

Goût du lointain et exigence du circuit court

Een korte voedselketen van verre smaken



Type de projet **Atelier de cuisine hybride**
Projecttype **Hybride keukenworkshop**

Idée née en **2010**
Idee ontstaan in

Budget par atelier **800 €**
Budget per workshop

Nombre de participants **20**
Aantal deelnemers

Nombre d'ateliers produits **12**
Aantal productworkshops

- V Un cuisinier de l'alimentation durable et un cuisinier de quartier se rencontrent. Ils imaginent un menu liant le goût du lointain et les exigences des circuits et les produits de saison. Ils conduisent l'atelier, expliquent les choix, les produits, les débats...
- V On a exploré les cuisines du Congo, Maroc, Somalie, Ethiopie, Soudan, Pakistan, Chili, Algérie. On souhaite explorer le Viet Nam, l'Asie et l'Amérique du Nord et la Pologne du sud.
- V Partenariats : GC Elzenhof, Den Teirling, Maison de Quartier Malibrans, Commune d'Ixelles...
- V Een ontmoeting tussen een 'duurzame' kok (die met duurzame voeding werkt) en een kok uit de wijk. Ze werken een menu uit waarin het verlangen naar het exotische, de eisen van de circuits en seizoensproducten elkaar ontmoeten. Ze leiden de workshop, uitlegen de keuzes, de producten en de debatten...
- V We ontdekten de Congolese, Marokkaanse, Somalische, Ethiopische, Sudanese, Pakistaanse, Chileense en Algerijnse keuken. We zouden ook graag kennismaken met die uit Vietnam, Azië, Noord-Amerika en het zuiden van Polen.
- V Partnerschappen: GC Elzenhof, Den Teirling, Buurthuis Malibrans, Gemeente Elsene, ...

