

BOUILLON

MALIBRAN

Recepten van de Vrede en de wereldautonomie van de wijk Malibran/Hoop
bouillon Malibran DURABLE XL
 Projet des recettes de la paix et de la gastronomie mondiale du quartier Malibran/Hoop

vous invite à table !
 nodigt u uit aan tafel !

Dans le cadre des journées d'action paysanne
 sur les semences à Bruxelles (17 et 18 avril 2011)
www.seed-sovereignty.org



BOUILLON

MALIBRAN

15H00 → 18H00



atelier cuisine

18H00 → 19H30



apéro film

19H00 → 21H00



table d'hôtes

atelier cuisine 🍅 kookatelier
 apéro film 🍅 filmvertoning
 table d'hôtes 🍅 gastentafel

Za • sam 16/04/2011

in/au **GC Elzenhof**

Kroonlaan 12 av. de la Couronne - 1050 Brussel

🍅 **Atelier cuisine** • sur inscription : 15 personnes max.
 (les personnes inscrites à l'atelier le sont d'office pour le repas qui leur est offert). Atelier animé par Marie-Laure Laret

🍅 **Kookatelier** • inschrijven verplicht: 15 personen max. (personen die zich inschrijven voor het atelier zijn automatisch ingeschreven voor de maaltijd nadien die gratis aangeboden wordt). Werkplaats die door Marie-Laure Laret wordt verlevendigd.

Comment les habitants d'un quartier redéfinissent la cuisine du monde avec des cuisiniers professionnels de l'alimentation locale et durable. À la découverte de pratiques culinaires nouvelles et d'un autre regard sur la diversité dans notre assiette pour la planète, l'environnement et tous les peuples.

🍅 **Apéro film**
 (gratuit et ouvert à tous)

🍅 **Filmvertoning met apéro**
 (gratis en toegankelijk voor iedereen)

La fin des haricots (Anne Butcher, 2005)

en présence d'un représentant du « début des haricots »
 - Que mettrons-nous demain dans nos assiettes ? Une critique du modèle industriel et de la standardisation qui conduisent à la réduction de la biodiversité alimentaire.

Ervaren koks leren wijkbewoners en anderen hun ze de principes van de lokale en duurzame voeding kunnen toepassen op hun gerechten uit de (wereld)keuken. We gaan op ontdekkingstocht naar nieuwe culinaire praktijken en werpen een andere blik op diversiteit, nl. de diversiteit op ons bord, met respect voor de planeet, het milieu en de mensen!

inscriptions • réervations
 inschrijven • reservering

Sébastien Kennes :

info@rencontredescontinents.be

02 734 23 24

0477 54 69 86

🍅 **Table d'hôtes conviviale** • sur réservation (25 personnes max). Repas à 5 euros (entrée, plat, dessert) - Venez manger ce que nos cuisiniers ont préparé !
 Le premier verre vous est offert !

🍅 **Gastentafel** • reservatie verplicht (25 personen max.). Maaltijd aan 5 euro (voorgerecht, hoofdschotel, dessert).
 Kom proeven van wat onze kokken bereid hebben!

Het eerste glas wordt u gratis aangeboden!