



POSEZ UN AUTRE REGARD SUR LES MOULES DE ZÉLANDE...

Chaque année en juillet, toute la Belgique trépigne d'impatience devant le premier arrivage de moules. C'est bien connu, les Belges sont de grands amateurs de moules. Pour preuve, près de 70 % de la récolte de Zélande est destinée à notre pays.

En ce qui concerne la préparation, nous optons souvent pour des recettes traditionnelles. Pourtant, les alternatives sont légion. Le principal atout des moules de Zélande ? Leur diversité. Les moules se prêtent à toutes les sauces : en-cas rapide ou en grande gastronomie, à la casserole ou au four, le week-end ou en semaine...

Viki Geunes du restaurant 't Zilte démontrera cette diversité à l'occasion d'un « lunch moules créatif ». Au menu : 3 plats culinaires spécialement créés pour l'occasion.

Durant la Semaine nationale de la moule, nous vous invitons à cette dégustation culinaire à base de moules de Zélande.

Où ?

9Beaufort (9e étage – MAS Anvers) | Hanzestedenplaats 5 | 2000 Anvers

Quand ?

Lundi 23 septembre, de 12 h à 13 h 30

Programme ?

12 h Accueil
Discours de bienvenue de Christine Fijnaut du Mosselkantoor
Présentation de 3 plats culinaires à base de moules de Zélande par
Viki Geunes
Dégustation des 3 plats
13 h 30 Fin

Réponse ?

Vous en avez l'eau à la bouche ? Confirmez votre présence avant le 16 septembre à Dorien Cox de RCA par e-mail à dorien.cox@rca.be ou par téléphone au 011 590 590.

À TRÈS BIENTÔT !

