



Bubbles in Brussels : Les bulles envahissent les hôtels bruxellois

A l'occasion de l'opération « **Bubbles in Brussels** » qui se tiendra du **1er novembre au 31 décembre** prochain, plus de 10.000 coupes de champagne devraient être servies par quelques-uns des meilleurs bars d'hôtels de la capitale. Ceux-ci proposeront au public une formule attrayante et conviviale de dégustation de champagne assortie de produits Brusselicious.

Après avoir goûté trois cuvées différentes, le client sélectionnera son champagne préféré, qui lui sera servi dans une flûte, accompagné d'un amuse-bouche composé de spéculoos, crevettes grises et/ou chicon, trois ingrédients plébiscités au cours de cette année gourmande 2012. De quoi ravir vos papilles gustatives dans un cadre festif ! Les bars d'hôtels proposeront cette formule « Bubbles in Brussels » à 19 euros par personne (et ce, tant aux Bruxellois qu'aux touristes). Carte d'Or, Brut nature et Rosé : trois cuvées de la maison de Champagne Drappier seront mises à l'honneur.

Selon Rodolphe Van Weyenbergh, Secrétaire général de la Brussels Hotels Association (BHA), cette initiative vise clairement à affirmer les bars d'hôtels en tant que lieux incontournables de sorties et de rendez-vous à Bruxelles. « C'est la raison pour laquelle nous avons décidé de soutenir cette initiative de la Food for Thought (& Drinks for Fun) qui s'inscrit par ailleurs à merveille dans le cadre de l'année gourmande Brusselicious, ainsi clôturée par un « festival de bulles » souligne-t-il.

« Nous souhaitons une action ludique permettant au plus grand nombre de découvrir et comparer les différentes facettes d'un produit phare des bars d'hôtels. Les chefs de cuisine sont également de la partie en proposant, en accord avec le champagne, une mise en bouche autour des trois ingrédients locaux sélectionnés. Ce dialogue entre métiers est une des forces de l'hôtellerie » précise Frédéric Léonard, Président de l'association Food for Thought.



Avec le soutien de VISITBRUSSELS et de la Maison Drappier.



Bubbles in Brussels : Les bulles envahissent les hôtels bruxellois

Liste des hôtels participants :

- Crowne Plaza Brussels – Le Palace
- Dolce La Hulpe Brussels
- Hotel Silken Berlaymont
- Le Châtelain Boutique Hotel Brussels
- Le Méridien Brussels
- Novotel Grand Place
- Sheraton Brussels
- Hotel Sofitel Brussels Europe
- Stanhope Hotel
- Thon Hotel Bristol Stéphanie
- Thon Hotel EU

Visuels à télécharger via : <http://press.backstagecom.be/bha/bubbles.zip>

Plus d'informations : www.brusselicious.be

La Brussels Hotels Association (BHA) est l'organisation professionnelle du secteur hôtelier. Ses membres représentent 12.000 emplois et 14.500 chambres dans la Région de Bruxelles-Capitale et son hinterland économique. Plus d'informations : www.brusselhotelsassociation.be

« FOOD FOR THOUGHT (& DRINKS FOR FUN) » est l'association des Directeurs de la Restauration des hôtels étoilés de Bruxelles. Constituée sous forme d'asbl, elle se veut avant tout un club de réflexion... et de solutions sur les défis que rencontre actuellement l'industrie hôtelière. Plus d'informations : www.food4thought.be.

Contacts :

BHA :

Rodolphe Van Weyenbergh, Secrétaire Général – 0485 48 33 53 – rww@brusselhotelsassociation.be

Food for Thought :

Frédéric Léonard, Président – 0496 20 43 85 – info@food4thought.be

Contact Presse :

Backstage Communication

Olivier Duquaine – 0477 50 47 84 – olivier@backstagecom.be

Michaël Detaeye – 0486 98 36 06 – michael@backstagecom.be