

PERSDOSSIER

Dominique Persoone en Pierre Marcolini
presenteren

CHOCO LOCO

een expo met chocoladetreinen
voor klein en groot

Train World, Station Schaarbeek
20.10.2020 > 21.02.2021




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE


Choco Story
Brussels


BXL


LA VILLE
DE STAD


FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES


6

Loterie
Nationale
Loterij


RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE
BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST

SCHAARBEEK
1030
SCHAARBEEK



EXPO

CHOCO LOCO

20.10.20 / 21.02.2021

Train World

PERSCONTACT TRAIN WORLD

NL: Marijke Keersebilck

marijke.keersebilck@nmbs.be

+ 32 490 66 44 70

FR: Laure Spiritus

laure.spiritus@sncb.be

+32 478 31 19 15

PERSCONTACT NMBS

NL: Dimitri Temmerman

dimitri.temmerman@nmbs.be

+32 2 528 23 14

FR: Elisa Roux

elisa.roux@sncb.be

+32 2 528 84 83

INHOUDSTAFEL

1 Persbericht	5
2 De tentoonstelling	6
Plan van de tentoonstelling	7
3 De chocoladekunstenaars	8
4 Voorstelling van de peters	9
Dubbelgesprek met Dominique Persoone en Pierre Marcolini	10
5 Een exclusieve chocoladetablet	12
6 Op het programma	14
6.1. Lezing: Welke kansen zijn er voor eerlijke cacao?	14
6.2. Chocoladetastings	15
6.3. Aangepaste gidsbeurten	16
6.4. Literaire wandelingen	17
6.5. Familieactiviteit voor jong en oud	18
6.6. Workshops voor kinderen tijdens de schoolvakanties	19
6.7. Daguitstap in samenwerking met Concept Chocolate	20
6.8 Samenwerking tussen Train World en Choco Story Brussels	21
7 Train World	22
8 Partners en sponsors	23
9 Praktische informatie	24
10 Illustraties voor de pers	25

PETERS	Dominique Persoone Pierre Marcolini
ALGEMENE COÖRDINATIE	Thierry Denuit Pieter Jonckers Stéphane Disière
CHOCOLADEKUNSTENAARS	Peter Teerlinck Bart Steegmans
WETENSCHAPPELIJK ADVIES	Train World Heritage NMBS
VERTALING	Train World Train World Heritage Vertaaldienst NMBS
SCENOGRAPHIE	François Schuiten ExpoDuo
GRAFISCHE VORMGEVING	Samuel Durt Laure Spiritus Marijke Keersebilck
FOTO'S	Flashbackx Sculpture Events Belcolade Train World
TECHNISCH TEAM	Sculpture Events
TECHNISCHE ONDERSTEUNING	INYTIUM

1 | Persbericht

De tijdelijke expo "Choco Loco" vindt plaats van 20 oktober 2020 tot en met 21 februari 2021 in Train World, het museum van NMBS, en neemt je mee op een heerlijke reis in een universum van chocolade en treinen.

In de 19de eeuw verspreidde de faam van de Belgische chocolade zich tot ver buiten onze landsgrenzen, net op het ogenblik dat ons land uitgroeide tot de tweede spoorwegmacht ter wereld. Wat is er verleidelijker dan deze twee werelden te laten samensmelten in Train World?

Deze tentoonstelling presenteert een twintigtal originele chocoladesculpturen die speciaal voor deze gelegenheid gemaakt zijn. François Schuiten, stripverhaalauteur en scenograaf van Train World, ontwierp de sculpturen. Chocoladekunstenaars Peter Teerlinck en Bart Steegmans van Sculpture Events namen de uitvoering van de beeldhouwwerken voor hun rekening.



Deze unieke stukken roepen de wereld van de spoorwegen op en gaan een boeiende dialoog aan met de authentieke locomotieven van Train World.

Pierre Marcolini en Dominique Persoone, twee grote Belgische chocolatiers die voor het eerst de handen in elkaar slaan, zijn de peters van deze tentoonstelling. De twee artiesten ontwikkelden speciaal voor deze expo een unieke chocoladetablet. Ze gebruikten hiervoor hoogwaardige Criollo-cacaobonen, een uiterst zeldzame witte boon die zeer gegeerd is bij chocolademakers. Deze zijn op een duurzame én eco-ethische manier geteeld in het domein van Mathieu Brees, een Belgische teler wonend in Mexico. De tablet zal exclusief verkrijgbaar zijn in de Train World shop.

Deze tentoonstelling werd mogelijk gemaakt dankzij de steun van onze partners Choco Story Brussels en Belcolade, en dankzij onze sponsors: de Nationale Loterij, de Federatie Wallonië-Brussel, de Stad Brussel, het Brussels Hoofdstedelijk Gewest en de gemeente Schaarbeek.

Op het programma tijdens de expo "Choco Loco":

- Lezing: Welke kansen zijn er voor eerlijke cacao?
- Chocoladetastings
- Aangepaste gidsbeurten door onze professionele gidsen
- Literaire wandelingen
- Familieactiviteit voor jong en oud
- Chocoladeworkshops voor kinderen tijdens de schoolvakanties
- Daguitstap in samenwerking met Concept Chocolate en Choco Story Brussels
- Pop-upshop met chocolade

2| De tentoonstelling

Op vraag van Train World realiseerden enkele meester-chocolatiers een twintigtal chocoladesculpturen die de wereld van de spoorwegen oproepen.

Zo beeldden ze onder andere het Brusselse Zuidstation, de locomotief "L'Eléphant", de type 12-locomotief, het gevleugelde wiel, de NMBS-windroos, een gestyleerde Thalys, de buste van een machinist, en nog heel wat meer moois uit.

François Schuiten, gerenommeerd stripverhaalauteur en scenograaf van Train World, bedacht de originele sculpturen. Ze werden gerealiseerd door meester-chocolatiers Peter Teerlinck en Bart Steegmans van Sculpture Events. Het resultaat van dit sterk staaltje vakmanschap kan je ontdekken tijdens een bezoek aan de Choco Loco-tentoonstelling.

Hoe gingen ze te werk?

Alle sculpturen werden met de hand gemaakt door de kunstenaars. De sculpturen werden stuk voor stuk manueel gevormd tot in de kleinste details, dit door urenlang de aangeleverde schetsen en foto's, of in sommige gevallen de schaalmodellen, te bestuderen en dan in detail na te maken in chocolade.

De ruwe chocolade werd in blokken aangeleverd en vervolgens gesmolten en gekneed in de juiste vorm. Voor andere werken werd het beeld rechtevreeks uit het ruwe blok chocolade gehouwen (vb de buste van de machinist).

De chocoladekunstenaars hebben hier maar liefst 6 maanden lang elke dag intensief aan gewerkt!

Enkele cijfers

In totaal verwerkten de chocoladekunstenaars:

- 1200 kg Belcolade chocolade
- 60 kg cacaoboter
- 6 kg cacaopoeder
- 30 kg karton en hard papier

De chocolade

De chocolade die gebruikt werd voor de sculpturen is geschikt voor consumptie en is dus eetbaar, maar het is nog maar de vraag of het echt lekker zou zijn. De chocolade werd namelijk niet geselecteerd op basis van smaak.

In theorie kunnen de sculpturen in deze vorm decennialang bewaard blijven. Om te vermijden dat de chocolade wit uitslaat is het echter belangrijk om ze onder de juiste omstandigheden te bewaren. De juiste temperatuur en vochtigheid zijn hierbij van het grootste belang.

Plan van de tentoonstelling

- 1 **NL** Van Belgische chocolade tot le *Belge* in chocolade
FR Du chocolat belge au *Belge* en chocolat
DE Von Belgischer Schokolade bis zu *Le Belge* in Schokolade
EN From Belgian chocolate to le *Belge* in chocolate
- 2 **NL** Chocoladegeuren in het station Brussel-Zuid
FR Saveurs chocolâtées en gare de Bruxelles-Midi
DE Schokoladenaromen im Bahnhof Brüssel-Midi
EN Chocolate flavours in the Brussels-Midi station
- 3 **NL** L'Éléphant trekt de eerste trein
FR L'Éléphant pour tirer le premier train
DE L'Éléphant zieht den ersten Zug
EN L'Éléphant pulling the first train
- 4 **NL** Het middelpunt van het netwerk
FR Le centre du réseau
DE Das Zentrum des Netzwerks
EN The centre of the network
- 5 **NL** Het gezicht van het bedrijf
FR La tête de l'emploi
DE Das Gesicht der Firma
EN The face of the company
- 6 **NL** De Verharding der Herinnering
FR La Persistance de la Mémoire
DE Die Beständigkeit der Erinnerung
EN The Persistence of Memory
- 7 **NL** Imago en branding
FR Images de marque
DE Markenimage
EN Branding
- 8 **NL** Peetje af voor een verjaardag
FR Coup de chapeau pour un anniversaire
DE Hut ab zum Geburtstag
EN Hats off to an anniversary

- 9 **NL** Blauwe wimpel voor een groene locomotief
FR Ruban bleu pour une loco verte
DE Ein blaues Band für eine grüne Lokomotive
EN Blue ribbon for a green locomotive
- 10 **NL** Met de wind in de rug
FR Dès que le vent soufflera
DE Sobald der Wind weht
EN Blowing in the wind
- 11 **NL** De motorwagen
FR L'autorail
DE Der Triebwagen
EN The railcar
- 12 **NL** La Durée poignardée
FR La Durée poignardée
DE Die durchbohrte Zeit
EN Time Transfixed

Buiten - Extérieur - Draußen - Outside

GROTE LOKETTENZAAL
SALLE DES PAS PERDUS
GROBE HALLE
TICKET HALL

HAL 3 - HALL 3 - HALLE 3

HAL 2 - HALL 2 - HALLE 2

HAL 4 - HALL 4 - HALLE 4

13

- NL** Het gevleugeld wiel
FR La roue ailée
DE Das Flügelrad
EN The winged wheel

BOVEN - À L'ÉTAGE - UPSTAIRS - NACH OBEN

14

- NL** His master's voice
FR La voix de son maître
DE His master's voice
EN His master's voice

15

- NL** Tea time
FR Tea time
DE Tea time
EN Tea time

16

- NL** Warme chocolade
FR Cho Ka O
DE Heiße Schokolade
EN Hot Chocolate

17

- NL** Trans Europ Express
FR Trans Europ Express
DE Trans Europ Express
EN Trans Europ Express

18

- NL** Noblesse oblige
FR Noblesse oblige
DE Noblesse oblige
EN Noblesse oblige

19

- NL** Een verdwenen koninklijk rijtuig
FR Une voiture royale disparue
DE Ein verschwundener königlicher Wagen
EN A long gone royal carriage

20

- NL** 300 km/h om weg te smelten van plezier
FR 300 km/h pour fondre de plaisir
DE 300 km/h zum Dahinschmelzen
EN 300 km/h to melt away

21

- NL** Mmmmm 7
FR Mmmmm 7
DE Mmmmm 7
EN Mmmmm 7

3| De chocoladekunstenaars

De kunstenaars achter deze indrukwekkende chocoladesculpturen zijn meester-chocolatiers Bart Steegmans en Peter Teerlinck. Het resultaat van dit sterk staaltje vakmanschap kan je ontdekken tijdens een bezoek aan de Choco Loco-tentoonstelling.

Naast beeldhouwen in chocolade geeft Peter Teerlinck zijn vakmanschap graag door aan zijn studenten 'chocoladebewerking' in Brugge. Bart Steegmans is dan weer een echte allrounder en een veelzijdig kunstenaar. Hij gaf jarenlang les aan toekomstige chocolatiers in Antwerpen.

Over Bart Steegmans

Bart Steegmans groeide op in de bakkerij van zijn ouders en kreeg de liefde voor het vak met de paplepel ingegeven. Tijdens zijn studies specialiseerde hij zich in desserts, ijs, marsepein, stukgebak, miniatures, maar ook in chocolade. Hij behaalde steeds grote en grootste onderscheiding. Hij is intussen al 25 jaar actief als chocoladebeeldhouwer in het kleine wereldje van ijs en chocolade. Naast zijn werk is hij ook gek op paarden en mechanische uurwerken.



Over Peter Teerlinck

Chocolatier Peter Teerlinck woont en werkt in Brugge als docent in "Ter Groene Poorte". Hij geeft les aan de specialisatiejaren chocolade, sierstukken, suiker en ijssculpturen. Zijn grote passie is, hoe kan het ook anders, chocolade, maar hij houdt ook van sporten, reizen, kunst en lezen. Hij organiseert regelmatig cacaoreizen naar Zuid-Amerika.



4| Voorstelling van de peters

Niemand minder dan de twee gerenommeerde Belgische chocolatiers Pierre Marcolini en Dominique Persoone zijn de peters van deze Choco Loco-tentoonstelling.

Speciaal voor de gelegenheid werkten deze twee ambachtslieden uit het noorden en het zuiden van het land voor het eerst samen: vanaf de selectie van de cacaoboon, tot het maken van de chocoladetablet die je wordt aangeboden in de Train World shop.



Pierre & Dominique

Over Dominique Persoone

De rock-'n-roller onder de Belgische chocolatiers

Dominique Persoone is een opmerkelijke persoonlijkheid die vooral in Vlaanderen bekend is door deel te nemen aan verschillende televisieprogramma's. Hij goochelt met smaken, en als rasechte "Shock-O-Latier" is hij ongetwijfeld de meest alternatieve Belgische chocolademaker die zich volledig uitleeft in het experimenteren met bijzonder originele smaakcombinaties.

Hij richtte zijn winkel "The Chocolate Line" op in Brugge in 1992 en heeft sinds 2010 ook een winkel in Antwerpen. Die is gelegen aan de belangrijkste winkelstraat van de stad, in de majestueuze en unieke setting van het Koninklijk Paleis van Antwerpen. Zijn winkels zijn al verschillende jaren opgenomen in de Michelinids. "The Chocolate Line" ontving de prestigieuze prijs "Beste buitenlandse chocolademaker" op het chocoladefestival van Parijs. In 2012 riep hij ook "The Chocolate Line Factory" en "The Chocolate Line Plantation" (met exclusieve cacaovariëteiten) in het leven.

Over Pierre Marcolini

De betrokken chocolatier

Het Maison Pierre Marcolini werd in 1995 opgericht in Brussel door Pierre Marcolini, een gerenommeerd chocolatier met een uitzonderlijk vakmanschap en pionnier van het "bean-to-bar"-concept. Vandaag is Pierre Marcolini creatief directeur van het Maison, dat een uitstekende reputatie geniet doordat het bedrijf zijn grondstoffen rechtstreeks en op ethisch verantwoorde wijze inkoopt bij onafhankelijke cacao producenten in Cuba, Ecuador, Kameroen, Venezuela en Madagaskar.

Pierre Marcolini biedt uitzonderlijke chocolades en zoete lekkernijen aan, zonder uiteraard de beroemde makarons te vergeten. Het Maison telt vandaag meer dan 40 winkels in België, Frankrijk, het Verenigd Koninkrijk, Monaco, Japan, China en Dubai. Zijn vakmanschap en onbegrensde creativiteit maken van hem een meester in het creëren van onvergetelijke smaken en intense emoties.

Volgens de studie « Truth about the New Europe », uitgevoerd door het communicatiebureau McCann, werd de onderneming in 2020 door de Belgen aangewezen als het merk dat het best de Belgische geest weerspiegelt.

Dubbelgesprek met Dominique Persoone en Pierre Marcolini

Jullie zijn allebei gerenommeerde Belgische chocolatiers die het “bean-to-bar”-proces beheersen. Kennen jullie elkaar al lang?

Pierre Marcolini: *Ik maakte kennis met Dominique tijdens verschillende chocolade-evenementen en beurzen. Ik had gehoord van iemand die de dingen op een heel rock-'n-roll-manier liet gebeuren. Zijn creaties waren verrassend, en hij had een speciale kijk op wat chocolade zou moeten zijn.*

Ik herinner me nog heel goed een van zijn optredens tijdens de tweede editie van "The Flemish Primitives" in 2010. Dominique bracht een paard de zaal van de tentoonstelling binnen en bood de aanwezigen appels van Sneeuwweitje aan die in chocolade waren gedipt.

Dominique Persoone: *Ik ontmoette Pierre meerdere keren tijdens demonstraties op het "Salon du Chocolat". En toen was er ook nog die keer dat we allebei naar een signeerevenement gingen. We deden toen duo-interviews voor de release van onze respectievelijke boeken. Dat is intussen ook alweer vijftien jaar geleden.*

Hoe is de samenwerking met NMBS en Train World ontstaan?

Pierre Marcolini: *Stéphane Disière, verantwoordelijke van het historisch patrimonium van NMBS, en François Schuiten, die alom gekend is, waren de initiatiefnemers van dit project. Ze zochten een peter voor de expo "Choco Loco" en vroegen of ik dit wilde doen. Ik was heel vereerd en enthousiast over het project, maar ik vond het belangrijk dat ook het noorden van het land vertegenwoordigd was. Ik vond dat er een soort nationaal evenwicht nodig was. Ik deelde mijn visie hierover met hen en ze zijn me hierin gevolgd. Dominique was heel enthousiast en wilde met veel plezier het peterschap mee op zich nemen.*

Dominique Persoone: *Zowel voor Pierre als ik was het heel belangrijk dat dit project 100% Belgisch was. Ik ken een cacaoteler in Mexico uit Gaume, Mathieu Brees. Hij heeft de grootste plantage van Criollo-bonen ter wereld. Ik stelde Pierre zijn bonen voor en we hebben samen de keuze gemaakt.*

Hoe lang zijn jullie al bezig met dit project?
Welke fases doorliepen jullie?

Pierre Marcolini: *We zijn met het project begonnen in april 2020. We moesten eerst de juiste boon vinden, afspreken welke richting we uit wilden wat betreft smaak, de tablet ontwikkelen, de tekening, de zeefdruk maken, ... We hebben niet stilgezeten. De insluitingsperiode gaf ons de kans om ons extra toe te leggen op dit project.*

Dominique Persoone: *Ook moesten we rekening houden met enkele technische aspecten. Zo moest de doos bijvoorbeeld stevig genoeg zijn.*



Waarom kozen jullie voor deze Mexicaanse boon?

Pierre Marcolini: *We wilden werken met een uitzonderlijke boon, maar wilden ook een Belgisch verhaal brengen. België bracht doorheen de geschiedenis al heel wat veranderingen teweeg, en doet dat nog steeds. Deze tablet is dan ook een eerbetoon aan de Belgische spoorwegen.*

We hadden het geluk dat Dominique deze teler uit Mexico kent. Onze keuze werd bepaald door hem én de kwaliteit van zijn bonen. Ik kende deze bonensoort niet en het was een prachtige ontdekking.

Dominique Persoone: *Mathieu Brees is in mijn ogen de grootste kenner van cacaobonen ter wereld. Ik kreeg verschillende keren de gelegenheid om zijn plantage te bezoeken. Zijn Criollo-bonen zijn van een onvergelykbare kwaliteit. Ik ontmoette hem op een demonstratie in Mexico en sindsdien zijn we vrienden. We gaan elk jaar samen op reis.*

Wat waren jullie inspiratiebronnen?

Dominique Persoone: *Het bezoek aan Train World vormde het uitgangspunt.*

Pierre Marcolini: *Het is een buitengewoon prachtig museum en het is heel inspirerend. De klokkenzaal, de verschillende NMBS-logo's, "l'Etoile du Nord", ... Deze ster lag aan de basis van de doos.*

Dominique Persoone: *We wilden niet zomaar een gewone chocoladereep maken, maar een echt speciale chocoladetablet. Werken met chocolade is zoals werken met wijn, het vraagt tijd.*

Pierre Marcolini: *We besloten om een reep te maken met 65% cacao. Er is iets heel puurs aan pure chocolade, maar niet iedereen vindt dit lekker. We hebben een Belgisch compromis gesloten dat zachtheid en diepte combineert. Deze witte boon heeft een zeer romige kant en behoudt een pittige toets. België is een land van lekkerbekken! Naast de knapperigheid van de cacao hebben we een extra krokante toets toegevoegd met stukjes karamel, hazelnoten en amandelen.*

Hoe zouden jullie elkaars werk omschrijven?

Dominique Persoone: *Pierre Marcolini is de God van de Belgische chocolade en is gewoonweg de beste. Hij heeft een gevestigde reputatie en ik heb veel respect voor zijn werk. Hij heeft zijn eigen visie, hij innoveert. Hij werkt 100% in dienst van het mooiste product ter wereld en is werkelijk gepassioneerd door chocolade.*

Pierre Marcolini: *Dominique vertegenwoordigt in mijn ogen de avant-garde van chocolatiers in Vlaanderen. Hij verkent de grenzen van chocolade en ik hou van zijn buitengewone kijk op Belgische chocolade.*



5| Een exclusieve chocoladetablet

Van boon...

Bonen: Mexicaanse Criollo Don Luis

Smaken: frisse tonen, pittig, met toetsen van noten en hazelnoten

Herkomst: Mexico

Regio: Mérida, hoofdstad van de regio Yucatan

Naam van het domein: Hacienda Criollo Cacao Maya

Teler: Mathieu Brees



Mathieu Brees op zijn domein



De Criollo is een zeer zeldzame witte boon die heel gegeerd is bij chocolademakers. Slechts enkele chocolatiers ter wereld kunnen het zich veroorloven om ze te gebruiken.

Mathieu Brees staat aan het hoofd van een van de grootste cacaoplantages van Criollo-bonen. De cacaoboan wordt gedurende 5 dagen gefermenteerd en wordt op natuurlijke wijze in de zon gedroogd, waardoor hij een diepere smaak krijgt. De boon behoudt een zeer lichte kleur, dit in tegenstelling tot andere bonen die een nogal paarse tint hebben.

Deze cacaobonen worden op een duurzame én eco-ethische manier verbouwd met een meerwaarde voor alle stakeholders, van producent tot consument. Boeren krijgen bijvoorbeeld een meerprijs bij verkoop.

« In België maakt eendracht chocoladepracht ! »

Mathieu Brees

« De doordringende smaak is fantastisch ! »

Pierre Marcolini

« Ik ben echt blij met het resultaat ! »

Dominique Persoone

... tot tablet

De chocoladetablet "Etoile du Nord " is een exclusieve co-creatie van Dominique Persoone en Pierre Marcolini.



Dit werk is geïnspireerd op de prachtige kompasroos die sinds de jaren 50 de *Salle des Pas Perdus* in het station Brussel-Noord siert. Deze ster is onlangs in ere hersteld dankzij grondige restauratiewerkzaamheden.

Het station Brussel-Noord onderging de voorbije jaren een grondige renovatie, uitgevoerd door NMBS, om de reizigers in de beste omstandigheden te verwelkomen en tegelijkertijd het behoud van het historisch erfgoed te verzekeren.



Vanaf 20 oktober 2020 is deze kwalitatief hoogstaande tablet exclusief te koop in de Train World shop voor de prijs van € 19,50.

Pop-upshop

In aanvulling op deze exclusieve tablet biedt Train World tijdens de tentoonstelling "Choco Loco" ook een divers assortiment chocoladeartikelen aan in de museumshop.

Met items van *Maison Marcolini*, *The Chocolate Line* en *Choco Story* is er voor elk budget en voor ieder wat wils.

6.1 Lezing : Welke kansen zijn er voor eerlijke cacao?

De expo "Choco Loco" laat ons toe om in onze lezingenreeks één keer van het thema van de spoorwegen af te wijken. In deze lezing spitsen we ons toe op cacao en fair trade, en op de limieten van de certificatiesystemen.

De diverse labels die op repen voorkomen bevatten elk hun eigen maatstaven en karakteristieke informatie. Zijn die labels (en de informatie die ze bevatten) altijd even helder en begrijpelijk voor de consument?

In deze lezing staan twee vragen centraal:

- Volgens welke criteria certificeert men eerlijke chocolade?
- Welke certificeringsinstanties bestaan er waar chocolatiers mee kunnen samenwerken?



© Belcolade

PRAKTISCHE INFORMATIE

Waar?

Train World

Wanneer?

Zaterdag 20 februari 2021 om 11u00 (NL) en om 13u30 (FR)

Prijs

€ 5: toegangsticket lezing (zonder museumbezoek);

€ 12: toegangsticket lezing met mogelijkheid tot museumbezoek voor of na de lezing

Duur

1 uur (inclusief vragenronde)

Informatie en reservering

Telefoon: 02 224 75 88

E-mail: reservaties@trainworld.be

6.2 Chocoladetastings

Een expo met chocoladesculpturen vraagt om chocoladeproeverijen. Train World werkte samen met twee onafhankelijke chocolatiers (chocolatier Reen en Concept Chocolate) en stelt twee verschillende tastings voor: "Tournée Pralinée" en "Concept Chocolate".



Tournée Pralinée: huwelijk van chocolade en bier

Waarom kiezen tussen pralines of bier? Tijdens "Tournée Pralinée" zoeken chocolatier Reen en bierkenner Werner Callebaut samen naar het perfecte huwelijk tussen pralines en bier. Ze nemen je mee op een culinaire reis in de wereld van *food pairing*. De twee Belgische specialisten verbazen je met verrassende combinaties van deze twee lekkernijen.

Chocolade proeven met Concept Chocolate

Tijdens deze tasting kom je alles te weten over wat een chocolatier nu precies doet. Tijdens de één uur durende uiteenzetting herontdek je de geur en smaak van de smeuïge Belgische chocolade van chocolaterie Concept Chocolate. Je krijgt de kans om negen verschillende chocolades te proeven in de unieke setting van Train World.



© Concept Chocolate

PRAKTISCHE INFORMATIE

Waar?

Train World

Wanneer?

Concept Chocolate

22 november 2020 om 11u00 (NL) en om 13u30 (FR)

31 januari 2021 om 11u00 (NL) en om 13u30 (FR)

Tournée Pralinée

28 november 2020 om 10u30 (NL) en om 13u30 (FR)

30 januari 2021 om 10u30 (NL) en om 13u30 (FR)

Prijs

€ 40 per persoon - forfaitair groepstarief vanaf minimum 15 personen beschikbaar op aanvraag

Informatie en reservering

Telefoon: 02 224 75 88

E-mail: reservaties@trainworld.be

6.3 Aangepaste gidsbeurten

Tijdens de duur van de tentoonstelling bieden onze professionele gidsen een thematische rondleiding op maat aan in het hart van TrainWorld. Ontdek de geheimen van de tentoongestelde sculpturen en kom alles te weten over hoe chocolade gemaakt wordt.



© Belcolade

Er worden twee types rondleidingen voorgesteld:

- een "gemengd" bezoek: Train World + expo "Choco Loco"
- een bezoek geheel gewijd aan Train World

PRAKTISCHE INFORMATIE

Duur

2 uur

Prijs

€ 110 voor de gids (toegangstickets en vervoer niet inbegrepen)

Betaling

Aan de kassa, liefst met kaart (Bancontact/Maestro/MasterCard/Visa)

Aantal personen

Maximum 20 personen per gids

Annuleren

Kosteloos annuleren is mogelijk tot 7 kalenderdagen voor het bezoek (enkel schriftelijk).

Informatie en reservering

Reservering minimum 3 weken voor het geplande bezoek

Telefoon: 02 224 75 88

E-mail: reservaties@trainworld.be

6.4 Literaire wandelingen

Ontsnap aan de dagelijkse sleur en spring op de trein van onze literaire reis. In het kader van de expo "Choco Loco" bieden we, in samenwerking met Amusea, opnieuw literaire wandelingen aan in de adembenemende setting van het museum.

Literatuurliefhebbers zullen hier vast en zeker hun hart aan ophalen!



Ontdek bekende en minder bekende schrijvers en luister naar sterke, spannende, geestige en ontroerende verhalen.

De wandeling gebeurt onder begeleiding van een professioneel acteur. De Nederlandstalige vertolking gebeurt door Koen Van Impe of Michael Pas. Bruno Georis of Manu De Wit nemen de Franstalige uitvoering op zich.

PRAKTISCHE INFORMATIE

Voor wie?

De wandeling is geschikt voor deelnemers vanaf 8 jaar.
Groepen en scholen zijn ook meer dan welkom, na voorafgaande reservering.
Nocturnes zijn eveneens mogelijk via reservering.

Wanneer?

De literaire wandeling vindt plaats op de volgende data:

- zaterdag 14 en zondag 15 november 2020
- zaterdag 12 en zondag 13 december 2020
- zaterdag 9 en zondag 10 januari 2021
- zaterdag 13 en zondag 14 februari 2021

Telkens om 10u30 en 13u30 in het Nederlands, en om 11u00 en 14u00 in het Frans.

Prijs

Individueel (jongeren, volwassenen en senioren): € 17 (museumbezoek + literaire reis)
Scholen- of groeps prijs beschikbaar op aanvraag

Informatie en reservering

Telefoon: 02 224 75 88

E-mail: reservaties@trainworld.be

Amusea brengt voorstellingen met literatuur, poëzie en muzikaal erfgoed als basisingrediënten, en is een initiatief van kunsthistoricus Jan Bossier en acteur Bruno Georis.

www.amusea.com

6.5 Familieactiviteit

Zoals gebruikelijk biedt Train World dit jaar opnieuw een unieke gezinsactiviteit aan als onderdeel van de nieuwe tijdelijke tentoonstelling "Choco Loco". Dit keer werkten we samen met Amadeo Kollektif, een kunsteducatieve organisatie gevestigd in Schaarbeek. Ze omschrijven zichzelf terecht als een "creatief en artistiek atelier".

Wat valt er te beleven?

Er staan vijf spelmolens opgesteld op verschillende plaatsen in het museum. Zo is er de *Puzzelmolen*, de *Quizmolen*, de *Animatiemolen*, de *Verhalenmolen* en de *Receptenmolen*. Aan de hand van deze spelmolens kom je meer te weten over chocolade en treinen.

Na de vijf molens wacht er de kinderen nog een knutselopdracht in de workshopruimte.

Daar komen hun zelfgemaakte tekeningen tot leven met een eigen zoötroop!



PRAKTISCHE INFORMATIE

Voor wie?

Familieactiviteit voor jong en oud

Activiteit beschikbaar in NL, FR, DE en EN

Activiteit ook beschikbaar voor jeugdgroepen

Wanneer?

Iedere dag vanaf 20.10.2020 tot het einde van de expo, enkel op maandag niet

Prijs

Gratis na aankoop van een toegangsticket

Informatie en reservering (reservering is enkel nodig voor groepen)

Telefoon: 02 224 75 88

E-mail: reservaties@trainworld.be

6.6 Workshops voor kinderen tijdens de schoolvakanties

Train World organiseert voor het eerst een meerdaagse artistieke stage voor kinderen van 8 tot 12 jaar. Gedurende drie dagen mogen ze zelf volop verhalen bedenken en beleven. Daarbij maken ze gebruik van muziek, theater, tekeningen, klei, maar natuurlijk ook van chocolade.



Wat valt er te beleven?

Deze driedaagse workshop is een schot in de roos voor jonge chocoladeliefhebbers die dol zijn op verhalen.

De twintigtal chocoladesculpturen in Train World vormen het vertrekpunt van een verhaal dat al eeuwen geleden begon, ergens in Zuid-Amerika in de onderwereld waar "de Heren van de Nacht" de plak zwaaiden.

De hoofdrolspelers zijn tonnen chocolade, Maya's, een inktzwarte trein en een zeldzame cacaoboon. Hoe het verhaal afloopt? Dat bepalen de kinderen zelf!

Plezier gegarandeerd met een fantastisch verhaal over goden en helden, wraak en moed, treinen en chocolade.

PRAKTISCHE INFORMATIE

Voor wie?

Voor kinderen van 8 t.e.m. 12 jaar

Wanneer?

Herfstvakantie

dinsdag 3 november t.e.m. donderdag 5 november, van 10u00 tot 17u00

Kerstvakantie

dinsdag 22 december t.e.m. donderdag 24 december, van 10u00 tot 17u00

dinsdag 29 december t.e.m. donderdag 31 december, van 10u00 tot 17u00

Prijs

€ 100 voor het eerste kind

€ 80 voor andere kinderen van dezelfde familie

Informatie en reservering

Telefoon: 02 224 75 88

E-mail: reservaties@trainworld.be

6.7 Daguitstap in samenwerking met Concept Chocolate

Lokale samenwerking tussen Train World en Concept Chocolate

Deze expo is de perfecte gelegenheid om de troeven van Schaarbeek extra in de verf te zetten. En er zijn er heel wat! Train World en Concept Chocolate hebben in dit kader een dag vol activiteiten gepland in deze gemeente.



© Concept Chocolate

Deze daguitstap omvat een bezoek aan de tijdelijke expo "Choco Loco" in Train World en een gastronomische workshop onder leiding van een professional bij Concept Chocolate. Zo ontdek je dus in één dag de geschiedenis van de trein in België tijdens je bezoek aan Train World, maar maak én proef je vervolgens ook je eigen chocolade bij Concept Chocolate.

Concept Chocolate is een lokaal, duurzaam en ecologisch verantwoord bedrijf.

PRAKTISCHE INFORMATIE

Voor wie?

Voor groepen

Wanneer?

Dit pakket kan het hele jaar door gereserveerd worden, behalve op:

- maandag (wekelijkse sluitingsdag)
- 1 januari en 25 december
- uitzonderlijke sluitingsdagen

Duur

10u00 > 16u00

Prijs

Contacteer onze reserveringsdienst voor een schatting van het bedrag per groep

Informatie en reservering

Telefoon: 02 224 75 88

E-mail: reservaties@trainworld.be

6.8 Samenwerking tussen Train World en Choco Story Brussels

In het kader van de tentoonstelling "Choco Loco" bieden de twee Brusselse musea individuele bezoekers een korting aan die geldig is in het partnermuseum.

Daarnaast ontwikkelden de twee musea een dagprogramma rond het thema chocolade, dat speciaal op groepen gericht is.

Daguitstap Train World en Choco Story

Dit dagprogramma voor groepen omvat een bezoek aan de expo "Choco Loco" in Train World, en de toegang tot Choco Story.

Je duikt er in een wereld van cacao en chocolade, trekt langs een Mayatempel op de plek waar de bonen 5000 jaar geleden geproduceerd werden, gaat aan boord van de boot van Cortès die de cacaobonen mee naar Europa bracht, ontdekt wat men precies deed met chocolade aan het Franse hof in de 17e eeuw, en hoe chocolade tot slot in het begin van de 20e eeuw in België tot een volwaardige "praline" is uitgegroeid.



PRAKTISCHE INFORMATIE

Voor wie?

Individueel of in groep

Zowel kinderen als volwassenen

Prijs

Individuele bezoekers die Train World of Choco Story bezoeken, ontvangen een kortingsbon van € 1 (voucher geldig voor maximaal 5 personen) die geldig is in het andere museum.

Groepen genieten een speciale prijs van € 14 om Train World en Choco Story te bezoeken op dezelfde dag

Mogelijkheid om een gegidst bezoek te reserveren bij Train World en/of Choco Story

Betaling

Aan de kassa, liefst met kaart (Bancontact/Maestro/MasterCard/Visa)

Informatie en reservering

Telefoon: 02 224 75 88

E-mail: reservaties@trainworld.be

7| Train World

Train World is het nationale treinmuseum van NMBS, de Nationale Maatschappij van de Belgische Spoorwegen. Het idee ontstond in 2008 en de werken gingen van start in 2012. Het museum opende op 25 september 2015 zijn deuren voor het grote publiek.

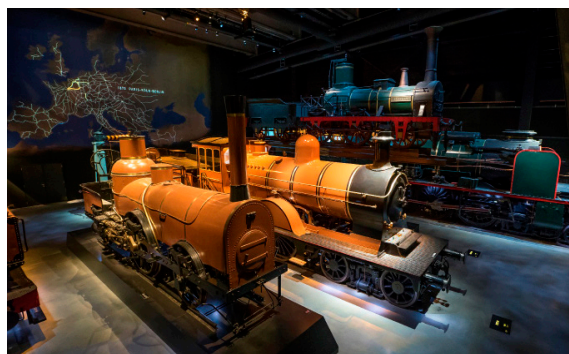
Het uitstalraam van de spoorwegen van gisteren, vandaag en morgen.

In een rijk historisch kader brengt Train World niet alleen de waardevolste locomotieven en rijtuigen van het Belgische spoorwegerfgoed bijeen, je vindt er ook tal van spoorwegobjecten, unieke archiefstukken, foto's en filmpjes. Alles is zorgvuldig ondergebracht in een spectaculaire scenografie van de bekende tekenaar François Schuiten, in samenwerking met Expoduo en de dienst Historisch Erfgoed van NMBS.

Sinds de opening van het NMBS-museum op 25 september 2015 mocht Train World niet minder dan 685.000 bezoekers ontvangen. Dankzij een combinatie van de meest prestigieuze stukken uit de NMBS-collecties en een uitzonderlijke, interactieve scenografie, konden zij de geschiedenis van de Belgische spoorwegen al herbeleven.

Momenteel staat Train World op TripAdvisor op de 5^e plaats van de meest aanbevolen attracties in Brussel volgens reizigers. Dezelfde site belooft Train World met een 3^e plaats op 121 Brusselse musea. Train World ontving ook al enkele jaren op rij het label "Certificate of Excellence" en de "Travellers' Choice Award" van Trip Advisor.

Daarnaast kreeg Train World voor het vierde opeenvolgende jaar drie sterren toegekend in de Groene Michelingids. Deze maximumscore betekent dat we "de reis meer dan waard" zijn. Een mooie beloning voor de ontwerpers en het team achter Train World die van het spoorwegmuseum een referentie hebben gemaakt in Brussel en daarbuiten.



8| Partners en sponsors

ONZE PARTNERS

Deze tentoonstelling kwam tot stand in samenwerking met onze partners Choco Story Brussels en Belcolade, en dankzij de steun van onze sponsors, die we van harte bedanken.

Choco Story Brussels

Choco-Story Brussel (voorheen *Het Museum van Cacao en Chocolate*) is een museum gewijd aan de geschiedenis van cacao en chocolade, gelegen in het hart van Brussel. Dit museum biedt chocoladeliefhebbers de kans om de geheimen van dit bruine goud te ontdekken aan de hand van tentoonstellingen, demo's en proeverijen.

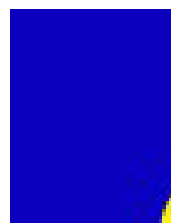


Belcolade

Eind jaren '80 besloot Puratos één van de meest waardevolle gastronomische erfenissen van België te beschermen: onze Belgische chocolade. Belcolade, een samensmelting van "België" en "chocolade", was geboren. Alle Belcolade chocolade wordt vakkundig en met respect voor de traditie gemaakt op Belgische bodem. Belcolade vertrekt van zorgvuldig geselecteerde en gefermenteerde cacaobonen en gebruikt tijdens het productieproces andere hoogwaardige ingrediënten, zoals pure cacaoboter en natuurlijke vanille.



ONZE SPONSORS



9| Praktische informatie

TRAIN WORLD

Prinses Elisabethplein 5
B-1030 Schaarbeek

OPENINGSUREN TRAIN WORLD EN MUSEUMSHOP

10u00-17u00 (laatste toegang om 15u30)
Gesloten: elke maandag, 25 december en 1 januari

INFO

E-mail: info@trainworld.be
Tel: 02 224 74 37
Web: www.trainworld.be

TOEGANKELIJKHEID

Train World is volledig toegankelijk voor personen met een mobiele beperking.

TRANSPORT

- Trein: station Schaarbeek
- Tram: 7 en 92
- Bus: 56, 58, 59 en 69
- Villo: 160
- Parking: B-Parking van station Schaarbeek

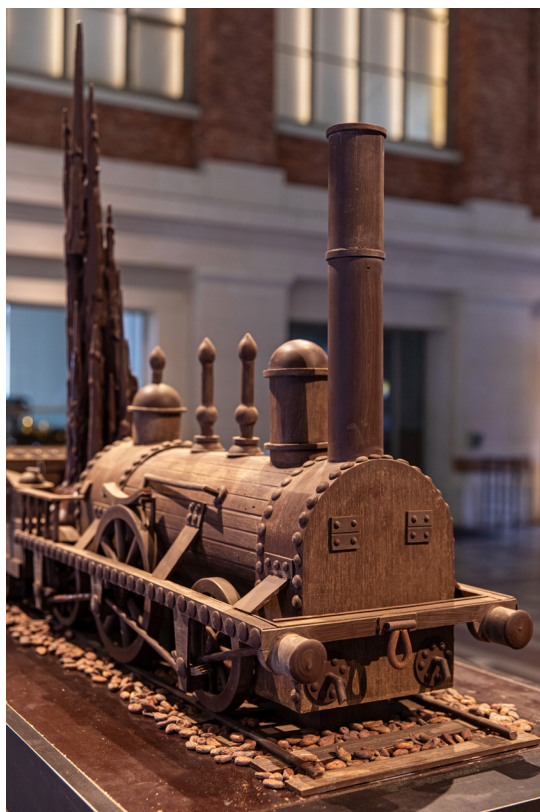
TARIEVEN

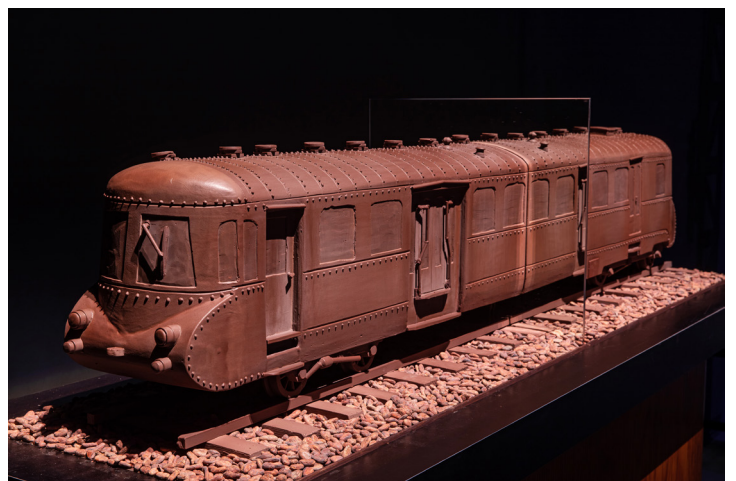
- Volwassenen (18 - 64 jaar): € 12
- Jongeren (6 - 17 jaar): € 9
- Senioren (+ 65 jaar): € 9
- Kinderen (- 6 jaar): gratis
- Familieticket: € 36
- Audiogids: € 2
- Train World Applicatie: gratis
- Gegidste rondleiding (max. 20 personen): € 110 /gids (toegangsticket niet inbegrepen)

SAFETY LABEL

Sinds 17 augustus 2020 draagt Train World het label "Brussels Health Safety Label". Dit betekent dat we de strikte veiligheidsregels van het labelprotocol volgen, en daarmee een veilig bezoek verzekeren.



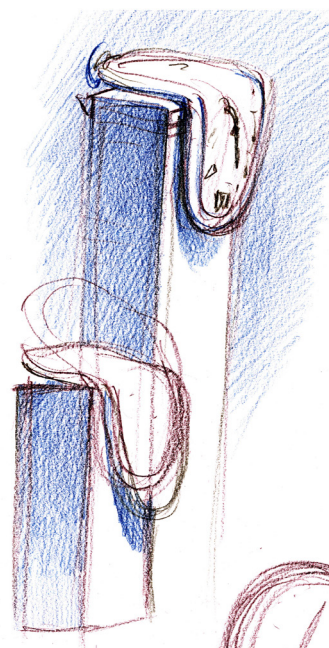








© François Schuiten



© François Schuiten

