



COMMUNIQUE DE PRESSE
Bruxelles, le 28 août 2024

Nouvelle saison du Tram Experience : les jeunes chefs bruxellois à l'honneur

La nouvelle saison du Tram Experience débutera demain. Au cours des prochains mois, des milliers de personnes seront à nouveau invitées à un voyage culinaire à travers Bruxelles. Ces prochains mois, les menus seront proposés par de jeunes et talentueux chefs bruxellois. C'est d'ailleurs Milan La Roche, du restaurant St Kilda, qui inaugurera cette nouvelle saison. Nouveauté de cette édition : le Tram Experience s'associe au guide Fooding.

Une balade gastronomique en tram à travers Bruxelles avec pour point de départ et d'arrivée la place Poelaert, tel est le concept qui fait le succès du Tram Experience depuis 11 saisons. En effet, l'année dernière, pas moins de **8 500 foodies** ont eu la chance de participer à cette expérience gastronomique unique. Un record. La douzième saison du Tram Experience, qui débute demain, sera placée sous le signe de la nouvelle génération de cheffes et chefs bruxellois.

Une scène vivante et prometteuse

Depuis quelques années, un vent nouveau souffle sur la gastronomie bruxelloise. De nombreux talents d'avant-garde ont vu le jour: de jeunes chefs et cheffes qui ne se soucient pas des étoiles mais s'orientent résolument vers une **cuisine contemporaine et branchée**, radicalement locale. Avec une attention particulière pour la ville et la planète, ils placent Bruxelles sur la carte internationale des destinations pour les foodies à la recherche d'une scène gastronomique vivante.

Le Fooding

Pour la nouvelle saison, le Tram Experience s'est associé au Fooding. Né de la contraction de « food » et « feeling », ce guide gastronomique indépendant de référence (lefooding.com, appli, guide papier) déniche des restaurants, bars, caves, commerces et chambres qui font le « **goût de l'époque** » partout en Belgique. A bord du Tram Experience, les chefs soigneusement sélectionnés (et référencés dans Le Fooding) promettent de faire vivre aux foodies une expérience culinaire sincère, incarnée et vivante.

Milan La Roche

Le chef du restaurant St Kilda à Uccle donnera le coup d'envoi de la nouvelle saison. Milan La Roche a développé son propre style culinaire à partir de ses expériences au Costa Rica et en Australie. Il a travaillé principalement dans la ville de Melbourne, plus précisément dans le quartier de **St Kilda**, qui lui a par ailleurs inspiré le nom de son restaurant. La simplicité apparente de sa cuisine y est reconnue et appréciée. Il opte invariablement pour des combinaisons inattendues et savoureuses, préparées dans le respect des saisons et dans un souci de durabilité. Pour le restaurant **Manneken Pis Café**, Milan La Roche ajoute des touches belges bien senties. Il assurera la carte du Tram Experience jusqu'au 13 octobre.



Après La Roche, ce sera au tour de **Jordan Joubert du restaurant Klok** à Bruxelles de faire voyager les papilles des passagers. En décembre et janvier, c'est un duo qui prendra le relais. **Ugo Federico du restaurant Racines** à Ixelles et **Alexandru Sapco du restaurant La Bonne Chère** dans les Marolles à Bruxelles proposeront ensemble un menu surprise..

Les recettes sont réalisées à bord avec rigueur et minutie par Thibault Granville (Taste Great) et son équipe. Le menu complet de Milan La Roche et toutes les informations sur le Tram Experience sont disponibles sur le site www.tramexperience.brussels.