

# Dans Les Etoiles du Ciel Bleu d'



Forbes France

31 juillet 2020



Derrière son allure de tour futuriste, l'hôtel 5 étoiles Okura offre une expérience inédite à Amsterdam. L'adresse nous invite à vivre à l'heure nipponne dans la capitale nordique. Comme un clin d'œil à l'histoire de la Venise du Nord et à ses routes maritimes jalonnées de conquêtes en tous genres. Un voyage tant esthétique que culinaire à découvrir au restaurant doublement étoilé, *Le Ciel Bleu*. Immersion.

Pour atteindre *Le Ciel Bleu*, il faut se rendre au 23<sup>e</sup> et dernier étage de l'hôtel Okura, une adresse unique au croisement des cultures néerlandaise et japonaise. Un mix entre avant-gardisme et traditions nipponnes qui hier attirait les curieux et trendsetters, et qui aujourd'hui, vingt après, témoigne de l'effervescence culinaire ayant cours dans la Venise du Nord. Au cœur du quartier cosmopolite de Pijp, à proximité de l'aéroport international de Schiphol, le restaurant doublement étoilé par le Guide Michelin est une étape obligatoire pour les épicuriens de tous poils. Locaux comme étrangers.



Crédit photo : Hôtel Okura

**Consacré par *La Liste*, la *Bible rouge*, *Gault & Millau*, et récompensé au *Wine Spectator* pour la 9<sup>e</sup> année consécutive**

L'établissement *Le Ciel Bleu*, c'est l'histoire d'un tandem réuni par le ciment de l'amitié au service d'une même passion, la gastronomie. Les chefs Onno Kokmeijer et Arjan Speelman ont débuté ensemble il y a quinze ans, durant les années collégiales. Une époque charnière où ils se découvrent, se connaissent et se challengent à l'occasion de divers stages. Au fil des expériences, le duo fait le pari de réinventer la scène culinaire de la capitale dans l'idée de lancer un concept inédit à Amsterdam. Approché pour superviser la table *Le Ciel Bleu*, le chef Onno a immédiatement embarqué son acolyte de toujours, Arjan, comme bras droit. La fusion de ces deux talents fonctionne à merveille dans l'assiette. Découverte.



Crédit photo : Hôtel Okura – A droite, chef Onno Kokmeijer et au centre, chef Arjan Speelman

Dans un assemblage graphique stylisé, les mises en bouche aux diverses épices nous invitent à entreprendre un voyage gourmand entre Orient et Occident. Ambiance : Vienne avec un kougelhof aux aubergines et harissa, Bangkok avec une dorade royale qui nous transporte instantanément dans le Golfe de Thaïlande, piment de Jamaïque, escale à Gand avec ces délicieuses bouchées apéritives au foie gras, épices et fromage de tête. Une entame tout en générosité où la créativité est de mise.



Crédit photo : Hôtel Okura – Mises en bouche

Le Maître sommelier Noël Vanwittenbergh arrive à point nommé pour nous proposer une éclectique sélection de vins issus des plus beaux terroirs. France, Italie, Napa Valley, Afrique du Sud ou Nouvelle-Zélande : les œnophiles avertis agréablement leur dîner de millésimes exclusifs. Quant aux amateurs plus occasionnels, ils profitent de la bienveillante expertise de Noël Vanwittenbergh et de sa fine équipe.

## Place aux agapes !

Le ballet de serveuses se poursuit dans un show culinaire parfaitement exécuté. En plats, la mer met à l'honneur la sole sur lit de pêche japonisant. Le tout assaisonné d'une délicieuse sauce poivre vert. Textures, couleurs, senteurs se mélangent harmonieusement. La terre prend racine dans la Bresse, là où le pigeon se décline à l'envi. Ici, on le découvre en croûte avec sa sauce trappeur. Sous nos yeux, la croûte de sel parfumée aux épices vole en éclat dans l'assiette à coup de gestuelles scénographiées du maître d'hôtel. Spectaculaire !



Crédit photo : TN – Pigeon de Bresse dans sa croûte

## Le caviar à l'honneur

La carte propose un menu Caviar qui comblera les passionnés de ce produit d'exception célébré à toutes les saisons au restaurant *Le Ciel Bleu*. Réinterprétant l'or noir dès l'entrée, le chef Onno Kokmeijer l'associe notamment au crabe royal pour un résultat aussi craquant que fondant. Les crevettes hollandaises au caviar Oscière, haricots plats et cumin rôti exaltent les sens et la vue à travers une présentation très minutieuse. Un travail d'orfèvre qui force l'admiration.



Crédit photo : TN – Entrée Crabe royal et caviar

Au terme du repas, l'heure est au dilemme : chocolat ou tarte fruitée ? Pas facile de trancher entre ce savoureux dessert cacao 52 % servi avec sa liqueur advocaat, caramel et épices ou cette tarte craquante aux framboises à déguster avec ses mignardises.



Crédit photo : Hôtel Okura – Cacao 52 %

Nommé Chef de l'année 2019 par le guide *Gault & Millau*, le chef Onno Kokmeijer s'applique à chaque service à délivrer une cuisine de haute volée. Marchant sur les pas d'un père gastronome, il nous confie exercer depuis ses « 10 ans » avec la même étincelle. D'amateur du dimanche à chef doublement étoilé, il se fixe à présent le cap de décrocher sa 3<sup>e</sup> étoile. Un défi largement à sa portée.

**Il y a mille et une raisons de venir à Amsterdam. En voici une de plus...**

## Informations :

Hôtel Okura – Ferdinand Bolstraat 333

1072 LH Amsterdam

Restaurant Ciel Bleu \*\* au dernier étage – 23<sup>e</sup> étage[www.cielbleu.nl](http://www.cielbleu.nl)

Tél. + 31 (0)20 6787 450