

TIJDELIJK MAAR TOP

DE DERDE EDITIE VAN HET GASTRONOMISCHE FESTIVAL CULINARIA² HEEFT, ZOALS VORIG JAAR, PLAATS IN TOUR&TAXIS. WEER ZULLEN **18 BELGISCHE TOPCHEFS**, SAMEN GOED VOOR 23 STERREN, ER SAMEN **VIER MENU'S** SAMENSTELLEN. DIT KEER IS ER WEL EEN VROUWELIJKE KOK BIJ.

DOOR JEAN-PIERRE GABRIEL

Niet onder de sterrenhemel maar wel bezaaid met sterren: van 5 tot 8 mei zal tijdens het festival Culinaria² weerom het puik van de Belgische gastronomie verzamelen en wordt de mooie site van Tour & Taxis opnieuw – al is het maar voor enkele dagen – het restaurant met de meeste sterren ter wereld. Dit rendez-vous voor fijnproevers allerhande pronkt dit jaar met niet minder dan 23 Michelinsterren, vertegenwoordigd door 18 gereputeerde koks (in twee restaurants staat er een duo achter het fornuis: Tim Meuleneire & Wouter Van Tichelen in De Koopvaardij en Laurent & Vincent Folmer in Couvert Couvert).

Om de reputatie van Culinaria² alle eer aan te doen zal elke kok (of koksduo) een uniek gerecht bereiden dat past in een van de vier menu's die tijdens het evenement worden aangeboden. Elk menu omvat vier gangen. In één menu maakt de bezoeker dus kennis met de creaties van vier verschillende toprestaurants. Onder de deelnemers zijn er zeven tweesterrenkoks: Sang Hoon Degeimbre (L'Air du Temps, Noville-sur-Mehaigne), Bart De Pooter (Pastorale, Reet), Viki Geunes ('t Zilte, Mol), Yves Matagne (Sea Grill, Brussel), Pierre Résimont (L'Eau Vive, Arbre), Lionel Rigolet (Comme Chez Soi, Brussel) en Franky Vanderhaeghe (Hostellerie St-Nicolas, Elverdinge). En negen chefs met één ster: Giovanni Bruno (Senza Nome, Brussel), Julien Burlat (Dôme, Antwerpen), Pascal Devalkeneer (Le Chalet de la Forêt, Brussel), Mario Elias (Le Cor de Chasse, Barvaux), Laurent & Vincent Folmer (Couvert Couvert, Heverlee), Dimitri Lysens (Magis, Tongeren), Tim Meuleneire & Wouter Van Tichelen (De Koopvaardij, Stabroek), Lary Zioui (L'Eveil des Sens, Montigny-le-Tilleul) en *last but not least*, Arabelle Meirlaen (Li Cwerneu, Hoei), die als eerste vrouw haar intrede doet in deze mannenwereld. Haar 'Tuinfrisse groene asperges gemarineerd in bergamotcitroen, wilde tuinbloemen, groene appelen' liggen helemaal in de lijn van →



In één menu maakt de bezoeker kennis met creaties van vier topkoks, waaronder deze 'Schotse zalm pré salé' van Pierre Résimont (L'Eau Vive).

CULINARIA SPRL - BELIEDUC.COM/G.MICLOTTE

Tuinfrisse groene asperges van Arabelle Meirlaen (Li Cwerneu).



Gekonfijte borst van speenvarken van Julien Burlat (Dôme).



JEAN-PIERRE GABRIEL



CULINARIA SPRL - BELUELIC.COM / R. MCLOTTE

CULINARIA

Van links af: Pierre Résimont, Dimitri Lysens, Giovanni Bruno, Wouter Van Tichelen, Laurent en Vincent Folmer, Sang Hoon Degeimbre, Lionel Rigolet, Yves Mattagne, Viki Geunes, Laury Zioui, Pascal Devalkeneer, Arabelle Meirlaen, Bart De Pooter, Franky Vanderhaeghe, Julien Burlat, Mario Elias, Tim Meuleneire.

wat deze *lady chef* nastreeft: een evenwichtige voeding die nauw aansluit bij de natuur en de behoeften van ons lichaam.

De gerechten die de koks zullen bereiden tijdens deze derde editie van Culinaria² zijn van een opmerkelijk hoog niveau, zowel wat de gebruikte technieken als wat de presentatie betreft. Pascal Devalkeneer bijvoorbeeld pakt uit met een voorgerecht van tortellini van boschampignons en gerookte eend met zoete lookkaramel. Dat wordt gevolgd door een gerecht waarin Laury Zioui smaken uit zijn jeugd (chermoulavinaigrette en gekonfijte citroen) combineert met een delicate dashibouillon en kabeljauwrug. Voor de tweede hoofdsotel komt Julien Burlat aan de beurt met gekonfijte borst van speenvarken, kop gestoofd in Leffe, *panisse* en salade van erwten in zoete amandelolie. Het dessert van dit menu, een creatie van Lionel Rigolet, bestaat uit een krokant van Sao Thomé, mousse van Arribachocolade in kruidige cappuccino, en yoghurt met gekonfijte gember.

AAN DE HAND VAN DE CHEF

Culinaria² is natuurlijk veel meer dan een grootschalig restaurant met vier menu's. Het evenement profileert zich ook met een waaier van gastronomische workshops. *The Chocolate Square by Callebaut*, bijvoorbeeld, is een initiatie 'koken met chocolade' aan de hand van vakspecialisten. Ook interessant zijn *The Chef's Square* en *The Cooking Square by AEG*: in de eerste zullen grote chefs hun *tips & tricks* aan het publiek voorstellen. Bij de tweede gaat het om een kookworkshop waarbij bezoekers, bijgestaan door een chef, veertig minuten achter het fornuis mogen staan om een uniek gerecht te bereiden dat ze daarna ook mogen proeven. *The Wine Square* is weer iets heel anders. De bekende sommelier Eric Bosch-

man zal meer dan dertig proefsessies in goede banen leiden. Terwijl *The Beer Square by Leffe* helemaal focust op bier en kaas. In het gezelschap van de Antwerpse kaasmeester Michel Van Tricht en een biersommelier ontdekken de deelnemers verschillende soorten Leffe in combinatie met een selectie van kazen.

In *The Campari Aperitivo Square* staat de bezoekers een ontspannende ervaring te wachten: ze worden getraakteerd op een boeiende workshop met tips voor de beste cocktailcombinaties en bijpassende antipasti, en dat alles met het oog op een sprankelend Italiaans aperitiefritueel. Sergio Pezzoli, wereldkampioen bartender, zal er onder meer de cocktail van zomer 2011 voorstellen. *The Green Square* ten slotte is een innovierend initiatief van het Brussels Instituut voor Milieubeheer (BIM). De bezoekers kunnen rondwandelen in een grote tuin en er groenten, planten en eetbare bloemen ontdekken. Dit gebeurt onder begeleiding van professor Olivier Coudron, een van de oprichters van het Wetenschappelijk Instituut voor Intelligente Voeding (SIIN), en van Benoît Blairvacq, de tuinman van het restaurant L'Air du Temps. Zij worden geassisteerd door de 18 topchefs. De deelnemers aan deze workshop kunnen hun ingrediënten zelf plukken en bereiden in een speciaal ingerichte keuken midden in de tuin. II

- Culinaria², *Tour & Taxis*, Havenlaan 86C, 1000 Brussel. Donderdag 5 mei (12-16 u.), vrijdag 6 mei (12-16 u. en 18-22 u.), zaterdag 7 mei (12-23 u.) en zondag 8 mei (12-18 u).
- Er zijn drie formules: standaardticket 11 euro in voorverkoop (15 euro kassa), paspoort 43 euro in voorverkoop (48 euro kassa) en vip-ticket 75 euro in voorverkoop (80 euro kassa).
- Meer info: www.culinariabrussels.be