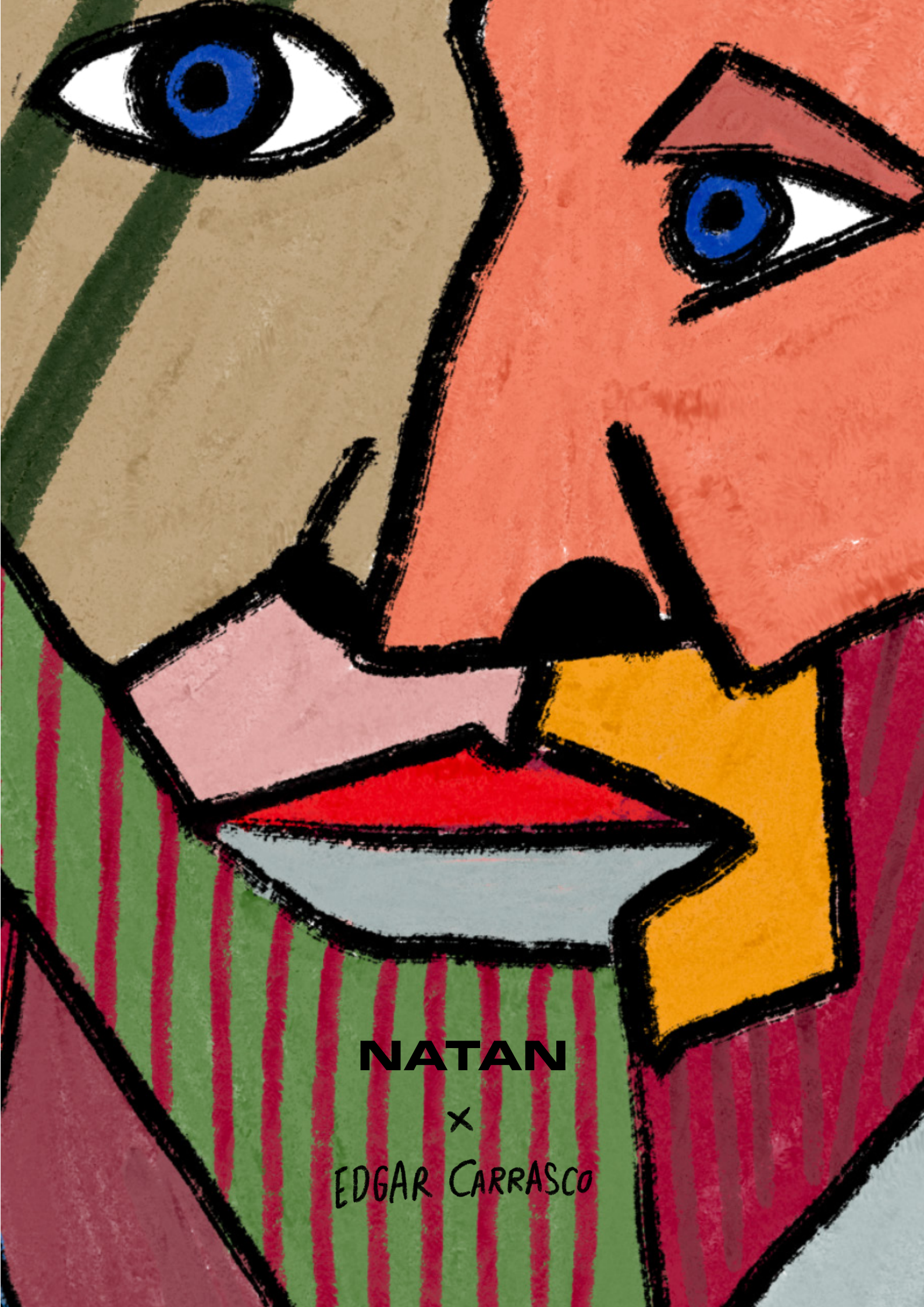




NATAN

x

EDGAR CARRASCO

“Vamos a picotear”

Cocina de Uruguay trekt in bij Maison Natan om de lente te vieren.

De Belgische modeontwerper nodigt een **Uruguayaanse chef-kok** aan tafel: om het zomerseizoen in te luiden met verfijnde smaken nodigt Édouard Vermeulen chef-kok **Edgar Carrasco** uit, empanada-kunstenaar en specialist in de hoogwaardige Uruguayaanse en Argentijnse rundvleeskeuken, om samen hun talenten te tonen.

Aan de hand van pop-up buffets in haar winkels in Knokke, Brussel en Antwerpen biedt Maison Natan haar klanten een uitzonderlijke proeverij van traditionele empanadas, hartige flapjes gevuld met rundvlees, gevogelte, ham, parmezaan en spinazie. Edgar Carrasco leidt al vijftien jaar een traiteursatelier in Brussel om de Zuid-Amerikaanse cultuur te ontrafelen aan de hand van recepten die zijn aangepast aan de smaak van de Belgische fijnproevers. Zijn spontane, heerlijke en gezellige buffetten verheerlijken de lichtheid van het beheerste gebaar. Als bezoeker krijgt u de kans om de nieuwe collectie van het Couturehuis te bewonderen terwijl u een nieuwe cultuur leert kennen. Een kopje thee, een glaasje champagne, de proeverij opent de deuren naar deze kleine hapjes die de keuken groot maken. Chef Edgar zal aanwezig zijn om zijn inspiraties te delen, om fijnproevers, levensgenieters en estheten te ontmoeten en om de kleuren van zijn eigen horizon - die in een enkele hap kunnen worden gevat - te delen tijdens deze wondermooie culinaire rite. De traditionele en geraffineerde keuken staat voor gezelligheid en nodigt uit om, tussen twee pasbeurten, te reizen en op ontdekking te gaan.



Van 12.00u. tot 15.00u.

13-17 april Natan Knokke
20-23 april Natan Brussel
27-30 april Natan Antwerpen

PERSCONTACT

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

