

TEKST: BARTOSZ ZIMKOWSKI

Śladami gwiazdek Michelin

Kierunek: Benelux



Topowe restauracje w tym regionie Europy można odnaleźć w niezwykle zaskakujących miejscach. Na dachach drapaczy chmur, na prowincjach, a nawet na terenie dawnego więzienia. Pomimo tej różnorodności każdy z lokali łączy wspólny mianownik – niezaprzeczalna jakość.





© 2017 Hilton Worldwide

W restauracji De Librije dba się nie tylko o walory smakowe, lecz także estetyczne

Kulinarną podróż po smakach Beneluksu warto rozpocząć od tętniącej życiem stolicy Holandii. W samym sercu Amsterdamu, pośród dziesiątek malowniczych kanałów, znajduje się De Librije – jedna z najsłynniejszych restauracji Beneluksu, która zachwyca nie tylko bogactwem wyrafinowanych smaków, lecz także niezwykle, eklektycznym designem wnętrza. Ten kultowy lokal został założony w budynku starego więzienia, a najciekawszą część restauracji stanowi patio z imponującym szklanym dachem. „Witamy w zaskakującym świecie, pełnym pasji i miłości do naszego zawodu” – głosi motto restauracji, której menu bazuje na potrawach regionalnych. Gospodarze De Librije, Jonnie i Therese Boer, od ponad 20 lat pracują na renomę tego miejsca, a ich zaangażowanie i dbałość o detale zostały nagrodzone przez inspektorów *Czerwonego przewodnika* trzema gwiazdkami Michelin. Warto wiedzieć, że De Librije to nie tylko światowej klasy kuchnia, lecz także nowoczesny hotel. Do dyspozycji gości zostało tam oddanych 19 luksusowych pokoi, w których – podobnie jak w restauracji – odnajdziemy dzieła sztuki cenionych, współczesnych artystów, między innymi Hermana Brooda, Ronalda Westerhuisa czy Roba Scholte.

Opuszczając Amsterdam, warto się wybrać do stolicy Limburgii, a dokładniej do położonego 200 kilometrów na poł-

udnie Maastricht. To przyległe do belgijskiej granicy miasto zawdzięcza swoją nazwę Rzymianom, którzy zbudowali most nad Mozą, nad której brzegiem znajduje się obecnie dwugwiazdkowa Beluga. Restauracja założona przez renomowanego szefa kuchni Hansa van Wolde to miejsce znane z bogatego katalogu win, serwowania innowacyjnych potraw oraz łączenia ze sobą pozornie niedopasowanych składników. Dużą popularnością cieszą się tam hiszpańskie smaki – owoce morza wykończone chutneyem z dyni czy krabowa paella – a także ważone przez restaurację autorskie piwo. W 2013 roku restauracja zmieniła swój profil – zaczęto serwować dania mniej skomplikowane i pretensjonalne, a nazwa została przekształcona na Beluga Loves You. Wszystko po to, by uczynić ją bardziej otwartą i pokazać, że gwiazdki Michelin są dostępne dla każdego.

Będąc tak blisko granicy, nie sposób nie odwiedzić Belgii, która może się pochwalić dwoma restauracjami wyróżnionymi najwyższym, trzygwiazdkowym wyróżnieniem Michelin. Pierwszą z nich, Hof Van Cleve, uważa się za jedną z najlepszych restauracji na świecie, a jej otoczenie jest absolutnie zaskakujące. Gastronomiczna duma Belgii funkcjonuje bowiem z dala od wielkomiejskiego zgiełku – znajdziemy ją w typowym flamandzkim gospodarstwie położonym przy zaledwie ośmiotysięcznej miejscowości Kruishoutem. Restauracja korzysta

Fot. Piet de Kersgieter



Mat. prasowe Hof Van Cleve

Langusta z porem i maślanką – danie serwowane w restauracji Hof Van Cleve

z najlepszych produktów pochodzących od lokalnych rolników, rybaków i myśliwych, a goście Hof Van Cleve mogą wybierać dania z kilku rodzajów menu, między innymi wegetariańskiego, degustacyjnego czy à la carte. Każda z potraw wydawanych przez kuchnię Petera Goossensa to doskonały dowód mistrzowskich umiejętności kulinarnych, a doznań smakowych dopełniają wzrokowe. W Hof Van Cleve znajdziemy zarówno prace współczesnych malarzy, jak i współczesną sztukę użytkową – ceramikę Anny Torfis i Ann Van Hoey, krzesła Julesa Wabbesa czy noże od Antoine'a Van Loocke. Cena siedmiodaniowego menu degustacyjnego na belgijskiej farmie to koszt rzędu 390 euro.

Jeśli nie mamy lęku wysokości, to pozycją absolutnie obowiązkową w podróży szlakiem gwiazdek Michelin jest brukselska La Villa in the Sky. Dwugwiazdkowa restauracja umiejscowiona na 25. piętrze szklanego wieżowca zapewnia zapierające dech w piersiach widoki, a wizyta tam to – dosłownie – odwiedzenie kulinarnego nieba. Alexandre Dionisio, tamtejszy szef kuchni, swoją filozofię opiera na trzech filarach: regularność, dyscyplina i dbałość o szczegóły, a restauracyjne menu to istna eksplozja smaków i niespodzianek. Przed rezerwacją stolika nie dowiemy się, jakie menu przygotował dla nas Dionisio, bowiem zmienia się ono codziennie i jest zależne od sezonu oraz dostępności produktów.

Fot. Eric Kleinberg



Wnętrze holenderskiej restauracji De Librije

Ostatnim punktem podróży po Beneluksie jest Luksemburg, który zamieszkuje podobna liczba osób co chociażby Wrocław. Mimo tego to niewielkie księstwo może się pochwalić aż 15 restauracjami wpisanymi do *Czerwonego przewodnika* Michelin. Jedną z najsłynniejszych jest La Clairefontaine – jednogwiazdkowa restauracja położona w samym sercu dzielnicy rządowej, tuż obok Place Guillaume i Pałacu Wielkich Księżąt Luksemburga. W menu lokalu znajdziemy między innymi królika z kaczą wątróbką i trufkami, jagnięcinę z lukrecją i cytrynowym puree czy przegrzanki z mięsem rakowym na czerwonym winie. Dużą popularnością cieszą się również owoce morza z Bretanii oraz gołąbki z górskiego pasma Wogezów, które są jednymi z najlepszych kulinarnych wizytówek restauracji.

Kilka minut spacerem od Le Clairefontaine znajduje się jednogwiazdkowa La Cristallerie, z której rozpościera się widok na Place d'Armes. To niezwykle klimatyczne, urządzone w secesyjnym stylu miejsce, które wypełniają kryształowe żyrandole, rzeźbione sufity, boazerie i witraże. Fabrice Salvador – tamtejszy szef kuchni – osobiście spotyka się z lokalnymi producentami, aby móc pracować na najlepszych produktach. W jego menu znajdziemy między innymi wędzone sianem mięso z grilla, hiszpańskie krewetki z Palamos czy rzadką odmianę niebieskiego tuńczyka. Smakosze podróżują do La Cristallerie także dla japońskiej wołowiny Kobe, która jest podawana na trzy sposoby. Co ciekawe, zawiera ona więcej kwasów tłuszczowych omega niż mięso pochodzące z innych ras bydła i – jak nie trudno zgadnąć – jej wysokie walory smakowe przekładają się na jej cenę – za kilogram trzeba zapłacić aż dwa tysiące złotych.

Znalezienie się w przewodniku Michelin jest jednym z największych i najbardziej pożądaných wyróżnień w świecie gastronomii oraz dowodem mistrzowskich umiejętności kulinarnych. Choć kuchnia Beneluxu jest kojarzona głównie z mało wyszukanyimi potrawami, to można w niej odnaleźć niezwykle smaki oraz zaskakujące odsłony tradycyjnych dań. Belgia, Holandia i Luksemburg to kraje, w których pracuje wielu światowej klasy kucharzy, a przyznane im wyróżnienia Michelin zmieniły nie tylko kulinarny pejzaż tamtejszych miast, lecz także odległych prowincji.

Choć kuchnia Beneluxu jest kojarzona głównie z mało wyszukanyimi potrawami, to można w niej odnaleźć niezwykle smaki oraz zaskakujące odsłony tradycyjnych dań.



Secesyjne wnętrze restauracji La Cristallerie



Desery przygotowane przez Yvesa Jehanne – mistrza cukiernictwa związanego z La Cristallerie – to prawdziwe dzieła sztuki

Mat. prasowe Hotel Le Place d'Armes

