



ALBABEL / PICANYA / Valencia

Meer dan 20 jaar baatte Antonio Ramirez zijn pizzeria Albabel met succes uit, maar hij wilde meer. Dit jaar verwezenlijkte de man eindelijk zijn droom en de zaak onderging een complete transformatie. Op het bord verenigt Ramirez nu het beste van de mediterrane keuken en enkele internationale toetsen. Qua inrichting is het volledig geïnspireerd op de Andalusische roots van de eigenaar. Een eclectische explosie van kleuren en grafische prints, aangevuld met materialen uit het zuiden van Spanje. Denk aan raffia, aardewerk, keramiek en bovendien zijn de meubels gemaakt uit olijfhout uit de streek.

Pendant plus de 20 ans, Antonio Ramirez a connu le succès avec sa pizzeria Albabel mais il en fallait davantage afin d'assouvir son ambition. Cette année, Antonio a enfin réalisé son rêve en transformant complètement son restaurant. Il propose désormais le meilleur de la cuisine méditerranéenne, agrémenté de quelques notes internationales. Le maître des lieux s'est entièrement inspiré de ses racines andalouses pour réaménager son intérieur, qui offre à présent une explosion éclectique de couleurs et d'impressions graphiques sur lesquelles viennent se greffer des matériaux originaires du sud de l'Espagne (raphia, poterie, céramique, ...). Qui plus est, les meubles ont été fabriqués avec du bois d'olivier de la région.

albabelbarestaurante.com



OSTERIA BARTOLINI / Bologna

Breng de Adriatische zee naar Bologna. Dat probeert de familie Bartolini met hun nieuwste telg, Osteria Bartolini. Het restaurant beschikt over een prachtige binnentuin waar je onder de schaduw van een eeuwenoude plataan romantisch dineert. Binnen zorgen papieren placemats op houten tafels, gewelfde plafonds en veel licht voor een ongedwongen sfeer. De Bartolini-naam is intussen synoniem voor schaal- en schelpdieren, en alles smaakt hier heerlijk. Van de risotto tot de bekende *fritto misto* tot het zelfgemaakte ijs. In het glas lokale wijnen, vooral uit thuis regio Emilia-Romagna. Een moderne kijk op traditionele *frutti di mare*.

Un peu d'Adriatique à Bologne. C'est ce qu'essaie d'apporter la famille Bartolini avec son nouvel établissement, l'Osteria Bartolini. Le restaurant bénéficie d'un magnifique jardin intérieur, pour un dîner romantique à l'ombre d'un platane séculaire. L'intérieur voûté est baigné de lumière. Sur les tables en bois, des sets de table en papier complètent l'atmosphère décontractée. Le nom Bartolini est désormais associé aux crustacés et aux mollusques. Tout est ici vraiment délicieux : le risotto, le célèbre fritto misto... ou la glace maison. La carte des vins propose des vins locaux, d'Emilie-Romagne principalement. Un regard moderne sur les traditionnels frutti di mare.

osteriabartolinibologna.com

WYERS BAR & RESTAURANT / Amsterdam

Op een steenworp afstand van Amsterdam Centraal verwelkomt Executive Chef Sam DeMarco ons in Wyers. Op deze charmante plek biedt hij zijn interpretatie aan van Amerikaans-Nederlands comfort food, inclusief bitterballen! De ongedwongen sfeer creëren ze door een open keuken, een grill en het mysterieus interieur waar ze spelen met warme grijstinten, leer, hout en marmer. De nostalgische naam refereert naar de vroegere textielfabriek in het pand. Wyers behoort tot The Kimpton Group en is een drieluik: voor koffie en zoete zonde is er Miss Louisa Coffee & Beignets en voor cocktails is er House Bar.

Le Wyers se trouve à un jet de pierre de la gare centrale d'Amsterdam. Le chef exécutif Sam DeMarco nous accueille dans un lieu séduisant où il revisite la comfort food en version américano-néerlandaise. Même les fameuses bitterballen, boulettes apéritives appréciées par nos voisins du nord, ont ici leur place ! Une ambiance décontractée se dégage de la cuisine ouverte, du grill et de la décoration intérieure où le gris côtoie chaleureusement le cuir, le bois et le marbre. Le nom de l'établissement rappelle avec nostalgie que le bâtiment abritait autrefois une fabrique de textile. Wyers appartient à The Kimpton Group. Il s'agit en fait d'un triptyque car, en plus du restaurant, on peut y savourer un café et une douceur chez Miss Louisa Coffee & Beignets, ou un cocktail au House Bar.

restaurantwyers.com

