



**De toonaangevende reisorganisatie Connections en de gerenommeerde restaurantgids Gault&Millau slaan de handen in elkaar. Samen hebben ze een aantal culinaire city breaks samengesteld naar Bangkok en op andere plaatsen in Thailand. Zo pik je als reiziger niet enkel een bruisende metropool mee, maar verwen je ook je smaakpapillen met een culinaire totaalervaring. Beleef Bangkok ten volle en op een heel smakelijke manier.**

#### **Connections loves foodies**

Korte city breaks zitten overduidelijk in de lift en de culinaire kennis en reputatie van Gault&Millau, maken de 3 door Connections samengestelde pakketten echt uitzonderlijk. “In samenwerking met Gault&Millau hebben we inderdaad 3 leuke packages samengesteld, waarbij onze klanten in het hartje van de stad verblijven - ideaal gelegen voor allerlei uitstapjes - en ook nog eens culinair verwend worden”, geeft Frank Bosteels, product manager bij Connections aan. “Zo is er de Foodie Experience, waarbij je al vanaf 189 euro per persoon 3 nachten in een viersterrenhotel verblijft, inclusief een Deluxe Streetfoodtour en een bezoek aan Chinatown. Daarbij word je de ganse dag vergezeld door een privé-gids, veel authentiekter proef je de Aziatische keuken niet.”

“Voor amper 200 euro meer (Gastro Experience), geniet je bovenop het bovenstaande, in het geweldige restaurant Bo.Lan van een verfijnd menu en krijg je een upgrade naar een vijfsterrenhotel. Voor degenen die werkelijk hun smaak tot het uiterste willen drijven voorzien we de Ultimate Experience vanaf 559 euro per persoon. Naast de Deluxe Streetfoodtour en het bezoek aan Chinatown, steek je dan de benen onder tafel in het gerenommeerde restaurant Nahm, waar je een 10-gangen menu krijgt geserveerd. Maar daar stopt het niet. Dé sensatie is een diner in restaurant Gaggan, hét restaurant van Azië. Dit restaurant werd al 3 jaar op rij uitgeroepen tot het beste restaurant van Azië. Veel dichterbij de gastronomische hemel ga je niet komen”, glimlacht Bosteels.

#### **Beleving staat centraal**

Bij Connections doen ze er overduidelijk alles aan om het de foodies naar hun zin te maken en hen city breaks op maat voor te schotelen. “We maken inderdaad al jaren van beleving een speerpunt en we zagen in de aangeboden samenwerking met een instituut als Gault&Millau, dan ook onmiddellijk een opportuniteit. Een korte, maar intensieve city break, aangevuld met topgastronomie en uitzonderlijke ervaringen, het past volledig in het plaatje van Connections. We geloven sterk in het partnership en zullen ook in de toekomst geregeld uitpakken met dit soort van nieuwe ontwikkelingen en cocreatie.” werpt Frank Bosteels een blik op deze samenwerking.

## Een exclusieve samenwerking

Het gaat hier om een exclusieve samenwerking, waarbij Gault&Millau garant stond voor de selectie van de restaurants. “Wij zijn inderdaad momenteel de enige reisorganisatie die in België met culinaire trips mag uitpakken vergezeld van het befaamde Gault&Millau logo. Uiteraard zijn de restaurants uitvoerig getest door de inspecteurs van onze partner. We zijn er dan ook van overtuigd dat we heel wat reizigers Bangkok zullen laten ontdekken op een manier die verder gaat dan het gewone”, besluit Frank Bosteels.

## Meer informatie

Deze gastronomische trips kunnen exclusief geboekt worden in de Connections Travel Shops en snel zijn is de boodschap, want de aantallen zijn gelimiteerd. Wenst u meer informatie over de trips, de samenwerking tussen Connections en Gault&Millau of bijkomend beeldmateriaal.

## Aarzel dan niet contact op te nemen met:

- Voor Connections: **Frank Bosteels** op het telefoonnummer +32496129371 of via het e-mailadres [frank.bosteels@connections.be](mailto:frank.bosteels@connections.be)
- Voor Gault&Millau: **Sven Van Coillie** op het telefoonnummer +32485720313 of via het e-mailadres [sven@gaultmillau.be](mailto:sven@gaultmillau.be)

Via [deze link](#) kan u beeldmateriaal bekomen.

