



Brussels Hotels Association

## VERKIEZING VAN HET BESTE BROODJE CLUB VAN DE BRUSSELSE HOTELS

### 1. CHATEAU DU LAC stelt «The Jamin'Brussels Club (JB's Club)» voor

#### BEREID DOOR:

Ludovic Jaminon, Demi-chef de partie  
Onder leiding van Günter Wortmann, Chef-kok

#### ENKELE INGREDIËNTEN:

Bruin brood, brood met paprika, brood met pesto, rundshaasje, abdijskaas, rode snijbietscheuten, Belgian pickels, Jonagold,...

#### EEN KORTE OMSCHRIJVING:

Dit Broodje Club, een mix van klassiek en modern, lost helemaal de verwachtingen in van een herzien recept. De kracht van een club die de naam waardig is, werd hier bewaard in de vormgeving. De vindingrijkheid van dit gerecht schuilt in de smaak!

### 2. HOTEL CONRAD BRUSSELS stelt de « Club Conrad » voor

#### BEREID DOOR:

Mariane Kamal, Demi-chef de partie  
Onder leiding van Frédéric Gonzalès, Executif Chef en Hamid Kamal, Chef-kok

#### ENKELE INGREDIËNTEN:

American Sandwich, ijsbergsla, gemengde sla, Mechelse koekoek, gesmolten Cheddar, Guacamole, kerstomaten,...

#### EEN KORTE OMSCHRIJVING:

De samenstelling van dit Broodje Club, eerst een goed bewaard geheim en nu herzien, heeft doorheen de jaren een trouw clientele aan zich gebonden van reizigers tot families toe.

### **3. DOLCE LA HULPE BRUSSELS stelt de « Sucré Gourmand » voor**

2

#### **BEREID DOOR:**

Kevin Criquelaire, Keukencommis  
Onder leiding van Pascal Marcin, Chef-kok

#### **ENKELE INGREDIËNTEN:**

Amandelen pistachedeeg, compotée van appels uit de « domaine de la pommeraie » in Gembloux, gelei van « Mara des Bois » aardbei, crème brûlée met vanille, churros,...

#### **EEN KORTE OMSCHRIJVING:**

Dit Broodje Club overschrijdt alle conventies. Deze 'zoet zonde' met amandel en pistache voert de reiziger mee die op zoek is naar culinair genot. Deze ontdekking is er een van hedendaagse smaken en herinneringen uit de kindertijd.

### **4. HOTEL AMIGO stelt de « Amigo Club » voor**

#### **BEREID DOOR:**

Guy-Michel Ekamby, Chef de partie  
Onder leiding van Adriano Venturini, Chef-kok

#### **ENKELE INGREDIËNTEN:**

Driehoek van korstloos en getoast wittebrood, hardgekookt scharrelei, ham uit onze Ardennen, grof gesneden slahart, rammenaspuree,...

#### **EEN KORTE OMSCHRIJVING:**

Deze "fast foodopvolger", rijk aan de meest smaakvolle ingrediënten en vol gemengde texturen, flirt met luxe zonder daarom ingewikkeld te zijn of zichzelf te verloochenen.

### **5. HOTEL METROPOLE stelt de « Métropole 31 » voor**

#### **BEREID DOOR:**

Sophie Boquié, Demi-chef de partie  
Onder leiding van Dominique Michou, Chef-kok

#### **ENKELE INGREDIËNTEN:**

Borst van gevogelte, Bintjeaardappel, witloof, rode sla, wortel, citroen,...

#### **EEN KORTE OMSCHRIJVING:**

Dit Broodje Club kenmerkt zich door trouw te blijven aan klassieke basisprincipes. De citroen verleent een zurige frisheid aan elke hap. Kwaliteitsproducten met verbeelding bewerkt.

## **6. HOTEL SILKEN BERLAYMONT BRUSSELS stelt de « Club Zinneke » voor**

3

### **BEREID DOOR:**

Gilles Demarbaix, Keukencommis  
Onder leiding van Yves Legros, Chef-kok

### **ENKELE INGREDIËNTEN:**

Toastbrood, kramiek, bloedpens, witbier, platte kaas, peperkoek, rode biet, witloof,...

### **EEN KORTE OMSCHRIJVING:**

Een subtiele en lichtjes ontregelde mengeling van het beste wat Brussel en omgeving te bieden heeft, die verleidt met frisheid en weelderigheid. Heerlijk getoast.

## **7. RENAISSANCE BRUSSELS HOTEL stelt de « Renaissance » voor**

### **BEREID DOOR:**

Daniele Belforte, Keukencommis  
Onder leiding van Michaël Bastin, Chef-kok

### **ENKELE INGREDIËNTEN:**

Witloof, tomaat, aardappel, prei, mayonnaise met Geuze, Kriek Lambic,...

### **EEN KORTE OMSCHRIJVING:**

Door de combinatie van locale producten als Geuze en alledaagse bereidingen als stoemp flakkert de Brusselse eigenheid weer op. Bezield door creativiteit en artistieke perfectie evenwaardig aan de Italiaanse Renaissance.

## **8. ROYAL WINDSOR HOTEL stelt de « Coucou Club » voor**

### **BEREID DOOR:**

Thierry Poquet, Demi-chef de partie  
Onder leiding van Olivier Van Heymbeek, Chef-kok

### **ENKELE INGREDIËNTEN:**

American sandwich, filet van Mechelse koekoek, sucrones, aardappel, Xeresazijn,...

### **EEN KORTE OMSCHRIJVING:**

Dit Broodje Club, doordrenkt van de 'bistronomiefolisofie' verwerkt kwaliteitsproducten met respect en zonder toegevingen.

## **9. SHERATON BRUSSELS HOTEL stelt voor het broodje « 100 % Belgisch »**

4

### **BEREID DOOR:**

Marta Bafoa Ebrahim, Keukencommis  
Onder leiding van Christian Tirilly, Chef-kok

### **ENKELE INGREDIËNTEN:**

Brood gebakken in een houtoven door dhr. Bax van bakkerij Dôrlou, groenten van dhr. Frischkorn uit Wodecq, gevogelte afkomstig van boerderij Frison in Gibecq, koolzaadolie van dhr. Lange uit Hamois, spek van de landbouwcoöperatie Coprosain in Ath, Honing van dhr. Renotte, imker uit de stad Brussel,...

### **EEN KORTE OMSCHRIJVING:**

Dit klassieke broodje met internationaal aanzien, prijst de Belgische streekproducten aan. De onvermoeibare zoektocht naar lokale telers en netwerken als visitekaartje van het Brusselse art de vivre.

## **10. STANHOPE HOTEL voor « Broodje Club herzien en verbeterd »**

### **BEREID DOOR:**

Maxim Vanhulst, Zaalcommis  
Onder leiding van Laurent Gauze, Chef-kok

### **ENKELE INGREDIËNTEN:**

Canapin met tomaat, rucola, Maredsous, Ardense Ham, bieslook, Luikse stroop, gelei van Kriek,...

### **EEN KORTE OMSCHRIJVING:**

De harmonie tussen de eenvoud en de natuurlijke smaak nodigt uit tot reizen. Dit Broodje Club verwerkt streekproducten uit verschillende Belgische regio's. De trilogie verzoent een levendig kleurenpalet met een verrassend effect door de samenstelling van zout en ZOUT.