

Hôtel Okura Amsterdam, un univers culinaire d'excellence

Un repaire gourmand qui mérite largement le voyage

⇒ Hôtels, Restaurants



Dans le quartier en vogue de Pijp, l'hôtel 5 étoiles Okura Amsterdam multiplie les restaurants à thèmes pour offrir aux gourmets des aventures culinaires étoilées. A seulement 3h15 de Paris, en Thalys, la grande ville des Pays-Bas s'est doté d'un repaire gourmand qui mérite largement le voyage. C'est au bord du canal Amstel que ce membre de la chaîne **The Leading Hotels of the World** est situé. Là où tout n'est que luxe et volupté, le lieu s'impose comme l'une des références de la scène gastronomique locale.



Pour profiter de chaque restaurant du Nokura, comme ici le Yamazato, dédié aux traditions gastronomiques japonaises, un week-end est tout juste suffisant...

La séquence dégustation commence au rez-de-chaussée, dans le décor très contemporain de la « Serre », une brasserie pimpante qui revisite les standards de la cuisine internationale avec une petite touche de modernité. Les incontournables des préparations nippones s'y retrouvent, eux, soit au Teppanyaki Sazanka pour admirer les gestes du chef qui jongle avec les ingrédients sous les yeux des clients, soit au Yamazato, le premier restaurant traditionnel japonais à avoir obtenu une étoile Michelin en Europe, grâce aux talents du **chef exécutif Masanori Tomikawa**.



Depuis la salle aux allures contemporaines du restaurant Ciel bleu, tout Amsterdam sera à vos pieds.

Mais pour pénétrer enfin dans le saint des saints, le **Ciel Bleu**, il faut prendre l'ascenseur jusqu'au 23e étage. Doublement étoilé, cette table au sommet offre des vues à couper le souffle sur la Venise du Nord. Ce qui attire aussi les regards, ce sont les assiettes d'**Onno Kokmeijer**, sacré chef de l'année 2019 par le guide Gault&Millau, et d'**Arjan Speelman** qui proposent 3 menus exclusifs.



Au piano, Onno Kokmeijer et Arjan Speelman, et à chaque chef sa partition.



Dresser aussi habilement un loup de mer et ce dessert à base de Cranberry démontre une très grande maîtrise.

Un ballet de serveurs réglé comme à la parade, une cuisine ultra créative, des accords mets-vins exquis du sommelier **Noël Vanwittenbergh**, voici la trilogie pour y vivre une expérience culinaire intensément savoureuse, avec des méthodes de cuisson innovantes et des influences piochées au gré de leurs voyages. Vous serez alors au 7e ciel pour profiter de l'art de la « Guestronomy ». www.okura.nl

Henri YADAN

Jacques Genin, des master class déco d'œufs de Pâques

Calisson et nougat mis en page par Le Roy René