

# Food market

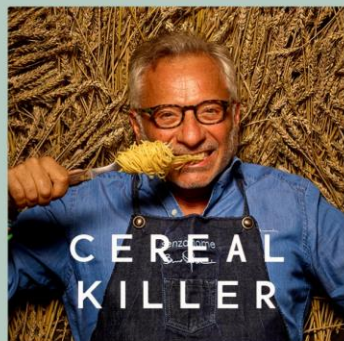


GARE MARITIME  
POWERED BY victoria

opening 18h30  
26 / 11

WWW.GAREMARITIME-FOODMARKET.BE

@GAREMARITIME\_FOODMARKET



by Giovanni Bruno



by Xavier Pellicer



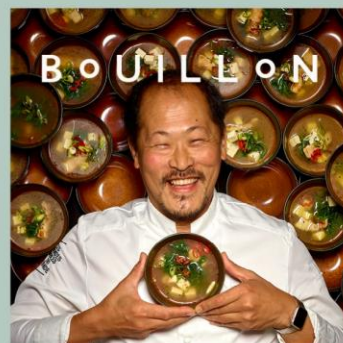
by Adrien & Mallory



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

# INHOUD

---

1. HET CONCEPT
2. DE LOCATIE
3. FOODCONCEPTEN
4. PRAKTISCHE INFORMATIE



# 1. HET CONCEPT

De Gare Maritime Food Market is een ode aan de Belgische gastronomie, maar ook de uitgelezen locatie voor evenementen en een platform voor onze chefs en foodstart-ups.

In één bezoek beleef en proef je de Belgische keuken als nooit tevoren. Daarnaast is de food market een exclusief, kwalitatief voedselproject met een sociale impact.

De food market zorgt ervoor dat je goed eet, goed drinkt, feest, deelt en ontdekt. Maar verwacht ook zeker het onverwachte!



## 2. DE LOCATIE: GARE MARITIME

Van industrieel goederenstation tot energieneutraal stedelijk knooppunt.

Gare Maritime was ooit het grootste goederenstation van Europa. maar vanaf de jaren 1990 stonden de imposante stationshallen leeg. Na een volledige renovatie is het complex nu dé circulaire stadsbestemming in Brussel en is dit voormalige goederenknooppunt getransformeerd tot een impactvol ideeënplatform.

Tour & Taxis is een vooruitstrevende wijk in de dynamische kanaalzone van Brussel. Een thuis voor pioniers, creatieve, vooruitstrevende mensen en bedrijven die een positief verschil willen maken. In Tour & Taxis vinden ze een inspirerende plek om te leven, te werken en te spelen. Een plek waar doeners en dromers elkaars ideeën voeden en versnellen om ze naar een hoger niveau te tillen. Gare Maritime is een nieuwe, baanbrekende Tour & Taxis bestemming: een overdekt dorp - met een oppervlakte van meer dan zes voetbalvelden - met veel ruimte voor innovatieve en duurzame retailconcepten.

Meer informatie vindt u [hier](#).





# XGreen

CHEF  
XAVIER PELLICER



Als er één chef die je kan bekeren tot groenten, dan is het Xavier Pellicer wel... Als expert in biodynamische landbouw en fan van de Ayurvedische keuken, zal hij je smaakpapillen zeker verrassen!

## CONCEPT

In dit concept zijn de groenten de sterren van de show. Een paradijs voor alle groenteliefhebbers!





## CHEF GIOVANNI BRUNO (SENZA NOME) ★



Koken is een familieaangelegenheid voor Giovanni Bruno, die zich graag laat inspireren door zijn Siciliaanse roots om de grote klassiekers van de Italiaanse gastronomie opnieuw uit te vinden, aan te passen en te moderniseren!

## CONCEPT

De perfecte ontmoetingsplaats voor wie zich geen leven zonder pasta kan voorstellen, om nog maar te zwijgen van de glutenvrije opties!





## CHEFS MALLORY GABSI & ADRIEN CACHOT

Mallory Gabsi en Adrien Cachot, voormalige kandidaten van "Top Chef" en goede vrienden in het echte leven, zijn twee rijzende sterren van de Belgische en Franse keuken en zijn altijd te vinden voor een te gekke uitdaging! Hun specialiteit? Friten natuurlijk, maar dat is zeker niet alles...

### CONCEPT

140! is de juiste temperatuur om te beginnen met het bakken van de perfecte, gouden en knapperige friten. Geniet van de beroemde Belgische friten die ons over de hele wereld trots maken. Ook kroketten, gratins en aardappelbroodjes staan op het menu.





# BART

BELGIAN  
CULINARY  
ART

CHEF

BART DE POOTER (PASTORALE) ★★



De creatief en avant-gardistische, Bart De Pooter heeft zichzelf de laatste 30 jaar voortdurend opnieuw uitgevonden. Eens je één van zijn gerechten proeft, begrijp je waarom koken een kunst is!

## CONCEPT

Een nieuwe manier om klassieke en traditionele Belgische specialiteiten te ontdekken in een street food stijl... Op het menu? Kip, vol-au-vent of met garnalen gevulde tomaten zoals u ze nog nooit geproefd heeft.



# JUST GRAZE

## CHEF FOOD MARKET SELECTION

De beste kaasmakers, slaggers en bakkers van België nodigen je uit om een selectie van exquise juweeltjes en bijzondere artisanale kazen en fijne vleeswaren te ontdekken, geserveerd op deelplateaus of in individuele puntzakjes.

## CONCEPT

Een gastronomische toonbank waar je kan 'grazen', samen met je vrienden en een prachtige selectie van de meest verfijnde kazen en fijne vleeswaren kan delen... Alles op één bord. Geniet van elke hap en deel gelukkige momenten!



BOUILLON  
By Sang

CHEF  
SAN (L'AIR DU TEMPS) ★★

Sang Hoon Degeimbre, geboren in Korea en opgegroeid in Wallonië, is niet alleen een goochelaar van smaken en een tweesterrenchef, maar hij gidst ons ook naar de keuken van morgen door het kweken van zijn eigen seizoensfruit en groenten.

## CONCEPT

De plek om naartoe te gaan als je op zoek bent naar het ultieme comfort food, geïnspireerd door de landelijke keuken en jeugdherinneringen... Een festival van smaken met een kick van exotische specerijen!



# CARNE

CHEF

MAURO COLAGRECO ★★★



Mauro Colagreco won niet alleen drie Michelin-sterren, maar lanceerde ook de eerste innovatieve hamburgerketen met het B-Corp-certificaat en engageerde zich om van de wereld een betere plaats te maken!

CONCEPT

Carne's burgers bevatten niets anders dan lagen van natuurlijke goedheid: 100% Belgisch weidevlees, verse groenten van lokale duurzame boerderijen, biologische champignons en zo veel meer...





## CHEFS FISHHEADS

Het verhaal van Bia Mara, geboren in de straten van Dublin, begon met een eenvoudig idee: til fish and chips naar een hoger niveau! En wanneer je dit gerecht combineert met Belgisch bier, krijg je een perfecte match... Bij Humphrey's, het andere "Fish head", is Chef Glen niet bang om u te verrassen met zijn Filipijns geïnspireerde keuken.

## CONCEPT

Deze pop-up visbar is gewijd aan de heerlijke producten van de Noordzee. Om de drie maanden nemen verschillende chefs u mee op een reis naar de duinen van onze kleine (maar zeer geliefde) Belgische kust...



# Sugarlandia

## CHEF

PATRICK AUBRION & FRIENDS



Patrick Aubrion, de chocoladetoenaar, bekend om zijn passie en uitgebalanceerde combinaties, brengt u samen met vrienden van Chefs&Shakers enkele verrassende dessertcombinaties.

## CONCEPT

Don Papa brengt elk jaar Sugarlandia, een majestueuze plek waar niet alles is wat het lijkt, naar België in een Chefs&Shakers wedstrijd. En voor het eerst kan iedereen genieten van enkele van de uitbundige desserts gecreëerd door de beste Belgische patissiers!





# 4. PRAKTISCHE INFO

- 450 zitplaatsen
- Openingsuren

Onze foodconcepten, verwelkomen jou  
zondag en woensdag van 12u -22u  
donderdag tot en met zaterdag van 12u - 23u

Onze Victoria Bar verwelkomt jou  
zondag en woensdag van 11u-22u  
donderdag tot zaterdag van 11u tot 1u

**Sluitingsdagen**  
*maandag en dinsdag*

**Jaarlijkse Sluitingsdagen**  
*24/12/2021 & 25/12/2021*  
*01/01/2022 & 02/01/2022*

- Bestellen via de app Mobile Menu

# BEREIKBAARHEID

## TREIN & BUS

- Vanaf het Noordstation, op de Simon Bolivarlaan, neemt u één van de 4 MIVB-buslijnen. De bussen 14, 20, 57 en 88 brengen u naar uw bestemming.

## METRO

- Ijzer, Ribeaucourt en Pannenhuis liggen op 10 minuten loopafstand. Komende van het stadscentrum, stapt u uit bij Ijzer of Ribeaucourt.

## AUTO

- Parkeren is betalend bij Tour & Taxis.
- Weekdagen voor 18:00: Havenlaan 88: 6 euro per dag (vaste prijs)
- Weekdagen na 18:00: Havenlaan 86C: 7 euro per dag (vaste prijs)



- 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

