



www.chefsenmeesters.be

Date: 07-04-2021

Periodicity: Continuous

Journalist: -

Circulation: 0

Audience: 1000

TRIBE
FOOD PR & ePR AGENCY

<https://chefsenmeesters.be/2021/04/07/een-4x2-sterrenervaring-bij-je-thuis/>

Een 4x2-sterrenervaring bij je thuis



v.l.n.r. Cyril Molard, David Martin, Nick Bril, Tim Boury

Ook in deze corona-tijden staat de culinaire wereld niet stil. Met unBOXed komt er een nieuw concept dat de gastronomie anders wil laten beleven. Wat is unBOXed? Een complete gastronomische ervaring zoals op restaurant, maar dan thuis! De komst van unBOXed is geen toeval. Met dit project willen de initiatiefnemers de platgetreden paden verlaten en spelen met de codes van een constant uitgedaagde gastronomie. Hoe? Door vier chefs samen te brengen, iets meer aan te bieden dan maaltijden en je iets unieks te laten beleven.

Topteam

unBOXed, dat is eerst en vooral een hecht team van vrienden die de tijd nemen om de grenzen van het vertrouwde te verleggen. Cédric Allard, de bedenker van het project, is een storyteller en foodie. Bij gebrek aan restaurants en aan gezelschap kwam hij op het idee om met een aantal chefs de thuisgastronomie heruitvinden. Tim Boury (Boury Restaurant), Nick Bril (The Jane), David Martin (La Paix) en Cyril Molard (Ma langue sourit – Luxemburg) zitten niet om een uitdaging verlegen – zeker nu niet – en stapten mee in het avontuur. Met gebundelde krachten slaagden ze erin een gezellige en elegante gastronomische ervaring zoals op restaurant te creëren. Wie ook in het team zit is Denis Meyers, de bekende kunstenaar die het project een sterke identiteit geeft.



Een complete ervaring

Waar het bij het unBOXed-concept allemaal om draait? Ingaan tegen tradities en conventies. unBOXed is dan ook niet zomaar een maaltijdbox. Het is een combinatie van gastronomie, kunst, plezier en uitmuntendheid. Maar ook een restaurant bij je thuis, in je eigen comfort, voor een uniek moment. En dat met maar één bedoeling: de gastronomische restaurantsfeer tot in de kleinste details nabootsen. Even het schaaltje in de oven zetten en klaar! Daarna hoef je alleen nog maar te genieten en je te laten meeslepen. De gerechten zijn gedresseerd zoals op restaurant en komen in speciale ovenschaaltjes ontworpen door Denis Meyers. Je kunt ze trouwens ook als bord gebruiken. Wat heb je nodig voor unBOXed? Bestek, glazen en een oven, meer niet. Voor elk gerecht legt een chef je via een videotutorial ook nog eens uit hoe je van deze sterrenervaring een succes maakt.



Intieme sfeer

unBOXed wil meer zijn dan een culinaire ervaring en wenst een echte relatie tot stand te brengen tussen klant en chef, net zoals op restaurant. Daarom gaat elke box vergezeld van een aantal videomomentjes voor de klant: één verwelkomingsfilmpje, vier filmpjes met een woordje uitleg over de gerechten en een verrassingsfilmpje. Op die manier ontstaat er een persoonlijke band met de chefs en kunnen die hun passie voor het koken beter overbrengen.



Uitmuntend en milieubewust

Unboxed streeft op alle vlakken het beste na. Omdat je vooraf moet bestellen, kunnen de chefs het juiste aantal gerechten voorzien en dus verspilling vermijden. Uiteraard gaat de voorkeur naar lokale producenten. Er wordt dan ook gewerkt met seizoensgebonden en 100% traceerbare producten. De box zelf is een kunstwerkje bedoeld om in je interieur te blijven staan. Hij is van gerecycled karton en wordt milieuvriendelijk geproduceerd in België. Maar er is nog meer! Ook de schaalpjes zijn plasticvrij en biologisch afbreekbaar. Vaarwel aluminium bakje dus! Wanneer er op een verantwoorde manier uitmuntendheid kan worden bereikt, is Unboxed zeker niet van plan om zijn milieubewustzijn overboord te gooien.



De toekomst van unBOXed

Er staat het gastronomische concept ongetwijfeld een mooie toekomst te wachten. Daarom is unBOXed nu al verkrijgbaar in verschillende unieke edities. Elke unBOXed berust op het principe van 360° ervaring en past zich aan de seizoenen, verlangens en trends aan. En elke keer wordt hij vergezeld van een kleine verrassing, een 'kers op de taart' die de restaurantervaring compleet maakt. Maar unBOXed wil ook luisteren naar zijn klanten. Op de website kun je dan ook je feedback kwijt. Zo kunnen de chefs zich aanpassen en een steeds specialere belevenis garanderen.

Waar en hoe bestellen?

Hoe geniet je van de unBOXed-ervaring? Heel eenvoudig. Box #1 kun je vooraf bestellen op de website van unBOXed: <http://www.be-unboxed.com> . Je kunt 'm dan afhalen of laten leveren.

Box #1 – voor 2 personen – staat gepland voor 21, 22 en 23 Mei voor de prijs van € 140 per persoon.