

Stan Huygens

JOURNAAL

journaal@telegraaf.nl / fax: 020-5852065



vrijdag 20 oktober 2006

Christophe blijft top

Het oudste zelfstandige sterrenrestaurant van Amsterdam, Christophe (*), heeft een gedaanteverwisseling ondergaan. Wie nu het mooie pand aan de rustieke Leliegracht betreedt, passeert twee enorme zwarte vazen. Het gehele interieur is veranderd, waarbij de kleur zwart, kroonluchters en lange, moderne balken de toon zetten.

Het restaurant heeft daardoor een warmere uitstraling gekregen en lijkt ook wat groter. Na het vertrek van oprichter *Jean-Christophe Royer* hebben sommelier *Ellen Mansfield* en souschef *Jean-Joël Bonsens* de zaak overgenomen. Zij hebben de touwtjes strak in handen. Zowel de witte als zwarte brigade werkt gedreven en ontspannen zonder nadrukkelijk aanwezig te zijn.

Komende maandag wordt de herinrichting met een drankje gevierd. Maar ik ging deze week alvast kijken en proeven om te zien of het hoge niveau van vroeger nog steeds wordt behaald. Het antwoord is ondubbelzinnig 'ja'. De soep van gegrilde kastanjes met gebakken ganzenlever, de kruidige saffraanrisotto met kreeft, de gebakken St. Pierre-vis en de gebraden wilde eend en het gebraden speenvarken waren van sterrenniveau!

En dan de wijnen. De Côtes du Jura Chardonnay 2003



■ Ellen Mansfield en Jean-Joël Bonsens...warme uitstraling...

van het *Domaine de Chate-noy* en de Spaanse *Naia Verdejo 2005* van *Rueda* en de twee rode wijnen *Château de Padelles, Cuvée Jacinte 2003* van *Cobières* en de *Domaine Boudau, Cuvée Henri Boudau* van *Côtes du Roussillon Villages* streelden de tong. De kaaswagen had een prima selectie Nederlandse en buitenlandse producten. Christophe blijft een topzaak!

SCHEURKALENDER

Het is beter een goede naam te hebben dan rijk te zijn.

Miguel de Cervantes

JOURNAAL

journaal@telegraaf.nl / fax: 020-5852065

Stan Huygens



woensdag 14 maart 2007

Ode aan de wintertruffel

Vol trots toonden de chef-koks *Alain Caron* en *Jean-Joël Bonsens* drie kilogram wintertruffel à 1200 euro per kilo in het hoofdstedelijke restaurant Christophe aan de mooie Leliegracht. Een paar uur later was deze heerlijkheid na een prima zesgangen diner verorberd.

De delicatessen was door *Fred* en *Yolanda de Leeuw* uit het Italiaanse Umbrië naar Nederland gehaald. Al bij de amuse van zuurdeegbrood belegd met truffel bleek dat de gasten een bijzondere avond wachtte. Hoewel voor deze fijnproevers groente van de markt zeker geen dagelijkse kost is, werden zij onder meer verrast op een salade van jonge bladsla en verse kruiden met truffel. Heerlijk!

Visaandeschelde zeiden dat steeds meer werknemers uit hun Amsterdamse zaak in hun voetsporen stappen en ook zelfstandig ondernemer worden.

Gilles Faëns van *Bacchantes* Wijnimport speelde min of meer een thuiswedstrijd in Christophe. Hij werkte er ooit en mag zich de grootste wijnkoper ter wereld noemen van de Zuid-Franse Limouxstreek. Hij hoopt over een paar weken op de traditionele veiling dertig vaten wijn op de kop te tikken. Bij het truffeldiner schonk hij een rode *Domaine Gauby, Les Calcinaires, Côtes du Roussillon villages 2005*. Fantastisch!

Voor *Bonsens* was het truffeldiner een succes. Alles ging schoon op. Over het verlies van zijn Michelinster werd niet gesproken. Gezien de kwaliteit van het diner kan die ster zo weer terugkomen, *Bonsens* had er zelfs zijn vrijzellersavond voor over: hij trad de volgende dag in het huwelijk met de Amerikaanse *Ashley McCue*!

Geheimzinnig

Schoenontwerper en ondernemer *Fred de la Bretonnière* vertelde dat hij binnenkort een winkel opent in Antwerpen. In Nederland telt zijn imperium al acht zaken, een atelier en een groothandel. Zijn vrouw *Suzanne van de Plasse* haalde leuke herinneringen op uit de tijd dat zij met haar zus *Agje* het *River Café* naast het *Amstel Hotel* bestierde. Chefkok *Imko Binnerts* verlaat binnenkort ons land. „Ik ga iets ver weg doen in het buitenland. En het is nog leuk ook”, klonk het geheimzinnig. Dat wordt dus afwachten! *Saskia* en *Michiel Deenik* van restaurant



■ De chef-koks Jean-Joël Bonsens (l.) en Alain Caron.

EIGEN FOTO