

Culinaria²: het restaurant met de meeste sterren ter wereld!

Na twee edities mag het festival culinaria², culinair paradijs voor alle fijnproevers, zich met recht en rede het belangrijkste gastronomische evenement voor het grote publiek in Europa noemen! Na het succes van de voorbije jaren dekt culinaria² - lees 'culinaria square' - de tafel voor een derde editie: van 5 tot 8 mei 2011, in hartje Brussel, op de site van Tour & Taxis.

Dankzij de ervaring van de vorige editie, nieuwigheden en inspanningen van het culinaria² team, zullen deze vier dagen in het teken van de culinaire kunst ongetwijfeld garant staan voor een smakelijke en overvloedige culinaire gekte. Culinaria² biedt een uniek gastronomisch avontuur met drie hoofdingrediënten: het restaurant met de meeste sterren ter wereld, de fijnproeversmarkt en een tiental themaworkshops die voor iedereen toegankelijk zijn.

Electrolux en het merk AEG zijn aanwezig in het sterrenrestaurant!

Welkom in het restaurant met de meeste sterren ter wereld ... Op het menu: 16 hoogstaande recepten, bereid door de 16 bekendste Belgische chef-koks van het moment. Of gewoon 4 menu's voor een unieke en democratische prijs. Met het speciale culinaria²-paspoort krijgen uw smaakpapillen toegang tot de meest bijzondere, boeiende en exotische smaken. Elk menu bestaat uit 3 gerechten en een dessert, met 3 glazen wijn en een glas Leffe (inbegrepen in de prijs: een glas Bru, het water van de Belgische gastronomie, en een Nespresso-koffie... What else?).

De formule is eenvoudig: 1 menu = 4 gerechten, bereid door 4 verschillende chef-koks met in totaal een minimum van 6 sterren in de Michelin-gids.

Onder de aanwezige chef-koks verwelkomen we in het bijzonder drie nieuwkomers: **Dimitri Lysens**, van restaurant 'Magis', **Arabelle Meirlaen**, die de plak zwaait in de keukens van 'Li Cwerneu' en **Laury Zioui** van 'L'éveil des Sens'.

- **Dimitri Lysens** staat bekend om zijn moderne keuken met uitgesproken Franse toetsen. Hij is een van de lievelingskoks van Gault Millau 2011.
- **Arabelle Meirlaen** legt humor in haar gerechten en gebruikt zoveel mogelijk producten uit eigen streek. Zij is al meermaals verkozen tot beste vrouwelijke chef en kreeg onder meer de 'Fouet d'Or' in 2007 en 'Lady Chef of the Year' 2008.
- Bij **Laury Zioui** ligt de nadruk op spontaniteit en een innovatieve keuken waarbij kwalitatief hoogstaande producten worden aangevuld met een Mediterrane touch. Drie keer is hij gelauwerd geweest met een Michelinster, In 2011 kreeg hij in Gault Millau een 17/20 toebedeeld.

Fijnproevers op afspraak!

Culinaria² is meer dan een degustatie. Het evenement is een jaarlijkse afspraak geworden voor alle fijnproevers die op zoek zijn naar nieuwe culinaire ervaringen. Culinaria² blijft trouw aan haar succesformule en biedt heel wat gastronomische workshops waar de bezoekers hun talenten kunnen ontdekken en verfijnen. Ten slotte zullen verschillende animatiepunten de 4 dagen feestelijk omkaderen.

Bovendien biedt Culinaria² nog een fijnproeversmarkt met overheerlijke specialiteiten en artisanale producten in overvloed. Nog meer verwennen om naar uit te kijken!

Heerlijk gastronomische workshops**The Chef's Square by AEG**

In een volledig uitgeruste keuken kunt u genieten van fascinerende demonstraties van de sterrenchefs, die één van hun recepten zullen bereiden. Deze square zal ongetwijfeld de drukst bezochte van het Festival zijn.

The Cooking Square by AEG

Aan de hand van enkele handige tips van een chef staan de bezoekers van dit kookatelier gedurende 40 minuten zelf achter de kookplaten. Ze halen alles uit de kast om een uitmuntende maaltijd klaar te maken op de AEG-toestellen... om daarna te proeven uiteraard!

www.culinariasquare.com