

Food market

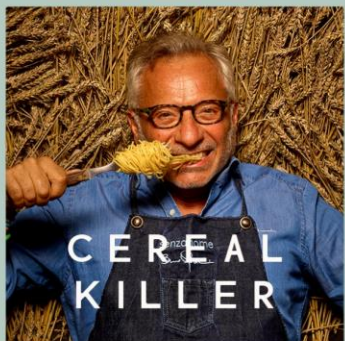


GARE MARITIME
POWERED BY victoria

opening 18h30
26 / 11

WWW.GAREMARITIME-FOODMARKET.BE

@GAREMARITIME_FOODMARKET



by Giovanni Bruno



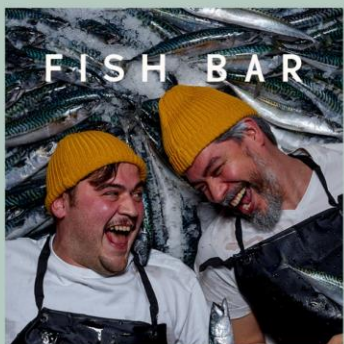
by Xavier Pellicer



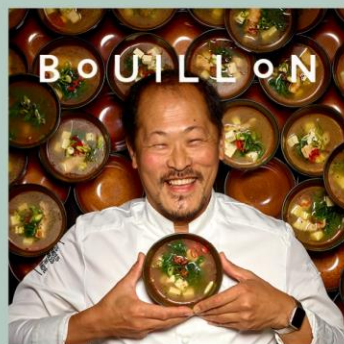
by Adrien & Mallory



by Bart de pooter



by FisHHeads



by San



by Mauro Colagreco



Food Market Selection



by Patrick Aubrion
& Friends

10 top
chefs

10 new street
food concepts

1 iconic venue
& bar experience

CONTENU

1. LE CONCEPT
2. L'EMPLACEMENT
3. CONCEPTS FOOD
4. INFORMATIONS PRATIQUES



1. LE CONCEPT

Gare Maritime Food Market est une ode à la gastronomie belge, certes, mais c'est avant tout un lieu convenant à l'organisation d'événements ainsi qu'une plate-forme unique pour les chefs et entrepreneurs débutants dans l'alimentaire.

Non content de miser sur la qualité et l'exclusivité, Food Market veut également avoir un impact social. Il suffit de s'y rendre pour éprouver comme jamais la diversité de la cuisine belge.

Il promet de passer de bons moments en dégustant des mets et boissons, sous le signe de la fête, du partage et de la découverte. C'est la rencontre avec l'inattendu!



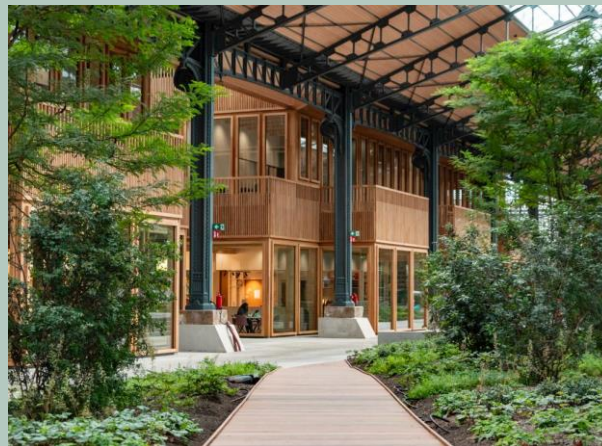
2. L'EMPLACEMENT: GARE MARITIME

La Gare Maritime de Bruxelles fut l'une des plus vastes gares de marchandises d'Europe, mais la régression progressive de ses activités ferroviaires l'a conduite à l'abandon dans les années 1990.

Après une rénovation intégrale, le site est aujourd'hui une plate-forme fertile, une destination urbaine promouvant l'économie circulaire et un magnifique exemple de reconversion d'une gare industrielle en un point de ralliement urbain neutre en énergie.

Dans la dynamique zone bruxelloise du Canal, Tour & Taxis est un quartier à la pointe, très apprécié des pionniers : des gens et entreprises inventifs et visionnaires, qui cherchent à faire une différence positive. Ils trouvent à Tour & Taxis un lieu inspirant pour vivre, travailler et s'amuser. Un lieu où les idées des uns nourrissent et accélèrent les actions des autres, un lieu où les rêveurs rencontrent les acteurs et se stimulent mutuellement. Gare maritime est une destination pionnière à Tour & Taxis : un village couvert, d'une surface équivalente à plus de 6 terrains de football, qui héberge des établissements commerciaux innovants et respectueux du développement durable.

Trouvez plus d'informations [ici](#).



XGreen

CHEF XAVIER PELLICER

S'il est un chef capable de convaincre le plus sceptique consommateur de légumes, c'est bien Xavier Pellicer. Vu son bagage dans l'agriculture bio dynamique et sa passion pour la cuisine Ayurvédique , il surprendra assurément vos papilles gustatives!

CONCEPT

Les légumes sont évidemment les grandes vedettes de son établissement. Un paradis pour tous les amateurs de cuisine végane!





CHEF GIOVANNI BRUNO (SENZA NOME) ★



Pour Giovanni Bruno, la cuisine est une affaire familiale, qui remonte à ses racines siciliennes. Sans surprise, il revisite les grands classiques de la gastronomie italienne, pour les moderniser de façon saisissante.

CONCEPT

Cereal Killer est le point de chute impératif du gourmet qui ne peut s'imaginer la vie sans les pâtes... ni sans plats sans gluten!





CHEFS MALLORY GABSI & ADRIEN CACHOT

Mallory Gabsi et Adrien Cachot – anciens candidats rivaux dans l'émission "Top Chef", mais amis dans la vie privée – sont deux étoiles montantes des cuisines belge et française. Ils sont toujours partants pour relever les défis les plus fous. Leur spécialité? Des frites bien sûr, mais pas que...

CONCEPT

140! est la bonne température pour la première cuisson des frites dorées et croquantes comme on les aime chez nous. Attablez-vous devant un plat de frites qui font la fierté de nos couleurs nationales. Des croquettes, gratins et pains de pommes de terre figurent également au menu.



BART

BELGIAN
CULINARY
ART

CHEF

BART DE POOTER (PASTORALE) ★★

Inventif et avant-gardiste, Bart De Pooter n'a cessé de se réinventer au cours des 30 dernières années. Ses plats suffisent à convaincre à quel point la cuisine est pour lui un art!

CONCEPT

BART est une nouvelle façon de découvrir ou de redécouvrir les spécialités belges, dans une ambiance de marché. Au menu? Poulet grillé, vol-au-vent, tomates crevettes... Oui mais, des comme ça, vous n'en aurez sûrement jamais goûté!



JUST GRAZE

CHEF FOOD MARKET SELECTION

Les meilleurs fromagers, charcutiers et boulangers de Belgique vous invitent à découvrir et déguster une sélection de merveilles culinaires, fromages artisanaux d'exception et charcuteries fines servis sur des plateaux à partager ou dans des cornets individuels.

CONCEPT

Comptoir gastronomique où l'on peut "picorer" avec des amis et partager une magnifique palette de fromages et charcuteries les plus raffinés. Tout sur l'assiette. Chaque bouchée est un délice, chaque instant un pur bonheur.



BOUILLON

By Sang

CHEF
SAN (L'AIR DU TEMPS) ★★

Sang Hoon Degeimbre, né en Corée et ayant grandi en Wallonie, n'est pas seulement un magicien des saveurs ni un chef doublement étoilé au Michelin, mais l'annonceur de la cuisine de demain par l'élevage de ses fruits et légumes de saison.

CONCEPT

Bouillon est l'endroit où se rendre pour tous les adeptes de comfort food. Il s'inspire de la cuisine rurale et des souvenirs de jeunesse de son chef. Un festival de saveurs relevé par des épices exotiques!



CARNE

CHEF

MAURO COLAGRECO ★★★



Mauro Colagreco n'a pas seulement décroché 3 macarons au guide Michelin, mais a également lancé la première chaîne d'établissements spécialisés dans le hamburger avec un certificat B-Corp. Carne s'est en outre engagé et œuvre à améliorer le monde!

CONCEPT

Les burgers de Carne sont la preuve de ce que la nature peut apporter : de la viande provenant à 100 % des pâturages belges, des légumes frais d'exploitations agricoles locales et respectueuses du développement durable, des champignons bio, etc.





CHEFS FISHHEADS

L'histoire de Bia Mara, né dans les rues de Dublin, a démarré par une idée simple : relever le niveau culinaire du fameux plat britannique fish and chips! En l'associant à une bière belge, le mariage parfait était né. Chez Humphrey's, l'autre 'Fishhead', le chef Glen n'hésite pas à surprendre ses clients par une cuisine d'inspiration philippine.

CONCEPT

Ce bar éphémère à poissons magnifie les délicieux produits de la mer du Nord. Tous les trois mois, un chef différent émerveillera vos papilles gustatives, les emmenant en voyage vers les dunes de la côte belge, certes petite, mais si appréciée...



Sugarlandia

CHEF

PATRICK AUBRION & FRIENDS



Patrick Aubrion, le magicien du chocolat, connu pour sa passion et ses combinaisons équilibrées, vous proposera des combinaisons de desserts surprenantes avec les amis de Chefs&Shakers.

CONCEPT

Chaque année, Don Papa Rum amène Sugarlandia, un lieu majestueux où tout n'est pas ce qu'il paraît, en Belgique dans le cadre d'un concours Chefs&Shakers. Et pour la première fois, tout le monde peut déguster certains des desserts exubérants créés par les meilleurs chefs pâtissiers belges !



4. INFOS PRATIQUES

- 450 places assises
- Heures d'ouverture

Heures d'ouverture des concepts

*Du mercredi au dimanche de 12 à 22 heures;
prolongation jusqu'à 23 heures du jeudi au samedi soir.*

Heures d'ouverture du bar Victoria

*Du mercredi au dimanche de 12 à 22 heures;
prolongation jusqu'à 1 heure du matin du jeudi au samedi
soir.*

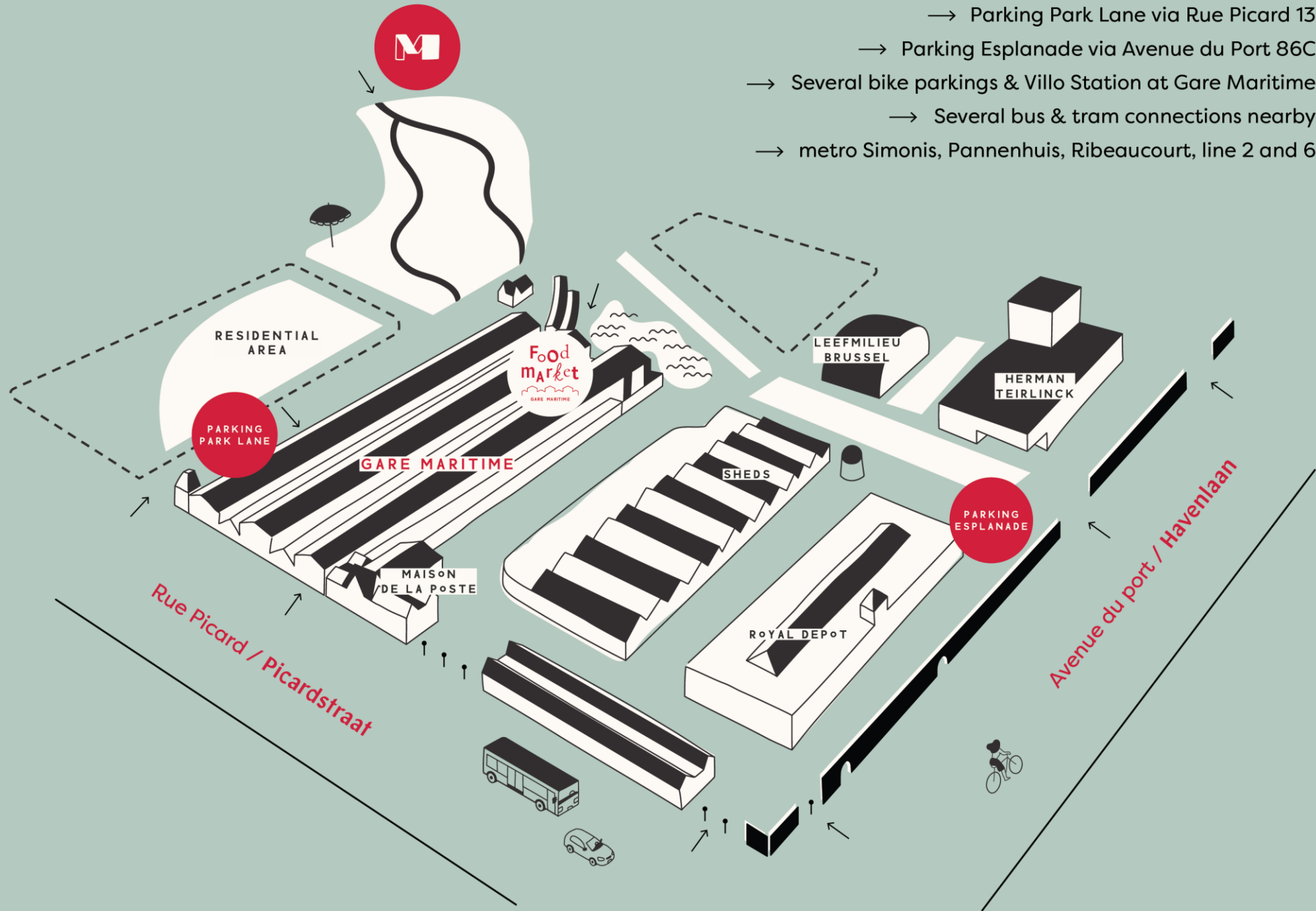
Jours de fermeture

Lundi et mardi
24 & 25/12/2021
01 & 02/01/2022

- Commander via l'application Mobile Menu



- Parking Park Lane via Rue Picard 13
- Parking Esplanade via Avenue du Port 86C
- Several bike parkings & Villo Station at Gare Maritime
- Several bus & tram connections nearby
- metro Simonis, Pannenhuis, Ribeaucourt, line 2 and 6



Rue Picard / Picardstraat

Avenue du port / Havenlaan

GARE MARITIME

RESIDENTIAL AREA

Food Market
GARE MARITIME

LEEFMILIEU BRUSSEL

HERMAN TEIRLINCK

SHEDS

MAISON DE LA POSTE

ROYAL DEPOT

