



culinaria²

Restaurant met de meeste sterren
Le restaurant le plus étoilé

Van 5 tot 8 mei vallen de sterren, 24 in totaal, op culinaria², de derde editie van dé gastronomische happening van België. Op culinaria² (spreek uit: "culinaria square") in Tour & Taxis vindt u drie hoofdingrediënten: het restaurant, de fijnproeversmarkt en themaworkshops.

Met een culinaria²-paspoort krijgt u toegang tot het restaurant, waar 16 Belgische chefs, allen met Michelinsterren, topgerecht bereiden. Ze staan mooi opgelijst op de website. Elk menu bestaat uit 4 gerechten, telkens van een andere chef, met gepaste wijn, bier, water en koffie. Zo liggen er op uw bord minimum 6 Michelinsterren. Bovendien is er op culinaria² een fijnproeversmarkt, een must voor wie op zoek is naar overheerlijke specialiteiten en artisanale producten in overvloed in aanbieding.

Une pluie d'étoiles tombera sur Bruxelles du 5 au 8 mai : 24 au total, à culinaria², la troisième édition du happening gastronomique de Belgique. Culinaria² (prononcez: « culinaria square ») sur le site de Tour & Taxis, se compose de trois ingrédients principaux : le restaurant, le marché des gourmets et les workshops thématiques.

Le passeport culinaria² permet d'accéder au restaurant, où 16 chefs belges, tous étoilés au Michelin, prépareront des plats exceptionnels. Ils sont tous présentés sur le site web. Chaque menu comportera 4 plats, préparés par quatre chefs différents, avec un vin, une bière, une eau et un café adéquats. Votre assiette sera ainsi garnie de 6 étoiles Michelin minimum. Culinaria² proposera également un marché des gourmets, un must pour tous ceux qui recherchent de savoureuses spécialités et des produits artisanaux en abondance.



WORKSHOPS

Maar er is meer. Net zoals tijdens de vorige edities kunnen ook dit jaar weer heel wat foodies en amaprofs inschrijven voor de gastronomische workshops.

Zo geven de chefs per twee fascinerende demonstraties, waarbij André Poës, oud-inspecteur van de Michelin-gids, sommige sessies van commentaar zal voorzien.

Tijdens andere workshops gaan de deelnemers gedurende 40 minuten zelf achter het fornuis staan en bereiden een uniek gerecht dat ze daarna uiteraard kunnen proeven.

In de 'Green Square' kunnen de bezoekers rondwandelen in een grote groentetuin en er groenten, planten en eetbare bloemen ontdekken die een streling zijn voor het oog en de smaakpapillen. Samen met professor Coudron, één van de oprichters van het SIIN (Scientific Institute for Intelligent Nutrition), Benoît Blairvacq, tuinman van het restaurant 'L'Air du Temps' en de 16 sterrenchefs kunnen de deelnemers aan de workshop hun ingrediënten plukken en daarmee gerechten bereiden in een keuken midden in de tuin.

En elders geven befaamde Belgische ambachtelijke meester-chocolatiers een initiatie 'koken met chocolade'. Truffel, praliné, chocolade met spe-

WORKSHOPS

Mais ce n'est pas tout. Comme lors des éditions précédentes, les foodies et amaprofs pourront s'inscrire aux workshops gastronomiques. Les chefs présenteront ici de fascinantes démonstrations, deux par deux. André Poës, ancien inspecteur du guide Michelin, s'occupera des commentaires de certaines sessions.

Lors d'autres workshops culinaires, les participants se tiendront eux-mêmes pendant 40 minutes aux fourneaux et prépareront un plat unique qu'ils pourront goûter par la suite.

Au 'Green Square' les visiteurs pourront se promener dans un grand jardin potager et y découvrir des légumes, des plantes et des fleurs comestibles aussi agréables à regarder qu'à déguster. Avec le professeur Coudron, l'un des créateurs du SIIN (Scientific Institute for Intelligent Nutrition), Benoît Blairvacq, jardinier du restaurant « L'Air du Temps » et les 16 chefs étoilés, les participants de la workshop pourront cueillir leurs ingrédients et préparer des plats dans une cuisine installée au milieu du jardin.

Des maîtres chocolatiers belges de renom assureront une initiation à la « cuisine au chocolat ». Truffes, praliné, chocolat aux épices... le chocolat n'aura plus aucun secret pour les participants. De



©AuxiPress s.a./n.v.



cerijen... Voor de deelnemers zal chocolade geen geheimen meer hebben. Verder zijn er nog workshops rond wijn, bier, aperitieven... Veel te veel om hier op te noemen.

De grote nieuwigheid van deze 3^{de} editie is de Green Day op zondag 8 mei, gewijd aan milieu, duurzame ontwikkeling en bio. Deze dag wordt georganiseerd met de steun van het Brussels Instituut voor Milieubeheer (BIM). Uiteraard gaat het hier over ecologie. De restaurants verwerken die dag seizoensproducten en de workshops zullen groen gerichte activiteiten en ingrediënten voorstellen.

Openingsuren en toegangsprijzen vindt u op de website.

www.culinariabrussels.be

plus, il y aura des workshops concernant le vin, la bière, les apéritifs... Bref, trop pour tous les citer.

La grande nouveauté de cette 3^{ème} édition est le Green Day, le dimanche 8 mai, dédié au développement durable et au bio. Cette journée est organisée avec le soutien de l'Institut bruxellois pour la gestion de l'environnement (IBGE).

Il y sera beaucoup question d'écologie. Ce jour-là, les restaurants travailleront avec des produits saisonniers et les workshops proposeront des activités et des ingrédients verts.

Les heures d'ouverture et les prix d'entrée sont présentés sur le site web. ■

Frans Rombouts