



**EMBARGO TOT WOENSDAG 12 DECEMBER 2018 OM 00:01 GMT**

## **JAMIE OLIVER GEEFT LONDENSE BRICK LANE EXTRA PIT IN DE NEW RANGE ROVER EVOQUE**



- De beroemde chef-kok Jamie Oliver maakt de ultieme Londense bhaji-hamburger met de beste ingrediënten van de stad
- Jamie Oliver rijdt als eerste met de nieuwe Range Rover Evoque door de straten van Londen en bezoekt zijn favoriete adressen voor foodies
- De gasten van de Range Rover Evoque Experience werden getraceerd op een exclusieve live kookdemonstratie door de wereldvermaarde Britse chef-kok
- De Range Rover Evoque is de nieuwe norm op het vlak van verfijning, capaciteiten en duurzaamheid voor compacte SUV's
- Bekijk [hier](#) de reis van Jamie

**Londen, woensdag 12 december** – De beroemde chef-kok Jamie Oliver mocht als een van de eersten met de nieuwe Range Rover Evoque rijden. Ondertussen bezocht hij enkele van zijn favoriete Londense adressen voor foodies om er ingrediënten te halen voor de beste veggieburger van de stad.

In het kader van de wereldwijde onthulling van de nieuwe Range Rover Evoque zocht Jamie zijn weg door de drukke straten van Londen om alles te gaan halen wat hij nodig heeft om zijn Indiase bhaji-hamburger te maken. Die bereidde hij vervolgens voor de gasten van Land Rovers Evoque Experience.

Net als vroeger, toen hij nog Naked Chef was, bezocht Jamie Brick Lane, ging hij langs bij Taj Stores voor kruiden en yoghurt en bij Beigel Bake voor broodjes. Hij testte de Range Rover Evoque eens goed uit op een binnenweg langs Bishopsgate Goods Yard, door waterplassen en op enkele hellingen door de tunnels.

Parkeren in Londen was geen enkel probleem; met de functie ClearSight Rear View maakte Jamie van de achteruitkijkspiegel een HD-scherm, zodat hij onbelemmerd zicht had op wat zich achter de wagen bevond.



“Ik hou echt van deze auto, het was een plezier om door de drukke straten van Londen en door de waterplas in de Bishopsgate-tunnels te rijden. Ik heb altijd een zwak gehad voor Land Rover en heb me vorig jaar geamuseerd met het [ontwerpen van mijn kookwagen](#). Toen ze me vroegen om de nieuwe Evoque te komen uittesten, greep ik die kans met beide handen aan,” aldus Jamie Oliver.

“Dat Land Rover zoiets veelzijdigs als de Discovery en zoiets wendbaars als de Evoque kan maken, bewijst de kracht van dit Britse merk.”

De Range Rover Evoque, die in Groot-Brittannië wordt ontworpen, ontwikkeld en gebouwd, combineert het ongeëvenaarde erfgoed van Range Rover met spitstechnologie. Met zijn wendbaarheid voorziet de auto in de behoeften van de klanten van vandaag, doordat hij ideaal is voor smalle stadsstraatjes.

**EINDE**

**Voor meer informatie kunt u terecht op [www.media.landrover.com](http://www.media.landrover.com) of bij:**

**Contact:**

Isabelle Michiels

PR Manager Jaguar Land Rover Belux

T : 03 241 11 32

E : [imichiel@jaguarlandrover.com](mailto:imichiel@jaguarlandrover.com)

**Aantekeningen voor de redacteurs**

**Over de Range Rover Evoque**

- Voorzien van een modernistisch koetswerk, met een luxueus interieur boordevol technologie en nieuwe materialen gemaakt van eucalyptus, wol en gerecycleerd plastic
- Verkrijgbaar met diverse zuinige viercilinder diesel- en benzinemotoren en de eerste mild-hybrid elektrische aandrijving (MHEV) van Land Rover
- Vanaf nu te bestellen: de Nieuwe Range Rover Evoque, vanaf 31.600 pond\* in het Verenigd Koninkrijk
- Stel uw eigen exemplaar samen op [www.landrover.com](http://www.landrover.com)

**Over Land Rover**

Al sinds 1948 maakt Land Rover rasechte 4x4's met volwaardige terreincapaciteiten over het hele modellengamma. De Defender, Discovery, Discovery Sport, Range Rover, Range Rover Sport, Range Rover Velar en Range Rover Evoque zijn elk wereldwijd de referentie in hun SUV-segment. 80 procent van het modellengamma wordt geëxporteerd naar meer dan 100 landen.



## Over Jamie Oliver

Jamie Oliver is een wereldwijd fenomeen op het vlak van voeding en campagne voeren. Tijdens zijn 17-jarige televisie- en uitgeverscarrière inspireerde hij miljoenen mensen om te genieten van zelf koken en lekker en vers eten. Zijn liefdadigheidsorganisatie, de Jamie Oliver Food Foundation, staat in de frontlinie van een wereldwijde, constante Food Revolution, met als doel iedereen via voeding gezonder en gelukkiger te maken.

Jamie begon op achtjarige leeftijd te koken in de pub van zijn ouders, The Cricketers in Clavering, Essex. Nadat hij de school had verlaten, begon hij zijn carrière als chef-kok. Die bracht hem naar het River Café, waar hij werd ontdekt door een tv-productiehuis. De Naked Chef was geboren.

In 2001 liet Jamie de Naked Chef achter zich toen hij het eerste van zijn Fifteen-restaurants opende in Londen, gevolgd door Cornwall en Amsterdam. Dat was het begin van een 15 jaar durende reis, waarbij hij kansarme jongeren opleidde voor een baan in de horeca. Enkele jaren later begon hij een campagne om de kwaliteit van schoolmaaltijden in het Verenigd Koninkrijk te verbeteren. Dit resulteerde in grote veranderingen op het vlak van voeding op school. Zijn Food Foundation organiseert voorlichtingsprogramma's rond voeding in het lager, secundair en hoger onderwijs in het Verenigd Koninkrijk en in het buitenland, en voor die gemeenschappen die daar het meeste nood aan hebben, via de Ministry of Food-centra van Jamie. De nationale en internationale campagnes van Jamie veranderen radicaal de manier waarop mensen zichzelf en hun gezin voeden. Ieder jaar op Food Revolution Day viert de Stichting haar successen en maakt ze duidelijk wat er moet verbeteren in de voedingssector en daarbuiten, om overheden en de sector aan te zetten tot positieve veranderingen op het vlak van volksgezondheid en voorlichting rond voeding.

Jamie heeft verschillende succesvolle restaurants, waaronder Barbecoa en de Jamie's Italian-restaurants over het hele VK en ook daarbuiten. Zijn ruime assortiment food- en non-foodproducten zijn populair over de hele wereld.

Jamie schrijft regelmatig voor het tijdschrift *Jamie* en via diverse digitale platformen onderhoudt hij contact met zijn publiek. Zo maakt en presenteert hij exclusieve content voor [jamieoliver.com](http://jamieoliver.com), het Jamie Oliver Food Tube-netwerk op YouTube en diverse groeiende sociale platformen. Hij heeft ondertussen 17 kookbestsellers gepubliceerd, allemaal met een bijbehorend tv-programma. Jamie woont in Londen en Essex met zijn vrouw Jools en hun kinderen.