

Het Belgische biercafé is een oprukkend horecaconcept wereldwijd. De Ierse pub met z'n zwarte bier Guinness kende iedereen al, maar het Belgische bier en eten, met z'n eigen cafécultuur, is al bijna even populair. Een van de bekendste promotors ervan is de Belg **Olivier Michils** naar wie het Belgisch Café Olivier in Utrecht is genoemd.

De toekomst van de kerk is het Belgisch biercafé

„Een Belgisch biercafé in het buitenland is in feite een ambassade van België. Daar wordt het Belgische bier en eten gepromoot en de Belgische cafécultuur uitgedragen.“ De 'ambassadeur' die aan het woord is heet Olivier Michils. „Natuurlijk past een Belgisch

„Het traditionele Belgisch biercafé is van oorsprong een kruidenierswinkel. Een winkel op de hoek waar klanten bleven hangen voor een goed gesprek. De kruidenier nodigde ook klanten uit voor het drinken van een bier. Eerst nog gratis, maar later moest er

„Onder het eten van een stoofpotje, mossels of Gentse waterzooi ontstaat een sfeer die vertrouwen creëert.“

biercafé zich aan de lokale omgeving aan, maar stelt zich nadrukkelijk open voor de Belgische beleving. De Hollander houdt van een broodje kroket, deze runner kunnen we zeker niet van de kaart halen, maar we zullen het menu ook zeker Bourgondischer uitbreiden met de authentieke garnalen- en kaaskroket.“

De Belg Michils kent het concept van het Belgische biercafé als geen ander. Inmiddels een zelfstandig adviseur voor hotels en restaurants, werkte hij de afgelopen jaren voor de Belgische brouwerij Inbev en interieurontwerper Creneau aan het concept van het Belgian Beer Café. Van Hongarije tot Nieuw Zeeland zijn er wereldwijd meer dan zestig horecazaken die het kwaliteitslabel aan hun zaak hebben gekoppeld.

betaald worden voor het bier. En zo groeide dat uit naar het bekende bruine café.“ In de aankleding van het Belgisch biercafé zijn elementen uit de kruidenierswinkel terug te vinden. De opvallendste is de grote wand achter de bar met tientallen lades waarin de kruidenier vroeger de meel, koffie, thee en suiker in bewaarde voor de verkoop. Het simpelste voorbeeld is de snoepkast op de bar want de kruidenier verkocht ook snoep en gedroogde worsten. Ook in het oog springend is het blad van de bar dat is gemaakt van rosa verona marmer. Op de koude steen bewaarde de kruidenier zijn kazen. „De aluminium rand eromheen moest ervoor zorgen dat water op het marmer niet langs de rand zou aflopen, zo op de voeten van de klanten.“

