



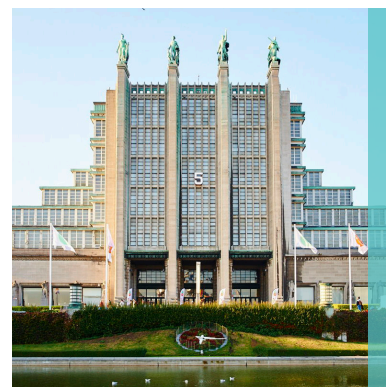
OP HET MENU VAN HET VOEDINGSSALON 2018: VEEL DEGUSTATIES, EEN SNUIFJE CULTUUR EN ONTSPANNING VOOR IEDEEREEN!

DE GROOTSTE HERFSTMARKT VAN BELGIË COMBINEERT CULINAIRE EN CULTURELE ONTDEKKINGEN EN ZORGT VOOR PLEZIER BIJ JONG EN OUD

In aanloop naar de 89ste editie van het Voedingssalon, dat de deuren opent op 13 oktober in Brussels Expo, werd een enquête afgenomen om meer te weten te komen over de eetgewoonten van de Belgen. De survey toont aan dat de gezinsmaaltijd nog steeds een heilig moment is voor de meerderheid van de Belgen, maar ook dat de dagelijkse maaltijden vaak gepaard gaan met verschillende vormen van entertainment.

DINEREN MET HET GEZIN... MAAR WEL VOOR DE TELEVISIE

Voor de meerderheid van de Belgen blijft de gezinsmaaltijd een referentiemodel. 93% van de respondenten beschouwt het avondmaal als de maaltijd bij uitstek die genuttigd wordt samen met het hele gezin. De studie toont eveneens aan dat radio, tablet, smartphone of televisie vaak ingezet worden als entertainment of informatieverstrekker tijdens de maaltijd. Meer dan 1 op 2 Belgen luistert bijvoorbeeld naar muziek of naar de radio zowel tijdens het ontbijt als de lunch. 's Avonds staat de televisie voorop: bijna 6 op 10 mensen geven aan dat ze televisie kijken tijdens het avondmaal.



EEN STUKJE VAN ITALIË EN EEN VLEUGJE AZIË

Wanneer de Belgen aan tafel schuiven, zijn hun maaltijden niet verrassend voornamelijk samenstellingen van Belgische, Italiaanse en Franse specialiteiten. Naast dit klassieke trio staan de Belgen ook open voor het ontdekken van andere smaken, waaronder de Aziatische keuken. De Chinese keuken staat op de vierde plaats, en meer dan een derde zegt vooral Thaise en Japanse specialiteiten te waarderen. Het Voedingssalon, dat dit jaar een expositie over Japan voorziet, biedt dus de ideale gelegenheid om de Aziatische keuken in al haar diversiteit te proeven.



SAMURAI, KOKESHI, MANGA... EN SUSHI

Dit jaar staat Japan in de schijnwerpers dankzij een tentoonstelling volledig gewijd aan de Japanse cultuur, waarin esthetiek in elk aspect terug te vinden is: van de inrichting van de tuinen tot de architectuur, en zelfs in de keuken. Waan jezelf in een district van de keizerlijke stad

Kyoto, met zijn paviljoenen, tempel en tuinen, en ontdek de tradities van dit fascinerende land. Kennismaken met de theeceremonie en genieten van een bordje sushi maken deze reis van de zintuigen helemaal compleet.



HERFSTPRET VOOR ALLE LEEFTIJDEN

Het Voedingssalon zorgt er dankzij 250 stands en culinaire demonstraties voor dat de smaak van haar bezoekers naar lokale en exotische gerechten, van België tot Marokko via Japan of Duitsland, volledig bevredigd wordt. En aangezien de Belgen zich graag laten entertainen tijdens het eten, is deze grote herfstmarkt niet alleen een samenkomst van fijnproevers, het is ook het uitgelezen moment van ontspanning en gezelligheid voor nieuwsgierigen van alle leeftijden.

Het Food Truck Festival, dat plaatsvindt in de Patio, presenteert een brede selectie aan specialiteiten uit binnen- en buitenland, die geproefd kunnen worden in een feestelijke omkadering. Om spektakel te verzekeren, deden de organisatoren beroep op amateurkunstenaars vanuit verschillende disciplines en stijlen, visueel of auditief: deze talenten zullen meerdere keren optreden op de Open Stage, gedurende de 9 dagen van het Salon. De bierliefhebbers kunnen vervolgens samen met enkele vrienden genieten van één van de 300 bieren in het vernieuwde Hoppepaleis, en cocktailfanaten kunnen op hun beurt de unieke sfeer van de Braziliaanse bar opzoeken.





NIEUW IN 2018

WORKSHOPS OM TE LEREN KOKEN ALS EEN PROFESSIONAL

Proeven is fijn, maar zelf lekker leren koken is nog beter!

Amateurkoks kunnen drie keer per dag deelnemen aan verschillende workshops en zo heel wat recepten (her) ontdekken, van de traditionele « op grootmoeders wijze » tot originele, nieuwe recepten. Naast de beroemde wedstrijd van Aspirant Baker, die de liefhebbers van lekker vers brood zal weten te bekoren, behoren de live kookshows in het Cooking Theatre zeker tot één van de hoogtepunten van het Salon. Drie keer per dag komen de Brusselse chef-kok Albert Verdeyen en de in Antwerpen gevestigde Marc Costers - eveneens leidende figuur in « De Kookfanaten » - om beurt een aantal van hun specialiteiten voor het grote publiek klaarmaken.



AFSPRAAK VANAF 13 OKTOBER!

AFSLUITEN IN SCHOONHEID

Waarom niet aan het einde (of aan het begin) van een dag rondkuieren en degusteren even profiteren van de aanwezigheid van de kappers- en make-upschool uit Brussel? Enkele jonge

talenten zullen aanwezig zijn om je heerlijk in de watten te leggen en je een momentje van rust te bieden. De kleine pleziertjes van het Salon staan dan ook open voor alle bezoekers!



Ter plaatse : € 10
€5 korting online
Gratis inkom voor kinderen jonger dan 12
jaar, in aanwezigheid van een volwassene

- **WAAR?**
In Brussels Expo, Paleis 4, 5, 8 en de Patio
- **WANNEER?**
9 dagen lang, van 13 tot en met
21/10/2018, van 10u tot 18u
- **LADIES DAY**
Gratis inkom voor de ladies op dinsdag 16/10
- **KIDS CORNER**
Op woensdagnamiddag en gedurende de
weekends in Paleis 5 (gratis)

Ontdek de officiële website van het Salon: www.voedingssalon.be

CONTACTS

Frédéric François
FISA
f.françois@fisa.be
Tél : 0476/50.26.90

Marie Franck
FISA
m.franck@fisa.be
Tél : 0487/42.96.46

Evy Vanderwaeven
Famous Relations
evy.vanderwaeven@famousrelations.be
Tél : 0498/75.23.27

OVER FISA:

FISA maakt deel uit van DEFICOM GROUP, actief op het gebied van communicatie, media en entertainment. De FISA-groep is gespecialiseerd in de organisatie van grote nationale beurzen en evenementen. De missie van de FISA-groep is om haar bezoekers een ware ervaring te bieden voor de 5 zintuigen. FISA startte in 2003 met de overname van de beroemde bouwbeurs Batibouw en breidde vervolgens haar aanbod geleidelijk uit met de de woon- en interieurbeurs Cocoon, het Voedingssalon en het Vakantiesalon. Elk jaar trekken de beurzen van FISA meer dan 2.700 exposanten en 700.000 bezoekers naar Brussels Expo.