



## The best of Belgium, Beer & Bites

# PALM, RODENBACH ET CORNET SÉDUISENT LES PAPILLES DES VOYAGEURS

Katia Belloy

### PASSENGER EXPERIENCE

Brussels Airport cherchait à développer une « passenger experience » en rapport avec les « Belgian treasures », quelque chose de plus recherché et de différent de ce qui existait déjà à l'aéroport. Le pop-up bar est né d'une réflexion approfondie sur cette plus-value à apporter, réflexion qui portera certainement encore ses fruits dans de futures destinations de voyage. « Nous avons également entrepris des démarches pour que nos bières soient disponibles dans les magasins de l'aéroport et dans l'horeca permanent », complète Peter Buelens.

**Chef, pourquoi avez-vous choisi de travailler avec Palm – une collaboration qui, soit dit en passant, dure déjà depuis dix ans ?**

**Viki Geunes:** « Nous sommes-nous vraiment choisis ? C'était surtout la bonne rencontre au bon moment. Nous partageons une même vision : aller de l'avant, dans le respect de l'identité et de la tradition. Nous formons véritablement une équipe et nous savons ce que nous pouvons attendre l'un de l'autre. Les brasseries belges ont traversé une période difficile, mais Palm a toujours choisi de continuer à expérimenter et à innover, dans le respect du savoir-faire artisanal et de l'authenticité. »

**Palm a-t-il beaucoup changé sous l'effet de la reprise par Bavaria ?**

**Viki Geunes:** « Palm en est sorti plus fort. Les brasseries sont très complémentaires. L'identité de Palm, Rodenbach et De Hoorn est demeurée intacte. Seule la force

*L'avion est un moyen de transport rapide et efficace. Le seul inconvénient, ce sont les heures d'attente à l'aéroport. À l'occasion des 60 ans de Brussels Airport, Swinkels Family Brewers Belgium (anciennement Palm Belgian Craft Brewers) transforme comme par magie ce temps d'attente en une agréable expérience que le voyageur est invité à vivre dans un pop-up bar, en dégustant des bières accompagnées de quelques en-cas étoilés signés Viki Geunes ('t Zilte\*\*, Anvers). Et en découvrant du même coup les excellentes bières, typiquement belges, de la brasserie. « Un concept qui sera étendu à l'échelle internationale à diverses destinations de voyage », déclare Peter Buelens, Public Relations & Communication Manager de Palm & Rodenbach.*

En trois mois de temps, quelque 2,5 millions de voyageurs sont passés devant le pop-up bar Best of Belgium Beer & Bites. Chaque jour, une centaine de personnes s'y sont arrêtées pour déguster des bières et des en-cas, tandis que de très nombreux passants ont eu le regard attiré par ce que la Belgique a de meilleur à offrir : de la bière, donc, et des petits plats bien de chez nous. Le chef Viki Geunes s'est chaque fois inspiré des caractéristiques de la bière pour proposer quelque chose à grignoter. La brasserie a choisi trois bières qui ont été primées

au World Beer Award, complétées pour la circonstance par une « special edition » (voir encadré).

Précisons que le pop-up bar n'avait rien d'un café ordinaire où les voyageurs viennent s'enfiler quelques bières avant de monter dans l'avion. C'était un bar accueillant, avec des tables et des sièges confortables, un journal de la bière, un service professionnel et bien sûr de délicieuses bières, servies dans des verres de dégustation de 18 cl et accompagnées de bouchées à grignoter.

