

MERVEILLEUSE MARTINIQUE

PAGES 10-11

Lumni

“LUMNI”,
LA PLATE-FORME
ÉDUCATIVE

PAGES 26-27



Quid

PROGRAMMES TÉLÉ DU 30 NOVEMBRE AU 6 DÉCEMBRE 2019

ANVERS, PORTE DE LA BELGIQUE

PAGES 4-7

La Libre

QUID N° 46 - SUPPLÉMENT HEBDOMADAIRE DU 30 NOVEMBRE AU 6 DÉCEMBRE 2019



© M. BEAUMONT/REDA

ESCAPADE

Alangui au bord de l'IJ, l'Eye Museum accueille les amoureux de cinéma, mais également les touristes d'un jour.



AMSTERDAM LA MODERNE

À deux heures de Bruxelles, la ville hollandaise offre un parfait dépaysement. Petite promenade au bord des canaux.

À deux heures de Bruxelles (un peu moins en train, un chouïa plus en voiture), Amsterdam reste, pour bien des Belges (francophones), une ville assez méconnue. Question de langue, peut-être. Pourtant, en matière d'architecture, d'histoire et de... shopping, elle a autant à offrir que Paris ou Londres, pour peu que l'on se montre un tantinet curieux. Et, en cette période de fêtes (qui approchent), y déambuler le long des canaux, qui s'habillent pour l'occasion de lampions, arpenter les parcs qui s'illuminent de lanternes, est une expérience des plus dépay-santes.

Si vous optez pour le Thalys, votre point d'arrivée sera, forcément, Amsterdam Centraal. Une gare comme un véritable petit centre commercial, où les boutiques se serrent les unes contre les autres, offrant des bulbes de tulipe – LA fleur nationale –, des bijoux haut de gamme, des savons de toutes les couleurs (la marque Rituals a été créée par un Hollandais) et, bien entendu, des boules de fromages aux emballages bigarrés, si beaux et si brillants qu'ils donnent envie de les acheter tous. Sans oublier, bien entendu, des croquettes bien dorées et bien chaudes, qui attendent sagement les gourmands dans un "mur à croquettes", situé au cœur de la gare, véritable institution pour les navetteurs amstellodamois. Si l'on en trouve aujourd'hui dans toutes les stations, c'est là qu'historique-

ment l'affaire est née.

Deux options s'offrent ensuite à vous : soit vous rejoignez l'entrée principale où sont alignés les trams qui mènent au centre historique de la ville. Soit direction la porte de derrière, section "IJ", où ont été érigés des bâtiments d'une étonnante modernité. C'est le cas du Palais de Justice mais également, de l'autre côté du lac, de la tour de l'A'Dam Lookout, au sommet de laquelle s'ouvrira à vous un époustoufflant panorama à 360°. Et où vous pourrez également faire de la balançoire, sur le toit de la ville.

À vélo ou en tram

Tout à côté, infiniment plus design, le musée EYE – consacré au cinéma – semble plonger dans les eaux grises de l'IJ, ancien golf marin devenu lac artificiel. Ici, on peut assister à des séances de cinéma, visiter des expositions temporaires, suivre des conférences, acheter des souvenirs (très belle collection de classiques du septième art à la boutique) et déjeuner dans un restaurant aux prix tout à fait démocratiques, dont la grande baie vitrée laisse entrer le soleil à grands flots. Pour rejoindre cette autre rive, des ferries gratuits circulent jour et nuit. On y embarque à pied ou à vélo, puisque la petite Reine porte ici son nom mieux que partout ailleurs au monde.

D'ailleurs, si l'envie vous prend de vous couler dans le moule, le temps d'une escapade, rien de plus simple : les sites de location de vélos fleurissent un peu partout. Et quand l'on voit la difficulté à circuler en voiture – et particulièrement à se garer –, on comprend pourquoi la majorité des habitants a fait ce choix. Tout, du reste, a été mis en place pour leur confort : à la sortie de la gare, par exemple, un énorme parking, sur trois étages, attend les bicyclettes. Malgré sa taille impressionnante, il est, le plus souvent, complet, nous a confié Saskia, installée à Amsterdam depuis près de dix ans.

En transports en commun, et en particulier en tram, la ville se laisse également apprivoiser. En quelques minutes seulement, vous aurez rejoint le quartier Jordaan, un endroit vintage et bohème, où l'on vit, notamment, sur des bateaux amarrés aux quais. Construit au XVII^e siècle, il accueillait, à la base, des ouvriers et des minorités religieuses fuyant les persécutions.

Ici, les maisons sont plus petites, moins flamboyantes, mais plus fonctionnelles : le but était de loger le maximum de gens à moindre coût. Mais les temps ont changé et, comme dans de nombreuses grandes villes, ces zones au départ peu chères ont été prises d'assaut par une nouvelle bourgeoisie. Aujourd'hui, dans les rues et ruelles de Jordaan, on chine dans les friperies – pour le coup, on peut vraiment y faire des affaires, si on aime le vintage, le vrai – et on dégote des petites lampes au design parfait, vieilles de plus de quarante ans.

C'est également dans ce quartier que se niche le musée Anne Frank, non loin de la Westerkerk, l'église la plus haute d'Amsterdam.

Isabelle Monnard

NOTES JAPONAISES



Arjan Speelman et Onno Kokmeijer (ici avec leur maître d'hôtel) officient depuis dix ans au Ciel Bleu, l'un des restaurants de l'hôtel Okura à Amsterdam.

L'Okura, un cas à part dans le paysage des hôtels amstellodamois.

Situé au bord de l'Amstelkanaal, l'Hôtel Okura d'Amsterdam raconte à lui seul une histoire. Premier établissement de la chaîne japonaise à avoir vu le jour hors du Pays du Soleil Levant, il aurait dû côtoyer danseuses et barytons si le ministère de la Culture n'en avait décidé autrement. *"Au départ, le quartier avait été choisi pour installer l'opéra"*, explique Saskia, notre guide. *"Pour des raisons d'acoustique, l'architecture était plutôt cubique, classique. Les patrons de la chaîne Okura, cherchant à ouvrir un établissement en Europe, ont choisi Amsterdam, eu égard notamment aux longs et bons rapports commerciaux entre le Japon et les Pays-Bas."* Pour des raisons d'urbanisme, il a donc été décidé de construire une haute tour de 23 étages. Les travaux ont commencé en 1969. Mais les autorités hollandaises ont changé d'avis et l'opéra s'est finalement installé à la Waterlooplein. *"Du coup, nous sommes la seule tour du quartier. Ce qui nous permet d'offrir une vue exceptionnelle à nos clients"*, ajoute la chargée de communication de l'établissement.

A ce jour, l'Okura d'Amsterdam est toujours le seul de la chaîne hors d'Asie. Nombre de japonais y séjournent, sûrs d'y trouver, à la réception ou dans les différents restaurants (deux japonais, dont le Yamazato, une étoile au Michelin), des interlocuteurs qui parlent leur langue. Et tout, dans la décoration, ramène au côté de Tokyo et du Mont Fuji. Dans le lobby, un immense mobile est fait de centaines d'origamis, ces petites "cocottes en papier" dont on prétend qu'offertes par mille, elles portent chance à ceux qui les reçoivent. Les lustres, eux, prennent la forme de nénuphars semblant flotter entre sol et plafond. De quoi rappeler la thématique du grand jardin japonais (que l'on admire mais où l'on ne se pro-

mène pas) qui borde une bonne partie du bâtiment, et où barbotent d'énormes carpes koïs. C'est aussi sur ce jardin que s'ouvrent les baies vitrées de la piscine et des jacuzzis. Une section de l'hôtel construite dans un autre bâtiment, relié à un principal par un couloir racheté à l'aéroport de Schiphol. De fait, en l'arpentant, c'est l'impression d'un embarquement immédiat qui vient à l'esprit.

Fréquenté par de nombreux hommes d'affaires (le plus grand centre de convention de la ville est à dix minutes à peine), l'Okura est aussi un point de rendez-vous pour les locaux qui, du vendredi au samedi soir, viennent échanger quelques verres dans le bar situé au 23^e étage. Un lieu tendance où, à la nuit tombée, on voit la ville s'illuminer et se perdre dans la mer.

I.M.



Des assiettes créatives et d'une rare élégance, récompensées par deux étoiles au Michelin.

AU SEPTIÈME CIEL BLEU

Le restaurant, double étoilé au Michelin, fait le plein pratiquement tous les jours...

Si vous avez des restaurants étoilés l'image d'endroits guindés, où l'on murmure plus qu'on ne parle, où l'on ne rit guère et où l'on porte smoking et robe longue, il est temps de revoir votre copie. Car au Ciel Bleu, à peine la porte franchie, on vous fait comprendre que haute gastronomie ne rime pas avec ton compassé et manières empressées. Le maître d'hôtel, Pasquinel Kolk, un grand Hollandais au sourire communicatif, vous installe d'abord pour l'apéro. Cocktail, vin, champagne? Ce sera comme il vous plaira. À déguster avec vue imprenable sur Amsterdam puisque ce double étoilé au guide Michelin se trouve, tout comme le bar, au 23^e étage. Place, ensuite, au sommelier – Noël, un Belge, d'une folle érudition, drôle et parfait trilingue – qui vient tâter le terrain. Il a déjà pensé au parfait accord mets-vins mais il veut s'assurer qu'on le suivra sur ce terrain. Enfin, c'est notre serveur attiré, italien dont le français est matiné d'un délicieux accent ensoleillé – qui vient s'enquérir d'hypothétiques allergies. Puis vient le moment de passer à table...

Les bouchées apéritives sont inspirées par l'amour des voyages dont font preuve les deux chefs, Onno Kokmeijer et Arjan Speelman. De Vienne à Tomso en passant par Bangkok, Lisbonne, Coulommiers, Gand et évidemment Amsterdam, c'est un véritable festival de saveurs, qui fait la part belle aux légumes, sous toutes leurs formes. Lesquels trouvent du répondant dans le crabe, le poulpe, les huîtres, la dorade, le foie gras, le fromage de tête et l'inévitable caviar. À chaque plat son épice – que l'on nous fait découvrir et humer avant de déguster et qui prend place sur un petit plateau prévu à cet effet, posé au centre de la table.

Pour le dîner, les fruits de mer s'invitent dans les assiettes. Une crevette espagnole, crue, délicieusement relevée. Des crevettes grises (29 par assiette, c'est une cuisine de haute précision), sur une crème à base d'anchois et un peu de caviar, encore. Puis l'incredible pigeon de Bresse, cuit d'abord en croûte de sel, avant de s'offrir de craquants accompagnements. Arrivés au dessert, on cale un peu, tant la multiplication des plats nous a repus.

Après leur service, tandis que les commis brique la cuisine et préparent les lieux pour un autre jour (qui affichera également complet), les deux chefs nous reçoivent en toute simplicité autour d'un dernier verre. Ils évoquent ces dix années d'excellence, qu'ils ont récemment fêtées. En témoigne une grande photo qui occupe tout un mur. Tout à côté, sous un bouquet de fleurs, un petit bonhomme Michelin argenté sourit benoîtement. *"Il y a quelques mois, nous avons accueilli San Degeimbre"*, confie Onno. *"C'est ici qu'il est venu fêter son anniversaire"*. C'est dire la qualité de l'établissement...

I.M.