

Onze vaderlandse celebrity's hebben een neus voor hippe hotspots. In Beau Monde dé restaurants waar u zich kunt laten onderdompelen in een culinaire oase.

UIT & THUIS

DINING HOTSPOT

# Christophe

Amsterdam

Op loopafstand van de befaamde negen straatjes ligt op de Leliegracht Restaurant Christophe. Het restaurant, dat trots is op haar Michelin-ster, was al twintig jaar een begrip toen eigenaar Christophe Royer het stijlvolle etablissement begin 2006 verkocht. Duo Ellen Mansfield en chefkok Jean Joel Bonsens wisten de kaart volledig naar eigen kundige hand te zetten. Om het restaurant die nieuwe frisse

look te geven, onderging het onder leiding van architect Jeroen Wolterink een forse verbouwing. Het resultaat mag er zijn. Een roomkleurig, warm bad vol lieflijke details. Christophe was altijd al een centrum van stijl en allure, en na de overname is het helemaal

up to date deftig. En zwierig niet te vergeten. De gerechten, de bediening, de koks, alles is net iets losser en lekkerder dan voorheen, die ster hebben ze zeker niet voor niets gekregen. De gebraden konijnenrug, de soep van zoete maïs en krokante kalfszwezerik, en de ragout van kreeft en verse cocobonen, het is allemaal tongstrelend. En daarom weet de beau monde van Amsterdam en

ver daarbuiten het restaurant ook te vinden. Sterren, politici en de beter gesitueerden komen maar wat graag een geraffineerd hapje doen in het romantische restaurant.

**Prijs driegangenmenu circa € 45,-.**

## GESPOT



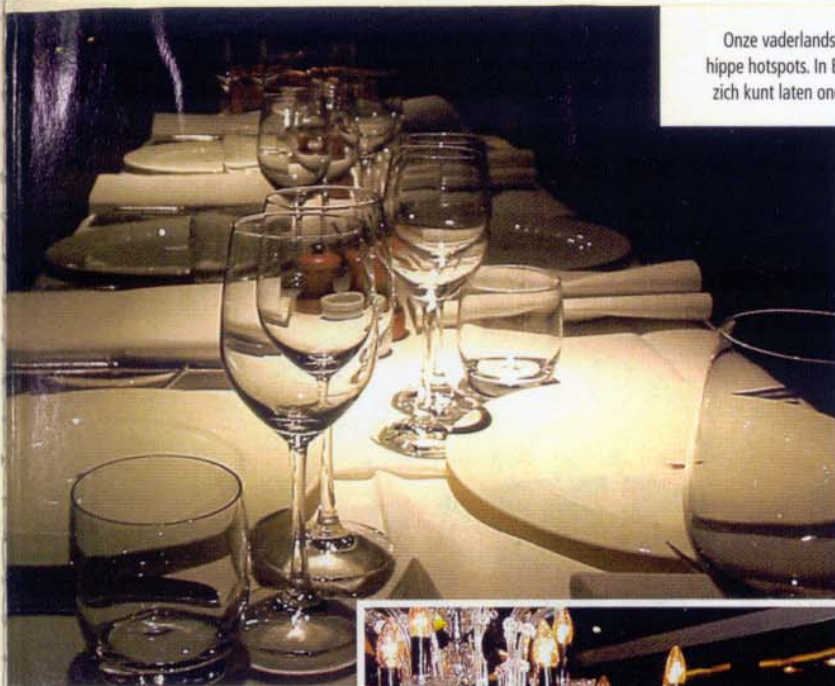
Monique Klemann



Pierre Bokma



Carice van Houten



## TIP VAN DE CHEF

"Combineren is het devies! Laat uzelf verrassen door op het eerste oog wonderlijke combinaties. Selecteer ieder gerecht los van het andere. Er zijn geen regels wanneer het op smaakpapillen aankomt."



## CHRISTOPHE'S CULI TREND: Porcelet

Porcelet is een duur en mooi woord voor een heel jong speenvarken dat wordt opgedeeld in diverse heerlijke gerechten. Een deel wordt gestoofd, en weer een ander deel wordt gemarineerd en gepekeld. Heerlijk malse stukken vlees, die doen watertanden. Het pièce de résistance van de porcelet zijn echter de oren. Klinkt een beetje vreemd, maar ze zijn werkelijk heerlijk. Van de oren, de neus en de wangen wordt een terrine gemaakt. Het ziet er allemaal prachtig en vooral heel Frans uit. De gelei en de parmezaanse kaas zorgen ervoor dat het geheel een broodachtige structuur heeft.



Restaurant Christophe,  
Leliegracht 45, Amsterdam,  
020-6250807