

## LISTE DES RESTAURATEUR·RICES

### COMPTOIR DES SAVEURS

CES STANDS PROPOSENT AU MOINS UNE OPTION :

Végé  
Vegan  
Sans gluten  
Halal

		Végé	Vegan	Sans gluten	Halal
<b>OLD BUCK'S COFFEE HOUSE</b>	Petit nouveau au Comptoir des Saveurs, Old Buck's Coffee House réchauffe les cœurs avec son café de torréfaction artisanale et ses cookies maison. Une pause douce et responsable, à savourer entre deux concerts				
<b>GLACIER DES MARQUISES</b>	Le Glacier des marquises prépare ses glaces artisanales avec des produits frais du terroir pour des saveurs 100% naturelles.				
<b>BURGER SOLIDAIRE</b>	Un burger classique, un double cheese ou un Junior accompagné de potatoes à base de produits bios des fermes de nos campagnes. Plus local, il y a pas ! Et en plus, le projet a un beau volet social.				
<b>COMME MA GRAND-MÈRE</b>	Farandole de crêpes sucrées (ces pommes caramélisées...) et salées bien chaudes présentes dans l'antre de l'Abbaye depuis 20 ans.				
<b>PLAISIR SUCRÉ</b>	Entre croustillons, churros, barbe à papa, et gaufres de Liège, tu auras ton goûter sucré assuré.				
<b>PROWAM CUISINE 'LES PASSIONS UNIES'</b>	Venez découvrir les plats afro-caribéens de Damtaré et sa famille. Amateur.rices de viande, ne ratez pas leur chèvre grillée.				
<b>KEKIA</b>	Pour la deuxième année, Kékia débarque à Esperanzah! avec ses poké bowls bien frais composés à base d'un maximum de produits de qualité et bios de nos régions.				
<b>LES SPÉCIALITÉS DE REKIA</b>	Depuis plus de 20 ans, les durums, pains kefta et falafels de la famille Azzaz sont à Espe! aux petites comme aux grandes heures. Généreux et fidèles, comme la famille.				
<b>NINA FOODTRUCK</b>	La pinsa, cousine de la Pizza plus étroite, plus ovale, plus légère et aux trois farines nous revient à Esperanzah! avec sa variété de fromages, légumes et charcuteries italiennes.				
<b>PEPE EMPANADAS</b>	L'Argentine s'invite à votre table avec les empanadas, les choripans et les salades de Pepe Empanadas.				
<b>PICNIC POCKET BY SMARTEAT</b>	Ces chaussons fourrés s'inspirent des saveurs du monde et sont composés de produits issus de la coopérative gembloutoise Agricovert. Saurez-vous décider entre le français, le gujarat, le géorgien et le chilien ?				
<b>LA ROUTE DES CURRY'S</b>	Venez savourer les plats épicés et les spécialités indiennes de Rama Rao qui font voyager (tous 100% sans gluten) : kofta curry, poulet tikka massala, dhal aloo, pakoras...				
<b>TRANQUIL'PEINARD</b>	Tranquil'Peinard nous arrive avec un savoureux Panang végétan, Massaman de boeuf, un poulet noix de cajou et un curry khmère végété. L'équipe a goûté et est convaincue. En plus, tout est sain, frais, fait maison, et élaboré avec des produits top (crudités de saison, produits de la coopérative Paysans-Artisans...)				
<b>LE VAGABOND</b>	Délicieux burgers du namurois en tout genre, pour tous les goûts, que vous pourrez retrouver au Comptoir des Saveurs ou au camping famille ! Jon et Esperanzah!, c'est une vieille histoire d'amour !				
<b>WAFFLESVEG</b>	Les copieuses gaufres sucrées et salées 100% végétaliennes de WafflesVeg sont à tomber par terre. Aucun estomac n'y est indifférent.				
<b>LES PIADINES DE LAETI ET AUTRES FANTASIES PAR ZENZERO &amp; CURCUMA</b>	100% végétan, Zenzero et Curcuma nous régale avec de bons produits issus de l'agriculture biologique pour nourrir le corps, le coeur et l'âme. Au programme 2025 : piadine, assiette 6 saveurs ayurvédique ou encore gateaux piment à la mauricienne et açaï aux fruits frais.				
<b>RAME'N GO</b>	Des ramen sans gluten pour les grands, des 'ramini' pour les petits, et des toppings à volonté : un bol de bonheur qui régale toutes les générations au bon bouillon maison !				
<b>PASTA MIA</b>	Des pasta al dente, du pesto, de la carbonara et bien plus encore : ce foodtruck fait chanter les saveurs italiennes au coeur du festival. Seriez-vous capable de deviner ce qui compose leur mystérieuse sauce Mia ?				
<b>BERBÈRE CAFÉ</b>	Avec leurs msemmen dorés et leur soupe harira végétarienne pleine de réconfort, les deux sœurs de Berbère Café vous invitent à une escale savoureuse aux parfums du Maghreb. Une cuisine de coeur, à partager sans modération.				
<b>AGRIGNOTER</b>	Agrignoter s'associe à la coopérative gembloutoise Agricovert pour vous servir le meilleur du local : des raviolis aux légumes savoureux, tout droit sortis du terroir.				
<b>DIDINE COOKING</b>	Vous êtes plutôt bagels légumes de saison, poulet ou saumon fumé ? Ou peut-être une petite portion de Nachos-guacamole ?				



Pour plus d'info, clique sur le nom des foodtrucks pour accéder à leurs sites web.