

# Europese topontmoetingen worden smakelijk

nieuws

De dames en heren Europese ministers, staatssecretarissen en commissarissen mogen de komende maanden dan een drukke vergaderagenda hebben, het zal hen zeker niet ontbreken aan lekkers. Wij Belgische bourgondiërs ontvangen de hoge gasten met een snelle hap, een lichte lunch of weelderige diners, overgoten met Veuve en ander geestrijk vocht. Donderdagavond wordt in Brugge een eersteprestigieus diner geserveerd.

🕒 6 SEPTEMBER 2001 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:52

De dames en heren Europese ministers, staatssecretarissen en commissarissen mogen de komende maanden dan een drukke vergaderagenda hebben, het zal hen zeker niet ontbreken aan lekkers. Wij Belgische bourgondiërs ontvangen de hoge gasten met een snelle hap, een lichte lunch of weelderige diners, overgoten met Veuve en ander geestrijk vocht. Donderdagavond wordt in Brugge een eerste prestigieus diner geserveerd.

Als voorzitter van de EU krijgt België een unieke kans om een goede indruk te maken bij de andere lidstaten. Eén van die middeltjes die ons land daarvoor inzet, is de keuken. Belgische producten en het kruim van onze meesterkoks staan er garant voor dat niemand het culinair schaamrood op de wangen zal krijgen.

Voor de diverse Europese topvergaderingen werden verschillende meesterkoks gecontacteerd. Pierre Wynants van het Brusselse restaurant "Comme chez Soi" is gevraagd om achter het fornuis te staan tijdens de top van Laken, al heeft hij daar naar eigen zeggen nog geen bevestiging van. Voor de Eurotop van Gent werd gerekend op de diensten van Geert Van Hecke van "De Karmeliet" in Brugge. Hij bedankte echter voor de opdracht.

"Ik was vereerd hoor, maar ik laat mijn eigen restaurant niet in de steek voor Europese ministers, staatssecretarissen en commissarissen. Bovendien heb ik zelf niet het

materiaal om op verplaatsing te koken, dus zou ik alles zelf moeten regelen", zegt Van Hecke.

Maar wat komt nu concreet op tafel? Bij de informele top van ministers van Buitenlandse Handel in Brugge wordt het diner in het provinciehuis donderdagavond ingezet met een parfait van ganzenlever. Vervolgens krijgen de 90 gasten een sublieme bisque van Zeebrugse handgepelde garnalen voorgeschoteld. Als hoofdgerecht komt wilde eend uit de Polders met een herfstgarnituur op tafel. Tenslotte wordt het snoepen van een farandole van nagerechtjes op basis van Belgische chocolade. Ook qua wijnen wordt niets aan het toeval overgelaten. Voor het voorgerecht laat men een Gewurztraminer vendange tardive aanrukken. Een Bourgogne Pommard van het huis Bouchard 1976 begeleidt het hoofdgerecht.

De Brugse traiteur Deldycke die het diner verzorgt, koos voor een menu op basis van Belgische producten. Of de Franse wijnen daarbij uit de toon vallen? Helemaal niet. Want vrijdag tijdens de lunch wordt dat enigszins rechtgezet. Daar staat de Belgische biercultuur centraal: de gasten kiezen uit een buffet van warme en koude gerechten op basis van Belgische bieren. Ook in het glas komt gerstennat van eigen bodem.

De lunch van vrijdag werd samengesteld in samenwerking met de Confederatie van de Brouwerijen van België. Het nationale vocht zal overigens op elke top de komende maanden de dienst uitmaken. "Wij zullen de faam van onze bieren uitdragen. Overal zullen zich zowel pils, abdijbieren, fruitbieren en allerhande streekbieren laten proeven. Speciaal voor het voorzitterschap hebben we zelfs speciale glazen laten ontwerpen met het bolhoedlogo," vertelt De Brabanter, directeur van de Confederatie.

Dat ons dierbaar België naast bieren nog veel anders te bieden heeft op culinair gebied, zal blijken tijdens de informele top van landbouwministers van 16 tot 18 september in Alden-Biesen. Op 17 en 18 september wordt in Rekem een beurs georganiseerd waarop Belgische producten zichzelf zullen voorstellen aan de Europese gasten. "Ook daar zullen de Belgische bieren vertegenwoordigd zijn", aldus nog De Brabanter.

**Bron:** Belga

**VILT vzw**

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)

## Volg ons op:

**f** screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

**in** 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>

**X** screenreader.visit us on our x page: [https://x.com/vilt\\_nieuws](https://x.com/vilt_nieuws)

**🦋** screenreader.visit us on our bluesky page:  
<https://bsky.app/profile/viltnieuwbsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)