



BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST



**TRAM
EXPERIENCE**

PERSDOSSIER

BRUSSELICIOUS 2012



EEN ONVERGETELIJK GASTRONOMISCH AVONTUUR : DE TRAM EXPERIENCE !

Brussel, 15 februari 2012 – VISITBRUSSELS en zijn partners, de MIVB en Electrolux, huldigen vandaag de 'Tram Experience' in. Ook de sterrenkoks die meewerken aan het project zijn aanwezig. De 'Tram Experience' staat voor een unieke gastronomische en toeristische ervaring in Brussel. De Tram rijdt de eerste keer uit op vrijdag 02 maart.

Naar aanleiding van Brusselicious 2012, het jaar van de levenskunst en de gastronomie in Brussel, biedt de 'Tram Experience' een uitgelezen gelegenheid om op een bijzonder amusante en smakelijke manier de hoofdstad by night te ontdekken. Deze Tram uit het begin van de jaren 70 werd door Electrolux volledig gerenoveerd en uitgerust als volwaardig restaurant, waardoor elke avond 34 reizigers een driegangenmenu van de hand van een sterrenchef kunnen nuttigen, rijdend langs de mooiste lanen van het Gewest.

Bij het ontstaan van dit project zag VISITBRUSSELS de Tram reeds als één van de top-evenementen van Brusselicious. *«De Tram Experience is de essentie van onze doelstelling voor Brusselicious : de rijkdom van Brussel bekendheid geven aan de hand van zijn gastronomie. Voor ons moet de Tram ten volle aansluiten bij de hedendaagse trends, zowel met zijn design als met een keuken die hulde brengt aan lokale producten. De Tram Experience is het resultaat van een succesvolle samenwerking tussen twee gewestelijke instellingen, de MIVB en VISITBRUSSELS, die hun krachten bundelen rond grote sterrenkoks, met de steun van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering. Het is een uniek project dat bijdraagt tot het statuut van Brussel als centrum van gastronomisch toerisme in Europa»* aldus Patrick Bontinck, afgevaardigd bestuurder van VISITBRUSSELS.



BRUSSELICIOUS, EEN INITIATIEF VAN DE BRUSSELSE HOOFDSTEDELIJKE REGERING

“Meerdere ideeën liggen aan de basis van het idee voor een fijnproeversjaar : Brussel bestendigen als gastronomische bestemming, het Brussels imago van kwaliteit en creativiteit versterken, de Brusselaars en hun gasten (opnieuw) vertrouwd maken met de ware smaak van de dingen, sensibiliseren voor een duurzame gastronomie en voor een verantwoorde consumptie, onze lekkere specialiteiten meer bekendheid geven.

Maar ons hoofddoel was zonder enige twijfel de schijnwerpers te richten op heel de Brusselse sector van de gastronomieberoepen, die duizenden enthousiastelingen, van producent tot topkok, die garant staan voor de faam van onze hoofdstad, waar het goed is om te leven en te eten...

Beleef massaal Brusselicious 2012 dat hoogstaande momenten aaneenrijgt en proef ‘ad libitum’ van de geneugten van het Brusselse leven”

De Brusselse Hoofdstedelijke Regering

VISITBRUSSELS vond met dit originele initiatief snel gehoor bij de MIVB, die prompt een tram ter beschikking stelde, met personeel en infrastructuur. *“Dat het openbaar vervoer meer kan zijn dan veilig en comfortabel transport van punt A naar punt B en ook voor een totaalbeleving kan zorgen, bewijst dit originele concept van de Tram Experience”,* zegt Kris Lauwers, ad-interim bestuurder - directeur-generaal van de MIVB. *“De MIVB zette gezwind haar schouders mee onder dit initiatief om een oude PCC-tram om te toveren tot een designinterieur voor een restaurant. Dat betekende natuurlijk extra werk voor de ateliers en ook op operationeel vlak was het een huzarenstukje om de exploitatie van deze restauranttram in de normale uitbating te laten passen. Maar we zijn uitermate tevreden met het resultaat dat een extra attractie voor onze hoofdstad betekent”.*

Gezien het grote succes van The Cube in 2011 (het tijdelijke restaurant bovenop de triomfboog van het Jubelpark) vervoegde Electrolux het project en stelde voor de Tram in te richten en uit te rusten en daarbij ook de zes sterrenchefs te selecteren. *« Wij zijn meer dan gewoon een sponsor voor dit project. We zijn een partner die zijn know-how inzake gastronomie en zijn waarden van zuiverheid en hedendaags design inbrengt »* stelt Vincent Goffin, PR & Consumer Activation Manager bij Electrolux. *« Voor ons is dit een ideaal concept om aan het publiek te tonen dat ook topkoks koken met onze huishoudapparaten. En dan nog typisch Belgische gerechten ! »*

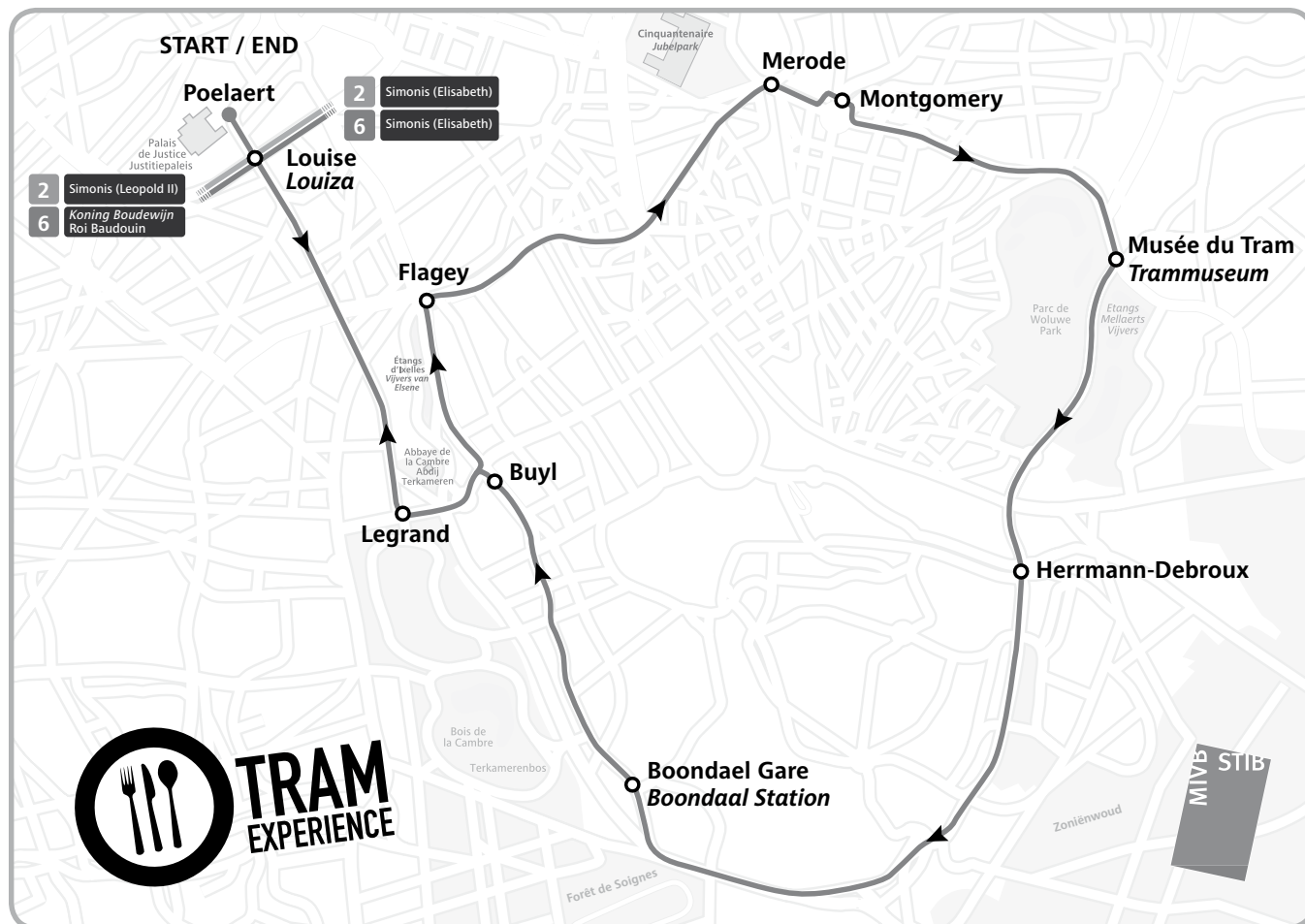
DE TRAM EXPERIENCE IN DE PRAKTIJK :

- Reserveren via de website **www.brusselicious.be** is vereist.
- De tram rijdt de eerste keer officieel uit op vrijdag 02 maart 2012.
- Op dinsdag, woensdag en donderdag vertrekt de Tram om 20u.
- Op vrijdag en zaterdag staan de tafels telkens twee keer gedekt, met vertrek respectievelijk om 18u30 en 21u30.
- Op zondag staat de Tram om 12u klaar voor zijn gasten.
- Aan boord staat voor 34 personen gedekt : 7 tafels van 2 personen en 5 tafels van 4 personen.
- De prijs bedraagt 75€ per persoon voor een driegangenmenu, twee glaasjes bubbels, twee glazen witte en twee glazen rode wijn, water.
- Aan boord wordt niet gerookt en de Tram onderbreekt de rit niet, maar sanitair is uiteraard voorzien !



HET TRAJEKT :

De gasten gaan aan boord op het Poelaertplein. De Tram rijdt vervolgens langs de Louizalaan, de Renbaanlaan en de Jachtlaan naar het Montgomeryplein toe. De rit gaat verder langs de Vorstlaan tot in Bosvoorde, van daar naar het Sterreplein om uiteindelijk opnieuw halt te houden op het uitgangspunt. De parking Poelaert-Zavel is steeds toegankelijk.



DE MENU'S EN DE CHEFS :

Zes Belgische sterrenkoks werden verzocht om een nieuwe interpretatie te geven aan een aantal klassiekers van onze nationale gastronomie, maar dan met veel aandacht voor de seizoenen en de kwaliteit van onze lokale producten. Alle menu's worden klaargemaakt in de Tram door een ervaren traiteur. Het menu wisselt om de twee weken.

Een korte voorstelling van de deelnemende 'chefs', elk bekroond met twee sterren :



Lionel Rigolet
Restaurant 'Comme chez Soi'

De Chef van restaurant Comme chez Soi bijt de spits af aan het fornuis van de Tram. Voor Lionel Rigolet wordt de Tram Experience « *een ongebruikelijke uitstap in hartje Brussel met een smaakvolle Tram vol culinaire genoegens* ». Bij de première van de Tram Experience maken de gasten kennis met een menu zoals het op de kaart staat in zijn restaurant, zodat ze zich op een originele manier kunnen inleven in zijn keuken. Het menu voorziet in een voorgerecht van kalfscannelloni, crème van ganzenlever en groene olijven, 18 maanden oude comté. Vervolgens snoekbaars met een reductie van syrah en krokante wilde rijst en als dessert een consommé van peer en citrus met Calcutta-thee en Eau de Villée.



Sang-Hoon Degeimbre
Restaurant 'L'Air du Temps'

Sang-Hoon is al jaren te vinden voor de grootse culinaire ervaringen opgezet door Electrolux : « Ik werkte al mee aan het project The Cube vorige zomer » aldus de kok. « *Voor mij is het een waar genoegen om aan dit soort vernieuwende concepten bij te dragen en Electrolux is een bijzonder dynamische partner bij het vormgeven van deze ervaringen. De Tram sluit daarbij perfect aan.* » Sang-Hoon Degeimbre geeft zijn interpretatie van typisch Belgische gerechten zoals mossel-friet, kalfsblanquette en dame blanche voor een rit vol echte Belgische smaak !



Bart De Pooter
Restaurant 'De Pastorale'

Met zijn bijdrage aan de Tram Experience drukt Bart De Pooter de stempel van zijn Antwerpse restaurant « De Pastorale » op dit Brusselse evenement. « *Het tramproject sprak mij onmiddellijk aan, en niet in het minst door zijn design-aspect : dit kader beantwoordt perfect aan mijn gerechten met hun modern, hedendaags visueel aspect. Mijn deelname aan de Tram Experience sluit volledig aan bij de gastronomie- en designervaringen die Electrolux brengt. En ik kan het weten want vorige zomer werkte ik ook al mee aan het project The Cube bovenop het Jubelpark* ». Bart De Pooter neemt zijn intrek in de Tram eind april-begin mei en onthaalt ons op seizoensproducten van bij ons : Werchterse asperges, Oosterschelde kreeft en -paling. Net zoals in zijn restaurant zal hij ook hier zijn zorgvuldige combinaties van smaken en specerijen toepassen op producten van topkwaliteit.



Pascal Devalkeneer
Restaurant 'Le Chalet de la Forêt'

« *Het project van de Tram wordt voor mij een unieke ervaring en een gelegenheid om mijn keuken te laten ontdekken vanuit een ander gezichtspunt dan dat van het 'Chalet de la Forêt'. In deze keuken staan de producten, het genoeg en de inventiviteit centraal* ». In zijn menu zal de Chef zich laten leiden door het regionale en creatieve accent dat zijn gerechten kenmerkt, en dit met streekgebonden seizoensproducten.



Pierre Résimont
Restaurant 'L'Eau Vive'

Pierre Résimont werkt met een uitzonderlijk respect voor het product. Bij hem draait alles om authenticiteit. Hij geeft zijn gerechten vaak een mediterrane toets mee, wat hij zelf de « *keuken met een glimlach* » noemt. « *Ik vind de Tram Experience een unieke en gemakkelijke manier om Brussel te ontdekken, en dat in een strak decor.* » Het menu van Pierre Résimont zal zijn opgebouwd rond heerlijk geurende producten op een winteravond : denk daarbij aan eekhoorntjesbrood, duifjes en spruitjes.



Thierry Theys
Restaurant 'Nuance' en ook chef op het kookkanaal 'Njam!'

Thierry Theys is gevraagd om toe te treden tot het kransje van de zes topkoks die elkaar aan het tramfornuis zullen opvolgen. Zo kan hij met de fijnproevers die met hem meereizen zijn passie delen voor een keuken die wegblijft van de platgetreden paden, maar nooit in extremen vervalt. En dat uit zich in prachtige kleuren en zorgvuldige composities.



De traiteur die de verschillende menu's verzorgt, **Denis Roberti:**

De zes koks vertrouwen hun receptuur toe aan de traiteur « Les Garrigues », Denis Roberti. Deze kok en traiteur uit Chaumont-Gistoux staat voor een Franse keuken met mediterrane en Aziatische accenten. Hij neemt systematisch de tijd om markten af te struinen op zoek naar lokale ambachtelijke producten. Vorig jaar stond Denis Roberti Bart De Pooter en Sang Hoon Degeimbre reeds terzijde in The Cube, en ook in 2012 is hij van de partij voor de Tram Experience :

« *De Tram Experience is in mijn vak echt het soort uitdaging waarin ik mij kan uitleven. Als Traiteur moet je telkens weer de voeten op de grond houden omdat je doorgaans werkt in een prestigieus kader met een soort keuken en een publiek dat voortdurend verandert. Ook daarom was mijn werk in The Cube, waar ik vier maanden lang zij aan zij stond met topkoks een bijzonder verrijkende ervaring. Ik mis The Cube soms... Maar ik verwacht van de Tram Experience hetzelfde genoeg ! Ik verwacht mij in de eerste plaats aan gastronomische uitdagingen omdat deze Chefs mij hun vertrouwen schenken met hun recepten en omdat de menu's om de twee weken veranderen. En ook technische uitdagingen uiteraard, maar dat ligt me wel : ik hou niet zo van routine !* »

HISTORIEK EN DESIGN VAN DE TRAM EXPERIENCE

De Tram dateert van 1962. Ook in 1972 nog was hij slechts uitgerust met één enkele bestuurdersstoel en toegangsdeuren langs één kant. In 1979 zorgt de MIVB ervoor dat de tram in twee richtingen kan rijden, dat passagiers langs beide zijden kunnen instappen en wordt een nieuwe pantograaf toegevoegd om af te dalen in de tunnels. In 1994 wordt de binnenzijde vernieuwd en de techniek verbeterd. In 2012 treedt de Tram een nieuw tijdperk binnen... als restaurant.

Voor aankleding en design zorgde A&B Project met een strak wit decor.

« Wij zagen de Tram als een voortzetting van het ultramoderne concept van The cube, dat Electrolux in 2011 lanceerde. Wij gebruikten dezelfde materialen en kleuren : strak en wit dus. Het heldere interieur verwijst naar de Scandinavische oorsprong en waarden van Electrolux », zo luidt het bij A&B Project.

Het visueel aspect moest tegelijk krachtig en luchtig zijn. Daarom kregen de meubelen een witte kleur. Enkel de imitatiehouten vloer wijkt hiervan af, wat een warme en gezellige toets toevoegt. De zuivere lijn van het keukenmeubilair sluit aan bij de zachte curve van de zitmeubelen die zijn uitgevoerd in zachte materialen. « Deze soepelheid en dat zachte aanvoelen waren noodzakelijk. Je weet nooit bij remmanoeuvres », aldus A&B Project. De technische uitdagingen waren inderdaad enorm. Zo moest de bewegende structuur op rubber gemonteerd worden voor de stabiliteit. Ook het tafelservies moet indien nodig schokken kunnen opvangen. Daarom zijn de tafels vorgevormd, zodat de borden en glazen er zo nauw mogelijk bij aansluiten. Ten slotte moest er ook voor worden gezorgd dat alle gasten maximaal kunnen genieten van het uitzicht tijdens hun rondrit door de straten van Brussel : « Daarom hebben we het idee van een lange tafel middenin de Tram laten varen en hebben we gekozen voor gezellige, afzonderlijke tafeltjes met een optimaal uitzicht op de stad. » En Brussel is ook aan de binnenzijde van de ramen prominent aanwezig met een chronologisch opgebouwde fotoreeks van de meest markante plekken van de stad.

DE TRAM IN CIJFERS :

- 12 bestuurders zijn specifiek opgeleid voor een zachte rit zonder schokken.
- Zowat dertig technici en organisatoren (VISITBRUSSELS, MIVB en Electrolux) hebben aan het project meegewerkt.
- 42 liter verf siert de tram.
- 4 maanden duurden de aanpassingswerken om de tram in te richten.
- 421 ritten staan gepland, dit is een potentieel van 14 314 reizigers.
- 24 menu's in totaal (dat is er één per kok en per seizoen, die om de twee weken worden vernieuwd).
- 6 koks, 12 sterren in totaal !
- 50 jaar, zo oud is de tram
- Van het merk Electrolux, 4 combi-stoomovens, 2 warmhoudladen, 2 koelkasten en 1 inductiekookplaat, en ook 2 wijnkasten van AEG.



BEZOEK DE BRUSSELICIOUS FOTOTHEEK OP :

WWW.VISITBRUSSELS.BE/PICTURES

- LOGIN : press@visitbrussels.be
- PASSWORD : press

VOOR MEER INFORMATIE KUNT U STEEDS CONTACT OPNEMEN MET :

PERSCONTACT BRUSSELICIOUS/CINNA

Valérie Lepla – Sybille Iweins – Philip Bossuyt (NL)

Tel. 02/538.90.08 (FR) – 0477/24 64 43

valerie.lepla@agencecinna.be - sybille.iweins@agencecinna.be - philip.bossuyt@agencecinna.be

PERSCONTACT BRUSSELICIOUS/VISITBRUSSELS

Martha Meeze (NL) – Pierre Massart

Tel. 02/549 50 93 - M.+32 486 53 31 81

m.meeze@visitbrussels.be - p.massart@visitbrussels.be

PERSCONTACT ELECTROLUX/WEBER SHANDWICK

Stéphanie Simonis – Perrine Sokal

Tel. 02/894.20.46 – 02/894.20.39

ssimonis@webershandwick.com – psokal@webershandwick.com

PERSCONTACT MIVB

Françoise Ledune – An Van Hamme

Tel. 02/515.20.53 – 02/515.20.56

ledunef@stib.irisnet.be - vanhammea@mivb.irisnet.be





OVER BRUSSELICIOUS

Na Mode en Design in 2006 en het stripverhaal in 2009 plaatst Brussel in 2012 met het themajaar Brusselicious de gastronomie in de schijnwerpers.

Als wereldwijd stadsgewest en brandpunt van invloeden kan Brussel prat gaan op een kwalitatief hoogstaande en onweerstaanbare gastronomie die zowel Brusselaars als buitenlandse bezoekers zich uitstekend laten smaken.

Brusselicious brengt hulde aan producten en producenten, aan talent en creativiteit, aan culinaire plaatsen en beroepen. Onder het vaandel van Brusselicious ondergaat het leven in Brussel heel het jaar 2012 het ritme van de gastronomie, op markten en in sterrenrestaurants, op straathoeken en in parken, op toplocaties en in buurtrestaurantjes. Aan lekkers geen gebrek !

www.brusselicious.be



OVER VISITBRUSSELS

VISITBRUSSELS is het bureau voor toerisme van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest en de Stad Brussel. De opdracht van de VZW bestaat erin het Gewest, de Stad en de 18 andere gemeenten te promoten door middel van een reeks thema's die typisch zijn voor Brussel. VISITBRUSSELS zorgt voor het onthaal van toeristen – zowel vakantiegangers als zakenmensen en deelnemers aan congressen, organiseert grote evenementen die toeristen moeten aantrekken en de uitstraling van Brussel vergroten, ontwikkelt promotie-acties om de organisatie van congressen en vergaderingen in de hoofdstad aan te moedigen.

Het toerisme is een belangrijke activiteit met een onmiskenbaar positieve weerslag op de economische groei en de werkgelegenheid in Brussel. Samen met de horeca is toerisme uitgegroeid tot de eerste activiteitssector van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, met vrijwel 35 000 rechtstreekse arbeidsplaatsen en 15 000 onrechtstreekse jobs.

www.visitbrussels.be



OVER ELECTROLUX

Electrolux is één van de wereldspelers op het vlak van huishoudtoestellen voor persoonlijk en voor professioneel gebruik, met jaarlijks meer dan 40 miljoen verkochte producten in ruim 150 landen. Het bedrijf legt zich toe op innovatie met veel aandacht voor ontwerp en voor gebruiker om te kunnen beantwoorden aan de verwachtingen van particulieren en beroepsmensen. Electrolux vervaardigt koelkasten, vaatwassers, wasmachines, stofzuigers en fornuizen die worden verdeeld door gewaardeerde merken als Electrolux, AEG en Zanussi. In 2011 verwezenlijkte Electrolux een omzet van 102 miljard SEK met 58 000 personeelsleden.

www.electrolux.com/press



OVER MIVB

De Maatschappij voor het Intercommunaal Vervoer te Brussel is de grootste Belgische onderneming voor stedelijk openbaar vervoer. Ze bedient de 19 gemeenten van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest en 11 randgemeenten. Haar werkterrein omvat een oppervlakte van 241,5 km². Ze verzorgt de verplaatsingen van een bevolking van meer dan 1.100.000 inwoners waarbij men nog duizenden pendelaars kan rekenen.

Het MIVB-net telt 4 metrolijnen, 18 tramlijnen, 50 buslijnen en 11 nachtbuslijnen. In 2011 kozen ongeveer 329 miljoen reizigers voor het openbaar vervoer om zich in de hoofdstad te verplaatsen. De afgelopen 10 jaar is het reizigersaantal van de MIVB nagenoeg verdubbeld. Dat is een spectaculaire toename die zo goed als uniek is in Europa.

www.stib-mivb.be