

## Week van de Smaak 2017

Wordt duurzame en gezonde voeding nog belangrijker? Bereiden we voeding in de toekomst op een andere manier? Beïnvloeden andere culturen onze kookgewoontes?

Ook wij hebben geen glazen bol. Maar tijdens de elfde Week van de Smaak met als centrale thema 'De Smaak van Morgen' doen we met meer dan 250 organisatoren in Vlaanderen en Brussel alvast een poging om een culinaire blik op de toekomst te werpen.

### Kick-off

De lancering van de Week van de Smaak vindt plaats op 14 november 2017 in het Huis van de Voeding in Roeselare. Madame Bakster uit Gent stapt mee in onze tijds capsule en presenteert haar visie op de toekomst. Daarna brengen enkele organisatoren hun inspirerend verhaal en lichten ze hun activiteit toe.

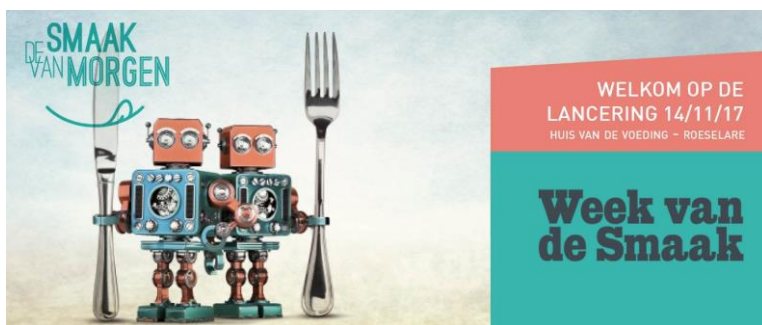
De kick-off wordt culinair afgesloten met de verrassende smaken van de Markt van Morgen. Daar presenteren innovatieve bedrijven hun meest vernieuwende voedingsproducten en bereidingsprocessen: Mealhero (slimme stomer en gezonde foodbox), Unicorn Flavors (puur natuur ijs), Bureau/Cuisine en Algimun (3D-printed spirulina), Foodbag (lokale kookbox), Omegabaars (duurzame vis) en Sympli Good Food (nieuwe groentevariëteiten – powered by Foodpairing).

Tussen 16 en 26 november denkt Vlaanderen bewust na over hoe onze eetmomenten er in de toekomst zullen uitzien. Van West-Vlaanderen tot Limburg worden er tijdens deze culinaire week maar liefst 250 activiteiten georganiseerd. Het ruime aanbod aan workshops, proeverijen, lezingen, wedstrijden en maaltijden vindt u terug op [www.weekvandesmaak.be](http://www.weekvandesmaak.be).

### Markt van Morgen

Tijdens de Week van de Smaak komt de Markt van Morgen ook naar je toe. Check onderstaande data, kom naar onze lange toog en proef, ruik en beleef de toekomst in jouw buurt (telkens van 14u tot 18u):

- **16 november in Hasselt (Capucienenveld)**  
met Mealhero, Foodbag, Omegabaars, Sympli Good Food en Créosa
- **17 november in Brugge (station)**  
met Mealhero, Foodbag, Omegabaars, Sympli Good Food en Unicorn Flavors
- **20 november in Gent (station)**  
met Mealhero, Foodbag, Omegabaars, Sympli Good Food, Unicorn Flavors, Bureau/Cuisine en Algimun en Simone à Soif
- **21 november in Antwerpen (station)**  
met Mealhero, Foodbag, Omegabaars en Sympli Good Food
- **22 november in Brussel (Centraal station)**  
met Mealhero, Foodbag, Omegabaars en Sympli Good Food
- **23 november in Leuven (Bibliotheek)**  
met Mealhero, Foodbag, Omegabaars, Sympli Good Food, Bureau/Cuisine en Algimun, Créosa en Project voedsel voor de toekomst



De Week van de Smaak wordt mogelijk gemaakt dankzij de steun van:



# De Smaak van Morgen in West-Vlaanderen

Meer info over deze en andere activiteiten vindt u op [www.weekvandesmaak.be](http://www.weekvandesmaak.be).

<b>Smakelijke muziek- en theatervoorstelling</b> – 15/11	Conservatorium Avelgem
<b>De smaak van morgen, het eten van toen</b> – 22, 25, 26/11 Een wandeling door Brugge waar de nieuwe trends getoetst worden aan de smaken van vroeger.	Koninklijke Gidsenbond Brugge Brugge mc.leys@skynet.be
<b>Culinaire causerie en degustatie</b> met Kurt Van Eeghem – 23/11	Dienst Cultuur De Panne
<b>Workshop Gezonde Voeding</b> – 16/11	Liberale Vrouwen - Harelbeke
<b>Bierproeverij</b> met de Bierorde van Vauban – 16/11	Stadsarchief Ieper
<b>Reis rond de wereld</b> – 19/11 KookEet-namiddag met hapjes uit de Wereldkeuken.	Cultuurraad Kaster
<b>Aperitiefnamiddag</b> – 21/11	Meunyckenhof Koekelare
<b>Uitstap naar Diksmuide</b> – 22/11	
<b>Zilte zwinhapjes</b> – 19, 19, 25, 26/11	Zwin Natuur Park - Knokke-Heist
<b>Achter de schermen in deBOKes</b> – 15-17, 21-23/11	Den achtkanter vzw - Kortrijk
<b>Tables d'hôtes</b> – 15-26 november Lekker eten van en bij gastgezinnen van niet-Belgische origine	Integratiedienst Kortrijk Diverse locaties in Groot-Kortrijk catherine.dupont@kortrijk.be
<b>Focus op de Wereldkeuken</b> – 15-25/11	Oxfam Bookshop - Kortrijk
<b>Workshop groenten rechtstreeks van 't BIOveld, verwerkt tot een groene smoothie.</b> – 25/11	Smakelijk Suikervrij – Lauwe
<b>Muzikaal ontbijt</b> – 24/11	LDC De Ploeg - Lichtervelde
<b>Voordracht 'Eten voor of na de liefde' door Eddie Niesten</b> – 16/11	Stadsbestuur – Bibliotheek Menen
<b>Wereldmarkt</b> – 18/11 Proef smaken uit andere landen op een indoor foodmarket op enkele muzikale tonen.	Stadsbestuur Menen
<b>FoodFront</b> - 19/11 5 chefs, 5 restaurants, 10 gerechten, 1 locatie, 1 culinair event, dat is waar FoodFront voor staat. Gerechten gemaakt met ingrediënten gekweekt aan de grens, geserveerd tijdens een stijlvol walking diner.	La Muse FoodFront Nieuwpoort 58594939 info@la-muse.be
<b>Kookles voor mannen o.l.v. Stijn Kimpe</b> – 17, 24/11	Tuinhier Poperinge
<b>Pimp my lunchbox</b> – 18/11 Diëtiste Ellen Schutyser geeft tips om creatiever om te gaan met de brooddoos, ook al heb je 's morgens niet veel tijd!	Kenniscentrum ARhus Roeselare 51691800 info@arhus.be
<b>Maak het mee!</b> – 26/11 Een belevend en interactief voedingsparcours in en rond Roeselare. Innovatief vakmanschap van en verrassende samenwerkingen tussen foodies staan in de kijker.	Erfgoedcel TERF Huis van de Voeding Roeselare hugo@bieterf.be
<b>Bier- en broodpairing</b> – 22, 23, 25/11	Brood. - Roeselare
<b>Week van de smaak Kookworkshop</b> – 23/11	't Veldzicht vzw Sint-Kruis
<b>Gezond voorleesuurkje en pimp my lunchbox</b> – 22/11	Bibliotheek Waregem
<b>Mocktails maken</b> – 23/11	
<b>Proevertjesmarkt</b> met hapjes uit wereldkeukens – 25/11	
<b>Konijn op z'n best en op grootmoeders wijze</b> – 25, 26/11	Creatieve Noordzee vrouwen - Wenduine