**Seppe Nobels creëert een Rubensbeleving die barst van smaak en artistieke interventie.**

**Instroom Academy x Rubenshuis? Dat geeft culinaire en artistieke vonken. Onder het curatorschap van chef Seppe Nobels gaat een team van getalenteerde cursisten en vijf hedendaagse kunstenaars aan de slag met alle inspiratie die Rubens’ tijd te bieden heeft. Zij brengen een prikkelend vijfgangenmenu op basis van het culinaire erfgoed van toen en op basis van de migratieverhalen van vandaag.**

De Instroom Academy o.l.v. Seppe Nobels heeft op korte tijd een bijzondere plek ingenomen in de culinaire wereld. In restaurant *Instroom* serveert hij samen met anderstalige nieuwkomers een samensmelting van herinneringen en recepten uit hun thuisland. Zijn cursisten kunnen immers niet alleen fantastisch goed koken, ze zijn ook allemaal hun land ontvlucht, op zoek naar een betere toekomst. En al die ingrediënten samen? Dat geeft meer dan zomaar een lekkere maaltijd. Met de hulp van Seppe Nobels serveren ze er hun *signature* gerechten, doordrongen van hun verhalen en emoties. Met respect voor hun eigen culinaire tradities, maar ook voor de Belgische ingrediënten, producten en technieken.

“De reis is belangrijker dan een eindbestemming” (Koos Hogeweg van Stormkop, waar Instroom twee jaar lang verbleef)

Na twee iconische jaren in de Droogdokken is Instroom klaar om in te pakken en de karavaan te laten vertrekken. De komende tijd zal *Instroom* *Academy* een nomadisch bestaan leiden, een tocht maken waarvan het zelf de eindbestemming nog niet kent. Als project van GATAM vzw en met de hulp van bondgenoten VDAB, Fedasil, Rode Kruis en Payoke zal het blijvend inzetten op verbinding: een waarbij migratie en inburgering centrale thema’s blijven. “Met Instroom willen we blijven inzetten op de activering en doorstroming richting de arbeidsmarkt. Zo kunnen we integratie op een unieke manier bevorderen en armoede voorkomen,” aldus Anke De Maeyer van GATAM vzw.

De eerste halte? Het Rubenshuis, waar Instroom samen met enkele geprezen en getalenteerde beeldende kunstenaars en in dialoog met Rubensspecialist Koen Bulckens een unieke gastronomische beleving creëert. Elke gerecht zal de stempel krijgen van een van de vijf kunstenaars. Kunstenaar Nico Dockx speelt daarin een leidende rol. Samen met Seppe Nobels richtte hij *Instroom Art* op, waarmee hij de sociale rol van kunst terug op de agenda wil zetten: “We mogen nooit vergeten dat kunst ook een verbindende functie heeft. Door het atelier van Rubens in te palmen met de veelzijdige organisatie die Instroom is, maken we er opnieuw een open studio van, waar die verbinding centraal staat.”  De beleving wordt mede gerealiseerd door de volgende  kunstenaars: Brandon Wen, Jan Decleir, Nadia Naveau, Tom Liekens, Nico Sturm, Carla Arocha en Stéphane Schraenen.

De rode draad? Nee, de groene draad met geprezen groene Michelin ster voor Instroom Academy. De herinneringen en smaken van vijf talentvolle Instroom-cursisten die de voorbije twee jaar het schip recht hielden in Instroom Academy in Stormkop. Met als resultaat een ervaring die je van je sokken zal blazen, en niet alleen culinair… Seppe Nobels & zijn multiculinaire brigade katapulteren je terug in de tijd met de seizoensproducten van toen, aangeleverd met veel liefde en vakmanschap door lokale boeren. Bovendien herbergt elk gerecht van het vijfgangenmenu een geheim ingrediënt: een bepaalde emotie, geschonken door de makers, van wie de meesten de status ‘vluchteling’ hebben of hadden. Samen met de input van de kunstenaars belooft Instroom in Rubenshuis een buitengewone ervaring te worden, een die al je zintuigen aanspreekt.

Het artistieke en culinaire A-team:

* Kunstenaars & cursisten:

Brandon Wen

Nico Dockx

Jan Decleir,

Nadia Naveau

Tom Liekens/Nico Sturm

Carla Arocha & Stéphane Schraenen

**Faeiq** **Al Mamoori** (Irak)

Sanjay Panwar (India)

**Testfit** **Tewelde** (Eritrea)

**Rasul** **Paktiawal** (Afghanistan)/Dadullah Shinwari(Afghanistan)

**Luis** **Mavo** (Venzuela)/Iryna Filatova (Oekraine)

Frank Jose Bennet (Ghana)

**Ayhan** **Cillingir** (Turkije)

Renate Achua Aya (*Kameroen*)

* Curator: Seppe Nobels
* Speciale dank aan
* Romina Pastenvera
* Alexandra Gonzalez
* Dirk De Schutter)
* Onze bondgenoten van Stormkop
* Stad en OCMW Antwerpen
* VDAB
* Rode Kruis
* Payoke vzw
* Fedasil

*Instroom Academy is een project van GATAM vzw in samenwerking met Seppe Nobels.*

**Praktisch**

* Eén ticket is goed voor een vijfgangenmenu inclusief aangepaste dranken én totaalbeleving.
* Je boekt een ticket in een vast tijdsblok. Je kan maximum tien tickets tegelijkertijd in dit tijdsblok reserveren.
* De beleving duurt minimaal 2 uur.
* Na deze gastronomische Rubensbeleving is er de mogelijkheid om nog na te praten in de Rubensbar.
* Je koopt een ticket voor een specifiek tijdslot. Kom zeker op tijd!
* Instroom Academy in het Rubenshuis is geopend van 5 juli 2023 tot en met 29 juli 2023 van woensdag tot en met zaterdag.
* Prijs: 75 euro voor vijfgangenmenu + dranken
* Artistieke publicatie samengesteld door Nico Dockx en Seppe Nobels verkrijgbaar voor 10 euro