

NEWS.BITES MRT 2013

eet.inspiratie **WATER**
the new champagne?

MRT 08 - APR 06
2013



P02 IT'S PARTY TIME.

P03 VOOR IN JE AGENDA.

WATER, THE NEW CHAMPAGNE?
BLOOMING
EATING ARCHITECTS
FASHION.MATTERS

P05 'N AANTAL KRENTEN UIT DE
PAP.



DE CULINAIRE WERKPLAATS
fannius scholtenstraat 10 hs
1051 ex amsterdam

+31 (0)6 54 64 65 76

info@deculinairewerkplaats.nl
twitter.com/eatinspirations
facebook.com/deculinairewerkplaats.nl



02 IT 'S PARTY TIME.

winterstop. na 'n dynamisch 4de kwartaal in 2012 hebben wij -zoals altijd- 'n winterstop gehouden. iets langer dan gebruikelijk. we wilden 'n tijdje ongestoord werken aan ons boek, 'n aantal remakes en nog enige andere persoonlijke projecten.

we werden regelmatig afgeleid, maar achteraf is 't een uitermate vruchtbare break gebleken.

zo hebben we 'n uitnodiging ontvangen om 'n bijdrage te leveren aan de expositie 'the shape of taste' in MART, 't museum voor moderne kunst in rovereto (italië), en tijdens a'dam fashion weekend is 'n remake van onze eetbare trouw-
jurk geëxposeerd in de lobby van hotel JL no. 76.

1 boek is geen boek. in ons boek blikken we o.a. terug op de projecten van de afgelopen jaren, onze ambitie en gedachtegoed. ook evalueren we het experiment *de culinaire werkplaats*.

't maken van een boek smaakt naar meer en we hebben derhalve besloten om tegelijkertijd aan 'n kookboek te werken.

it's party time. al bladerend door ons fotoalbum kwamen we er ineens achter dat 2013 'n speciaal jaar voor ons is. dit jaar staan de deuren al weer 5 jaar open. tijd voor 'n feestje.

remakes met 'n twist. 'n memorabel moment vraagt om 'n bijzondere invulling. wij gaan o.a. onze meest favoriete onderwerpen in 'n volslagen nieuw jasje steken, zoals water, food = fashion, landschappen en architectuur.

limited editions. dit jaar gaan we 'n aantal limited edition eetervaringen op lokatie creëren rondom concepten als zwart, stilte, en 24 uur architectuur.
of dit lukt hangt van af van 't al dan niet vinden van 'n geschikte lokatie.

buitenland. ook in 2013 zijn wij en/of ons werk in het buitenland te vinden. op dit moment staan italië, engeland, duitsland in de agenda, en hebben we zojuist 'n uitnodiging voor new york ontvangen.

red revisited. sinds 14 februari staat onze deur weer open. we hebben al één zeer drukbezochte eetinspiratie overleefd, nl. red revisited. onze gasten hebben we o.a. 'n rode loper moment aangeboden.
inmiddels gestart met 'n nieuw thema. momenteel staat er water op 't menu.

'n hele fijne dag en wellicht tot binnenkort.

marjolein wintjes & eric meursing.

03

VOOR
IN
JE
AGEN
DA.

dit jaar is het tijd voor 'n nieuwe interpretatie van het thema *water*.

tijdens sail 2010 amsterdam hebben wij voor 't eerst 'n water menu gepresenteerd. hiervoor zijn we overigens beloond met de titel 't *beste benelux groente restaurant 2011*.

water wordt in de westerse wereld als iets vanzelfsprekends beschouwd, maar water is heel essentieel en onlosmakelijk verbonden met 't leven.

deze keer staat de input voor de gerechten in 't teken van 'n water tekort & 'n water teveel.

in onze eetinspiratie komt 'n aantal van onze water classics voor, maar... met 'n enorme twist. zo kun je kennismaken met onze nieuwe kijk op 'n waterbom, 'n water ballet en waterlanders. verder serveren we porties woestijn en 'n interpretatie van de klimaat verandering.

als finishing touch maken we deze maand kleine installaties waarin de relatie water & eten, water & leven centraal staat.

water

the new champagne?

mrt 08 - apr 06

2013

klik hier voor
**MEER INFO, 't MENU of
ONLINE RESERVEREN >>**

04

NOG
MEER
VOOR
IN
JE
AGEN
DA.

12 apr-18 mei
2013

blooming 'n
eetinspiratie waarin de
verschillende manieren
van groei centraal
staan.

24 mei t/m 29

juni 2013

de eetinspiratie

**eating
architects**

nederland staat bekend
om toonaangevende
architectuur. 'n selectie
van 5 architecten en
hun eigenzinnige visies
vormen de input voor 'n
5 tal gerechtjes.

juli 2013

de eet'inspiratie

fashion.mat

ters proef dutch

fashion in 5 gerechten.

ook dit keer weer op

basis van mondiale

trends 'n forecast voor

kleur & textuur voor food

& fashion 2014 and

beyond.....

05 HIG HLI GHT S.

**mart museo
rovereto** 'food
project: taste the shape'
feb 9 - june 2, 2013.
MEER>>

design.matters we had 5
dutch design icons on our menu: viktor & rolf,
marcel wanders, jan des bouvrie, rem
koolhaas, en claudy jongstra
MEER>>

**ever
considered
your dress to
be a dessert**
display of edible wedding
dress @ boufique hotel jl no
76 during a'dam fashion
weekend january 2013
MEER>>

yves rocher we hosted the press
launch of their latest vegetal anti aging
global skin care products with green/white
tea bites. MEER>>

canon europe food styling t.b.v.
workshop food fotografie voor culinaire
journalisten en bloggers.
MEER>>

bonduelle
'n fris blik op groenten.
MEER>>

the network brainstorm +
eat'inspiration: think orange, work green
MEER>>