



Bubbels :

**proef het verschil tussen
cava reserva,
cremant,
belgische bubbel en
Champagne**

Franky Malbrancke



Temse

U heeft zich allicht ooit wel eens afgevraagd wat nu het verschil is tussen Champagne, Cava, Belgische bubbel en Cremant. Onze spreker Franky Malbrancke legt het jullie haarfijn uit. We krijgen een antwoord op vragen als: Wat is het grote verschil tussen deze mousserende dranken? Wat is het prijsverschil? Wat best te drinken, wanneer? Moet het altijd Champagne zijn? Hoe serveren we ze best? Wat is het ideale glas? ...

Franky werkt in het dagelijks leven als technisch adviseur in de hotelschool 'Ter Duinen' in Koksijde. Zo bouwt hij mee aan de toekomst van een nieuwe generatie chefs, restauranthouders en hoteluitbaters. Werken in de gerenommeerde hotelschool brengt Franky op heel diverse locaties: de ene dag is hij verantwoordelijk voor een receptie op het Koninklijk Paleis, de andere dag begeleidt hij studenten op een culinaire ontdekkingsreis.

De passie van Franky stopt niet na de schooluren. Als inspirerende lesgever entertaint hij diverse verenigingen met culinaire opleidingen. Hier weet hij het educatieve perfect te verbinden met ludieke anekdotes en wist-je-datjes.

Praktisch

Waar & wanneer

Dinsdag 17 maart 2026

Zaal Opaal,
Lokaal Dienstencentrum Flamingo
Clement D'hooghelaan 8, Temse

Deelnameprijs

26 euro per persoon

Wat mag je verwachten?

13:30u Deuren open en onthaal met koffie, thee of water

14:00u Aanvang voordracht met degustatie

16:00u Koffie of thee en 2 mini-sandwiches

Wil je erbij zijn?

Schrijf online in met je

lidnummer of

door overschrijving

op onze rekening

BE26 4142 1169 2129

uiterlijk op 10 maart 2026.