PAPERJAM

www.paperjam.lu

Date: **21-04-2021**
Periodicity: **Continuous**
Journalist: **-**

Circulation: **0**
Audience: **2051**

TRIBE
FOOD PR & ePR AGENCY

https://paperjam.lu/article/nouveau-projet-8-etoiles-cyril

Un nouveau projet 8 étoiles pour Cyril Molard

Le chef Cyril Molard est le représentant luxembourgeois pour la première édition du concept gastronomique 8 étoiles « unBOXed ». (Photo: DR)

Le chef de Ma Langue Sourit et trois de ses amis doublement étoilés en Belgique lancent en mai la première édition de «unBOXed», une box gastronomique forcément immanquable, du 21 au 23 mai.

8 étoiles. À savoir 4 chefs X 2 étoiles. Voilà la promesse aussi exclusive qu'alléchante du nouveau projet «unBOXed», qui entend bien révolutionner l'expérience restaurant, à la maison. Un concept qui joue avec les codes de la gastronomie avec comme résultat une formule «box», mais dont la création n'avait encore jamais été poussée aussi loin en Belgique ou au Luxembourg.

Les chefs de cette première édition

Derrière les 8 étoiles en question rassemblées par le concepteur Cédric Allard, on retrouve quatre chefs très en vue dans la galaxie gastronomique belgo-luxembourgeoise, mais aussi amis:

- Tout d'abord le représentant luxembourgeois Cyril Molard , seul chef doublement étoilé au Grand-Duché avec son restaurant Ma Langue Sourit de Steinfort et Chef de l'année Gault&Millau Luxembourg en 2020,

- David Martin, chef deux étoiles charismatique du restaurant La Paix à Anderlecht, dont nous vous avions donné un aperçu l'été dernier , et Chef de l'année Gault&Millau Belgique en 2019,

- Nick Bril, chef deux étoiles du restaurant The Jane à Anvers, sans doute une des adresses les plus élégantes et plébiscitées d'Europe, tant par la critique et le public que par les chefs

- Et enfin Tim Boury, dont le restaurant éponyme à Roulers affiche également deux étoiles Michelin et Chef de l'année Gault&Millau Belgique en 2017.

Les quatre chefs doublement étoilés de la première box «un BOXed». De gauche à droite: Cyril Molard, David Martin, Nick Bril et Tim Boury. Pieter D'Hoop

Les quatre chefs doublement étoilés de la première box «un BOXed». De gauche à droite: Cyril Molard, David Martin, Nick Bril et Tim Boury. Pieter D'Hoop

Le menu

Cette première box «un BOXed» qui se déroulera donc du 21 au 23 mai prochains et facturée 280€ TTC pour deux personnes, contient un menu gastronomique en cinq services boissons incluses:

- Des bristols de bienvenue ainsi que des QR codes donnant accès aux vidéos des chefs

- Deux cocktails Gin de Tim Boury;

- Du pain et du beurre,

- Quatre mises en bouche par Cyril Molard

- Deux entrées par Tim Boury

- Deux plats principaux par Nick Bril

- Deux desserts par David Martin

- Un accord mets et vins créé par les chefs

- Une playlist exclusive de Nick Bril

- Des biscuits uniques unBOXed grâce à la collaboration entre les chefs et la Maison Dandoy

- Et un petit bonus…

De plus, cette nouvelle formule haut de gamme a été étudiée pour convenir à la fois aux particuliers et aux entreprises. Tout a donc été fait pour pouvoir en profiter avec le moins de préparation possible une fois la box livrée.

Enfin, l'identité visuelle à la fois urbaine et branchée du projet a été confiée à l'artiste «street» belge très branché Denis Meyers qui s'est donné pour mission de renforcer l'identité forte et l'impact de la box «unBOXed».

Pour en savoir plus sur les informations pratiques et commander, vous pouvez vous rendre sur be-unboxed.com

Vous n'êtes pas encore abonné à la newsletter hebdomadaire Paperjam Foodzilla? C'est ici!

Les quatre chefs doublement étoilés de la première box «unBOXed». De gauche à droite: Cyril Molard, David Martin, Nick Bril et Tim Boury. Pieter D'Hoop