

L'Art Rencontre la Cuisine : Un Voyage Culinaire Inspiré par les Œuvres de François Coorens à Sentro

Une Expérience de Table Unique Créée par le Chef Vincent Masson et l'Artiste François Coorens

Sentro, l'adresse gourmande du Hilton Brussels Grand Place, est ravi de présenter une expérience exclusive où l'art et la cuisine fusionnent en parfaite harmonie. Pour une période limitée, le Hilton Brussels Grand Place propose une expérience culinaire inédite, inspirée des œuvres et des souvenirs d'enfance de l'artiste belge François Coorens, en collaboration avec le Chef Vincent Masson.

L'Expérience :

Cette collaboration met à l'honneur la nouvelle exposition de François Coorens à l'hôtel, visible jusqu'en mars. À cette occasion, une table dédiée au restaurant Sentro devient une véritable œuvre d'art. François Coorens a personnellement décoré cette table, créant une ambiance unique où chaque plat est servi dans des assiettes peintes à la main par l'artiste. Le menu élaboré par le Chef Vincent Masson s'inspire des souvenirs d'enfance de François, notamment ses récits gustatifs de la mer du Nord et ses racines à Charleroi.

L'Histoire Derrière le Menu :

Originaire de Charleroi, François Coorens se souvient avec émotion de ses étés passés au bord de la mer du Nord. L'air marin vivifiant, le goût acidulé des "pistolets" aux crevettes et citron, ainsi que la finesse de la sole meunière ont inspiré les premiers plats du menu. De retour à Charleroi, les plats traditionnels comme le ragoût de légumes de saison « Rata », associés aux pickles locaux, au veau et aux champignons, faisaient partie de son quotidien, accompagnés par la douceur des biscuits speculoos. Ces souvenirs sont recréés avec soin dans un menu exclusif de quatre plats, signé par le Chef Vincent Masson, qui donne à ces saveurs authentiques une touche contemporaine et raffinée.



Points Forts du Menu :

- **Amuse-Bouche** – Une entrée ludique inspirée des rues de Charleroi.
- **Filet de Solettes Meunière** – Accompagné de pickles de légumes et d'anguille fumée, évoquant les souvenirs de François en bord de mer.
- **Mignon de Veau en Deux Façons** – Servi avec des poireaux et des girolles, un clin d'œil aux plats réconfortants d'hiver de Charleroi.
- **Dessert Pomme, Speculoos et Chocolat Noir** – Une douce conclusion rappelant l'amour d'enfance de François pour les speculoos.

Chaque plat est présenté sur des assiettes peintes à la main par François Coorens, alliant ainsi art et saveurs dans une harmonie délicate.

Pour prolonger l'expérience, un dessert spécial inspiré du bonbon préféré de François – les célèbres Cuberdons belges au goût de framboise – sera offert en fin de repas, ajoutant une touche finale pleine de nostalgie.

Collection Exclusive :

Les convives auront également l'occasion d'acheter une édition limitée d'assiettes et de plats peints à la main par François Coorens, disponible uniquement pendant la durée de cette collaboration. Chaque pièce devient ainsi un souvenir unique de cette expérience exceptionnelle.

Une Expérience Vraiment Unique :

En plus du menu soigneusement élaboré, chaque invité recevra un livret illustré retraçant les souvenirs et inspirations de François Coorens, accompagné d'une sélection d'œuvres de son exposition et des histoires derrière les plats qui composent cette collaboration.

Contact presse : Top Secret Communication – cloe.vanderbyse@top-secret.be