



HOTEL
INDIGO[®]

ETIENNE MAHIEU X MARGAUX DE BIOLLEY

Duo van Belgische talenten viert vegan maand



In november, de maand die in het teken staat van veganisme, bundelen Etienne Mahieu, Executive Chef van restaurant Serra, gelegen in het hart van hotel Indigo, en Margaux de Biolley, influencer en culinair auteur, hun krachten om een unieke culinaire ervaring te bieden. Samen creëren ze gerechten vol kleur en smaak, waarbij groenten en fruit centraal staan.

Een natuurlijke, smakelijke samenwerking

Met een gedeelde visie – plantaardige gerechten toegankelijk, lekker en creatief maken – presenteren Etienne Mahieu en Margaux de Biolley in november een vegan menu, geïnspireerd door lokale en seizoensgebonden ingrediënten. Elk gerecht is ontstaan uit de creativiteit van de chef, uit het kookboek van Margaux of uit hun gezamenlijke inspiratie. Mijn werk vraagt passie en innovatie. Door vergeten groenten weer te gebruiken, laat ik nieuwe smaken naar voren komen. In een wereld die zo snel gaat, is het een luxe om even stil te staan, van oude smaken te genieten en gezond te eten, zonder in te boeten op plezier. Dat wil ik mijn klanten bieden,”

aldus Etienne Mahieu, Executive Chef van Serra.

Etienne Mahieu, bekend om zijn meesterlijke gebruik van verse, lokale producten en zijn duurzame aanpak (bij Serra wordt niets verspild, zelfs de schil van een groente wordt chips), combineert zijn expertise met die van Margaux de Biolley, die net haar derde kookboek heeft uitgebracht. “De natuur is mijn grootste bron van creativiteit,” zegt Margaux. “Ze zit vol schatten. Het is geweldig om het gezicht van een vleesliefhebber te zien wanneer hij geniet van een bloemkoolsteak. Mijn creativiteit wordt geleid door respect voor de aarde, duurzaamheid en het verrassen van de smaakpapillen.”

Een driegangenmenu dat de zintuigen prikkelt

Gedurende de hele maand november biedt restaurant Serra een speciaal driegangenmenu aan, dat een ode brengt aan veganistische smaken. Het menu is ontworpen om zelfs de meest kritische fijnproevers te verrassen met gedurfde smaakcombinaties en comfortabele texturen: champignoncarpaccio met appel, gegrilde butternut met gerookte krokante elementen, en een vegan panna cotta. De filosofie van chef Etienne Mahieu: genieten van schoonheid en smaak! «Ik hou van wat groenten kunnen toevoegen aan de kunst van het koken. Vlees kan gestoofd, gegrild of rauw worden bereid, maar groenten bieden veel meer mogelijkheden en creativiteit. Sommige hebben zelfs eigenschappen die we bijna vergeten waren. Fermentatie, bijvoorbeeld, is geweldig voor de spijsvertering.» Chef Etienne Mahieu, een ambassadeur van plantaardige gerechten, biedt het hele jaar door voornamelijk gerechten zonder dierlijke eiwitten aan. Slechts 20% van zijn menu bevat vlees of vis, eveneens zorgvuldig geselecteerd en afkomstig van biologische bronnen. Deze bewuste keuze, die hij al jaren maakt, bevat zowel de culinaire creatievelingen als de fijnproevers die van zijn gerechten genieten.





Een engagement voor een duurzamere toekomst

“Bij Serra gaat vegan koken verder dan een trend. Het is een engagement voor een duurzamere toekomst. Mijn samenwerking met Margaux de Biolley, een opkomende ster in de gezonde en smakelijke keuken, weerspiegelt perfect deze beweging,” zegt Etienne Mahieu.

Deze samenwerking wil gasten aanmoedigen om milieuvriendelijker te eten, zonder in te boeten op smaak en plezier.

«A ma table», de titel van Margaux's nieuwe boek, zou zomaar de eerste woorden kunnen zijn van dit duo dat op 5 november de deuren opent voor de vegan maand, in een warme, smaakvolle en nieuwsgierige sfeer.



About Serra

Serra, gelegen in het hart van Hotel Indigo Brussels City, is een ware stedelijke oase die duurzame keukens combineert met een groene omgeving. Dit restaurant is opgedeeld in twee complementaire ruimtes: de Garden Kitchen, waar een menu dat voor 80% vegetarisch is de nadruk legt op lokale en seizoensgebonden producten, en de Urban Picnic, een informele plek waar je de hele dag door kunt genieten van heerlijke gerechten. Toegewijd aan een milieuvriendelijke aanpak, werkt SERRA samen met lokale producenten om een innovatieve en afvalvrije gastronomie te creëren, onder leiding van chef Étienne Mahieu. Met 300 plantensoorten, creatieve evenementen zoals afterworks en zondagse brunches, en een zonnig terras, is SERRA uitgegroeid tot een must in Brussel, aantrekkelijk voor zowel inwoners als bezoekers. Of het nu gaat om een verfijnde maaltijd of een gezellige pauze, SERRA belooft een unieke ervaring, waar natuur en smaken harmonieus samenkomen.

Perscontact

Top Secret Communication

Cloé Vanderbyse - cloe.vanderbyse@top-secret.be - 02 216 56 14

www.top-secret.be