

Toerismeschepen J.M. Bogaert roept november uit tot Brugse biermaand

Brugge in de ban van 't bier

■ **BRUGGE** – Toerismeschepen Jean-Marie Bogaert roept november uit tot biermaand. Het programma bevat bierhistorische wandelingen, een bierfestival in de stadshallen en gastronomische biermenu's in vijftien Brugse restaurants.

Dezer dagen is toerismeschepen Jean-Marie Bogaert een tevreden man. Toerisme Brugge evalueerde het winterseizoen 2007-2008 en kwam tot de vaststelling dat het aantal overnachtingen in Brugge vorige winter met 6,81 % gestegen is tot 451.184. Die groei genereert in de dalmaanden een extra omzet van 3,7 miljoen euro voor de Brugse toeristische sector.

Bierhistorische wandeling

Die hoopgevende cijfers zijn volgens de schepen grotendeels te danken aan de promotiecampagnes *Brugge, hartje winter*. In de campagne voor de komende winter speelt gastronomie een belangrijke rol. In het kader daarvan wordt november uitgeroepen tot biermaand.

Elke maandag, woensdag en zaterdag, telkens om 17.30 uur organiseert de West-Vlaamse Gidsenkring een bierhistorische wandeling, met start aan In & Uit op 't Zand en o.a. bezoek aan brouwerij De Halve Maan, de enige overgebleven brouwerij in de binnenstad. Tijdens de middeleeuwen telde de Breydelstad 400 huisbrouwerijen. Gelukkig telt Brugge nog talrijke bruine kroegen...

Gastronomische wedstrijd

Maandag namen vijftien Brugse restaurants in Syntra West deel aan een gastronomische wedstrijd rond 'koken met bier'. Een jury o.l.v. chef Stefaan Couttenye van het Hommelhof in Watou proefde en keurde de gerechten. Dirk Vandebosch van 't Kapittel



Myriam Van de Vijver, toerismeschepen Jean-Marie Bogaert, Stefaan Couttenye, Marc Vandepitte en Dieter Dewulf prijken op deze foto boven de laureaten: Dirk Vandebosch, Stijn Vandermeersch, Michaël Bootman, Kris Floréal en Kristof Deprez. (foto B. Proot)

creëerde de beste combinatie bier en visgerecht door zeebaars met Brugse Zot te combineren. Stijn Vandermeersch van restaurant Patrick Devos bereidde konijn met pruimen én Wittoen Tripel, de beste combinatie van bier met een

vleesgerecht.

De beste bistro keuken is bierbrasserie Cambrinus, waar Kris Floréal een lamskroontje met bruine Barbar braadde. Michaël Bootman van Sint Barbe kreeg de prijs van de originaliteit dankzij een vegeta-

rische schotel met rode biet en oude Geuze van Girardin.

Chef Kristof Deprez van De Mangerie creëerde het beste exotisch biergerecht: een lauwwaard slaatje van handgepelde garnalen en Belgische mosselen met gember, koriander en Geuze Girardin. Jürgen Aefts van bistro Kok-au-Vin realiseerde volgens de jury de beste vernieuwing van een klassiek gerecht. Hij 'braiseerde' varkenswangetjes in Tripel Karmeliet.

Bierfestival

De vijftien restaurants, die aan de gastronomische wedstrijd deelnemen, zullen hun biermenu's gedurende de maand november promoten. Tijdens het bierfestival, dat de *Brugse Autonome Bierproevers (BAB)* op 15 en 16 november voor de tweede keer organiseren in de stadshallen, zullen de zes laureaten hun bekroond gerecht bereiden in een demonstratiekeuken.

Brugge telde ooit 400 brouwerijen

Aan het festival nemen vijftig brouwerijen deel, die het publiek meer dan 180 verschillende bieren laten proeven.

Alle gerechten werden gefotografeerd door Joris Luyten en worden gebruikt voor de wintercampagne van Toerisme Brugge. Uiteraard zijn er dagelijks geleide bezoeken in de brouwerij en het museum van De Halve Maan op het Walplein. (SVK)