



DOSSIER DE PRESSE

OMNIVORE WORLD TOUR BRUXELLES

LES MASTERCLASSES

LIEU : DOME OMNIVORE - HALLE 5 BRUSSELS EXPO
1 Place de Belgique - Bruxelles

Bruxelles et toute la Belgique connaissent depuis quelques années la même excitation qu'en France pour la cuisine. C'est cette nouvelle génération de chefs que Omnivore Bruxelles vous invite à venir découvrir lors de quatre jours de masterclass exceptionnelles sous le Dome Omnivore de Horecalife. Au programme : 22 chefs et pâtisseries belges et français pour autant de rencontres et de découvertes.

DIMANCHE 18 MARS 2012

11h30-12h15

LAURENT ET VINCENT FOLMER (LE COUVERT-COUVERT – HEVERLEE, BELGIQUE)

Laurent et Vincent Folmer sont respectivement passés par les postes pâtisserie à l'Obereiss au Luxembourg et chez Marc Meneau en France. C'est en pays Louvain, dans un ancien hangar à légumes transformé en salle à manger chaleureuse que les deux frères servent aujourd'hui une cuisine belge et française résolument contemporaine... tout en finesse.

www.couvertcouvert.be

12h20-13h05

RYAN CLIFT (THE TIPPLING CLUB – SINGAPOUR)

Après avoir passé dix ans en Australie, cet anglais a ouvert Tippling Club à Singapour. Un lieu immergé dans la forêt tropicale, et pourtant à quelques encablures des grattes ciels du centre ville. Ryan Clift y propose une cuisine très travaillée en alliance avec les meilleurs cocktails de Melbourne. A découvrir pour la première fois en Belgique !

www.tipplingclub.com/

RELATIONS PRESSES BELGIQUE

AGENCE CINNA

VALÉRIE LEPLA

valerie.lepla@agencecinna.be

+32 2.538.90.08

15h00-15h45

CHRISTOPHE HARDIQUEST (BON-BON – BRUXELLES, BELGIQUE)

Bon-Bon, Christophe Hardiquet le définit comme « salon d'artisan cuisinier ». Créé en 2002, ce jeune artiste de 32 ans propose une cuisine mêlant souvenirs d'enfance et influences new yorkaises. Son plus grand plaisir : créer des plats qu'on n'oublie pas... A ne pas manquer.

www.restaurant-bon-bon.com

15h50-16h35

JAMES HENRY (AU PASSAGE – PARIS)

Cet australien de 28 ans, au physique de surfeur, est le digne représentant de la Jeune Cuisine parisienne. Passé chez Spring aux côtés de Daniel Rose, après s'être mis à la cuisine un peu par hasard, « en faisant la plonge », c'est Au Passage qu'il officie depuis juillet 2011. Au gré du marché, il propose une cuisine simple et abordable. Le soir ce bar à vin, propose des tapas à partager. Passage obligé.

1 bis, passage Saint-Sébastien (75011) – 01 43 55 07 52 ☎

16h40-17h25

JULIEN BURLAT

Julien construit avec humilité et générosité un empire culinaire à Anvers : deux restaurants et une boulangerie à quelques pas les uns des autres. Ce stéphanois, passé par les cuisines de Pierre Gagnaire et Alain Ducasse, a ouvert le 2 décembre dernier, les portes du Châlet Zannier à Megève.

www.domeweb.be

17h30-18h15

MATTHIAS SPEYBROUCK (DE VITRINE – GAND, BELGIQUE)

Passé par In de Wulf, Matthias Speybrouck, grand blond élancé, vous accueille avec le sourire dans son restaurant qu'il a ouvert avec Kobe Desramault dans le quartier rouge à Gand. A l'instar du plat de crevettes grises de la mer du Nord et pousses de moutarde, épuré et direct, Speybrouck travaille avec simplicité les produits du terroir flamand. Une belle découverte !

www.de-vitrine.be

LUNDI 19 MARS

11h30-12h15

BRUNO DINEL (AU PAIN DE MON GRAND-PÈRE – STRASBOURG, FRANCE)

Fidèle ami de l'équipe Omnivore depuis des années, Bruno est un boulanger hors pair. Un passionné qui se lève tôt pour nous réjouir de pains et brioches à l'ancienne préparés avec du levain liquide et cuites au four à bois. Un homme exigeant et passionné à découvrir!

58, rue de la Krutenau, 67000 Strasbourg

RELATIONS PRESSES BELGIQUE

AGENCE CINNA

VALÉRIE LEPLA

valerie.lepla@agencecinna.be

+32 2.538.90.08

12h20-13h05

ROMAIN TISCHENKO (LE GALOPIN – PARIS)

Ancien de chez William Ledeuil, Romain Tischenko participe et gagne Top Chef en 2010. Depuis, il a ouvert Le Galopin en septembre dernier, et y sert une cuisine du marché tout à la fois réconfortante et frondeuse. Où comment s'assurer une entrée de plein pieds dans un Paris qui en redemande.

34, rue Sainte-Marthe 75010 Paris - 01 42 06 05 03

15h00-15h45

DAVY SCHELLEMANS (VÉRANDA – BERCHEM, BELGIQUE)

Ancien second de Kobe Desramaults à In de Wulf, Davy Schellemans a ouvert Veranda en juillet 2010 à Anvers. Dans une ancienne droguerie totalement relookée, ce jeune chef flamand de 30 ans propose chaque jour un mini menu dégustation ambitieux. Fruit d'une vraie réflexion sur le territoire, sa carte met à l'honneur les goûts du nord. Un chef passionnant !

Guldenvliesstraat 60 Berchem, Anvers 2600 – 32 (0)3 218 55 95

15h50-16h35

RICHARD BAIMA (JULIANON – SENLIS, FRANCE)

D'abord second en cuisine au Lucas-Carton aux côtés du chef Senderens, il décide de s'installer quelques temps au sud de la France pour ensuite revenir en Picardie dans la belle ville de Senlis. Il y ouvre un restaurant à son image : un lieu simple qui permet d'apprécier d'autant plus une cuisine du marché, réalisée autour de produits sélectionnés avec grand soin, par le chef en personne.

www.le-julianon.fr

16h40-17h25

GERT DE MANGELEER (HERTOG JAN – BRUGES, BELGIQUE)

Il y a 6 ans, Gert de Mangeleer et le meilleur sommelier de Belgique 2005 qu'il rencontre au fameux 't Molentje de Zeebrugge, reprennent à deux le restaurant Hertog Jan. Ensemble, ils révolutionnent la cuisine de ce restaurant à l'origine traditionnel, sans hésiter à donner forme aux saveurs et aux contrastes.

www.hertog-jan.com

17h30-18h15

PIERRE MARCOLINI (MARCOLINI – BRUXELLES, BELGIQUE)

Avant de devenir le créateur du concept de haute couture du chocolat, et d'implanter son enseigne dans plusieurs grandes villes du monde, Pierre Marcolini est un chef pâtissier originaire de Charleroi. Au-delà de la maîtrise de son art, qu'il exerce dans sa manufacture au cœur de Bruxelles, c'est sa passion pour la recherche de fèves uniques dans les régions du monde les plus reculées, qui rendent le chocolat Marcolini plus « vivant ».

www.marcolini.be

RELATIONS PRESSES BELGIQUE

AGENCE CINNA

VALÉRIE LEPLA

valerie.lepla@agencecinna.be

+32 2.538.90.08

MARDI 20 MARS

11h30-12h15

NICOLAS SCHEIDT (LA BUVETTE – BRUXELLES, BELGIQUE)

Nicolas Scheidt était parti étudier à Londres pour devenir un juriste international. Il a fait sa conversion en rencontrant Jamie Oliver. Au contact de cette icône british de la nouvelle cuisine il a tout lâché pour suivre son maître. A présent chef à la Buvette à Bruxelles, une ancienne boucherie chevaline style Art nouveau, il offre une cuisine fraîche, créative et accessible.

www.cafedesspores.be

12h20-13h05

KASPER KURDAHL (MMMMH – BRUXELLES, BELGIQUE)

Ce chef Danois compte déjà plus de vingt années d'expérience dans le milieu de la gastronomie. Il a notamment collaboré avec Alain Ducasse à Paris, Don-Alfonso à Naples ou encore Mikuni à Tokyo. Il a ensuite ouvert ses propres enseignes, Hecker et Harmony, à Anvers. À 38 ans, il relève un nouveau défi en créant Mmmmmh, un temple de la gastronomie dédié au partage et à la gourmandise.

www.mmmmh.be

15h00-15h45

GILLES CHOUKROUN (MBC – PARIS, FRANCE)

Gilles n'a attendu personne pour faire bouger les frontières. Omnivore le suit depuis son déménagement de Chartres et l'ouverture du Café des Délices à Paris en 2000. En 2011, il ouvrait, parallèlement à MBC, la Rotonde au bassin de la Villette, un lieu qui lui ressemble. Dynamique, interculturel et gourmand.

www.gilleschoukroun.com

15h50-16h35

KOBE DESRAMAULTS (IN DE WULF – DRANOUTER, BELGIQUE)

Tout commence au Picasso, petit restaurant à deux pas de la brasserie familiale, où Kobe Desmaraults fait sa première expérience en cuisine. Le jeune chef talentueux rejoint ensuite la brigade de Sergio Herman, puis celle de Carles Abelan à Barcelone. Fort de ce parcours sans faute, il séduit aujourd'hui grâce à sa virtuosité et son style qui n'appartient qu'à lui.

www.indewulf.be

16h45-17h25

BART DE POOTER (PASTORALE – ANVERS, BELGIQUE)

Sacré Chef de l'année par le guide Gault & Millau 2012, c'est dans son restaurant la Pastorale que ce chef partage sa vision de la haute gastronomie, en harmonie avec la nature. Entre tradition et techniques avant-gardistes et grâce à un menu revu toutes les 5 semaines, au fil des saisons, il éveille les sens et bouscule les habitudes.

www.depastorale.be

RELATIONS PRESSES BELGIQUE

AGENCE CINNA

VALÉRIE LEPLA

valerie.lepla@agencecinna.be

+32 2.538.90.08

MERCREDI 21 MARS

11h30-13h00

PATRICK ROGER (PATRICK ROGER – BRUXELLES, BELGIQUE)

Ce pâtissier de formation que les religieuses ont bien vite ennuyé, se révèle extrêmement doué dans l'art complexe du chocolat. Après 5 boutiques à Paris, ce chocolatier hors-normes vient d'ouvrir une boutique sur la place du Sablon de Bruxelles. Pour la première fois à Bruxelles, il donnera une conférence sur le chocolat !

www.patrickroger.com

15h00-15h45

NICOLAS DARNAUGUILHEM (LE NEPTUNE – BRUXELLES, BELGIQUE)

Passé par le Café Marius Genève, où Omnivore l'a accueillis pour le lancement du Omnivore World Tour en février, Nicolas ouvre il y a un an Neptune à Bruxelles. Un bar à vin, nature de préférence, où il sert au gré de ses envies des tapas originales et délicates. Une belle rencontre.

48, rue Lesbroussart, 1050 Bruxelles – (00)32 489 303 350 Julien Burlat (Dôme – Anvers, Belgique)

15h50-16h35

JULIEN BOBICHON (LE DÔME SUR MER – ANVERS, BELGIQUE)

Cet ami d'enfance de Julien Burlat, formé dans les cuisines d'Alain Passard à l'Arpège, s'associe au chef du Dôme en 2004. Cette année-là, il devient le chef du bistrot le Dôme-sur-Mer, un lieu dédié à l'océan. Une cuisine marine et gourmande qui s'accorde parfaitement à une sélection de vins choisis avec soin.

www.domeweb.be

LA OMNIVORIOUS PARTY

DIMANCHE 18 MARS 20H00 – ESPACE WIELS

Pas de festival sans fête ! Venez célébrer la Jeune Cuisine et partager un mix de musique et bouchées créatives avec les acteurs d'Omnivore Bruxelles !

AUX FOURNEAUX :

Nicolas Darnauguilhem (Neptune, Bruxelles), Richard Baima (Le Julianon, Senlis), Kasper Kurdahl (Hmmmh!, Bruxelles), Bruno Dinel (Le Pain de Mon Grand-Père, Strasbourg), Gilles Choukroun (MBC, Paris), Nicolas Scheidt (La Buvette, Bruxelles) et Laurent & Vincent Folmer (Couvert/Couvert, Heverlee) cuisinent pour vous ce soir.

Tickets : 25euros (4 petits plats et 2 boissons incluses. Verre supplémentaire à 5euros)

RESERVATION VIA WWW.OMNIVORE.COM/CATEGORIE/WORLD-TOUR/BRUXELLES/OMNIVORIOUSPARTY

ESPACE WIELS - AVENUE VAN VOLXEM 354 1190 FOREST, BELGIQUE



LES F***ING DINNER

Parallèlement aux masterclass, la caravane culinaire d'Omnivore investit Bruxelles pour des diners à quatre mains entre chefs belges et chefs internationaux. Ces duos aussi détonants qu'exceptionnels préparent pour les convives un menu créatif en quatre ou six plats. Une expérience unique, à ne pas manquer!

SAMEDI 17 MARS

Laurent et Vincent Folmer, deux frères aussi attachants que doués, accueillent le chef Ryan Clift (Tippling Club – Singapour), découverte Omnivore qui s'attèlent depuis des semaines à faire passer aux convives belges un moment unique. Cuisine de haute volée en perspective pour ce dîner d'ouverture!

COUVERT-COUVERT 171, SINT-JANSBERGSESTEENWEG 3001 HEVERLEE
(00)32 (0)16 29 69 79 WWW.COUVERTCOUVERT.BE

MARDI 20 MARS

Nicolas Darnauguihem, le chef de Neptune, bar à vin qu'il a ouvert après être revenu de Genève, s'associe pour une soirée à Richard Baima (Julianon – Senlis, France), un chef qui a lui seul fait tourner la table la plus excitante de l'Oise. Un duo d'audacieux à consommer sans modération.

NEPTUNE 48, RUE LESBROUSSART, 1050 BRUXELLES – (00)32 489 303 350

MERCREDI 21 MARS

Nicolas Scheidt a su transformer l'ancienne boucherie chevaline en bistrot cosy où il propose une cuisine de passionné. Gilles Choukroun (MBC – Paris, France) traversera la frontière franco-belge pour une rencontre qui promet d'être joviale et généreuse. Ne râtez pas ce beau moment de partage!

LA BUVETTE CHAUSSÉE D'ALSEMBERG, 108 – 1060 BRUXELLES - (00)32 (0)2 534 13 03

Les réservations des F***ing Dinners se font directement auprès des restaurants associés à l'opération. Omnivore ne prend aucune commission sur ces diners.

RETROUVER TOUTES LES INFORMATIONS DU OMNIVORE WORLD TOUR SUR WWW.OMNIVORE.COM