

Chocolade en bier, een gedurfde combinatie

Vrijdag 14 december om 20 uur



Zytholoog Werner Callebout komt op 14 december bieren aan chocolade koppelen.

Op de kaart staan 4 krakers van bieren die de ultieme praline proberen te verleiden. Unieke pralines worden telkens gekoppeld aan een bijbehorend bier. Een clash der titanen tussen de bierliefhebber en chocolade fan in hemzelf. De ene kiest voor vreedvolle harmonie tussen praline en chocolade.

Werner zal proberen de aanwezigen te overtuigen van hun fifty shades of white, brown or black. Een hoogoplopend drama met een verrassende climax. Overwint de harmonie of het contrast? Maar over één ding zal men het eens zijn: Bier en chocolade zijn een geslaagd huwelijk.

Aangezien Werner steeds probeert met streekproducten te werken, wordt gedacht aan: Caves, Liter van Pallieter, Sint-Gummarus Tripel, den Bleiter of de Strooien Hoed. Pralines van chocolatier Dom uit Lier of Gauthier/ The Cacao Project uit Mechelen zijn ook echte toppers.

Durf je het aan komt dan op vrijdag 14 december om 20 uur luisteren en proeven in zaal de Lispenaar. Dit alles wordt u aangeboden aan 18 €. Duur ± 2 uur.

Inschrijven hiervoor kan tot 6 december bij Leo De Pooter, leo.depooter@telenet.be of 03/480.45.73.

Minimumaantal deelnemers is 15.



Inschrijvingsstrook

Naam:

Schrijft in met personen en betaalt X 18 € = €