rendez-vous du Brabant flamand où jeunes, musiciens, DJ et amateurs de musique viennent exprimer leur créativité.

De Klinker Club est ouvert à toutes les activités d'associations de jeunes. On peut utiliser la salle ou louer un local de répétition. Les activités de la maison des jeunes elle-même s'adressent à toutes les tranches d'âge.

Petit plus

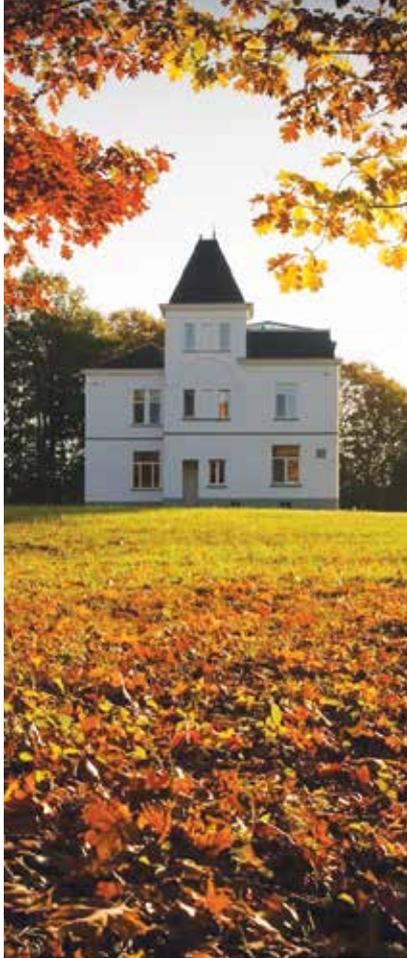
Le superbe comptoir en bois brut à l'effigie de Primus s'inspire d'une création de notre service bâtiments.

Exploitant

De Klinker



Demervallei 14, Aarschot
jcdeklinker.be



WIJNKASTEEL HAKSBERG

Une authentique maison de campagne du 19e siècle superbement entretenue au milieu d'un terrain de 20 ha de forêts et de parc, tel est Haksberg en résumé. Mais ce n'est pas tout. Le château et le domaine peuvent être loués pour des mariages, des baptêmes, des team buildings, etc. Matijs et Marlies vous aident à planifier, organiser et concrétiser chacune de vos idées. Ils organisent également de nombreuses activités dans ce magnifique décor inoubliable.

Vin du Hageland

Le domaine dispose également de 3,5 ha de vignobles produisant d'excellents vins du Hageland. Apprenez toutes les ficelles du métier lors d'un atelier organisé sur place.

Exploitants

Matijs & Marlies Van Eyken



Kasteelweg 4, Tielt-Winge
haksberg.be



BRASSERIE ENCHANTÉ

En entrant dans cette nouvelle brasserie du centre de Keerbergen, on est immédiatement surpris par sa grande taille. Son aménagement en a parfaitement tenu compte. La partie restaurant, le bistrot, le coin lecture, la salle de réception et la terrasse ont été savamment agencés et sont tous très chaleureux. Une chaleur qui se retrouve également chez les sympathiques exploitants.

Cuisine belge

Le bâtiment accueillait autrefois un restaurant oriental. Aujourd'hui, ce sont surtout de délicieux plats belges qui figurent à la carte de cette brasserie typique.

Exploitante

Joti Randhawa



Haachtsebaan 20, Keerbergen
brasserie-enchante.com



KOP OF MUNT

Pour la rénovation de cet agréable restaurant, on a volontairement conservé le caractère authentique du bâtiment. La moto fièrement accrochée à la balustrade de la mezzanine souligne l'ambiance vintage des poutres en bois et des murs en pierre. L'éclairage bien choisi vient parfaire le tout. Pendant l'été, la terrasse offre une superbe vue sur le parc.

Accessibilité

La Capucienstraat n'est pas accessible en voiture, mais se trouve à quelques pas des rues commerçantes et tout près du parc municipal.

Exploitant

Ivan Cuypers



Capucienstraat 7, Aarschot
kop-of-munt.be

EL AMOR

Les abat-jours d'antan décoorent les appuis de fenêtre et éveillent votre curiosité. À l'entrée, vous découvrirez un bar à tapas décoré avec goût dans le style vintage des années 60 et 70. Juke-box, tables d'appoint aux carreaux flashy, fauteuils en velours côtelé, chaises en rotin et sanseveria de circonstance complètent le décor. Sans oublier les disques de vinyles et pochettes fixés au plafond.

Bourse aux vêtements

Un « Ladies Clothes Swapping » y a récemment été organisé. L'occasion pour les femmes d'échanger entre elles des vêtements achetés mais jamais portés ou inutilisés. Une super idée !

Exploitants

Tania Calebout & Dimi Lantsoght



Canadaplein 1, Sint-Andries-Brugge
[Facebook.com/elamorsfeercafe](https://www.facebook.com/elamorsfeercafe)



JOHNNY FOX

Pendant cinq ans, Johnny a lui-même rénové l'ancienne maison communale de Zwevegem. Depuis quelques mois, il est le fier exploitant de son restaurant de travers de porc. Pour la décoration, il a misé sur une ambiance familiale avec des lambris de bois, du papier peint à rayures et des toiles cirées. Ici, on déguste des travers de porc à volonté, accompagnés de pommes de terre et de sauces uniques.

L'inspiration

Johnny a travaillé pendant 15 ans pour la chaîne de restaurant Amadeus, spécialiste des travers de porc. Ceux qui connaissent le concept y déceleront des références, mais Johnny a clairement apporté sa touche personnelle à son établissement.

Exploitant

Johnny Roels



Avelgemstraat 24, Zwevegem



PAGORA

Un vaste choix de boissons, cafés, encas, pâtes et salades. Tea-room l'après-midi. Accueil chaleureux des exploitants dont l'amour du métier se ressent. Ici, tout est soigné à la perfection. Il n'est donc guère étonnant que Pagora soit toujours rempli d'un public jeune et moins jeune.

Place du marché

L'établissement jouit d'une situation exceptionnelle en plein centre historique, à l'ombre de l'église gothique Sint-Walburga. De la terrasse, on peut voir la maison communale datant du 16^e siècle, ainsi que la place du marché récemment réaménagée.

Exploitants

Kristof & Evelyne De Landshere



Markt 50, Oudenaarde
[pagora.be](https://www.pagora.be)



BILLY'S

Les importantes rénovations et la nouvelle couleur de la façade ont en premier annoncé l'ouverture d'un café totalement remis à neuf. Pour la décoration de Billy's, le bois naturel a largement été mis à l'honneur. Ajoutez des poufs géants, quantité de divertissements comme des jeux de café, un baby-foot ou un jeu de clous, ou une fête d'après-cours le vendredi et vous obtenez le nouveau lieu à la mode des étudiants de Torhout.

L'horeca dans le sang

Ce café d'étudiants n'est pas un coup d'essai pour Nathalia. Celle-ci gère depuis des années l'une des plus vieilles auberges de Torhout, située de l'autre côté de la rue.

Exploitante

Nathalia Delrue



Stationsstraat 19, Torhout





BARBROOS

L'été dernier, le célèbre café musical Video a été relooké en profondeur. Musicien dans un groupe local et DJ dans un autre établissement légendaire, le Charlatan, Lowie sait comment gâter ses clients sur le plan musical. Du punk au funk en passant par le disco et le hard rock : tous les styles s'invitent aux DJ sets live qui y sont régulièrement organisés.

Père et fils

Les exploitants de BarBroos sont père et fils. En journée, c'est Wim, le papa, qui officie derrière le comptoir et le soir, son fils Lowie prend la relève. Le café est donc ouvert aussi bien aux lève-tôt qu'aux couche-tard.

Exploitants

Wim & Lowie Coolsaet



Oude Beestenmarkt 7, Gent
facebook.com/BarBroosGent

NOBIS

Jochen est aux commandes de cet établissement depuis 14 ans. L'année dernière, il a choisi de proposer la Primus, une pils parfaitement adaptée à l'ambiance de son bistro. Pas de chichis dans ce club brut à l'atmosphère virile - bien que quelques filles branchées s'y arrêtent également - un sol en bois, des tables de billard, des bouteilles d'alcool fort et un poêle à bois pour parfaire l'ambiance.

Tatouages et piercings

Nobis partage son adresse avec Ben's Tattoo Shop.

Exploitant

Jochen Volders



De Plaats 1, Knesselare



THE OUTSIDER

Vous aimez l'aventure en plein air ? Alors le parc aventure The Outsider Ardennes flamandes et ses « 7 Summits » sont faits pour vous ! Cadre parfait pour les team buildings ou les sorties scolaires, il est également adapté aux personnes à mobilité réduite. Den Dronk, la taverne du parc, est joliment aménagée dans le style chalet ardennais. Ben oui, vous êtes dans les Ardennes flamandes !

Partout en Belgique

The Outsider dispose de six enseignes proposant chacune un éventail d'activités. Certains sites sont fermés en hiver et rouvrent en avril. Consultez la page web de chaque adresse sur Outsider.be.

Exploitant

Hendrik Vandermarliere



Donkstraat 50, Oudenaarde
theoutsidervlaamseardennen.be



DE SCHREEF

Cet établissement n'est pas seulement une cafétéria de sport, c'est aussi le plus vieux café des sports d'Alost.

Et aussi un authentique ambassadeur de nos produits SUPER 8. Avec sa terrasse en bois à l'effigie de SUPER 8, c'est une perle au milieu de la ville. Son vaste parking en fait l'endroit idéal pour organiser des fêtes et des événements pouvant accueillir jusqu'à 99 personnes.

Maillot de cyclisme SUPER 8

En collaboration avec nos collègues du marketing, Klaas, le patron, a créé un maillot de cyclisme unique. Aux couleurs de SUPER 8, évidemment !

Exploitant

Klaas De Brucker



Sint-Jozefstraat 20, Aalst
deschreef.be



GRAND-CAFÉ GILDENHUIS

La Gildenhuis, démolie en 2011, était un emblème de la région. Heureusement, un espace horeca a également été ménagé dans la nouvelle construction. La Gildenhuys version 2018 est un agréable café vintage où une énorme fresque vous accueille et vous plonge dans la période jazz du siècle dernier. Les concerts live mensuels proposent généralement de la musique des années 60, 70 et 80.

L'esprit horeca

Noël a grandi dans le café Den Arbitier et dans la cantine du club de football de Beveren, où sa grand-mère et sa mère tenaient le bar.

Exploitant

Noël Smet



Ciamberlanidreef 96, Beveren-Waas
grandcafeildenhuis.be





DE ZEVEN ZONDEN

Sharon a côtoyé l'horeca dès son plus jeune âge et rêvait depuis longtemps de tenir son propre établissement. En reprenant l'ancien café Fortunia, elle a réalisé son rêve. Sous l'œil bienveillant de l'ancienne exploitante, elle a donné une nouvelle vie à ce petit café pour attirer un public plus jeune. Elle a délibérément conservé l'ancien comptoir typique afin que la clientèle d'habitueés ne s'y sente pas dépaycée.

Happy hour

Le vendredi soir, c'est la fête à De Zeven Zonden. De 17 à 19 heures, Sharon propose un happy hour avec des amuse-bouche gratuits et un verre de cava pour chaque femme.

Exploitante

Sharon Reestman

 Eiermarkt 1, Antwerpen

LIERSE KEMPENZONEN

Sous la conduite de Luc Van Thillo, le club de football Lierse a pris un nouveau départ. Outre faire du football du plus haut niveau, Lierse a pour but d'exploiter le « Lisp » au maximum. Dans ce point de vue on a déjà ouvert un café à thème, une musée Lierse, une boutique pour les fans et une arène de football interactive. Le club a retrouvé l'âme de l'« ancien » Lierse, avec une mission et une vision claires, et il déborde de motivation et d'enthousiasme.

Ancré

Le club est important pour la ville, mais il est aussi fortement ancré dans la Campine.

Exploitants

zvw Lierse-Kempenzonen

 Lispersteenweg 237, Lier
lierse.com



DE REGENT

Bien connue dans les environs, la brasserie De Regent a cependant longtemps été fermée. Leo, qui a l'horeca dans la peau, a rafraîchi et relooké l'établissement. Résultat : une brasserie qui a de la classe, avec de confortables sièges et un intérieur soigné dans les moindres détails. Quelques fleurs ci et là viennent compléter la décoration.

Longue carte

Le choix de plats est énorme et comprend, en plus des classiques, de nombreux desserts ainsi qu'un plat du jour. Cerise sur le gâteau : tout est fait maison.

Exploitant

Leonard Matoshi

 Grotesteenweg 457, Berchem
brasserie-de-regent.be



ARENA

L'année dernière, l'ancien café de Ludo Dielis a été totalement rénové, avec maintien de sa « galerie d'honneur ». D'innombrables trophées et photos – souvenirs des neuf titres de champion du monde de billard à trois bandes décrochés par Ludo – évoquant une carrière glorieuse, entourent fièrement les quatre tables de billard. Même si vous n'êtes pas adepte du billard, poussez la porte de ce café pour déguster le menu du jour ou pour profiter du vaste choix de délicieux encas et desserts.

Bon à savoir

Les parents de Ludo Dielis ont pris la gestion d'arena dans les années 50. Ludo en a repris les commandes dans les années 80 et l'a géré avec sa femme pendant plus de 20 ans.

Exploitant

Vincent Eugène

 Frank Craeybeckxlaan 50, Deurne
tavernarena.be





BAR BISTRO MAGINIQUE

Si le Maginique est logé dans un bâtiment original, il n'est pas non plus un commerce ordinaire. La partie avant est aménagée en un bar à cocktails, où lumière naturelle et éclairage artificiel indirect sont savamment associés. Par l'entrée arrière, on entre dans un bistrot dominé par la brique et le béton. Les deux établissements sont élégamment décorés et permettent de manger dans le bistrot avant de s'installer dans le bar. Ou l'inverse.

La passion du métier

Jelle, son exploitant, a récemment été sélectionné pour la finale du « World's Most Passionate Bartender » organisée à Gran Canaria.

Exploitant

Jelle Trevels



Kerkhofstraat 4, Heist-op-den-Berg
maginique.be



ZUIDERPERSHUIS

De 1883 à 1977, la Zuiderpershuis était une centrale hydraulique qui alimentait en électricité les vannes, ponts et écluses du port d'Anvers. En 1984, l'imposant monument protégé s'est vu attribuer une nouvelle fonction. Aujourd'hui, c'est une centrale culturelle avec un joli foyer au milieu de plusieurs salles de jeu. Un lieu où convivialité et culture vont de pair.

Vu à la télé

Les réalisateurs de Café Corsari ont également repéré la beauté de ce bâtiment et de son foyer. Ils ont choisi la Zuiderpershuis pour filmer leurs émissions, diffusées sur la chaîne flamande Eén.

Exploitants

vzw Zuiderpershuis



Waalse Kaai 14, Antwerpen
zuiderpershuis.be



HET WELZIJN

Ce café populaire existe depuis 1887 et a gardé son ambiance et son charme d'antan. Chantale, son exploitante, sait mieux que personne comment plaire à ses clients fidèles et propose des concerts d'artistes flamands locaux le week-end. En semaine, les clients peuvent jouer au billard sur l'une des deux tables et regarder du football sur grand écran.

Salle rénovée

La salle attenante a récemment été rafraîchie. Vous pouvez la réserver pour organiser des fêtes, des tables de conversation ou des activités d'associations.

Exploitante

Chantale Oomen



Gemeenteplaats 24, Hemiksem
het-welzijn.eatbu.com





LUNIKE

Après avoir travaillé pendant des années comme traiteur puis comme exploitant horeca, Pedro a trouvé son bonheur à Loenhout : un endroit où combiner ces deux activités. Lunike est un café qui propose également de la petite restauration et où street food, concerts live et événements thématiques se côtoient. L'intérieur convivial a un côté industriel émaillé de touches du monde entier, si bien qu'y passer fait toujours un peu voyager.

Grande salle de réception

La salle de réception attenante est lumineuse et soignée. Combinée avec le café, elle peut accueillir 500 convives. Détail important : les possibilités de parking sont assez nombreuses dans le quartier.

Exploitant

Pedro Voets

 Huffelplein 3, Loenhout
cafe-feestzaal-lunike.be



'T HOEKSKE

Une simplicité seyante. La façade de ce petit café cache un bistrot authentique orné de carrelages d'origine dans des tons jaune, vert et rouge et d'un agréable poêle. Sans oublier ses lambris sur les murs, ses paquets de chips derrière le comptoir et son exploitant des plus sympathiques, qui vit pour son établissement et propose fièrement la bière à 1,80 euros. Parfois, il n'en faut pas plus.

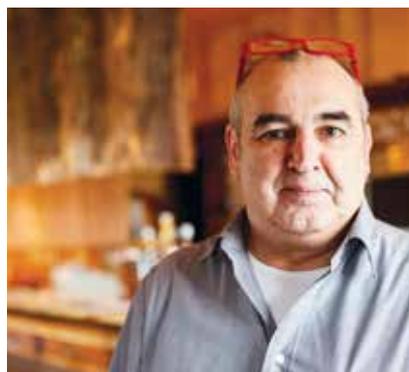
Tribune

Pendant les championnats de football diffusés à la télévision, Patrick installe lui-même une tribune dans son établissement pour que tout le monde puisse suivre les matchs.

Exploitant

Patrick Laeremans

 Beringersteenweg 94, Zonhoven



BREW 45

Après avoir fait ses armes à l'Art'ies Kaffee, Johny Claes s'est lancé dans une toute nouvelle aventure horeca l'année dernière. La décoration de son bar à bières fraîchement ouvert est très réussie. Le comptoir a été habillé de tôle ondulée métallique et les toilettes valent le coup d'œil : des fûts de bière servent d'urinoirs et de lavabos, avec une pompe en guise de robinet.

Bon à savoir

En plus de proposer quelque 100 bières à la carte, Johny organise régulièrement des concerts de groupes locaux. Il se passe toujours quelque chose dans son établissement.

Exploitant

Johny Claes

 Koningsstraat 45, Leopoldsburg

'T HOEVEKE

Plafond bas, poutres en bois massif, murs bruts : autrefois, ce lieu était manifestement une ferme (hoeveke, en néerlandais). Aujourd'hui, il accueille un charmant café, avec sa tout aussi charmante exploitante au comptoir. Belle-fille du négociant en bières local, Tania est connue dans la région et accueille ses clients avec une grande convivialité.

Foot

De l'autre côté de la rue se trouve le stade de football du KVC Westerlo. Après les matchs à domicile ou pendant la mi-temps, 't Hoeveke est toujours plein à craquer. En outre, plusieurs associations s'y réunissent.

Exploitante

Tania Faes

 Zandberg 2, Westerlo
t-hoeveke-westerlo.business.site





PAM-PAM

Avec ses chaises colorées, la terrasse s'étend devant les deux façades du bâtiment, permettant de s'installer soit à l'ombre, soit au soleil. À l'intérieur, c'est le règne de l'esprit cubain grâce aux grandes fresques représentant des vieilles voitures, aux cigares et à l'océan de verdure. Les deux balançoires au comptoir restent toutefois les pôles d'attraction. Elles sont déconseillées aux clients qui ont bu un verre de trop...

Expérience horeca

Avant d'arriver au Pam-Pam, Jean-Marie gérait The Beerfactory sur la place du Luxembourg à Ixelles. Il a donc le virus de l'horeca dans le sang.

Exploitant

Jean-Marie Van de Velde



Rue de l'Aqueduc 111-113, Ixelles



LE PAON

La Grand-Place de Bruxelles est l'une des rares places encore épargnées par les restaurations. Sous les bombardements de l'armée française en 1695, toutes les maisons en bois sont parties en fumée. Les bâtiments actuels datent donc tous de la période 1697-1702, tout comme Le Paon, qui a été récemment rafraîchi. Depuis sa terrasse ou la salle du premier étage, on jouit d'une vue parfaite sur la splendeur baroque d'autrefois.

Bon à savoir

Depuis 1998, la Grand-Place est inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco. Elle vaut donc clairement le détour !

Exploitant

Eddy Kelmendi



Grand-Place 35, Bruxelles
lepaonbrussels.com



L'ANTRE NOUS

Si cet immeuble triangulaire accueille un établissement horeca de petites dimensions, l'enthousiasme et la convivialité du service sont, par contre, immenses. En plus des soirées aux thématiques classiques, comme le carnaval et Halloween, des activités originales y sont régulièrement organisées : soirée karaoké, raclette à volonté, voire une après-midi beauté pour les femmes.

Plats bruxellois

La carte propose une grande variété de plats du jour. Les plus populaires sont les plats typiquement bruxellois comme le stoemp et la choucroute, préparés avec une certaine créativité.

Exploitant

Stéphane du Toin



Rue du Menuisier 98, Woluwe-Saint-Lambert





LE SOLEIL LEVANT

Si l'on ne s'attend pas à trouver un bar à tapas dans une ville touristique comme Bouillon, c'est probablement cela qui a signé le succès de l'établissement. Sa décoration mise sur l'acier bleu et les vieilles planches en bois, alliés à de superbes carrelages marocains artisanaux, créant une ambiance brute et épurée. Le lustre unique, fabriqué avec des bouteilles de Charles Quint, attire tous les regards.

Étonnamment grand

En ouvrant le premier étage à la partie horeca, l'établissement est devenu étonnamment grand. Depuis l'étage, on jouit d'une belle vue sur la Semois et l'agréable agitation autour de celle-ci.

Exploitante

Manuella Geteiaux



Grand'Rue 2, Bouillon

AU CHEZ NOUS

Un vent de renouveau souffle à Athus : Maxime a repris l'établissement de son père et a totalement rafraîchi ce café ouvert en 1905. Il attire aujourd'hui un public jeune, surtout le vendredi et le samedi soir. Des soirées à thème y sont régulièrement au programme, pour encore plus d'ambiance. Le centre qui somnolait revit pleinement !

Acier

Au siècle dernier, l'industrie sidérurgique a fait d'Athus une petite ville prospère. Après la fermeture des hauts fourneaux en 1977, sa population s'est comme endormie. Jusqu'à la réouverture de ce café...

Exploitants

Maxime Vanoni & Hugo Petricic



Grand'Rue 2, Athus



Café des Musées

CAFÉ DES MUSÉES

L'abbaye de Stavelot, qui date du 11e siècle, abrite un superbe café en plus du musée. Après sa récente rénovation, l'établissement a conservé ses hauts plafonds voûtés et ses colonnes en pierre. La décoration a misé sur un style sobre et épuré. Un bel exemple de mariage heureux de l'ancien et du neuf. La pièce maîtresse est la sculpture en verre suspendue au-dessus du comptoir, une création de l'artiste Bernard Tirtiaux.

Le musée

Le musée comprend trois sections : le musée historique de la principauté de Stavelot-Malmedy, celui du circuit de Spa-Francorchamps et enfin une exposition sur le poète Guillaume Apollinaire.

Exploitant

Gauthier Virgile



Cour de l'Hôtel de Ville 1, Stavelot
abbayedestavelot.be



LE 1900

Les fans d'art nouveau trouveront certainement cette superbe brasserie à leur goût. Toute la décoration, du mobilier aux miroirs, du comptoir au sol, des vitrages au plomb aux lampes Tiffany, dégage une atmosphère mêlant lignes gracieuses et ornementation typique de ce courant artistique. Avec ses deux exploitants jeunes et motivés aux commandes, le 1900 a de belles années devant lui.

Deuxième guerre

Bastogne est surtout connue pour la bataille des Ardennes qui y a fait rage fin 1944. De nombreuses curiosités locales ont un lien avec la Seconde Guerre mondiale.

Exploitants

Mahomed Boukamir & Ismaël El Haitamy



Place MacAuliffe 8, Bastogne



LE LYS

La décoration de cet établissement correspond parfaitement au caractère historique du bâtiment. À la carte, on trouve un vaste choix d'encas, de sandwiches et de planches apéritives. De plus, on y sert des crêpes et des gaufres toute la journée. La salle à l'étage affiche un aspect baroque en totale harmonie avec le reste des lieux.

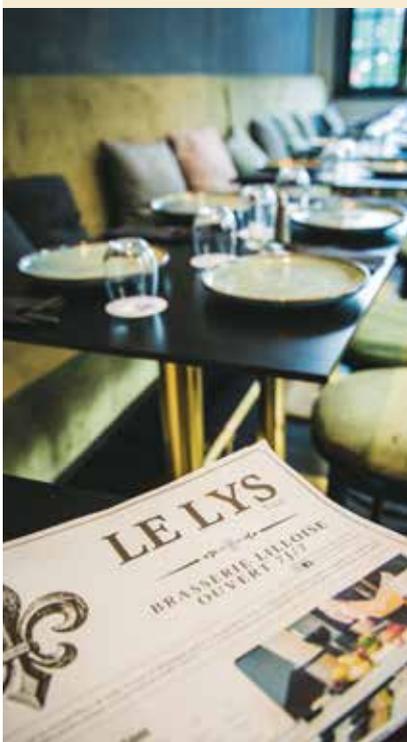
Architecture flamande

Au 17^e siècle, les changeurs et les commerçants lillois ont voulu que leur ville égale la beauté des grandes villes flamandes. L'architecte Jules Destree a ainsi conçu de nombreux bijoux architecturaux de style baroque flamand, qui trônent aujourd'hui encore sur la Grand-Place de Lille.

Exploitant

Arnaud Meunier

 1 Place du Général de Gaulle, Lille
le-lys-28.webself.net



LA PLACE

De l'autre côté de la place, cet établissement appartient au même exploitant que Le Lys, d'où les nombreuses similitudes entre les deux. La Place offre l'atout supplémentaire de disposer d'une terrasse ensoleillée, de sorte que l'on peut profiter de la vue sur la place au moindre rayon de soleil.

Bon à savoir

L'arrière de l'établissement offre une superbe vue sur la cour intérieure de la Vieille Bourse. Ce bâtiment, datant de 1653 et classé en 1921, est sans doute la plus belle pièce d'architecture de Lille.

Exploitant

Arnaud Meunier

 24 Place du Général de Gaulle, Lille
la-place-12.webself.net



LA CLOCHE

La Cloche existe depuis 1972 et fait office d'autorité culinaire à Lille. La carte propose des plats régionaux autour de la viande. Les assiettes sont copieuses pour que vous partiez l'estomac bien rempli. La terrasse chauffée sur la jolie place du Théâtre est ouverte toute l'année.

Receptions

Deux salles sont disponibles pour organiser des réceptions ou des fêtes. On peut évidemment aussi y déguster la délicieuse cuisine de La Cloche.

Exploitant

Olivier Lejeune

 13 Place du Théâtre, Lille



LE MONKEY

Dans ce bar règne une ambiance bon enfant. On peut y siroter une bière fraîche ou un succulent cocktail, déguster une planche apéritive ou un plat complet pour les plus grosses faims. Ses hamburgers sont célèbres. Bien que le sous-sol fasse partie du bar, on peut le réserver pour une soirée privée.

Soirées à thème

Il se passe souvent quelque chose au Monkey : « blind tests » sur des thèmes sans cesse renouvelés, tournois de fléchettes ou soirées à thème lors de grands événements sportifs.

Exploitant

Johan Horter

 3 rue Nicolas Leblanc, Lille
facebook.com/lemonkeybar





D'R TOEËRE

Ingrid est une vraie professionnelle et vous met à l'aise dès votre entrée dans son établissement.

Elle vit de vivre pour ses clients. Son agréable café accueille maintes associations et dispose d'un billard et d'un jeu de fléchettes. La terrasse de D'r Toeëre offre une jolie vue sur la place du marché.

Marché

Le marché hebdomadaire d'Eygelshoven, qui se tient le samedi, a été désigné « marché le plus agréable des Pays-Bas » en 2016. Voilà une bonne adresse pour votre prochaine sortie.

Exploitante

Ingrid Sanders

 Terbruggen 3, Eygelshoven



RESTAURANT CROONENBORGH

Eline et Rick vous réservent un accueil chaleureux dans leur ferme ancienne. Le restaurant comprend deux parties, la solution idéale pour accueillir plusieurs groupes. Les exploitants conseillent une bière ou un vin en accord avec chacun de leurs surprenants mets culinaires. Ne manquez pas de déguster leurs délicieuses confitures maison, disponibles dans plusieurs saveurs.

Bed & Breakfast

En 2019, ils ouvrent, de l'autre côté de la rue, la Guesthouse Kronenbergerhof, qui accueille des groupes ou des hôtes individuels. Un séjour des plus agréable dans un environnement sublime.

Exploitant

Rick Schut

 Kronenbergweg 19, Kronenberg
croonenborgh.nl
kronenbergerhof.eu



AN DE GRWATE WÈCH

Un authentique café de village en haut du célèbre Cauberg. Avec Fauquemont-sur-Gueule, la « ville mondiale du cyclisme », à deux pas, il n'est pas étonnant que l'établissement attire de nombreux amateurs de cyclisme. L'équipe cycliste locale s'y retrouve tous les dimanches matins pour déguster une bonne bière après l'effort, au bar ou sur l'agréable terrasse. À partir de 16h, la friterie attenante ouvre ses portes.

Vilt

Le village s'appelle Vilt, un nom qui, selon les habitants, serait une abréviation de « Very Important Little Town ». L'exploitant a lui-même vu le jour et grandi à Vilt.

Exploitant

Arthur Sporcken

 Meesweg 2, Berg en Terblijt
cafeandegrwatewech.nl



BRASSERIE BIE OSS

« Nous aimons chaque client » : voilà la devise des sympathiques exploitantes. Et cela se sent. Cette agréable brasserie attire de nombreux amateurs de café et de tarte, et le centre communautaire attenant abrite pas moins de 18 associations de Schimmert. À l'avant s'étale une vaste terrasse et à l'arrière se trouve une grande salle d'une capacité de 500 personnes.

Référence

Le nom « Bie Oss » fait référence à John van Oss, le célèbre pasteur de Schimmert, qui a béni le nouveau bâtiment lors de son ouverture au public en 2017.

Exploitantes

Jeanine Gardeniers & Pam Cremers



Oranjeplein 10, Schimmert
bieoss.nl



STRAND RUIG

Savourez une bonne bière dès les premiers signes de chaleur, un verre de vin tandis que le soleil se couche lentement sur la mer ou une tasse de chocolat chaud quand le vent siffle dans vos oreilles : il y a toujours une bonne raison de s'arrêter à Strand Ruig. Situé à la limite de Cadzand-Bad, l'établissement vous invite à passer un bon moment avec une vue imprenable sur la mer du Nord. Venez vous installer confortablement à l'intérieur ou sur la terrasse couverte à l'extérieur.

Café vélo

Strand Ruig est un café vélo agréé, où l'on peut regonfler ou réparer ses pneus, remplir sa gourde, recharger la batterie de son vélo ou... reprendre des forces.

Exploitant

Freek de Feijter



Zwartepolderweg 1A, Cadzand
strandruig.nl



GRAND CAFÉ XITY

Coupez ou terminez une journée de shopping au Designer Outlet Center de Roermond par un repas au Grand Café Xity, idéalement situé à l'entrée du DOC. On y sert des plats faits maison, des sandwiches garnis et une tasse de café préparée dans les règles de l'art.

Calme

Si vous avez besoin d'un peu de calme ou que vous n'avez simplement plus envie de faire les magasins, installez-vous à la table de lecture pour profiter d'un bon journal ou magazine. Détente garantie.

Exploitants

Petra & Jos Roijen



Kazerneplein 2, Roermond
grandcafexity.nl



CAFÉ BELGIQUE

Son nom en dit long : le Café Belgique affiche fièrement ses couleurs noir, jaune et rouge, et ce, non seulement sur son drapeau, mais aussi dans sa carte. Outre des bières belges, on y trouve des plats typiquement belges comme des croques, des croquettes de crevettes ou de fromage, des dagoberts, des carbonnades, de l'américain ou du vol-au-vent. Le tout servi avec de succulentes frites flamandes et de la mayonnaise.

Flamand

Si vous voulez vivre une agréable expérience belge aux Pays-Bas, n'oubliez pas qu'ici on parle en flamand.

Exploitantes

Arlett Vanderheyden
& Roos van Assendelft



Nieuwe Ginnekenstraat 2, Breda
facebook.com/cafebelgiquebreda



Une grande bière pour chaque petite victoire.

SUPER 8. Des mousses qui ont la frite !

SUPER 8



Une bière brassée avec savoir, se déguste avec sagesse.