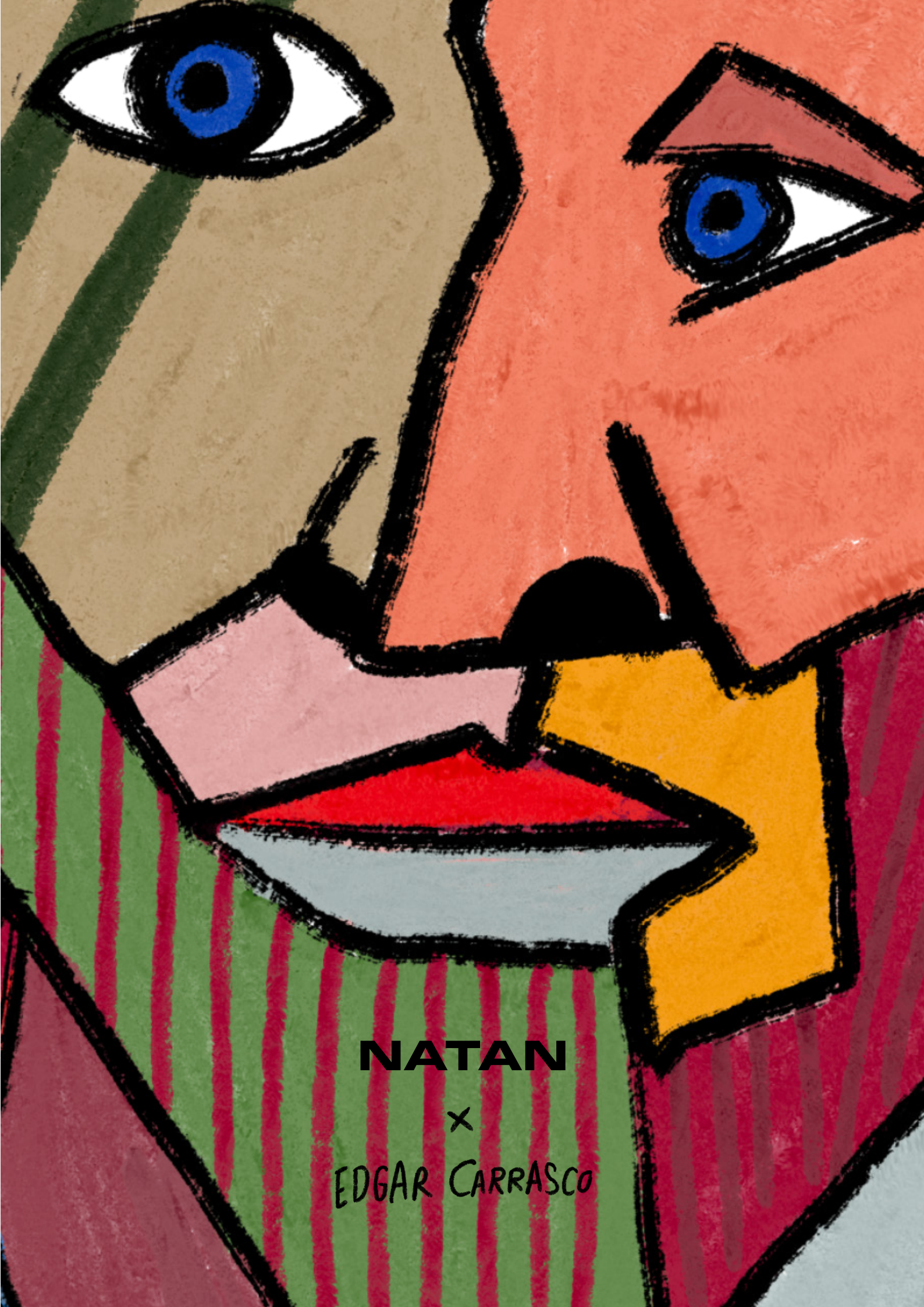




NATAN

x

EDGAR CARRASCO

“Vamos a picotear”

la Cocina de Uruguay s'installe chez Maison Natan pour célébrer le printemps.

Le couturier belge **invite un chef uruguayen** à se mettre à table : pour lancer la belle saison dans l'élégance des goûts et des saveurs, Édouard Vermeulen convie le chef **Edgar Carrasco**, artiste de l'empanada, spécialiste de la cuisine de viande de bœuf uruguayenne et argentine de haute qualité, à exalter leurs talents.

A l'occasion de buffets au comptoirs éphémères dans ses boutiques de Knokke, Bruxelles et Anvers, la Maison Natan propose à ses clientes une dégustation exceptionnelle de chaussons traditionnels fourrés à la viande de bœuf, à la volaille, au jambon, au parmesan et aux épinards. Edgar Carrasco anime depuis une quinzaine d'années un atelier traiteur à Bruxelles, pour dérouler le fil de la culture sud-américaine à travers des recettes interprétées au goût des palais belges. Savoureux et conviviaux, ses buffets spontanés exaltent la légèreté du geste maîtrisé. On admire la nouvelle collection de la Maison de Couture, tout en s'initiant à une nouvelle culture. Une tasse de thé, une coupe de champagne, la dégustation nous ouvre les portes de ces petites recettes qui font la grande cuisine. Le chef Edgar sera présent pour raconter ses inspirations, pour rencontrer les gourmands, les gourmets, les esthètes, et partager les couleurs de ses horizons que l'on embrasse d'une bouchée en prenant le temps de savourer un rite culinaire. Sa cuisine traditionnelle et raffinée valorise la convivialité, entre deux essayages, comme une invitation au voyage.



De 12h à 15h

13-17 Avril Natan Knokke
20-23 Avril Natan Bruxelles
27-30 Avril Natan Antwerp

CONTACT PRESS

Top Secret Communication
Marine Verdussen
marine@top-secret.be
+32 2 216 56 14

