

OP CAFÉ IN
VLAANDEREN



OP CAFÉ IN VLAANDEREN

Sofie Vanrafelghem

200
TOPADRESSEN

LANNOO

MECHELEN

Bier is cultuur

Nog een boek over bier? Over dit thema bestaat er in ons bierlandje bij uitstek beslist al een uitgebreide bibliotheek. Wij kennen een lang en rijk verleden en een bloeiend heden als het op bier aankomt. We mogen fier zijn op onze brouwers, brouwerijen en brouwerijtjes. Op de rijke waaier van biersoorten in alle geuren, kleuren en sterktes. Op het fijnmazige netwerk van cafés, kroegen, bierkelders, brasseries, restaurants, bierclubs, bierfeesten... uniek in de wereld. Al die biertrots illustreert de vitaliteit van onze biercultuur.

Zelf heb ik, als gepassioneerd liefhebber van gerstenat en vele aanverwante producten, enige kennis opgebouwd over deze vorm van immaterieel cultureel erfgoed – zoals u misschien wel weet loopt daarvoor een officiële aan-

vraag bij de Unesco. Ik waagde het om zelf ook enkele boekjes toe te voegen aan de Vlaamse bierbib. Mijn passie deed me in 2011 zelfs de politiek verlaten om directeur van de Federatie van de Belgische Brouwers te worden. Daardoor word ik, sinds ik Cultuurminister ben, nog geregeld gevraagd om het over bier te hebben. Of om een voorwoord te schrijven in een bierboek. Zoals dit. Dit bierboek is niet zomaar het zoveelste in de rij. Deze gids focust immers niet alleen op bier, maar vooral op de plaatsen waar de beste bieren van Vlaanderen en Brussel geproefd kunnen worden: in onze beste en beroemdste biercafés.

Het bezorgt me telkens weer een lekker gevoel als ik in een onbekend café de bierkaart monster. Door de jaren heen blijkt het aantal soorten bier op de kaart in de Vlaamse cafés fors te zijn toegenomen. Almaar meer horecazaken vinden het terecht belangrijk om de consument een uitgebreide bierkaart voor te schotelen. Geuze en kriek, trappisten en abdijbieren, amberbieren en speciaalbieren zorgen ervoor dat iedereen een gerstedrank naar zijn smaak vindt.

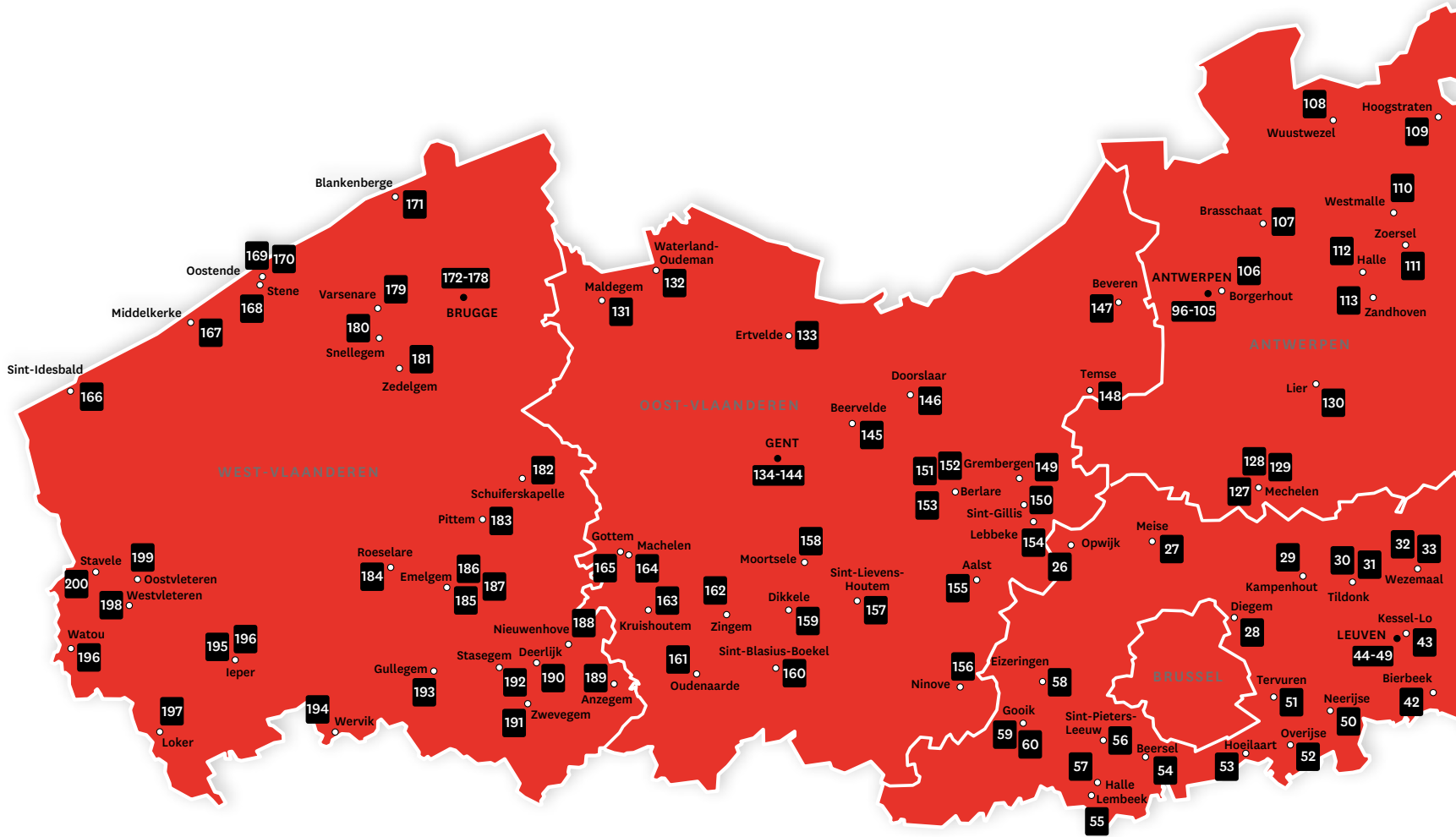
Dit boek vult een leemte in voor biertoeristen als mezelf: het zet 200 van de fijnste biercafés verspreid over de vijf Vlaamse provincies en Brussel in de kijker. Auteur en meester-biersommelier Sofie Vanrafelghem licht per café de plek toe, raadt er een typisch bier aan en geeft op de koop toe een toeristische tip. Na het lezen van deze originele reisgids door ons eigenste bierland ben ik van één ding zeker: bier zit niet alleen in onze genen, het zit ook in onze cultuur.

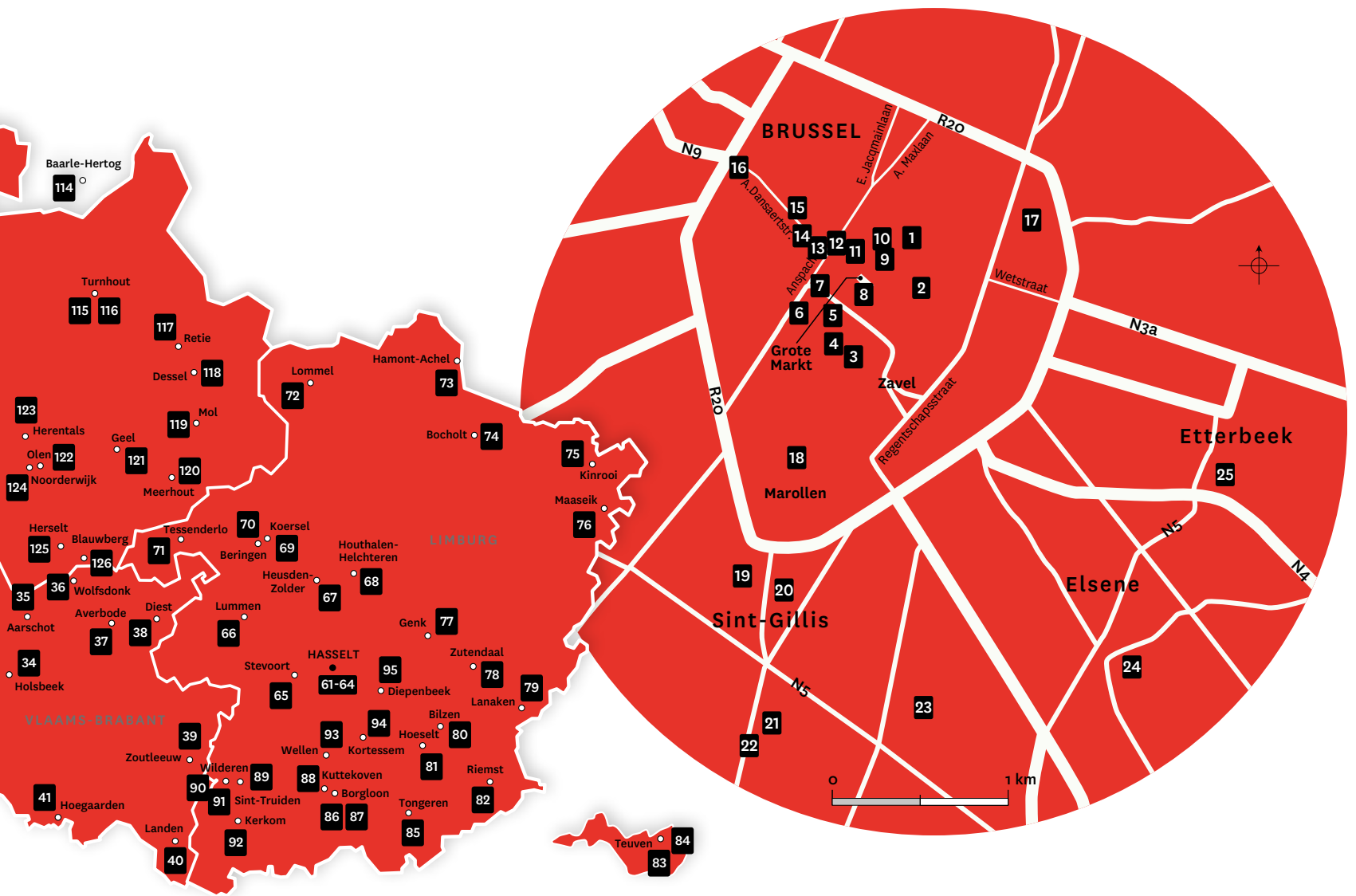


Sven Gatz

Minister van Cultuur, Media, Jeugd en Brussel

Overzichtskaart





DANK JE WEL

Je merkte vermoedelijk al dat ik vaak in de we-vorm schrijf. Sinds een aantal jaar word ik ondersteund door een fantastisch team. Niet alleen valt *Sofie's World* in duigen zonder hen, ook dit boek had ik nooit kunnen realiseren. Bij deze wil ik oprecht en van harte Yannick, Annelies en Andy bedanken voor alle hulp. Dit boek schrijven zou evenmin gelukt zijn zonder de steun van mijn vader Marc. En al even onmisbaar voor mij, was mijn man en *partner in crime* David Le Roy: mijn rots in de branding. Santé!

Sofie Vanrafelghem

Vlaanderen bierland, Vlaanderen caféland

Onze biercultuur bruist en gist zoals nooit tevoren. Op enkele jaren is het aantal brouwerijen in de tientallen gestegen, en dat is enorm fijn om te zien. Zeker als je weet dat we ooit meer dan 3000 brouwerijen rijk waren, een aantal dat in de 20ste eeuw tot onder de 100 wegzakte. Anno 2016 is het aantal brouwerijen alweer gestegen tot over de 200.

België is zeker niet het enige bierland, maar hier vind je een uniek palet aan stijlen, soorten en smaken. En dan heb ik het nog niet over onze fenomenale biergeschiedenis, de vele streekgebonden bierversen, de artisanale familie-brouwerijen, de lokale biertradities, enz.

OOK EEN CAFÉCULTUUR

Bijna eenzelfde verhaal kan verteld worden over onze cafécultuur. En hoewel het voor een horecazaak beslist niet evident is om te overleven in de huidige snelle wereld, slagen veel cafés er toch in om stand te houden. Kwaliteit, innovatie en stielkennis blijken de sleutels tot succes te zijn. Uit een recent onderzoek dat we voerden, samen met Mercure Hotels, blijkt heel duidelijk dat de Belg nog altijd geregeld op café gaat. En dat de kroeg de plek bij uitstek blijft om van een heerlijk gerstenat te genieten.

DE 200 BESTE

Hoog tijd dus, zo meenden wij, om de 200 beste biercafés van Brussel en Vlaanderen in de kijker te zetten. Maar hoe begin je hier aan? Door vooral veel op café te gaan. Maar ook door aandacht te hebben voor de details. Het was verre van eenvoudig. Begonnen met een ruwe selectie van ongeveer 450 cafés zijn we uitgekomen op een persoonlijke top-200.

SELECTIECRITERIA

In eerste plaats hebben we gelet op de manier waarop bier aan bod komt. Hoe ziet de bierkaart eruit? Hoe wordt het bier gepresenteerd

en geschonken? Bovendien vonden we de kwaliteit en verscheidenheid in het bieraanbod belangrijker dan de omvang van de bierkaart.

Daarnaast hebben we gekeken naar het concept van het café: hoe speciaal, authentiek of uniek is de herberg in kwestie? Zo tronen we in dit boek mee naar het proeflokaal van de rock-'n-rollbrouwers van ons land, naar plekken waar je pal naast de koperen brouwketel het ter plaatse gebrouwen bier proeft. Maar evengoed naar dat sfeervolle bruine café met houten interieur, naar die fijne bierbistro of naar die retro vintagebar waar je uitsluitend artisanale gerstedranken van 't vat kunt bestellen. Of wat gedacht van een moderne bierbar waar de uitbater focust op degustatie?

Er is één grote constante bij de geselecteerde adressen: in elk café dat dit boek portretteert, wordt Bier met een hoofdletter geschreven.



IN HET GLAS

Per café geef ik een biersuggestie mee. Niet omdat ik vind dat dit het allerbeste is wat je op dat specifieke adres op de bierkaart aantreft, noch omdat je absoluut dat bier op deze locatie moet drinken, maar omdat ik van de gelegenheid gebruik wil maken om een degelijk Belgisch bier voor te stellen. Elke in-het-glas-suggestie is een tip. Het is steevast een aanrader! Voor wanneer je niet weet wat te bestellen. Ik hoop vooral dat dit boek een lekkere leidraad mag zijn tijdens jouw ontdekkingstocht doorheen de wereld van het schuimende gerstenat en van de bruisende cafés waar die parels getapt en geschonken worden.



IN DE BUURT

Omdat we tijdens deze ontdekkingsreis door 'Vlaanderen bierland' net iets verder willen kijken dan onze neus – boven die biersnor – lang is, geven we bij ieder adres een leuke tip voor een uitje in de buurt mee. En zo heb je meteen een reden om van je cafébezoek een daguitstap te maken.

Bier aan tafel

Heb je na je cafébezoek grote honger gekregen of wil je graag een echt bierdiner meemaken?

De Belgische biercuisine herleeft volop en is absoluut het ontdekken waard. Hieronder vind je onze tien favorieten:

1 GRAND CAFÉ DE ROODEN HOED Antwerpen

In de schaduw van de Antwerpse kathedraal vind je Grand Café De Rooden Hoed. Je geniet er van een zeer klassieke en verfijnde keuken waarin zeevruchten en kreeft centraal staan. In het oudste restaurant van Antwerpen krijgt elk gerecht een passende biersuggestie mee op de menukaart. Geen fan van het voorstelde bier? Ze stellen je met plezier een andere geslaagde *pairing* voor. www.deroodenhoed.be

2 EET- EN BROUWHUIS DE HOPPESCHUUR

Knesselare

Naast haar liefde voor bier heeft Hildegard van Ostaden ook een passie voor koken. Toen ze in Ruislede de kleine brouwerij Urthel startte, groeide het idee voor een eigen restaurant. Samen met haar man Bas serveert ze in De Hoppeschuur gerechten met streekproducten zoals Duroc d'olives (varkensvlees) of West-Vlaams rood (rundsvlees) die je kunt combineren met de zelfgebrouwen biertjes. www.hoppeschuur.be

3 GASTHOF-RESTAURANT 'T HOMMELHOF Watou

't Hommelhof, in het landelijke Watou, is al bijna drie decennia een vaste waarde op het vlak van biergastonomie. Chef Stefaan Couttenye was een van de allereerste chefs die bier zowel letterlijk als figuurlijk op de kaart zette. Het restaurant is ook vandaag nog altijd een grote aanrader. Stefaan kreeg zelfs de bijnaam 'de godfather van de biergastonomie' mee. www.hommelhof.be

4 NÜETNIGENOUGH Brussel

Op een boogscheut van de Grote Markt vind je een klein restaurantje dat zowel Brusselse gerechten als grootmoeders keuken met een bierig sausje brengt. De bierkaart overtreft de eetkaart in Nüetnigenough. Hier staan kleine brouwerijen centraal. Al moet je even wachten op een tafeltje, het bieraanbod maakt het meer dan waard. www.nuetnigenough.be

5 RESTAURANT MASTÉ Gent

Chef-kok Sam Van Houcke ontpopte zich tot een van de toonaangevende jonge chefs in Vlaanderen met zijn restaurant Onder de Toren in Hansebeke. Sinds het najaar tovert Sam zijn creaties tevoorschijn in zijn nieuwe zaak, restaurant Masté, in Gent. Sams echtgenote, Stefanie Van Nieuwenhuyze, neemt in deze gastronomische hotspot de zaal voor haar rekening. In Masté – de naam is een samensmelting van de namen van het topduo – is bier duidelijk een blikvanger. Culinaire topgerechtens gecombineerd met uitstekend bier serveren zoals ze dat op deze plek doen, is nog steeds uitzonderlijk.

6 LA TANA Brussel

Voor de meesten onder kan er geen twijfel over bestaan: bij een Italiaanse keuken hoort een mooie Italiaanse wijn. In Italië ontwikkelde zich het laatste decennium nochtans een prachtige biercultuur. In La Tana combineert Valerio Banon de zuidelijke biercultuur met de pure Romeinse keuken. Je kunt er bijzondere Italiaanse bieren proeven zoals de Grape Ale waarbij druiven in het bier worden verwerkt. Italië zal nooit meer hetzelfde zijn.

7 EETKAFFEE MULTATULI EN DE STOKERIJ Gent

De Gentse zaken Eetkaffee Multatuli en De Stokerij zijn voor bierliefhebbers vaste waarden. Een (h)eerlijke brasseriekeuken op basis van verse producten en kwaliteitsbieren, daar staan ze allebei voor. Toppers zijn de huisbieren Staminee Blond en Bruin, gebrouwen bij de Poperingse hopboer Brouwerij De Plukker. www.eetkaffee-multatuli.be / www.destokerij-gent.be

8 DE HEEREN VAN LIEDEKERCKE Denderleeuw

Deze zaak werd al enkele keren verkozen tot beste bierrestaurant van de wereld. De broers Tom en Joost De Four hebben een enorm uitgebreide bierkaart en serveren heel wat biergerechten, waarvan sommige bereid zijn met de huisbieren. Het restaurant is bij bierliefhebbers vooral bekend voor zijn maandmenu's. Per gerecht krijg je twee bieren, vergezeld van deskundige uitleg. www.heerenvanliedekercke.be

9 JILLES BEER & BURGERS Gent/Brugge/Oostende

Jilles d'Hulster is de man achter de naar hem genoemde burgerzaken in Gent, Brugge en Oostende waar je van topburgers en dito bieren kunt genieten. Bij elke burger zie je een contrasterend en een passend bier als suggestie op de menukaart. Aanraders zijn de huisbieren Rostekop en Golfbreker, gebrouwen door Brouwerij Fort Lapin voor Jilles Beer & Burgers. www.jilles.be/beer-burgers

10 LA BUVETTE Sint-Gilles

La Buvette is een verborgen Brusselse parel. In deze kleine zaak in een oude slagerij in Sint-Gilles hangt, met de betegelde muren en tweedehands stoelen, een heel bijzondere sfeer. Op de bierkaart vallen vooral de indrukwekkende buitenlandse bieren op. Gerstenat uit onder andere het Verenigd Koninkrijk, Frankrijk, Noorwegen en Nieuw-Zeeland verrassen zowel de leek, maar zeker ook de kenner aangenaam. www.la-buvette.be

11 BRASSERIE EDISON Koksijde

Chef Vincent Florizoone komt graag eigenzinnig uit de hoek. Maar in zijn recentste zaak keert hij terug naar de klassieke brasseriekeuken en de liefde voor de zee. In Brasserie Edison mag je dan ook uitstekende garnalenkroketten verwachten, of steak tartar van West-Vlaams rood, aangeleverd door slagerij Dierendonck. En dan zijn er nog de diverse seizoensgerechten waarbij er uitdrukkelijk met bier gewerkt wordt. Ten slotte, wordt al dat lekkers vergezeld door een bierkaart met heerlijkheden van lokale, kleinere brouwerijen waarbij er een hoofdrol is weggelegd voor de De Struise Brouwers uit Oostvleteren. www.brasserie-edison.be

Brasserie du Lombard

HEERLIJK ADRES OM TE BLIJVEN HANGEN



7

BRUSSEL



Brasserie du Lombard
Lombardstraat 1 – 1000 Brussel
Tel. 02 540 80 82



Alle dagen open vanaf 10.00 u.

*Het publiek verandert
naarmate de dag vordert.*

Brasserie du Lombard is historisch verweven met Brussel. Het interieur heeft een vleugje van weleer behouden, maar kreeg hier en daar nieuwe elementen. Als je er binnenstapt, kun je niet naast de muurschildering kijken. Ze lijkt een mix van symboliek en fantasie en is een diepgaand gesprek met de barman waard. De grote toog is voorzien van een vitrine waarin een assortiment Westvleterenbieren je het water in de mond doet komen. En mocht dat nog niet het geval zijn, dan zal de bierkaart daar snel verandering in brengen. Tien bieren van het vat en honderden op fles worden er in Brasserie du Lombard geschonken. Bovendien evolueert de bierkaart mee met de seizoenen. In deze huiselijke sfeer voel je je snel op je gemak. De kans dat je blijft 'plakken', is dan ook niet onbestaande. Je hoeft gelukkig niet meteen weg te lopen om je honger te stillen. Le Lombard biedt een aantal smakelijke brasseriegerechten aan. Eigenlijk kun je hier, slechts gewapend met een krant, de dag doorbrengen. Het publiek verandert naarmate de dag vordert; de koffie raakt steeds meer vervangen door bier en de gesprekken worden geanimeerder bij het ingaan van de nacht. Een goede raad: voel je thuis en laat je gewoon weg meeslepen.





IN HET GLAS

Chimay Dorée

**4,8% – Brouwerij van de Abdij
van Scourmont**

De tapbieren in Brasserie du Lombard veranderen geregeld, maar een bier van Chimay is meestal aangesloten. De Dorée is een schitterende, lichte dorstlesser met toetsen van

koriander en mandarijn, die voor extra verfrissing zorgen. Het is een uiterst toegankelijk bier dat zo goed als bij elke gelegenheid past. In de trappistenabdij van Chimay wordt er al sinds 1862 bier gebrouwen, en dat gebeurt geheel volgens de regels van de abdij en onder supervisie van de monniken.



IN DE BUURT

Ancienne Belgique

Brasserie du Lombard is de perfecte plek voor een aperitief in afwachting van een concert in de Ancienne Belgique of om na te praten bij een heerlijk biertje. De iconische concertzaal ligt net om de hoek. De geschiedenis van de spektakelzaal gaat terug tot de 19de eeuw, maar het is pas in de jaren 1980 en 90 dat ze grondig werd gerenoveerd tot de huidige zaal. Deze beroemde muziektempel bevindt zich trouwens aan de Anspachlaan, die door haaxr autovrije status omgedoopt werd tot de nieuwe 'promenade' van Brussel. Ontzettend leuk is dat, want zo hoeft je na afloop van een concert niet meteen het drukke verkeer in en kun je nog even nagenieten.

→ Anspachlaan 110 – 1000 Brussel

www.abconcerts.be



Au Brasseur

MET EEN KWAK NAAST MANNEKEN PIS

Op en rond de Grote Markt vind je tientallen terrassen. Een aanrader om in het toeristische hart van Brussel je dorst te lessen is Au Brasseur. Op twee stappen van *Manneken Pis*, ligt dit café – heel toepasselijk – in het straatje naast het Brouwershuis op de hoek met de Brouwersstraat. Op zonnige dagen zul je zeker niet de enige toerist zijn die er geniet van een Belgisch bier. Vooral de opvallende en typische kwakglazen vallen in de smaak bij toeristen. Maar ook een degustatieplankje met zes bieren wordt er geregeld besteld. Bij regenweer stap je binnen in de klassieke bierkroeg met talloze bierplaten van email tegen de muur. Aan de klassieke houten bar kun je gezellig ontspannen aan de drukte. Het is een perfecte rustplek tijdens een uitstapje naar het hart van de hoofdstad.



IN HET GLAS

Pauwel Kwak

8,4% – Brouwerij Bosteels

Dit amberkleurige bier heeft door de gekozen moutsoorten lekkere toetsen van karamel, terwijl de gist voor een fruitige smaak zorgt. Pauwel

Kwak was ten tijde van Napoleon de uitbater van de koetsiersherberg De Hoorn. Omdat de koetsiers hun koets niet mochten verlaten, creëerde hij voor hen een speciaal glas. De bolle onderkant van dat glas paste perfect in een houten houder die aan de koets bevestigd was, en zo konden de koetsiers bij een stop aan de herberg op de bok blijven zitten.



8

BRUSSEL

**Au Brasseur**

Hoedenmakersstraat 12 - 1000 Brussel

Tel. 02 512 68 68



Alle dagen open vanaf 10.00 u.



IN DE BUURT

Het Brouwershuis

Sinds het einde van de zestiende eeuw hebben de Brusselse brouwers hun gildehuis op de Grote Markt. Na het bombardement door Franse troepen in 1695, waarbij de Grote Markt grotendeels in puin gelegd werd, bouwde men de gildehuizen herop in een mix van Vlaamse barok en Italiaanse renaissance. Op de gevel ontdek je tal van verwijzingen naar het brouwen. Tussen de ramen van de eerste en de tweede verdieping zijn er halfreliëfs te bewonderen die respectievelijk het oogsten van de hop en het vervoer van het bier voorstellen. De bovenste verdieping is dan weer versierd met hopranken en gerstaren ... In de kelder is een biermuseum ingericht, waar je kennismaat met alle bierwerktuigen, van de brouw- en gistkuipen tot de kookketel, en hoe die evolueerden van de achttiende eeuw tot nu. Tot slot wordt er in het café een biertje aangeboden.

→ Grote Markt 10 - 1000 Brussel

www.belgianbrewers.be | Elke dag open van 10.00 tot 17.00 u.

Théâtre Royal de Toone Koninklijk Theater van Toone



TONEEL TUSSEN POT EN PINT





Théâtre Royal de Toone – Koninklijk Theater van Toone
 Ingang in de Impasse Sainte Pétronille,
 Grasmarkt 66 – 1000 Brussel
 Tel. 02 513 54 86 | www.toone.be



Gesloten op maandag.

Veel Brusselse etablissementen lijken ernaar of ze al 150 jaar onveranderd zijn gebleven. Heel uitzonderlijk is dat ook effectief het geval. Zo zag het Koninklijk Theater Toone het levenslicht in 1830. Een kanonskogel met het jaar 1830 erop verwijst naar die stichtingsdatum. Ten tijde van de Spaanse bezetting der Nederlanden moesten alle theaters dicht om zo te verhinderen dat maatschappijkritische stukken opgevoerd zouden worden. Poppenvoorstellingen zag men door de vingers; de satirische dialogen door poppen werden niet serieus genomen. Zo groeide dit volksvermaak uit tot een Koninklijk Poppentheater. Dat een deel van de staminee vroeger dienstdeed als theaterzaal zie je nog aan de marionetten van twee musketiers die elkaar bevechten. Heel het café hangt trouwens vol met poppen en affiches. Bij Toone kun je, naast een goed glas, trouwens nog altijd terecht voor een portie toneel. Er is een aparte theaterzaal. Veel van de geprogrammeerde stukken zijn op zich al cultureel erfgoed. Wil je voluit genieten van een voorstelling, dan is een woordje Brussels begrijpen wél handig. Maar, na de voorstelling, een glas bier bestellen kan in nagenoeg elke taal...



Old England – Muziekinstrumentenmuseum



IN HET GLAS

Bush Ambrée

12% – Brasserie Dubuisson

Jarenlang was dit Bushbier het sterkste bier van België. Met zijn 12% is het al sinds 1933 het paradepaardje van de oudste brouwerij van Wallonië. Door zijn hoge alcoholpercentage is de Bush Ambrée heel krachtig, wat je meteen merkt aan de geur van rijp fruit. In de smaak proef je de alcohol en de mouzigheid van karamel, met wat zoethout in de afdronk. Een bier om rustig van te genieten.



IN DE BUURT

Old England – Muziekinstrumentenmuseum

Dicht bij het Centraal Station vind je het voormalige warenhuis Old England. Het gebouw is een schitterend voorbeeld van art nouveau. Met zijn 8000 muziekinstrumenten uit alle tijden en landen herbergt het een van de grootste verzamelingen van de wereld. Maak kennis met bijzondere stukken zoals het componium, een negentiende-eeuws mechanisch muziekinstrument dat automatisch een stroom eindeloos variërende muziek voortbrengt. Als je alle verdiepingen doorkruist hebt, is het restaurant met terras op de bovenste verdieping de ideale plek om je bezoek af te ronden. Je hebt er een geweldig uitzicht over de stad.

→ **Hofbergstraat 2 – 1000 Brussel**

www.mim.be | Dinsdag tot vrijdag van 9.30 u tot 17.00 u.

Open op zaterdag en zondag van 10.00 tot 17.00 u.