



Promoting Brazilian Gastronomic Culture

Promovendo a Cultura Gastronômica Brasileira

CONCEPT / CONCEITO

Excellence & Passion / Excelência & Paixão

• **ATABLEBR** is a creator and producer of original audio-visual content and events, intended to promote Brazilian culture to an international audience, through the culinary arts. Today, ATABLEBR's primary, promotional digital platforms are: respectively, its (open) Instagram feed [[@atable.br](#)], as well as its online Website [[www.atablebr.com](#)]. ATABLEBR additionally produces exclusive, customized gastronomic events featuring Brazilian regional cuisines, in particular, Amazonian anthropologic gastronomy.

• *A ATABLEBR é criadora e produtora de conteúdos audiovisuais originais e de eventos, com o objetivo de divulgar a cultura brasileira para um público internacional, por meio das artes culinárias. Hoje, as principais plataformas digitais promocionais da atablebr são, respectivamente, o feed (aberto) do Instagram [[@atable.br](#)], assim como o site online [[www.atablebr.com](#)]. Além disso, a ATABLEBR produz eventos gastronômicos exclusivos e personalizados com as diversas culinárias regionais brasileiras, em especial a gastronomia antropológica amazônica.*

One of our signature dishes / *Um dos nossos pratos de assinatura*



Emperor's Duck (Duckrice in Tucupí Sauce) / *Pato do Imperador (Arroz de Pato no Tucupí)*

▷ **A dish created by Chef Paulo Martins** to commemorate the visit of the late Japanese Emperor, Akihito, to Belém (State of Pará) – Brazil, in 1997, and recreated by Chef Ulisses Mourão & atable.BR with a touch of French culinary fusion technique.

▷ *Prato criado pelo Chef Paulo Martins para comemorar à vinda do antigo Imperador do Japão, Akihito, à Belém do Pará em 1997, e recriada e apresentada pelo Chef Ulisses Mourão e atable.BR com um toque da técnica de fusão culinária francesa.*

