



**PERSBERICHT**  
**Brussel, 26 juli 2023**

## **De Tram Experience pakt uit met een nieuw programma**

**Vanaf september neemt de Tram Experience fijnproevers mee op een bijzondere culinaire reis door de hoofdstad. Op het menu staat een parade van heerlijke gerechten gecreëerd door prestigieuze chefs. Dit jaar zorgen Giovanni Bruno\*, Samuel Sirois, Mallory Gabsi\*, Andrea Larossa\*, Tomoyasu Kamo\* en Oxana Cretu\* voor signatuurmenu's tijdens een reis vol subtiele smaken.**

Al meer dan 10 jaar neemt de Tram Experience fijnproevers mee op een gastronomische rondreis door de hoofdstad. Dit jaar rijdt de tram op het ritme van enkele van 's werelds meest vooraanstaande chefs. Die komen dit keer uit alle windstreken om de reizigers opnieuw een verrassende ervaring te bezorgen. Zes gerenommeerde chefs tonen om de beurt hun culinair universum. Van Japan tot Italië, van Quebec tot Frankrijk, met tussenstops in Brussel. Elk menu laat je kennismaken met nieuwe smaaksensaties.

De aftrap van het seizoen wordt in september gegeven door Giovanni Bruno\* van het bekende restaurant Senzanome in Brussel. De chef deelt zijn onvoorwaardelijke liefde voor de Italiaanse keuken via een menu met traditionele smaken waar hij subtiel zijn eigen interpretatie aan geeft.

Vervolgens gaat het naar Montreal, de gastronomische hoofdstad van Noord-Amerika. De prestigieuze chef Samuel Sirois, onlangs nog Canadees finalist in de Bocuse d'Or, verrast met een menu waarin hij lokale producten uit Quebec combineert met enkele knipoogjes naar de Belgische gastronomie.

Voor het feestmenu zorgt een beroemdheid die heel wat Belgische fijnproevers kennen: Mallory Gabsi\*, halve finalist in seizoen 11 van Top Chef. Zijn Parijs restaurant is een hit en kreeg al snel een Michelinster. Maar zijn Brusselse roots is Mallory niet vergeten. Daarom pakt hij uit met een bijzonder menu.

Het nieuwe jaar zetten we in Noord-Italië in. Andrea Larossa\* komt dan op de proppen met de heerlijke smaken van de Piëmontijnse keuken. De geëtoileerde chef uit Turijn warmt er zeker de kille winteravonden mee op.

Terug naar Brussel dan. Want in het vroege voorjaar is het de beurt aan chef Tomoyasu Kamo\* van het beroemde restaurant KAMO. Hij is de enige Japanse chef met een Michelin-ster in ons land. Zijn fenomenaal talent, zin voor de perfecte producten en verfijnde precisie brengen je in een andere dimensie.

Het seizoen afsluiten doen we met een zomermenu van Oxana Cretu\* van restaurant INIMA in hartje Bordeaux. De in Moldavië geboren cheffe zal je smaakpapillen verwennen met haar delicate, bloemige en plant-based keuken, geïnspireerd door een breed scala aan culinaire stijlen.

De recepten worden aan boord zorgvuldig bereid door traiteur Thibault Granville (Taste Great) en zijn team.

Meer info op [www.tramexperience.brussels](http://www.tramexperience.brussels)

Perscontact: Noémie Wibail, Press Officer – [n.wibail@visit.brussels](mailto:n.wibail@visit.brussels) - +32 490 49 43 84