

LYON STREET FOOD FESTIVAL

FOOD IN
FLANDERS



Flanders
State of the Art



[VISITFLANDERS.COM](https://www.visitflanders.com)

📷 Suivez-nous @visitflandersfr | @goestinginflanders

© Kris Jacobs



L'abus d'alcool est dangereux pour la
santé, à consommer avec modération.

Table des matières

	PAGE
Introduction	3
À la rencontre des Ambassadeurs GOESTING au Lyon Street Food Festival	6
La Flandre à croquer	18
Les ateliers à découvrir	20
Tout sur la bière	22



Introduction

Bienvenue en FLANDRE (BE)!

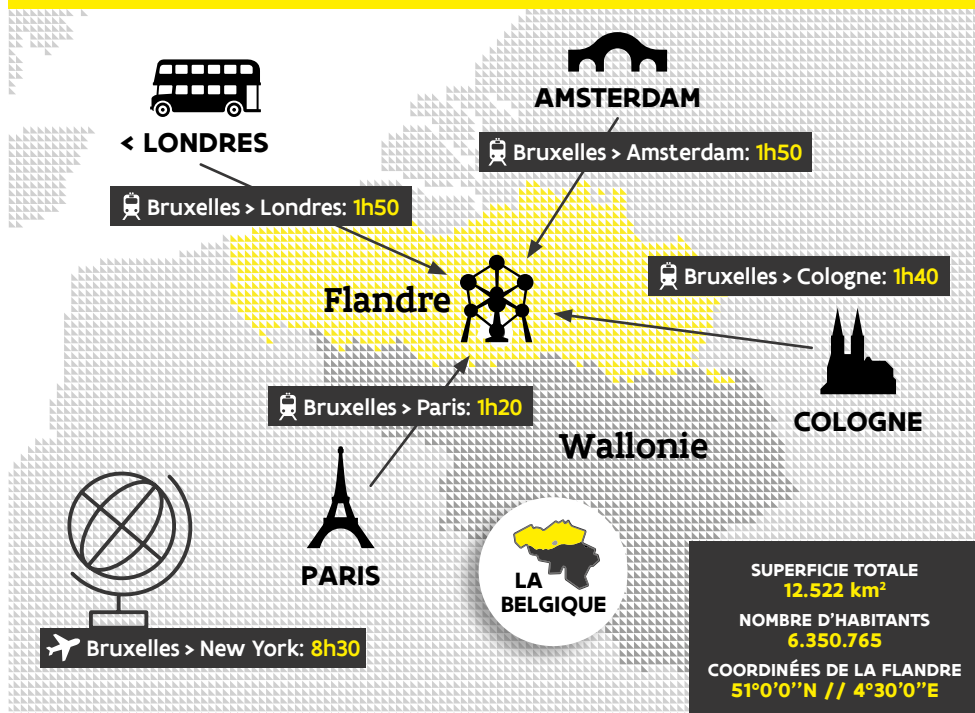
La Flandre culinaire, c'est un savoir-faire, une fierté locale et de la street food créative puisée dans un patrimoine riche et varié. Des recettes transmises de génération en génération et une bonne dose d'innovation, le tout porté par le caractère authentique de cette région située au nord de la Belgique.

Imaginez de la haute-cuisine, des frites ultra-croustillantes, des ragoûts mijotés à la perfection,

des bières artisanales d'exception et des spécialités de la côte belge d'une fraîcheur éclatante. Le tout boosté par une modernité assumée.

Bref, la Flandre allie classiques emblématiques et créativité contemporaine. Croustillants, mijotés, brassés ou fraîchement pêchés, ici, chaque saveur raconte une histoire et transforme le repas en expérience. Parfait pour les gourmets en quête de surprises.

Délices culinaires et bière belge | VISITFLANDERS





LES AMBASSADEURS GOESTING

Fondé en 2023, ce collectif de créateurs culinaires passionnés incarne la gastronomie flamande. Ils sont **chefs, chocolatiers, brasseurs, maîtresses de maison et producteurs**. Chacun avec son propre style, mais unis par une seule mission: rendre visible le patrimoine culinaire flamand, localement et internationalement.

Ils font la promotion de la Flandre en tant que destination gastronomique lors d'événements internationaux tels que Madrid Fusión, la Rolling Pin Convention et Copenhagen Cooking. Participer au Lyon Street Food Festival est la nouveauté pour 2026.

Afin de maintenir le dynamisme du réseau, 50 % des ambassadeurs sont renouvelés tous les trois ans. La sélection est effectuée en collaboration avec un jury composé de journalistes culinaire. Suivant les critères de sélection pas moins de **22 créateurs culinaires** ont été sélectionnés pour la période 2026-2029.

Ambassadeurs de GOESTING | VISITFLANDERS

A photograph of a glass of beer and a tomato stuffed with meat. The glass is filled with a golden beer and has a white number '3' on it. The tomato is cut open and filled with a meaty, saucy filling. The background is dark, and the foreground is a wooden surface.

À la rencontre des Ambassadeurs GOESTING au Lyon Street Food Festival

A photograph of Nicolas Decloedt and Caroline Baerten, the chefs of Restaurant Humus x Hortense. They are both smiling and juggling several mushrooms in the air. Nicolas is on the left, wearing a dark blue sweater and glasses. Caroline is on the right, wearing a grey top and a purple scarf. The background is dark, making the mushrooms stand out.

Nicolas DECLOEDT & Caroline BAERTEN

Restaurant Humus x Hortense

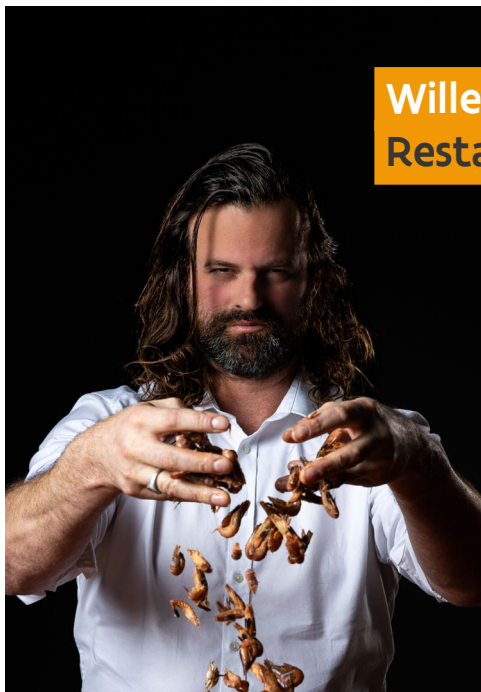
Cuisiner au rythme des saisons prend un nouveau sens dans la cuisine végétale de humus x hortense: Les chefs Nicolas Decloedt et Caroline Baerten respectent quelque 24 micro-saisons pour leur menu dégustation. Ils suivent ainsi rigoureusement le rythme du champ.

Humus x hortense est un restaurant gastronomique né d'une volonté de transformer le rapport à l'alimentation en faisant appel aux sens et en s'appuyant sur des valeurs durables. Le menu dégustation botanique ne suit pas 4 mais 24 micro-saisons, en fonction de la récolte quotidienne de la ferme bio Le Monde de Mille Couleurs. Le restaurant recherche toujours les ingrédients de la plus grande qualité tout en minimisant le gaspillage alimentaire grâce à des techniques de conservation ancestrales et à des cocktails botaniques zéro déchet.

Dès 2008, le couple culinaire visionnaire, Nicolas Decloedt

et Caroline Baerten, a fondé le concept de gastronomie botanique. Après toutes ces années de travail de pionnier en tant que restaurant de haute cuisine végétale, humus x hortense a été récompensé par une étoile Michelin en 2023 et une étoile verte Michelin en 2021. Les nombreuses récompenses qui figurent au palmarès du restaurant ont souvent été décernées en reconnaissance de leur approche durable de la gastronomie.

Ambassadeurs culinaires
Nicolas DECLOEDT & Caroline
BAERTEN | VISITFLANDERS



Willem HIELE

Restaurant Willem Hiele

« La mer est le reflet de mon âme, tantôt turbulente, tantôt complètement immobile. » Willem Hiele est un enfant de la mer du Nord, ayant grandi derrière les dunes d'Ostende avant de s'installer aujourd'hui dans une villa brutaliste à Ostende.

Il a passé ses week-ends dans une ancienne maison de pêcheur à Coxyde. Aujourd'hui, le chef entame un nouveau chapitre en privilégiant les ingrédients locaux, ce qui réduit la dépendance à l'agriculture industrielle et soutient la diversité des pratiques agricoles régionales. Pour les produits de la mer, il mise sur une pêche quotidienne afin de garantir une approche durable.

La philosophie de Willem Hiele en matière de durabilité reflète ainsi un profond respect pour la nature, la communauté locale et la valeur de chaque ingrédient. En adoptant une approche

holistique, il ne se contente pas de proposer des plats, mais contribue également à un impact positif sur l'environnement et la société.

Ambassadeur culinaire
Willem HIELE | VISITFLANDERS



Julius PERSOONE Julius Chocolate Bar

Une fois que vous croquez dans la praline vert vif de la dernière collection du chocolatier Julius Persoone, vos papilles découvrent ... la saveur de l'herbe fraîchement coupée.

Un vent nouveau dans le monde du chocolat!

Pralines aux tomates du potager, aux têtes de crevettes caramélisées ou aux champignons fermentés... Julius sort clairement des sentiers battus, et cela saute aux yeux dès qu'on pose le regard sur le comptoir de sa chocolaterie. Il y a quelques années, il a repris la production de l'entreprise de son père, Dominique Persoone, qui lui a donné carte blanche.

Après avoir suivi une formation de chef, Julius a voulu se perfectionner en tant que chocolatier avant de tenir la barre de The Chocolate Line. Il a ainsi suivi une formation

à la Melissa Coppel Chocolate School de Las Vegas. A partir de ce moment-là, Julius a complètement été immergé dans la science du chocolat ce qui a conditionné sa façon de travailler.

Ambassadeur culinaire
Julius PERSOONE |
VISITFLANDERS



Thomas COOLS
Producteur d'endives
label Brussels Grondwitloof

« Ma fascination pour les chicons pleine terre a commencé quand j'étais petit: voir ces cultures blanches comme neige apparaître en grattant la terre reste pour moi quelque chose de magique. »

Aujourd'hui, Thomas a repris l'exploitation familiale et fait partie des rares producteurs de chicorée de Bruxelles cultivée en pleine terre, une culture bénéficiant d'une Indication géographique protégée.

**CHICORÉE DE BRUXELLES
CULTIVÉE EN PLEINE TERRE**

Enfant, lorsque son père s'absentait, Thomas allait discrètement déterrer des chicons. Cette culture fragile ne peut être pratiquée qu'en Brabant flamand et dans ses environs, et doit impérativement pousser sous terre. Contrairement à la culture hydroponique – où le

chicon pousse hors sol dans des bacs d'eau chauffée – ou au chicorée de Brabant, il est ici cultivé en pleine terre à partir de ses propres graines.

Le chicon de Thomas se distingue par un goût frais et fruité, relevé d'une amertume subtile. « Dès les débuts de l'activité de mon arrière-grand-père, les gens étaient séduits par la douceur de ses chicons. Nous cultivons encore aujourd'hui notre propre variété d'époque. La saison s'étend d'octobre à la mi-avril. »

Ambassadeur culinaire
Thomas COOLS |
VISITFLANDERS



Shannah ZEEBROEK

Café du Parc

Les tables en marbre vert, les lambris en bois foncé et les banquettes en tissu doux témoignent du riche passé du Café Du Parc, récemment remis à neuf sous l'impulsion de Shannah Zeebroek.

Le chrome a été poli, les banquettes restaurées et le bois reverní, insufflant un vent de fraîcheur à cette brasserie emblématique. Née et élevée à Ostende, Shannah a osé reprendre l'établissement et le remodeler à son image.

UN PILIER DU RESTAURANT WILLEM HIELE

En tant que sommelière et maître d'hôtel, elle a contribué à faire de l'ancienne adresse de Hiele un lieu incontournable pour les gourmets venus de loin. « Lorsque le restaurant a fermé ses portes, j'étais convaincue que mon avenir n'était pas dans la gastronomie », explique Shannah.

Et pourtant, lorsqu'elle reçoit une proposition du nouveau propriétaire de l'Hôtel du Parc à Ostende, elle se lance avec une réelle détermination. Classé depuis 2000 pour sa valeur historique, artistique et socioculturelle, l'Hôtel-Brasserie du Parc entame alors un nouveau chapitre. Aujourd'hui, Shannah a entièrement renouvelé l'équipe et revisité la carte, tout en conservant les plats signatures.

Ambassadrice culinaire
Shannah ZEEBROEK |
VISITFLANDERS



Hendrik DIERENCONCK

Boucherie Dierendonck

De la bonne viande avec une histoire, c'est ce que vend Hendrik Dierendonck dans ses boucheries. Ayant grandi dans la boucherie de son père, Hendrik s'est passionné très tôt pour le métier de boucher.

En Flandre, Hendrik est connu comme le sauveur de la Rouge de Belgique. Avec quelques agriculteurs obstinés, il a sauvé de l'extinction cette race bovine authentique. Dans sa boucherie, il a décidé de jouer radicalement la carte du terroir, et c'est là que la race savoureuse à double usage trouve parfaitement sa place. Le troupeau est passé de 800 à près de 4000 bêtes aujourd'hui. Les vaches à la robe rouge foncé sont plus âgées au moment de l'abattage. La viande est un peu plus dure: nous y remédions en la faisant maturer. Une pièce de viande maturée devient bien tendre et acquiert une couche supplémentaire de saveur. Ce sont

également les chefs flamands qui ont contribué à la promotion de cette histoire et, convaincus par la saveur de la viande, l'ont fièrement inscrit la Rouge de Belgique à leur menu.

Ambassadeur culinaire
Hendrik DIERENDONCK |
VISITFLANDERS



Sven DE VILLE & Evelyn DE RONNE

Frituur Tartaar

Pendant dix ans, Sven a fait des frites au cœur des Ardennes flamandes, là où les pommes de terre qui composent la barquette de frites flamandes typique poussent dans un sol argileux et ferme.

C'est dans les champs de pommes de terre qu'il a appris le métier. Mais au bout d'une dizaine d'années, l'animation de la ville l'a attiré et il a déménagé sa friterie à Gand.

Les pommes de terre proviennent toujours des Ardennes flamandes. Les frites parfaites sont faites avec des Bintje. Au tre exigence pour des frites parfaites? La graisse! « Nous changeons notre graisse tous les jours, nous ne faisons aucun compromis sur ce point. Sven et Evelyn préparent eux-mêmes une grande partie de leur offre: de la carbonnade flamande et des hamburgers

maison aux beignets de brocoli, en passant par les burgers de légumes et les falafels végan.

Ambassadeurs culinaires
Sven DE VILLE & Evelyn DE
RONNE | VISITFLANDERS



© Pieter D'Hoop

Sarah RENSON

Pâtisserie Sarah Renson

Sarah a appris les ficelles du métier dans des établissements tels que Het Land Aan De Overkant, Bittersweet, Joost Arijns et The Jane, et a effectué des stages chez Zuut, Demeestere et Hof van Cleve. En 2020, elle s'est lancée à son compte en tant que pâtissière.

Aujourd'hui, on peut acheter ses gâteaux, pâtisseries, desserts, biscuits et glaces dans deux boutiques à Louvain. Elle a écrit deux livres de cuisine et fournit des desserts et des pâtisseries à des dizaines de restaurants et de supermarchés dans toute la Flandre.

Sarah préfère les pâtisseries robustes et privilégie ce qui compte pour elle le plus: le goût. Tout ce qui ne contribue pas à un résultat savoureux est éliminé. Elle organise différents ateliers tout au long de l'année et invite parfois d'autres chefs exceptionnels.

Ambassadrice culinaire

Sarah RENSON |
VISITFLANDERS



Pieter DE VOLDER & Maxim STEYVERS

Pâtisserie ZUUT & ZOUT Bakery

À Leuven, le monde du sucré se découvre comme une véritable expérience, où chaque création raconte une histoire et où les saveurs raffinées prennent vie à travers pralines, gâteaux, éclairs et glaces.

Zuut est une institution à Leuven. L'élégante pâtisserie de Pieter De Volder est un univers sucré où pralines et gâteaux raffinés côtoient éclairs et crèmes glacées. Le BCN est un petit gâteau aux couches qui alternent entre mousse au chocolat noir et mousse à la crème brûlée à la vanille. Le tout repose sur un biscuit aux épices de spéculoos et à l'huile d'olive, avec un croquant aux éclats de cacao salés. Il s'agit de la pâtisserie signature de Pieter, un clin d'œil à son séjour à Barcelone, où il a appris le métier dans l'atelier du célèbre pâtissier Bubo. Après un passage chez Pierre Marcolini, il ouvre son propre établissement au cœur de Leuven,

baptisé ZUUT, ce qui signifie 'sucré' en dialecte local.

À ZUUT s'ajoute désormais ZOUT, géré par Maxim Steijvers. Formé à Bruges, il lance ensuite sa propre micro-boulangerie, qui connaît rapidement le succès: les clients viennent nombreux pour goûter ses pains au levain.

Après quelques années chez ZUUT, il réalise son rêve et ouvre une boulangerie de pains au levain proposant chaque jour du pain, des baguettes et des viennoiseries.

Ambassadeurs culinaires Pieter DE VOLDER & Maxim STEYVERS | VISITFLANDERS

A photograph of Ona and Arne standing in front of a large, dark stone carving. Ona is on the left, wearing a grey blazer, and Arne is on the right, wearing a light-colored button-down shirt. They are both smiling and looking towards the camera. An orange banner is overlaid on the top right of the image.

Ona ROMBAUT & Arne BRAECKMAN

ONA Bar à vins

Aujourd'hui, c'est difficile à imaginer, mais lors du lancement de ONA en 2015, ce bar à vins était le seul du genre à Gand, ouvrant la voie à une nouvelle manière de découvrir le vin.

La sélection d'Ona et Arne s'écarte des étiquettes. L'accent est mis sur la façon dont le vin est produit. Tous les mois, ils dégustent 300 vins, parmi lesquels une poignée se retrouve dans le bar. Ici, vous ne trouverez jamais de vins standardisés produits en grande quantité à la carte. Leur objectif est de goûter l'influence du climat, de la région et du vigneron. C'est la raison pour laquelle ils servent principalement des vins issus de petits et moyens domaines. Le budget joue également un rôle. Selon Ona il est facile de composer une carte remplie de vins délicieux, mais onéreux.

Le défi consiste à trouver des bouteilles abordables, afin que même un étudiant puisse boire un verre de bon vin chez nous.

Ambassadeurs culinaires Ona
ROMBAUT & Arne BRAECKMAN |
VISITFLANDERS



Raf Van Pottelbergh Brasserie 3 Fontein

« Quand on goûte une gueuze pour la première fois, il faut d'abord oublier tout ce que l'on sait de la bière. » Ces mots, on les doit à Raf Van Pottelbergh, ambassadeur de la brasserie de lambic et distillerie de gueuze 3 Fontein à Beersel, qui invite à redécouvrir cette spécialité sous un autre angle.

« La gueuze est le chaînon manquant entre le vin naturel et la bière: à l'image de la bière, elle est brassée à partir de céréales, mais comme le vin, elle mûrit et fermente en fût de chêne et continue d'évoluer en bouteille. Une gueuze restée longtemps en cave devient plus souple et plus ronde, comme un bon vin. »

La gueuze est une bière à fermentation spontanée qui a une longue tradition dans la vallée de la Senne, aux portes de Bruxelles. La fabrication de la gueuze est un travail de longue haleine: le temps en est l'ingrédient principal. Dans un premier temps, une bière est brassée à partir d'orge et de

blé: le lambic. Pour transformer le lambic en gueuze, il faut le « couper »: un coupeur de gueuze fait un mélange de lambic jeune et de lambic vieux provenant de différents fûts. La proportion de ce mélange est la signature personnelle de chaque coupeur de gueuze. Cet assemblage est mis en bouteille et part pour une nouvelle fermentation en bouteille d'au moins six mois: les sucres résiduels du jeune lambic créent une bulle élégante et le vieux lambic apporte de la complexité.

Ambassadeur culinaire
Raf Van PottelBergh |
VISITFLANDERS



La Flandre à croquer



Les chefs, producteurs, brasseurs, artisans, tous ambassadeurs de GOESTING

- **Willem Hiele** | Restaurant Willem Hiele
- **Thomas Cools** | Producteur Chicons
bruxellois de pleine terre
- **Nicolas Decloedt & Caroline Baerten** |
Humus x Hortense
- **Julius Persoone** | Julius Chocolate Bar
- **Sven De Ville & Evelyn De Ronne** |
Friterie Tartaar
- **Shannah Zeebroek** | Café Du Parc
- **Hendrik Dierendonck** | Boucherie
Dierendonck
- **Pieter De Volder** | Pâtisserie ZUUT
- **Maxim Steijvers** | ZOUT Bakery
- **Sarah Renson** | Pâtisserie Sarah Renson



Les ateliers à découvrir

Les ateliers à découvrir

Les frites belges parfaites
Frituur Tartaar

Dégustation de lambic
3 Fonteinen

L'artisanat, le terroir et la passion
Boucher Dierendonck

Dégustation de vins belges
ONA

La cuisine botanique
Humus x Hortense

ET BIEN PLUS ENCORE



Tout sur la bière

10 ans au Patrimoine de l'UNESCO

La Belgique a beau être petite, on y trouve une incroyable richesse de saveurs : plus de 3 000 bières uniques, chacune avec sa propre histoire, son caractère et sa personnalité. Laissez-vous séduire par la culture brassicole belge, où même les plus petites villes regorgent de saveurs à découvrir.

10 choses qui rendent la culture brassicole belge si unique?

1

La tradition ancestrale

La Belgique est considérée par les zythophiles du monde entier comme la patrie de la bière. Bien avant la popularité actuelle des bières artisanales, les monastères et les brasseries familiales se transmettaient leur savoir-faire artisanal de génération en génération. C'est donc un patrimoine vivant qui se déguste à chaque gorgée de bière belge.

2

Une diversité exceptionnelle

La richesse des bières belges est impressionnante. Saison, blanche, lambic, mais aussi vieilles bières brunes flamandes, doubles, triples, bières spéciales belges et bières brutes de Flandres : la bière belge se décline en une infinité de variantes. Cette créativité inspire aujourd'hui encore les brasseurs du monde entier, mais il n'y a qu'en Belgique que la bière a un tel goût d'authenticité.

3

Un équilibre parfait

Que ce soit une bière désaltérante et rafraîchissante ou un triple complexe : la bière belge est connue pour sa qualité et son raffinement. Chaque verre renferme un savoir-faire, une passion et la recherche de saveurs parfaitement équilibrées. Ce sont de bières à savourer tranquillement, sans se presser.

4 Le bon verre

En Belgique, on ne boit pas la bière dans n'importe quel verre. Chaque bière s'accompagne d'un verre de forme particulière qui met parfaitement en valeur les arômes et les goûts de la boisson. En servant une bière dans le mauvais verre ou une triple trop chaude vous commettriez un grave impair aux yeux d'un vrai brasseur belge. De même, la plupart des bières belges doivent être surmontées d'un généreux col de mousse.

5 L'influence mondiale

La bière belge a ses fans sur tous les continents. Même si les brasseurs étrangers essaient souvent de les imiter, les bières belges restent inégalées. Pour les connaisseurs et les amateurs, la bière belge est une référence incontournable.

6 Un must pour tous les gourmets

La cuisine belge regorge de plats qui mettent à l'honneur la bière belge : carbonnades à la bière brune ou sauces délicates à la triple. Par ailleurs, essayez d'associer bière et chocolat ou bière et fromages pour une expérience culinaire que vous ne vivrez nulle part comme en Belgique.

7 La culture des bars

L'âme de la culture brassicole belge, c'est dans les cafés que vous la trouverez. De l'estaminet lambrissé plein de charme au bar à bières spécialisé proposant des centaines de références : c'est là où les locaux et les visiteurs se rencontrent, là où l'on se raconte des anecdotes et là où l'on déguste une bière spéciale comme il se doit.

8

La région du houblon en Flandre

Ingrédient essentiel à la bière, le houblon est cultivé depuis des siècles dans le Westhoek près de Poperinge. Visitez la région et ses champs de houblon lors d'un itinéraire pédestre ou cycliste en Flandre. Mais si vous venez au printemps, vous pourrez également y faire une découverte culinaire surprenante en dégustant des pousses de houblon fraîches.

9

Le patrimoine de l'UNESCO

Depuis 2016, la culture brassicole belge est inscrite sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Cette reconnaissance montre combien la bière est intimement liée à la vie sociale et culturelle belge. Pour les Belges, la bière est plus qu'une boisson : c'est le symbole de leur identité et une fierté nationale.

10

Un avenir riche en innovations

L'histoire brassicole belge est riche, mais son avenir est au moins aussi passionnant. De jeunes brasseurs artisanaux inventifs et des microbrasseries n'hésitent pas à tester de nouveaux goûts et de nouvelles techniques tout en restant fidèles aux traditions séculaires. Ils réinventent ainsi le monde de la bière belge.

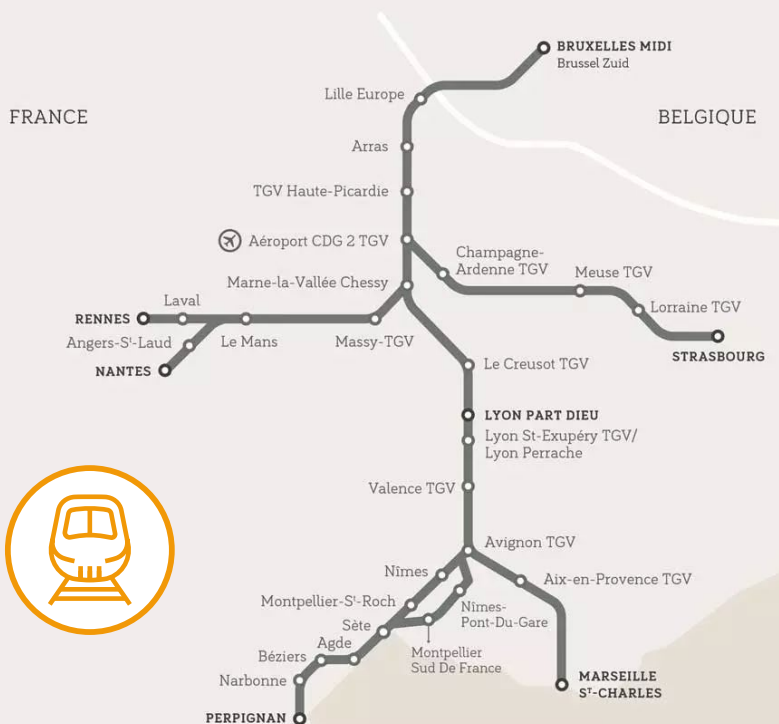


La Flandre à portée de train

La coopération entre la **SNCF** et la **SNCB** célèbre cette année **30 ans de partenariat** au service des voyageurs entre la France et la Belgique. Grâce à cette collaboration, les trajets transfrontaliers sont simplifiés, avec des liaisons fréquentes et fluides entre les grandes villes des deux pays.

- **9 allers-retours quotidiens**
- Des liaisons directes depuis **28 destinations** en France
- Temps de trajet **Lyon → Bruxelles: 3h54**

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS: www.sncf-connect.com



FOOD IN FLANDERS



Flanders
State of the Art

RENSEIGNEMENTS UTILES

CONTACT PRESSE

Marijke Bris



marijke.bris@visitflanders.com

CONTACT SOCIAL MEDIA

Laura Torella



laura.torella@visitflanders.com

CONTACT COLLECTIF GOESTING

Hanne Pluim



hanne.pluim@visitflanders.com

VISITFLANDERS

6, rue Euler, 75008 PARIS

(fermé au public)



www.visitflanders.com



[@goestinginflanders](https://www.instagram.com/goestinginflanders)

[@visitflandersfr](https://www.instagram.com/visitflandersfr)

VISITFLANDERS.COM