culinaria

AUTUMN / by

18 › 30 Oct. 2016

BRUSSELS

Digue du Canal
Vaartdijk

Made by CONTENT DESIGN LAB | Picture by Florent Tanet

be
be.brussels

MAIN PARTNERS

S.PELLEGRINO · Leffe · magimix · AIRFRANCE · SIEMENS

OFFICIAL PARTNERS

perrier · POMMERY · Les Fromages de Suisse Kaas uit Zwitserland · GAGGENAU · Schweppes · MASALTO · la une · LA PREMIÈRE

SUPPORTED BY

BPI · CdS · sharingbox · Mais nRouge · FOOD4

MÉDIA PARTNERS

DeMorgen. · VICTOIRE

Culinaria présente
AUTUMN by Audi
18-30 Octobre 2016
Digue du canal 8, 1170 Bruxelles

Depuis huit ans, Culinaria s'est imposé comme le créateur sans limites d'aventures gastronomiques. Cette année, une envie de changement, un besoin de renouveau, d'imaginer une expérience qui n'existe pas.

Culinaria présente AUTUMN by Audi.
Une toute nouvelle rencontre avec la gastronomie belge et internationale.

Pour l'occasion, 60 chefs belges, entourés des différents métiers de la gastronomie, des plus grands barmen belges et européens, seront réunis dans un même endroit. Répartis en trois univers pour sustenter les envies de chacun, sans aucune modération.

Autumn is coming.

UN NOUVEAU TERRAIN DE JEU.

Il n'existait pas avant, il n'existera plus après

Parce qu'on ne peut pas changer qu'à moitié, Culinaria a déménagé, dans le temps et l'espace. On quitte la douceur de mai pour l'imprévisible mois d'octobre et la richesse dEs produits d'automne. On quitte Tour & Taxis pour un espace inédit, propice à la folie de ce rendez-vous. C'est 8000m2 de possibilités, d'espace de jeu à créer.

Aucun événement ne s'y sera tenu avant nous, il sera détruit après.
Destiné à être réhabilité, ce lieu fait en effet partie d'un ensemble de 47 ha s'articulant autour du bassin de Biestebroeck, partie intégrante du projet de la Région bruxelloise dénommé « le Plan Canal ». L'objectif est d'y accueillir quelques 11.500 nouveaux habitants dans les prochaines années.

Le site, situé sur la tête du bassin, a été mis à disposition par son propriétaire, le promoteur « Goodways » (BPI-Landinvest), qui le redéveloppera à la hauteur des ambitions de ce futur quartier.

En attendant, Digue du Canal 8 sera pour deux semaines notre niche éphémère et grandiose.

Nous y avons dessiné trois mondes, trois scénographies, trois décors incroyables pour mettre en avant chaque facette de la gastronomie contemporaine : pop, élégante, rock, vibrante, généreuse, colorée, indécente….

TROIS UNIVERS

Parce que la cuisine n'est pas unique, parce que les chefs ne se ressemblent pas, à l'instar de leurs créations, parce qu'il y a tant à découvrir et déguster, parce que nous voulions vivre différentes expériences, Autumn se répartit en trois univers.

MERCATO
Leffe

Le Mercato Leffe
le foodmarket des chefs.

Un espace de chaleur et de rencontres, où l'on prend le temps de boire un verre et de déguster un bon plat entre deux courses auprès de nos boutiques éphémères.
Le spot ultime pour goûter et shopper les meilleurs produits de la saison.

Au programme, 10 chefs par jour cuisineront un plat fétiche ou créé pour l'occasion, 6 métiers de la gastronomie (boucherie, boulangerie, épicerie, maraîcherie…), seront présents pour présenter les meilleurs produits de Belgique et d'ailleurs. Plusieurs bars accueilleront les curieux à découvrir une sélection de café, de thé, de vin… Leffe y présentera son savoir-faire ancestral et sa collection de bières belges brassées depuis des siècles. Blonde, royale ou rubis, à chacun sa bière !

Un vestaire food sera mis à disposition pour déposer son shopping bag après ses courses auprès des boutiques éphémères, et partager facilement une assiette et un verre auprès de nos chefs.

Extraits Chefs :
*Bart de Pooter**, Bruno Timperman, Carl Gillain, Christophe Pauly*, Dario Puglia, David Martin*, Denis Broeckx*, Denis Delcampe, Eric & Tristan Martin, Fabrizzio Chirico, Gilles Joye*, Giovanni Bruno*, Hendrik Dierendonck, Hermes Vanliefde, Isabelle Arpin*, Jan Menten, Jean-Philippe Watteyne, Joël Geismar, Johan Haiverlain, Kenny Bernaerts, Laury Zioui*, Mario Elias*, Martin Volkaerts, Michel Borsy & Andy De Brouwer, Michiel Rabaey, Nicolas Decloedt & Matthieu Chaumont, Niels Brants, Marcelo Ballardin, Sébastien Wygaerts & Diederik Herbots, Olivier de Vinck, Olivier Massart*, Pascal Vandenheule, Patrick Aubrion, Paul Morel, Philippe Meyers*, Pierre Ciampi, SamD'Huyvetter, Stephan Jacobs, Viki Geunes**, Willem Hiele, Yannick van Aecken.*

Les Métiers:
Maison Dandoy, Hendrik Dierendonck, Fromages de Suisse, Thibault Walckiers, Epicerie Rob, Domestic, TeH Concept.

Live Gastronomie avec l'Atelier Magimix

Démonstration de chefs, ateliers culinaires, rencontres et plus encore. Le principe est simple : vous permettre d'expérimenter et de découvrir ce qui fait vibrer les chefs aujourd'hui et partager conseils et recettes.

Chaque atelier est imaginé selon une règle des trois : une thématique / une technique / une personnalité. A la table Magimix, il y aura à découvrir, à rencontrer et à apprendre ! Le programme complet arrive sous peu. Stay tuned !

Le Gastronomique S.Pellegrino
Un restaurant hors du commun.

Avec Autumn, Culinaria a voulu redonner un certain cadre à la gastronomie événementielle. Si avec le Mercato, la gastronomie se dévoile et se profite avec le mode walking qui a fait la réputation de Culinaria ; Autumn accueillera également en son cœur un restaurant aussi élégant qu'improbable, mené chaque soir par 4 grands chefs de Belgique et d'ailleurs pour un 8 mains spectaculaire.

Ce sera un grand restaurant, tables sur réservation, une équipe de maîtres d'hôtel à votre service, sommelier de choix, Autumn propose une expérience gastronomique dans l'assiette, dans l'accueil et dans le cadre.

Une programmation intense, quatre maestro de la gastronomie pour chefs d'orchestre, un menu 8 services unique, une mise en scène inédite, on vous promet un rendez-vous au-delà de tout ce que vous pouvez imaginer dans un restaurant.

Extraits chefs :

Bart De Pooter**, Benoit Dewitte*, Christophe Pauly*, Clément Petitjean*, David Martin*, Dimitry Lysens*, Eric Martin, Filip Claeys**, Florent Ladeyn* (France), Giovanni Bruno*, Julien Burlat*, Laurent & Vincent Folmer*, Laury Zioui*, Lionel Rigolet**, Loïc Villemin*(France), Marcelo Ballardin, Mario Elias*, Pascal Devalkeneer**, Patrick Roger, Philippe Fauchet*, Pierre Marcolini, Sang Hoon Degeimbre**, Thomas Troupin*, Viki Geunes**, Viljahmur Sigarduson.

Le Club Perrier
De l'assiette au verre (à cocktail)

La gastronomie n'est plus juste une histoire de cuisine et de sommellerie.
Si depuis huit ans, Culinaria a pour mission de mettre en lumière les talents cuisiniers de Belgique et du monde, cette année, ils feront également la part belle aux bartenders et auutres mixologistes.

Cette année, avec Autumn, la magie Culinaria opérera jusqu'au bout de la nuit dans le Club Perrier. Chaque soir, l'un des meilleurs bartenders européens proposera sa carte de cocktails inédits, une association« foodtail » audacieuse autour d'un verre et d'une mise en bouche, imaginée avec l'un de nos chefs associés, le tout à déguster au son de l'un de nos DJ ou musiciens invités.

Extraits Barmen : Olivier Jacobs, Kevin Ligot, Hannah Van Ongevalle, Matthieu Chaumont, Geoffrey Canilano, Thibault Mequignon.

DES PARTENAIRES DE JEU

Pour créer un véritable Autumn, celui des fêtes et des festins, Culinaria s'est entouré de partenaires privilégiés qui partagent certaines valeurs et l'envie de défendre la scène culinaire contemporaine, de prendre part à l'expérience Autumn, de soutenir les initiatives mêlant goût et plaisir.

TITLE PARTNER

Autumn est né de l'envie de créer quelque chose d'unique, d'indéfinissable, à l'image de la nouvelle **Audi** Q2 : #untaggable, qui sera présentée en avant-première. Audi accompagnera chaque visiteur le long de la digue du canal, du parking à l'entrée, pour rejoindre facilement, rapidement et confortablement les festivités.

La ville de Bruxelles s'associe à Autumn pour témoigner du dynamisme, de la créativité, la richesse et la beauté notamment gastronomique de notre cité. Bruxelles se veut porte-parole des événements hors du commun et nous sommes fiers de participer à cela.

WITH THE SUPPORT OF

be
be.brussels

MAIN PARTNERS

S.PELLEGRINO

Gastronomie et élégance sont deux valeurs que les plus célèbres bulles italiennes promeuvent au travers le monde. **S. Pellegrino** célèbre l'innovation, la créativité et l'expérience inoubliable en soutenant le Gastronomique, notre grand restaurant hors du commun.

De la légèreté et du goût, tels sont les deux mots qui pourraient définir le mercato : une ambiance chaleureuse et festive, une sélection pointue de produits et de chefs. Deux qualités que l'on retrouve dans les bières **Leffe**, qui s'associent tout logiquement à notre food market éphémère !

Leffe

perrier

Il existe des légendes sur les fins de soirées Culinaria. La convivialité et la fête propres au rassemblement culinaire se prolongeaient après fermeture des portes de manière un peu clandestine. Cette année, Autumn garde la folie mais « légalise » la fête avec sa scène club. Il nous fallait un partenaire, qui joue tant la carte mixologie opur accompagner la sélection pointue de bartenders, que folie : **Perrier** est un match parfait !

AIRFRANCE

La cuisine est une escapade. Les chefs sont influencés par leurs voyages, les rencontres, les produits, les autres cultures… **Air France** s'associe à cette curiosité, soutient cette soif de découverte, en prenant part à Autumn. La compagnie présentera la Première, l'ultime expérience voyage empreinte de sérénité et de confort, mettant en avant un sens du service digne des plus grandes tables et maisons, dont chacun pourra avoir un aperçu à l'espace VIP du Mercato et au Gastronomique.

Parce que la cuisine ne se joue pas que dans les restaurants, mais aussi à domicile, **Siemens et Gaggenau** rejoignent la team Autumn et accompagnent les chefs dans leur besoin. Grâce à leurs appareils et matériel, ils soutiennent et participent de front à la créativité des chefs !

Saviez-vous qu'en Grande Bretagne, il y a plus d'agneau que d'habitants ? God save them ! **L'agneau anglais** sera présent à Autumn pour démontrer de sa tendreté et saveur, travaillé par le talent du chef Kenny Bernaerts !

Pas de festin sans fromage ! **Les Fromages de Suisse** ont sélectionné le meilleur de leurs artisans pour Autumn. Une bonne occasion d'être cheesy !

Pommery et son fameux champagne sera présent pour accompagner les festivités !

Si Masalto signifie plus haut, Autumn a voulu aller plus loin en vous proposant un partenaire café, respecteurs de la nature et des hommes.

Informations pratiques

Web : www.autumn.brussels
Facebook : @culinariabelgium
Twitter : @culinariasquare
Instagram : @culinariasquare

Du 18 au 30 Octobre 2016
Fermé le lundi.

Digue du canal, 8 // 1170 Anderlecht

Heures d'ouverture :

Mercato Leffe
Du mardi au samedi
18h > 23h
Dimanche
12h > 17h

Ateliers Magimix
Du mardi au samedi
19h30 > 21h
Dimanche
13h30 > 15h

Gastronomique S.Pellegrino
Du mardi au samedi
20h > 23h

Club Perrier
Du mardi au samedi
A partir de 22h

Les entrées pour le Gastronomique S.Pellegrino, pour l'espace Audi VIP Lounge du Mercato, et pour les ateliers sont disponibles uniquement en prévente.

Il sera possible d'acheter son entrée pour le Mercato Leffe Classic et pour le Club Perrier directement sur place. Cependant, nous vous conseillons de vous procurer des préventes. En effet, si l'événement est sold out, il ne sera plus possible d'acheter son entrée sur place.

Mercato Leffe

Mercato Leffe classic
Entrée mercato + 1 apéritif Leffe + 1 plat de chef + Entrée au Club (dès 22h)
18 euros (+ 2 euros de frais de réservation)

Mercato Leffe - Audi VIP Lounge (sans champagne) :
Entrée mercato + 1 apéritif Leffe + Package de 4 plats de chefs + accès à l'Audi VIP Lounge + dégustation Fromages de Suisse dans votre espace + open bar + entrée au Club (dès 22h)
90 euros (+ 2 euros de frais de réservation)

Mercato Leffe - Audi VIP Lounge (avec champagne) :
Entrée mercato + 1 apéritif Leffe + Package de 4 plats de chefs + accès à l'Audi VIP Lounge + dégustation Fromages de Suisse dans votre espace + open bar + open bar champagne Pommery + Entrée au Club (dès 22h)

120 euros (+ 2 euros de frais de réservation)

Gastronomique S.Pellegrino

Entrée mercato + apéritif champagne Pommery + entrée gastronomique avec menu 8 services (4 mises en bouche, 2 entrées, 1 plat, 1 dessert) + dégustation fromages de Suisse + entrée au club (à partir de 22h) + Cocktail au club
195 euros (+2 euros de frais de réservation)

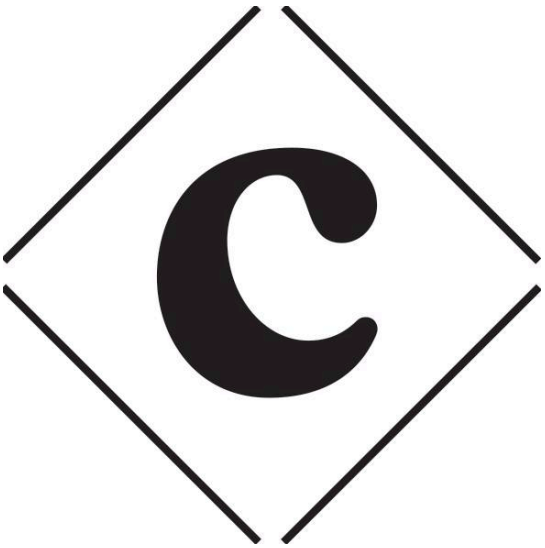
Club Perrier (uniquement à partir de 22h)

Accès au club
8 euros (+ 2 euros de frais de réservation)

Ateliers Magimix

Mercato Leffe (entrée mercto + 1 plat de chef + 1 apéritif Leffe + entrée au Club) + Atelier au choix.
Prix dépendant de la programmation.

Sur place :
Entrée mercato Leffe Classic : 20 euros
Entrée Club (dès 22h) : 10 euros



Culinaria SPRL

info@culinariasquare.com
www.culinaria-agency.com

Contact Presse :

LABEL B

Betty Marais
0488 40 39 82 // betty@wearelabelb.com