



**LE WOLF**

*& sa faim de loup*



## *Depuis* **2019,**

le Wolf, le food market logé dans le centre de Bruxelles, se distingue par son authenticité, sa passion pour l'artisanat et son souci de durabilité. Avec ses 17 restaurants, ses 2 bars, sa micro-brasserie, sa terrasse et ses nombreuses zones événementielles, le Wolf est une véritable révolution culinaire sur le territoire bruxellois. Et le loup n'est pas prêt de s'arrêter en si bon chemin.

Suivons l'évolution de cette révolution :



# LE LOUP *a les crocs.*

Le Wolf lancera prochainement une expérience gustative unique et passionnante : Wolf FOOD FIGHT. Des chefs étoilés, des chefs en formation, des amateurs de cuisine, des foodies, des influenceurs et bien d'autres s'affronteront dans une bataille culinaire sans nom afin de remporter des prix exceptionnels. Le gagnant se verra offrir un chèque de 10 000 euros, une présence pop-up au Wolf de 3 mois ainsi qu'une place d'honneur dans le prochain livre de cuisine orchestré par le Wolf.

De la sorte, le Wolf permet d'offrir un tremplin aux talents émergents et confirmés tout en proposant au public un concept culinaire unique et passionnant. Les batailles seront enregistrées en live avec un public au sein du Wolf, où l'User Generated Content jouera un rôle central, en collaboration avec les partenaires suivants : l'Hotel Hungaria (contenu), Crolle (production), Creativity (diffusion) et Top Secret (presse/PR).

Le lancement du projet se tiendra mi-juin et les batailles débuteront en septembre. Le Wolf FOOD FIGHT est le rendez-vous à ne pas manquer pour les chefs, foodies et influenceurs gourmands.

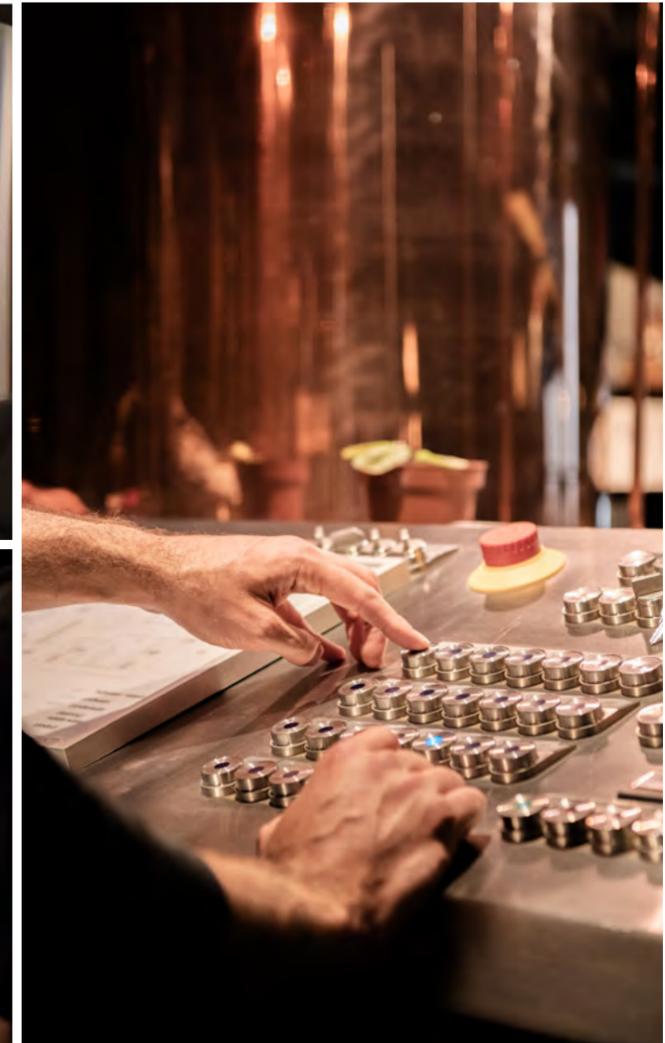
# LE LOUP *a soif.*

Le Wolf vient d'annoncer une collaboration unique avec la brasserie Belgoo. Les brasseurs du Wolf et ceux de Belgoo travailleront main dans la main au sein de la micro-brasserie du Wolf afin de créer des bières uniques.

Belgoo, fondée en 2017, est une brasserie artisanale spécialisée dans les bières de haute fermentation et les bières biologiques, située à proximité de Bruxelles. Grâce à la procédure de «dryhopping», conférant aux bières un caractère exceptionnel, ces breuvages demeurent uniques.

Wolf et Belgoo brassent ensemble entre autres des Pils, des Strong Blond, des White et des IPA, ainsi que des «éditions spéciales», uniquement disponibles au Wolf. Ces éditions spéciales sont inspirées par les restaurants présents sur le site, ce qui permet de créer des accords parfaits entre les bières et les différents mets proposés.

Via cette association, Belgoo et le Wolf promeuvent leur approche hyperlocale : 31 mètres séparent le grain du verre ! La belle occasion de pousser la porte de la brasserie pour rencontrer les artisans à l'œuvre !





# LE LOUP *à la page.*

Avec 3,000 exemplaires vendus, le livre de cuisine du Wolf, Street Food by Wolf, a récemment connu un grand succès. Publié par Racine, ce livre présente plus de 50 recettes inspirantes des restaurants emblématiques de Wolf. En outre, une partie des ventes sera reversée à Groot Eiland, un projet social bruxellois qui soutient les personnes éloignées du marché du travail par le biais de formations et de projets. C'est une excellente occasion de soutenir une cause tout en découvrant de nouvelles recettes à base de produits frais et de saison. Street Food by Wolf est un livre de cuisine à ne pas manquer pour les amateurs de bonne chère.

# LE LOUP *à Anvers*

Le Wolf a le plaisir d'annoncer qu'un accord a été trouvé avec la ville d'Anvers pour l'ouverture d'un nouveau food market. Celui-ci sera situé sur Het Eilandje.

L'endroit proposera 12 restaurants, 2 bars, 750 places assises et un espace événementiel. Une terrasse spacieuse complétera le tout. À noter, qu'il ne s'agit pas d'un copié/collé de la version bruxelloise. Il est question d'un tout nouveau concept avec une identité propre qui portera un nom tenu encore secret. L'objectif ici est de créer un lieu de restauration et de divertissement unique en son genre, qui soit adapté à la ville et ses habitants.

Le Wolf s'est associé aux entrepreneurs anversois de F&B pour proposer une offre diversifiée et innovante. Les travaux de rénovation et d'aménagement du bâtiment ont débuté et le food market devrait ouvrir ses portes en milieu d'année 2024.





# LE LOUP *n'est pas un renard.*

Alors que le food court Fox ouvrira ses portes à Watermael-Boitsfort, il est crucial de souligner que le Wolf et le Fox ne sont pas liés par un lien de parenté. Leurs projets sont autonomes et dissociés. Des informations erronées ont été diffusées dans les médias, insinuant une relation entre le Wolf et le Fox. Nous souhaitons clarifier que le Wolf et le Fox ne sont pas liés et que ces informations sont donc incorrectes. Le renard ne fait pas partie de la meute. Les actionnaires du Wolf n'ont aucun intérêt dans le Fox. Le management aussi est distinct.

[www.wolf.brussels](http://www.wolf.brussels)

CONTACT PRESSE:

Top Secret Communication  
Anne-Sophie Mathieu  
anne-sophie@top-secret.be