nieuws

#Boerentrots op het festivalfood van WECANDANCE

nieuws

Van 9 tot 11 augustus palmt het WECANDANCE festival het strand van Zeebrugge in. Goede muziek, veel sfeer en lekker eten staan al zeker op het programma. De organisatie van het festival slaat de handen in elkaar met #Boerentrots om de festivalgangers te verrassen met producten van hier. “Drie door Belgische top-chefs gecreëerde gerechten met producten van lokale West-Vlaamse landbouwers worden op het festival aangeboden aan alle bezoekers in de nieuwe Farm to Table tent”, legt WECANDANCE-organisator Bart Roman uit.

5 AUGUSTUS 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:48

Lees meer over:
varia
marketing
platteland



Van 9 tot 11 augustus palmt het WECANDANCE festival het strand van Zeebrugge in. Goede muziek, veel sfeer en lekker eten staan al zeker op het programma. De organisatie van het festival slaat de handen in elkaar met #Boerentrots om de festivalgangers te verrassen met producten van hier. “Drie door Belgische top-chefs gecreëerde gerechten met producten van lokale West-Vlaamse landbouwers worden op het festival aangeboden aan alle bezoekers in de nieuwe Farm to Table tent”, legt WECANDANCE-organisator Bart Roman uit.

#Boerentrots en WECANDANCE werken dit jaar samen om lokale producten tot op de festivalweide te brengen. Chef Nicolas Decloedt (Humus x Hortense) en boer Dries Delanote (Le Monde des Mille Couleurs) maken met lokale, seizoensgebonden producten hun eigen versie van de Pizza Hawaii. “Mijn doel is het ethisch meest correcte voedsel produceren”, zegt Dries Delanote. “We zijn bezig met alles wat de planeet ons te bieden heeft.” In het restaurant van chef Nicolas staan groenten op het voorplan. Het menu wordt volledig gebaseerd op wat ze kunnen krijgen van Dries. “Lokaal en seizoensgebonden”, vat Nicolas het samen. Hun creatie kan je komend weekend gaan proeven.

Nog op het festivalmenu: Belgische quinoa met schelvis van de hand van chef Willem Hiele (restaurant Willem Hiele) en shortribs van West-Vlaams rood rund bereid door chef Sean Uytterhaegen (Dierendonck/Carcasse). “Sinds het ontstaan van het festival zetten wij in op een duurzame aanpak op het vlak van afval, recyclage én kwaliteitsvolle lokale foodpartners”, zegt festivalorganisator Bart Roman. “Vandaag leggen we de lat nog hoger door resoluut te kiezen voor een samenwerking met West-Vlaamse landbouwers en lokale top-chefs. Het resultaat zijn drie Belgische signatuurgerechten die we aanbieden in onze volledig nieuwe Farm to Table tent.”

Meer weten? wecandance.be of boerentrots.be

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada