

SocietyWorld

JAARGANG 13 EDITIE WINTER 2019/20 PRIJS € 7,50

SOCIETYWORLD.NL

CRUISE DELUXE!

SEABOURN: EEN VAREND CHIQUÉ BOUTIQUE HOTEL

LUXURY TRAVEL

MAGNIFIQUE MONACO
PORTUGAL, VILA VITA PARC
HOTEL VESPER, NOORDWIJK
KASTELEN EN PALEIZEN IN
NEDER-SILEZIË, POLEN
ARCTISCH AVONTUUR IN
NOORD-NOORWEGEN

JAGUAR I-PACE,
GEWOON EEN LEKKER DING

FINE DINING SPECIAL

DE LIBRIJE*** • &MOSHIK** • BORD'EAU*
THE LEMON TREE • ENVY • CECCONI'S

NEDERLANDSE FASHION & HAUTE COUTURE

SHEILA DE VRIES • PAUL
SCHULTEN • IRIS VAN
HERPEN • MICHAEL
LOMBARD • RVDK •
MART VISSER



CULINAIRE HOTSPOT BORD'EAU

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

W e togen naar hotel De L'Europe Amsterdam. Wat een plek, wat een historie! Al in 1638 stond hier een herberg. Herbergen werden hotels en dit exemplaar op de magische plek waar de Amstel overgaat in het Rokin, heette Rondeel. Bij Hotel Rondeel zijn u en ik niet geweest, want in 1895 werd het pand afgebroken om plaats te maken voor het hotel De L'Europe Amsterdam, dat anderhalf jaar later, in 1896, werd geopend. Architect van het hotel in neorenaissancestijl was W. Hamer, die ook het Vondelparkpaviljoen ontwierp. Een mooi weetje.

De grandeur die het exterieur uitstraalt, vinden we ook binnen. De lobby ademt klassieke luxe uit met zijn pluche meubilair en kroonluchters. Een beeld van Freddie Heineken naast de receptie kijkt ons aan. Dit was een van zijn favoriete spots voor een bakkie of een biertje. Begrijpelijk, wat een prachtige hoofdstedelijk buzz op dit kruispunt van straten en waterwegen! Als eerbetoon aan de bier-icoon is de klassieke bar van het hotel naar hem vernoemd, Freddy's Bar. Dezelfde tijdloze klassieke stijl vinden we in het restaurant. Heerlijk, tafellinnen, tapijt, ruime tafels, ruimte tussen de tafels en... een dresscode! Hier geen spijkerbroeken en gympies, maar is casual chique de wens. Wij doen daar graag aan mee. Dineren in deze ambiance is een avondje uit en daar mag je jezelf best voor pimpen.

We zitten aan een prachtig tafeltje aan het raam met uitzicht op de Munttoren. Het is dat er een prachtige vrouw tegenover me zit anders zat ik constant met m'n neus tegen het raam, behalve dan als de prachtig opgemaakte gerechten uitgeserveerd worden. De stijl van de chef is direct helder: licht, puur en zonder fratsen. Verfijning en vernieuwing zijn de sleutelwoorden. We hebben het over de Frans geschoolde Bas van Kranen (29). De met een Michelinster bekroonde Executive Chef heeft onlangs zijn nieuwe kaart gepresenteerd en daarmee tevens het nieuwe seizoen ingeluid. Lag tijdens het voorgaande seizoen, Flore, de focus op gerechten met een plantaardige herkomst, is Faune een ode aan écht wild en verantwoord

vlees. Het wildseizoen is voor deze chef namelijk het startsein naar een nóg bewustere en verantwoorde keuken. Liefhebbers van vlees worden bij Bord'Eau met de introductie van het nieuwe menu dus op hun wenken bediend. Echter, dankzij Bas' vorig seizoen geïntroduceerde smaakprofielen, genieten ook gasten die geen vlees wensen ook dit seizoen van een volwaardig gastronomische beleving. Er is keuze uit een à la carte menu en een 5 of 6 gangen menu. Dankzij de ingenieuze opbouw van het menu geniet iedere gast aan tafel van dezelfde smaakbeleving. Zelfs wanneer drie compleet verschillende gerechten geserveerd worden. Erg leuk, en nog belangrijker, erg lekker! Ook dankzij een kelder vol exclusieve wijnen.

Het werd een mooie avond, daar aan de Amstel. SW



Bas van Kranen



Een eersteklas interpretatie van fine dining

