

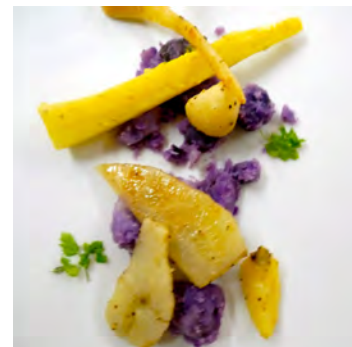
nieuwsbrief januari 2012

de culinaire werkplaats
f. scholtenstraat 10 hs
1051 ex amsterdam
+31 (0)6 54646576



inhoud

- . jan: *the naturalists*.
- . MINT
- . openingstijden
- . feb: *simply red*.
- . sneak preview 2012
- . in de pers



na 'n korte winterstop zetten wij vrijdag 20 januari 2012 de deuren van 't restaurantgedeelte weer open. maar.... we hebben alles behalve stil gezeten sinds de jaarwisseling. op het programma o.a.: 'n aantal foto-shoots, 'n gastcollege voor [food lab artez zwolle](#), 'n persmeeting voor the bodyshop, en [valentijngerechtigjes](#) voor hip & hot magazine. verder zijn we in opdracht verschillende eetconcepten aan het ontwikkelen, waarvan 3 voor events in 't buitenland, en nog veel meer.

kortom 2012 is bruisend van start gegaan met 'n veelheid aan avontuurlijke vooruitzichten. en op 't menu 'n aantal spannende eetervaringen voor fijnproevers en culinaire ontdekkingsreizigers. zo staat januari bijv. volledig in het teken van ons motto food=fashion: "wat je eet en wat je draagt, vertelt iets over wie je bent of wilt zijn" en kun je in februari kennismaken met de vele gezichten van de kleur rood.

20-28 jan 2012 - the naturalists. alweer voor de 6e keer nemen we deel aan 't downtown programma van amsterdam fashion week met 'n wel heel bijzonder project deze keer: *the naturalists*.

de tijdsgeschiedenis hebben we gevangen in 5 trends: *new romanticism*, *nesting*, *down-to-earth*, *new landscaping* en *ethnic chic*, 'n kleuren en textuur forecast 2013 and beyond om je vingers bij op te eten. 'n ware food = fashion eetervaring voor culinaire avonturiers en fashionista's . [meer>>](#)

MINT- 23 jan 2012 - food & fashion ontmoeten elkaar als nooit tevoren in de ontbijt'inspiratie die wij speciaal ontworpen hebben voor de exclusieve pers meeting van MINT; invitees only. 'n fonkelnieuw event in amsterdam met 'n visie op mode: stijl, gemaakt met respect voor mens en omgeving en onderdeel van de vakbeurs 'modefabriek'. [meer>>](#)

gewijzigde openingstijden restaurant.

in januari is 't restaurant geopend op 20, 21, 25, 26, 27 en 28 januari. wo-do-vr van 17-22 uur en za van 12-22 uur. vanaf februari: vrijdags van 17-22 uur en zaterdags 12-22 uur. *buiten deze tijden* zijn wij open op afspraak voor groepen van min. 15 personen. reserveren wordt ten zeerste aanbevolen.

3 - 25 feb 2012 - simply red. rood staat voor liefde en warmte, maar ook voor macht, gevaar, en verboden zaken. de verschillende gezichten van rood hebben we vertaald naar 'n 5 tal roodtinten uit het pantone kleurensysteem. zo kun je knabbelen aan de essentie van rood (pantone 032 ec), of je tanden zetten in 'n portie schaamrood. (pantone 19-2030 TCX). [meer>>](#)

sneak preview 2012:

vanaf maart start ons 4-luik *landschappen en architectuur*; marjolein lanceert in de 2e helft van 2012 'n nieuw groen initiatief; 't werk van de culinaire werkplaats (conceptueel/ toegepast) is regelmatig buiten Nederland te ervaren. er zijn o.a. 3 projecten geselecteerd voor 'n food design conferentie in London, eind juni 2012.

in de pers. de onbetwiste hoogtepunten in 2011:

de review [ny times](#), de review en nr 8 in a'damse restaurant top 10 van [specialbite.com](#), de review van [de dames reiziger \(ad\)](#). ook hebben we leuke herinneringen aan verschillende radio momenten:, zoals instituut idzerda. (vpro radio) en 't kookboek van hemelbestormers.(kro radio).