

## **Tafelmanieren van 2011**

*Feest, Food & Fashion*

De sfeerbeurs La Table laat ook dit jaar weer in de Grote Kerk van Naarden zien, op welke manieren feestelijk tafelen in de praktijk kan worden gebracht. Door de enorme diversiteit in het aanbod ligt het thema dan ook voor de hand: tafelmanieren 2011. Daarnaast worden bezoekers uitgedaagd tot actieve deelname tijdens én voorafgaand aan het evenement. Zo kiest het La Table-publiek zijn favoriete gast aan tafel, worden de zintuigen geprikkeld met een delicatessentour, decoratie-workshops, en een demonstratie van de nieuwste kooktechnieken.



Sinds de ruim 15 jaar dat La Table wordt georganiseerd, hebben de veranderingen aan de eettafel zich in hoog tempo voltrokken. Zette de 'eerlijke' zongerijspe tomat eerst de toon, een paar jaar later is die onder invloed van moleculair koken verpulverd tot poeder bij een basilicum-sorbet. Was de tafel voorheen bezaaid met waxinelichtjes, vandaag bepalen robuuste kandelaars weer de sfeer. Hoeveel manieren voor feestelijk tafelen er ook mogen zijn, het volledige sfeerbeeld is te zien tijdens **La Table sfeerbeurs van 10 t/m 13 november 2011 in Naarden-Vesting**

## **La Table Delicatessentour & Workshops**

De wijn en spijs-proeverij is niet meer weg te denken. La Table speelt op deze trend in met de Delicatessentour, waarbij bijzondere delicatessen speciaal voor de bezoekers geselecteerd zijn. Naast de deelnemers in de Grote Kerk zullen geselecteerde delicatessenwinkeltjes in de Vesting aan deze tour meedoen en bezoekers worden uitgenodigd om verschillende specialiteiten te proeven. Iedere bezoeker ontvangt bij binnenkomst van La Table een speciaal overzicht van deze unieke La Table Delicatessentour.



In de dagelijkse workshops met eetbaar vloeibaar goud en zilver door Andrea Schonenberg Van Franse Makelij, kunnen bezoekers volop hun creativiteit de vrije loop laten. Door de verfijning van de smaak, ontstaat ook de behoefte aan bereiding- en kooktechnieken. Dergelijke wetenswaardigheden worden gedemonstreerd bij het Keukenhuys De Tweede Kamer uit Naarden. Daarnaast zorgen wijnaanbieders ervoor, dat er ruimhartig van het aanbod geproefd kan worden.

## Het oog wil ook wat

Wat zou een feestelijk diner zijn zonder mooi decorum? Los van de aankleding van de tafels, biedt La Table een exclusieve keuze aan sieraden en mode voor de menselijke versiering. Opmerkelijk is dat naarmate er meer variëteit in de porties komt, ook de tafelaankleding niet meer alleen door damast en zilver bepaald wordt. Zonder het gewaardeerde klassieke aanbod geweld aan te doen, laten trendsetters hun ongekende mogelijkheden zien. Mooi voorbeeld is Kiki van Eijk, die de nieuwe generatie van Nederlandse ontwerpers vertegenwoordigt, met Dutch Design, die mede met het Textielmuseum voor een frisse kijk op tafelaankleding zorgt. Ook de decoratieve demonstraties van Fernande van Flowerservice zijn de dennenkrans ontstegen.



## Wintergasten

Aangezien La Table alles te maken heeft met gastvrijheid, wordt het publiek gevraagd wie hun favoriete gast aan de kersttafel is en waarom. Die reacties worden via (social)media-kanalen verzameld, maar ook op de beurs zelf kunnen deelnemers hun bijdragen op menukaartjes invullen die vervolgens op een leestafel tentoongesteld worden. Uiteraard komt daar in de geest van het evenement ook aan de orde wat de VIP voorgeschoteld krijgt en in welke sfeer.

## Genieten in het Gooi

Een bezoek aan La Table, betekent een Goois dagje uit. Naarden-Vesting zelf heeft al veel te bieden met Het Arsenaal, wandelroutes op de stadswallen en een keur aan antiekwaken. Er is genoeg parkeergelegenheid en een shuttle-service verzorgd door Volvo Buitenweg brengt de bezoekers van deur tot deur. Vergeet niet dat ook het luxe-eldorado Laren vlakbij ligt.

Om de kerstvoorpret compleet te maken, zijn er speciale arrangementen zoals "Samen 1", waarin toegang tot de beurs gecombineerd wordt met een glas prosecco & garnituur voor twee personen à € 29,50. (Dit geldt alleen vrijdag 11 november na 17 uur) De dag letterlijk met goede Tafelmanieren afsluiten, kan met het gelijknamige arrangement in restaurant Het Arsenaal van Paul Fagel. (zie bijlage voor volledige arrangementen aanbod)

## **Wat, Waar en Wanneer**

### **La Table sfeerbeurs**

Locatie: Grote Kerk, Marktstraat 13,  
Naarden-Vesting

Data: donderdag 10 t/m zondag 13  
november 2011

Openingstijden: donderdag van 10 – 18 uur  
vrijdag van 10 – 21.30 uur  
zaterdag en zondag van 11 - 18 uur

Entreprijs: € 14,50 aan de kassa,  
inclusief Delicatessentour  
€ 11,50 per persoon, bij voorverkoop via  
www.latablesfeerbeurs.nl



Gratis parkeergelegenheid & shuttleservice verzorgd door Volvo Buitenweg

Bezoekersinformatie: [www.latablesfeerbeurs.nl](http://www.latablesfeerbeurs.nl)

---

### **Noot voor de redactie:**

Mocht u behoefte hebben aan aanvullende informatie, neemt u dan contact op met InterEvent evenementen marketing b.v.

Contactpersoon: Johan D. Rissik  
Telefoon: 035-623 96 95 – 06-53 466 338  
E-mail: [j.rissik@interevent.org](mailto:j.rissik@interevent.org)