

**September 26<sup>th</sup>, 2019**

<https://www.journaldespalaces.com/actualite-56277-Ciel-Bleu-Restaurant-a-Amsterdam-la-table-au-sommet-de-ses-2-etoiles.html>

---

**CIEL  
BLEU**  
RESTAURANT

## Ciel Bleu Restaurant à Amsterdam : la table au sommet de ses 2 étoiles (Pays-Bas)

*Catégorie : Europe - Pays-Bas - Gastronomie*

*Communiqué de presse mis en ligne le 26-09-2019*

*Publié par la société CA Consulting - Le Bureau Parisien*

*Du haut du 23<sup>ème</sup> étage de l'hôtel Okura à Amsterdam, le restaurant Ciel Bleu, doublement étoilé depuis 2007, s'impose comme l'une des références de la scène gastronomique néerlandaise. Avec son service personnalisé, sa cuisine créative et ses accords mets-vins exquis, le Ciel Bleu met littéralement la petite Venise du Nord à ses pieds !*



*Ciel Bleu Restaurant - Chefs Arjan Speelman & Onno Kokmeijer (de gauche à droite)*

*Crédit photo © Ciel Bleu Restaurant*

### Créations cosmopolites & « Guestronomy »

Pas de « à la carte » au Ciel Bleu mais le choix entre **trois menus exclusifs signés des chefs Onno Kokmeijer (sacré « Chef de l'année 2019 » par le guide Gault & Millau) et Arjan Speelman** pour vivre une expérience culinaire unique !

Ensemble et complémentaire depuis 2002, ce duo de chefs associe rigueur et créativité en puisant parmi les **meilleurs produits néerlandais** pour proposer une **cuisine**

**intensément savoureuse** avec des **méthodes de cuisson innovantes**, des **influences de tour du monde** par l'utilisation des **épices** et un **hommage subtil à la culture japonaise**.

Un merveilleux voyage des papilles attend ainsi les hôtes à travers les menus **Ciel Bleu Expérience** (195€. Tout compris pour deux personnes = 660€), **Ciel Bleu Guestronomy** (225€. Tout compris pour deux personnes : 760€) et **Ciel Bleu Caviar** (475€). A noter que les propositions évoluent au moins toutes les deux semaines suivant le marché et les saisons. Incontournables **créations signatures** à déguster : l'entrée « **TROMS Ø** » avec **crabe royal, caviar baeri et glace au beurre blanc**, ou encore le plat « **PIGEON DE BRESSE** » **préparé en croûte de sel avec pistache, grenade et trappeur**.

Pour accompagner ses assiettes raffinées, le Ciel Bleu met à disposition sa **cave d'exception** et surtout son excellent **chef sommelier Noël Vanwittenbergh** qui n'a pas son pareil pour les **associations Mets & Vins** !

Au-delà de sa haute gastronomie, le Ciel Bleu met un point d'honneur à satisfaire ses hôtes également par **son service attentif et personnalisé avec un soupçon de « Dutch fun »**. C'est tout l'art de la « **Guestronomy** » ! Aux commandes depuis plusieurs années de l'efficace « ballet des serveurs », le **maître d'hôtel Pasquinel Kolk**.

### **Table avec vue**

Du **23ème étage**, dans le quartier vivant De Pijp, le **Ciel Bleu restaurant** offre une vue à couper le souffle sur Amsterdam. Nous sommes « **on top of the world** » que ce soit pour un dîner en amoureux, entre amis ou collaborateurs.

Il est ainsi possible de réserver au sein du Ciel Bleu la salle **Starlight** pour des dîners de groupes (de 12 à 24 personnes maximum) ou encore la **Table du Chef** avec sa vue privilégiée sur la cuisine pour dîners privés (de 4 à 10 personnes maximum) témoins de la préparation des plats et du déroulement du service.

Sans oublier le **lounge** pour déguster quelques délicieuses petites bouchées apéritives avant de prendre place pour un dîner grandiose !

## **Ciel Bleu Restaurant**

Hôtel Okura Amsterdam (23ème étage)  
Ferdinand Bolstraat 333  
1072 LH Amsterdam

**Ouvert du lundi au samedi pour dîner de 18h30 à 22h00**

**Déjeuner de groupe possible sur demande**

**E-mail :** [cielbleu@okura.nl](mailto:cielbleu@okura.nl)

**Tel :** +31 (0)20 6787 450

[www.cielbleu.nl](http://www.cielbleu.nl)

## **A propos du Ciel Bleu Restaurant**

Situé au 23ème étage de l'hôtel Okura Amsterdam, le Ciel Bleu Restaurant possède deux étoiles Michelin depuis 2007 et fait partie d'Alliance Gastronomique. Il réunit trois talents gastronomiques certifiés SVH : le Maître Pasquinel Kolk, le Sommelier Noël Vanwittenbergh and le Chef Exécutif Onno Kokmeijer. Les hôtes peuvent vivre une expérience gastronomique immersive au sein de la « Table du Chef » située au cœur de la cuisine et capable d'accueillir jusqu'à 10 personnes assises. La salle « Starlight » est un lieu idéal pour les dîners privés au sein du Ciel Bleu et peut être réservée pour les groupes de 10 à 24 convives. Le Ciel Bleu a été rénové en août 2016 par l'architecte Bert Verwey.

## **A propos de l'hôtel Okura Amsterdam**

L'hôtel Okura Amsterdam est membre de The Leading Hotels of the World et fait également partie d'un groupe international avec plus de 80 hôtels de luxe à travers le monde dont Okura Hotels & Resorts, Nikko Hotels International et Hotel JAL City. L'hôtel dispose de chambres luxueuses, d'un spa moderne et d'un choix gastronomique varié avec quatre restaurants récompensés Michelin. L'hôtel Okura Amsterdam est à quelques pas du centre d'affaires Amsterdam Zuidas et de nombreuses attractions touristiques.

## **A propos du Bureau Parisien**

Le restaurant Ciel Bleu est représenté en France, en Belgique et en Suisse par **Le Bureau Parisien**, [lebureauparisien.com](http://lebureauparisien.com). Depuis plus de 16 ans, le Bureau Parisien est spécialisé dans la commercialisation et la communication d'hôtels de luxe sur les marchés francophones.



Lounge



Table du Chef



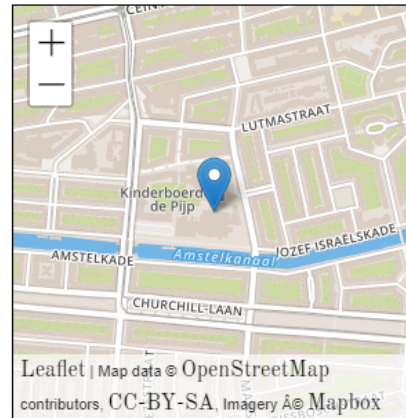
Starlight

*Ciel Bleu Restaurant*  
*Crédit photo © Ciel Bleu Restaurant*

**[Site internet de la société émettrice de ce communiqué de presse]**

En savoir plus sur...

**Ciel Bleu**  
Ferdinand Bolstraat 333  
1072 LH Amsterdam  
Pays-Bas  
[Site internet](#)



**Ce communiqué de presse a été sélectionné par Frédéric Abadie**



**Frédéric Abadie**

*Directeur des Rédactions du Journal des Palaces et du Journal des Casinos, précédemment rédacteur en chef de Fun Radio, rédacteur en chef Politique et International de France Soir, fondateur d'agences d'informations pour les fournisseurs d'accès à Internet (années 1998-2002) et auteur de biographies politiques (Georges Pompidou, Valéry Giscard d'Estaing).*