



Bubbles in Brussels : De Brusselse hotels baden in de bubbels!

*Ter gelegenheid van de operatie “Bubbles in Brussels”, die plaats vindt van **1 november tot 31 december 2012**, zullen niet minder dan 10.000 coupes champagne worden geschonken in enkele van de beste hotels van de hoofdstad. Deze bieden de bezoekers een aantrekkelijke degustatieformule van champagnes en Brusselicious-producten.*

Nadat de klant drie verschillende champagnecuvées heeft geproefd, kan hij zijn favoriet kiezen, die in een fluitglas zal worden opgediend, vergezeld van een amuse-bouche. Deze bestaat uit speculaas, grijze garnalen en/of witloof – drie ingrediënten die tijdens het fijnproeversjaar 2012 alom werden geprezen. Redenen te over om uw smaakpapillen te laten genieten in een feestelijke omkadering. De hotelbars bieden deze “Bubbles in Brussels” formule aan voor de prijs van 19 euro per persoon (zowel aan Brusselaars als aan toeristen). Carte d’Or, Brut nature en Rosé: drie cuvées van La Maison Drappier worden aangeboden.

Volgens Rodolphe Van Weyenbergh, Secretaris-Generaal van de Brussels Hotels Association (BHA), heeft dit initiatief als duidelijk doel de hotelbars in hun essentiële rol als uitgangs- en ontmoetingsplaats in Brussel te bevestigen. “Om deze reden hebben wij besloten dit initiatief van Food for Thought (& Drinks for Fun), dat kadert in het Fijnproeversjaar Brusselicious, te ondersteunen. Het gastronomisch jaar wordt op deze manier in een “festival van bubbels” wordt afgesloten”, benadrukt hij.

“Wij wilden een ludieke actie opzetten, waarmee we zoveel mogelijk mensen de verschillende facetten van een zeer belangrijk product van de hotelbars kunnen laten ontdekken en vergelijken”, verduidelijkt Frédéric Léonard, Voorzitter van de vereniging Food for Thought. “De chefs van de hotels werken eveneens mee aan dit initiatief en bieden, in overeenstemming met de champagne, een hapje dat werd ontwikkeld rond de drie geselecteerde streekproducten. Deze dialoog tussen de verschillende beroepen is één van de sterke punten van de hotellerie.”



Met de steun van VISITBRUSSELS en Maison Drappier.



Bubbles in Brussels : De Brusselse hotels baden in de bubbels!

Lijst van deelnemende hotels:

- 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

Beeldmateriaal kan u downloaden via: <http://press.backstagecom.be/bha/bubbles.zip>

Meer informatie vindt u op www.brusselicious.be.

De Brussels Hotels Association (B.H.A.) is de beroepsorganisatie van de hotelsector. Haar leden vertegenwoordigen samen 12.000 arbeidsplaatsen en 14.500 kamers in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest en zijn economisch hinterland. Meer informatie: www.brusselhotelsassociation.be.

« FOOD FOR THOUGHT (& DRINKS FOR FUN) » is de vereniging van restauratiedirecteurs van de hotels met sterren in Brussel. Opggericht als VZW is het voornamelijk een club die reflecteert over ... en oplossingen zoekt voor de uitdagingen waarmee de hotelsector momenteel te maken krijgt. Meer informatie: www.food4thought.be.

Contacten:

BHA :

Rodolphe Van Weyenbergh, Secretaris-Generaal – 0485 48 33 53 – rvw@brusselhotelsassociation.be

Ludovig Cox, Event Coordinator – 0477 91 97 02 – lc@brusselhotelsassociation.be

Food for Thought :

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

Perscontacten:

Backstage Communication

John Kinnart – 0476 24 27 43 – john@backstagecom.be

