

Culinaria presenteert
AUTUMN by Audi
18-30 oktober 2016
Kanaaldijk 8, 1070 Anderlecht

Al acht jaar bewijst Culinaria zich als onbegrensde schepper van gastronomische avonturen. Dit jaar draait alles om een verlangen naar verandering, een behoefte aan vernieuwing, het creëren van een ongeëvenaarde ervaring.

Culinaria presenteert AUTUMN by Audi.
Een compleet nieuwe kennismaking met de Belgische en internationale keuken.

Voor dit evenement brengen wij meer dan 60 Belgische chefs samen onder één dak, vergezeld door de beste ambachtslieden en bartenders uit België en Europa. Verdeeld over drie verschillende werelden, zodat er ongegeneerd aan ieders wens kan worden voldaan.

Autumn is coming.

EEN NIEUW SPEELVELD

Dit heeft nog nooit bestaan en komt ook nooit meer terug



Omdat je nooit maar voor de helft kan veranderen is Culinaria verhuisd: in de tijd en in de ruimte. We verwisselen de zoetheid van mei voor de onvoorspelbaarheid van de maand oktober met zijn rijkdom aan herfstproducten. We verlaten Tour & Taxis voor een volkomen nieuwe ruimte, die geschikt is voor de folie van deze samenkomst. Dit is 8000 m² aan mogelijkheden, een speelruimte voor creatie.

Vóór ons is er nog nooit een evenement gehouden en na ons wordt het afgebroken. Deze plaats wordt weer in ere hersteld en maakt in feite deel uit van een geheel van 47 hectare terrein rond het Biesterbroeckdok, als geïntegreerd onderdeel van het project “Kanaalplan” van het Brussels Gewest. Hier moeten in de komende jaren ongeveer 11.500 nieuwe bewoners komen wonen.

De locatie aan de kop van het dok is ter beschikking gesteld door de eigenaar, projectontwikkelaar “Goodways” (BPI-Landinvest) die deze locatie zal herontwikkelen volgens de ambities van deze toekomstige wijk.

Tot die tijd wordt Kanaaldijk 8 twee weken lang ons tijdelijke en grootse verblijfplaats.

We hebben er drie werelden ontworpen, drie decors, drie ongelooflijke sferen om ieder facet van de hedendaagse gastronomie te belichten: populair, elegant, rock, levendig, gul, kleurrijk, ongehoord...

DRIE WERELDEN

Omdat er niet maar een keuken bestaat, omdat de chefs, net als hun creaties, niet op elkaar lijken, omdat er zoveel valt te ontdekken en te proeven, omdat we andere ervaringen willen beleven, verdelen we Autumn in drie werelden.



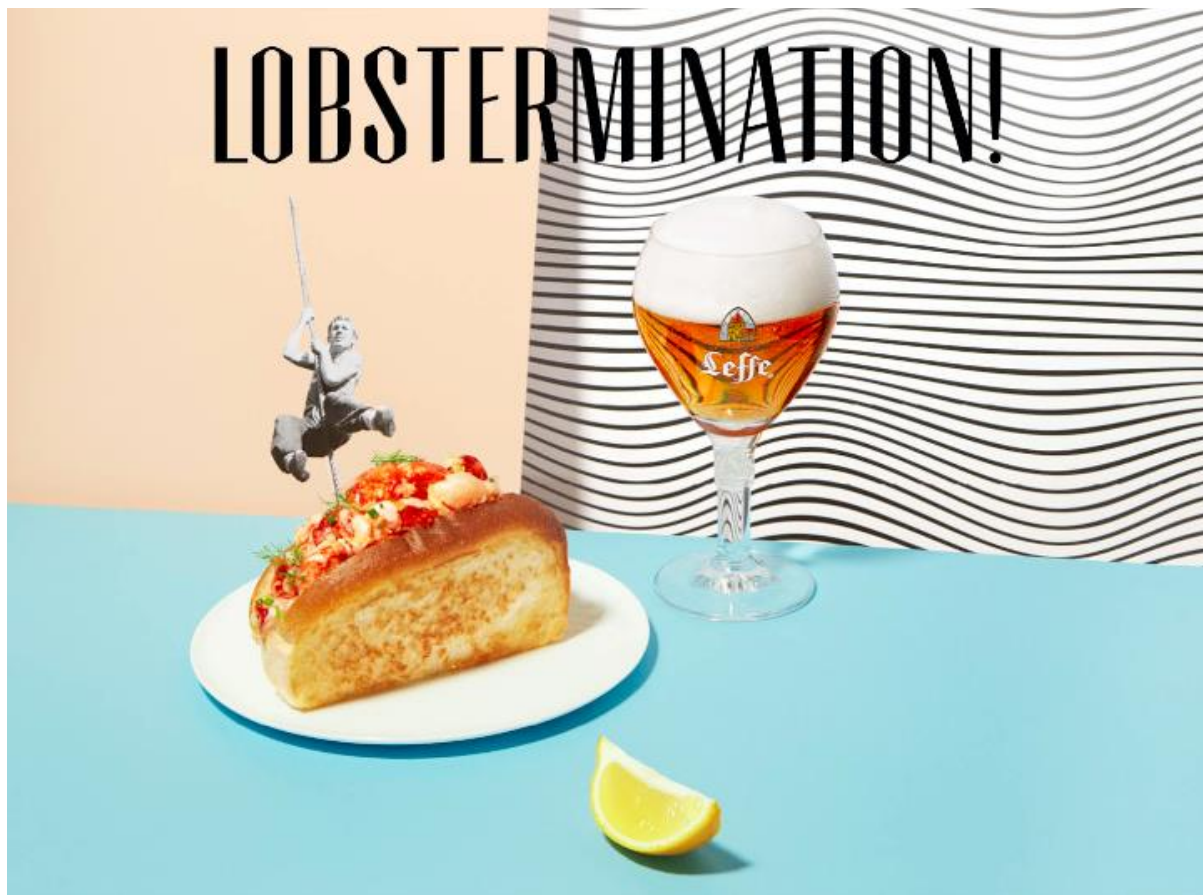
Mercato Leffe **de foodmarket van de chefs.**

Een ruimte vol warmte en ontmoetingen, waar men de tijd neemt een glaasje te drinken en een goed gerecht tussen twee gangen door te proeven bij een van onze tijdelijke shops.

De ultieme plek om de beste seizoenproducten te proeven en te kopen.

Volgens programma koken elke dag 10 chefs een fetisj-gerecht of iets speciaals voor de gelegenheid. Er zijn 6 gastronomische ambachten aanwezig (slager, bakker, kruidenier, groenteboer...) met de beste producten van België en over de grens. Nieuwsgierigen kunnen bij verschillende bars een selectie aan koffie, thee en wijn ontdekken... Leffe presenteert haar eeuwenoude kennis en haar collectie Belgische bieren die ze al eeuwen brouwen. Blond, royale, donker, voor ieder zijn biertje!

Er komt een foodgarderobe om uw boodschappentassen na het winkelen in de tijdelijke boetieks te kunnen afgeven en zo gemakkelijk een hapje en een drankje met onze chefs te kunnen delen.



Overzicht van onze Chefs:

*Bart de Pooter**, Bruno Timperman, Carl Gillain, Christophe Pauly*, Dario Puglia, David Martin*, Denis Broeckx*, Denis Delcampe, Eric & Tristan Martin, Fabrizio 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.*

De ambachten:

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

Live gastronomie met de Magimix Workshops



Demonstratie van chefs, culinaire ambachten, ontmoetingen en nog veel meer. Het principe is eenvoudig: u kunt zelf experimenteren en ontdekken waar de chefs van vandaag door worden geraakt en u kunt hun advies en recepten delen.

Iedere workshop is opgezet volgens een van de drie regels: op onderwerp / techniek / persoonlijkheid. Aan de Magimix-tafel kunt u van alles ontdekken, aantreffen en leren kennen! Het volledige programma is binnenkort beschikbaar. Stay tuned!



S.Pellegrino Gastronomie **Voor een buitengewone gastronomische ervaring.**

Met Autumn tracht Culinaria event gastronomie weer in een bepaalde context te plaatsen. Om volop te kunnen genieten moet je Mercato lopend ontdekken, iets wat de reputatie van Culinaria heeft gevestigd; maar in zijn hart herbergt Autumn een restaurant dat net zo elegant als onwaarschijnlijk is en dat iedere avond door 4 grote Belgische en internationale chefs wordt geleid in een spectaculair kwartet.

Het wordt een grand restaurant, tafels op reservatie, een team obers om u te bedienen, de beste sommeliers, waar Autumn voor een gastronomische belevenis zorgt op uw bord, bij de ontvangst en met de hele sfeer.

Met een intensief programma, 4 maestro's van de gastronomie als dirigent, een uniek 8-gangen menu en een ongekende regie beloven we u een avond die uw restaurantvoorstelling helemaal te boven gaat.



Overzicht van onze chefs:

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



De Perrier Club

Van het bord naar het (cocktail)glas

Gastronomie gaat niet meer alleen over eten en wijn. Culinaria heeft al acht jaar de missie om kooktalenten van vanuit België en de rest van de wereld in het zonnetje te zetten, maar dit jaar prijzen ze ook bartenders en andere cocktailmengers aan.

Dit jaar blijft de magie van Culinaria met Autumn tot diep in de nacht doorgaan met de Perrier Club. Iedere avond serveren de beste bartenders van Europa u een nieuwe cocktailkaart, een gewaagde mix van “foodtail” rondom een drankje en een aperitiefhapje dat met een van onze chefs is bedacht. U kunt alles proeven op de tonen van onze DJ of gastmusici.



Overzicht van onze Bartenders: Olivier Jacobs, Kevin Ligot, Hannah Van Ongevalle, Matthieu Chaumont, Geoffrey Canilano, Thibault Mequignon.

SPELPARTNERS

Om een echte feesteditie van Autumn te kunnen creëren, heeft Culinaria zich omringd door bijzondere partners die dezelfde waarden naleven en die de hedendaagse culinaire scene willen beschermen. Ze nemen deel aan de Autumn-ervaring en ondersteunen deze initiatieven om smaak en plezier met elkaar te combineren.



comfortabel kunt bereiken.

Autumn is ontstaan uit het verlangen om iets unieks te creëren, iets ondefinieerbaars, naar het voorbeeld van de **Audi Q2 : #untaggable**, die als voorproefje wordt gepresenteerd. Audi vergezelt iedere bezoeker langs de Kanaaldijk, van de parking tot de toegang, zodat u de festiviteiten gemakkelijk, snel en

Het Brussel Hoofdstedelijk Gewest verbindt zich met Autumn om het dynamisme, de creativiteit, rijkdom en schoonheid van ons land te tonen, vooral op gastronomisch gebied. Brussel presenteert zichzelf graag als uithangbord voor buitengewone evenementen en wij zijn trots daaraan deel te mogen nemen.

WITH THE SUPPORT OF



Gastronomie en elegantie zijn twee waarden die de beroemdste Italiaanse bubbels over de hele wereld verspreiden. S. Pellegrino viert de innovatie, de creativiteit en de onvergetelijke ervaring door Gastronomie, ons bijzondere grand restaurant, te ondersteunen.

Lichtheid en smaak, dat zijn de twee woorden waarmee Mercato kan worden beschreven: een warme en feestelijke omgeving met een uitgelezen selectie producten en chefs. Twee kwaliteiten die ook worden teruggevonden in de bieren van **Leffe**, die uiteraard bij onze tijdelijke foodmarket horen.



De feesten van Culinaria eindigen altijd legendarisch. De gezelligheid en het feest die bij dit culinaire samenkomen horen, gaan na sluiting van de deuren nog even heimelijk door. Ook dit jaar zet Autumn de folie voort, maar geeft met zijn club extra tintje aan het feest. We hadden een partner nodig met ervaring in het mixen van cocktails voor onze uitgelezen selectie bartenders en die gek genoeg is: **Perrier** is de perfecte match!

Koken is een uitspatting. De chefs worden beïnvloed door hun reizen, hun ontmoetingen, producten, andere culturen... Air France past bij deze curiositeit door onze honger naar ontdekkingen te ondersteunen en deel te nemen aan Autumn. De vliegmaatschappij presenteert haar First Class, de ultieme reiservaring van rust en comfort, met nadruk op service die niet zou misstaan in de grote restaurants. Maak kennis met deze service in de VIP-ruimte van Mercato en in Gastronomie.



SIEMENS

GAGGENAU

Omdat er niet alleen in restaurants in de keuken wordt gespeeld, maar ook thuis, sluiten **Siemens en Gaggenau** zich aan bij het team Autumn en vullen de chefs aan waar nodig. Met hun machines en apparatuur ondersteunen ze de creativiteit van de chefs!

Wist u dat er in Groot-Brittannië meer schapen dan mensen leven? God save them! **Engels lam** bewijst op Autumn zijn malsheid en smaak, na bereiding door de talentvolle chef Kenny Bernaerts!



Les Fromages
de Suisse
Kaas uit
Zwitserland

Geen feestje zonder kaas! **Kaas uit Zwitserland** heeft zijn beste vakmensen gekozen voor Autumn. Een uitgelezen kans om cheesy te worden!

Pommery en zijn befaamde champagne zijn aanwezig ter begeleiding van de feestelijkheden!



Als Mercato staat voor het beste van het beste, en Autumn wil nog verder gaan met een koffiepartner die mens en milieu respecteert.



culinaria

AUTUMN / by **Audi**

18 > 30 Oct. 2016
BRUSSELS
Digue du Canal
Vaartdijk

www.autumn.brussels

Praktische info

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

Van 18 tot 30 oktober 2106
Op maandagen gesloten.

Kanaaldijk 8 // 1070 Anderlecht

Openingsuren:

Mercato Leffe

Van dinsdag tot zaterdag
18u > 23u
Zondag
12u > 17u

Workshops Magimix

Van dinsdag tot zaterdag
19u30 > 21u
Zondag
13u30 > 15u

S.Pellegrino Gastronomique

Van dinsdag tot zaterdag
20u > 23u

Club Perrier

Van dinsdag tot zaterdag
Vanaf 22u

Tickets voor het restaurant 'S.Pellegrino Gastronomique', voor de Audi VIP Lounge op de Mercato en de workshops zijn enkel verkrijgbaar via voorverkoop.

Toegang tot de Leffe Classic Mercato en de Perrier Club zijn verkrijgbaar aan de kassa. Wij raden u aan om tickets in voorverkoop aan te kopen. Want als het evenement is uitverkocht, kunt u geen tickets meer ter plaatse krijgen.

Mercato Leffe

Mercato Leffe classic

Toegang Mercato + 1 Leffe aperitief + 1 bord van de chef + toegang Club (vanaf 22u)

18 euro (+ 2 euro reservatiekosten)

Leffe Mercato - Audi VIP Lounge (zonder champagne):

Toegang Mercato + 1 Leffe aperitief + 4 bordjes van de chef + toegang Audi VIP Lounge + degustatie Zwitserse kazen + open bar + toegang Club (vanaf 22u)

90 euro (+ 2 euro reservatiekosten)

Leffe Mercato - Audi VIP Lounge (met champagne):

Toegang Mercato + 1 Leffe aperitief + 4 bordjes van de chef + toegang Audi VIP Lounge + degustatie Zwitserse kazen + open bar + open bar champagne Pommery + toegang Club (vanaf 22u)

120 euro (+ 2 euro reservatiekosten)

S.Pellegrino Gastronomique

Toegang Mercato + Champagne Pommery aperitief + toegang Gastronomique met 8-gangen menu (4 aperitiefhapjes, 2 voorgerechten, 1 hoofdgerecht, 1 dessert) + degustatie Zwitserse kazen + toegang Club (vanaf 22u) + Cocktail in de Club

195 euro (+ 2 euro reservatiekosten)

Perrier Club (open vanaf 22u)

Toegang club

8 euro (+ 2 euro reservatiekosten)

Magimix Workshops

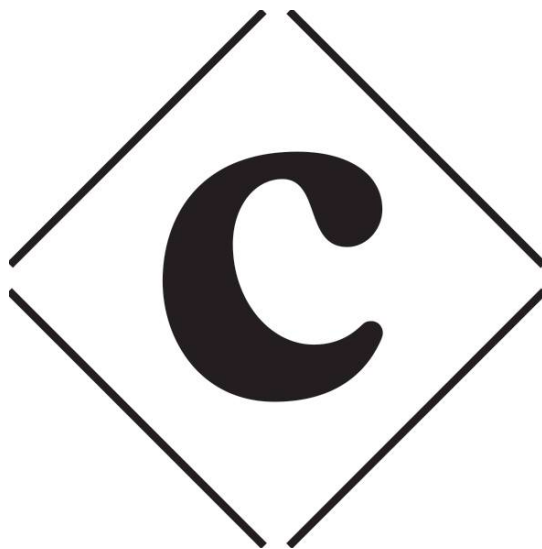
Mercato Leffe (toegang Mercato + 1 bord van de chef + 1 Leffe aperitief + toegang Club) + Workshop naar keuze.

Prijs afhankelijk van programmatie.

Aan de kassa:

Toegang Leffe Classic Mercato: 20 euro

Toegang Club (vanaf 22u): 10 euro



Culnaria SPRL

info@culnariasquare.com
www.culnaria-agency.com

Perscontact:

LABEL B

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