

PROGRAMMA FUTURE FOOD



RONDLEIDING 'THE HONEY PROJECT'

Dominique Persoone toverde het dak van zijn Factory om tot *bijenluchthaven*, goed voor 180.000 bijen! Hij licht je persoonlijk toe wat zijn drijfveer is achter 'The Honey project' en geeft je een rondleiding op zijn dak.

📅 donderdag 27 juli, 18u30-19u30 | € gratis | 🚗 | i.s.m. Vormingplus
📍 Factory Chocolate Line, Vaartstraat 75, Sint-Pieters



DEMO OUDE BEWAARTECHNIEKEN

Kok Carl Delaey introduceert je in de wonderde wereld van het fermenteren, met veel praktische tips en tricks. Zowel zuivel, groenten, graan, fruit, vis, vlees ... komen aan bod. Uiteraard kan er ook geproefd worden!

📅 vrijdag 18 augustus, 19u-22u | € 20 EUR | 🚗 | i.s.m. Vormingplus
📍 De Makersrepubliek, Sint-Jakobsstraat 33, Brugge

VAN ALLE MARKTEN THUIS, ZONDAGSMARKT SINT-MICHIELS

Op drie zondagen trekken we samen met een maker naar de markt in St-Michiels. Laat je onderdompelen in hun verhalen over de kwaliteitsvolle ingrediënten en producten waar ze mee werken. Proef het vakmanschap!

📅 20 augustus, 3 september & 10 september, 8u-13u | € gratis
📍 Zondagsmarkt Sint-Michiels, Kon. Astridlaan 101, Sint-Michiels



WILDPLUKKEN IN DE STAD

Ontdek welke verrassende smaken de stad te bieden heeft! De broers Heyneman nemen je mee op ontdekkingsstocht in Brugge. Na de inspanning, volgt pure ontspanning tijdens een korte kookworkshop met de geplukte wilde kruiden.

📅 zaterdag 26 augustus, 14u-17u30 | € 20 EUR | 🚗 | i.s.m. Vormingplus
📍 Vormingplus, Sint-Pieterskerklaan 5, Sint-Pieters

(H)EERLIJK BRUGGE – PROEF DE TOEKOMST!

Het Astridpark wordt voor één dag gevuld met lokaal, duurzaam en gezond lekkers. Naast de streekproductenmarkt 'Local Heroes' stellen heel wat organisaties zichzelf voor met een doe-activiteit of proevertje. Ook wij prikkelen jouw smaakpapillen!

📅 zondag 27 augustus, 11u-17u | € gratis | een initiatief van Stad Brugge en Foodlab
📍 Astridpark, Brugge



FAMILIEUITSTAP ZEEBRUGSE VISMIJN

Vroeg uit de veren! Visser Dirk Degrendele neemt je mee op sleeptouw en vertelt voluit over het zeeleven in onze Noordzee. Maak kennis met minder gekende vissen en wat je ermee kan. Chef-kok Pieter Lonneville verrast je nadien met een paar proevertjes.

📅 woensdag 30 augustus, 6u30-10u30 | € 15 EUR – 5 EUR 12-18j. – gratis < 12j. | 🚗 | i.s.m. North Sea Chefs
📍 Zeebrugse visveiling, Noordzeestraat 201, Zeebrugge



LIMONADE-EXPERIMENT TIJDENS DE BRUGSE CULTUURMARKT

Benieuwd hoe je limonade kan pimpen met geluidsgolven? Breng dan een bezoekje aan De Makersrepubliek! Maxime Willems mixt oeroude technieken met wetenschap en maakt limonades met melkwei en geluid. Dorst naar meer? In The Box zorgt De Bierrevolutie doorlopend voor een beertasting.

🕒 zondag 17 september, 11u-17u | limonade demo 14u-16u30 | € gratis
📍 De Makersrepubliek, Sint-Jakobsstraat 33, Brugge



VAN SNUIT TOT STAART

Kok en beenhouwer Pieter Lonneville nodigt je uit in zijn heiligdom, restaurant Tête Pressée, voor een exclusieve blik achter de schermen. Hij laat zijn skills zien tijdens het uitbenen van een varken en toont je wat voor lekkers je kan maken met de verschillende onderdelen. Niets gaat verloren! Afsluiten doen we in het restaurant met een lekkere maaltijd.

🕒 dinsdag 19 september, 18u-21u | € 50 EUR | 🍷
📍 Tête Pressée, Kon. Astridlaan 100, Sint-Michiels



PECHA KUCHA – FUTURE FOOD

Tijdens een Pecha Kucha avond pitchten acht sprekers hun boeiend idee, product of ervaring met het publiek. Twintig beelden en een strakke tijdslimiet van twintig seconden per beeld, daar moeten de sprekers het mee doen! Laat je inspireren door nieuwe landbouwmodellen, creatieve oplossingen voor voedseloverschotten, verrassende experimenten, voedingswaren van de toekomst ... kortom Future Food!

🕒 donderdag 21 september, 20u-22u | € gratis | i.s.m. Vormingplus en Pecha Kucha Brugge
📍 De Makersrepubliek, Sint-Jakobsstraat 33, Brugge



LOKALE, AMBACHTELIJKE BIEREN – TASTING

Er bestaan heel wat lekkere bieren die in Brugge en omgeving gebrouwen worden, dus waarom je buurt niet eens verkennen met je smaakpapillen? Henk Anseeuw laat je proeven van Witte Zwaan, Straffe Hendrik Quadrupel, Fort Lapin, Bryggja ... Hij legt uit welke ingrediënten voor de specifieke smaak van bepaalde bieren zorgen en geeft achtergrondinformatie over de verschillende brouwerijen.

🕒 donderdag 28 september, 20u-22u | € 20 EUR | 🍷 | i.s.m. Vormingplus
📍 De Makersrepubliek, Sint-Jakobsstraat 33, Brugge

SLOTFEEST FUTURE FOOD

Benieuwd naar de meest verrassende Brugse ketchup? Kom dan naar ons slotfeest. We trakteren je op een artisanale (vegetarische) hotdog ... met veel ketchup!

🕒 zondag 1 oktober, 11u-13u | € gratis (op is op!)
📍 De Makersrepubliek, Sint-Jakobsstraat 33, Brugge