nieuws

WECANDANCE en #Boerentrots slaan handen in elkaar

nieuws

'Farm to table', van boerderij tot tafel: dat is de naam van het nieuwe concept dat het festival WECANDANCE lanceert op het strand van Zeebrugge. In samenwerking met #Boerentrots ontwikkelde het festival een uniek eetconcept. “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. “Zo tonen we ons publiek dat lekkere, gezonde én lokale seizoensgebonden festival-food met een gastronomisch accent perfect samengaat met grote events zoals WECANDANCE.”

14 JUNI 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:47

Lees meer over:
culinair
varia



'Farm to table', van boerderij tot tafel: dat is de naam van het nieuwe concept dat het festival WECANDANCE lanceert op het strand van Zeebrugge. In samenwerking met #Boerentrots ontwikkelde het festival een uniek eetconcept. “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. “Zo tonen we ons publiek dat lekkere, gezonde én lokale seizoensgebonden festival-food met een gastronomisch accent perfect samengaat met grote events zoals WECANDANCE.”

Het Belgische muziekfestival WECANDANCE versterkt zijn hoogstaande culinaire line-up met drie terroir gerechten met vis, vlees of groenten in de hoofdrol. Voor deze primeur ging WECANDANCE in zee met drie top-chefs: Gault Millau groentechef Nicolas Decloedt (Humus x Hortense) en Nord Sea Chefs Willem Hiele (restaurant Willem Hiele) en Sean Uytterhaegen (Dierendonck/Carcasse). “De chefs werken samen met lokale West-Vlaamse landbouwers: Dierendonck Farm uit Veurne en Le Monde des Mille Couleurs uit Dikkebus”, zegt Matty Veulemans van het platform #Boerentrots. “Die samenwerking willen we op het festival ook duidelijk in de schijnwerpers zetten. Zonder goede producten, geen hoogstaande gerechten.”

Elke chef creëerde voor WECANDANCE een gerecht dat uitsluitend bestaat uit producten van bij ons. Met deze aanpak wil het festival het grote publiek tonen dat koken met lokale, seizoensgebonden ingrediënten bijzonder lekker én duurzaam is. “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. “Zo is er op het hele festivalterrein geen fastfood te vinden. 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.”

“Met het serveren van gastronomische terroir gerechten op WECANDANCE treden we buiten onze comfortzone”, zegt chef Nicolas Decloedt. ‘Maar het is voor ons een uitdaging die we graag aangaan. WECANDANCE biedt ons immers de mogelijkheid om onze boodschap van lekker, gastronomisch koken met lokale seizoensgebonden groenten uit te dragen bij een zeer breed publiek.” Chef Willem Hielen is enthousiast. “Ook een muziekliefhebber heeft recht op een culinair hoogstandje. Op het terrein zullen we een plek creëren waar je volop kan genieten van al het lekkers dat de boeren hebben geoogst.” Op het menu staat onder andere een pizza met ananastomaatjes, Belgische quinoa met schelvis en shortribs van West-Vlaams rood rund.
Ben jij ook #Boerentrots? Teken het manifest hier.

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