Les Echos
WEEK-END

December 13rd, 2019

https://weekend.lesechos.fr/gastronomie-et-vins/restaurants/0602391969396-beau-ciel-bleu-damsterdam-2313001.php

Beau Ciel Bleu d'Amsterdam

Laurent Guez | Le 13/12 à 14:12

Beau Ciel Bleu d'Amsterdam ©Amélie Falière pour les Echos Week-End

Voilà sans doute l'une des meilleures tables d'Amsterdam, la meilleure également selon le classement publié la semaine dernière par La Liste. Pour atteindre le *Ciel Bleu*, il faut se rendre au 23e et dernier étage de l'hôtel *Okura*, qui compte au rez-de-chaussée deux excellents restos nippons. Là-haut, ni sushi ni tempura mais une vue panoramique sur la ville, et surtout une haute cuisine originale qui joue avec les épices, clin d'oeil à l'histoire glorieuse des Pays-Bas, du temps de la Compagnie des Indes néerlandaise.

Les deux chefs doublement étoilés, Onno Kokmeijer et Arjan Speelman, travaillent ensemble depuis quinze ans. Pointus et imaginatifs, ils ont mis au point toute une série d'amuse-bouches épatants, chacun avec son épice, et une carte impressionnante de plats très personnels, comme cette entrée en forme de rouleau composée de crabe royal, de caviar baeri et d'une glace au beurre blanc, ou cette incroyable rosace iodée, assemblage graphique de crevettes grises décortiquées et posées sur une couronne crémeuse.

Autres recettes mémorables, le pigeon de Bresse en croûte de sel, que l'on découvre rosé, ou le somptueux filet de sole aux artichauts, deux perfections techniques. Ce défilé de créations est rythmé par le one-man-show du sommelier, Noël Vanwittenbergh, un Belge francophone aux connaissances encyclopédiques. Avant de verser dans votre verre un chablis grand cru du domaine William Fevre, un riesling Zind-Humbrecht ou un pinot noir Neudorf néo-zélandais, il vous raconte par le menu le travail des vignerons et les secrets de leurs terroirs. Mondial et local, *Ciel Bleu* s'impose comme l'une de nos plus belles surprises de l'année.

Ciel Bleu : Hôtel Okura, Ferdinand Bolstraat 33, 1072 LH Amsterdam. Tél. : + 31 20 678 74 50. Menus à 195 et 225 EUR.

@lguez Suivre