

B R U
G G E

HANDMADE
IN BRUGGE



WELKE ROL HEBBEN AMBACHTEN EN WETENSCHAP IN DE VOEDING VAN MORGEN?

FUTURE FOOD is het labo dat Handmade in Brugge tijdens de zomermaanden opzet rond het duurzamer omgaan met voeding. We inspireren, experimenteren én mixen ambachtelijke skills met innovatieve technieken. Proef en laat je verrassen!

Geïnspireerd door

PIETER LONNEVILLE (TÊTE PRESSÉE) &
MAXIME WILLEMS (PROEF!)

FUTURE FOOD

6 JULI - 1 OKTOBER 2017

WELKE ROL HEBBEN AMBACHTEN EN WETENSCHAP IN DE VOEDING VAN MORGEN?

Future Food is het labo dat Handmade in Brugge tijdens de zomermaanden opzet rond het duurzamer omgaan met voeding. We inspireren, experimenteren én mixen ambachtelijke skills met innovatieve technieken.

Aan de hand van een boeiende reeks publieksactiviteiten (zie overzicht in bijlage) willen we het publiek verrassen en de liefde voor kwaliteitsvolle producten laten (her)ontdekken. We laten ze kennismaken met oude ambachtelijke technieken, maar ook wonderlijke nieuwe technologieën. We laten het publiek stilstaan bij de herkomst van producten en brengen ze opnieuw dicht bij producenten en ambachtelijke makers. We reiken ze skills aan waarmee ze zelf aan de slag kunnen en tonen waar de toekomst ons naartoe leidt.

Daarnaast willen we ook onze ambachtelijke makers aanzetten om duurzamer te produceren met aandacht voor lokale, kwaliteitsvolle producten en oude technieken. We nodigen hen tevens uit om in te stappen in enkele co-creatieprojecten waarbij met reststromen en ongewone ingrediënten aan de slag wordt gegaan (zie bijlage).

Het zomerprogramma van Future Food kreeg vorm in nauwe samenwerking met de curatoren Pieter Lonneville van Tête Pressée (www.tetepressee.be) en Maxime Willems van Proef! (www.proef.club) (korte bio in bijlage).

ARTISANALE KETCHUP-WEDSTRIJD



We geven het startschot van Future Food met de wedstrijd: 'Handmade in Brugge gaat op zoek naar de meest verrassende Brugse artisanale ketchup!'

Op 6 juli wordt de oproep verspreid naar alle Bruggelingen om met zongerijpte tomaten uit de eigen tuin (of die van de buurman) aan de slag te gaan en de eeuwenoude techniek van het fermenteren te herontdekken.

We roepen het publiek op om met één recept, een diversiteit aan smaken te creëren. Smaakt ketchup met tomaten uit Assebroek anders dan ketchup met tomaten uit Sint-Michiels? En welke bijzondere ingrediënten worden toegevoegd om een verrassende ketchup te verkrijgen?

Bovendien zetten we het publiek aan om de ketchup te fermenteren door melkwei aan het recept toe te voegen. Zo wordt het fermentatieproces op gang getrokken en krijgt de ketchup zijn kenmerkende zure toets. Geen azijn komt er aan te pas!

Handmade in Brugge geeft het recept mee en helpt de deelnemers op weg met een stop-motionfilmpje (handmadeinbrugge.be/futurefood). Bokalens kunnen tot 25 september worden binnengebracht. Op 1 oktober proeft en vergelijkt de jury op het slotfeest van Handmade in Brugge én trakteren we de winnaar op een etentje voor twee bij Tête Pressée.

Alle info over de wedstrijd + het recept vind je op www.handmadeinbrugge.be/FutureFood

PRAKTISCH — Alle info over Future Food op www.handmadeinbrugge.be/futurefood

CONTACTGEGEVENS — Handmade in Brugge - De Makersrepubliek, Sint-Jakobsstraat 33, 8000 Brugge
050 69 79 73 - info@handmadeinbrugge.be

MEER INFO — www.handmadeinbrugge.be of contacteer sofie@handmadeinbrugge.be

Future Food is een initiatief van Handmade in Brugge en curatoren Pieter Lonneville (Tête Pressée) en Maxime Willems (Proef!) i.s.m. Vormingplus, Pecha Kucha Brugge, North Sea Chefs, Brugse Marktkramersbond, (H)eerlijk Brugge en Food Lab. Handmade in Brugge is een project binnen Republiek Brugge i.s.m. de Stad Brugge.

