



COMMUNIQUE DE PRESSE
Bruxelles, 26 juillet 2023

Le Tram Experience dévoile sa programmation

Dès le mois de septembre, le Tram Experience emmènera les amateurs de gastronomie pour un voyage culinaire hors-du-commun à travers la capitale. Au menu, un défilé de délicieux plats composés par des chefs prestigieux. Cette année, Giovanni Bruno*, Samuel Sirois, Mallory Gabsi*, Andrea Larossa*, Tomoyasu Kamo* et Oxana Cretu* proposeront des menus signatures, aux saveurs subtiles et délicates.

Cela fait plus de 10 ans que le Tram Experience emmène ses voyageurs gourmands à travers la capitale en leur proposant la dégustation de menus gastronomiques. Cette année, il accueillera des chefs incontournables venus d'ici et d'ailleurs pour une expérience toujours plus surprenante. Six chefs renommés se relayeront donc pour faire découvrir leur univers culinaire. Du Japon à l'Italie, du Québec à la France, en passant par Bruxelles, chaque menu sera une invitation à explorer de nouvelles sensations gustatives.

C'est Giovanni Bruno* de l'incontournable restaurant Senzanome à Bruxelles qui lance la saison dès le mois de septembre. Le chef nous partage son amour inconditionnel de la cuisine italienne à travers un menu aux saveurs traditionnelles, modernisées avec subtilité et gourmandise.

Cap ensuite vers Montréal, capitale gourmande de l'Amérique du Nord, à la rencontre du prestigieux chef Samuel Sirois, récent finaliste canadien du concours mondial du Bocuse d'Or. Le chef fera découvrir un menu surprenant, alliant produits du terroir québécois et clins d'œil à la gastronomie belge.

Le menu des fêtes sera l'occasion de retrouver une personnalité célèbre et connue de tous les gastronomes belges : Mallory Gabsi*, demi-finaliste de la saison 11 de Top Chef. Fort du succès de son restaurant parisien rapidement récompensé d'une étoile au Michelin, Mallory n'en oublie pas ses origines et revient pour ce menu à Bruxelles, chère à son cœur.

À la rentrée de janvier, c'est le nord de l'Italie qui sera mis à l'honneur, avec la participation de Andrea Larossa*. Le chef étoilé turinois emmène les passagers gourmands dans le terroir piémontais, avec un menu voyageant à travers les saveurs réconfortantes de la cuisine italienne, qui réchaufferont ces froides soirées d'hiver.

Retour à Bruxelles au début du printemps, avec le chef Tomoyasu Kamo* du célèbre restaurant KAMO. Seul chef étoilé japonais du royaume, la précision sophistiquée de son talent et la finesse de chaque bouchée assurent un dépaysement total, à la découverte d'une cuisine raffinée.

Enfin, nous clôturerons la saison avec le menu d'été proposé par Oxana Cretu* du restaurant INIMA, situé en plein cœur de Bordeaux. La cheffe d'origine moldave ravira les papilles des convives avec sa cuisine florale et végétale, tout en délicatesse, nourrie d'un imaginaire aux multiples inspirations culinaires.

Les recettes sont réalisées à bord avec rigueur et minutie par notre traiteur Thibault Granville (Taste Great) et son équipe.



with the collaboration of AEG

Plus d'infos sur www.tramexperience.brussels

Contact presse: Noémie Wibail, Press Officer – n.wibail@visit.brussels - +32 490 49 43 84