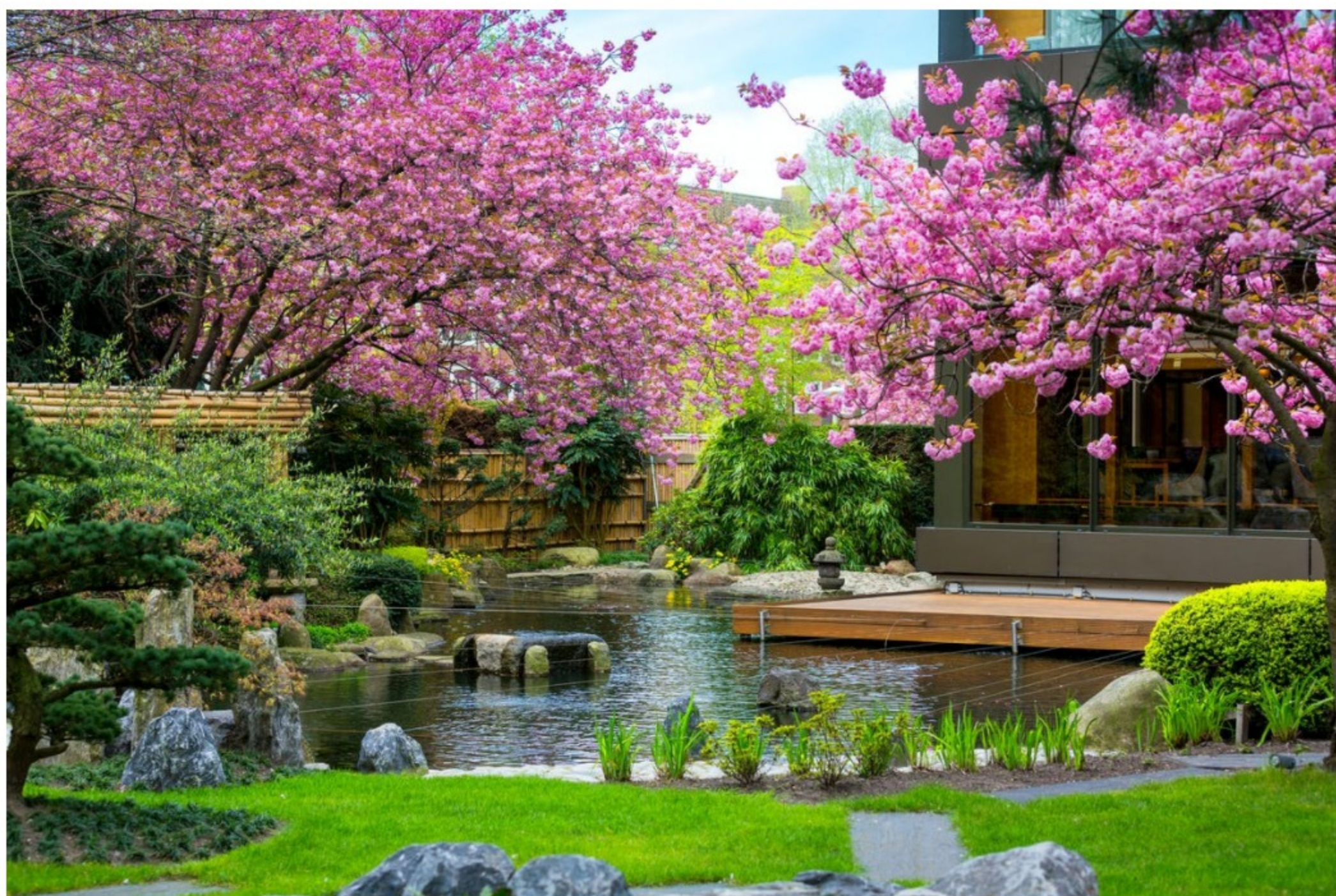


Comment se sentir au Japon à Amsterdam ?

L'hôtel Okura, premier établissement de l'enseigne japonaise implanté en Europe, a plus d'un tour dans ses murs pour séduire le voyageur le plus averti. Visite guidée.

10.03.2020
by Juliette Lavigne



Membre des Leading Hotels of the World, ce cinq étoiles ne renie pas ses origines : dès le lobby on est accueilli par un envol d'origami en feuille de ginkgo jouant le rôle de luminaires. Vaste paquebot ancré dans le quartier cosmopolite De Pijp, à 10 minutes à pied du Rijkmuseum et des principaux musées, ce bâtiment de 23 étages (une construction assez rare à Amsterdam), propose 291 chambres et 8 suites ainsi qu'une superbe suite impériale de 485 m² ! L'ensemble de la déco affiche du marbre, du bois dans des tons neutres pour une ambiance un rien minimaliste. La valeur ajoutée étant le coup d'œil sublime qu'elles offrent sur la ville et son lacs de canaux... L'Okura renferme, comme il se doit, un espace bien-être baptisé Nagomi Spa, offrant 5 salles de soins dont une double. Sans oublier une immense piscine intérieure, un sauna, un fitness. On y admire un jardin japonais....

Une restauration de haut vol

Oubliez les idées reçues ! Amsterdam se pose désormais en capitale d'une restauration parfaitement maîtrisée, comme le prouve l'Okura. **Son offre gastronomique est un véritable atout maître. Il abrite en toute simplicité 4 restaurants brillant de 3 étoiles au total : joli palmarès.** Le restaurant japonais Yamazato, 1 étoile Michelin sert une authentique cuisine kaiseki, il a d'ailleurs été le premier restaurant japonais de la spécialité en Europe... en 1971. **On adore** le Teppanyaki Sazanka et ses plats préparés grâce à une plaque chauffante sur la table. Serre, récompensé par un Bib Gourmand, propose des plats internationaux, on vote une mention spéciale à sa terrasse au bord du canal. Quant au Camelia, il met un point d'honneur à servir de sublimes petits déjeuners européens et asiatiques. Mais on a gardé le meilleur pour la fin ! le Ciel Bleu, récompensé de 2 étoiles Michelin. Il s'inscrit haut la main comme la pépite gourmande d'Amsterdam. Perché au 23ème étage, sa déco n'en rajoute pas laissant ainsi la place à la vedette du lieu, la vue. Les tables astucieusement disposées au bord de la baie vitrée, permettent un coup d'œil formidable sur la Venise du Nord. Au piano, les chefs Onno Kokmeijer et Arjan Speelman, concoctent des menus originaux où la simplicité se mêle à une élégante sophistication et proposent trois menus exclusifs. Ils utilisent les épices à la perfection et rendent un hommage discret à la cuisine japonaise. Dès les bouchées apéritives on comprend que l'on joue dans la cour des très grands : kougelhopf aux olives, crabe royal... La suite est un festival de saveurs parmi lesquelles on n'oubliera pas de citer les cinq beurres différents, des détails peut-être, mais qui signent une table... Bref, de la haute gastronomie.

Hôtel Okura, *Ferdinand Bolstraat 333, 1072 LH Amsterdam. Tél. : +31 20 678 7450. www.okura.nl*

SEE ALSO: [Les reines de l'éclat : Valérie Messika](#)

1 / 9

