

# — Amsterdam —

BY CROZES-HERMITAGE







## HALLO AMSTERDAM

L'AOC Crozes-Hermitage s'est donné une joyeuse mission. Celle d'explorer une grande ville, à raison d'une par an, pour y rencontrer les fines gueules qui la régaler. Des sommeliers, des cavistes, des chefs qui, comme Crozes-Hermitage, ont le goût du bon vin et le souci de l'amitié. Toutes nos belles découvertes, nous avons évidemment à cœur, de retour au pays, de les partager. C'est pourquoi nous prolongeons chaque fois l'expérience avec un magazine dont on espère qu'il donnera envie de partir sur nos traces. Dans ce nouveau numéro, c'est à Amsterdam que nous vous emmenons. Une ville qui vient certes après d'autres dans l'histoire de nos escapades mais une ville incroyablement attachante. C'est parti !

*Yann Chave et Jacques Grange, co-présidents de l'AOC Crozes-Hermitage*

Onze appellatie, met haar wijnstokken die stevig in het hart van de Noordelijke Rhônevallei zijn geworteld, heeft zich nu al een paar jaar de prettige gewoonte aangemeten om, per jaargang, een grote stad onder de loep te nemen. Een avontuur waarop we fijnproevers, sommeliers, wijnhandelaars of meester-koks ontmoeten die er dezelfde passie voor goede wijn en dezelfde waarden van vriendschap en uitwisseling op nahouden. De vrucht van al die ontmoetingen is een gedrukt gids in 48 pagina's van onze mooiste vondsten en ontdekkingen, waaruit de lezer wellicht inspiratie kan putten. In deze nieuwe editie van wat jaar na jaar tot een heuse collectie aan het uitgroeien is, hebben we met veel plezier ons oog laten vallen op Amsterdam. Al komt Amsterdam nu pas, na andere steden, aan bod, toch weten we nu al dat de stad een bijzondere plaats in ons hart zal hebben!

*Yann Chave en Jacques Grange, covoorzitters van de AOC Crozes-Hermitage*

### *Amsterdam* BY CROZES-HERMITAGE

Direction de la publication : Section interprofessionnelle de l'appellation Crozes-Hermitage – [www.crozes-hermitage-vin.fr](http://www.crozes-hermitage-vin.fr)

Rédaction en chef & Directions artistique : Clair de Lune – [www.clairdelune.fr](http://www.clairdelune.fr)

Journalistes : Caroline Moisson, Peyo Lissarrague

Photo de couverture : Mélanie Lemahieu

Traduction : Benedicte De Winter. Correctrice : Muriel Villebrun

Impression : Manufacture d'histoires Deux-Ponts (5 000 exemplaires, février 2020)

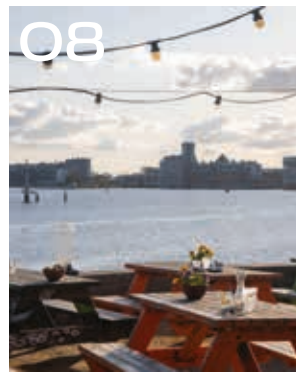
Tous droits réservés pour tous les pays. Toute reproduction, même partielle, est interdite sans autorisation préalable et écrite de l'éditeur.



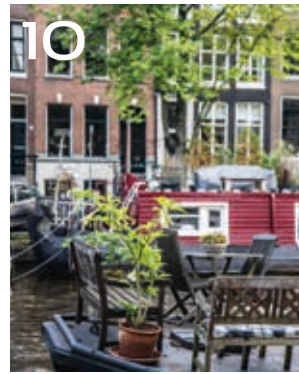




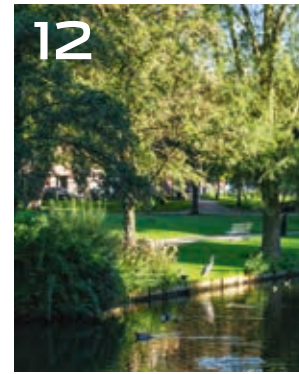
06



08



10



12



14



16



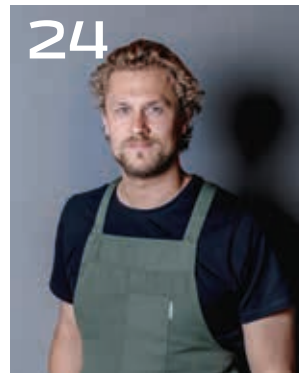
18



20



22



24



26



28



36

- 06. VISIT
- 08. AMSTERDAM NOORD
- 10. JORDAAN
- 12. DE PIJP

- 14. MEET
- 16. DAPHNE OUDSHOORN
- 18. GUILLAUME DE BEER  
JOHANNEKE VAN IWAARDEN  
FREEK VAN NOORTWIJK
- 20. DÉBORAH SCHILPEROORT
- 22. ELSKE MOSTERT
- 24. JORIS BIJDENDIJK

- 26. TASTE
- 28. FOOD COLLECTION
- 36. CHEFS COLLECTION

- 46. adresses
- 48. PLAN





# VISIT



# AMSTERDAM NOORD

CETTE ANCIENNE BANLIEUE INDUSTRIELLE BORDANT LA RIVE NORD DE L'IJ A MUTÉ. C'EST AUJOURD'HUI UN QUARTIER ULTRA-VIVANT QUI BOUILLONNE D'UNE CRÉATIVITÉ DÉBORDANTE, MÊLÉE À UNE CULTURE CONTESTATAIRE.

DEZE HYPERLEVENDIGE WIJK, OOIT EEN INDUSTRIËLE VOORSTAD, LIGT TEN NOORDEN VAN HET IJ. ANTI-ESTABLISHMENT EN BRUISENDE CREATIVITEIT LEVEN HIER NAAST ELKAAR. WIJ ZIJN ALVAST FAN!

Caroline Moisson



1. En face de la gare centrale, Amsterdam Noord se gagne par le bac gratuit qui traverse l'IJ. Le quartier a deux icônes : l'Eye Filmmuseum, un centre d'art cinématographique conçu comme un vaisseau spatial à fleur d'eau, et l'ADAM Toren, l'ex-tour Shell, dont les impressionnantes balançoires (les plus hautes d'Europe) donnent le sentiment de voler par-dessus la ville.

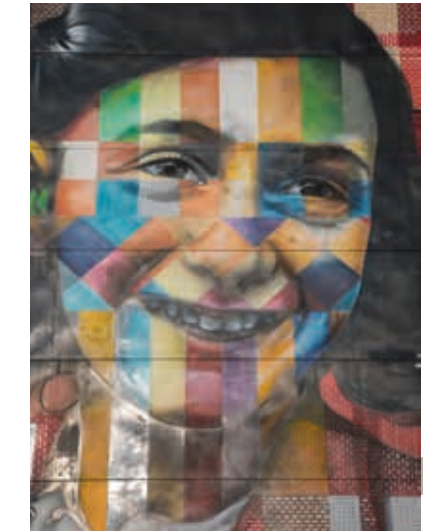
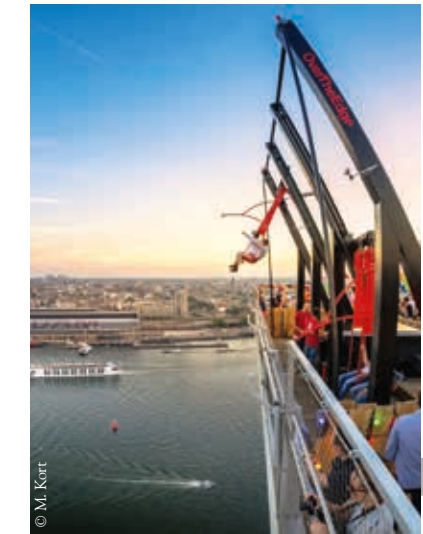
Amsterdam Noord ligt tegenover het Centraal Station (lidwoord vergeten) en is bereikbaar via de gratis veerpont over het IJ. Twee iconen typeren de wijk: het Eye Filmmuseum, een centrum gewijd aan de cinematografie, dat als een duikboot op het water drijft, en de ADAM Toren, de voormalige Shelltoren, waar men vanop amazing schommels (de hoogste van Europa) de indruk heeft over de stad te vliegen.

2. Un sous-marin de l'ex-URSS vous accueille : bienvenue à NDSM, les anciens chantiers navals de la ville désormais transformés en friche culturelle. Les street artistes en ont fait leur terrain de jeu et le marché aux puces y prend ses quartiers une fois par mois. Vous pourrez aussi assister à des festivals. Le siège social de Greenpeace est tout près.

Je wordt opgewacht door een onderzeeër van de voormalige Sovjet-Unie: welkom bij NDSM, de vroegere scheepswerven van de stad die vandaag tot culturele hotspot zijn omgetoverd. De wijk is nu het speelveld van streetartists en een maal per maand gaat hier een vlooienmarkt door. Je kunt er ook festivals bijwonen. En op een boogscheut hier vandaan is de hoofdzetel van Greenpeace gevestigd.

3. Une serre, un garage désaffecté, de vieux containers transformés, une plage urbaine... Dans le quartier, les lieux alternatifs où boire un verre abondent. Des noms ? De Ceugel, Pilek, Noorderlicht, Hotel De Goudfazant, la terrasse de l'Eye Filmmuseum, Tolhuistuin... Et lorsque le soleil se couche sur l'IJ, c'est juste magique.

Een serre, een verlaten garage, oude containers of blootvoets in het zand... De Ceugel, Pilek, Noorderlicht, Hotel De Goudfazant, het terras van het Eye Filmmuseum, de Tolhuistuin en alle andere plekjes: gelegenheden te over om iets te drinken! En helemaal magisch wordt het bij ondergaande zon op het IJ.





# Jordaan

SITUÉ AU NORD-OUEST DE LA VIEILLE VILLE, CE VILLAGE DANS LA VILLE, QUI SERVIT DANS LE PASSÉ DE REFUGE À DE NOMBREUSES MINORITÉS, A ÉVOLUÉ EN UN QUARTIER ARTY, AU TEMPÉRAMENT BOHÈME revendiqué.

DIT 'DORP IN DE STAD' LIGT TEN NOORDWESTEN VAN DE OUDE BINNENSTAD. HET FUNGEERDE VROEGER ALS SCHUILPLAATS VOOR TALRIJKE MINDERHEDEN, MAAR IS IN DE LOOP DER JAREN UITGEGROEID TOT EEN KUNSTZINNIGE BUURT MET EEN UITGESPROKEN EN GECLAIMD ONCONVENTIONEEL TEMPERAMENT.

Caroline Moisson



1. Rues et canaux portent des noms de fleurs et de plantes : le Jordaan tirerait son nom du français « jardin ». Le quartier fut bâti pendant le Siècle d'or pour loger à l'origine une population d'ouvriers ainsi que de petits artisans. Sur certaines façades de brique, des pierres de pignon sculptées indiquent encore le métier d'un précédent occupant.

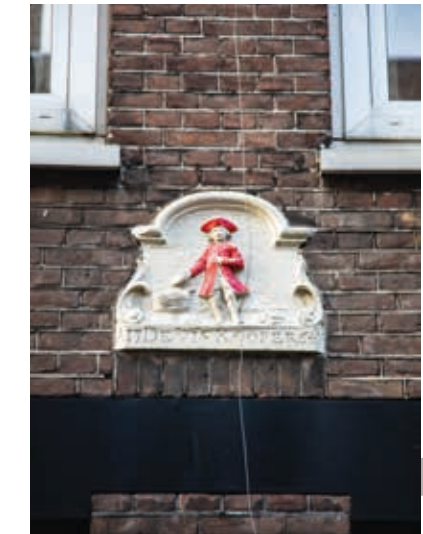
De straten en grachten zijn naar bloemen en planten genoemd: de naam Jordaan zou immers van het Franse woord *jardin* komen, wat *tuin* betekent. De wijk werd tijdens de Gouden Eeuw aangelegd om aanvankelijk arbeiders en ambachtshuizen te huisvesten. Op bepaalde bakstenen gevels verwijzen beeldhouwde gevelstenen nog naar het ambacht van een eerdere bewoner.

2. Le Jordaan invite à la flânerie. Le passant aime à se perdre dans ses ruelles, à parcourir les galeries d'art, ou à s'attarder dans les innombrables hofjes, de petites cours secrètes ultra fleuries. Le samedi, on y vient aussi pour le Noordermarkt, le marché bio hebdomadaire, et nombreux en profitent alors pour passer au Winkel 43 engloutir la mythique apple pie de la maison.

In de Jordaan is het gezellig kuieren. Voorbijgangers houden ervan om door de steegjes te flaneren, een kunstgalerie te bezoeken of even te verpozen in de vele goed verborgen hofjes waar de bloemen welig tieren. Op zaterdag komt men ook hierheen voor de Noordermarkt, de wekelijkse biomarkt, en de legendarische apple pie in Winkel 43 is zeker een ommetje waard.

3. Les *bruin cafés* (cafés bruns) sont constitutifs du Jordaan. Mobilier en bois foncé et murs brunis par le tabac : à l'intérieur, on remonte le temps. Les plus iconiques : le 't Smalle avec sa terrasse ensoleillée, le Het Papeneiland où l'on vient refaire le monde, et le Café Chris, le plus ancien des cafés bruns du quartier.

De bruine cafés maken integraal deel uit van de Jordaan. Hun decor? Meubilair in donker hout en door tabak gebruinde muren: hier is de tijd blijven stilstaan. De meest iconische bruine cafés zijn 't Smalle, met zijn zonnig terras, Het Papeneiland waar de gasten de problemen uit de wereld praten, en het Café Chris, de oudste bruine kroeg in de Jordaan.





# DE PIJP

**BORDÉ PAR L'AMSTEL, DE PIJP, QUI SIGNIFIE « LE TUYAU » EN FRANÇAIS, EST UN QUARTIER VIVANT ET BON VIVANT PRÉSERVÉ DES GRANDS FLUX TOURISTIQUES. C'EST AUSSI LE REPAIRE DE NOMBREUX AMSTELLODAMOIS.**

TEN ZUIDEN VAN HET CENTRUM, IN HET OOSTEN OMGEVEN DOOR DE AMSTEL, LIGT DE PIJP, EEN LEVENDIGE EN SWINGENDE WIJK DIE (NOG) BEHOED BLIJFT VOOR MASSATOERISME; VOOR VEEL AMSTERDAMMERS IS HET OOK EEN LANDMARK.

Caroline Moisson



1. Ex-quartier ouvrier, De Pijp aime de plus en plus les populations bohèmes avec ses nombreux parcs, restos, cafés, concept stores et petites brocantes en tous genres. C'est d'ailleurs le lieu des petits plaisirs, comme déguster un verre de vin en terrasse, avaler des bitterballen à n'importe heure de la journée ou prendre le temps de faire les boutiques.

De Pijp, vroeger een volksbuurt, trekt met zijn talrijke parken, restaurants, cafés, conceptstores en brocantewinkels allerhande almaar meer onconventionele bevolkingsgroepen aan. Je vindt ze op de terrasjes genietend van een lekker glas wijn of bitterballen, op elk uur van de dag, of rondstruinend in de boetieks.

2. Installé depuis 35 ans aux Pays-Bas, le chef français Alain Caron est aujourd'hui à la tête de trois adresses à Amsterdam, dont deux dans De Pijp (Café Caron et Petit Caron), qu'il gère en famille avec ses fils. Le statement : cuisine créative de bistrot et belle carte des vins car « bien manger va avec bien boire », dixit Alain.

De Franse chef Alain Caron woont al 35 jaar in Nederland en staat aan het hoofd van drie adressen in Amsterdam, waarvan twee in de Pijp (Café Caron en Petit Caron), die hij samen met zonen runt. Zijn statement? Een creatieve bistro-keuken en een mooie wijnkaart want «lekker eten en lekker drinken gaan nu eenmaal samen», dixit Alain.

3. Le marché de la rue Albert Cuypmarkt est connu pour être le plus grand des Pays-Bas. Les différentes régions du pays viennent y déverser leurs meilleures productions : fromages, fruits, légumes, produits de la mer... Beaucoup de spécialités emblématiques aussi, comme le sandwich au hareng ou les stroopwafels (des gaufres au sirop), ainsi que des fleurs et des vêtements.

De Albert Cuypmarkt is zowat de bekendste markt van Nederland. Hier vind je de beste producten uit alle uithoeken van het land: kaas, fruit, groenten, visserijproducten... Én je kunt je er ook tegoed doen aan legendarische specialiteiten, zoals een broodje haring of stroopwafels, of bloemen en kleding kopen.







# MEET



## DAPHNE OUDSHOORN

À 32 ans, cette jeune femme, passionnée par les vins qui donnent envie de voyager, peut se targuer de compter parmi les grandes figures de la sommellerie hollandaise.

Met haar 32 lentes mag deze fan van wereldwijnen er prat op gaan tot het selecte clubje van de grote Nederlandse sommeliers te behoren; ze steekt de draak met ze, maar zonder de traditie te verraden of zondar aan de traditie te raken.

*Peyo Lissarrague*

Cette fan des grands vins de terroir a fait ses classes, en bonne élève, au contact de la fine fleur de la cuisine amstellodamoise. Comme chez Bord'eau, longtemps la grande adresse des rives de l'Amstel où elle officie auprès du chef Bas van Kranen. La collaboration est une réussite, permettant au concept du fine dining d'accéder au raffinement absolu. Elle y rencontre aussi Richard Van Oostenbrugge. Le couple, qui rêve de casser quelques codes, aspire à voler de ses propres ailes.

Ce sera le 212. L'adresse, ouverte avec l'ami Thomas Groot, voit le jour en 2018, à quelques centaines de mètres de Bord'eau, et toujours sur les rives de l'Amstel. « À Amsterdam, la scène culinaire néerlandaise reste encore assez classique, mais la clientèle est de plus en plus prête à découvrir des choses nouvelles. » À 212, l'agencement – un bar encadre la cuisine – et le service – fait par les cuisiniers – laissent du temps à l'équipe de salle pour s'occuper des clients et présenter la dense carte des vins. « Maintenant, nous sommes tous un peu des sommeliers... »

Pour chaque assiette, Daphne propose plusieurs pistes d'accords avec une sélection de vins servis au verre, qu'elle classe en deux gammes de prix. « Au début, nos propositions étaient très variées, et certaines pouvaient dérouter. Nous sommes donc revenus à un choix un peu plus conventionnel, mais toujours en osant la nouveauté et toujours en discutant avec Richard. Car au 212, le vin est d'abord sélectionné pour matcher avec notre cuisine. »

Deze fan van grote streekwijnen heeft een goede leerschool gehad, bij de elite van de Amsterdamse keuken. Zoals bijvoorbeeld bij Bord'eau, lange tijd de place to be aan de oevers van de Amstel, waar ze aan de zijde van chef Bas van Kranen staat: het duo maakt furore door het concept van fine dining tot een niveau van absoluut raffinement te tillen. Hier komt ze ook in contact met Richard Van Oostenbrugge. Ze dromen ervan de regeltjes te doorbreken en samen hun vleugels uit te slaan.

Die droom wordt 212. Samen met hun vriend Thomas Groot openen ze in 2018 hun eigen stek, op een paar honderd meter van Bord'eau en nog steeds aan de oever van de Amstel. «Het Nederlandse culinaire landschap in Amsterdam is nog steeds ietwat klassiek, maar de klanten staan steeds meer open voor nieuwigheden.» Door de inrichting van restaurant 212 – een counter helemaal rondom de centrale keuken – en de dienst – waarvoor de chefs zelf instaan – heeft het zaalpersoneel de tijd om zich over de klanten te ontfermen en hen de uitgebreide wijnkaart te presenteren. «Nu ja, eigenlijk zijn we allemaal een beetje sommeliers...»

Voor elk gerecht stelt Daphne verschillende bijpassende wijnen voor die ze in twee prijsgamma's indeelt. «Aanwankelijk boden we een brede waaier van wijnen per glas, maar dat was te verwarrend. We hebben dus teruggegrepen naar een enigszins klassieker aanbod, maar wel met gewaagde keuzes in onze selecties, in samenspraak met Richard. In restaurant 212 sublimeert de wijn de gerechten.»

« À AMSTERDAM, L'APPELLATION CROZES-HERMITAGE EST PERÇUE COMME UNE RÉFÉRENCE, UN STANDARD ABSOLU, EN ROUGE MAIS AUSSI EN BLANC. UN COUP DE COEUR ? LES VINS DE MARC SORREL ! »

- «IN AMSTERDAM WORDT CROZES-HERMITAGE ALS EEN REFERENTIE, EEN ABSOLUTE NORM BESCHOUWD, VOOR ZOWEL RODE ALS WITTE WIJNEN. MIJN COUP DE COEUR? DE WIJNEN VAN MARC SORREL!»

212  
Amstel 212, 1017 AH Amsterdam  
212.amsterdam



## GUILLAUME DE BEER JOHANNEKE VAN IWAARDEN FREEK VAN NOORTWIJK

EN MOINS DE CINQ ANS, CES TROIS-LÀ, DEVENUS CHEFS DE BANDE, ONT RÉÉCRIT LA CARTE DE LA VILLE - GÉOGRAPHIQUE AUTANT QUE CULINAIRE - EN BROUILLANT POSITIVEMENT LES FRONTIÈRES DU GOÛT.

IN AMPER VIJF JAAR TIJD IS DIT TRIO ERIN GESLAAGD DE KAART VAN DE STAD ZOWEL GEOGRAFISCH ALS CULINAIR VOLLEDIG ANDERS IN TE KLEUREN DOOR DE GRENZEN VAN DE SMAAK POSITIEF TE VERLEGGEN.

*Peyo Lissarrague*

Ces trois-là sont des vrais copains d'enfance, des fous de vin et de cuisine. Pour eux, l'aventure à Amsterdam – ils sont originaires de la ville de Breda dans le sud du pays – démarre en 2015 avec l'ouverture d'une première adresse tout en haut de la trépidante Utrechtsestraat. Ils doublent très vite avec une deuxième à l'esprit néo-bistrot : Breda, où la bande s'est formée.

Breda, c'est un vrai bel endroit. Guillaume, le préposé aux fourneaux, y distille une cuisine locavore d'une justesse remarquable. Les plats, impeccables, sont en équilibre sur le fil de la modernité, jamais dans la prétention et toujours dans une folle générosité. Et ça marche, avec un public qui répond présent. Le trio multiplie les projets (Guts, Maris Piper... c'est eux). Il en inspire aussi, qui essaient dans toute la ville un état d'esprit nouveau, animé par un sourcing de qualité qui valorise les différents terroirs du pays.

« *Nous n'avions pas vraiment programmé tout ça, confie Johanneke. Nous avons surtout suivi nos envies sans nous poser trop de questions. Et si nous sommes maintenant un groupe qui compte plusieurs restaurants et plus de 80 employés, avec tout ce que cela implique, nous n'avons jamais fait de concession sur la qualité comme sur la régularité.* »

« *Nous avons un fonctionnement très organique, précise Freek. Nous sommes de vieux amis, nous pouvons tout nous dire sans prendre des pincettes en sachant que nous resterons unis. Cela permet une franchise qui facilite les choses. Surtout qu'il y a un mouvement perpétuel dans notre façon de travailler : et quand quelque chose ne marche pas, nous changeons. Sans orgueil.* »

Breda  
Singel 210, 1016 AB Amsterdam  
[bredagroup-amsterdam.com/breda](http://bredagroup-amsterdam.com/breda)

Deze drie jeugdvrienden zijn echt gepassioneerd door wijn en gastronomie. Voor hen begint het Amsterdamse avontuur (ze zijn afkomstig van het zuidelijker gelegen Breda) in 2015, met de opening van een eerste adres helemaal bovenaan in de bruisende Utrechtsestraat. Heel snel openen ze deuren van een tweede stek, in neo-bistro stijl: Breda, naar de naam van de stad waar het trio zijn roots heeft.

Breda is echt een mooi adres. Guillaume, die achter het fornuis staat, tovert er een locavore keuken op tafel met een opmerkelijke precisie. Zijn gerechten zijn onberispelijk, goed uitgebalanceerd op het randje van de moderniteit, nooit pretentius en altijd heel royaal. En de formule werkt, want het publiek is op de afspraak. Het werkt zelfs zo goed dat het trio maar projecten blijft ontwikkelen (Guts, Maris Piper... daar zitten zij achter). En anderen inspireert: in heel de stad steekt als een nieuwe mentaliteit de kop op, gedreven door een kwalitatieve sourcing die de verschillende streken van het land in de kijker zet.

« *We hadden dat allemaal eigenlijk niet zo gepland», aldus Johanneke. «We hebben gewoon gedaan waar we zin in hadden, zonder ons al te veel vragen erbij te stellen. Al zijn we vandaag een groep die meerdere restaurants en ruim 80 werknemers telt, met alle gevolgen van dien, hebben we nooit letterlijk water bij de wijn gedaan als op het kwaliteit en regelmaat aankomt.»*

Freek: « *We werken heel natuurlijk samen. We zijn van kinds af aan al vrienden en kunnen alles spontaan tegen elkaar zeggen zonder de andere te kwetsen; we weten dat we samen zullen blijven. We kunnen dus openhartig zijn en dat maakt alles een stuk makkelijker. Bovendien is er een soort van steeds terugkerende dynamiek in onze manier van werken: loopt er iets spaak, dan veranderen we van tactiek. Zonder overmoed.»*

« **CROZES-HERMITAGE N'EST PAS L'APPELLATION LA PLUS CONNUE AUX PAYS-BAS, MAIS À AMSTERDAM, ELLE A UNE SUPER BONNE IMAGE, ET ICI LES GENS SONT TOUJOURS PRÊTS À GOÛTER À DE NOUVELLES CHOSSES !** »

● « **CROZES-HERMITAGE IS NIET METEEN DE MEEST BEKENDE APPELLATIE IN NEDERLAND, MAAR IN AMSTERDAM HEEFT ZE EEN ZEER GOED IMAGO EN HIER STAAN DE MENSEN ALTIJD OPEN VOOR IETS NIEUWS.** »



## DÉBORAH SCHILPEROORT

La patronne de La Bien-nommée cave au Paradis, ex-sommelière au AS (p. 36-37), a quelque chose de la figure de l'ange, le messager des dieux. Mais son dieu à elle, c'est Bacchus.

De eigenaar van de gerenommeerde wijnkelder Au Paradis en voormalig sommelier in restaurant AS (p. 36-37), heeft iets van een engel, boodschapper van de goden. Haar god? Bacchus.

*Peyo Lissarrague*

Au fond de la boutique, tandis que dehors les derniers rayons de soleil s'attardent sur la treille accrochée aux murs de la façade, Joris, son compagnon, pose sur la table une assiette de saucisse de foie, la spécialité d'Amsterdam. Déborah débouche alors une nouvelle bouteille. « Il y a cinq ans, nous avons commencé à importer nous-mêmes quelques vins. Nous ne travaillons qu'avec des vignerons français, en bio ou biodynamie, toujours en direct. C'est un choix très clair, qui correspond à nos goûts et à nos convictions. Car nous voulons connaître et rencontrer les vignerons. Comprendre leur démarche, leur vision. »

Dans une ville encore parfois trop sage dans le choix des vins, ou qui se tourne un peu vite vers ceux du Nouveau Monde, Déborah et Joris se posent en porte-paroles d'une certaine idée du vin. Exigeante mais aussi très humaine et liée à la notion de partage. « Il faut continuer à faire découvrir et à convaincre. Le vin se dit, il se raconte. C'est notre tâche, ce récit, cette transmission. Et je pense que les choses commencent, ici à Amsterdam, à bouger vraiment. Les changements en cours, nous allons même les sentir encore plus fortement dans les années à venir. »

Alors que la nuit est maintenant tombée sur le Lijnbaansgracht, la voix de Bob Dylan résonne comme un écho lointain, tombé du ciel : « *Trying to get to heaven before they close the door.* » La porte d'Au Paradis ne ferme pas encore, il reste encore le temps, toujours, d'ouvrir une autre bouteille. Et dehors, le clocher de la Westerkerk, immuable, veille toujours sur le Jordaän.

Au Paradis  
Tichelstraat 25, 1015 KR Amsterdam  
au-paradis.nl

De laatste zonnestralen werpen hun licht op de wijnranken die langs de muur omhoog klimmen, terwijl Joris, haar partner, in de kelder op de houten tafel een bord dresseert met leverworst, dé Bataafse specialiteit. Déborah van haar kant trekt een nieuwe fles open. En doet het hele verhaal. « *We werken uitsluitend met Franse wijnbouwers, in bio- of biodynamische teelt, en steeds in directe lijn. Een duidelijke keuze die helemaal in de lijn ligt van wat we willen en waar we in geloven. We willen immers de wijnbouwers met wie we werken, kennen en ontmoeten. Hun aanpak en visie begrijpen.* »

In een stad die soms nog te 'braaf' is als het op wijnkeuze aankomt of soms al te makkelijk op wijnen van de Nieuwe Wereld terugvalt, profileren Déborah en Joris zich als klankbord van een zeker idee van de wijn. Een veeleisend, maar tegelijk menselijk, idee van de wijn waar alles om de notie van uitwisselen en delen draait. « *We moeten doorgaan met nieuwe dingen aan de mensen voor te stellen en ze over de streep te trekken. Wijn heeft een verhaal dat dient verteld. En dat is onze taak: dat verhaal vertellen en uitdragen. Ik ben ervan overtuigd dat de situatie hier, in Amsterdam, echt aan het veranderen is. De komende jaren zal die evolutie nog duidelijker voelbaar zijn.* »

Terwijl de avond nu echt over de Lijnbaansgracht is gevallen, weerklinkt in de verte de stem van Bob Dylan als een echo uit de hemel. « *Trying to get to heaven before they close the door.* ». De deur van Au Paradis gaat nog lang niet dicht, er is nog tijd zat om een nieuwe fles open te trekken. En buiten waakt de klokkentoren van de Westerkerk onveranderlijk over de Jordaän.

« J'adore Les Crozes-Hermitage de David Reynaud. C'est un vigneron que je suis depuis longtemps mais il arrive toujours à me surprendre... en bien ! »

- « David Reynaud is mijn lievelingswijn binnen de appellatie Crozes-Hermitage. Ik volg deze wijnbouwer al lang en hij blijft me telkens weer verbazen. »



## ELSKE MOSTERT

**CETTE AUTODIDACTE, QUI AMBIANCE AUJOURD'HUI LA CARTE DES VINS DU MARIS PIPER, EST UNE SOMMELIÈRE RECONNUE, QUI FAIT FIGURE D'ÉGÈRIE DE LA NOUVELLE GÉNÉRATION DES SOMMELIERS NÉERLANDAIS.**

ELSKE MOSTERT, AUTODIDACT EN ERKEND SOMMELIER, BESPEELT DE WIJNKAART VAN DE ZAAK MARIS PIPER. ZE IS HET GEZICHT VAN DE NIEUWE GENERATIE VAN NEDERLANDSE WIJNKELNERS.

*Peyo Lissarrague*

Peut-être parce que ses origines la ramènent à la ville de Gouda, Elske Mostert est une sommelière qui n'a qu'une boussole, celle du goût. Les querelles de chapelles, très peu pour elle. « *L'essentiel, c'est le vin, et les hommes et les femmes qui le font. C'est ce qui me motive dans mes choix et c'est ce que je veux transmettre. Les seules questions que je me pose : est-ce que ce vin a du sens ? Est-ce qu'il a une énergie bien à lui ? Est-ce qu'il peut converser avec la cuisine du chef ?* »

Pensionnaire du Breda Group depuis quatre ans, Elske supervise aujourd'hui la wine list des différentes adresses du groupe fondé par Guillaume De Beer, Johanneke Van Iwaarden et Freek Van Noortwijk (p. 18-19), dont le Maris Piper. Elle y forme aussi le personnel de salle à la science des accords. « *On veut que toute notre équipe puisse parler des vins, en conseiller selon l'accord recherché... Et on fait ça de façon très conviviale, en partageant entre nous nos impressions sur des bouteilles. C'est aussi comme ça que la transmission se fait.* »

La transmission est un mot qui revient régulièrement dans la discussion quand Elske parle de la sommellerie néerlandaise. En octobre, elle a d'ailleurs reçu le tout premier prix de la WineWolf Foundation. Cette nouvelle distinction, créée en hommage à Lotte Wolf, l'ancienne sommelière du mythique Oud Sluis, brutalement décédée en septembre 2018, vise à récompenser une jeune femme pour son action en faveur de la connaissance du vin aux Pays-Bas.

Maris Piper  
Frans Halsstraat 76 HS, 1072 BV Amsterdam  
[bredagroup-amsterdam.com/restaurant-maris-piper](http://bredagroup-amsterdam.com/restaurant-maris-piper)

De roots van Elske Mostert liggen in Gouda; misschien is dit de reden waarom deze sommelier zich slechts door één kompas laat leiden: dat van de smaak. Muggenziften is niets voor haar. « *Wat telt, is de wijn, en de mannen en vrouwen die hem maken. Dat is wat me motiveert bij mijn keuzes en wat ik wil uitdragen. De enige vragen die ik me stel: heeft deze wijn enige betekenis? Heeft hij een eigen typische energie? Kan hij met de keuken van de chef interageren?* »

Elske, die nu al vier jaar aan de slag is binnen de Breda Group, is vandaag verantwoordelijk voor de wine list van de verschillende adressen van de groep die werd opgericht door Guillaume De Beer, Johanneke Van Iwaarden en Freek Van Noortwijk (p. 18-19), waar ook Maris Piper deel van uitmaakt. Ze staat tegelijk in voor de opleiding van het zaalpersoneel in de wetenschap van de harmonie der smaken. « *Heel ons team moet over de wijnen kunnen praten en ze adviseren naargelang van de gewenste harmonie... Dat gebeurt allemaal in een gemoedelijke sfeer waarbij we onze indrukken over de verschillende flessen met elkaar delen. Zo dragen we ook onze kennis en ervaringen over.* »

Uitdragen, overdragen, het zijn woorden die Elske geregeld in de mond neemt wanneer ze het over de wereld van de Nederlandse sommeliers heeft. In oktober laatst mocht ze overigens de allereerste Wine Wolf Award in ontvangst nemen. Die onderscheiding werd door de WineWolf Foundation in het leven geroepen ter ere van Lotte Wolf, voormalige sommelier van het befaamde restaurant Oud Sluis, die in september 2018 plotseling overleed. De Award belooft een jonge vrouw voor haar actie ter bevordering van de wijnkennis in Nederland.

« AU MARIS PIPER, L'ESPRIT EST TRÈS BRASSERIE. CROZES-HERMITAGE Y EST DONC DANS SON ÉLÉMENT. LES VINS DE L'APPELLATION, COMME CEUX DE FERRATON PÈRE & FILS, Y SONT DES VALEURS SÛRES. »

- «BIJ MARIS PIPER HEERST EEN HEUSE BISTRO-SFEER. LOGISCH DUS DAT CROZES-HERMITAGE ZICH HIER THUIS VOELT. DE WIJNEN VAN DE APPELLATIE, ZOALS DIE VAN FERRATON PÈRE & FILS, ZIJN HIER VASTE WAARDEN.»



## JORIS BIJDENDIJK

CONNU EN FRANCE POUR SON PASSAGE DANS TOP CHEF, LE CLASSIEUX CHEF EST AUSSI UN ARDENT ACTIVISTE, QUI ENTEND PORTER (TRÈS) HAUT LA TRADITION CULINAIRE DE SON PAYS.

DEZE KLASSECHEF IS NIET ALLEEN GEKEND VOOR ZIJN DEELNAME AAN TOP CHEF, MAAR IS TEGELIJK EEN FERVENT ACTIVIST DIE DE CULINAIRE TRADITIE VAN ZIJN LAND (ZEER) HOOG IN HET VAANDEL WIL DRAGEN.

*Peyo Lissarrague*

En France, on l'a croisé chez les Pourcel à Montpellier, au Clos des Sens à Annecy et même dans la saison 4 de Top Chef. De cet Erasmus gastronomique, l'exubérant Joris Bijdendijk, en bourreau de travail qu'il est aussi, a su hisser encore plus haut son niveau technique tout en élargissant son univers créatif. De retour au pays, l'ascension est ultra rapide, laquelle le pose en chef de file de la nouvelle génération.

Après avoir décroché une première étoile au Bridges, c'est au Rijks, le restaurant du Rijksmuseum, que ce fou de légumes prend sa pleine mesure, et celle-ci est conséquente. À nouveau une étoile au compteur et la démonstration chaque jour qu'on peut envoyer 130 couverts tout en pratiquant une cuisine de très haute volée, quasiment accessible à tous. Son iconique millefeuille de betterave, tomasu, beurre blanc et huile de tournesol passe même pour l'emblème d'une cuisine néerlandaise, gourmande et joyeuse, qui sait renouer avec ses origines.

Mais pour Joris, pas question d'en rester là. Depuis octobre, il est aussi du Wils (p. 44-45), une nouvelle aventure dont il a pris la tête. « *Rijks restera mon bébé, j'y serai toujours aussi présent, mais ici je peux essayer d'autres choses. Friso Van Amerongen et Erwin Oudijk assurent la cuisine au quotidien mais on travaille collectivement. En plus, le piano de cuisson a été aménagé autour de la vieille cuisinière à bois Godin que j'ai ramenée de la maison de mes parents, à la campagne. La cuisine, c'est aussi une affaire de racines !* »

Rijks  
Museumstraat 2, 1071 XX Amsterdam  
[www.rijksrestaurant.nl](http://www.rijksrestaurant.nl)

In Frankrijk kon men zijn talenten al op prijs stellen bij de broers Pourcel in Montpellier, in de Clos des Sens in Annecy en zelfs tijdens het vierde seizoen van Top Chef. Dankzij dit gastronomisch Erasmus-avontuur heeft de uitbundige Joris Bijdendijk, mede omdat hij een echte workaholic is, zijn technisch niveau nog verhoogd en tegelijk de grenzen van zijn creatief universum verruimd. Terug in Nederland kent hij snel een overdonderend succes en groeit hij uit tot spreekbuis van de nieuwe generatie.

Na een eerste ster bij Bridges gaat deze groentenaficionado zijn potentieel helemaal ontplooiën bij Rijks, het restaurant van het Rijksmuseum. En het succes laat andermaal niet op zich wachten: opnieuw een ster op de teller én het bewijs dat men dag na dag voor 130 mensen hoogstaande én betaalbare gerechten kan klaarstomen. Zijn legendarische millefeuille van rode biet, beurre blanc met tomasu sojasaus en zonnebloemolie is zelfs hét symbool van een vrolijke Bataafse fijnproeverskeuken die opnieuw met zijn origines aanknoopt.

Maar Joris laat het hier niet bij. Sinds oktober staat de sterrenchef ook aan het hoofd van Wils (p. 44-45). « *Rijks blijft mijn geesteskind en ik zal er ook altijd staan, maar hier kan ik andere dingen uitproberen. Friso Van Amerongen en Erwin Oudijk roeren dagelijks in de potten, maar hier wordt collectief gewerkt. Bovendien werd de keuken met vuurplaats ingericht rond het oude Godin-houtformuis dat ik uit het huis van mijn ouders op het platteland heb verhuisd. Koken is ook een kwestie van roots!* »

« JE SUIS UN GRAND FAN DE CROZES-HERMITAGE, NOTAMMENT DES ROUGES D'ALAIN GAILLOT QUI SONT D'UNE SUPERBE COMPLEXITÉ MAIS QUI SAVENT AUSSI S'APPRECIER EN TOUTE SIMPLICITÉ, COMME AVEC UN POULET GRILLÉ. »

- «IK BEN EEN GROTE FAN VAN CROZES-HERMITAGE, VOORAL VAN DE RODE WIJNEN VAN ALAIN GAILLOT, DIE GETUIGEN VAN EEN SUBLIEME COMPLEXITEIT EN TEGELIJK PERFECT BIJ EEN EENVOUDIG GERECHT ALS GEGRILDE KIP PAssen.»





# TASTE





## FOOD COLLECTION

**BARS À VIN, CAVES À MANGER, ÉPICERIES ARTISANALES... VOICI DOUZE ADRESSES QUI ONT LE CULTURE DU TRAVAIL BIEN FAIT ET DES BEAUX PRODUITS. WIJNBARS, FOOD & WINE BARS, EETWINKELS,... SAMEN MET PEYO LISSARRAGUE HEBBEN WE TWAALF ADRESSEN GEDISTILLEERD WAARVAN WE OP VOORHAND WETEN DAT HET ER LEKKERBEKKEN IS.**

*Peyo Lissarrague*

### 4850

1. Sur le mur du fond, l'immense cave à vin vitrée annonce la couleur. Ici on boit, et avec application et uniquement des belles choses. Ouvert toute la journée, 4850 est à la fois un café, un bar à vin, une cantine à lunch et même un restaurant. La carte elle, évolue entre tapas à partager, pâtisseries régressives et assiettes inventives. Le tout dans une atmosphère qui tourne à l'épure, rappelant en cela les attaches nordiques des deux patrons, Rikard Anderson et Daniel Schein.

De wijnwand achterin de immense wijnbar met grote raampartijen zet meteen de toon. Hier drinkt men met toewijding uitsluitend lekkere dingen. Koffiebar slash wijnbar slash lunchgelegenheid of zelfs restaurant 4850 is de hele dag open. Op de kaart staan zowel tapas en gebak van weleer als originele culinaire creaties. Het interieur is heel strak en herinnert aan de Scandi-roots van de twee gelukkige eigenaars, Rikard Anderson en Daniel Schein.

**Camperstraat 48-50, 1091 AH Amsterdam  
4850.nl**

### ABRAHAM KEF

2. Depuis les années 1950, le nom d'Abraham Kef est la référence en matière de fromage à Amsterdam. Au tournant du siècle, la fromagerie a été sauvée de la faillite par une jeune passionnée, Marike van der Werff. Qu'elle en soit louée. Lait cru et artisanat sont les deux mamelles de la maison qui propose certes une belle sélection française parfaitement affinée mais aussi la fine fleur du fromage hollandais.

Sinds de jaren '50 is de naam Abraham Kef in Amsterdam dé referentie op het vlak van kazen. Rond de eeuwwisseling redde Marike van der Werff, een jonge kaasliehebster, de kaasmakerij van het faillissement. Gelukkig! Rauwe melk en ambachtelijke makelij zijn de twee hoofdingrediënten van de Fromagerie; hier vind je een mooie selectie perfect gerijpte Franse kaassoorten, naast de beste Hollandse kazen.

**Mamixstraat 192B, 1016 TJ Amsterdam  
abrahamkef.nl**

### Bar Centraal

3. Juste en face de De Hallen, au coin de Ten Katenstraat et de son vibrant marché, Bar Centraal est le petit frère de Glou Glou. À Amsterdam-West aussi, on peut donc s'enquiller de belles quilles, ici signées de vigneron à la sensibilité nature revendiquée. Et on les agrémentera même de petits plats choisis, entre pintxos et sharing. Bref, on se bouscule pour avoir une table en terrasse dès que pointe un rayon de soleil et, quand on a sa place, l'envie de repartir ne vient jamais, même si la nuit amstellodamoise se couche souvent bien trop tôt.

Net tegenover De Hallen, op de hoek van de Ten Katenstraat en zijn bruisende markt. Bar Centraal is het kleine broertje van Glou Glou. In deze bar, eveneens in Amsterdam-West, kan je dus een lekkere fles natuurwijn achterover slaan van wijnboeren die bio hoog in het vaandel dragen. En er worden ook plankjes geserveerd die het midden houden tussen pinxto's en sharing. Kortom, bij de eerste zonnestralen is het vechten om een tafeltje te bemachtigen op het terras; en eens je gezellig zit, heb je gewoon geen zin om weg te gaan, al gaat de zon in Amsterdam vaak veel te vroeg onder.

**Ten Katenstraat 16, 1053 CE Amsterdam  
barcentraal.nl**





4



© J. van den Eijnden

### CAFÉ MODERN

4. De l'autre côté de l'IJ, il y a de plus en plus de vie (p. 8-9). Aménagé dans un ancien garage auto, l'Hotel Goudfazant est un lieu couru (et instagramable). Le Café Modern en est le spin-off en version cave à manger avec des assiettes bien dans l'air du temps et des vins ad hoc. De la convivialité pur jus comme la ville en réserve (à qui sait l'apprivoiser).

Aan de andere kant van het IJ gaat het er alsmat bruisender aan toe (p. 8-9). Hotel Goudfazant, een voormalige garage, is een zeer populaire plek (en ideaal om te instagrammen). Café Modern is er een spin-off van, in een food bar-versie, met hippe gerechten en ad hocwijnen. Onvervalste gezelligheid, zoals op zoveel plekjes in Amsterdam (voor wie de moeite neemt de stad te leren kennen).

**Meidoornweg 2, 1031 GG Amsterdam  
modernamsterdam.nl**

### DE PASTEIBAKKERIJ

5. La charcuterie est une résistance, une lutte, un sacerdoce. C'est en tout cas ce qu'on se dit en poussant la porte de chez Diny Schouten et Floris Brester. Ici, tout est fait maison, à la main, à l'ancienne, avec de l'huile de coude et un savoir-faire en voie de disparition. Une lutte contre le tout-industriel qui donne vie à des merveilles de saucisses, des fromages de tête à se damner et des pâtés à tomber à la renverse.

Fijne vleeswaren serveren is een soort van verzet, een strijd, een roeping. Dat is althans de indruk die je krijgt als je bij Diny Schouten en Floris Brester binnenloopt. Hier wordt alles *inhouse* bereid, met de hand, volgens traditionele recepten, met de nodige werklust en een uitstervende knowhow. Een strijd tegen de grootindustrie en een roeping die resulteert in hemelse worsten, hoofdkaas om u tegen te zeggen en patés allerhande om van achterover te vallen.

**Hoendiepstraat 2, 1079 LT Amsterdam  
pasteibakkerij.nl**

### FOODHALLEN

6. Les food courts essaient un peu partout dans le monde, Amsterdam se devait d'avoir le sien. Niché dans le complexe De Hallen (d'anciens ateliers du tramway rénovés en tiers-lieu avec cinéma, bibliothèque, hôtel et boutiques), Foodhallen reprend les classiques du genre mais surprend quand même avec quelques jolies perles comme Pita, un corner kebab et falafel conçu par la bande du Breda (p. 18-19). En tout, 21 stands dans une ambiance joyeusement cosmopolite et autant de raisons de se lécher les doigts.

Foodcourts zijn overal ter wereld aan het oppoppen; Amsterdam kon dus evenmin aan de trend ontsnappen! De Foodhallen, in de voormalige tramremise De Hallen (omgetoverd tot een *third place* met bioscoop, bibliotheek, hotel en boetieks) neemt de klassieke elementen van het concept over, maar verrast met enkele pareltjes als P'ta, een kebab en falafel corner die werd ontworpen door de bende van de Breda (p. 18-19). In totaal dus 21 stands in een vrolijk kosmopolitische sfeer, en evenveel redenen om vingers en duimen af te likken.

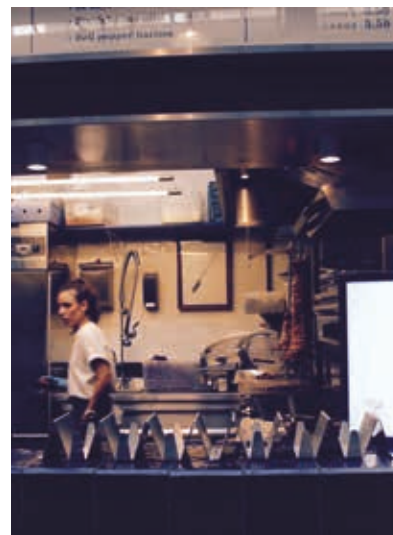
**Bellamyplein 51, 1053 AT Amsterdam  
foodhallen.nl**



5



6



### THIJS VAN VUGT, GRAPEDISTRICT

« On peut comparer le commerce du vin à Amsterdam à ce qu'est Crozes-Hermitage justement. Le succès y repose sur la qualité des vins proposés, bien sûr, mais aussi sur la capacité à coller à l'époque. Or, aujourd'hui, les jeunes Néerlandais veulent boire des vins qui sont bons mais de façon cool, sans se sentir intimidés. Les cavistes de la ville ont ainsi évolué pour être plus accessibles. »

« In veel opzichten is de appellatie Crozes-Hermitage te vergelijken met de wijnscène van Amsterdam; succes is gebaseerd op de onderliggende kwaliteit maar het aanpassen aan de voortdurend veranderende eisen van de hedendaagse consument is essentieel. De nieuwe generatie Nederlandse wijn drinkers wilt gepresenteerd worden met kwalitatieve producten zonder de traditionele, soms intimiderende retailscène waar de wijnwereld berucht om is. »





7



## GLOU GLOU

7. Avant Glou Glou, Amsterdam ne connaissait du vin que les grands classiques. Depuis Glou Glou, le courant nature fait aussi partie du paysage. Cinq ans à peine et le bar du bout du Pijp a déjà des allures d'institution. Ici, on parle volontiers français dans le verre et l'on se régale plutôt de quilles de copains que de grands crus classés, sur des tables en bois comme il se doit. La bonne franquette élevée au rang des beaux-arts.

Vóór GlouGlou, vond je in Amsterdam alleen maar grote klassieke wijnen. Sinds de opening van Glou Glou staan nu ook natuurwijnen op de kaart. In amper vijf jaar is deze wijnbar in hartje de Pijp uitgegroeid tot een heuse instelling. Hier serveert men mét een Frans accent veeleer een lekkere fles en een hapje dan een grand cru, op houten tafels, zoals het hoort. Eenvoud en gezelligheid verheven tot het niveau van de schone kunsten.

**Tweede van der Helststraat 3,  
1073 AE Amsterdam  
glouglou.nl**

## SHIRAZ

8. Voilà deux ans qu'Anita Boezaard et Wim Wiersma ont ouvert Shiraz à deux pas du quartier des musées. Une boutique et un bar à vin mitoyen qui permettent de profiter d'une sélection pléthorique. Une carte de cent-cinquante vins, dont quarante au verre, qui fait le tour du monde. La syrah, cépage cher au cœur des Rhodaniens, y a même sa propre rubrique. Dans les fauteuils moelleux de la déco bohème chic, on fait passer le tout avec quelques grignotages de bon aloi.

Precies twee jaar geleden openden Anita Boezaard en Wim Wiersma hun zaak Shiraz op een boogscheut van de museumbuurt: een boetiek en een aangrenzende wijnbar waar je van een royale selectie kan genieten. Een kaart van honderdvijftig wijnen, waarvan veertig per glas, afkomstig van alle uithoeken van de wereld. En er is zelfs een aparte rubriek gewijd aan de syrah, dé druif van de Rhône wijnen. In de zachte fauteuils van het nonchalant artistieke interieur is het bovendien heerlijk genieten van niet te versmaden hapjes.

**Lijnbaansgracht 267 HS, 1017 RL Amsterdam  
shirazamsterdam.nl**

## WIJNBAR BOELEN

9. Valeur en vue et valeur sûre, Jasper van Waardhuizen envoie depuis sa cuisine ouverte des plats sans chichi, en français dans le texte, qui font un bel écrin à la sélection de flacons du sommelier Martijn Boelen. Le plus vieux bar à vin d'Amsterdam (dixit les propriétaires) a gardé sa ligne classique mais n'en reste pas moins un repaire de choix pour qui veut faire un petit voyage au pays du raisin. 35 vins au verre et presque le triple en bouteille, de quoi passer quelques frontières.

Jasper van Waardhuizen, een opkomende en vaste waarde, stuurt vanuit zijn open keuken eerlijke Franse gerechten zonder poespas de zaal in, die de wijnselectie van sommelier Martijn Boelen alle eer aandoen. De oudste wijnbar van Amsterdam (dixit de eigenaren) heeft zijn klassieke lijn behouden, maar blijft niettemin een referentie voor wie door druivenland wil reizen. 35 wijnen per glas en bijna drie maal zoveel flessen... genoeg om enkele grenzen te verleggen!

**Eerste van Helststraat 50, 1072 NV Amsterdam  
wijnbar.nl**

## JACQUES HERMUS REPORTER

« Tout en élégance avec ce qu'il faut de puissance, les vins rouges de Crozes-Hermitage continuent, avec leur belle couleur rubis qui tire vers le pourpre, de m'enchanter. La première rencontre, c'était à l'occasion d'une visite de la célèbre chocolaterie Valrhona, voisine du vignoble. Depuis, je m'arrête toujours à Crozes-Hermitage quand je fais route vers le sud. Les rouges, j'en aime les fruits confiturés, le caractère parfois poivré et le bel équilibre. Mais j'ai aussi beaucoup d'affection pour les blancs : je suis amoureux de la marsanne et de la roussane ! Heureusement, les Crozes-Hermitage sont aujourd'hui bien présents dans les restaurants d'Amsterdam et de sa région. Grâce au succès de la cuisine bistronomique, les jeunes urbains d'ici ont de plus en plus l'occasion d'en boire. Mais on peut aussi aller chez son caviste, en ramener une bouteille et sortir avec quelques amis boire un verre assis sur l'herbe du Vondelpark tandis que le soleil se couche derrière les arbres. »

«De rode wijnen van Crozes-Hermitage, met hun mooie robijnrode, bijna paarse kleur, blijven mij betoveren. Ik kwam er voor het eerst mee in contact tijdens een bezoek aan de bekende chocoladefabriek Valrhona net naast de wijngaard. En sindsdien maak ik altijd een tussenstop bij Crozes-Hermitage wanneer ik naar het zuiden reis. Ik hou van de jammy, soms peperige maar steeds evenwichtige rode wijnen, maar ook van de witte: ik ben nu eenmaal verliefd op de marsanne en de roussane! Gelukkig vind je vandaag de Crozes-Hermitage wijnen makkelijk in de restaurants in en rond Amsterdam. Dankzij het succes van de bistrokeuken, of bistronomie, hebben jonge urbans steeds meer de kans om er te drinken. Of je gaat gewoon in de wijnwinkel een fles kopen en die gezellig met vrienden kraken in het Vondelpark, genietend van de ondergaande zon achter de bomen.»

[jacqueshermus.nl](http://jacqueshermus.nl)

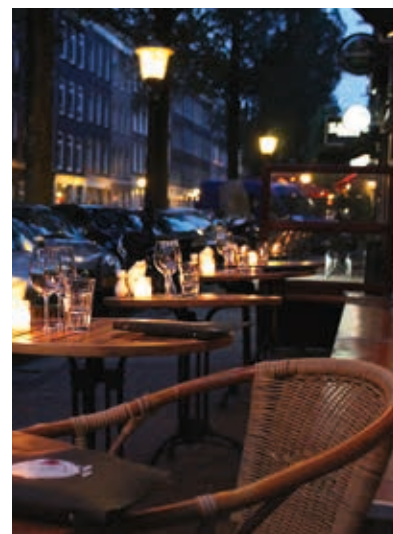
32



8



9

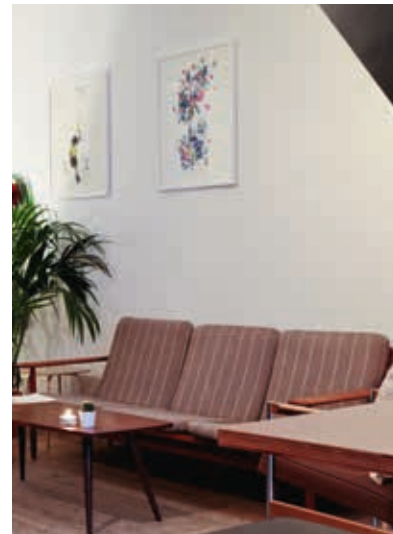


33





10



### WIJNBAR PAULUS

10. De la terrasse, on aperçoit la vitrine de Glou Glou. Deux piliers du vin dans la ville gardant le détroit du Pijp... ou presque. Nous sommes ici chez monsieur Paul, apôtre du bien boire et de l'épître œnologique. Intarissable conteur du pinard, sa cave sans œillères appelle à la découverte, qu'il encourage avec ses dégustations savamment réfléchies, à commander sous forme de planche de trois à six demi-verres.

Vanop het terras zie je het raam van Glou Glou. Twee hoekstenen van het Amsterdamse wijnlandschap die over de trechter van de Pijp waken (of toch bijna). Hier zijn we bij de heer Paulus, apostel van de lekkere drank en auteur van de Brief aan de wijnaficionado's. Deze onvermoeibare wijnverteller heeft een uitnodigende kelder, zonder oogkleppen. Ideaal dus voor goed doordachte proeverijen met keuze tussen drie tot zes halve glazen.

**Ceintuurbaan 348, 1072 GP Amsterdam**  
wijnbarpaulus.nl

### WINEHOUSE SOMM

11. Sascha Holzkämper a roulé sa bosse dans le monde des étoilés. On l'a vu chez Beluga à Maastricht, du côté de Londres chez Gordon Ramsay et à Amsterdam chez Bord'eau. Et puis Sascha Holzkämpera a voulu autre chose. À l'écart de la foule et des projecteurs, au bout du quartier De Baarsjes, il a ouvert un restaurant en forme de cave à manger, aussi discret qu'enthousiasmant. Des vins triés sur le volet, des assiettes tout en fraîcheur. Un trésor bien caché.

Sascha Holzkämper liep jaren mee in de wereld van de sterrenrestaurants: Beluga in Maastricht, Gordon Ramsay in Londen én Bord'eau in Amsterdam. En toen was het tijd voor iets anders. Ver van de drukte en de schijnwerpers, in het hart van de wijk De Baarsjes, opende hij een eetcafé. In alle discretie, maar zo bezielend! Zorgvuldig gesorteerde wijnen vergezeld van heerlijk verse hapjes. Een goed verstopte parel.

**Baffinstraat 1, 1057 SV Amsterdam**  
winehousesomm.com

### WORST WIJNCAFÉ

12. Quand on décide d'appeler son établissement « saucisse », c'est qu'on est du genre à afficher ses convictions. Mais comme il est d'usage par les temps qui courent, Kees Elfring n'en fait qu'à sa tête, et il a la tête rebelle. Il sert donc autant de produits de la mer que de charcuterie pour accompagner ses belles quilles, amoureuxment choisies. Des tabourets, un bar et des bouteilles débouchées presque au gré du vent, de quoi se laisser porter par la nuit.

Wie zijn zaak 'worst' noemt, is iemand die opkomt voor datgene waarin hij gelooft. In theorie althans. Want Kees Elfring, die doet gewoon zijn ding. Tegen alle logica in. Naast worst en vleeswaren serveert hij bij zijn met liefde geselecteerde flessen dus ook zeevruchten en andere visserijproducten. Een barkruk, een counter en een bijna lukraak gekraakte fles, meer moet dat niet zijn om de nacht in te zetten.

**Barentszstraat 171, 1013 NM Amsterdam**  
deworst.nl

### LARS DANIËLS REPORTER

« La première fois que j'ai goûté au Clos des Grives du Domaine Combiere, ce fut une belle claque : quelle profondeur dans ce vin ! J'aime aussi beaucoup la cuvée Les Picautières du Domaine Stéphane Rousset, situé dans la partie nord de l'appellation. Il est d'ailleurs important de se rappeler que le vignoble de Crozes-Hermitage ne se limite pas à la seule zone des Chassis comme me l'avait révélée une visite au Domaine du Colombier en compagnie de toute l'équipe de dégustation de Perswijn. Enfin, l'un de mes Crozes-Hermitage préférés, dégusté lors des Découvertes en Vallée du Rhône 2019, c'est la cuvée éponyme 2016 de la Maison Les Alexandrins : un vin hyper élégant. »

«De eerste keer dat ik Clos des Grives van Combiere proefde was een eye-opener, wat een diepgang heeft die wijn. Maar ik hou net zo goed van Les Picautières from Domaine Stéphane Rousset, uit het noordelijke deel van de appellation; het is belangrijk om te beseffen dat Crozes-Hermitage meer is dan Les Chassis en omstreken, zoals ook een bezoek met het hele proefpanel van Perswijn aan Domaine du Colombier bewees. Tenslotte, een van mijn favoriete Crozes-Hermitages die ik tijdens Découvertes en Vallée du Rhône 2019 proefde, was Crozes-Hermitage van Maison Les Alexandrins. Heel stijlvol.»  
perswijn.nl



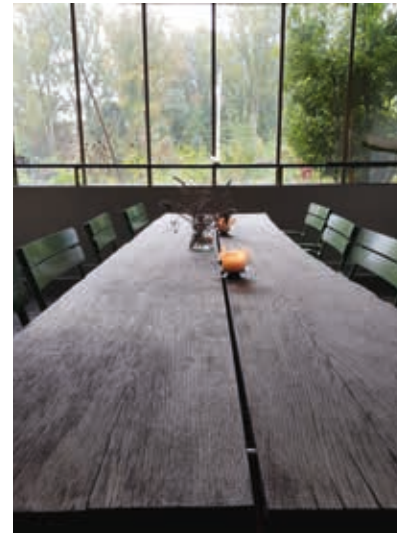
11



12







## CHEFS COLLECTION

VOICI PEUT-ÊTRE LES SEIZE RESTAURANTS OÙ LA VIE CULINAIRE BAT LE PLUS FORT AUJOURD'HUI À AMSTERDAM. UNE SÉLECTION (QUI TIENT DE LA DÉCLARATION D'AMOUR) CO-SIGNÉE AVEC LE JOURNALISTE PEYO LISSARRAGUE.

DIT ZIJN MISSCHIEF WEL DE ZESTIEN EETGELEGENHEDEN WAAR HET CULINAIRE HART IN AMSTERDAM VANDAAG HET HARDSTE KLOPT. EEN SELECTIE (HAAST EEN LIEFDESVERKLARING), OPGESTELD MET DE DESKUNDIGE HULP VAN PEYO LISSARRAGUE.

*Peyo Lissarrague*

### AS

1. Il y a douze ans, alors que la scène culinaire amstellodamoise n'en était qu'au stade embryonnaire, As (« cendre » en néerlandais) allumait déjà les braises d'une autre façon de penser. Perdue au sud de la ville au milieu d'un parc débordant de verdure, la table du chef Sander Overeinder, aménagée dans une église désaffectée, n'a pas pris une ride. La boulangerie maison donne des leçons aux meilleurs et les talents de rôti-seur de Sander laissent toujours pantois, comme la sublime carte des vins signée par la sublime Deborah Schilperoort (p. 16-17).

Twaalf jaar geleden, toen het culinaire landschap in Amsterdam nog in zijn kinderschoenen stond, stak As reeds de lont aan van een andere manier van denken. Op een verloren plekje ten zuiden van de stad, midden een groen park, ziet de tafel van chef Sander Overeinder, ingericht in een voormalige kapel, er nog net hetzelfde uit. In de eigen bakkerij wordt brood gebakken waar de beste bakkers een puntje kunnen aan zuigen en het grilltalent van Sander doet steeds watertanden, net als de sublieme wijnkaart van Schilperoort (p. 16-17).

Pr. Irenestraat 19, 1077 WT Amsterdam  
restaurantas.nl

### Bak

2. Via les combles d'un ancien entrepôt, on accède à Bak comme on passe de l'autre côté du miroir, presque incroyable. Et puis une fois arrivé au pays des merveilles de Benny Blisto et de ses *lost boys (and girls)*, on oublie tout. Sans doute l'une des meilleures tables des Pays-Bas et, osons le dire, d'Europe. On déguste ici une cuisine vive et précise qui a bien retenu la leçon scandinave et connaît ses gammes mais qui au final fait ce qui lui plaît. Et c'est ça qui nous plaît.

Via de zolder van een voormalig pakhuis beland je bij Bak een beetje zoals aan de andere kant van de spiegel, vol ongeloof. En van zodra je het wonderland van Benny Blisto en zijn *lost boys (and girls)* betreedt, vergeet je alles. Wellicht een van de beste tafels van Nederland, ja zelfs van Europa. Hier wordt met zorg en verfijning een levendige keuken geserveerd, met nordic invloeden; de chef is van alle markten thuis, maar doet uiteindelijk zijn ding. En laat dát nu net ons ding zijn.

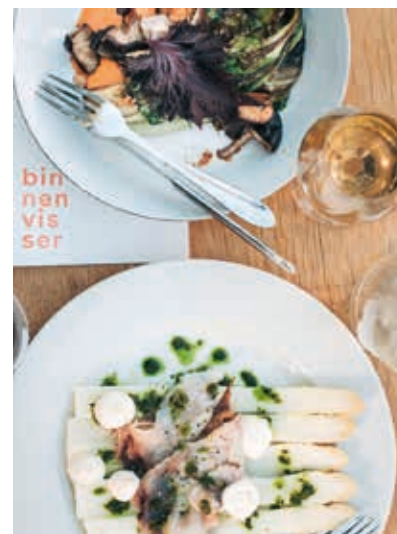
Van Diemenstraat 408, 1013 CR Amsterdam  
bakrestaurant.nl

### CAFÉ BINNENVISSER

3. Du vin, de la bière et un menu qui change toutes les semaines. On fait difficilement plus moderne et plus amstellodamois que cette adresse dont le nom est celui de la rue du Jordaan où Bob Nagel et Maarten Bloem, gamins, faisaient les 400 coups. Toujours aussi turbulents, les compères ont transformé ce café brun en une oasis pour ceux qui veulent épancher leur soif à coup de flacons décapants et leur faim au fil d'une carte modulable qui va du grignotage au menu complet.

Wijn, bier en een menu dat elke week wisselt. Een op en top modern en echt Amsterdams adres waarvan de naam die is van de straat in de Jordaan waar Bob Nagel en Maarten Bloem als kind kwajongensstreken uithaalden. De twee kompanen hebben niets aan hun turbulentie ingeboet: ze maakten van deze bruine kroeg een oasis voor wie zijn dorst wil lessen met een verbluffende fles en zijn honger wil stillen met een moduleerbare kaart, gaande van hapjes tot een volledig menu.

Bilderdijkstraat 36, 1052 NB Amsterdam  
binnenvisser.nl







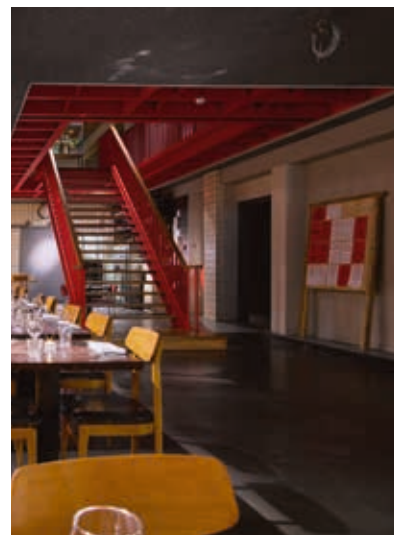
4



5



6



## C

4. C comme Celsius. Car ici tout est affaire de degrés. Sur la carte, les plats sont classés par température, de -20° C à 200° C, depuis la glace jusqu'à la plancha. Cuisson sous vide, vapeur ou au grill, si l'accent est mis sur les modes préparatoires, la créativité dans le choix des ingrédients est aussi de la partie avec des inspirations ouvertement exotiques qui viennent transcender les assiettes comme un écho... l'écho d'une ville aux mille cultures.

C als Celsius. Want hier is alles een kwestie van graden. Op de kaart staan de gerechten per temperatuur gerangschikt, van -20 °C tot 200 °C, van ijs tot plancha. De focus hier ligt op de bereidingswijze, onder vacuüm bereid, gestoomkookt of gegrild, maar ook de creativiteit in de keuze van de ingrediënten speelt mee, met uitgesproken exotische inspiraties die de borden als een echo sublimeren, de echo van een stad met duizenden culturen.

Wibautstraat 125, 1091 GL Amsterdam  
c.amsterdam

## CAFÉ REMOULLAGE

5. Amsterdam recèle des joyaux insoupçonnés. Café Remouillage est un omni, une comète, un uppercut dans l'estomac. Sourire de bouddha et malice de singe agile, le missionnaire Jonathan Sparber est venu de l'Autriche danubienne pour redonner une fierté gastronomique aux sous-produits de notre époque : épiluchures de légumes, bas morceaux de poissons... Un vrai chef anti-gaspi qui fait de chaque ingrédient une fête et envoi de l'amour comme s'il en pleuvait.

Amsterdam zit boordevol verborgen pareltjes. Café Remouillage is als een ufo, een komeet, een uppercut in de maag. Jonathan Sparber, met zijn boeddha-glimlach en slimme apenstreken, komt helemaal uit de Oostenrijkse Donaustreek onze hedendaagse subproducten een nieuwe gastronomische glorie geven: groenteschillen, stukken vis van mindere kwaliteit... Een echte antiverspillingschef die van elk ingrediënt een feest maakt en elk gerecht met liefde op tafel zet.

Trompenburgstraat 111,  
1079 TV Amsterdam  
cafe.remouillage.com

## CHOUX

6. Enfant prodige de la jeune cuisine néerlandaise, le chef Merijn van Berlo œuvre grandement pour positionner Amsterdam dans la géographie de notre temps. Et en salle, Figo van Onna s'y met aussi, bousculant énergiquement nos idées reçues sur le vin et les vigneron. Le duo n'en finit d'ailleurs pas d'explorer les bordures de la cuisine créative, se risquant sans retenue sur des alliances osées mais toujours incisives et pleines de saveurs.

Chef Merijn van Berlo, wonderkind van de jonge Nederlandse keuken, doet er alles aan om Amsterdam op de kaart te zetten. In de zaal steekt Figo van Onna hiertoe een tandje bij door de heersende opvattingen over wijnen en wijnboeren te kraken. Het duo blijft overigens de grenzen van de creatieve keuken verleggen en waagt zich ongeremd aan originele en doortastende smaakcombinaties.

De Ruijterkade 128, 1011 AC Amsterdam  
choux.nl

## CONSERVATORIUM HOTEL - TAIKO

7. Installé dans le cadre très « chic cosmopolitain » de l'hôtel (designé par Piero Lissoni), Taiko réussit la rencontre pas toujours aisée entre les différentes cuisines asiatiques sur fond d'influences européennes. En l'espace de cinq ans, Schilo Van Coevorden a affirmé un style personnel et une maîtrise qui ne laissent pas indifférent. Le menu Omakase, au gré des envies du chef, est un festival de couleurs et de saveurs, tout en finesse et en contrastes.

In het cosmopolitan chique kader van het hotel (ontworpen door Piero Lissoni) slaat Taiko met succes een brug tussen verschillende Aziatische keukens tegen een achtergrond van Europese invloeden, een niet altijd makkelijke opgave. In vijf jaar tijd is Schilo Van Coevorden erin geslaagd een persoonlijke, goed beheerste stijl op te leggen die niemand onverschillig laat. Het menu Omakase, dat varieert volgens de zinnen van de chef, is een waar festival van kleuren en smaken, met verfijning en contrast.

Paulus Potterstraat 50, 1071 DB Amsterdam  
conservatoriumhotel.com



7





8



© R. Vegelen



## DE KAS

8. Les habitués du parc Frankendael, dans le polder de Watergraafsmeer à l'est d'Amsterdam, le connaissent bien. Et les autres ne peuvent pas passer à côté. L'immense serre posée au bord de l'eau se voit en effet de loin. C'est là, sous les verrières, que Bas Wiegel a planté les graines d'une cuisine végétale tout en pureté. De Kas est un restaurant à part, lumineux et simple, où l'on mange le soir les légumes et les herbes cueillis du matin.

De habitués van het Park Frankendael, in de polder van de Watergraafsmeer, ten oosten van Amsterdam, kennen hem maar al goed. En de anderen, die kunnen er gewoon niet naast kijken. De immense serre aan de rand van het water is immers van ver te zien. Hier, onder de glazen koepel, heeft Bas Wiegel de zaden van een zuivere biologische keuken geplant. De Kas is een apart, licht en eenvoudig restaurant, waar 's avonds de groenten en kruiden worden geserveerd die 's ochtends zijn geplukt.

**Kamerlingh Onneslaan 3, 1097 DE Amsterdam**  
[restaurantdekas.com](http://restaurantdekas.com)

## ENTREPOT

9. Depuis sa cuisine format cinémascope sise au fond de l'immense salle aux allures de cantine, le chef Arvid Schmidt dirige son équipe à un rythme effréné, sans jamais se départir de son calme. L'ex du Worst vole désormais de ses propres ailes, accompagné en salle par l'excellent Xander Waller. Sublime carte des vins et menu brut de décoffrage où les légumes tiennent le haut du pavé : Entrepot est à mille lieux du *fine dining*, et c'est tant mieux.

Vanuit zijn open keuken achterin een gigantische zaal die iets wegheeft van een kantine, geeft chef Arvid Schmidt zijn team het ritme aan: alles gaat heel snel, maar in alle kalmte. De ex-chef van Worst staat nu op eigen benen en kan in de zaal op de uitstekende medewerking van Xander Waller rekenen. De wijnkaart is subliem en de spijskaart rustiek, met veel aandacht voor groenten: bij Entrepot, geen *fine dining* en dat is maar goed ook.

**Entrepotdok 7, 1018 AD Amsterdam**  
[restaurantentrepot.nl](http://restaurantentrepot.nl)

## GEBR. HARTERING

10. Dans leur repaire façon table d'hôtes, les frérots Paul et Nick déclinent une cuisine aussi affûtée que leurs couteaux. Balance de boucher, comptoir en bois et trancheuse bien en évidence... Dans la salle aux faux airs de bistrot, on se fait forcément carnivore pour engloutir pièces de viande cuites à la perfection, terrines de collection et os à moelle en veux-tu en voilà. Du brut tout en douceur avec des vins qui eux aussi prennent les chemins de traverse.

In hun zaak, geïnspireerd op het concept van gastentafel, serveren de broers Paul en Niek een keuken die al even scherp is als hun koksmessen. Een slagersweegschaal, een houten counter en een goed zichtbare snijmachine... In de zaal met would-be bistro-uitstraling, moet je wel carnivoor zijn om de perfect gebakken ribstukken, terrines of mergpijp naar binnen te werken. Rustiek en zachtvaardig, met wijnen die eveneens buiten de lijntjes durven te kleuren.

**Peperstraat 10, 1011 TL Amsterdam**  
[gebr-hartering.nl](http://gebr-hartering.nl)



9



10



## HAN SJAKES, REPORTER

« À Amsterdam, si je devais choisir un lieu pour déguster un Crozes-Hermitage, j'aurais envie de sortir des sentiers battus. Je connais justement un très bel endroit : cela s'appelle Aambeeldstraat et c'est situé au nord de l'IJ. Aux beaux jours, le quai est aménagé avec des tables de pique-nique en bois. À côté, l'Hotel De Goudfazant (qui n'est pas un hôtel) sert une belle cuisine. FC Hyena (rien à voir avec le football) est aussi dans les parages : c'est à la fois un petit cinéma et un bar à vin cool qui fait la part belle aux produits et aux vins bien sourcés. »

«Het ontdekken van minder bekende wijnen zoals Crozes-Hermitage is als het verkennen van een stad buiten de gangbare attracties. Check de Aambeeldstraat op de noordelijke IJ-oever, met op de kade in de zomer houten picknicktafels waar iedereen bij elkaar aanschuift. Hotel De Goudfazant - dat géén hotel is - heeft een topkeuken. FC Hyena - dat niéts te maken heeft met voetbal - is een kleine bioscoop met een petit restaurant en wijnbar om te genieten van originele snacks en (natuur)wijnen.»

[sjakes.com](http://sjakes.com)





11

© C. Arnts



© C. Arnts



© C. Arnts



12

© P. Lissarrague



13

© J. van den Eijnden



© J. van den Eijnden



© J. van den Eijnden

## GUTS

11. C'est dans ce restaurant de poche à la jolie façade en bois que tout a commencé pour le trio de Breda, Guillaume de Beer, Freek van Noortwijk et Johanneke van Iwaarden (p. 18-19). Quatre ans plus tard, c'est avec toujours autant d'aise qu'on grimpe à l'étage ou qu'on s'installe autour du bar ouvert sur la cuisine pour déguster les plats rock'n roll mis en lumière par des vins de haute volée. À ne pas manquer, le turbot entier au barbecue, à partager entre amis. Un plat qui résume tout l'esprit de Guts, généreux et convivial, comme un pique-nique improvisé entre amis...

Hier in dit kleine zaakje met mooie houten gevel, is het allemaal begonnen voor het trio van de Breda, Guillaume de Beer, Freek van Noortwijk en Johanneke van Iwaarden (p. 18-19). Vier jaar later nestelt men zich boven nog altijd met evenveel plezier rond de open bar met zicht op de keuken, om er te genieten van de rock-'n-rollgerechten met bijpassende wijnen van topkwaliteit. Niet te versmaden is de hele tarbot, bereid op de barbecue, om met vrienden te delen. Een gerecht dat de spirit van Guts perfect samenvat: royaal en gemoedelijk, als een geïmproviseerde picknick met vrienden...  
**Utrechtsestraat 6, 1017 VN Amsterdam**  
[bredagroup-amsterdam.com](http://bredagroup-amsterdam.com)

## KAAGMAN &amp; KORTEKAAS

12. Kaagman & Kortekaas, c'est avant tout l'histoire de deux copains : Bram en Giel aux fourneaux. Un néo-bistrot qui balance des plats sans compromis, des quilles franches et droites et dans les assiettes de vraies prises de risque. Le tropisme terre-mer assumé donne quelques belles surprises comme ce bar aux oreilles de cochon ou cette langue de veau aux anchois et même ces goûteuses bouchées de Saint-Jacques et lapin.

Kaagman & Kortekaas is in de eerste plaats het verhaal van twee maten: Bram in de zaal en Giel aan het fornuis. Een neo-bistro waar gerechten zonder compromissen en eerlijke, rake wijnen worden gereserveerd, met lef in het bord. Het duo gaat voluit voor de combinatie 'vlees-vis', wat mooie verrassingen oplevert zoals de zeebaars met varkensoor of de kalfstong met ansjovis, om nog maar te zwijgen van de smakelijke sint-jakobsnoten met konijn.  
**Sint Nicolaasstraat 43, 1012 NJ Amsterdam**  
[kaagmanenkortekaas.nl](http://kaagmanenkortekaas.nl)

## RIJSEL

13. De prime abord, ce n'est qu'une rôtisserie. Et à bien y regarder, c'est tout son génie. Voilà une décennie quasiment qu'Iwan Driessen a mis les points sur les i et les poulets sur les broches : inspirations flamandes et françaises, produits locaux et recettes osant la tradition mais sans tralala inutile. Une révolution qui a pris racine et dont on apprécie toujours autant les saveurs, simples, droites et subtiles, auxquelles elle a donné vie avec force de beaux jus et de sauces longues, comme il se doit.

De eerste indruk is die van een grillrestaurant. En tegelijk schuilt hierin net het vernuft van Iwan Driessen. Sinds bijna tien jaar zet hij hier de puntjes op de i en de kippen op het spit: Vlaamse en Franse knipogen, lokale producten en recepten die niet bang zijn voor tradities, maar zonder overbodige poespas. Een revolutie die wortel heeft geschoten, met nog steeds de vertrouwde en zeer gesmaakte eenvoudige, rake en subtiele combinaties die tot leven worden gebracht met smeugige jus en echt goede sauzen, volgens de regels van de kunst.  
**Marcusstraat 52b, 1091 TK Amsterdam**  
[rijssel.com](http://rijssel.com)

## HAROLD HAMERSMA, DE GROTE HAMERSMA

« À Amsterdam, il y a toujours du Crozes-Hermitage à la carte de mes restaurants préférés, comme Rijsel, Arles, Auberge Jean et Marie, Café Caron, Café de Klepel ou Zoldering. Ce sont des adresses où les chefs et les sommeliers, souvent jeunes, recherchent la pureté du produit. Ça vaut pour la syrah. Et c'est dans la Vallée du Rhône et à Crozes-Hermitage en particulier qu'elle se présente dans toute sa précision et sa netteté. Récemment, j'ai pu goûter lors d'une dégustation professionnelle une syrah franche, sincère et en même temps inspirée. C'était la cuvée Papillon de Gilles Robin, l'un de mes vignerons chouchous. J'en ai immédiatement commandé quatre cartons ! »

«Denk ik aan Crozes-Hermitage dan zit ik in een van mijn favoriete restaurants in Amsterdam. En daar is 'Crozes' een habitué is op de wijnkaart. In zaken als Rijsel, Arles, Auberge Jean et Marie, Café Caron, Café de Klepel en Zoldering. Het zijn adressen waar jonge chefs en dito sommeliers hun pure kijk op gastronomie etaleren, eentje zonder schuim, mousse, structuren of andere hocus pocus. Daar horen wijnen bij met een zelfde daderprofiel. Pure syrah bijvoorbeeld. Zoals die zich op zijn mooist presenteert in de noordelijke Rhône in het algemeen en in Crozes-Hermitage in het bijzonder. Onlangs proefde ik in Amsterdam tijdens een overzichtsproeverij van Wijnhandel Koninginneweg, protectionisten van het originele, authentieke en oorspronkelijke, de 2017 oogst Crozes-Hermitage 'Papillon' van Domaine Gilles Robin, een van mijn favoriete producenten. Ik heb onmiddellijk twee dozijn besteld!»  
[haroldhamersma.nl](http://haroldhamersma.nl)





14



## VERMEER

14. Bien sûr il y a la cuisine sensible et maîtrisée de Chris Naylor. Le chef anglais tient sa brigade de main de maître et surfe avec élégance sur la vague toujours difficile d'un *fine dining* version hôtel de luxe. Bien sûr, il y a cette entrée de choux de Bruxelles sur branche qui ferait oublier tous les foies gras du monde. Bien sûr, il y a cette carte des vins qui évite les écueils de la bible lourdingue et sort des bouteilles accessibles et réjouissantes. Mais il y a surtout Bjorn van Aalst, le meilleur hôte des Pays-Bas, l'homme au sourire magique, l'âme d'un service à la fois délicat et présent. Comme la lumière d'un Vermeer (oui, on s'enflamme mais ça fait du bien).

Uiteraard is er de gevoelige en meesterlijke kookkunst van Chris Naylor. De Britse chef leidt zijn brigade met ijzere hand en surft elegant op de immer moeilijke golf van *fine dining*, versie luxehotel. Uiteraard is er het voorgerecht van spruitjes op stonk, waartegen de beste foie gras ter wereld de duimen moet leggen. Uiteraard is er de wijnkaart die komaf maakt met de klassieke wijnregeltjes, met betaalbare en verrukkelijke flessen. Maar, bovenal, is er Bjorn van Aalst, Nederlands beste gastheer, met zijn magische glimlach en zijn zin voor een discrete en actieve service. Als het licht van een Vermeer (ofte, een lust voor de zintuigen).

Prins Hendrikkade 59-72, 1012 AD Amsterdam  
restaurantvermeer.nl

## WILS

15. En cinq ans au Rijks, Joris Bijdendijk (p. 24-25) a fait du restaurant du plus grand musée de la ville un must et montré la voie à suivre aux autres grandes institutions muséographiques d'Europe. Mais c'est avec Wils que le chef atmosphérique, l'homme aussi beau que bon, a surpris à l'automne 2019. Un nouveau concept, tout à base de feu, du pain maison cuit sur place et une carte où se nichent des plats secrets... Avec Friso Van Amerongen et Erwin Oudijk aux manettes plus Elsa Alibert en salle, le restaurant qui surplombe le vieux stade olympique de 1928 tient toutes ses promesses.

In vijf jaar tijd heeft Joris Bijdendijk (p. 24-25) het restaurant van het grootste museum van de stad, Rijks, omgetoverd tot een ware must en de weg gebaad voor andere grote Europese museologische instellingen. Maar het is met Wils dat deze knappe, geweldige sfeerchef in het najaar van 2019 voor dé verrassing zorgde: een nieuw concept rond het thema 'vuur', *homebaked* brood én een kaart doorspekt met geheime gerechten... Met Friso Van Amerongen en Erwin Oudijk aan het fornuis, plus Elsa Alibert in de zaal komt het restaurant dat over het Olympisch stadion van 1928 uitziet, zijn belofte na.

Stadionplein 26, 1076 CM Amsterdam  
restaurantwils.nl

## ZOLDERING

16. Tomas, Wout, Job et Joost, les quatre mousquetaires de Zoldering, aiment à citer les mots de Herman van Veen, le grand chanteur et poète néerlandais, pour décrire le Zoldering en café sans faux col, sans décorum, mais avec du cœur. Bref, un café d'Amsterdam. La carte à entrées multiples s'y joue des convenances, on partage et on picore, du lard croquant aux coquilles en passant par l'anguille et le poulet grillé. Les vins sont à l'avenant, élégants et amicaux. Un café d'amis au goût de revenez-y où l'on sait qu'on reviendra.

Tomas, Wout, Job en Joost, de vier musketiers van de Zoldering, citeren graag de grote Nederlandse zanger en dichter Herman van Veen om de Zoldering te beschrijven als een café 'met een lage zoldering', zonder decorum, met een hart en een ziel. Met andere woorden, een op en top Amsterdams café. De kaart, met tal van voorgerechten, maakt komaf met de etiquette; hier zijn hapjes en *food sharing* troef, van knapperig spek tot coquilles, over paling en gegrilde kip. De wijnen zijn perfect gematcht, elegant en gemoedelijk. Een café voor culi-vrienden, een adres waarvan je weet dat ze je terugzien.

Utrechtsestraat 141H, 1017 VM Amsterdam  
zoldering.nl



15



© P. Lissarrague



16



## ESMEE LANGEREIS, @ESMEELANGEREIS

« La beauté des vins de Crozes-Hermitage, c'est qu'ils sont extrêmement variés. Il en est des intenses, des profonds, aux notes de fruits noirs et de poivre. D'autres plus clairs, issus d'une macération carbonique. À Amsterdam, mes adresses favorites en ont toutes au moins un à la carte, il suffit de s'asseoir et de profiter ! Qu'il s'agisse d'une bombe poivrée aux notes de cerise signée Emmanuel Darnaud (Café Restaurant Amsterdam) ou de l'élégante cuvée éponyme du Domaine Aléofane de Natacha Chave (Zoldering), le plaisir est garanti. »

«Het mooie van Crozes-Hermitages is hun variëteit. Van diep peperig donker sap, tot lichtvoetig rood gemaakt met maceration carbonique. Al mijn favoriete tenten hebben er wel een op de kaart staan, dus je hoeft nooit zonder te zitten. Of het nu een peperig kersenbommetje is van Emmanuel Darnaud in mijn favoriete hangout Café Restaurant Amsterdam, of een overheerlijk biologisch exemplaar van Natacha Chave (Domaine Aléofane) in toptent Zoldering, plezier gegarandeerd.»  
makemewine.nl



**Domaine Aléofane**  
+33 (0)4 75 07 00 82  
chavenatacha@yahoo.fr

**Domaine & Maison Les Alexandrins**  
+33 (0)4 75 08 69 44  
lesalexandrins.com

**Amadiéu**  
+33 (0)4 90 65 84 08  
www.pierre-amadiéu.com

**Vignoble Amira**  
+33 (0)6 20 48 57 60  
vignobleamira@gmail.com

**Domaine Bernard Ange**  
+33 (0)4 75 71 62 42  
www.domainebernardange.com

**Arnoux Vins**  
+33 (0)4 90 65 84 18  
www.arnoux-vins.com

**Franck Balthazar Selections**  
+33 (0)6 20 05 41 79  
balthazar.franck@keoneet.com

**Domaine Guillaume Belle**  
+33 (0)6 30 63 91 72  
www.domaineguillaumebelle.com

**Domaine Philippe Belle**  
+33 (0)4 75 08 24 58  
www.domainebelle.com

**Domaine Betton**  
+33 (0)4 75 84 70 40  
domainebetton.com

**Albert Bichot**  
+33 (0)3 80 24 37 37  
www.bourgogne-bichot.com

**Gilles Bied**  
+33 (0)4 75 07 48 58  
gillesbied@wanadoo.fr

**Cave Breyton**  
+33 (0)4 75 84 74 98  
jacques.breyton@wanadoo.fr

**Brotte**  
+33 (0)4 90 83 70 07  
www.brotte.com

**Brunel Père et Fils**  
+33 (0)4 90 83 73 20  
www.gardine.com

**Domaine les Bruyères**  
+33 (0)4 75 84 74 14  
www.domainelesbruyeres.fr

**Castel Frères**  
+33 (0)4 72 23 36 36  
www.groupe-castel.com

**Cave de Tain**  
+33 (0)4 75 08 20 87  
www.cavedetain.com

**Cave Julien Cécillon**  
+33 (0)6 71 47 17 63  
www.juliencecillon.com

**Domaine Chaboud**  
+33 (0)4 75 40 31 63  
domaine.chaboud@wanadoo.fr

**Domaine de Champal**  
+33 (0)4 78 34 21 21  
www.domaine-champal.com

**M. Chapoutier**  
+33 (0)4 75 08 28 65  
www.chapoutier.com

**Domaine du Chasselvin**  
+33 (0)4 75 79 08 63  
www.domainedechasselvins.com

**Domaine Jean-Louis Chave**  
+33 (0)4 75 08 24 63  
domaine@domainejlchave.fr

**Domaine Yann Chave**  
+33 (0)4 75 07 42 11  
www.yannchave.com

**Domaine Les Chenêts**  
+33 (0)4 75 07 48 28  
www.domaineleschenets.com

**Cave Chevalier**  
+33 (0)4 75 07 32 81  
www.cave-chevalier.com

**Domaine Maxime Chomel**  
+33 (0)4 75 03 32 70  
maxime.chomel@orange.fr

**Domaine Rémi Chomel**  
+33 (0)4 75 07 79 14  
remi.chomel@laposte.net

**Cave de Clairmont**  
+33 (0)4 75 84 61 91  
www.cavedesclairmonts.com

**Domaine du Colombier**  
+33 (0)4 75 07 44 07  
dom.ducolombier@gmail.com

**Vins Jean-Luc Colombo**  
+33 (0)4 75 84 17 10  
www.vinscolombo.fr

**Domaine des Combat**  
+33 (0)6 26 08 59 42  
combat.nicolas@gmail.com

**Domaine Combier**  
+33 (0)4 75 84 61 56  
www.domaine-combier.com

**Domaine Courbis**  
+33 (0)4 75 81 81 60  
www.vins-courbis-rhone.com

**Domaine Yves Cuilleron**  
+33 (0)4 74 87 02 57  
www.cuilleron.com

**Domaine Christophe Curtat**  
+33 (0)6 25 67 39 40  
ccurtat@cegetel.net

**René-Jean Dard et François Ribo**  
+33 (0)4 75 07 40 00

**Domaine Emmanuel Darnaud**  
+33 (0)04 75 84 81 64  
www.domainedarnaud.com

**Dauvergne Ranvier**  
+33 (0)4 66 82 96 59  
www.dauvergne-ranvier.com

**Maison Delas Frères**  
+33 (0)4 75 08 60 30  
www.delas.com

**Vins Denuzière**  
+33 (0)4 74 59 50 33

**Cave Olivier Dumaine**  
+33 (0)4 75 07 26 29  
www.la-croix-du-verre.com

**Domaine Duseigneur**  
+33 (0)4 90 02 08 17  
www.domaineduseigneur.com

**Les Entrefaux**  
+33 (0)4 75 07 33 38  
entrefaux@wanadoo.fr

**Equis – Maxime Graillet**  
+33 (0)6 19 27 58 77  
maximegraillet@wanadoo.fr

**Jean-Claude et Nicolas Fayolle**  
+33 (0)4 75 03 38 33  
nicolas.fayolle@wanadoo.fr

**Fayolle Fils et Fille**  
+33 (0)4 75 03 33 74  
contact@fayolle-filsetfille.fr

**Ferme du Mont**  
+33 (0)4 90 35 22 64  
www.lafermedumont.com

**Ferraton Père et Fils**  
+33 (0)4 75 07 32 81  
www.ferraton.fr

**Domaine Finot**  
+33 (0)6 84 95 21 44  
www.domaine-finot.com

**Maison Gabriel Meffre**  
+33 (0)4 90 12 32 32  
www.gabriel-meffre.fr

**Pierre Gaillard**  
+33 (0)4 75 07 13 10  
www.domainespierregaillard.com

**Domaine Alain Graillet**  
+33 (0)4 75 84 67 52  
graillet.alain@wanadoo.fr

**Grands Vins Sélection**  
+33 (0)4 74 66 57 24  
www.grandsvinsselection.fr

**E. Guigal**  
+33 (0)4 74 56 10 22  
www.guigal.com

**Guyot**  
+33 (0)4 78 48 70 54  
www.guyot-vins.com

**Domaine Habrard**  
+33 (0)6 60 61 60 26  
laurenthabrard.com

**Domaine des Hauts Châssis**  
+33 (0)6 10 33 08 56  
domaine.des.hauts.chassis@wanadoo.fr

**Domaine Les Hauts de Mercuriol**  
+33 (0)4 90 65 85 91  
www.vignoblescheron.fr

**Paul Jaboulet Aîné**  
+33 (0)4 75 84 68 93  
www.jaboulet.com

**Domaine Philippe et Vincent Jaboulet**  
+33 (0)4 75 07 44 32  
www.jaboulet-philippe-vincent.fr

**Lavau**  
+33 (0)4 90 70 98 70  
www.lavau.fr

**Domaine Les 4 Vents**  
+33 (0)4 75 06 39 15  
domaines4vents@outlook.fr

**Lemenicier**  
+33 (0)4 75 81 00 57  
lemenicier@wanadoo.fr

**Domaine des Louis**  
+33 (0)6 34 43 39 20  
julien.drevet@domainedeslouis.fr

**Luyton-Fleury**  
+33 (0)4 75 06 26 21  
pepinieres.luytonfleury@yahoo.fr

**Domaine Gaylord Machon**  
+33 (0)6 11 16 41 35  
www.domaine-gaylord-machon.com

**Cave Jean-Claude Marsanne & Fils**  
+33 (0)4 75 08 86 26  
www.domainemarsanne.com

**Domaine des Martinelles**  
+33 (0)4 75 07 70 60  
www.domaine-des-martinelles.fr

**Domaine Melody**  
+33 (0)4 75 08 16 51  
www.ve2.com/domaine-melody

**Philippe Michelas**  
+33 (0)4 75 08 05 61  
entre-pierre-et-sens.fr

**Domaine Michelas St Jemms**  
+33 (0)4 75 07 86 70  
www.michelas-st-jemms.fr

**Mourier Vins**  
+33 (0)4 74 87 04 07  
www.michel-mourier.com

**Domaine Mucyn**  
+33 (0)4 75 03 34 52  
www.mucyn.com

**Domaine du Murinais**  
+33 (0)4 75 07 34 76  
www.domainedumurinais.com

**Rémy Nodin**  
+33 (0)4 75 40 35 90  
www.remy-nodin.fr

**Ogier**  
+33 (0)4 90 39 32 41  
www.ogier.fr

**Vincent Paris Sélection**  
+33 (0)4 75 40 13 04  
vinparis@wanadoo.fr

**Domaine du Pavillon**  
+33 (0)4 75 07 99 12  
www.pavillon-mercuroi.fr

**Frédéric Pierro**  
+33 (0)6 10 33 08 56  
fred.pierro@sfr.fr

**Julien Pilon**  
+33 (0)6 75 77 55 66  
www.julienpilon.fr

**Domaine Étienne Pochon**  
+33 (0)4 75 07 34 60  
www.chateaucursori.fr

**Domaine Michel Poinard**  
+33 (0)4 90 65 85 91  
www.domainepoinard.fr

**Domaine Pradelle**  
+33 (0)4 75 07 31 00  
www.domainepradelle.com

**Domaine Le Prieuré d'Arras**  
+33 (0)4 75 07 02 97  
www.becheras.fr

**Ravoire et Fils**  
+33 (0)4 90 08 26 36  
www.ravoire-fils.com

**Domaine des Remizières**  
+33 (0)4 75 07 44 28  
www.domaineremizieres.com

**newRhône Millésimes**  
+33 (0)4 90 60 20 00  
newrhone@newrhone.eu

**Domaine Gilles Robin**  
+33 (0)4 75 08 43 28  
gillesrobin@wanadoo.fr

**Les vins Pierre Rougon**  
+33 (0)4 90 12 11 11  
www.lesvinspierrerougon.fr

**Domaine Stéphane Rousset**  
+33 (0)4 75 03 30 38  
domainerousset@orange.fr

**Domaine Saint-Clair**  
+33 (0)9 66 40 35 55  
domainesaintclair@wanadoo.fr

**Domaine de Saint-Cosme**  
+33 (0)4 75 08 50 80  
www.saintcosme.com

**Domaine des Sept Chemins**  
+33 (0)4 65 84 75 55  
domainebuffiere@hotmail.fr

**Les Vins Skalli**  
+33 (0)4 90 83 58 35  
www.skalli.fr

**Domaine Marc Sorrel**  
+33 (0)4 75 07 10 07  
www.marcsorrel.fr

**Hervé Souhaut**  
+33 (0)4 75 08 57 20  
romaneaux.destezet.free.fr

**Maison Jean-Baptiste Souillard**  
+33 (0)6 21 86 54 60  
www.jean-baptiste-souillard.com

**Tardieu-Laurent**  
+33 (0)4 90 68 80 25  
www.tardieu-laurent.fr

**Terranea**  
+33 (0)4 90 34 18 47  
terranea.sarl@wanadoo.fr

**Les Terriens SARL**  
+33 (0)6 07 88 27 45  
vip@desjoyaux.fr

**Laurent Thivolle**  
+33 (0)4 75 07 73 82

**Vallée Haute Vallée Basse**  
+33 (0)6 18 59 75 73  
vhvb@free.fr

**Vidal-Fleury**  
+33 (0)4 74 56 10 18  
www.vidal-fleury.com

**Vignobles & Compagnie**  
+33 (0)4 66 37 49 50  
https://vignoblescompagnie.com

**Pierre Jean Villa**  
+33 (0)4 74 54 41 10  
www.pierre-jean-villa.fr

**François Villard**  
+33 (0)4 74 56 83 60  
www.domainevillard.com

**Domaine de la Ville Rouge**  
+33 (0)4 75 07 33 35  
www.domainedelavilleroche.fr

**Le Vin de Pflö**  
www.levindepflö.com  
+33 (0)6 78 09 22 75

**Les Vins de Vienne**  
+33 (0)4 74 85 04 52  
www.lesvinsdevienne.com



CHAQUE ANNÉE, L'AOC CROZES-HERMITAGE ÉDITE UN MAGAZINE DE VOYAGE DANS LEQUEL LE GOÛT DU VIN SERT DE PRÉTEXTE POUR DÉAMBULER DANS UNE GRANDE VILLE. LES ANCIENS NUMÉROS SONT DISPONIBLES SUR LE SITE WWW.CROZES-HERMITAGE-VIN.FR

ELK JAAR GEEFT AOC CROZES-HERMITAGE EEN REISMAGAZINE UIT MET WIJN ALS RODE DRAAD OM EEN GROTE STAD TE VERKENNEN. ALLE EDITIES ZIJN BESCHIKBAAR OP DE WEBSITE WWW.CROZES-HERMITAGE-VIN.FR.



RESTAURANTS

- 1. 212\***  
Amstel 212, 1017 AH Amsterdam  
212.amsterdam
- 2. ӨMoshik\*\***  
Oosterdokskaade 5, 1011 AD Amsterdam  
+31 20 260 2094 - moshikrestaurant.com
- 3. Aan de Poel \*\***  
Handweg 1, 1185 TS Amstelveen  
+31 20 345 1763 - aandeipoel.nl
- 4. ARC. by Lute**  
Amstedijk 67, 1074 HZ Amsterdam  
+31 20 220 6902 - arc.amsterdam
- 5. Arles**  
Govert Flinkstraat 251, 1073 BX Amsterdam  
+31 20 679 8240 - arles-amsterdam.nl
- 6. As**  
Pr. Irenestraat 19, 1077 WT Amsterdam  
+31 20 644 0100 - restaurantas.nl
- 7. Auberge Jean & Marie**  
Albert Cuypstraat 58-60, 1072 CV Amsterdam  
+31 20 845 2005 - aubergeamsterdam.nl
- 8. Beulings**  
Beulingstraat 9, 1017 BA Amsterdam  
+31 20 320 6100 - beulings.nl
- 9. Bak**  
Van Diemenstraat 408, 1013 CR Amsterdam  
+31 20 737 2553 - bakrestaurant.nl
- 10. Bord'eau\***  
Nieuwe Doelenstraat 2-14, 1012 CP Amsterdam  
+31 20 531 1619 - bordeau.nl
- 11. Bougainville\***  
Dam 27, 1012 JS Amsterdam  
+31 20 218 2182 - restaurantbougainville.com
- 12. Breda**  
Singel 210, 1016 AB Amsterdam  
+31 20 622 5233 - bredagroup-amsterdam.com/breda
- 13. Bridges\***  
Oudezijds Voorburgwal 197, 1012 EX Amsterdam  
+31 20 555 3560 - bridgesrestaurant.nl
- 14. C (Celsius)**  
Wihautstraat 125, 1091 AA Amsterdam  
+31 20 210 30 11 - camsterdam
- 15. Café Binnenvisser**  
Bilderdijkstraat 36, 1052 NB Amsterdam  
binnenvisser.nl
- 16. Café Caron**  
Frans Halstraat 28, 1072 BS Amsterdam  
+31 20 675 8668 - cafeccaron.nl
- 17. Café Remouillage**  
Trompenburgstraat 111, 1079 TV Amsterdam  
+31 6 15315103 - cafe.remouillage.com
- 18. Chez Georges**  
Herenstraat 3, 1015 BX Amsterdam  
+31 20 626 3332 - chez-georges.nl
- 19. Choux**  
De Ruijterkade 128, 1011 AC Amsterdam  
+31 20 210 3090 - choux.nl
- 20. Ciel Bleu\*\***  
Ferdinand Bolstraat 333, 1072 LH Amsterdam  
+31 20 678 7450 - cielbleu.nl
- 21. Conservatorium Hotel - Taiko\***  
Paulus Potterstraat 50, 1071 DB Amsterdam  
+31 20 570 0000 - conservatoriumhotel.com

- 22. De Kas**  
Kamerlingh Onneslaan 3, 1097 DE Amsterdam  
+31 20 462 4562 - restaurantdekas.com
- 23. Domenica**  
Noordermarkt 7, 1015 MV Amsterdam  
+31 20 774 6720 - restaurantdomenica.com
- 24. Entrepot**  
Entrepotdok 7, 1018 AD Amsterdam  
+31 20 341 5722 - restaurantentrepot.nl
- 25. Gebr. Hartering**  
Peperstraat 10, 1011 TL Amsterdam  
+31 20 421 0699 - gebr-hartering.nl
- 26. Guts**  
Utrechtsestraat 6, 1017 VN Amsterdam  
+31 20 362 0030 - bredagroup-amsterdam.com/guts
- 27. Hermelse Modder**  
Oude Waal 11, 1011 BZ Amsterdam  
+31 20 624 3203 - hemelsemodder.nl
- 28. Hotel De Goudfazant**  
Aambeeldstraat 10, 1021 KB Amsterdam  
+31 20 636 5170 - hoteldegoudfazant.nl
- 29. Jaspers**  
Ceintuurbaan 196, 1072 GC Amsterdam  
+31 20 471 5233 - restaurantjaspers.nl
- 30. Johannes**  
Herengracht 413, 1017 BP Amsterdam  
+31 20 626 9503 - restaurantjohannes.nl
- 31. Kaagman & Kortekaas**  
Sint Nicolaasstraat 43, 1012 NJ Amsterdam  
+31 20 233 6544 - kaagmanenkortekaas.nl
- 32. La Rive**  
Professor Tulpplein 1, 1018 GX Amsterdam  
+31 20 520 3264 - restaurantlarive.nl
- 33. Latei**  
Zeedijk 143, 1012 AW Amsterdam  
+31 20 625 7485 - latei.net
- 34. Maris Piper**  
Frans Halstraat 76 HS, 1072 BV Amsterdam  
+31 20 737 2479 - bredagroup-amsterdam.com/restaurant-maris-piper
- 35. Mata Hari**  
Oudezijds Achterburgwal 22, 1012 DM Amsterdam  
+31 20 205 0919 - matahari-amsterdam.nl
- 36. Moer**  
Amstelveenseweg 7, 1054 MB Amsterdam  
+31 20 820 3330 - restaurantmoer.nl
- 37. MP Chef's Table**  
Frans Halstraat 76-A, 1072 BV Amsterdam  
+31 20 775 9545 - bredagroup-amsterdam.com/restaurant-chefs-table
- 38. NENI Amsterdam**  
Stadionplein 8, 1076 CM Amsterdam  
+31 20 747 0098 - neni-amsterdam.nl
- 39. Noordwest**  
Noordermarkt 42, 1015 NA Amsterdam  
+31 20 624 3689 - restaurantnoordwest.nl
- 40. Pilek**  
T.E. Neveritaweg 59, 1033 WB Amsterdam  
+31 20 290 0020 - pilek.nl
- 41. Rijks\***  
Museumstraat 2, 1071 XX Amsterdam  
+31 20 674 7555 - rijksrestaurant.nl
- 42. Rijsel**  
Marcusstraat 52b, 1091 TK Amstelveen  
+31 20 463 2142 - rijsel.com

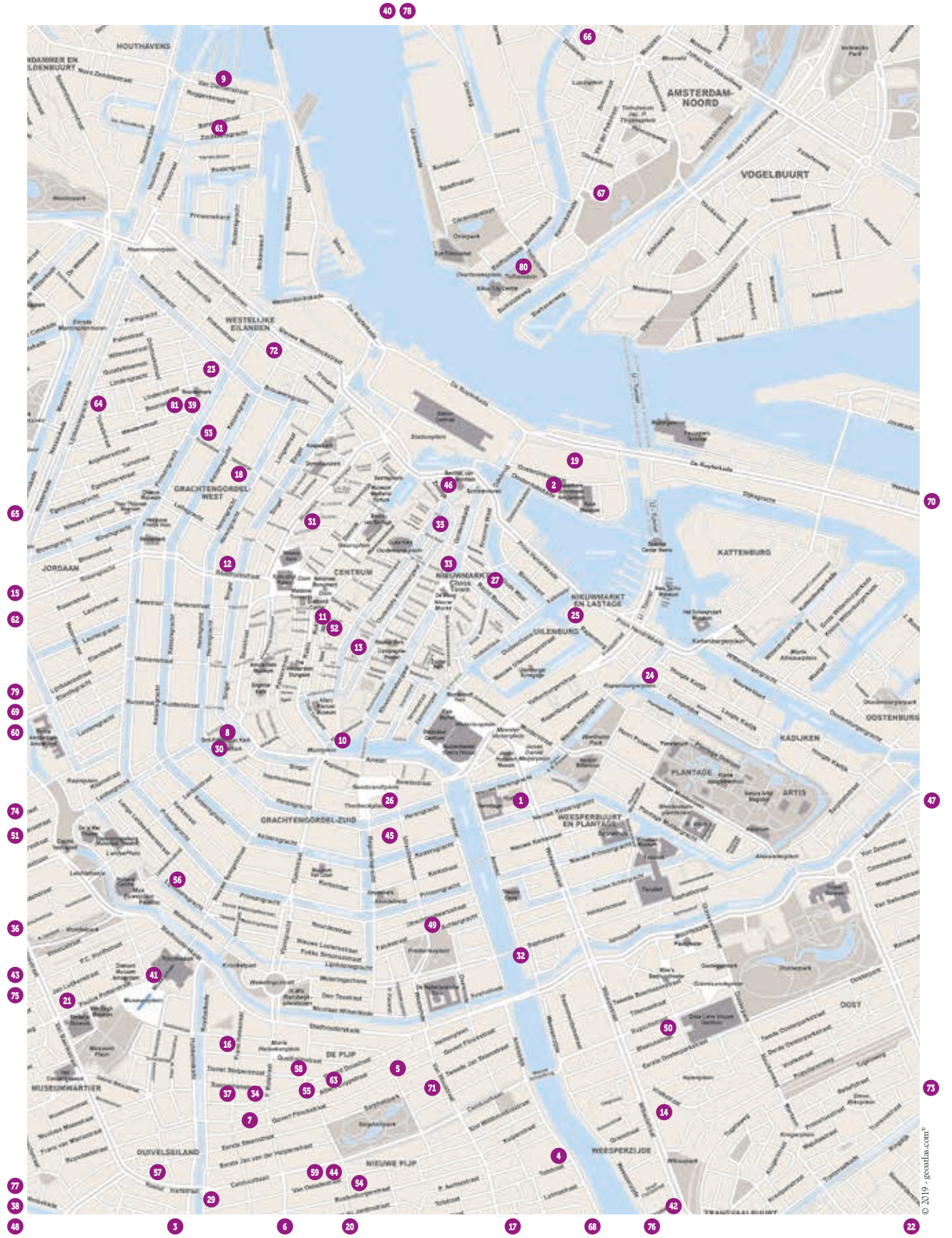
- 43. Ron Gastrobar\***  
Sophialaan 55, 1075 BP Amsterdam  
+31 20 496 1943 - rongastrobar.nl
- 44. Sinne\***  
Ceintuurbaan 342, 1072 GP Amsterdam  
+31 20 682 7290 - restaurantsinne.nl
- 45. Spectrum\*\***  
Herengracht 542-556, 1017 CG Amsterdam  
+31 20 718 4635 - restaurantspectrum.com
- 46. Vermeer \***  
Prins Hendrikkade 59-72, 1012 AD Amsterdam  
+31 20 556 4885 - restaurantvermeer.nl
- 47. Wilde Zwijnen**  
Javaplein 23, 1095 CJ Amstelveen  
+31 20 463 3043 - wildezwijnen.com
- 48. Wils**  
Stadionplein 26, 1076 CM Amsterdam  
+31 20 765 12 12 - zoldering.nl
- 49. Zoldering**  
Utrechtsestraat 141H, 1017 VM Amsterdam  
+31 20 765 12 12 - zoldering.nl

WIJNBARS  
WINE & FOOD BARS

- 50. 4850**  
Camperstraat 48-50, 1091 AH Amstelveen  
4850.nl
- 51. Bar Centraal**  
Ten Katestraat 16, 1053 CE Amsterdam  
+31 20 779 9094 - barcentraal.nl
- 52. Bubbles & Wines**  
Nes 37, 1012 KC Amsterdam  
+31 20 422 3318 - bubblesandwines.com
- 53. Café de Klepel**  
Prinsenstraat 22, 1015 DD Amsterdam  
+31 20 623 82 44 - cafecllepel.nl
- 54. Glou Glou**  
Tweede van der Helstraat 3, 1073 AE Amsterdam  
+31 20 233 8642 - glouglou.nl
- 55. Petit Caron**  
Gerard Douplein 10, 1072 VE Amsterdam  
+31 20 723 2699 - petitcaron.nl
- 56. Shiraz**  
Lijnbaansgracht 267 HS, 1017 RL Amsterdam  
+31 20 778 6313 - shirazamsterdam.nl
- 57. Shiraz @ The College**  
Roelof Hartstraat 1, 1071 VE Amsterdam  
+31 20 575 1225 - thecollegehotel.com
- 58. Wijnbar Boelen**  
Eerste van der Helstraat 50, 1072 NV Amsterdam  
+31 20 671 2242 - wijnbar.nl
- 59. Wijnbar Paulus**  
Ceintuurbaan 348, 1072 GP Amsterdam  
+31 61 033 5682 - wijnbarpaulus.nl
- 60. Winehouse Somm**  
Baffinstraat 1, 1057 SV Amsterdam  
+31 62 414 4708 - inehousesomm.com
- 61. Worst Wijncafé**  
Barentsstraat 171, 1013 NM Amsterdam  
+31 20 625 6167 - deworst.nl

EETWINKELS,  
FOOD MARKETS, CAFÉS...

- 62. Abraham Keif**  
Marnixstraat 192B, 1016 TJ Amsterdam  
+31 20 420 0097 - abrahamkeif.nl
- 63. Albert Cuypmarkt**  
Albert Cuypstraat, 1073 BD Amsterdam  
albertcuyp-markt.amsterdam
- 64. Au Paradis**  
Tichelstraat 25, 1015 KR Amsterdam  
+31 6 29512961 - au-paradis.nl
- 65. Café Binnenvisser**  
Bilderdijkstraat 36, 1052 NB Amsterdam  
binnenvisser.nl
- 66. Café de Ceuvel**  
Korte Papaverweg 4, 1032 KB Amstelveen  
+31 20 229 6210 - deceuvel.nl
- 67. Café Modern**  
Meidoomweg 2, 1031 GG Amsterdam  
+31 20 494 0684 - modernamsterdam.nl
- 68. De Pasteibakkerij**  
Hoendiepstraat 2, 1079 LT Amsterdam  
+31 6 53475512 - pasteibakkerij.nl
- 69. Foodhallen**  
Bellamyplein 51, 1053 AT Amsterdam  
foodhallen.nl
- 70. Grapedistrict Amsterdam de Eilanden**  
Veemkade 1286, 1019 CZ Amsterdam  
+31 20 737 1335 - grapedistrict.nl
- 71. Grapedistrict Amsterdam De Pijp**  
Van Woustraat 54, 1073 LN Amsterdam  
+31 20 664 4849 - grapedistrict.nl
- 72. Grapedistrict Amsterdam Jordaan**  
Haarlemmerstraat 112, 1013 EW Amsterdam  
+31 20 638 8570 - grapedistrict.nl
- 73. Grapedistrict Amsterdam Oost**  
Linnaeusstraat 106, 1092 CR Amstelveen  
+31 20 463 0957 - grapedistrict.nl
- 74. Grapedistrict Amsterdam Oud West**  
Eerste Constantijn Huygensstraat 62, 1054 BR Amsterdam  
+31 20 612 4416 - grapedistrict.nl
- 75. Grapedistrict Amsterdam Oud Zuid**  
Amstelveenseweg 182, 1075 XR Amsterdam  
+31 20 379 1173 - grapedistrict.nl
- 76. Grapedistrict Hoofdkantoor**  
Joop Geesinkweg 126, 1114 AB Amstelveen  
+31 20 665 1115 - grapedistrict.nl
- 77. L'Amuse**  
Olympiaplein 111, 1077 CV Amsterdam  
+31 20 672 7670 - lamuse.nl
- 78. Noorderlicht Café**  
NDSM-Plein 102, 1033 WB Amsterdam  
+31 20 492 2770 - noorderlichtcafe.nl
- 79. Ten Katemarkt**  
Ten Katestraat 34, 1053 CC Amsterdam  
tenkatemarkt.nl
- 80. Tolhuistuin**  
IJpromenade 2 Tolhuisweg 5 Tolhuisweg 1, Buiksloterweg 5, 1031 KT Amsterdam  
+31 20 763 0650 - tolhuistuin.nl
- 81. Winkel 43**  
Noordermarkt 43, 1015 NA Amsterdam  
+31 20 623 0223 - winkel43.nl







# CROZES-HERMITAGE

UN VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE  
EEN WIJNSTREEK IN DE NOORDELIJKE RHÔNEVALLEI

Embrassant le mythique quarante-cinquième parallèle sur la rive gauche du Rhône, le vignoble de Crozes-Hermitage est reconnu en appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1937. Appartenant à la famille des grands crus de la Vallée du Rhône Nord, l'appellation, située sur un terroir qui entremêle différents types de sols, brille par l'élégance de ses vins, à la fois vins de plaisir et vins de gastronomie. Les blancs, issus de roussanne et de marsanne, charment par la fraîcheur et une délicate aromatique qui tire vers des notes florales et de fruits blancs. Reconnaisables à leur intense robe rubis aux reflets violets, les rouges, qui sont majoritaires, laissent s'exprimer la syrah, le cépage emblématique de la région, dans toute sa fougue. Dans leur jeunesse, les vins ont un croquant aguichant, qui mêle épices et fruits noirs. Plus âgés, ils prennent alors de savoureuses notes animales qui en font des vins ultra recherchés par les amateurs.

Crozes-Hermitage, een wijnstreek ter hoogte van de mythische vijfenveertigste breedtegraad, geniet al sinds 1937 van de gecontroleerde oorsprongsbenaming (AOC). De appellatie maakt deel uit van de familie van de grand crus van de noordelijke Rhônevallei en bevindt zich op een grondgebied met uiteenlopende bodemtypes, dat schittert door de elegantie van zijn wijnen die je zo maar voor het plezier of bij een gastronomische maaltijd serveert. De witte wijnen, afkomstig van de druivenrassen roussanne en marsanne, charmeren door hun frisse en subtiële aromatische noot, met een florale neus en toetsen van witte vruchten. Kenmerkend voor de rode wijnen is de intense robijnrode kleur met paarse tinten; hier komt de syrah, dé druivensoort van de streek, ten volle tot uiting. Worden ze jong gedronken, dan zijn deze wijnen fris en knapperig als een vrucht, en uitdagend, met tonen van kruiden en zwarte vruchten. In de loop der jaren nemen meer animale noten de bovenhand, wat deze wijnen zo gegeerd maakt.

[www.crozes-hermitage-vin.com](http://www.crozes-hermitage-vin.com)