



# L'Agenda des Gourmets

Juin 2017

LE 03/06

## LES CRÈMES GLACÉES DE PETER & LILA

Onctueuses, généreuses, subtiles, originales... Les qualificatifs ne manquent pas pour exprimer les belles sensations que rencontrent les papilles en goûtant à ces glaces artisanales.

## LA GASTRONOMIE ESPAGNOLE DÉVOILÉE PAR SECRETOS IBÉRICOS

Noix de Casa Gispert, tortas aux saveurs variées (romarin, sésame et sel de mer, cannelle et citron, ...), thon et sardines Don Reinaldo : les délices ibériques authentiques n'auront plus de secrets pour vous.

LES 09  
ET 10/06

## WEEKEND BIO

Entre 11h et 17h, papillonnez de comptoir en comptoir parmi nos 1050 produits bio, rencontrez quelques-uns de nos partenaires et petits producteurs, et dégustez leurs trésors de saveurs !

- **Au comptoir des charcutiers** : les fallafels originaux et burgers vegan ou de saison signés La vie est belle ainsi que le jambon Ganda bio et autres délices de la maison Joka.

- **Au comptoir des poissonniers** : les algues bio Marinoë, pleines de bienfaits, récoltées à la main sur les côtes de Bretagne.

- **Dans les rayons de l'épicerie** : les succulentes infusions grecques Anassa 100% bio, la gamme de purs miels bio Api Sales ainsi que les noix de cajou et amandes salées proposées par Happy People Planet.

- **Au comptoir des boulangers** : les délicieux crumbles aux abricots et aux pommes de la Maison Noirhomme.

- **Au comptoir des crémiers** : le camembert de chèvre bio Caprice de chevron, le camembert de brebis bio Bergeval fleuri et le fromage d'abbaye Pain Bioferme à base de lait cru de vache bio de la Fromagerie des Ardennes.

- **L'équipe de Rob The Cellar vous propose les vins Château La Colombière en présence de Diane Cauvin.** En blanc: Les Jacquaires 2015. En rouge: Vinum 2015 - Négrette et Fronton 2014 - Bellouget. Et en rosé: Vin gris Fronton 2015.

## LE RÉGAL CONCOCTÉ PAR MAILLE ET REYPERAER

Deux grandes maisons, animées par une longue tradition d'excellence, s'associent pour vous faire découvrir le superbe mariage du fromage de Hollande et de la moutarde fraîche.

LES 16  
ET 17/06

## LES CHARCUTERIES LEVONI

L'objectif des quatre générations de cette maison italienne de renom : utiliser les meilleurs ingrédients pour s'assurer que les gourmets continuent à préférer leurs salaisons d'exception !

LE 17/06

## LES PRODUITS D'ÉPICERIE FINE ARTISANAUX KALIOS

Au-delà de leurs délicieuses huiles d'olive qui parfument vos plats avec douceur, équilibre ou caractère, Kalios a développé trois variétés de gressins et différentes recettes de tapenades d'olives Kalamata.

LE 24/06

## LES FRAISES JOLY DANS TOUS LEURS ÉTATS

Les caprices de la météo n'avaient pas permis à Stéphane Longlune de vous proposer ses fraises Ciflorette durant le mois de mai. Espérons que sa variété Joly soit au rendez-vous pour célébrer la belle aventure du local entre nature, petit producteur, Rob et vous !

Ces fraises, cueillies 2 à 3 jours auparavant à Jurbise, trôneront juste à côté des mêmes fruits cuisinés en confitures et mis en bocal chez Pipaillon par Catherine Bodson dans sa conserverie artisanale bruxelloise. Et, cerise sur le gâteau, notre chef pâtissier réalisera une délicieuse croûte aux fraises.

Tous les samedis, une sélection de vins vous est également proposée à la cave à vins. Retrouvez l'agenda des dégustations sur notre site internet [www.rob-brussels.be](http://www.rob-brussels.be).

03/06

## ROOMIJS VAN PETER & LILA

Romig, vol, subtiel, origineel, ... superlatieven genoeg om de smaaksensaties te beschrijven bij het proeven van deze artisanale ijsjes.

## SPAANSE GASTRONOMIE ONTHULD DOOR SECRETOS IBÉRICOS

Noten van Casa Gisbert, torta's met verschillende smaken (rozemarijn, sesam en zeezout, kaneel en citroen, ...), tonijn en sardines van Don Reinaldo: de authentieke Iberische lekkernijen onthullen hun geheimen voor u.

## ICE CREAM DREAMS FROM PETER & LILA

Creamy, generous, subtle, original... No end of adjectives can be used to convey those tantalising sensations that hit the taste buds as these artisan ice creams melt in your mouth.

## SPANISH GASTRONOMY REVEALED BY SECRETOS IBÉRICOS

Walnuts from Casa Gisbert, tortas in a range of different flavours (rosemary, sesame and sea salt, cinnamon and lemon, etc.), Don Reinaldo tuna and sardines: we let you in on the secrets of these authentic Iberian delicacies.

09 & 10/06

## BIOWEEKEND

Bij Rob vindt u niet minder dan 1050 bioproducten verspreid over alle afdelingen. Tijdens het bioweekend ontmoet u tussen 11 en 17 uur enkele van onze partners en kleine producenten en proeft u hun pareltjes vol smaak!

- **Charcuterieafdeling:** originele fallafels en vegan- of seizoensburgers van La vie est belle, alsook bio Gandaham en andere lekkernijen van het huis Joka.

- **Visafdeling:** bio-algen van Marinoë, met de hand geplukt langs de kust van Bretagne.

- **Kruideniersafdeling:** 100% biologische Griekse infusies van Anassa, het assortiment zuivere biohoning van Api Sales en de gezouten cashewnoten en amandelen van Happy People Planet.

- **Bakkerijafdeling:** heerlijke crumbles met abrikozen en appels van Maison Noirhomme.

- **Zuivelafdeling:** biocamembert van geitenkaas Caprice de Chevron, biocamembert van schapenkaas Bergeval fleuri en abdijskaas Pain Bioferme op basis van biologische rauwe koemelk van La Fromagerie des Ardennes.

- **Het team van Rob The Cellar stelt u de wijnen van Château La Colombière voor, in aanwezigheid van Diane Cauvin.** Wit: Les Jacquaires 2015. Rood: Vinum 2015 - Négrette en Fronton 2014 - Bellouget. Rosé: Vin gris Fronton 2015.

## MAILLE EN REYPERNAER: DE PERFECTE MATCH

Twee grote huizen, die kunnen bogen op een lange traditie van uitmuntendheid, slaan de handen in elkaar om u een schitterende combinatie van Hollandse kaas en verse mosterd voor te stellen.

## ORGANIC WEEKEND

Between 11 a.m. and 5 p.m. come along to flit from counter to counter among our 1050 organic products, meet some of our partners and small producers, and indulge in their treasure troves of tastes!

- **At the delicatessen counter:** the original falafel and vegan or seasonal burgers from La vie est belle, as well as organic Ganda ham and other delicacies from the house Joka.

- **At the fishmonger's counter:** the highly nutritious Marinoë organic seaweed, collected by hand on the Breton coasts.

- **In the grocery aisles:** the aromatic Anassa organic herbal blends from Greece, the Api Sales range of pure organic honey, as well as the salted cashews and almonds brought to you from Happy People Planet.

- **At the bakery counter:** the delicious apricot and apple crumbles baked by the Maison Noirhomme.

- **At the dairy counter:** the Caprice de chevron organic goat's cheese Camembert, the Bergeval fleuri organic ewe's cheese Camembert and the Pain Bioferme abbey cheese made from unpasteurised organic cow's milk from the Fromagerie des Ardennes.

- **The Rob The Cellar team proposes wines from the Château de la Colombière in the presence of Diane Cauvin.** White wine: Les Jacquaires 2015. Red wine: Vinum 2015 - Négrette and Fronton 2014 - Bellouget. Rosé wine: Vin gris Fronton 2015.

## A MARRIAGE OF EXCELLENCE FROM MAILLE AND REYPERNAER

Two big names, driven by a long tradition of excellence, come together to give you a taste of the superb marriage of Dutch cheese and fresh mustard.

16 & 17/06

## CHARCUTERIE VAN LEVONI

De doelstelling van de vier generaties van dit gerenommeerde Italiaanse huis: de beste ingrediënten gebruiken om te garanderen dat fijnproevers hun uitzonderlijke charcuterie blijven kiezen!

## LEVONI DELI MEATS

The mission of the four generations of this renowned Italian family company: to use the best ingredients to ensure that gourmets continue to swear by their exceptional deli meats!

17/06

## ARTISANALE FIJNE KRUIDENIERSWAREN VAN KALIOS

Naast hun heerlijke olijfolies die zachtheid, evenwicht of karakter geven aan uw gerechten, heeft Kalios drie variëteiten van grissini en verschillende recepten van tapenades op basis van Kalamata-olijven ontwikkeld.

## ARTISAN FINE FOODS FROM KALIOS

Over and beyond their delicious olive oils that perfume your dishes with smoothness, balance or character, Kalios has developed three varieties of bread sticks and various recipes for Kalamata olive spreads.

24/06

## JOLY AARDBEIJEN IN AL HUN FACETTEN

De grillige weersomstandigheden verhinderden Stéphane Longlune om u in de maand mei zijn 'Ciflorette' aardbeien voor te stellen. Laat ons hopen dat zijn variëteit 'Joly' van de partij is om het lokale circuit tussen de natuur, de kleine producent, Rob en u te illustreren!

Deze aardbeien, 2 à 3 dagen eerder geplukt in Jurbeke, zullen prijken naast de confituren van hetzelfde fruit. Deze confituren worden bij Pipaillon ingemaakt door Catherine Bodson in haar artisanale conserverie in Brussel. Als kers op de taart zal onze chef-pâtissier een heerlijke aardbeientaart bereiden.

## JOLY STRAWBERRIES FOR EVERY TASTE

The inclement weather deprived you from the pleasure of Stéphane Longlune's Ciflorette strawberries back in May. Let's just hope that his Joly variety will be just ripe to celebrate our very own local food movement between nature, small producer, Rob and you!

These strawberries, picked 2 to 3 days previously in Jurbise, will take pride of place right next to the very same fruit turned into jams and preserved by Pipaillon's Catherine Bodson in her craft cannery in Brussels. And, the cherry on the cake, our pastry chef will tempt you with a delicious strawberry shortcake.

Elke zaterdag wordt u ook een selectie wijnen voorgesteld in de wijnkelder. Ontdek de degustatie-agenda op onze website [www.rob-brussels.be](http://www.rob-brussels.be).

Every Saturday, a selection of wines is also available for tasting in the wine cellar. Consult the tasting programme on our website [www.rob-brussels.be](http://www.rob-brussels.be).