



## The Gastronomic Chatroom

By Sabine Goethals

DAG	VRIJDAG 21 juni	ZATERDAG 22 juni	ZONDAG 23 juni
<b>14:30</b>	<b>SAY CHEESE!</b> FREDERIC VAN TRICHT Kaasmeesterproeverij!	<b>KIDSCOOKERY</b> ISABEL BOONS Ketchup is een Groente!	<b>KIDSCOOKERY</b> NONO'S LITTLE KITCHEN Cupcakes!
<b>15:30</b>	<b>SWEETS &amp; BREWS</b> DAVID MAENHOUT Chocolate Designs	<b>SWEET &amp; BREWS</b> JORIS SYMONS Slow Coffee – Cold Brew Tasting	<b>SWEETS &amp; BREWS</b> CAROL BAILLEUL Afternoon Tea Tasting
<b>16:15</b>	<b>FOUR HANDS</b> EDWIN VINKE, Kromme Watergang** & OLIVIER MONBAILLU, La Tache Seaherbs & Food	<b>FOUR HANDS</b> GLEN VANDENBERGHE, La Guera & IGNACE WATTENBERGHE, Lys D'or Artisanal Meat	<b>FOUR HANDS</b> SYRSCO BACKER, Pure C** & RAN VAN ONGEVALLE, The Pharmacy Handcraft Liqueur
<b>17:30</b>	<b>HAPPY DRINKS:</b> SOFIE KETELS Serving the Perfect M(C)ocktail	<b>HAPPY DRINKS (17u!)</b> KENZO LAUWEREINS Karaferen & Decanteren	<b>HAPPY DRINKS:</b> KATHLEEN DE SUTTER Blinde Bierproeverij

**Sabine Goethals**, actrice en tv-persoonlijkheid, tegenwoordig gekend van Focus-Wtv, raakt gepassioneerd door gastronomie via haar medewerking aan culinaire programma's

op *Vitaya*. Er was o.a. het dagelijks kookprogramma 'Lekker van Bij Ons' met chef Geert van der Bruggen (Lijsterbes, Berlare) dat tot op vandaag in menig geheugen gegrift staat.

Sabine specialiseerde zich door de jaren heen in presentatie- en productieopdrachten voor allerlei culinaire events, in binnen- en buitenland.

Ze is onder de (sterren)chefs en in horecamiddens een graag geziene 'host' en kon dus niet ontbreken op deze eerste editie van Mise en Plage.

Voor deze 3-daagse staat Sabine in voor de productie en de moderatie van het randprogramma. Ze noemt het haar Gastronomic Chatroom waar boeiende gesprekken, tastings, masterclasses en workshops plaatsvinden, onder de noemer 'infotainment' samen te vatten vallen!

Speciale workshops zijn er ook voor kinderen op zaterdag en zondag om 14.30u!

[www.sabinegoethals.be](http://www.sabinegoethals.be)

## WHAT, WHO, WHEN?

Vrijdag:

### 14.30u SAY CHEESE!

**Frederic Van Tricht** van 'Kaasaffineurs Van Tricht' praat over het ambachtelijk kaasmeesterschap want Van Tricht is gekend voor uitzonderlijke kwaliteit binnen de gastronomische wereld.

Er worden enkele bijzondere kazen van eigen makelij geproefd.

[www.kaasaffineursvantricht.be](http://www.kaasaffineursvantricht.be)

### 14.30u KIDSCOOKERY

Zaterdag:

**Isabel Boons**, auteur en 'moeke' van twee kinderen schreef recent het boek 'Ketchup is een groente' waar ze door culinaire tricks & tips kinderen leert groenten eten en de ouders daarbij helpt om heel 'sneaky' te zijn.

Enkele keukenprinsen en -prinsessen uit het publiek koken mee, andere mogen van dat lekkers proeven! (Leeftijd: 8+)

<https://www.facebook.com/ketchupiseengroente/>

Zondag:

**Nono** is gepassioneerd door bakken en maakt voor elke gelegenheid schattig lekkere en gezond zelfgemaakte zoetigheden met een rock 'n roll gehalte.

Haar specialiteit: creatieve cup cakes maken in haar oranje VW-busje dat de naam 'Nono's Little Kitchen' draagt. Voor deze gelegenheid laat Nono haar busje thuis en komt ze cup cakes bakken in de Mise en Plagekeuken. (Leeftijd: 5+)

<https://www.facebook.com/nonoslittlekitchen/>

### 15.30u SWEET & BREWS

Vrijdag:

**David Maenhout**, gastchocolatier tijdens Mise en Plage, gaat met zijn team van Chocolaterie M steeds op zoek naar de nieuwste trends in het maken van gastronomische chocolade van topkwaliteit.

Hij praat over het vak, steeds op zoek naar nieuwe creaties! Proevertjes horen erbij!

[www.chocolatierM.be](http://www.chocolatierM.be)

Zaterdag:

**Joris Symens** is barista voor Rombouts en neemt het publiek mee in de wereld van de *Slow Coffee* en zet het duurzaamheidsproject met een plantage in Congo in de kijker.

Daarnaast lanceert dit koffiemark ook een *Cold Brew Coffee*, een origineel recept van koude infusie koffie die bio en fairtrade gecertificeerd is én bovendien geen toegevoegde suikers bevat.

Meer dan zo maar koffie dus!

[www.rombouts.be](http://www.rombouts.be)

Zondag:

**Carol Ballieu** is gediplomeerd theesommelier en in deze unieke sessie verneem je het complete theeverhaal. Carol bracht bovendien haar eerste theeboek uit:

Afternoon tea of High tea?

Interessante weetjes en heerlijke gerechtjes voor elke theeliefhebber. Deze sessie is voor Carol opnieuw een mooie manier om haar passie en haar grote respect voor thee op het publiek over te brengen.

[www.teabrewingart.be](http://www.teabrewingart.be)

### 16.15u FOUR HANDS

Drie chefs uit de line-up van Mise en Plage maken een signatuurgerecht klaar. Daarnaast staan drie andere toppers uit de gastronomische wereld.

Beiden zorgen voor culinair entertainment in deze een unieke masterclass en zullen alvast geen handen te kort hebben!

Vrijdag: **Edwin Vinke**, de Kromme Watergang\*\*, Hoofdplaat & **Olivier Monbailliu**, La Tache, Brugge topic: Seaherbs & food

Zaterdag: **Glenn Vandenberghe**, La Guera, Knokke-Heist & **Ignace Wattenberghe**, Lys D'or, Gent topic: Artisanal Meat

Zondag: **Syrco Backer**, Pure C\*\*, Cadzand & **Ran Van Ongevalle**, The Pharmacy, Knokke topic: Handcraft Liqueur

### 17.30u HAPPY DRINKS

Vrijdag:

**Sofie Ketels**, professional bartender heeft een grote passie voor alles met 'cocktails' wat te maken heeft. In deze workshop staan 3 heerlijke recepten op het programma:

2 mocktails en 1 cocktail. Ideaal om pen en papier ter handen te nemen om the making of te noteren!

[Sofie's Living Room, Demyttenaerelaan 13, 8670 Koksijde](#)

Zaterdag:

**Kenzo Lauwereins** heeft, gezien zijn jonge leeftijd, al een wijnkennis om 'u' tegen te zeggen. Als vaste wijnsommelier in het restaurant Vlass in Middelkerke, kiest hij zelf de wijnen die er geschonken worden. Hij schoolt zich regelmatig bij en neemt deel aan sommelierwedstrijden.

Zo was Kenzo in 2018 én 2019 West-Vlaams Sommelier van het Jaar. Met Kenzo leren we 'karaferen' en 'decanteren'.

[www.vlass.be](http://www.vlass.be)

Zondag:

**Kathleen De Sutter** drinkt graag bier en staat op de barricade om mensen vooral bier te leren 'proeven' en daarbij het mooi verhaal achter de vele Belgische bieren en stijlen te vertellen.

In deze laatste masterclass wordt de bierkennis van het publiek getest en kunnen vijf deelnemers meedoen aan een blinde bierproeverij i.s.m. Brouwerij De Halve Maan - Wie durft?

[www.katesbieradvies.be](http://www.katesbieradvies.be)