



COMMUNIQUE DE PRESSE

Les 4 saisons des menus très Brusselicious dans 22 hôtels bruxellois

Dans le cadre de l'année de la gastronomie, la Brussels Hotels Association (BHA) a décidé de lancer une initiative plus qu'originale et savoureuse. Les menus Brusselicious. Ou comment redécouvrir la cuisine de restaurant d'hôtels colorée aux produits du terroir belge. Une exclusivité bruxelloise qui évoluera, au gré des saisons, jusqu'au début de l'année prochaine et ouverte à tous.

Les amateurs de produits de saison vont se réjouir. Le terroir belge s'invite, toute une année durant, dans les cuisines des restaurants de 22 hôtels bruxellois à l'invite de la BHA. Le concept ? Proposer aux chefs de travailler sur la base de produits de saison imposés. Ceux-ci évoluant tous les 3 mois au fil des saisons.

22 chefs ont répondu présents et ont d'ores et déjà publié sur le site de Brusselicious, partenaire de l'initiative, les menus de ce qu'ils comptent préparer cette saison sur la base des produits puisés dans le panier des ambassadeurs de notre terroir. Pour l'instant, on retrouve ainsi à leur carte : en entrée, l'asperge, en plat, la rhubarbe et en dessert, le cuberdon. Ces trois produits seront donc à la carte des restaurants d'hôtel participants jusque fin juin. Une formule simple et originale qui laisse toutefois au chef une latitude de manœuvre importante tant sur le plan de l'inventivité que de l'adaptation du plat au cahier des charges existant au sein de chaque établissement.

Afin de permettre à chacun de profiter de la formule, les produits ainsi préparés seront proposés à tout un chacun, qu'il soit client de l'hôtel, voisin curieux ou encore gourmet faisant le déplacement après avoir découvert le menu alléchant sur l'un des nombreux supports reprenant l'événement.

A noter que dès le 1^{er} juillet, les produits imposés seront : en entrée, l'escargot petit gris, en plat, le coucou de Malines ou la volaille de ferme belge et en dessert, la fraise belge. Suivront alors pour l'automne le chicon, la crevette grise et le spéculoos





avant un hiver où l'on se rassasiera de choux de Bruxelles, de porc de Piétrain et de dessert à la Kriek. Un miam de plus pour tous les amateurs de goût et une façon originale de redécouvrir les restaurants de nos prestigieux hôtels bruxellois ou de regoûter à notre terroir de façon plus que novatrice.

Découvrez sans attendre comment chaque chef a adapté ces ingrédients et le tarif des Menus des chefs de la Brussels Hotels Association sur : www.brusselicious.be

Avec le soutien de VISITBRUSSELS

Si vous souhaitez découvrir ces Menus Brusselicious dans l'un des hôtels participant, n'hésitez pas à prendre contact avec nous afin que nous nous chargions de la réservation à votre meilleure convenance.

La Brussels Hotels Association (B.H.A.) est l'organisation professionnelle du secteur hôtelier, ses membres représentent 12.000 emplois et 14.500 chambres dans la Région de Bruxelles- Capitale et son hinterland économique. Plus d'infos : www.brusselshotelsassociation.be

Contact BHA : Rodolphe Van Weyenbergh – 0485 48 33 53 – rvw@brusselshotelsassociation.be

Contacts Presse : Backstage Communication

Olivier Duquaine – 0477 50 47 84 – olivier@backstagecom.be

Michaël Detaeye – 0486 98 36 06 – michael@backstagecom.be