



Diplomatic World

01.03.2011

Circulation: 20000

Page: 66

2f4013

643

culinaria²

powered by
Mercedes-Benz

le restaurant le plus étoilé du monde!

Le festival **Culinaria²**, paradis culinaire pour les gourmets, se confirme après deux éditions comme le principal événement gastronomique grand public en Europe ! Il remet le couvert pour une troisième édition, du **5 au 8 mai 2011** sur le site de Tour et Taxis au cœur de Bruxelles.

Au restaurant, pour le visiteur, l'équation est simple : 1 menu composé de 4 plats préparés par 4 chefs différents totalisant un minimum de 6 étoiles au Guide Michelin. Fidèle au concept qui a fait son succès, Culinaria² proposera par ailleurs de nombreux ateliers gastronomiques qui permettront aux visiteurs de découvrir et d'exercer leurs talents, ainsi qu'un Marché Gourmet.



The Chef's Square by AEG

Une démonstration passionnante aura lieu en compagnie des chefs. Ces derniers présenteront en duo différentes recettes de manière unique.



The Cooking Square by AEG

Sur base des conseils avisés d'un chef, les visiteurs changeront de statut. Un atelier cuisine leur permettra de passer derrière les fourneaux pendant 40 minutes et de s'atteler à la préparation d'un plat unique qu'ils pourront savourer.



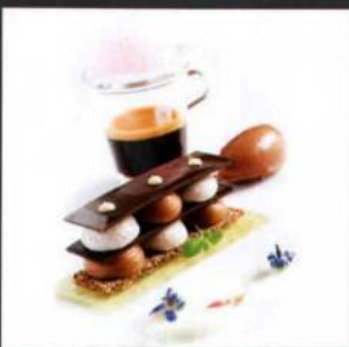
**La NOUVEAUTE :
The Green Square by Institut
Bruxellois de la Gestion de
l'Environnement (IBGE)**

Le Green Square invite les visiteurs dans un jardin potager grandeur nature et à y découvrir des variétés de légumes, de plantes et de fleurs comestibles. Encadrés par le professeur Coudron, fondateur du concept Siin; par Benoit Blairvacq, jardinier du restaurant « l'Air du Temps » et par les 16 chefs étoilés, les participants sont invités à cueillir et cuisiner leurs ingrédients. (dans une autre couleur pour que cette nouveauté de l'événement ressorte comme il faut).



**The Chocolate Square by
Callebaut**

Initiation à la cuisine au chocolat par nos artisans chocolatiers. Truffé, praliné ou épice, noir, blanc ou au lait ... le chocolat est partout, sous toutes les formes et dans toutes les bouches !



**The Wine Square by Eric
Boschman (B52)**

Eric Boschman, l'un des plus grands sommeliers du royaume, accompagné de son équipe, va animer plus de 30 sessions surprenantes tant au niveau olfactif que gustatif.

**The Champagne Square by
Pommery**

Parce qu'on ne boit pas les mêmes bulles au printemps qu'en automne, ni en été qu'en hiver, Marcel Monnier, de la Maison Vranken-Pommery, présentera quatre variétés de Pommery.

The Beer Square by Leffe

Un sommelier de la bière, cela existe ! Découvrir la parfaite association entre les différentes variétés de la Leffe avec des fromages bio et des amuse-bouches appropriés sera une nouvelle expérience. Michel Van Tricht, champion d'Europe Maître fromager et fin connaisseur en bières distillera ses bons conseils. L'« apéro » revêt un caractère nouveau et original...

The Campari Aperitivo Square

Un authentique apéritif à l'italienne ! Dans un univers élégant et relaxant, participez à un atelier qui vous donnera les astuces pour associer parfaitement cocktails et antipasti pour recréer le rituel de l'apéritif italien. Sergio Pezzoli, notre Champion du monde des barmans, fera découvrir en exclusivité le cocktail de l'été 2011.

5>8 Mai 2011

Infos et préventes

www.culinariabrussels.be