



« Culinaria Autumn by Audi, let's go! »

Nog 11 dagen om het nieuwe concept van Culinaria te ontdekken!

Anderlecht, 19 oktober 2016 - Gisterenavond opende voor de eerste keer de deuren van Culinaria Autumn. Hét niet te missen Belgisch culinaire event van het jaar! Het team van Culinaria agency ontving gisteren op de Vaartdijk in Anderlecht al meer dan 1.000 bezoekers. Voor deze editie creëerde de organisatie voor elk wat wils. Weg met het beperkte exclusieve aanbod. Lang leve de verscheidenheid! Eet zoveel je maar wil en proef de smakelijke gerechtjes van de verschillende chefs.

Een afterwork drink of snel jouw aankopen doen op de markt? Een snelle hap voor onderweg, een eetfestijn onder vrienden en lekker lang tafelen in een goed restaurant? Of een wilde nacht met een paar cocktails? Culinaria heeft het allemaal!



culinaria
AUTUMN / by 

18 > 30 Oct. 2016
BRUSSELS
Digue du Canal
Vaartdijk





WWW.AUTUMN.BRUSSELS



8000m²- drie verschillende werelden

Op de Mercato by Leffe serveerden gisteren avond de chefs David Martin, Bart De Pooter, Isabelle Arpin, Hendrick Dierendonck, Eric Martin, Mario Elias, Dario Puglia, Kenny Bernaerts, Olivier Massart. Op de mercato kan je bovendien bij zes artisanale kramen dagelijks een assortiment vlees, brood, groenten, thee, kazen, ... ontdekken en kopen. Er is een koelruimte voorzien waar bezoekers die hun avond nog willen verderzetten met een cocktail in Club Perrier, hun boodschappen veilig kunnen wegbergen. In het gastronomische restaurant S. Pellegrino stellen 4 chefs een achtgangenmenu voor. Filip Claeys (De Jonckman ** - Brugge), Marcelo Ballardín (Oak – Gent), Angelo Rosseel (La Durée ** - Izegem), en David Martin (La Paix * - Anderlecht) beten de spits af en schotelden, als eerste in een rij van 10, het gastronomisch diner voor op Culinaria Autumn. Zo mochten de 160 bezoekers genieten van een rijkelijke king crab met avocado, ponzu-saus en een crème van zwarte sesam. Daarnaast was er ook gegrilde parelhoen met zoete aardappel, vijgen en noten, ... Een gastronomisch hoogstandje dat niemand onverschillig liet.

Een pop-up tentoonstelling op een pop-up locatie

Voor de decoratie kozen de organisatoren voor objecten uit de expositie “Remember Souvenir, Mémoire d’un lieu” van artiest Denis Meyers. Deuren, brandblussers, radiatorbekleding, ... al deze objecten zijn te bezichtigen en worden verkocht tijdens een veiling op 29 oktober om 15 uur. (Vooraf in te schrijven via veilingzaal Cornette de Saint Cyr). Het gebouw waar het event plaatsvindt, wordt nadien gesloopt naar aanleiding van het project ‘kanaalplan’ dat de wijken rond het kanaal van Brussel opnieuw moet opwaarderen.

De eerste avond was een groot succes zoals Cédric Allard, de oprichter van Culinaria al gehoopt had. Een mooie start van een nieuw avontuur. *“We zijn al een jaar en een half bezig met de voorbereidingen van dit nieuwe project. Er zitten vele uren werk in. Ik ben dan ook erg blij met het enthousiasme van de chefs en de komst van het grote publiek naar Culinaria Autumn. De komende 11 dagen worden dagen vol gastronomie en culinaire ervaringen!”*

Culinaria Autumn ontvangt u graag elke dag tot 30 oktober aan de Vaartdijk 8, 1070 Anderlecht.

Er is een grote bewaakte parking voorzien rond het evenement. De parkingboys ontvangen iedere bezoeker en leiden ze van de parking naar de ingang zodat je snel en comfortabel de weg naar het evenement vindt, zelfs als het regent. Een driesterrenparking dus!

Het overzicht en de uren, namen van chef-koks, barmannen, artisanale kramen en andere praktische informatie kan je vinden op www.autumn.brussels.

Bovendien kan je de laatste nieuwtjes volgen en een blik achter de schermen werpen via [facebook](https://www.facebook.com/autumn.brussels) en [instagram](https://www.instagram.com/autumn.brussels).

Prijs en formules:

>> FORMULE 1: CULINARIA/MERCATO >> INKOM €20

10 chef-koks per avond / 10 gerechten naar keuze / €8 per gerecht

Mogelijkheid om extra tickets te kopen voor één of meerdere gerechten, ter plaatse of op voorhand.

Inbegrepen in een ticket voor Culinaria/Mercato:

Bewaakte parking + ingang Mercato (van 18u tot 23u) + 1 Leffe-aperitief + 1 gerecht naar keuze klaargemaakt door één van de tien aanwezige chefs + toegang tot de Club Perrier (vanaf 22u).

>> FORMULE 2: DE GASTRONOMIQUE

Een unieke ervaring in België/ een gereserveerde tafel/ een achtgangenmenu voorgesteld door vier sterrenchefs/ een driesterren zaalservice/ een unieke setting.

Uw reservatie hiervoor houdt het volgende in:

Bewaakte parking + ingang Mercato + champagne als aperitief in de loge Pommery + uw gereserveerde tafel in een sterrenrestaurant met een achtgangenmenu + aangepaste wijnen + degustatie van Zwitserse kazen + koffie met versnapering + digestief + toegang tot de Club Perrier, cocktail inbegrepen.

Voorverkoop door onze partner The Fork

De Mercato: <https://www.thefork.be/restaurant/culinaria-mercato/274819>

Het gastronomisch restaurant: <https://www.thefork.be/restaurant/culinaria-le-gastronomique/274803>