

**19-27 nov**  
**22**

BEST OF BELGIAN  
FOOD PHOTOGRAPHY

POP-UP RESTO

WORKSHOPS

EXPOSITIES

GRATIS TOEGANG EXPOSITIES  
RESERVEREN VOOR WORKSHOPS

**Smaak**  
in al z'n  
facetten

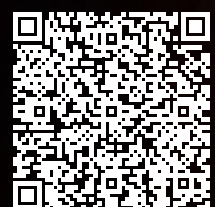
**Week van de Smaak**

©Frieke Janssens friekejanssens\_photography



**POM**  
West-Vlaanderen

Meer weten?  
Scan de code.



**HUIS VAN DE VOEDING**  
Roeselare

# SMAAK IN AL Z'N FACETTEN

Ondernemerscentrum Roeselare

## Huis van de Voeding

Van 19 tot 27 november 2022

Over smaak valt niet te twisten, zegt het spreekwoord. En dat klopt: iedereen heeft eigen voorkeuren en wensen en het heeft weinig zin om daarover te discussiëren. En toch... Toch zijn er weinig andere zaken die zoveel discours en emoties oproepen dan smaak. De reden? Smaak is persoonlijk en iedereen geeft er een andere invulling aan en heeft er een verschillende mening over.

## Caleidoscopisch begrip

Smaak is een caleidoscopisch begrip dat zich niet onder één noemer laat vangen. Vaak associëren we smaak in de eerste plaats met voeding. Hoe etenswaren proeven en of ze ons kunnen bekoren. Maar smaak beperkt zich niet tot de voedingssector; smaak is overal: in de wereld van kunst, design, mode, reclame... Je smaak bepaalt welke kleren je draagt, welk parfum je koopt, welke boeken je leest, welke platen je draait, welke films je bekijkt, welke meubels je koopt... Smaak is zeer persoonlijk; het is een manier om je te identificeren met anderen of net om je te onderscheiden. Twijfelt iemand aan jouw smaak, dan voelt het alsof die ook aan jou twijfelt. Gevoelige materie dus.

## Smaak evolueert

Smaak is niet rigide. Integendeel, smaak evolueert mee met de tijdgeest en de context. Ons huidige begrip over smaak hangt samen met de opkomst van de democratie. Die ideologie stelde de vrijheid van het individu centraal. De industriële revolutie en de opmars van de massaproductie vormden een nieuwe context voor het begrip smaak. Alle klassen van de samenleving hechtten plots meer belang aan de persoonlijke smaak.

## Het verband tussen smaak en economie

Om het begrip smaak te vatten moeten we het 'caleidoscopisch' benaderen. We moeten de verschillende facetten belichten om de mechanismen erachter te begrijpen, de schakels aan elkaar te rijgen en de verbondenheid over de sectoren heen te analyseren. Die informatie hebben we nodig om beslissingen te nemen op sociaal, cultureel en economisch vlak. Smaak en economie zijn immers onlosmakelijk met elkaar verbonden; de impact is groot en wederzijds. Smaak is vaak het startpunt van verandering en vooruitgang, en dat in elke sector. In de muzikwereld wordt dat zelfs expliciet uitgespeeld: zowat elke muziekstijl is een reactie tegen of bouwt verder op een vorige stijl. Inspiratie in één sector leidt altijd tot vernieuwing in andere sectoren. Neem bijvoorbeeld chef-koks die zich laten inspireren door de wetenschap en zo espuma's, deconstructed burgers en cupcakes die eruitzien als sushi, op ons bord toveren. Of architecten en ingenieurs die nieuwe bouwstijlen ontwikkelen op basis van organische vormen uit de natuur.

Omdat smaak evolueert is smaak een constante motor van de economie. De drang om te vernieuwen, te verbeteren, te verbazen, te creëren. Smaak bepaalt wat je koopt of kan kopen. Verandering van smaak is een motor in de industrie.

## 'Huis van de Voeding' tijdens Week van de Smaak

Met andere woorden: smaak is als ondernemen. Evolutief, basis voor innovatie,... Een ondernemerscentrum zoals Huis van de Voeding in Roeselare is dan ook een uitgelezen biotoop om beide samen te brengen.

Twaalf jaar lang was 'Huis van de Voeding' de thuisbasis van heel wat spelers uit de voedingsindustrie, het hoger onderwijs, de horeca, de innovatieve sector, de tewerkstellingsbranche in de regio Roeselare. De gemeenschappelijke deler: hun passie voor voeding. Vandaag breiden we dat uit. De specifieke voedingsfocus blijft in Roeselare, maar verhuist qua ankerplaats naar het Food Innovation Park, aan de rand van Roeselare, waar het ondertussen fel uitgebreide aanbod voor de voedingsindustrie in een gloednieuwe high end site wordt gebundeld. En Huis van de Voeding? Dat evolueert naar een bredere aanpak .

Waarom? Omdat Provinciale Ontwikkelingsmaatschappij (POM) West-Vlaanderen inziet dat voeding eigenlijk maar een facet is uit de caleidoscoop van de smaak. Het is het facet waar vooral de innovatie in voeding, de smaakpapillen en de geur centraal staan. Voor POM West-Vlaanderen is het tijd om ook andere facetten van smaak te verkennen. Omdat smaak inherent is aan West-Vlaanderen en omdat achter de caleidoscopisch begrip smaak zoveel meer ondernemers, werknemers en klanten schuilgaan. Een brede groep die we vanuit Roeselare ten volle willen meenemen in een smaakvol verhaal. In 2020 telde de provincie meer dan 60.000 ondernemingen die zich voor smaak inzetten: goed voor bijna 75.000 jobs! Bovendien was West-Vlaanderen in 2020 met een omzet van 33 miljard euro in de smaaksector, de grootste groeier binnen het Vlaams Gewest.

## Facet per facet

In de komende jaren zullen de verschillende facetten van smaak, stuk voor stuk aan bod komen . Met boeiende tentoonstellingen, lezingen, activiteiten en belevingsmomenten zullen we mensen triggeren om zich te verdiepen in de wondere wereld van smaak. We richten ons daarbij op alle geïnteresseerden waaronder ook nieuwe doelgroepen uit verschillende disciplines. Daarnaast moedigen we ook nieuwe organisaties aan om Ondernemerscentrum Roeselare te ontdekken en er activiteiten, inspiratiesessies, tentoonstellingen, meetings, lezingen en productvoorstellingen te organiseren of er zich als bedrijf te vestigen.

## Week van de Smaak

We grijpen 'Week van de Smaak' aan om Huis van de Voeding, een bredere invulling te geven en een bredere invulling van smaak in de kijker te zetten en tegelijkertijd duidelijk te maken dat ook voeding nog steeds zijn plaats heeft in dit bredere palet.

Kom langs in het Huis van de Voeding tijdens Week van de Smaak van 19 tot 27 november. Pik één of meerdere tentoonstellingen van topniveau of een van de vele workshops mee, geniet van een heerlijk gerecht in het pop-uprestaurant GOUST en ontdek zelf wat smaak voor jou of je bedrijf betekent en dit in al zijn facetten.

# SMAAK IN AL Z'N FACETTEN

19-27 november 2022

## EXPOSITIES

### **Best of Belgian Food Photography**

10 Belgische foodfotografen

### **Food Innovation**

Hogeschool Vives

### **Design met Smaak**

Howest Industrial Design Center IPO

### **Gezondheidswetenschappen**

Howest Brugge

### **Alumni fooddesign**

Design academy Eindhoven

### **Design met Smaak**

Howest Industrial Design Center IPO

### **De fotograaf als mee-eter**

Expo academie Roeselare SASK

**Dagelijks van 11u00 tot 19u00**

**Op 19, 20 en 21 november tot 21u00**

**Gratis toegang**

# BELEVING

## Pop-uprestaurant GOUST

### Chef-kok David De Maré

Chef David De Maré kookte ooit voor Julia Roberts en Nicole Kidman. Nu is hij onze topchef in het nieuwe pop-up restaurant in Roeselare. Mis deze culinaire kans niet in het Huis van de Voeding.

**'Pure Gouste' à la carte: dagelijks tussen 12u00 en 14u30**

**'Fine Dining Experience' menu: dagelijks om 18u00 stipt (enkel op reservatie)**

**Reservaties: + 32 495 46 83 48**

## Wijnbar

### Wijndomein Entre-Deux-Monts & Ravenstein

Degusteer de gouden medailles 'Beste Belgische wijn 2022'

**Dagelijks van 11u00 tot 19u00**

## Koffiebar

### King's Coffee – Didier Couckhuyt

**Dagelijks van 14u00 tot 17u00**

## Kruidenserre

### De Kruiderie – Wim Vercoutter

Pluk, ruik en proef 100 eetbare kruiden

**Dagelijks van 11u00 tot 19u00**

## Food fotografiestudio

### Servix

Een professionele fotografiestudio van het bedrijf Servix zal de ganse periode ter beschikking staan van foodfotografen. Onder andere **Luk Thys, Bruno Couwenberg, Kris Vlegels, Kris Jacobs, de Academie SASK en andere fotografen en koks gaan er in interactie met de leskeuken en workshops.** Een unieke gelegenheid voor wie achter de schermen wil kijken bij de professionals.



# WORKSHOPS & MASTERCLASSES

## Masterclass 'Eetfestijn voor de lens'

Tony Le Duc

Zaterdag 19.11 en dinsdag 22.11 telkens van 18u00 tot 20u00

€20 pp

## Uitgeverij Lannoo presenteert: Workshop en signeersessie 'Kruiden kweken koken'

Michiel van Colenberghe, Lode Claus en Kris Jacobs

WORKSHOP: Zondag 20.11 van 15u00 tot 16u30

€15 pp

SIGNEERSESSIE: Zondag 20.11 van 17u00 tot 18u00

## Masterclass: achter de schermen van Foodbag met fotograaf, stylist en chef

Stéphane Ronse

Maandag 21.11 om 13u00 tot 14u30

Maandag 21.11 van 15u00 tot 16u30

€15 pp

## Workshop 'Wilde gouste' Pure passie met boer Dries en chef David

Le Monde des Mille Couleurs – Dries Delanote

Woensdag 23.11 van 15 tot 16u30

Zaterdag 26.11 van 15 tot 16u30

€15 pp

## Workshop 'Wier-do' Experimenteer en proef met zeewier en algen

Seaweedchef - Donald Deschaght

Zondag 27.11 van 13u30 tot 15u00

Zondag 27.11 van 16u00 tot 17u30

€15 pp

## **Workshop: circulaire stadslandbouw Van koffiegruis tot zwamburger**

KopjeZwam – Bart Vanderveken

Vrijdag 25.11 urbanfarming burger: van 13u00 tot 14u30

Vrijdag 25.11 neapolitan circular pizza van 15u30 tot 17u00

Vrijdag 25.11 mushroomcroquettes van 18u00 tot 20u00

€15 pp

## **Workshop: de verbindende smaak van het Midden-Oosten**

1001 Smaak – Nessrin Mohammad

Dinsdag 22.11 van 14u00 tot 15u30

€15 pp

## **Workshop: leer tempereren, mouleren, garneren en pimp jouw Sint**

Criyolo – Chocolatier Robin Verhaeghe

Maandag 21.11 van 18u00 tot 20u00

Donderdag 24.11 van 14u00 tot 16u00

€15 pp

**Inschrijven via [www.pomwvl.be/weekvandesmaak](http://www.pomwvl.be/weekvandesmaak)**

# FOOD PHOTOGRAPHY

## Best of Belgian Food photography



Bruno Couwenberg

Deze monumentale expositie toont een **selectie van 10 Belgische foodfotografen** met internationale reputatie in een verrassende scenografie. Het palmares van deze fotografen spreekt tot de verbeelding, allen werken ze voor gerenommeerde sterrenchefs, hebben een grote reeks boekpublicaties op hun naam en velen werden internationaal bekroond voor hun werk. Hun werkgevers zijn niet de minsten en de kwaliteit van hun werk is zowel artistiek en technisch hoogstaand. Een inspirerende tentoonstelling voor fotografielovers, het brede publiek en de bedrijfswereld.

De geselecteerde fotografen zijn :

**Bruno Couwenberg - Wesley Dombrecht - Stefanie Geerts - Frank Croes - Kris Jacobs - Kris Vlegels - Pieter Clictour - Roos Mestdagh - Luk Thijs - Ann- Sophie Deldycke**

Ook van **Frieke Janssens** die het campagnebeeld vormgaf en van eregast **Tony Le Duc** is werk te zien. Deze laatste zal tevens twee unieke masterclasses geven op zaterdag 19 en dinsdag 22 november. Curator van deze expo is Hans Soenen, die uit een longlist van excellente foodfotografen een gevarieerde selectie maakte, zowel toegankelijk voor het brede publiek maar zeker ook voor de echte professionals uit de wereld van de media en communicatie.



# FOOD INNOVATION

Hogeschool VIVES



**Hogeschool VIVES** zet al jaren in op voeding. Jong en oud krijgen doorheen het jaar de kans om kennis te maken met alle aspecten van voeding. Voor de jongeren is er jaarlijks Dag van de Wetenschap. Leerlingen uit het vijfde en zesde middelbaar krijgen de kans om op bezoek te komen in Roeselare en een wetenschappsessie van een halve dag te volgen met de klas. Er is de driejarige bacheloropleiding voedingstechnologie die focust op het ontwikkelen van nieuwe producten en het verlengen van de houdbaarheid van bestaande producten. Iemand die aan de slag wil in de voedingssector kan dan weer kiezen voor een postgraduaat voeding en gezondheid.

Daarnaast gebeurt er ook heel veel onderzoek. Het expertisecentrum agro- en biotechnologie en het FoodLab zetten in op Food Processing en Food & Health. Binnen Food Processing ligt de focus op het ontwikkelen van voeding met nieuwe grondstoffen, het verwerken van voedingsreststromen uit bestaande industrieën en het verlengen van de houdbaarheid van producten door ze bv. ook te gaan microgolfdrogen. Food & Health heeft sterkte aandacht voor de relatie tussen voeding, zorg en gezondheid. Er wordt onderzocht hoe we de kwaliteit van maaltijden kunnen verbeteren door alle processen door te nemen. Er wordt voeding ontwikkeld met specifieke kenmerken, bijvoorbeeld een soep die meer eiwitten bevat. Daarnaast is er ook sterke aandacht voor voeding op maat van doelgroepen, bijvoorbeeld het ontwikkelen van eten voor mensen met kauw- en slikproblemen. Het volledige plaatje wordt bekeken.

Meer info op [www.vives.be](http://www.vives.be)

# DESIGN MET SMAAK

HOWEST Industrial Design Center IPO (Industrieel Productontwerpen)



**Industrieel Productontwerpen (IPO)** is een internationale, professionele bacheloropleiding aan Howest (Hogeschool-West-Vlaanderen). In hun thuisbasis in Kortrijk, de Belgische UNESCO City of Design, leren de studenten hoe ze impactvolle oplossingen en producten ontwikkelen, met oog voor materialisatie en productie. Ze stomen jongeren klaar voor de professionele wereld door: hands-on prototyping technieken te trainen om een realistisch beeld te krijgen van een concept of product, real-life ontwerpuitdagingen aan te gaan met klanten en de industrie, ondernemerschap en start-ups te stimuleren en elke student vrijheid, verantwoordelijkheid en eigenaarschap te geven in zijn opleiding.

Door de jaren heen ontwierp IPO al vele producten met smaak i.s.m. SAVIC, RHIZO hotelschool, Pure C Sergio Herman, Libeert Belgian Chocolate Creators, Inagro, Eva vzw, #Hackyourjeans, Goodless, Makeat en vele anderen bedrijven.

Designers tonen hun meerwaarde bij de unieke gebruikersbeleving aan tafel of bij de bereiding van gerechten. Ze komen ook toe aan alle uitdagingen van (herbruikbare) verpakkingen. Het experimenteren is eindeloos: door te variëren en te innoveren met productietechnieken kunnen we de vormtaal van eten esthetisch en functioneel verbeteren. En de vele reststromen van eetbare producten bieden als biomateriaal een antwoord op de schaarste van grondstoffen. In een subtiele rol kunnen foodontwerpers ook de versheid van producten maximaliseren.

Meer info? Bezoek de website: [www.industrialproductdesign.be](http://www.industrialproductdesign.be)

# GEZONDHEIDSWETENSCHAPPEN

HOWEST Brugge Toegepaste gezondheidswetenschappen



De studenten van de opleiding Toegepaste Gezondheidswetenschappen geven organisaties ondersteuning bij het opstellen van een preventief gezondheidsbeleid. Samen met de docenten worden de noden van het bedrijf/organisatie in kaart gebracht en wordt het meest passende traject uitgestippeld.

Na het opstellen van een preventief gezondheidsbeleid of passend binnen een bestaand gezondheidsbeleid bieden de studenten Toegepaste Gezondheidswetenschappen een traject met groepsworkshops aan, waarbij op groepsniveau gewerkt wordt rond de gekozen voedings- en gezondheidsdoelstellingen.

Meer info? Contacteer Howest via [tgw@howest.be](mailto:tgw@howest.be)



# ALUMNI FOODDESIGN

Design Academy Eindhoven



**Design Academy Eindhoven** is een van 's werelds meest vooraanstaande onderwijsinstellingen op het gebied van design. De verschillende afdelingen binnen de opleiding leiden studenten vanuit verschillende perspectieven op tot kritische en maatschappelijk betrokken ontwerpers. DAE biedt een omgeving die studenten aanmoedigt om samen te werken en contacten te leggen, met open onderwijsvloeren en gedeelde werkruimtes.

Uit een databank van ALUMNI aan de Design Academie Eindhoven werd een selectie gemaakt van interessante food gerelateerde eindwerken. Designers verwerken hun creativiteit in de producten die ze ontwerpen. Er ontstaat een leuk evenwicht tussen het functionele, esthetische, kunstzinnige en sociale aspect van een product.

De geselecteerde ontwerpers zijn :  
Simone Doesburg - Bruno Baietto - Isa Matilda - Marek Glogowski - Shaakira Jassat -  
Fides Lapidaire - Seok-Hyeon Yoon - Teresa Berger - Hala Tawil - Leif Czakai

Meer info op [www.designacademy.nl](http://www.designacademy.nl)



# DE FOTOGRAAF ALS 'MEE-ETER'

Expo Academie Roeselare SASK



Het atelier 'digitale fotokunst', met **Luc Dewaele** als titularis, zat in een waar bain marie, bij de vraag om 'culinaire fotografie' te fabriceren. Warm, zelfs heet en heter. Geen culinair beeld van fotografische origine is ooit uit de creatieve geest van een academiestudent voortgekomen. De thematische uitdaging en de deadline waren dus de prikkel voor elke fotograaf die zich geroepen voelde.

Bovendien klonk de vraag naar een technische en conceptuele samenhang steeds luider. Academiestudenten, en in het bijzonder fotografen, zijn per definitie solisten, pur sang. Een 'chiffonade' van stijlen en benaderingen was even niet aan de orde. Alweer een uitlokking tot spitse beelden. Vele ideetjes 'en papilotte' werden uiteindelijk herleid tot één 'consommé': vele modellen, met hun ongecontroleerde drang naar het geliefkoosde voedingsstuk. Netjes in beeld gebracht alsof de eter-van-dienst op het achterkoertje van een sterrenloos restaurant gekiekt werd. De fotograaf als mee-eter.

Meer info op [www.saskroeselare.be](http://www.saskroeselare.be)





## GOUST

Pop-uprestaurant in Huis van de Voeding  
Chef-kok David de Maré

**'Pure Gouste' à la carte - dagelijks tussen 12 en 14u30**  
**'Fine Dining Experience Menu' - dagelijks om 18u00 stipt**

De naam Goust verwijst naar het oud-Franse woord 'goût' waar 'goesting' zijn oorsprong vindt.

David: 'Chef zijn is een ambacht, waarbij de traditionele waarden met hedendaagse technieken verzoend worden. We gaan voor pure smaak: de baan waarlangs emoties en herinneringen doorgegeven worden'.

Dining bij Goust, daar horen de verhalen ook bij. Over het opnieuw tot leven gewekt Menapisch varken dat razend populair was bij de Romeinen. Het werd gekweekt door de Menapiërs, een Keltische volksstam die leefde tussen Kust en Schelde rond het jaar 0. Over hoe het 18 maanden gedroogd vlees wordt dichtgeschroeid op de 'green egg', om vervolgens traag gegaard te worden in een cederhouten kist in hooi onder een jute aardappelzak. Hoe het uren later wordt bestreken met een stroop van bruine jus en Belgische, gekarameliseerde ui.

Een ode aan de SMAAK!

**Don't miss this unique 'Goust experience' in Roeselare!**  
**Reserveer bij Goust +32 495 46 83 48 - info@goust.be**



# KING'S COFFEE

## Koffiebar en Sweets met Barista

King's Coffee is een familiebedrijf met 4 generaties koffiebranders. King's Coffee staat voor traag ambachtelijk geroosterd, een geleidelijk en natuurlijk karamelliseringsproces met meer smaak en aroma's als resultaat. Met hun fair tradelabel UTZ Kapeh certified staan ze voor duurzame landbouw en bescherming van de koffietelers.

**Dagelijks van 14u00 tot 17u00**

# DE KRUIDERIE

## Kruidenserre: pluk, ruik en proef 100 eetbare kruiden

In het bosrijke landschapspark Bulskampveld bevindt zich de Kruiderie, een oase van eetbare bloemen, kruiden en planten. De Kruiderie is een sociaal tewerkstellingsproject waar alles nog met de hand gebeurt. Toonaangevende chef-koks komen zelf hun kruiden en eetbare bloemen plukken.

"Kwalitatief staan we ijzersterk", zegt coördinator Wim Vercoutter. "Kaasmakers zoals 't Reigershof in Klemskerke willen onze brandnetels omdat we ze handmatig oogsten en zeven waardoor de kwaliteit veel hoger is."

Don't miss your PRP EXPERIENCE (Proef Ruik Pluk)

**Dagelijks van 11u00 tot 19u00**

# WIJNDOMEIN ENTRE-DEUX-MONTS WIJNDOMEIN RAVENSTEIN

## Wijnbar: degusteer de gouden medailles 'Beste Belgische Wijn 2022'

Entre-deux-Monts is één van de grotere wijndomeinen van België, gelegen op de prachtig glooiende flanken tussen de Rodeberg en de Zwarteberg, recht in het hart van Heuvelland. Martin Bacquaert produceert er unieke cool climate wijnen. Het gematigde zeeklimaat, onder invloed van de Noordzee, ligt samen met de unieke samenstelling van de terroir aan de basis van de frisse, elegante en gebalanceerde Entre-Deux-Monts signatuur.

Ravenstein, een landgoed met geschiedenis, gelegen op de zuidflank van de Amerikaberg op een boogscheut van de kust. In 2016 staken Dirk Talpe en Patricia Lenoir de eerste druiven - stokken in de grond. 6 jaar later worden ze reeds bekroond met twee gouden medailles voor de Beste Belgische wijnen met hun Blanc de Blancs Mousserend Wit en Ravenstein Rosé Brut. Met grote passie en goesting topkwaliteit maken.

**Dagelijks van 11u00 tot 19u00**



© 1987 Tony Le Duc, styling : Sonja Mertens

# MASTERCLASS TONY LE DUC

## Eetfestijn voor de lens

Het fotografisch werk van Tony Le Duc verheft het reclamespel van opvallen en verleiden tot een zoektocht naar de essentie van smaak en textuur. Door te spelen met licht, kleur en textuur creëerde hij de afgelopen 35 jaar een eigenzinnige beeldtaal. Clair-obscur is zijn handelsmerk. Hij wordt de peetvader van de Belgische culinaire fotografie genoemd.

In Eetfestijn voor de lens wandelt Le Duc doorheen de geschiedenis van de foodfotografie en toont via beeld en woord hoe het culinair stillevens – zowel in de schilderkunst als in de fotografie – zijn weg heeft gevonden tot waar het vandaag Instagram oversaust.

**Zaterdag 19 november van 18u00 u tot 20u00**

**Dinsdag 22 november van 18u00 tot 20u00**

**20€ pp**



Schrijf je nu in!

# LE MONDE DES MILLE COULEURS - DRIES DELANOTE

Workshop 'WILDE GOUSTE': proef pure passie met  
boer Dries Delanote en chef David (Goust)



Rebellen zoeken elkaar graag op. In de wilde moestuin van de al net zo wilde bioboer Dries Delanote is dat niet anders. Hier dus geen groenten die dankzij de nodige chemicaliën netjes in de rij staan en gekloond lijken. Wel honderden eigenzinnige soorten die welig tieren en resoluut hun eigen goesting doen. Van pastinaken en schorseneren over suikerbrood en luzernebloem tot wilde bloemkool en wilde kardoer. Als het groeit en bloeit en smaakt naar meer, dan vind je het hier. Een hof vol 'specialekes' dus. Te proeven in 's lands betere restaurants.

**Woensdag 23.11 van 15u00 tot 16u30**

**Zaterdag 26.11 van 15u00 tot 16u30**

**€15 pp**



Schrijf je nu in!

## FOODBAG MET CEO STEPHANE RONSE

Masterclass: Achter de schermen van Foodbag met fotograaf, stylist en Foodbag chef.

BEWUST – BELGISCH – BELOOFD. Foodbag staat voor maaltijdboxen gevuld met seizoensproducten van lokale leveranciers en kwalitatieve ingrediënten van Belgische bodem.

In deze masterclass neemt Stéphane, oprichter en CEO, jou mee in zijn succesverhaal. Gedurende één dag zijn ze aanwezig in de fotostudio met een fotograaf, stylist en Foodbag chef. Ze shooten er de Foodbag gerechten zoals ze normaal doen in hun fotostudio in Gent. Neem een kijkje in de keuken van 'Foodbag' zodat het 'echte werk' kan gezien worden met tips & tricks van de Foodbag chef en vragen kunnen gesteld worden.

**Maandag 21.11 om 13u00 tot 14u30**

**Maandag 21.11 om 15u00 tot 16u30**

**€15 pp**



Schrijf je nu in!





# SEAWEEDCHEF DONALD DESCHAGT

Workshop WIER-DO : experimenteer en proef met zeewier en algen, de future foods van de zee.



Donald Deschagt is chef-kok en eigenaar van Le Homard et La Moule in Bredene (Gault-Millau, Michelin). Hij is pionier in Vlaanderen in het koken met algen en wieren en gaat elke week wier knippen op de golfbrekers om te gebruiken in zijn gintonics, huisgemaakt algenbrood, zeewierboter, visgerechten en zelfs pralines. In de duinen plukt hij dan weer verse kruiden die verwerkt worden in pesto of in visbereidingen.

Deschagt is Chevalier in de Club Gastronomique Prosper Montagné en Compagnon de la Toque Blanche in de Orde van 33 Meesterkoks in België.

Ga mee op culinaire zeeslag met Donald Deschagt en laat je onderdompelen in de wereld van de algen en wieren met 'de' Seaweedchef. Koop zijn boek 'Zeegroenten' ter plaatse en laat het signeren!

**Zondag 27.11 van 13u30 tot 15u00**

**Zondag 27.11 van 16u00 tot 17u30**

**€15 pp**



Schrijf je nu in!

# KOPJEZWAM - BART VANDERVEKEN

Workshops: circulaire stadslandbouw van koffiegruis tot zwamburgers

KopjeZwam, de autoriteit op het gebied van circulaire stadslandbouw, kweekt oesterzwammen op koffiegruis van Brugse horeca. In het productieproces gaat niets verloren. Bij de productie van zwammen ontstaat ook vruchtbare compost, waarop ze microgroenten kweken. De oesterzwammen gebruiken ze om burgers van te maken.

De 'zwamburger' is hun uithangbord. Artisaan geproduceerd op basis van oesterzwam en niets anders. Zonder toevoegingen, bindmiddel of andere additieven. 100% puur en 100% smakelijk.

Laat je inspireren op vrijdag 25.11 en schrijf je in voor deze unieke workshops waar je ontdekt hoe verrassend lekker circulaire stadslandbouw smaakt!

**Vrijdag 25.11 om 13u00 tot 14u30: Urbanfarming burger**

**Vrijdag 25.11 om 15u30 tot 17u00: Neapolitan Circular pizza**

**Vrijdag 25.11 om 18u00 tot 20u00 : Mushroomcroquettes**

**€15 pp**



Schrijf je nu in!



# 1001 SMAAK - NESSRIN MOHAMMAD

Workshop: de verbindende smaak van het Midden-Oosten



Nessrin, een Koerdische vrouw die kookt om de thuissmaken levend te houden en om de verhalen achter de gerechten niet te vergeten, verhalen van moeders en oma's. Ze kookt met liefde uit de recepten van vele generaties en volkeren en verbindt zo de mensen via mijn gerechten. Ze wil de smaak van de liefde laten proeven en doorgeven.

In deze pittige workshop op 22.11 doorspekt met levendige verhalen maak je samen met Nessrin hartige en pikante gebakjes met de kruiden van het Midden-Oosten.

**Dinsdag 22.11 van 14u00 tot 15u30**

**€15 pp**



Schrijf je nu in!

# CRIYOLO - ROBIN VERHAEGHE

Workshop: leer tempereren, mouleren, garneren en pimp jouw Sint

Robin liep stage bij Dominique Persoone. Exact een jaar na de eerste lockdown startte hij zijn zaak op. Criyolo was geboren. Zijn focus ligt vooral op pralines en leuke, unieke geschenken. De originaliteit en puurheid van de producten zijn de grootste troeven van Criyolo.

Proef zijn verrassende chocoladecreaties in de koffiebar.

In deze grappige maar zeer leerrijke workshop wil Robin zijn passie voor chocolade doorgeven. Tempereren, mouleren, garneren... Krijg de chocoladetechnieken onder de knie en pimp jouw eigen Sint.

**Maandag 21.11 van 18u00 tot 20u00**

**Donderdag 24.11 van 14u00 tot 16u00**

€15 pp



Schrijf je nu in!



# UITGEVERIJ LANNOO PRESENTEERT

Workshop en signeersessie

'Kruiden Kweken Koken' met Michiel Van Colenberghe en Lode Claus



Michiel Van Colenberghe (25), Tieltsse chef in De Traagheid, werkte samen met Lode Claus van de gelijknamige kruidenkwekerij in Kruisem een jaar aan 'Kruiden Kweken Koken'. Het atypische kookboek zet 36 alledaagse en minder alledaagse kruiden in de kijker. De gerechten zijn gebaseerd op de kruiden. Niet omgekeerd.

Kruiden Claus is een gevestigde waarde in de kruidenwereld. Van heinde en verre komen chef-koks hun kruiden halen op de kwekerij. Lode werkt ook nauw samen met De Kruiderie uit Beernem. Christian en Lode Claus, 3de en 4de generatie kruidenkwekers, vertellen je in dit boek alles over de teelt, de verzorging, het oogsten en bewaren van bekende en minder bekende keukenkruiden. Ze delen tips en tricks om deze smaakmakers te combineren met andere ingrediënten in een verfijnde, toegankelijke keuken.

Laat deze unieke kans niet voorbijgaan om samen met de auteurs tijdens de workshop aan de slag te gaan in onze professionele leskeukens of koop je boek ter plaatse en laat het signeren!

**Workshop op zondag 20.11 van 15u00 tot 16u30**  
**15€ pp**

**Signeersessie op zondag 20.11 van 17u00 tot 18u00**  
Gratis signeersessie en boekexpo in de koffiebar



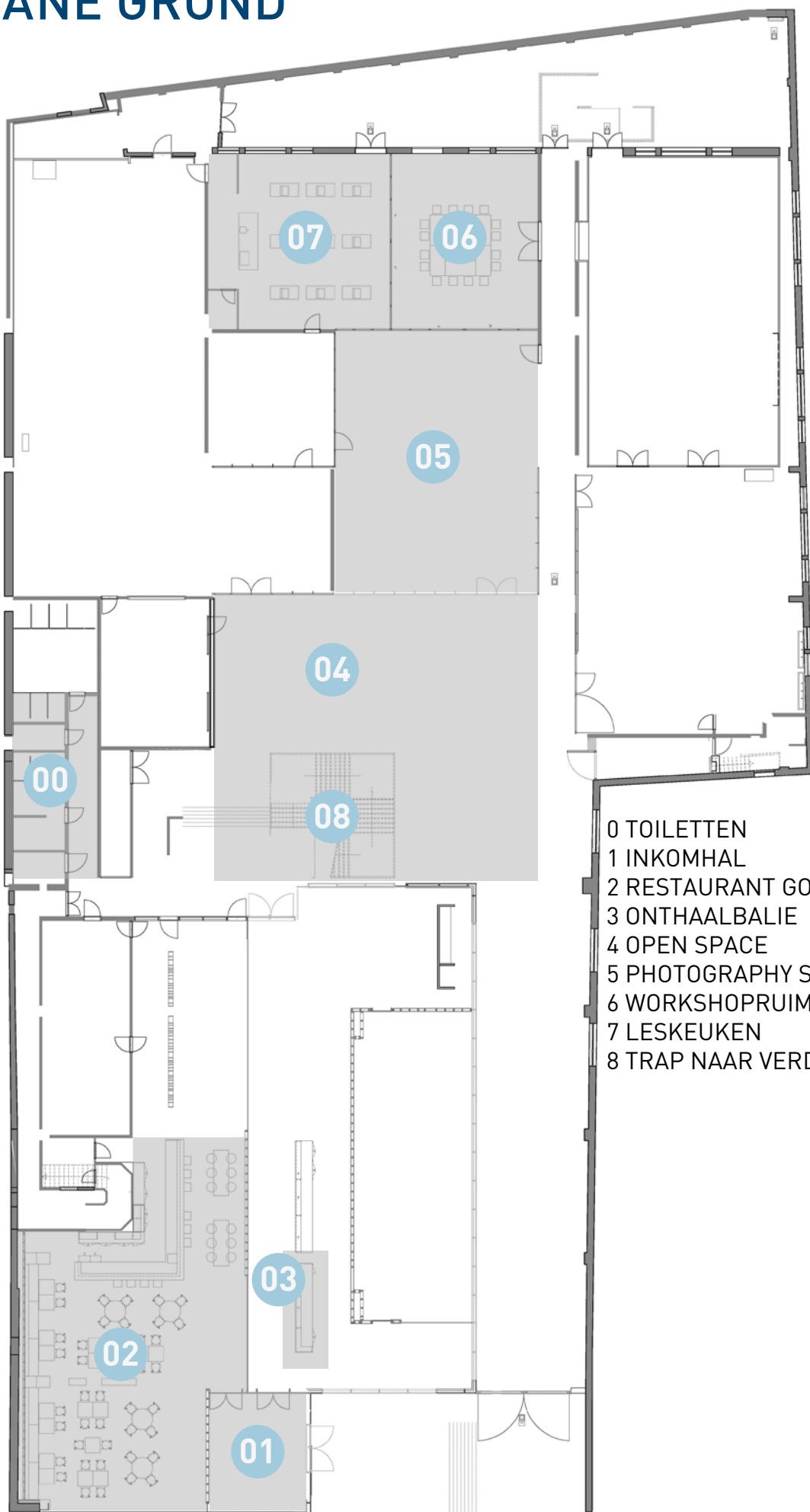
Schrijf je nu in!

## Week van de Smaak in Stad Roeselare

Ontdek het volledige programma van Week van de Smaak, te beleven op verschillende locaties in Roeselare van 21 tot 27 november op [www.visitroeselare.be](http://www.visitroeselare.be)

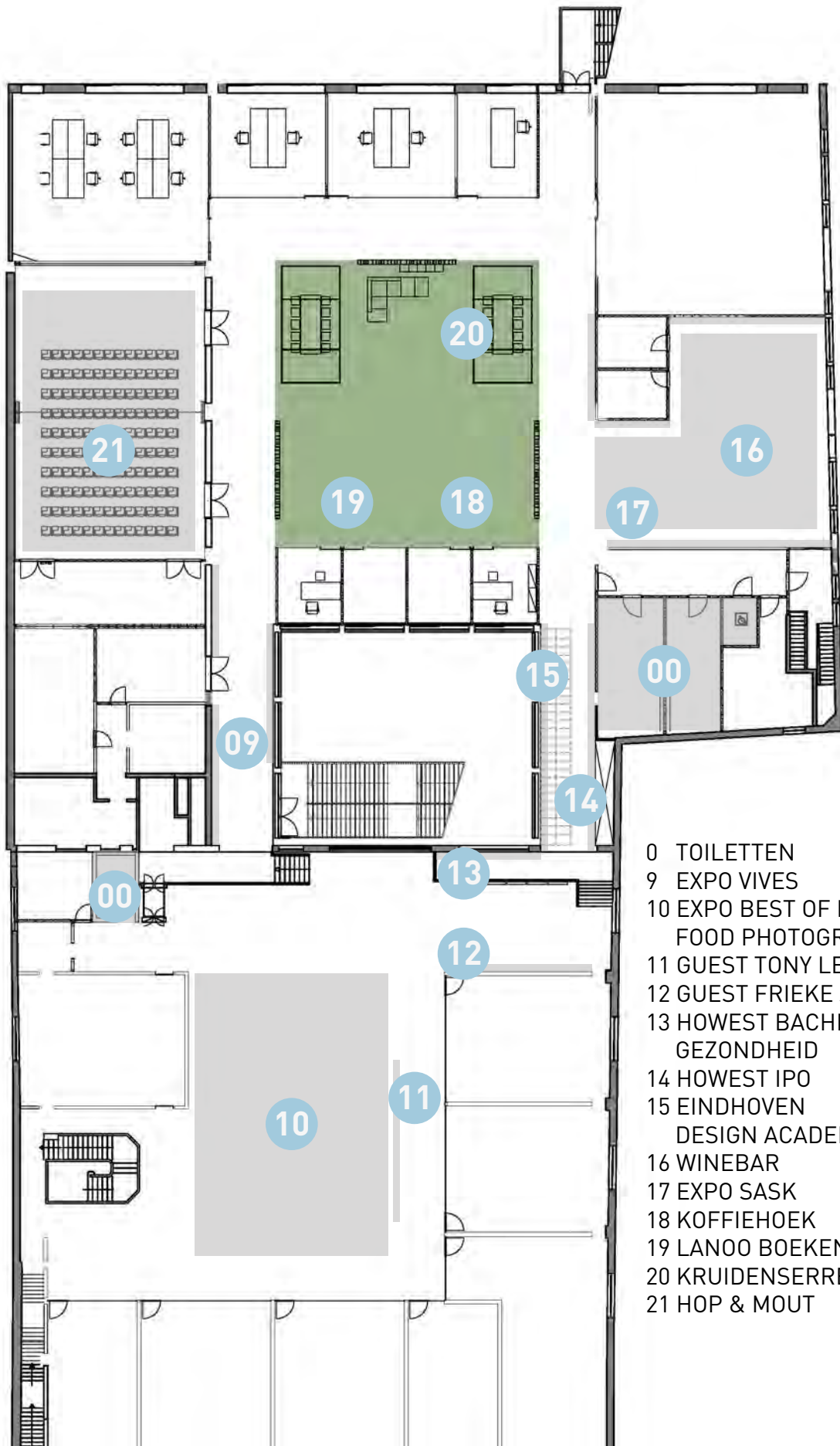


# BEGANE GROND



- 0 TOILETTEN
- 1 INKOMHAL
- 2 RESTAURANT GOUST
- 3 ONTHAALBALIE
- 4 OPEN SPACE
- 5 PHOTOGRAPHY STUDIO
- 6 WORKSHOPRUIMTE
- 7 LESKEUKEN
- 8 TRAP NAAR VERDIEPING 1

# EERSTE VERDIEPING



- 0 TOILETTEN
- 9 EXPO VIVES
- 10 EXPO BEST OF BELGIAN  
FOOD PHOTOGRAPHY
- 11 GUEST TONY LE DUC
- 12 GUEST FRIEKE JANSSENS
- 13 HOWEST BACHELOR  
GEZONDHEID
- 14 HOWEST IPO
- 15 EINDHOVEN  
DESIGN ACADEMY
- 16 WINEBAR
- 17 EXPO SASK
- 18 KOFFIEHOEK
- 19 LANOO BOEKEN
- 20 KRUIDENSERRE
- 21 HOP & MOUT

# ORGANISATIE

Smaak in al z'n facetten

## Organisatoren

Alain Cnudde - Directie  
[alain.cnudde@ocwest.be](mailto:alain.cnudde@ocwest.be)

Hans Soenen - Art director, curator en scenografie  
Met dank aan Joris Luyten - Foodprint en Guido Suykens, voor de inspirerende gesprekken.  
[hans.soenen@ocwest.be](mailto:hans.soenen@ocwest.be)

Katia Welvaert - Event manager en programmatie workshops  
[katia.welvaert@ocwest.be](mailto:katia.welvaert@ocwest.be)

Nathalie Neiryndck - Communicatie en social media  
[nathalie.neiryndck@ocwest.be](mailto:nathalie.neiryndck@ocwest.be)

Tore Bleuzé - Engineering, technische realisatie en lay-out  
[tore@obione.be](mailto:tore@obione.be) / [www.obione.be](http://www.obione.be)

Studio Need.IO - Troubleshooting, grafiek, technische realisatie en lay-out  
[info@needio.be](mailto:info@needio.be) / [www.needio.be](http://www.needio.be)

OC West  
[info@ocwest.be](mailto:info@ocwest.be) / [www.ocwest.be](http://www.ocwest.be)

POM West-Vlaanderen  
[www.pomwvl.be](http://www.pomwvl.be)

VZW Vol au Vent  
[www.volauvent.net](http://www.volauvent.net)

Provincie West-Vlaanderen  
[www.west-vlaanderen.be](http://www.west-vlaanderen.be)

## Bedrijven

3Motion Digital Print  
[www.3motion.be](http://www.3motion.be)

Beelite  
[www.beelite.be](http://www.beelite.be)

SOLICO – lighting  
[www.servix.be](http://www.servix.be)

SERVIX – fotostudiomateriaal  
[www.servix.be](http://www.servix.be)

# PLANNING

## ZATERDAG

19/11

Masterclass  
'Tony Le Duc'  
**18u00 - 20u00 (21)**

## DINSDAG

22/11

Masterclass  
'Tony Le Duc'  
**18u00 - 20u00 (21)**

Workshop '1001 Smaak'  
**14u00 - 15u30 (07)**

## VRIJDAG

25/11

Workshop 'KopjeZwam'  
**13u00 - 14u30 (07)**  
**15u30 - 17u00 (07)**  
**18u00 - 20u00 (07)**

## ZONDAG

20/11

Workshop  
'Kruiden Kweken Koken'  
**15u00 - 16u30 (07)**

Signeersessie  
'Kruiden Kweken Koken'  
**17u00 - 18u00 (19)**

## WOENSDAG

23/11

Workshop 'Wilde Gouste'  
**15u00 - 16u30 (07)**

## ZATERDAG

26/11

Workshop 'Wilde Gouste'  
**15u00 - 16u30 (07)**

## MAANDAG

21/11

Workshop 'Foodbag'  
**13u00 - 14u30 (07)**  
**15u00 - 16u30 (07)**

Workshop 'Criyolo'  
**18u00 - 20u00 (07)**

## DONDERDAG

24/11

Workshop 'Criyolo'  
**14u00 - 16u00 (07)**

## ZONDAG

27/11

Workshop 'Wier-Do'  
**13u30 - 15u00 (07)**  
**16u00 - 17u30 (07)**

## DAGELIJKS

### EXPOSITIES

**10u00 - 19u00**  
(9, 10, 13,14, 15)

### POP-UPRESTAURANT

'Pure Gouste' à la carte  
**12u00 - 14u30 (02)**

'Fine Dining Experience' menu  
**18u00 (02)** - enkel op reservatie

### WIJNBAR

**11u00 - 19u00 (16)**

### KOFFIEBAR

**14u00 - 17u00 (18)**

### KRUIDENSERRE

**11u00 - 19u00 (20)**