

Villa d'Arte



BP 8 710966 655900

Nr. 4 | september / oktober 2019

Prijs: € 5,95

issue
Nr. 4

INTERIEUR

*Nouveau Provence:
DOMAINE UR*

REIZEN

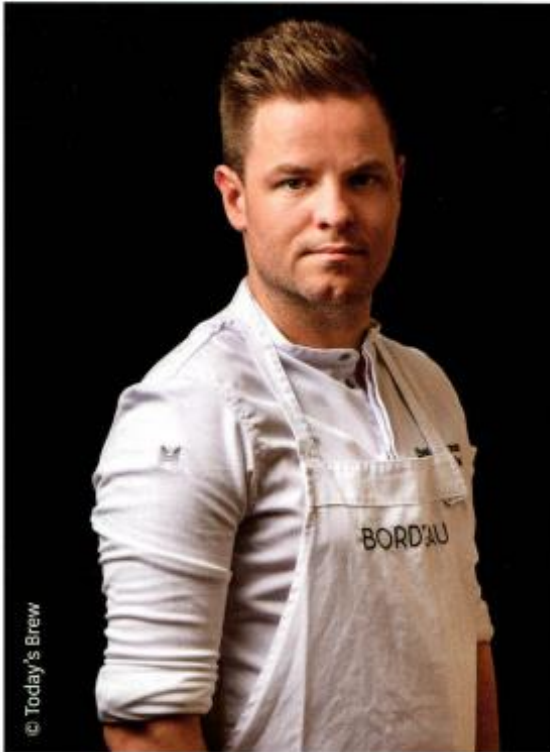
*SRI LANKA & MALEDIVEN
De vloek van Antarctica*

CULINAIR

*TOKYO:
Een Japanse food-tour*

SPECIAL

*Wellness & Beauty
KEUKENS*



© Today's Brew

The Profiler

De afgelopen twee jaar heeft Bas van Kranen, de met een Michelinster bekroonde Executive Chef van Bord'Eau in hotel De L'Europe Amsterdam, zich nog verder ontwikkeld. Tijd voor een frisse blik op de toekomst en zuidelijke gastvrijheid gecombineerd met keuzemogelijkheden voor de gast. Iets wat Van Kranen zelf ook waardeert wanneer hij uit eten gaat. Zijn wens zo puur, licht en duurzaam mogelijk te koken, gecombineerd met zijn passie voor groente en vis, vormden voor hem de aanleiding om voortaan niet langer vier, maar drie seizoenen te hanteren: Eau (vis, schaal- en schelpdieren), Flore (plantaardige herkomst) en Faune (wild en biologisch vlees). Zijn streven naar een zo groot mogelijke keuzevrijheid voor zijn gasten leidde na een intensieve zoektocht tot een compleet nieuwe kookstijl: in

Bord'Eau wordt niet langer in gangen, maar voortaan in smaakprofielen gekookt. Dit betekent dat iedereen aan tafel een volledig identieke smaakbeleving ervaart - ongeacht of er nu vis, vlees of groente op het bord ligt. Van Kranen heeft zeven smaakprofielen gedestilleerd: Prikkelend, Elegant, Floraal, Aromatisch, Intens, Rijp en Fruit. Gasten kunnen binnen deze profielen vijf (€ 98 p.p.) à zeven (€ 138 p.p.) verfijnde, evenwichtige gerechten kiezen die, ook al zijn er andere producten gebruikt, qua smaakbeleving aan elkaar verwant zijn. Omdat deze revolutionaire benadering een compleet nieuwe werkwijze van de keuken vergt, is besloten de volledige focus op het diner te richten.

deleurope.com