**Persbericht**

**Otomat opent in Brugge met chocoladepizza**

**van buurman Dominique Persoone**

Na Antwerpen, Gent en Leuven heeft Brugge “heavenly pizza” voortaan op de menukaart staan. Daarvoor zorgen de jongens van Otomat op het Simon Stevinplein. De Belgische pizza’s plezieren door hun aparte looks, garnituren, texturen en al even aparte namen. In de officieuze chocoladehoofdstad van de wereld en met topchocolatier Dominique Persoone als buurman was een door hem gecreëerde pizza een no-brainer.

“**Triple Chocolate Pizza”**

Een aparte dessertpizza tjokvol chocolade die hetzelfde deeg op basis van Duvelgist heeft. Met die opdracht begon Dominique Persoone maanden geleden te experimenteren zodat de Brugse Otomat deze zomer met een exclusieve pizza de deuren kon openen. Een pizza die nadien ook in de andere locaties van Otomat zal gebakken worden. De “Triple Chocolate Pizza” past perfect in het typisch eigenzinnige repertoire van Otomat. Belegd met pure chocolade afkomstig van Dominque Persoone’s eigen cacaoplantage in Mexico en verrijkt met melkchocolade uit Venezuela en witte chocolade uit de Dominicaanse Republiek staat deze pizza garant voor een rijke, smaakvolle ervaring. Met gekaramelliseerde noten en gebrande marshmallows zorgt Persoone voor extra crunch en speelse textuur. Spreekwoordelijke kers op de taart is de afwerking met zeste van limoen, een frisse smaakaanjager die eveneens geoogst wordt op dezelfde Mexicaanse plantage.

**Keylime en aapjes**

“Net zoals elke hartige pizza moet ook een chocolade pizza tot de laatste beet spannend blijven,” vat Dominique Persoone zijn aangegane uitdaging samen. Dominique Persoone is naast topchocolatier eveneens een gediplomeerd en ervaren keukenchef. Die expertise kwam hem uitermate goed van pas. “Met drie verschillende type chocolade breng ik variatie in deze zoete pizza. Extra garnituur van noten zorgt voor een aparte knabbel. Mexicaanse key lime als aromatische topping geeft het geheel een lift. Dat ingrediënt is tegelijkertijd de link naar ons vrijwilligerswerk in Mexico. Met de ‘Chocolate Line, We Care Foundation’ zorgen we voor de opvang van aapjes die ginds als huisdier gedumpt worden. In ruil voor de creatie van de ‘Triple Chocolate Pizza” steunt Otomat voortaan mee dat goede doel.”

**Historisch en gotisch geïnspireerd speels design**

Voor die bijzondere “Triple Chocolate Pizza” kan men net zoals voor het inmiddels bekende en zeer gevarieerde repertoire van Otomat in een karaktervolle meesterwoning aan het Simon Stevinplein in hartje Brugge terecht. De kenmerkende grote koelkasten gevuld met o.a. diverse soorten artisanale bieren vindt men hier over twee verdiepingen ingepland. Ze kregen in het licht van de rijke Brugse geschiedenis een historisch en met gotische glasramen speels geïnspireerd design.

**Over Otomat, “heavenly pizza”:**

Uit respect voor de typische Italiaanse pizza brengt Otomat immers geen kopij van wat genoegzaam bekend is. Otomat zorgt voor een andere kijk en maakt met originele en verrassende smaakvolle toppings en associaties het verschil. Met een originele naam benadrukt Otomat de eigenheid van elke pizza. Zo werd With love from B, als Belgische pizza met gekookte ham, gruyère, mootmuskaat en volle grond witloof van bij de start inmiddels drie jaar geleden onmiddellijk een succes.

[www.otomat.be](http://www.otomat.be)

Otomat, Simon Stevinplein 12, 8000 Brugge. Tel.: 050 / 66 21 21

Perscontact: Mireille Schepers

mireille@mediatexture.be, tel.: 0496 863571