

# MEMBERS ONLY

M  
ONLY

LE MAGAZINE DE LA TRADITION ET DU PLAISIR

TRIMESTRIEL - HIVER 2019 - NUMÉRO 72

FR



# « CIEL BLEU » À AMSTERDAM: des étoiles plein les yeux

Au 23<sup>e</sup> étage de l'hôtel « Okura », à Amsterdam, le restaurant « Ciel Bleu » mérite à la fois le voyage et ses deux étoiles.

*Par Miguel Tasso*



Deux Chefs pour une cuisine d'exception: Arjan Speelman et Onno Kokmeijer.



Doublement étoilée depuis 2007, la maison est devenue une véritable référence pour les gastronomes connaisseurs. Aux commandes dans les cuisines, on retrouve, il est vrai, deux pointures de grande renommée : Onno Kokmeijer (sacré Chef de l'année 2019 par « Gault & Millau ») et Arjan Speelman. Le reste ne se raconte pas. Il se déguste !

## Des plats signatures

Trois menus sont proposés aux convives : le Ciel Bleu Expérience, le Ciel Bleu Guestronomy et le Ciel Bleu caviar. Dans tous les cas, c'est un pur régal pour les papilles.

« Nous travaillons des produits de saison de grande qualité avec des méthodes de cuisson innovantes, des influences souvent exotiques via l'utilisation d'épices et un petit clin d'œil à la culture et à la gourmandise japonaise », résume Onno Kokmeijer.

Quelques plats sont de véritables signatures, comme le « crabe royal, caviar baeri et glace au beurre blanc » ou encore « le pigeon de Bresse préparé en croûte de sel avec pistache, grenade et trappeur ». Mais l'inventivité du chef n'a ni limite ni frontière. Au gré de ses humeurs, il compose une véritable symphonie pour les papilles avec des plats comme « les crevettes hollandaises, caviar osciètre et cumin rôti », « le bar de ligne, artichaut et curry breton »

L'expérience culinaire vaut clairement le déplacement. Alors, direction Amsterdam et l'hôtel « Okura », un cinq étoiles estampillé Leading Hotels of the World. On monte au vingt-troisième étage, et là, soudain, on se laisse bercer par les étoiles, au propre comme au figuré. La vue sur la capitale néerlandaise est, bien sûr, exceptionnelle. Mais celle sur les assiettes du restaurant « Ciel Bleu » mérite aussi le déplacement.



Du 23e étage de l'hôtel Okura, vue bluffante sur les toits d'Amsterdam.



La table du Chef qui donne sur la cuisine.

ou le dessert « cacao, caramel et liqueur Advocaat ». Parallèlement, le sommelier Noël Vanwittenbergh (originaire de Genk, dans le Limbourg... belge) s'occupe d'assortir les meilleurs vins aux assiettes. Avec à la clé, là aussi, de belles surprises et quelques grands crus sortis de la cave. « Oui, l'idée est de faire vivre une véritable expérience culinaire à nos visiteurs qui n'ont plus qu'à se laisser guider. Notre cuisine s'inspire de grands chefs traditionnels, comme Robuchon ou Ducasse. Et nous essayons d'y ajouter de l'inspiration personnelle... »

Le résultat est bluffant. Les plats, véritables œuvres d'art, défilent, légers, surprenants, toujours délicieux. Et le service est parfaitement ficelé, sobre, pas guindé, souriant et efficace. Ce n'est pas un hasard s'il se chuchote déjà que l'adresse pourrait bientôt hériter d'un troisième macaron. Et la situation du restaurant, si haut perché dans le ciel amstellodamois, ajoute évidemment à la magie du moment.

### Influence japonaise

Bref, voilà une adresse idéale pour s'offrir un break épique dans cette superbe ville d'Amsterdam construite sur l'eau et balisée par des canaux au charme à nul autre pareil qui rappellent souvent Venise.

L'hôtel « Okura », membre des Leading Hotels of the World, fait partie du groupe japonais éponyme. Il est situé à deux stations de métro du centre-ville, à l'écart du brouhaha. Il propose trois cents chambres modernes et de grand luxe, un Spa & Health de la dernière génération (avec une grande piscine intérieure) et, en marge du « Ciel Bleu », deux restaurants japonais. Le « Yamazato » (également une étoile au « Michelin ») fait honneur à la haute cuisine nipponne grâce au Chef Executive Masanori Tomikawa. Juste à côté, le « Teppanaki Sazanka » est un peu plus casual avec une cuisine axée autour des poissons et du live cooking. Dans les deux cas, l'ambiance japonaise est omniprésente avec, notamment, des serveuses en kimono.

Le Japon et Amsterdam ont, il est vrai, un lien historique tout particulier. Il remonte à l'an 1639, lorsque seuls les négociants néerlandais étaient autorisés à poursuivre le commerce au Japon. Presque 400 ans plus tard, cette affinité est maintenue par cet hôtel « Okura Amsterdam », où les influences de l'Asie et de l'Occident se combinent d'une manière totalement unique. A découvrir, absolument. ■

Infos : [www.cielbleu.nl](http://www.cielbleu.nl) et [www.lhw.com](http://www.lhw.com)



Une salle de restaurant sobre avec fenêtre sur la capitale!