

2016

HOPSCHEUTEN FEEST VOOR FIJNPROEVERS

JETS DE HOUBLON UNE FÊTE POUR LES GOURMETS

15/02/2016  31/03/2016

Reserveer op voorhand je tafeltje want hopscheuten worden kraakvers aangeleverd!

Réservez en avance votre table parce que les jets de houblon sont livrés frais du jour!

www.hopscheuten.be

MAAND VAN DE HOPSCHEUTEN

In Poperinge kondigt de lente zich aan met de oogst van de hopscheuten!

Een mooi, fragiel streekproduct, kenmerkend voor de hoppestad. Deze elf chefs serveren ze warm, koud, geblancheerd, gebakken of rauw. Proef hun heerlijke gerechten met hopscheuten tussen 15 februari en eind maart 2016. Reserveer op voorhand je tafeltje want hopscheuten worden kraakvers aangeleverd!

MOIS DES JETS DE HOUBLON

Avec l'arrivée du printemps, les jets de houblon sont récoltés à Poperinge!

Un beau produit régional et fragile caractérisant la ville de houblon. Dégustez-les froids, chauds, blanchés, cuits ou crus. Ces chefs les aiment fort et servent ce mets délicat entre le 15 février et fin de mars 2016. Réservez en avance votre table parce que les jets de houblon sont livrés frais du jour!





Amfora

"Hopscheuten zijn uniek in alle opzichten:
ze zijn slechts een korte periode
beschikbaar en exclusief uit Poperinge.
Het is onze voorjaarse trekpleister."



*"Les jets de houblon sont exceptionnels
dans toutes facettes: la saison est
courte et ils sont cultivés exclusivement
à Poperinge. Au printemps, ils sont
l'attraction par excellence."*

AMFORA

Grote Markt 36
8970 Poperinge
T. 057 33 94 05
info@hotelamfora.be
www.hotelamfora.be

Open: maandag, donderdag,
vrijdag, zaterdag, zondag.
Ouvert: lundi, jeudi, vendredi,
samedi, dimanche.

Keuken: Belgisch - Frans
Cuisine: belge - française



't Blauwers Huys

"Dit echte Poperingse streekproduct serveer ik persoonlijk het liefst met vis, maar het is ook gemakkelijk te combineren met vlees of gevogelte. Krokant, gestoofd, gebakken, rauw of in de room."



"Je sers ce vrai produit régional de Poperinge de préférence avec le poisson, mais ils sont faciles à combiner avec de la viande ou de la volaille. Croquants, cuits, crus ou à la crème."

'T BLAUWERS HUYS

Hoge Noenweg 3
8970 Poperinge
T. 057 36 46 11
info@tblauwershuys.be
www.tblauwershuys.be

Open: woensdag, donderdag,
vrijdag, zaterdagavond,
zondagmiddag.
Ouvert: mercredi, jeudi,
vendredi, samedi soir,
dimanche midi.

Keuken: seizoensgebonden
Cuisine: saisonnière



Hotel Callecannes

"Mijn favoriete bereidingswijze is de hopscheuten kort aanstoven in olijfolie zodat ze nog beetbaar zijn. Door de combinatie met andere ingrediënten is de smaak steeds verschillend."



"Ma méthode de préparation préférée est de mijoter les jets de houblon très brièvement dans un peu d'huile d'olive. Grâce à la combinaison avec d'autres ingrédients le goût est toujours très différent."

HOTEL CALLECANNES

Callicannesweg 12
8978 Watou
T. 057 38 88 08
info@hotel-callecannes.be
www.hotel-callecannes.be

Open: maandag, dinsdagavond, woensdagavond, donderdagavond, vrijdag, zaterdagavond, zondag.

Ouvert: lundi, mardi soir, mercredi soir, jeudi soir, vendredi, samedi soir, dimanche.

Keuken: modern - Frans - streekgebonden

Cuisine: moderne - française - régionale



Gasthof De Kring

"Mijn voorkeur gaat uit naar het rauwe product: vers van het veld. Dit in combinatie met een carpaccio van vis of vlees. Gewokte krokante hopscheuten met kalfszwezeriken behoren tot mijn favorieten."



"Je préfère le produit cru: en direct du champ en combinaison avec un carpaccio de poisson ou de viande. Les jets de houblon croquants avec les ris de veau font partie de mes favoris."

GASTHOF DE KRING

Burg. Bertenplein 7
8970 Poperinge
T. 057 33 38 61
info@dekring.be
www.dekring.be

Open: dinsdag, woensdag,
donderdagmiddag, vrijdag,
zaterdag, zondagmiddag.
Ouvert: mardi, mercredi, jeudi midi,
vendredi, samedi, dimanche midi.

Keuken: Frans - seizoensgebonden
Cuisine: française - saisonnière



't Hommelhof

"Op mijn kaart mag de klassieker niet ontbreken: een gepocheerd hoeve-
eitje met hopscheuten. Daarnaast hou
ik eraan verschillende andere creatieve
bereidingen met hopscheuten voor te
schotelen."



*"La préparation classique ne peut pas
manquer sur ma carte: un oeuf poché
avec des jets de houblon. Je sers aussi
plusieurs autres préparations créatives."*

'T HOMMELHOF

Watouplein 17
8978 Watou
T. 057 38 80 24
info@hommelhof.be
www.hommelhof.be

Open: maandagmiddag,
donderdagmiddag, vrijdag,
zaterdag en zondag.
Ouvert: lundi midi, jeudi midi,
vendredi, samedi et dimanche.

Keuken: Belgisch - bier -
seizoensgebonden
Cuisine: belge - bière -
saisonnière



Hotel de la Paix

"Hopscheuten zijn een exclusief product uit Poperinge. We zitten aan de bron dus deze delicatessen kan niet ontbreken op onze kaart."



"Les jets de houblon sont un produit exclusif de Poperinge. Nous nous trouvons à la source, donc ce délice ne peut pas manquer au menu."

HOTEL DE LA PAIX

Grote Markt 20
8970 Poperinge
T. 057 33 95 78
info@hoteldelapaix.be
www.hoteldelapaix.be

Open: maandag, donderdag,
vrijdag, zaterdag, zondag.

Ouvert: lundi, jeudi, vendredi,
samedi, dimanche.

Keuken: Belgisch
Cuisine: belge



Manoir Ogygia

“Hopscheuten bieden een echte meerwaarde voor je menu. De smaak verandert telkens een beetje naargelang de manier waarop je ze bereidt. Ik maak ze in mijn menu op verschillende manieren klaar.”



“Les jets de houblon sont un vrai atout pour le menu. Le goût varie selon la préparation. Je les prépare de différentes manières.”

MANDOIR OGYGIA

Veurnestraat 108
8970 Poperinge
T. 057 33 88 38
info@ogygia.be
www.ogygia.be

Open: avondrestaurant op maandag, dinsdag, woensdag, donderdag, vrijdag, zaterdag. Kleine groepjes mogelijk 's middags.

Ouvert: restaurant du soir le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi. Petits groupes possibles pour le déjeuner.

Keuken: Belgisch - Frans - seizoensgebonden
Cuisine: belge - française - saisonnière



De Paterstafel

"Hopscheuten zijn zeer fijn en eigen van smaak, met niets vergelijkbaar. Je vindt ze bij ons in elke menugang."



"Les jets de houblon ont un goût très fin, spécifique et incomparable. Vous les trouvez dans chaque plat du menu."

DE PATERSTAFEL

Watouplein 14
8978 Watou
T. 0498 59 84 85
depaterstafel@gmail.com
www.depaterstafel.eu

Open: maandag,
donderdagavond, vrijdag,
zaterdag, zondag.
*Ouvert: lundi, jeudi soir,
vendredi, samedi, dimanche.*

Keuken: traditioneel -
seizoensgebonden
*Cuisine: traditionnelle -
saisonnière*



Passage

"Hopscheuten, het witte goud uit de Westhoek. Op zijn lekkerst: een beetje aanbakken en serveren met een gepocheerd eitje en mousseline. Hemels heerlijk!"



"Les jets de houblon, l'or blanc du Westhouck! Le plus savoureux: mijotés très brièvement et servir avec un oeuf poché et de la sauce mousseline. Délicieux!"

PASSAGE

Veurnestraat 11
8970 Poperinge
T. 057 36 42 62
info@food-drinks.be
www.food-drinks.be

Open: vrijdag, zaterdag,
zondag.
Ouvret: vendredi, samedi,
dimanche.

Keuken: Belgisch
Cuisine: belge



Pegasus

"Hopscheuten zijn als een welverdiende vakantie: je verlangt ernaar, 't gaat veel te snel voorbij en je verlangt onmiddellijk naar volgend jaar!"



"Des jets de houblon sont comme un congé bien mérité: on l'aspire, ça passe beaucoup trop vite et on en désire déjà l'année prochaine."

PEGASUS

Guido Gezellestraat 7
8970 Poperinge
T. 057 33 57 25
info@pegasusrecour.be
www.pegasusrecour.be

Open: dinsdag, woensdag,
donderdag, vrijdag, zaterdag.
Ouvert: mardi, mercredi, jeudi,
vendredi, samedi.

Keuken: Frans - streekgebonden
Cuisine: française - régionale



Terminus

"Hopscheuten zijn de parel van een fragiel winterseizoen. Zoals met een foto, je moet het moment gebruiken. Een perfect element waarmee je de gasten in vervoering kan brengen, een evasie."



"Les jets de houblon sont la perle d'une saison d'hiver fragile. C'est comme une photo, il faut savoir mettre à profit le moment. Un élément parfait pour exalter les invités. Une évvasion gustative."

TERMINUS

Callicannesweg 16
8978 Watou
T. 057 38 80 87
of 057 37 51 57
info@restaurantterminus.be
www.restaurantterminus.be

Open: dagelijks.
Ouvert: tous les jours.

Keuken: productkeuken
*Cuisine: simple mais honnête -
le produit est central*

HOPSCHEUTEN- HAPPENING

Op zaterdag 19, zondag 20, donderdag 24 en zaterdag 26 maart 2016 nodigt vzw Keurbroederschap De Witte Ranke je voor de 18de keer uit om de weg van de hopscheuten te ontdekken! Bij de hopboer wordt met veel enthousiasme verteld over de werking van de hand- en machinepluk, de hopverwerking en de hopscheutenteelt. In het restaurant verwent de chef zijn gasten met een hopscheutenmenu. In de namiddag staat een culinaire wandeling op het programma. De dag wordt in schoonheid afgesloten met een drink.

- Prijs: 68 euro/persoon all-in (onthaal met koffie, gidsvergoeding, bezoek hopbedrijf, degustatielunch met drank, drink).

Meer info en inschrijven:
www.hopscheuten.be

CULINAIR DOE-HET-ZELF-ATELIER Zelf hopscheuten oogsten en klaarmaken

Wie deelneemt aan dit atelier, steekt zelf de handen uit de mouwen! Oogst samen met de hopboer je eigen hopscheuten op het veld en ontdek waarom deze delicatessie zo uniek is. 's Middags toont chef Kris Pollentier in zijn keuken hoe je de hopscheuten op vier manieren kan bereiden. Help een handje mee en vraag zeker naar zijn tips! Het hoogtepunt van de dag wordt ongetwijfeld het heerlijk hopscheutenmenu met hapjes, voorgerecht, hoofdgerecht en dessert. Daarna kan je nog het Hopmuseum en haar unieke Belgische biercollectie bezoeken. Een gids zorgt voor de gepaste begeleiding.

- Prijs: 68 euro/persoon all-in (onthaal met koffie en hoppecake, gidsvergoeding, bezoek en pluk op het hopbedrijf, koken met de chef, hopscheutenmenu met drank, bezoek Hopmuseum).

Meer info en inschrijven:
www.hopscheuten.be

GROEPEN

Voor groepen vanaf 12 personen zijn diverse formules op maat mogelijk. Vraag naar de mogelijkheden qua programma, data en prijs.

TOERISME POPERINGE

T. 057 34 66 76
toerisme@poperinge.be

V.U.: Schepen voor Toerisme Jurgen Vanlerberghe,
Grote Markt 1, Poperinge

Fotografen: restaurantfoto's Michael Blanckaert, foto hopscheutengerecht Marc Wauters, foto Hopmuseum Michaël Depestele



Hopmuseum

In het Hopmuseum wordt het verhaal van de Belgische hop- en biercultuur verteld. Ontdek er de unieke Belgische biercollectie met meer dan 1700 verschillende bieren.

Le Musée du Houblon raconte l'histoire de la culture brassicole et du houblon belge. Découvrez la collection unique de bières belges avec plus de 1700 bières différentes..

Gasthuisstraat 71, 8970 Poperinge
T. 057 33 79 22
hopmuseum@poperinge.be
www.hopmuseum.be

