



## **Le chef renommé Alex Joseph veut (re)familiariser les Belges avec les ingrédients naturels de la bière**

### ***Le jeune chef devient le visage de la campagne Brewed By Nature***

Bruxelles, le 26 août 2016 – Alex Joseph, nommé « Meilleur jeune chef du Benelux 2015 » et chef apprécié du restaurant bruxellois Rouge Tomate, devient le visage de la campagne Brewed By Nature. Brewed By Nature est une initiative visant à faire connaître aux Belges les ingrédients naturels qui composent leur bière - une récente enquête ayant démontré que les Belges sont de moins en moins conscients de la manière avec laquelle leur bière est fabriquée ainsi que des ingrédients naturels qui sont utilisés. Avec l'aide d'Alex Joseph, l'initiative a pour objectif de mettre en avant les ingrédients de base de la bière (l'orge, l'eau, le houblon et la levure) et leur caractère naturel afin qu'ils soient (ré)utilisés dans les cuisines du royaume. C'est pour cette raison que ce chef renommé a développé de nombreuses recettes qui pourront également être découvertes en fin d'année dans un « pop-up bistro » spécialement dédié à la campagne.

*« En tant qu'étranger, cela m'a toujours surpris de voir que les Belges en savent si peu à propos de leur propre bière. La bière est faite à partir d'orge, de houblon, d'eau et de levure »,* explique Alex Joseph, le chef américain de Rouge Tomate et visage de l'initiative Brewed By Nature. *« Avec Brewed By Nature, je veux que les Belges redécouvrent les ingrédients de base de la bière. La cuisine traditionnelle belge est très riche et s'associe très bien avec la culture de la bière présente dans notre pays. Et pourtant, les Belges connaissent de moins en moins de choses à propos de la bière et ils cuisinent donc peu avec les ingrédients naturels qui sont utilisés pour la produire. J'aimerais inspirer les Belges et essayer de faire revenir des ingrédients comme l'orge dans les plats que nous préparons quotidiennement. »*

#### **L'Ethiopie comme inspiration**

Pour puiser de l'inspiration, Alex Joseph a voyagé en Ethiopie afin d'y découvrir les plats nationaux, souvent préparés à base d'orge : *« Depuis mon voyage en Ethiopie, j'utilise beaucoup plus d'orge dans mes recettes. L'orge a beaucoup de qualités nutritives que nous n'utilisons pas dans nos cuisines occidentales. Pourtant, l'orge a de nombreux côtés positifs qui rendent cet aliment superbe »* développe Alex Joseph.

### **Du risotto d'orge jusqu'à la crème glacée au malt**

Dans le cadre de Brewed By Nature, Alex a développé de nombreuses recettes à base d'orge et d'autres ingrédients utilisés dans la bière : d'un risotto à base d'orge jusqu'à une crème glacée au malt en passant par une focaccia à la Stella Artois, les idées n'ont pas manqué. Les recettes sont disponibles sur le site internet de Brewed By Nature : <http://brewedbynature.be/> et sur la page Facebook de l'initiative.

### **Expérience pop-up**

Cet automne, Alex lancera également un bistrot pop-up avec Brewed By Nature qui se tiendra sur la Grand-Place de Bruxelles. En plus de proposer un menu unique basé sur les ingrédients de base de la bière, le bistrot plonge ses visiteurs dans une expérience sensorielle fantastique qui leur en fera découvrir davantage sur le caractère naturel de la bière et sur ses ingrédients de base.

----- Fin-----

### **À propos de Brewed by Nature**

Brewed by Nature est une initiative ayant pour but de faire connaître aux Belges les ingrédients naturels qui composent leur bière et le processus naturel de brassage. Cette initiative a débuté en 2016 avec le soutien d'AB InBev. Pour plus d'informations, nous vous invitons à consulter le site web : <http://www.brewedbynature.be>

### **À propos d'Alex Joseph**

Alex Joseph (né en 1985) est originaire de Californie (USA). Il a emménagé à Bruxelles en Juin 2009. Après une courte période de formation, il est devenu le chef du restaurant Rouge Tomate, situé au cœur de Bruxelles. Avant d'arriver à Bruxelles, Alex a travaillé pour Cyrus (Californie), Eleven Madison Park et Rouge Tomate à New York. En 2015, Alex a été élu meilleur jeune chef du Benelux.

### **Pour plus d'informations (à ne pas publier):**

Erik Lenaers  
GOLIN  
[elenaers@golin.com](mailto:elenaers@golin.com)  
T +32 2 894 90 65  
M +32 485 96 00 63