

# Dine & Design London

Er is deze zomer in Londen veel te doen, ook op culinair gebied. Toch heeft de recessie ook hier de restaurantwereld niet onberoerd gelaten. Zelfs in topzaken kun je nu voor een alleszins schappelijke prijs terecht. En vaak zonder de gewraakte wachtlijst. Reden temeer om de oversteek te maken.

TEKST CILA VAN DER ENDT FOTOGRAFIE DAVID LINDSEY MET DANK AAN [WWW.VISITBRITAIN.NL](http://WWW.VISITBRITAIN.NL) EN [WWW.CITYJET.COM](http://WWW.CITYJET.COM)





## Olivomare

Een bescheiden Londens restaurant dat nochtans werd overladen met internationale designprijzen is Olivomare, genesteld in een rustig straatje van 'classy' Belgravia. Het was een nieuwe loot aan de voorspoedig groeiende (olijf)boom van Sardijns entrepreneur Mauro Sanna, wiens mediterrane imperium Oliveto & Olivo inmiddels vier branches telt, een vijfde zal deze zomer geopend worden. De naam Olivomare verraadt het reeds: hier draait alles om (Sardijnse) visspecialiteiten. Vandaar dat Sanna's 'huisarchitect' Pierluigi Piu, eveneens afkomstig uit Sardinië, het thema van de inrichting entte op de zee. Eyecatcher is de tien meter lange muur met een repeterende mutatie van vissen, waarin wij het handschrift van Nederlands beroemdste visionair kunstenaar Maurits Escher herkennen. Pierluigi legt met gepaste trots uit dat hij dit weinig bekende grafische werk toevallig ontdekte, maar het motief naar eigen inzicht heeft geïnterpreteerd. Hij liet het uitvoeren in 1.700 individuele puzzelstukken van gekleurd laminaat, welke daarna op 58 panelen werden geassembleerd alvorens aan de muur te worden geschroefd; de schroeven kunstig verborgen achter de vissen. 'Dat alleen al nam

drie weken in beslag!', aldus Pierluigi. Hij zet vervolgens uiteen dat de kunstig gebogen halfronde achterwand van dit langgerekte T-vormige restaurantje uit minstens zo'n ingewikkelde legpuzzel bestaat. Daarvoor liet Piu vele meterslange stroken geribbeld MDF uitzagen, welke ogenschijnlijk naadloos maar in feite met 832 verbindingen aaneen werden gesmeed, als het patroon van een nat strand bij eb, het geheel uiteindelijk met witte 'peach skin' verf behandeld voor een fluwelige structuur. De opvallende plafondverlichting 'Bigoli' die zich over de volle lengte van de zaak uitstrekt, is een waternival van kronkelend wit nylongaas die de tentakels van zeeanemonen of kwallen verbeeldt. 'Met de ingewikkelde constructie van de koraalwanden in de toiletten zal ik je nu maar niet vermoeien,' lacht Piu, wanneer hij ziet dat onze maritieme bestelling inmiddels in aantocht is. Maar uiteraard namen wij er na de espresso snel een kijkje. Wow. Bellissimo!

**Olivomare, 10 Lower Belgrave Street, T +44 (0)20-7730902**



## Quirky quotes

De naam 'Tom Aikens' is wellicht de enige overeenkomst die u zult ontdekken bij een herhaalbezoek aan dit heerlijke restaurant in Chelsea. Want deze getalenteerde sterrenkok gooidt begin dit jaar het roer rigoureuus om, zowel qua interieur als gebodene. Zijn culinaire pad is beslist niet altijd over rozen gegaan – zeker in het licht van zijn recente miljoenendebacle gezien – maar gelukkig werd Tom een welverdiende doorstart gegund en heeft hij mede dankzij de nieuwe businesspartner London Doors zowel de schuldeisers als zijn wilde haren weten af te schudden; onlangs werd hij zelfs een trotse vader! De nieuwe inrichting van zijn gelijknamig gebleven restaurant transformeerde van een chique Hempel-tempel tot een relaxte betongrijs geschilderde ruimte, geïllustreerd met materieschilderijen en *quirky* foodie quotes. Gepaard aan een ruimere indeling met speciaal voor het restaurant ontworpen elegant meubilair op ranke poten, alles uitgevoerd in naturel eiken en op dito 'kale' planken vloeren gezet en je krijgt een relaxte, welhaast Scandinavische impressie. Dankzij een verlenging van de ramen en strategische geplaatste spiegels werd bovendien meer lichtinval bewerkstelligd, gerealiseerd

naar ideeën van de Turkse ontwerper Hakan Ezer. Tom's culinaire hersenspinsels zijn eveneens wat lichter, losser, minder formeel geworden, maar worden met minstens zoveel aandacht voor detail uitgevoerd als voorheen. We noemen onder meer de pot-au-feu van lam waarin vrijwel alle delen van dit dartele dier smaakvol aan bod komen; knapperig geroosterd speenvarken met gekonfijte ananas – in plaats van de obligate appelcompote – en een intense consommé van duif met specerijen, truffelcustard en fijne groenten. Nu alleen afwachten of de keuken wat minder gaat experimenteren met apart vormgegeven (maar hopeloos ongeschikt) servies en we zijn dik tevreden met dit verrassende nieuwe adres.

**Tom Aikens, 43 Elystan Street, T +44 (0)20-75842003**



## 03



## Hip & Hot

Dankzij de Olympische Spelen onderging ook het Londense East End een broodnodige metamorfose en is nu trendy en *upcoming*. Designhotels als Town Hall en The Zetter behoorden bij de eerste lichting horecaondernemers die zich daarvoor hard maakte. En met succes. Niet alleen vanwege hun ideale ligging nabij London City Airport, maar vooral vanwege hun uitstekende inspanning restaurants. Zo kookt in The Zetter een 'oude' publiekslieveling, de Franse topkok Bruno Loubet, die enkele jaren geleden voorgoed remigreerde vanuit Australië en nu Londen opnieuw veroverd met zijn oer-Franse bistrogerechten, gebaseerd op pure traditionele kookkunst, waaraan de begeesterde Loubet telkens een smaakvolle eigentijdse en soms zelfs tikje exotische twist weet te geven. Huisgemaakte boudin blanc van parelhoen; slakken met gehaktballetjes en wilde paddenstoelen; asperges met groene gazpacho-saus; escabèche van sardines met piquillo-peper mousse; panna cotta met olijfolie, steranijs en aardbei. Het is slechts een greep uit de smaakmakende staalkaart van gerechten in deze bruisende bistro. Ook in The Zetter Townhouse, een in 2011 toegevoegde dépendance aan een

pleintje achter het oorspronkelijke hotel, zijn Bruno's (h)eerlijke creaties zowel voor de lunch als het diner te bestellen, naar keuze geserveerd in de opulent gestoffeerde lounge of de welvoorzene cocktailbar. In tegenstelling tot de strakke, enigszins modernistische inrichting van The Zetter, een ontwerp van Fabian Monheim, hield designer Russell Sage de sfeer in dit doorgebroken huizenrijtje opzettelijk zeer Victoriaans: intiem, boordevol kwasten, krullen en persoonlijke knick-knacks. Wederom het overtuigende bewijs dat klassieke kookkunst en dito design van alle tijden zijn.

**The Zetter Townhouse Hotel & Bistrot Bruno Loubet,  
49-50 St. John's Square/ Clerkenwell Road, T +44 (0)20-73244444**

04



## The Proof of the Pudding

De tiende editie van Pellegrino's The World's 50 Best Restaurants, het wereldwijde restaurantklassement van het Britse magazine 'Restaurant', vond april jongstleden wederom plaats in Londen. Topchefs vanuit de gehele wereld waaronder Massimo Bottura (zie Villa d'Arte #6 van vorig jaar), Thomas Keller, de gebroeders Roca en 'onze' Sergio en Jonnie natuurlijk, vliegen hiervoor in. Echter toen we ontdekten dat één van onze favorieten, Claude Bosi, dit jaar van plek 43 ineens naar de 94ste plaats was gekukeld, besloten we onmiddellijk poolshoogte te gaan nemen in zijn tijdloos ingerichte restaurant te Mayfair. We troffen een positief gestemde maar diep in zijn hart toch geraakte chef-kok. Een militante d'Artagnan, die als aanstormend talent in 1997 naar Engeland was gekomen om zich te vestigen in het afgelegen graafschap Shropshire aan de grens met Wales, met als culinaire bagage gedegen opleidingen bij onder meer Passard, Ducasse en Rostang. Het verbaasde ons dan ook geenszins dat Claude voor zijn kersverse restaurant Hibiscus in Ludlow onmiddellijk een Michelinster verwierf. Een weloverwogen verhuizing naar Londen bezorgde hem de internationale erkenning die

hij zo verdiende en een tweede Michelinster in 2009. Bosi is een chef die zowel klassiek als *cutting edge*, complex én eenvoudig kookt. Hoewel dat laatste alleen zijn serene presentaties geldt, waarachter steeds intense smaak en diepgang schuil gaan. Hij brengt gedurfde, ja soms verbluffende combinaties van ingrediënten, maar ieder met respect voor hun natuurlijke, individuele smaak; een kunst die alleen écht grote koks beheersen. Wat bijvoorbeeld te denken van krab met rabarber, kardemom en komkommer. Of zeebaars met morilles, kaffir limoenblad, dragon en koffie. Het sluitstuk van ons acht-gangen Tasting Menu, elk begeleid door een perfect gekozen glas wijn, was in alle opzichten de apotheose van een vibrerende culinaire avond: zoete aardbeien onder romige knolselderij, omsluierd met de warmte van Szechuan peper, gevolgd door een weelderige aspergecrème met gesuikerde zwarte olijven, fris/rinse wei en kokossorbet.

**Hibiscus, 29 Maddox Street, T +44 (0)20-76292999**



## Eigentijdse overbrugging

Nu we het toch over The World's 50 Best Restaurants hebben: hoogste nieuwe binnenkomer – op nummer 9 maar liefst – in deze veelgeprezen c.q. verguisde lijst was dit jaar Dinner by Heston Blumenthal, vlak voor de presentatie in 2011 opende het restaurant in het deftige Mandarin Oriental Hyde Park, met Heston's Group Executive chef Ashley Palmer-Watts aan het roer. Blumenthal's innovatieve verrichtingen voor The Fat Duck werden daarmee overschaduwd, want dit toprestaurant gleed helaas af naar de dertiende plaats. In 'Dinner by Heston' worden zijn baanbrekende gastronomische vernieuwingen echter gerehabiliteerd, zij het ditmaal beïnvloed door historische receptuur uit voorbije eeuwen doch in een volstrekt uniek concept. Als intrigerende voorbeelden daarvan konden we onder andere proeven van zijn signatuurgerecht Meat Fruit, daterend uit 1500 (met kippenleverparfait gevulde mandarijn), de entrees Salamugundy uit 1723 (kippenoestertjes met beenmerg en mierikswortelroom) en Rice & Flesh (een recept uit 1390 voor kalfsstaart met saffraan en rode wijn), gevolgd door het hoofdgerecht Powdered Duck met venkel en aardappelpuree (uit 1670) en ter afronding een for-

midabele Black Lemon Suet Pudding (1630) met karamel en Jersey cream. Ook het door de New Yorkse designer Adam Tihany voor dit restaurant bedachte interieur, reflecteert deze bijzondere vertaalslag op knappe wijze, dankzij een contemporaine toepassing van traditionele materialen zoals gepateneerd hout en chocoladebruin leer in combinatie met geëetst spiegelglas en metaal. Via de kamerhoge glazen omarming van de keuken wordt dinerende gasten een impressie van alle hectische activiteiten daarbinnen vergund, zonder het daarmee doorgaans gepaard gaande kabaal. Blikvanger is een speciaal door Tihany ontworpen rvs takelsysteem met reusachtige tandraden, die doen denken aan een gigantisch uurwerk, naar voorbeeld van het originele zestiende-eeuwse draaispit in de Tudor paleiskeuken; ook voor Ashley houdt het de rotisserie boven een open vuur als vereist in beweging.

**Dinner by Heston Blumenthal, Mandarin Oriental Hyde Park, 66 Knightsbridge, T +44 (0)20-72013833**



06



## DSTRKT

Na de Arabieren en de Russen hebben nu ook de Bulgaren de lucratieve Britse hoofdstad ontdekt. Hun nieuwste venue is DSTRKT, een restaurant/club/bar in hartje Piccadilly, waarin een slordige £ 25 miljoen werd geïnvesteerd. Voor een deel werd dit opgeslurpt door de ingrijpende verbouwing van deze immense ruimte, waarin voorheen restaurant Planet Hollywood en bioscoop Rex gevestigd waren. Voor het overige werd kwistig geïnvesteerd in de chique aankleding van het interieur, met dure merken als Cappellini, Poltrona Frau, Pedralli en Walter Knoll, het geheel aangelicht door custom made Murano lampen van Barovier & Toso, terwijl ongetwijfeld ook de unieke halfedelstenen bar een lieve duit zal hebben gekost. De menukaart vertoont een reeks van tapas-achtige kleine gerechten, sommige traditioneel finger food – waaronder olijven, oesters of Iberico-ham – en andere meer experimenteel, met wat moleculaire invloeden en naar verluidt 'een eigen handschrift', zoals London Fog, een creatie met een knipoog van de uit LA afkomstige Bulgaarse chef-kok George Yaneff. Sinds de opening in december 2011 mag DSTRKT bogen op een gestaag groeiende cliëntèle, want dit

is een van de weinige clubs in Londen waarvoor geen lidmaatschap of ballotage vereist is en dus een ideaal adres voor een *pre-* of *after theatre* versnapering. Een design award en nominatie voor Club of the Year lijken in het verschiet.

**DSTRKT, 9 Rupert Street, T +44 (0)20-73179120**

07



## The United Colours of Creed

Kunstenaar en Turner-prijs winnaar Martin Creed telt vele bewonderaars, waaronder de minstens zo bewonderde Franse topchef Pierre Gagnaire, dezelfde inderdaad die verantwoordelijk is voor alle culinaire reilen en zeilen in sketch, een Londens restaurantconcept met multi uitingen waarin *art*, *food*, *design* en functionaliteit worden verenigd. Het is dan ook aan Gagnaire te danken dat in één daarvan, The Gallery Restaurant, een spraakmakende nieuwe installatie van diens hand werd ingericht. Martin Creed's werken worden niet genummerd, die hebben nummers. Zo is Work No. 1343 een kunstwerk dat speciaal voor The Gallery werd geconcipeerd: de installatie van allemaal verschillende designstoelen, -tafels en -verlichting. Ja zelfs elk stukje servies, glaswerk en bestek dat je er kunt ontwaren is anders van vormgeving. Kijk maar! Work No. 1347 bestaat vervolgens uit 96 verschillende soorten marmer, in zigzagstroken op de vloer van het restaurant uitgelegd als een marmeren visgraatparket. Terwijl de wanden werden beschilderd met motieven à la Creed in dezelfde briljante kleuren als op zijn schilderijen. Gagnaire's chef-kok in Londen, de rijzige breton Jean-Denis Le Bras,

ontwikkelde vervolgens samen met Pierre en copain/alchemist Hervé This een reeks kunstzinnige gerechtjes voor de nieuwe menukaart. Met name Dundee-Pinky (terrine van eendenlever met fruit en groente) en Turnips Martin Creed; eetbare 'kwasten' van rettich, waarop de aanhangende 'verf' uit rode biet, zwarte sepia-inkt en gele Parmezaan crème bestaat, respectievelijk in combinatie met gekookte kreeft, gelei van zwarte olijven, en geitenkaas met kokosnoot – een minstens zo bizarre creatie als de gehele kakofonische installatie zelf, moet ik zeggen. Maar ach, *there is only – and only will be – one sketch...*

**The Gallery at sketch, 9 Conduit Street T +44 (0)20-76594500**



Voor alle (web)adressen zie: [www.villadarte.nl](http://www.villadarte.nl)

**TIP: VLIEGEN ALS EEN VIP**

Met Cityjet vlieg je rechtstreeks vanaf Amsterdam, Rotterdam, Eindhoven of Antwerpen naar London City Airport. Een klein (zaken)vliegveld zonder lange queues en op een circa een half uur gaans van The East End.



08

## The Next Big Thing

Van de kakelbonte installatie in The Gallery naar de kleurarme industriële look van restaurant Dabbous is hemelsbreed niet eens zo'n grote stap; toch zouden beide qua design niet verder uiteen kunnen liggen. Dabbous is vernoemd naar 'jonge hond' chef/eigenaar Ollie Dabbous en opende in januari 2012 op de plek van het eerste internetcafé in de UK: Cyberia. Gebleven zijn de verweerde betonvloeren en kale baksteen muren, 'gedecoreerd' met aluminium afzuigpijpen en kriskras elektriciteitsdraden waaraan 'kale peertjes' hangen. Zwarte rekken van metaalgaas, waarachter onder meer de pantry en garderobe schuil gaan, zorgen voor een slimme indeling van deze wat krappe eetzaal, die verder is gemeubileerd met Spartaans ogende houten tafeltjes en kaarsrechte, maar verrassend comfortabel zittende stoelen. De compacte keuken werd netjes 'weggewerkt' achter lichtgroen opaak ribbelglas en in het souterrain bevindt zich ten slotte nog een knusse cocktailbar. Chef-kok Ollie Dabbous wordt beschouwd als *The Next Big Thing* op restaurantgebied, de eigenzinnige punker van de culinaire wereld. Een gedreven talent, dat al vroeg met kop en schouders boven zijn collega's uitstak en

vlijtig gedrield werd door onder andere Raymond Blanc, Margaritz en Claude Bosi. Daarna mocht hij zijn culinaire vaardigheden bovendien verfijnen bij The Fat Duck, l'Astrance en Noma. Maar na Umu en Texture in Londen (beide met Michelinster) uitte Ollie de vermetele wens een eigen restaurant te willen openen, echter zonder een penny op zak. Vandaar dat de aangetroffen rauwe cyberlook van het gehuurde pand vernuftig gehandhaafd werd en Ollie weg kwam met het karige budget van £ 20.000. Op de kwaliteit van zijn cuisine werd - en wordt - echter in geen enkel opzicht beknibbeld. De gerechten die daaruit tevoorschijn komen zijn supercomplex en rijk gelaagd maar smaken licht en clean, ogen kleurrijk en zitten bovenal bomvol smaak, hier en daar gelardeerd met speelse innovaties zoals tartaar met sigarenolie, eikeltjes-praline, chocoladeklei met basilicummos enzovoorts. Stuk voor stuk elegante composities, die een opvallend contrast vormen met de ongepolijste industriële omgeving.

**Dabbous, 39 Whitfield Street, T +44 (0)20-73231544**