

Rechtstreekse lijn met de burgemeester



Luc De Ryck - AC De Zaat Temse
tel 03 710 12 52 - fax 03 771 47 83
e-mail burgemeester@temse.be

woensdag 29 augustus 2012

Kantschool **Artofil** heeft in het raam van '100 jaar Vliegweek' meerdere initiatieven genomen. De ophefmakendste betreffen het kanten watervliegtuig (omheen een zelfgemaakt houten staketsel) en een vliegend tapijt. Het eerste (zie foto) 'vliegt' in de hal van AC De Zaat en is dus permanent te zien tijdens de openingsuren, het andere 'zweeft' in de hal (1^{ste} verd.) van het gemeentehuis (Markt). Op 16 september houden beide gebouwen open deur. In het gemeentehuis (Markt) zijn dan ook tal van kunstwerken van Temsese meesters te zien, ook het gerestaureerde portret van Philippus Nijs. Foto: de kantwerksters Amelia Praet, Viviane Clincke, Greta Van Goethem en Christiane Blokken met cultuurbeleidscoördinator Sophie Vermeire en de burgemeester.

Bijzondere horeca-initiatieven t.g.v. '100 jaar Vliegweek'

Ook de horeca van de kaai, de Markt en omgeving zet zijn beste beentje voor en breidt voor de gelegenheid haar aanbod uit. Vier zaken doen dat bovendien op een specifieke wijze.

* Restaurant **de Sonne mét Vliegweek-eetbord**

'100 jaar Vliegweek' staat tot eind september op de spijskaart. Het restaurant biedt 3 keuzemogelijkheden. De menu's zijn alle genoemd naar een type van watervliegtuig dat in 1912 in Temse deelnam aan de Vliegweek. De opties zijn:

- lunchmenu *Nieuport* (3 gangen) (enkel 's middags): €40
 - 4-gangenmenu *Lanser*. €48
 - 5-gangenmenu *Donnet-Lévêque* (volledige menu): €60.
- Bij dit 5-gangenmenu krijgt men als aandenken een prachtig Vliegweek-eetbord! Het bord wordt ook afzonderlijk te koop aangeboden. Prijs: €20.

De verschillende menu's staan te lezen op www.desonne.be.

Info: *de Sonne*, Markt 10, Jan en Ann Van Landeghem-Robberecht, tel. 03 771 37 73, desonne@telenet.be.

* Brasserie **De Werf en Salons Den Oever**

Brasserie *De Werf en Salons Den Oever* pakken uit met een Watervliegweek-menu. Hij omvat: glas champagne met nostalgische hapjes; bladerdeegkorfje van kip zoals op de oude feesttafels (kip, kalfszwezerik, balletjes en champignons); waterzooi van vis met de gedachte aan Cauderlier; dessertvariatie Temsese vlaaien; koffie of thee. Prijs: €40.

Er dient vooraf gereserveerd:

- *De Werf*, Nagelheetmakerslaan 2 (achterzijde AC De Zaat)
- voor grote groepen: *Salons Den Oever*, Oeverstraat 30

Telefoon en email voor beide: 03 771 51 12, den-oever@proximedia.be.

* Taverne **De Gulden Cop**

De *Gulden Cop* tapt tot 30 oktober een speciaal *Pilotenbier*: blond bier van 33 cl. Prijs €3.

De *Gulden Cop*, Kasteelstraat 1, Johan Blyweert, tel. 03 771 02 43, cafe.noendries@telenet.be.

* Brasserie **Temsica**

Temsica pakt uit met een menu tegen een zeer democratische prijs: scampi op Boelse wijze of een soepje van troebel water met zijn ingrediënten (zoals de boten van Ernest Wilford); hoofdgerecht: gevecht tussen steak en lamsvlees met tussenkomst van Jan Roosen (worstelaar) of een torentje van vis zoals de architecten Charles Nissens en Triphon De Smet het zouden gebouwd hebben; koffie of thee. Prijs: €27,5. Wilfordkaai 38, François Heyvaert, 03 771 02 42, nicole.de.prins@telenet.be.