

Bruxelles Gourmande

Itinéraires, sur les Sentiers de l'Histoire

Sous réserve de la disponibilité de nos partenaires

Notre ASBL

VIVRE L'ART COMME UN "ART DE VIVRE"

40 ans d'expertise dans le tourisme culturel

Notre philosophie: « Vivre l'Art comme un Art de Vivre » :

Nous prenons les participants par la main et leur racontons une histoire.

Flexibilité totale: Nous travaillons sur mesure et à la demande depuis toujours

De 1 à 800 personnes, en (presque) toutes les langues

Tourisme culturel, special events, teambuilding, incentives et programme pour congrès.



Food Tour: Chocolat, bière et gaufre

La gourmandise fait partie depuis toujours de la réputation de Bruxelles à l'étranger. Lors des kermesses breughéliennes, des "Joyeuses Entrées", des fastueux banquets de la Belle Époque ou tout simplement aujourd'hui dans un restaurant séduisant par son cadre et par sa carte, le visiteur a toujours reconnu au Bruxellois "un art du bien manger". Un itinéraire qui réunit les gourmets pour une histoire sensuelle, artistique et économique. Découvrez l'histoire de la gastronomie à Bruxelles et accordez-vous un moment de plaisirs... délicieusement partagé.

Info pratiques

Durée: de 3 à 4h

Visite guidée avec nos guides culturels

Dégustation d'une praline pendant le parcours

Dégustation d'une gaufre de Liège/Bruxelles (half and half) pendant le parcours

Dégustation assise d'une bière p.p.



Lunch / Dine Around

Nous vous proposons de vous plonger le temps d'une entrée apéritive bière et charcuterie, d'un repas et d'un dessert dans quelques-uns de ces endroits très typiques de Bruxelles. Une promenade guidée qui offre une occasion unique de découvrir ou redécouvrir les gourmandises typiques de nos régions ainsi que de parcourir, accompagné d'un de nos guides conférenciers, l'histoire des lieux...

Info Pratiques

Durée: 3 à 4h

Lunch 3 services en 3 établissements différents:

Formule apéritive : bière, fromage et charcuterie dans un estaminet traditionnel

Plat de tradition Belge + 2 boissons dans un restaurant typique

Dessert et boisson dans un dernier établissement du coeur historique

Possibilité de faire un workshop bière/chocolat/gaufre



Visite de Chocostory

Atelier Création Chocolat

Suivez le guide à la découverte historique et géographique des origines du Chocolat en explorant la collection du Musée Chocostory : plongez dans l'univers du cacao et du chocolat, traversez un temple maya et suivez l'Or noir belge jusqu'à nos jours. Le chocolat n'aura plus de secrets pour vous!

Pour « mettre les mains à la pâte », préparez-vous à un workshop de création chocolat chez Chocostory: une heure de création de tablettes, mendiants et sucettes pour réveiller votre âme gourmande!

Informations pratiques

Durée de la visite + Workshop: 2h



Visite du Musée de la Frite

Plongez au cœur de l'histoire fascinante de la frite belge, un symbole incontournable de notre patrimoine culinaire.

Situé en plein cœur de Bruxelles, le musée vous invite à découvrir l'origine, la culture, et les secrets de fabrication de ce mets mondialement apprécié.

Alors, quelle sauce avec ça ?

Informations pratiques

Durée de la visite 1h30 + possibilité d'un parcours du cœur historique



Atelier Création Chocolat chez Neuhaus

Pour « mettre les mains à la pâte », préparez-vous à un workshop de création chocolat chez Neuhaus: une heure de création de tablettes, langues de chats et décoration des pralines de l'inventeur même de la praline en 1912 : Jean Neuhaus!

Info pratiques

Durée du Workshop: 1h

*Workshop exclusif pour maximum 8 personnes.
Possible de l'organiser en système de tournante pour des groupes plus grands*



Dégustation commentée de bières

«Ça sent la bière, de Londres à Berlin» chantait notre grand Jacques Brel, et depuis toujours Bruxelles tient haute la réputation de son or liquide!

Beaucoup plus que simple boisson, la bière a des liens historiques, culturels, sociaux avec la ville de Bruxelles, ses espaces, ses habitants. Découvrez-en les aspects techniques, la palette de saveurs et les différents sortes accompagnés par un zythologue expert.

Info Pratiques

Dégustation de 3 à 4 galopins de bière

Accompagné par fromage et charcuterie

Possibilité de visiter une brasserie



Workshop Bières/Chocolat

La bière et le chocolat partagent des traits communs qui se retrouvent dans les bières fines des brasseries artisanales belges. Tous deux issus d'ingrédients fermentés, l'amertume, l'acidité et la longueur en bouche caractérisent les meilleures productions. Nous vous invitons, accompagnés par un zythologue, à déguster les meilleures associations bières et chocolats tout en subtilité et découverte.

En Pratique:

Dégustation de 3 à 4 bières et 7 à 8 chocolats



PARLONS-EN!

Nous travaillons sur mesure et à la demande: désirez-vous modifier l'offre? L'adapter à votre budget? L'agrémenter de plus d'expériences? Nous sommes à l'écoute!

Sophie Le Grand
Directrice

Andrea Snaidero
Group Manager

info@itineraires.be
+32 (0)496 38 85 94
N. Entreprise: 0880 - 587- 081

