



Communiqué de presse



Le Marché Gourmet fête son 2^e anniversaire !

Le 22 octobre prochain, le désormais célèbre Marché Gourmet du Sablon (MGS) fêtera son 2^e anniversaire !

Pour rappel, le MGS a été lancé à l'initiative de l'asbl Commune Libre du Sablon et de l'Echevine du Commerce de la Ville de Bruxelles, Marion Lemesre, en 2013. Il a lieu tous les jeudis au pied de l'Eglise du Sablon, dès 15 heures jusqu'à 21 heures. Le MGS s'est imposé comme lieu de rencontre du jeudi et a gagné le cœur des bruxellois, chaque semaine de plus en plus nombreux à être séduits par la qualité des produits et par l'ambiance chaleureuse qui y règne. « *C'est grâce à une gestion familiale engagée que ce marché offre une ambiance si conviviale* » insiste Jean-Claude Waver.

Haut lieu culinaire, le MGS est, en effet, le rendez-vous du jeudi pour les amoureux du Sablon. Riverains, visiteurs de passage, amateurs « d'after work » et touristes se rejoignent dès 15 heures pour faire leurs courses ou, un peu plus tard, à l'heure de l'apéro pour boire un verre et déguster tapas et autres mets sucrés et salés dans l'espace central de dégustation, situé au cœur même du marché. « *Ce marché me tient à cœur car il souligne l'importance de lieux d'échanges et de rencontres à l'échelle d'un quartier où l'on peut découvrir dans un cadre animé et raffiné de délicieux produits issus des circuits courts* » ajoute Marion Lemesre, Echevine du Commerce de la Ville de Bruxelles.

Des exposants sélectionnés sur le carreau selon des critères exigeants, vous proposent des produits variés : des fruits et légumes, du canard sous toutes les formes, des charcuteries françaises et espagnoles, des produits crétois, des lasagnes fraîches, des produits italiens, du fromage, des huîtres, du champagne,...et même depuis peu des insectes ! Chaque exposant est un spécialiste de son produit qu'il sélectionne avec attention.

Cet été est également née, avec l'aide de la Brasserie de la Lesse - coopérative à finalité sociale, la bière du Sablon dénommée « Zoevel ». Cette bière, titrée à 8°, présente une amertume douce et fruitée. L'écorce d'orange ajoutée lors du brassage lui amène cette belle couleur dorée.

Pour accompagner l'expansion du MGS, nous avons pris des initiatives nouvelles notamment des cours de cuisine donnés sur le Marché ! Cela permettra aux élèves de choisir leurs produits directement chez certains exposants pour ensuite les sublimer en direct.

Lors de ce deuxième anniversaire et afin de remercier son public pour ces deux années écoulées, le MGS vous invite à venir lever votre verre le jeudi 22 octobre **dès 18h00** dans l'espace central de dégustation. Un concert du groupe Combo Canne à Sucre – musique des îles et salsa – réchauffera l'atmosphère.

Alexandre Bouglione et Nicolas Géal, comédien belge et directeur du Théâtre royal de Toone, feront partie des invités de marque. Des personnalités politiques seront également présentes.

Nous espérons pouvoir compter sur votre présence afin de fêter ce 2^e anniversaire !

Contact presse:

Marché Gourmet du Sablon : Jean-Claude Waver - 0475 47 20 23 - info@marchegourmetdusablon.be

Cabinet de l'Echevine du Commerce : Odile Clément - 0477 25 73 95 - odile.clement@brucity.be

QUE DU BONHEUR ! : Le goût de l'authentique



'Que du bonheur' commercialise des spécialités gastronomiques (charcuteries de Haute Savoie, Rillettes de France, Jambon sec de San Daniele (20 mois d'affinage) et des fromages d'Europe) fabriquées selon des procédés traditionnels et ancestraux qui répondent aux exigences actuelles du marché (traçabilité, fabrication selon les normes HACCP,...).

'Que du bonheur' développe depuis plusieurs années un partenariat avec des petits producteurs locaux. Sa méthodologie et son éthique sont également les garants d'une relation de confiance avec ses clients.

DAVID COLSON : Le magret sec, c'est impeccable !

Ses produits originaires d'Espagne et de France (maison ancestrale des Landes et Ferme artisanale du Périgord) proposent un large choix de spécialités de canard : Magret sec poivré, petit saint jean, rillettes, aiguillettes, gésiers, confit et foie gras entier cuit.



YANNICK GENOT : Vins et champagnes à l'honneur !



Jeune entrepreneur ayant par le passé promu de petits producteurs d'alcool, Yannick Genot vous propose des vins de qualité estampillés d'A.O.C. Sa particularité ? des vins différents chaque mois pour vous faire voyager à travers une large palette de goûts et ainsi permettre à de petits producteurs de se faire connaître. Un moment de détente et de découverte à partager avec ces nectars d'exception.

FOOD FAESCH ANC CIE : Le Frenchy bistrot, Le Saucisson made in France.

Le 'Frenchy Bistrot' vous propose plus de 18 spécialités de saucissons (cendré, fumé, aux herbes, au poivre, aux noix, au fromage, au canard, aux myrtilles, aux olives, au sanglier...). Une variété dont l'objectif est de satisfaire aux exigences grandissantes des consommateurs.

Qu'il s'agisse du pré-hachage, du hachage, de l'embossage, de l'étuvage puis du séchage, toutes les étapes de la production s'accomplissent avec conscience et respect. Un affinage pleinement maîtrisé donne toute sa saveur et son authenticité. En effet, Il importe de prendre le temps de faire sécher les saucissons.



SAVEURS DE CRÊTE : Le spécialiste des produits crétois haut de gamme

Saveurs de Crète est spécialisée dans les produits crétois haut de gamme : huiles d'olive, vinaigres balsamiques, olives, miels, liqueurs,... Autant de saveurs naturelles et traditionnelles qui surprendront les palais les plus fins.



QUICK TASTE : Scampis à l'ail ou Diable



Scampis à l'ail et / ou Diable et maintenant suivant l'arrivage des coquilles Saint Jacques au parmesan gratinés. Vous pourrez y boire également l'apéro, de très bons vins italiens des "Pouilles" ou un Champagne brut.

OFFICE TRAITEUR CATERING: des insectes comestibles !

Des vers buffalo, vers de farine, grillons, sauterelles, chenilles de la fausse teigne, etc. Lyophilisés ou surgelés, mais aussi en amuse-bouche, tapas et en sucreries. Le Bug Burger Mix vous permettra de créer vous-même des nuggets, burgers ou croquettes aux insectes à la maison.



LA ZOEVEL : la Bière du Sablon

Deux bruxellois passionnés de bière, Frédéric Jeanjot et Bernard Feron ont décidé en janvier 2015 de se lancer dans l'aventure en créant, avec l'aide d'une brasserie wallonne, une toute nouvelle bière : La Zoevel – la Bière du Sablon.



OLIVIER GHYSELEN : Pâtes et lasagnes faites maison



Olivier vous propose de déguster sur place ou d'emporter ses lasagnes et raviolis dont le choix est expressément limité (mais qui varie chaque semaine) afin de garantir des lasagnes de qualité, préparés avec des produits de saison et toujours faites maison !

LA BIOLOTTE :

Les fruits et légumes bio de la Biolotte sont tout droit sortis de ses champs situés à Leuven. Afin d'offrir un assortiment diversifié et complet, ce maraicher travaille également avec d'autres fermes et Biofresh. La Biolotte propose également des produits provenant directement d'Italie puisqu'il travaille en étroite collaboration avec Biobelice, une coopérative de produits biologiques situé au centre de la Sicile.





