

# fermentastic

PRESS RELEASE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

PERSBERICHT

## PRESS RELEASE

### **Fermentastic launches in Brussels: chocolate, beer and the future of sustainable food**

**Brussels, 6 March 2026** – Fermentastic is a new immersive food tour revealing Brussels through one powerful lens: fermentation. On Friday 6 March 2026, food lovers, travel professionals and curious explorers are invited to experience the city's artisan chocolate, fresh craft beer and circular food innovation — all in one day in English (translations available).

The journey begins at 10:00 at **Concept Chocolate (Schaerbeek)**, where chocolatier **Maxime Pliester** takes visitors behind the scenes of his workshop. Guests discover how cocoa fermentation shapes flavour long before chocolate becomes a praline, exploring origins, process and taste.

At midday, the tour moves to **Tour & Taxis** and **BE-HERE**, a former industrial site transformed into one of Brussels' most dynamic sustainable food hubs. At 13:00, fermentation pioneer **Yannick Schandené (Fermenthings)** hosts a tasting of innovative, circular products — showing how microbes can reduce waste while boosting flavour.

At 14:30, the final stop is **La Source Beer Co**, where brewer **Mathieu Huygens** serves beer directly from the tanks, highlighting a fresh, local and low-impact approach to brewing.

Urban walk specialist **Valérie De Ketelaere (Bazaar Trottoir)** weaves the narrative throughout, using fermentation as a metaphor for Brussels itself: layered, evolving and collaborative.

### **A scalable European concept**

Fermentation is not uniquely Belgian — it is deeply embedded in Europe's food culture, from sourdough bread and aged cheeses to spontaneous beers, wine and charcuterie.

Fermentastic is designed as a **replicable tour model** for other European cities, adapting to local culinary heritage and artisan ecosystems.

The project is currently seeking **partners across Europe** — sustainable tourism operators, artisan producers, food hubs and cities — to co-develop and host local editions.

Fermentastic is part of the EU-funded **TASTE (Transformative Approaches for Sustainable Food in Tourism)** project, coordinated in Brussels by **Cookwork**.

The initiative is led by **Elodie Bouscarat**, a food entrepreneur of 10 years and passionate advocate for sustainable food systems.

Her belief is simple:

**Fermentation is not a trend — it is a practical lever for more resilient, creative and locally rooted food systems.**

#### **Press Contact**

Elodie Bouscarat

elodie@cookwork.be

+32 479 96 22 49

# fermentastic

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Bruxelles, le 6 mars 2026 – Quand la ville se raconte par la fermentation : chocolat, bière et innovation alimentaire**

**Fermentastic est un tour culinaire immersif en anglais** (autres langues possibles) pour les curieux, foodies et professionnels du tourisme. Découvrez Bruxelles autrement : à travers ses **produits phares**, ses lieux engagés et les artisans qui façonnent le goût de demain. Chocolat, bières, fermentation et innovation: dégustez le cœur d'une capitale qui pétille de projets.

Le programme démarre à **10:00 chez Concept Chocolate (Schaerbeek)** avec le chocolatier **Maxime Pliester**, qui ouvre les portes de son atelier participatif. À **12:00**, direction **Tour & Taxis** et **BE-HERE**, ancienne usine Pernod Ricard devenue hub alimentaire durable, symbole du renouveau urbain bruxellois. À **13:00**, halte chez **Yannick Schandené (Fermenthings)**, pionnier de la fermentation à Bruxelles, pour une découverte et dégustation de produits innovants issus d'une approche circulaire (et un lunch). À **14:30**, la journée se poursuit chez **Mathieu Huygens (La Source Beer Co)**, microbrasserie installée à BE-HERE, pour déguster des bières servies directement des cuves, dans une logique locale et low-impact. Fin du parcours à **16:00**, avec la possibilité de prolonger l'expérience dans le quartier.

Le parcours est enrichi par le regard de **Valérie De Ketelaere (Bazaar Trottoir)**, spécialiste des balades urbaines à taille humaine, qui utilise la fermentation comme fil rouge pour raconter la transformation de Bruxelles, ville vivante et circulaire.

### **Un concept à essayer en Europe**

Si Bruxelles constitue un terrain d'expérimentation idéal, la fermentation est une **tradition culinaire profondément ancrée dans de nombreux pays européens** : du pain au levain aux fromages affinés, des bières spontanées aux légumes lactofermentés, du vin aux charcuteries.

Fermentastic a vocation à devenir un **format de tour reproductible dans d'autres villes européennes**, en s'appuyant sur les spécificités locales et les savoir-faire artisanaux propres à chaque territoire.

Le projet est actuellement à la recherche de **partenaires dans d'autres pays européens** – acteurs du tourisme durable, artisans, hubs alimentaires, villes engagées – afin de développer et organiser ces parcours localement, autour

d'un même fil conducteur : la fermentation comme levier culturel, gastronomique et durable.

Fermentastic s'inscrit dans le cadre du projet européen **TASTE (Transformative Approaches for Sustainable Food in Tourism)**, coordonné à Bruxelles par **Cookwork**. La coordination est assurée par **Elodie Bouscarat**, entrepreneuse depuis 10 ans dans le domaine de l'alimentation, passionnée de cuisine et d'écosystèmes alimentaires durables.

À travers Fermentastic, elle défend une conviction forte : **la fermentation n'est pas une tendance, mais un levier concret pour des systèmes alimentaires plus résilients, créatifs et ancrés localement.**

### **Infos & contact presse**

Elodie Bouscarat  
[elodie@cookwork.be](mailto:elodie@cookwork.be)  
+32479962249

# fermentastic

## PERSBERICHT

### **Fermentastic toont Brussel via fermentatie: chocolade, bier en duurzame voedselinnovatie**

**Brussel, 6 maart 2026** – Op vrijdag 6 maart 2026 lanceert Fermentastic een vernieuwende foodtour die Brussel bekijkt door één centrale bril: fermentatie. Het parcours brengt ambachtelijke chocolade, ambachtelijk bier en circulaire voedselinnovatie samen in één compacte, inhoudelijke ervaring.

De tour start om 10.00 uur bij **Concept Chocolate (Schaarbeek)**. Chocolatier **Maxime Pliester** geeft er inzicht in hoe fermentatie van cacaobonen de smaak van chocolade bepaalt nog vóór er sprake is van pralines of repen.

Om 12.00 uur gaat het richting **Tour & Taxis** en **BE-HERE**, een voormalige industriële site die uitgroeide tot duurzame voedselhub. Om 13.00 uur volgt een bezoek aan **Yannick Schandené (Fermenthings)**, pionier in fermentatie in Brussel. Hij toont hoe circulaire fermentatie nieuwe producten creëert en voedselverspilling vermindert.

Om 14.30 uur sluit de groep af bij **La Source Beer Co**, waar brouwer **Mathieu Huygens** bier produceert dat rechtstreeks uit de tanks wordt geserveerd.

De inhoudelijke rode draad wordt mee vormgegeven door **Valérie De Ketelaere (Bazaar Trotoir)**, die de stedelijke context duidt en fermentatie koppelt aan stadsontwikkeling en circulariteit.

### **Ambitie: uitrol in Europa**

Fermentatie maakt deel uit van de culinaire traditie in heel Europa, van zuurdesembrood en gerijpte kazen tot spontane bieren, wijn en gefermenteerde groenten.

Fermentastic wil uitgroeien tot een **reproduceerbaar format in andere Europese steden**, telkens aangepast aan lokale ambachten en tradities.

Het project zoekt actief **partners in andere Europese landen**: duurzame toerismeactoren, ambachtsproducenten, voedselhubs en steden, om het concept lokaal te implementeren.

Fermentastic kadert binnen het Europese project **TASTE (Transformative Approaches for Sustainable Food in Tourism)** en wordt in Brussel gecoördineerd door **Cookwork**.

De coördinatie gebeurt door **Elodie Bouscarat**, al tien jaar ondernemer in de voedingssector en sterk geëngageerd rond duurzame voedselsystemen.

Haar overtuiging: **Fermentatie is geen hype, maar een concrete hefboom voor veerkrachtige, creatieve en lokaal verankerde voedselsystemen.**

### **Persinfo & contact**

Elodie Bouscarat

[elodie@cookwork.be](mailto:elodie@cookwork.be)

+32 479 96 22 49