

CIRQUE DE LA SAUCE

Une soirée remplie d'inspiration et de divertissement

Le dîner-spectacle "Cirque de la Sauce" à Bruxelles

Le 17 septembre, nous étions invités à l'Event Lounge Brussels pour le Cirque de la Sauce, une soirée savoureuse pleine d'inspiration et de divertissement organisée par Unilever Food Solutions Belgium. Un événement exceptionnel du début à la fin.

Les tendances culinaires de demain

Les dernières innovations et tendances en matière de restauration nous ont été présentées dans le rapport "Future Menus 2024" : une mine d'expériences culinaires et d'inspiration créé par 250 chefs UFS et 1 600 autres chefs du monde entier, rassemblées en 8 tendances inspirantes. Les 3 plus importantes :

- Faire plus avec moins : travailler de la tête à la queue sans gaspillage.
- Les légumes en premier plan : les plats de légumes créatifs et surprenants deviennent de plus en plus tendances.
- Des plats réconfortants avec une touche contemporaine : des plats classiques revisités.

Sous les feux des projecteurs : Les sauces Knorr Professional revisitées

La cerise sur le gâteau : une présentation de la nouvelle gamme de sauces liquides, Knorr Professional Garde d'Or et Demi-Glace. Toutes deux ont été remises au goût du jour et la plupart des sauces Garde d'Or ont également été améliorées au niveau de la recette. Ces sauces Garde d'Or sont faciles à utiliser et les chefs peuvent en faire ce qu'ils veulent. En outre, 9 des 11 variétés sont désormais sans gluten, ce qui permet aux chefs de répondre facilement aux besoins diététiques de leurs convives.

Le plaisir culinaire

Nous avons également été choyés sur le plan culinaire. Les chefs UFS nous ont servi de fantastiques plats à partager inspirés des tendances du rapport "Future Menus". Quant aux chefs étoilés Yves Mattagne et Wout Bru, ils nous ont offert deux joyaux en plats principaux. Finalement, la Garde d'Auguste a ajouté une touche de magie à la soirée avec ses numéros d'acrobatie à couper le souffle.

Bref, une soirée pleine de magie, d'émotions culinaires et d'ambiance. Un privilège d'y avoir assisté !



Unilever
Food
Solutions