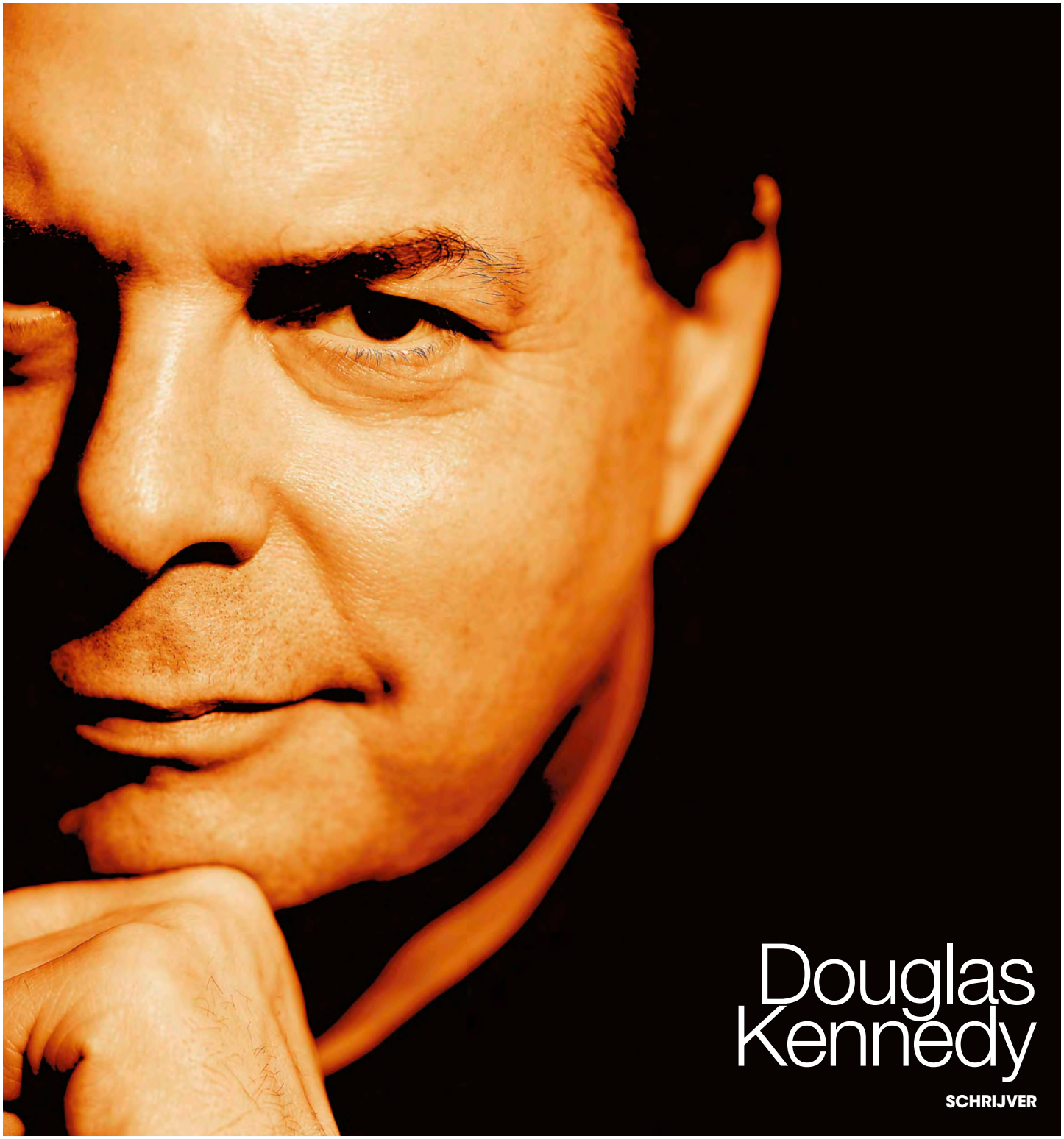
#18 NEW YORK

Voorjaar-Zomer 2012 € 4,50 SFR 6,80 £ 3.00 $ 5.40



Douglas Kennedy

SCHRIJVER

De editie over een stad vol actie, stijl en smaak



NEW YORK TIME

BESTE CLUBLEDEN,

Wellicht bent u bekend met de uitspraak van kunstenaar Jean Cocteau: de wetenschap dient slechts om de ontdekkingen van het instinct te verifiëren. Nespresso bestaat dit jaar een kwart eeuw. Het merk mag dan voortkomen uit instinct, het succes is te danken aan onze gedrevenheid om het te behouden. Nespresso heeft het alfabet van de koffie uitgevonden en zijn grammatica bestudeerd om er een taal van te maken en deze te delen. U spreekt deze taal inmiddels: ons smaakproza met zijn perfecte vocabulaire dat ontmoetingen op het grensvlak van kunst en techniek stimuleert en uiteenlopende opvattingen samenbrengt rond de wondere wereld van de koffie.

In deze editie leest u over de expertise die vereist is voor onze nieuwste Limited Edition: Naora. Deze Colombiaanse koffie wordt op dezelfde wijze geoogst als een late druivenoogst voor wijn. De capsule is een product van het instinct van onze teams en de deskundigheid van Luis Genaro Muñoz, voorzitter van de Federatie van Colombiaanse koffietelers. Verder laten we u opnieuw kennismaken met de stad waar alles mogelijk is, New York. U wordt er rondgeleid door een geboren inwoner van Manhattan, met de nodige verbeeldingskracht: de schrijver Douglas Kennedy. Wie het over New York heeft, heeft het over energie, voortdurende beweging en een perspectief van schuine lijnen. Ook ontmoet u chef-kok Mario Batali, maestro van de Italiaanse gastronomie.

Goede reis, veel leesplezier en geniet van uw koffie.

RICHARD GIRARDOT
Algemeen directeur,
Nestlé Nespresso S.A.



Ons team

Sandrine Giacobetti

Journaliste Deze hoofdredactrice van de Franse Elle Eten (‘Elle à Table’) werkte mee aan talloze culinaire en lifestylemagazines.
Haar koffiemomenten: “Nooit zonder stress.” Haar recept: wachten op een ontspannen moment en dan een Latte Machiato maken, met veel schuim en een kaneelstokje in plaats van suiker.



Jérôme Bilic

Fotograaf Bondgenoot van Marie Leteuré bij ‘Elle à Table’ en verantwoordelijk voor de culinaire fotografie van uitgeverij Solar.
Zijn koffiemomenten: ‘s Ochtends een Fortissio Lungo. “Met een beetje suiker, vanwege zijn pittige karakter.”



Jade Buchanan

Styliste Dit lid van het fotografencollectief Brooklyn We Go Hard (BWGH) woont in Parijs en New York en heeft een passie voor mode en foto’s.
Haar koffiemomenten: Elke ochtend denkt ze terug aan haar eerste Latte Machiato, tijdens een prachtige reis over de kanalen van Venetië.





Marie Leteuré

Styliste Marie is styliste bij ‘Elle à Table’ en auteur van verschillende culinaire en lifestyleboeken bij de uitgeverijen Marabout en Solar.
Haar koffiemomenten: Bij aankomst in de fotostudio een Rosabaya *de Colombia*, met heerlijke lichtzure noten van rode vruchten.



Julien Bouré

Journalist Regelmatig te vinden op de reis- en portretpagina’s van het tijdschrift ‘Elle à Table’. Ook schrijft hij stukken voor de culinaire gids ‘Le Fooding’.
Zijn koffiemomenten: de hele dag door kleine kopjes.



Jean-Claude Amiel

Fotograaf Zijn foto’s sieren de culinaire pagina’s en reportages van de ‘Elle à Table’ en andere Franse magazines.
Zijn koffiemomenten: ’s middags, een Decaffeinato crème.

Nespresso Magazine
is een uitgave van
Nestlé Nespresso S.A.
Directeur van de uitgave
Stéphane Detaille.
Executive editor Lise Peneveyre.

Ontwerp/Uitvoering:
Lagardère Custom Publishing,
124, rue Danton,
92300 Levallois-Perret, Frankrijk.
Tel. +33 (0)1 41 34 93 63
Editor Évelyne Laquit.
Executive director
Jérôme Pébereau.
Hoofdredactrice
Sandrine Giacobetti.
Art director Xavier Bouré.
Studiomanager Matthieu Carré.
Coördinatrice
Nadine Male Hershkovitch
met Manuela Hurel.
Redactiesecretaresse
Marie-Françoise Dufief.

Aan dit nummer werkten mee
Lisa-Marie Bernal, Francis Dolric, Dominique Dupuich, Stéphanie Durteste, Camille El Beze, Nadia Hamam, Marina Péhé, Anna Penotti, Rachel Pham.

Vertaling Datawords
www.datawords.com

Advertentieacquisitie
Lagardère publicité.
Tel. +33 (0)1 41 34 85 53
Tel. +33 (0)1 41 34 85 47
Advertising director:
Franck Stoeckel
Client directors:
Marie-Christine Lanza,
Séverine Franier

Fotogravure ASTO-PCS.
Druk Mohn media
Mohndruck GmbH.

Dit magazine is gedrukt
op gecertificeerd papier:

MIX
Papier van verantwoorde herkomst
FSC® C011124
www.fsc.org

© Copyright 2012 Nestlé Nespresso S.A. Alle rechten voorbehouden. *Nespresso*, de namen van de verschillende soorten *Nespresso*-koffie en de *Nespresso*-logo’s die in Nespresso Magazine worden vermeld, zijn merken van Nestlé S.A. die in bepaalde landen mogelijk gedeponeerd zijn.

NIESSING
Ein Stück Schmuckkultur
Seit 1873.

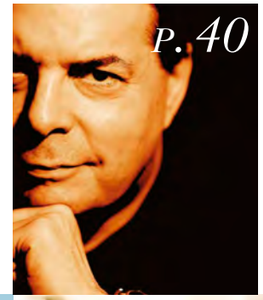


More is more. Have Niessing Colette Bracelets swirl around your wrist. Delicately and lightly. Combine the different gold colors and platinum. Joy for every day.

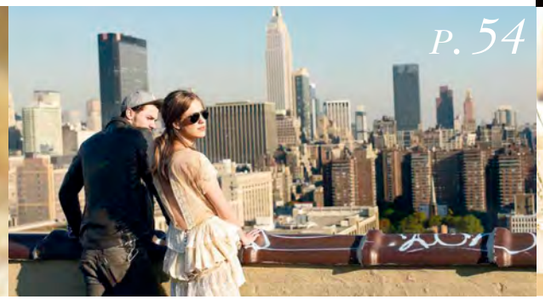
www.niessing.com/colette

PAIN de SUCRE
www.paindesucre.com
Available on the App Store

















3 **EDITORIAL**

NOW

9 **DESIGN**
10 **ADDICT**
16 **CHINEES PORTRET**
Murray Moss
18 **KRONIEK**
Zen met latte art

MENSEN, STIJL, SMAAK

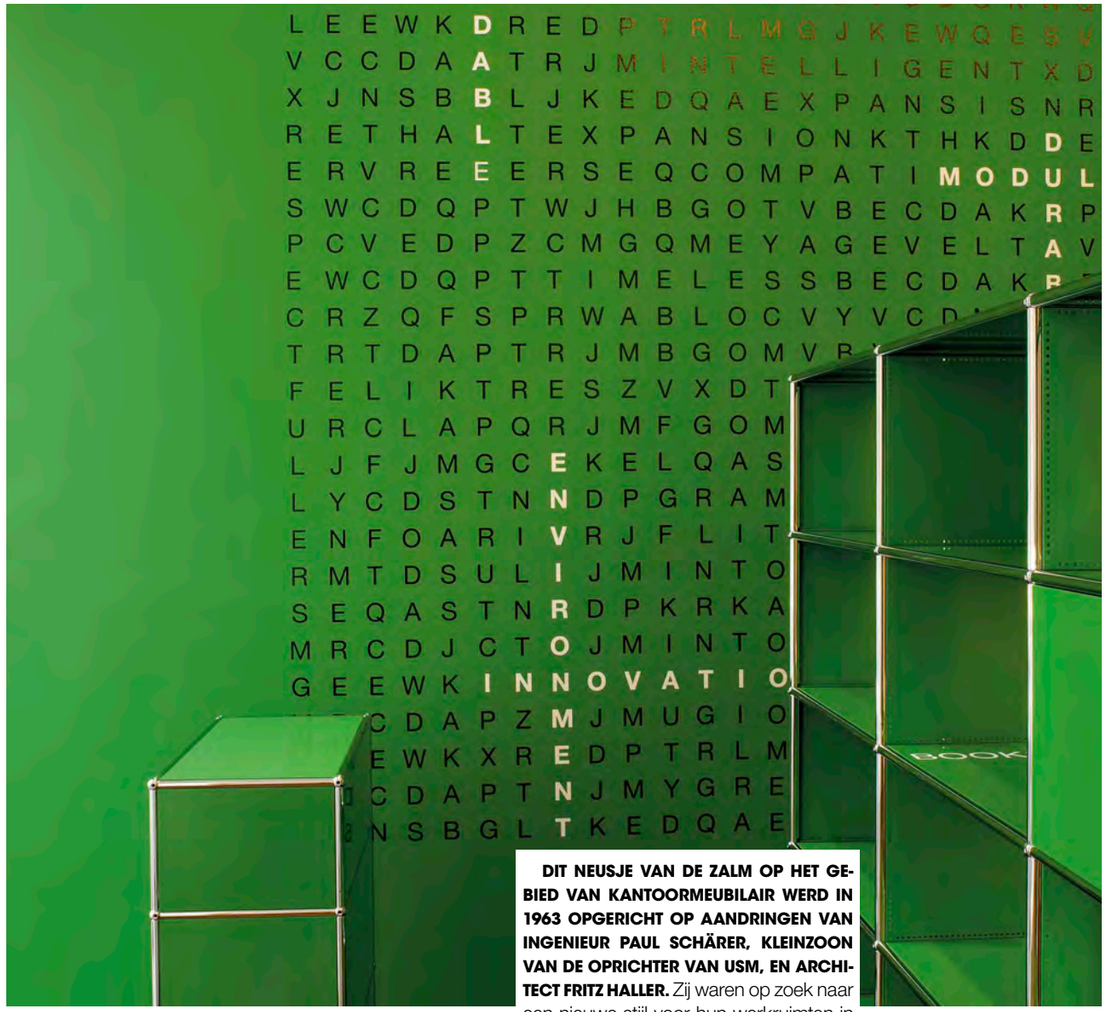
20 **CITY GUIDE**
New York voor Ingewijden, in het gezelschap van zeven leden van de Nespresso Club
40 **EREBURGER**
Douglas Kennedy
46 **DESIGN** *Back to the future*
54 **MODE** *American dream*
60 **CYBER COFFEE** *De Melkweg*
64 **CHEF-KOK** *Mario Batali*
72 **CAFÉ GOURMAND**
Cup 'n' cake
78 **CULT OBJECT** *Opvallend verkeer*
80 **VERHALEN** *er was eens de coffee break*
82 **GRANDS CRUS** *Naora, de geboorte van een meesterwerk*
86 **DE EXPERTS** *Aguila, de wetenschap der barista's*

NESPRESSO & U

90 **PARTNER** *Luis Genaro Muñoz, betrokken expert ter plaatse*
92 **GASTRONOMIE**
Shoku-do, de kunst van het koken
96 **OPNAME** *Nespresso goes to Hollywood*
100 **INNOVATIE**
PIXIE editie 2012, de kleine pionier
102 **SPORT**
Zeilen volgens het systeem van de Kiwi's
104 **DE SELECTIE** *De machines & Accessoires*
106 **BOUTIQUES & CLUBS**
Nespresso
PRAKTISCH
Adressen en Plattegrond van de City Guide New York

Jean-Claude Amiel - Bambi - Jérôme Bilic - Julián Lineros.





Het Greenguard-gecertificeerde USM-meubelsysteem Haller.

Jean-Claude Amiel

ONEINDIGE MODULES

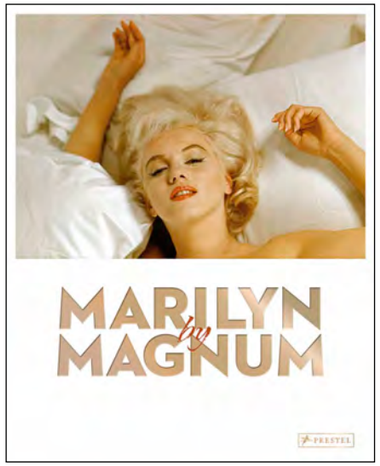
Het sinds tien jaar in Soho gevestigde ***zwitserse kantoormeubelmerk*** *USM voorziet nu ook onze interieurs van avant-gardistische modules.*

Realisatie **Dominique Dupuich**

DIT NEUSJE VAN DE ZALM OP HET GEBIED VAN KANTOORMEUBILAIR WERD IN 1963 OPGERICHT OP AANDRINGEN VAN INGENIEUR PAUL SCHÄRER, KLEINZOON VAN DE OPRICHTER VAN USM, EN ARCHITECT FRITZ HALLER. Zij waren op zoek naar een nieuwe stijl voor hun werkruimten in Münsingen, vlak bij Bern, en bedachten duurzame modulaire meubelsystemen. Deze groeiden al heel snel uit tot designklassiekers. Het MoMa, Museum of Modern Art, nam hen in 2001 op in zijn permanente collectie. De perfecte gelegenheid voor het merk om een showroom te vestigen in Soho, in een van de sublieme 'cast-iron buildings' van de architect J.F. Duckworth.

Al meer dan vijftig jaar laten designers, architecten en kunstenaars zich verleiden door de vaste of verrijdbare gekleurde modules. Onlangs introduceerde USM een wooncollectie in haar brochure 'living essentials', met aangepast meubilair voor particuliere interieurs. De beschikbare kleuren en materialen zijn bijzonder trendy: popartkleuren, ecogroen, oranje, gentiaanblauw, glazen fronten en akoestische panelen. Ook heeft USM pas een collectie tafels ontworpen in samenwerking met de New Yorkse designer Ali Tayar. Voor optimale flexibiliteit biedt de showroom in Soho 'Quick Ship Service', waarbij de meubels op hele korte termijn kunnen worden geleverd. Die willen we dus heel snel in huis! ■

> USM Meubelsystemen.
www.usm.com



Droom van fotografen

Het legendarische bureau herdenkt op prachtige wijze de vijftigste sterfdag van een icoon. In deze bijzondere anthologie met de mooiste foto's van de ster, genomen door topfotografen als Henri Cartier-Bresson, Elliott Erwitt en Eve Arnold, verrast de liefhebster van N°5 nog steeds...

> 'Marilyn by Magnum' van Gerry Badger, Editions Prestel



Manhattan op de fiets

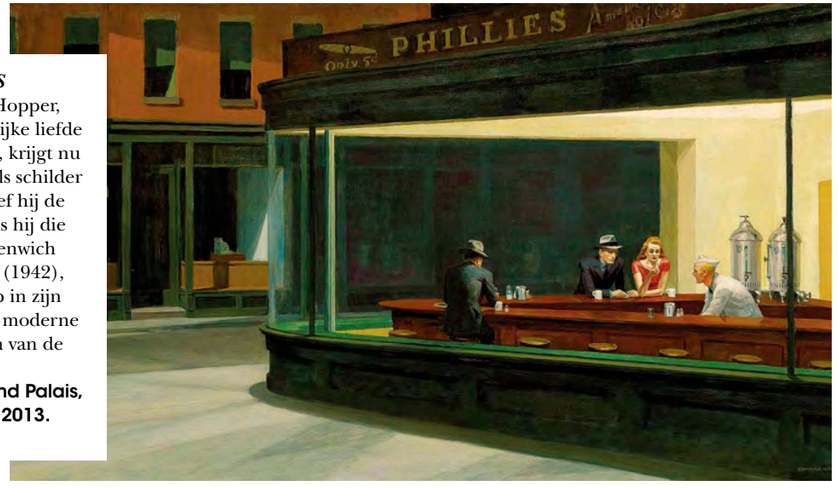
Deze zomer rijden er tienduizend selfservice Bixi-fietsen rond in de stad. Een ideaal moment om indruk te maken op een Strida Bike. Deze elegante en effectieve opvouwbare minifiets brengt je overal en is in een oogwenk op te vouwen.

> Strida Bike. www.areaware.com



De Olympische Spelen, het jubileum van de koningin... Welke spraakmakende evenementen vinden er dit jaar nog meer plaats in Londen? De opening van de eerste smiley-winkel ter wereld! Het gele gezichtje met zijn eeuwige glimlach, symbool van de Peace & Love-beweging en van internationale happiness, viert zijn 40e verjaardag in het al even ludieke 'boxpark' in Shoreditch. Happy birthday, Mr Smiley!

> www.boxpark.co.uk



DR.

Een Amerikaan in Parijs

De New Yorkse realist Edward Hopper, behept met een onvoorwaardelijke liefde voor de Franse impressionisten, krijgt nu eindelijk erkenning in Parijs. Als schilder van het dagelijks leven beschreef hij de Amerikaanse maatschappij zoals hij die vanuit zijn appartement in Greenwich Village waarnam. 'Nighthawks' (1942), geïnspireerd op een coffeeshop in zijn buurt, is het meest gekopieerde moderne kunstwerk ter wereld. In de ban van de American Dream...

> Galeries nationales du Grand Palais, van oktober 2012 tot januari 2013. www.grand.palais.com



Jill, object van verlangen

Zestig jaar na de stoel 'Mier' van Arne Jacobsen ontwierp de uit Argentinië afkomstige en in Zürich woonachtige designer Alfredo Häberli 'Jill'. Voor de grote meubelfabrikant Vitra ging hij aan de slag met triplex. Het resultaat: een supersoepele kuip, groot zitcomfort en een onderstel dat meer afgestemd is op onze leefwijze en behoeften. Onbuigzaam ontspannend.

> Stoel Jill. www.vitra.com





In Eindhoven is een bezoek aan het atelier van de geniale kunstenaar/ontwerper Piet Hein Eek een absolute must. In de thuishaven van de prestigieuze Design Academy zijn enorme industriële magazijnen 'in the middle of nowhere' omgebouwd tot een ministad vol avant-gardistische meubels. Op het programma staan tentoonstellingen, concerten, restaurants en shoppen.

> Halvemaanstraat 30, Eindhoven, geopend tot 23.00 uur. www.pietheineek.nl

LVMJ for ever

Louis Vuitton exposeert op twee verdiepingen van het Musée des Arts décoratifs in Parijs. De tentoonstelling trekt een parallel tussen de rol van de aanvankelijke kofferfabrikant en die van Marc Jacobs, sinds 1997 artistiek directeur van Louis Vuitton.
De cultuurshock wordt goed duidelijk: enerzijds de industrialisering aan het eind van de 19e eeuw en anderzijds de actuele globalisering van de mode. Een prachtig overzicht, waarbij het talent van de Amerikaanse stilist kleuren en vormen laat exploderen.

> Louis Vuitton–Marc Jacobs, t/m 16 september. www.lesartsdecoratifs.fr



Stoel Jill, Alfredo Häberli © Vitra - Louis Vuitton/Chris Moore. DR.

Piscines Carré Bleu,
like a summer perfume…



• AGENCE SEEONEE •

As a perfume with multiple fragrances, Carré Bleu offers you a variety of atmospheres in accordance with you to create your own style.
Your pool, a privileged area and a promise of unforgettable moments to share with your family and relations.
With Carré Bleu, be yourself.

CARRÉ BLEU, CRÉATEUR DE BLEU

To contact Carré Bleu or ask the brochure "CRÉATEURS DE BLEU"
France : 00 33 4 75 90 70 45 • Suisse : 00 41 848 848 150 • Portugal : 00 35 121 460 25 00 • **www.carrebleu.fr**

40 ANS
PISCINES
CARRÉ BLEU



NESPRESSO STRIJKT NEER IN **ORLY**





Capsules inslaan tussen twee vluchten in.

EEN STEWARDESS IN UNIFORM, EEN ZAKENMAN MET EEN TROLLEY... DEZE KLANTEN VAN DE NIEUWE NESPRESSO BOUTIQUE IN PARIJS-ORLY BELEVEN TEVENS DE PRIMEUR VAN EEN EXCLUSIEF CONCEPT. Voor de 23e Franse vestiging koos het merk voor een locatie op een luchthaven. Samen met andere grote merken is Nespresso nu te vinden in het nieuwe winkelgedeelte voor fijnproevers van Orly-Ouest. Dit gedeelte bevindt zich buiten de douanezone en is dus toegankelijk voor zowel reizigers als bezoekers. Het idee is om hier de gourmandische sfeer na te bootsen van het befaamde place de la Madeleine in Parijs. Nespresso beschouwt dit tevens als een goede gelegenheid om haar leden te ontmoeten en past zich daarvoor aan hun levensritme en nieuwe tijdschema aan: de Boutique is elke dag geopend van 6.00 tot 21.15 uur.

Ideaal om tussen twee vluchten in capsules in te slaan of cadeautjes uit te zoeken uit de collectie prachtige accessoires. Een ander voordeel is dat u een bestelling kunt plaatsen via internet of met één telefoontje naar de Nespresso Club en deze een uur later al op kunt halen bij de hiervoor bestemde toonbank van de Boutique, bij aankomst of vertrek van uw vlucht. Dit serviceniveau geeft u vleugels! ■

> Boutique Parijs Orly-Ouest, hal 2.



Jean-Claude Amiel.

MESURE ET DÉMESURE*





TONDA 1950
Rose gold
Ultra-thin automatic movement
Alligator Hermès strap

Made in Switzerland

www.parmigiani.ch

PARMIGIANI
FLEURIER

* beyond measure

LES ATELIERS PARMIGIANI PORTO CERVO - ISTANBUL - MOSCOW - DUBAI - BEIJING - SHANGHAI

ABU DHABI MOHAMMED RASOOL KHOORY & SONS I **FRANKFURT** JUWELIER RÜSCHENBECK I **HONG KONG** EMPEROR WATCH & JEWELLERY
LONDON HARRODS FINE WATCH & JEWELLERY ROOM I **MILANO** PISA OROLOGERIA I **MOSCOW** LOUVRE I **NEW YORK** CELLINI
PARIS ARIJE I **SINGAPORE** YAFRIRO INTERNATIONAL I **ZÜRICH** GÜBELIN



MURRAY **MOSS**

INDUSTRIËLE VORMGEVING VERANDERDE EEN HARDWERKENDE MEGASTAD IN DE PAREL VAN DE NIEUWE WERELD. DAT NEW YORK NAAST STEDEN ALS ROME, LONDEN EN PARIJS HET BEZOEKEN WAARD IS, IS DUS TE DANKEN AAN HET DESIGN. ***EEN VAN DE MEEST PROMINENTE CONNAISSEURS, DE OPRICHTER VAN GALERIE MOSS,*** *BIEDT ONS EEN INKIJKJE IN ZIJN THUISSTAD.*

Interview **Julien Bouré** *Fotografie* **Jean-Claude Amiel**

1

ZIJN FAVORIETE PLEK IN NEW YORK

De grill room in het Four Seasons restaurant. Hier ontmoeten de heren van Manhattan elkaar. Er is geen beter bewijs denkbaar van de macht van New York dan dit massieve restaurant, hot als de krater van een actieve vulkaan en ontworpen door de twee uitvinders van de internationale stijl, Philip Johnson en Mies van der Rohe.



2

BARCELONA

ZIJN TOE-VLUCHTSOORD

De hoofdstad van Catalonië. Barcelona werkt met veel overtuigingskracht aan de kunstzinnige uiting van haar culturele identiteit. Overal zijn de originele vormen te zien die zo geroemd werden door Dalí, Miró en Gaudí, in de architectuur, de mode, interieurdesign en zelfs de gastronomie...

3



DE BELANGRIJKSTE DESIGNUITVINDING

De elektrische tandenborstel. Deze buitengewoon nuttige uitvinding moderniseert een voorwerp dat even oud is als onze beschaving en zich sinds de oudheid niet meer verder heeft ontwikkeld. Hieruit blijkt duidelijk de functie van de toegepaste kunsten: het nuttige met het aangename verenigen.

4



ZIJN BESTE VONDST

Een kistdrager uit de jaren '20. Het glas en aluminium van dit elegante art nouveau meesterwerk, afkomstig uit Springfield in Ohio, doet denken aan de gotiek, een periode die bekendstaat om zijn oosterse boogvormen. Deze zou even goed passen onder het baldakijn van een Romaanse prins als in een lijkkoets getrokken door elf paarden.

5



ZIJN GROTE VERZAMELWOEDE

De vervormingen van de fotograaf Weegee. Arthur Fellig (1899-1968), alias 'Weegee' werd beroemd door zijn ruige en soms indiscrete reportages van het New Yorkse nachtleven, maar experimenteerde ook met kunstzinnige vervormingen. Zijn foto's kunnen dus evenzeer de stedelijke chaos in Manhattan weergeven als het surrealistisch vervormde portret van een beroemdheid.

Marilyn Monroe by Weegee. DR.

MOSS 256 West 36th Street, 10e etage, New York www.mossonline.com

35e VERJAARDAG

FESTIVAL DE LA PLAISANCE CANNES

11-16 SEPTEMBER 2012
VIEUX PORT & PORT PIERRE CANTO

Organised by Reed Expositions
Owned and hosted by FRENCH NAUTICAL INDUSTRIES FEDERATION
PORT DE CANNES CCI NICE COTE D'AZUR
PORT PIERRE CANTO Ville de Cannes
www.salonnautiquecannes.com



ZEN MET **LATTE ART**

Patronen maken van opgeschuimde melk op een espresso is even makkelijk als Chinese kalligrafie… Ontdek hoe u uitblinkt in deze nieuwste kunstvorm.

Tekst **Francis Dolric** *Illustratie* **Mac Nooland**

VAN DE BARRETJES IN LITTLE ITALY TOT DE LOUNGES IN SOHO LOOPT U BIJ HET BESTELLEN VAN EEN CAPPUCCINO, MACCHIATO OF LATTE ALLE KANS OM BOVEN OP UW KOFFIE EEN PRACHTIG KUNSTWERKJE VAN WIT SCHUIM TE VINDEN. Het gaat hier om *latte art*, een recente trend die als geen ander wordt beheerst door de barista's, de virtuoze doctoren in de Arabica en experts op het gebied van opgeschuimde melk. Het podium van deze kunst is New York.

Wilt u zelf schilderen met schuim? Dan heeft u als 'doek' een espresso met een perfecte *crema* nodig. En melk die door de stoom kleine belletjes heeft gevormd, met de consistentie van 'verse verf' – volkomen logisch natuurlijk. Bij het schenken van de melk draait alles om de slingerbeweging vanuit de pols. Voordat u met gracieuze concentrische hartjes, prachtige varens en vuurspuwende draken voor de dag kunt komen, produceert u natuurlijk eerst een aantal aardappels en stapelwolken. Maar houd vol, latte art heeft u niet binnen een dag onder de knie! De kunstvorm bloeit in New York, maar ontstond aan de Pacifische kust, in Seattle. Daar werd rond 1980 het hartje gecreëerd. Tien jaar later kwam daar de *rosetta* bij, een perfect symmetrisch takje dat onmiskenbaar de vaardigheid van zijn schepper bewijst… Zakt de moed u al in de schoenen? Ga dan terug naar de basis. Denk eraan dat opgeschuimde melk met de juiste consistentie bovenal garant staat voor een perfecte smaakervaring. Het patroon dat een echte barista weet te creëren, is niet zozeer bedoeld als een kunstwerk, maar als een handtekening. Bij latte art bevindt het doel zich achter de roos. Net als bij zen boogschieten, een aanzienlijk minder moeilijke tak van sport. ■

Een trend die als geen ander wordt beheerst door de barista's, de virtuoze doctoren in de arabica…

P'INC.



Defining structure The potential of space increases with flexibility – USM builds the base for expansion.

Visit our showroom or request detailed information.

USA: USM U. Schaerer Sons Inc., 28–30 Greene St., New York, NY 10013, Phone +1 212 371 1230
International: USM U. Schärer Söhne AG, 3110 Münsingen Switzerland, Phone +41 31 720 72 72
Showrooms: Berlin, Bern, Düsseldorf, Hamburg, New York, Paris, Tokyo
info@usm.com, www.usm.com

USM
Modular Furniture

NEW YORK VOOR INGEWIJDEN

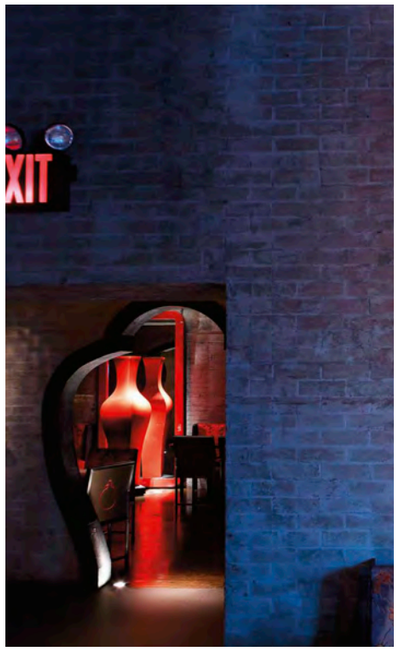
Hier werd de weelderige beplanting teruggedrongen tot stukjes die soms zo klein zijn dat zelfs hun namen moesten worden ingekort: SO(outh of)HO(uston street), TRI(angle)BE(low) CA(nal street)… Om in deze jungle uw weg te kunnen vinden, moet u een ware ontdekkingsreiziger zijn. En dat zijn deze zeven New Yorkse leden van de Nespresso Club!

Realisatie **Sandrine Giacobetti** *Tekst* **Julien Bouré** *Fotografie* **Jean-Claude Amiel**

Alle in deze City Guide genoemde adressen zijn terug te vinden op de kaart achterin het magazine.

GRANDS CANYONS

New York is als een groot landschap, de stad laat emoties herleven die alleen de natuur weet los te maken.



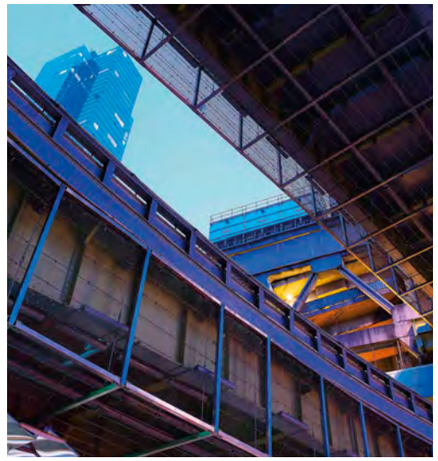




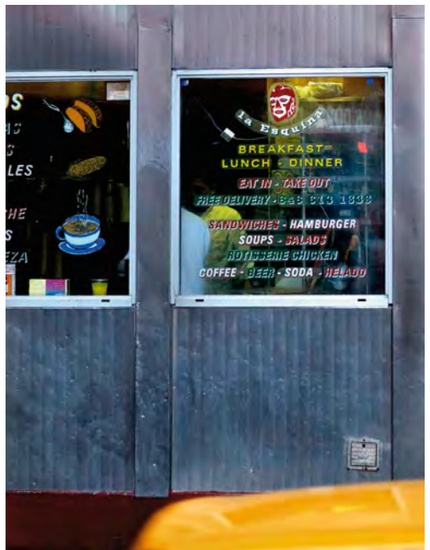


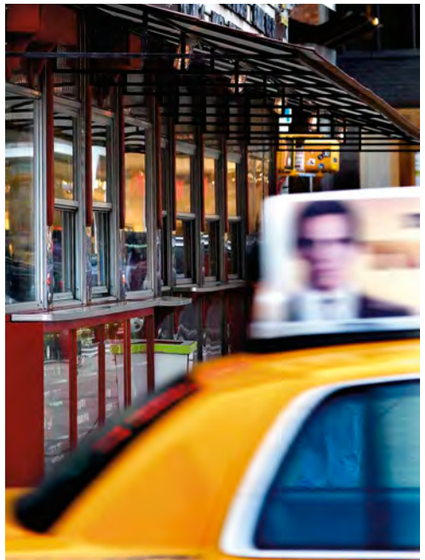


HET IS VUURWERK, DE LICHTSTAD VAN DE AMERIKAANSE MYTHE.

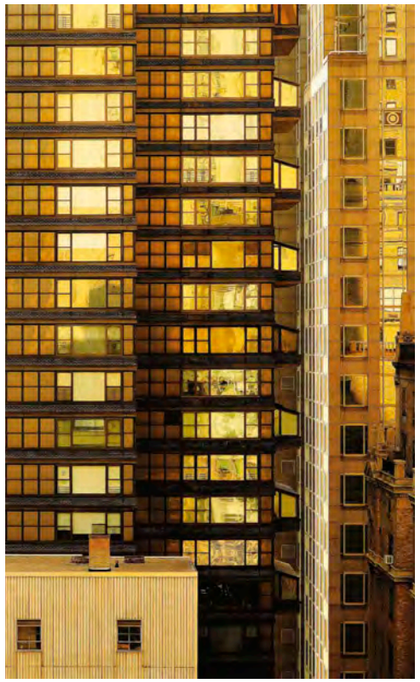


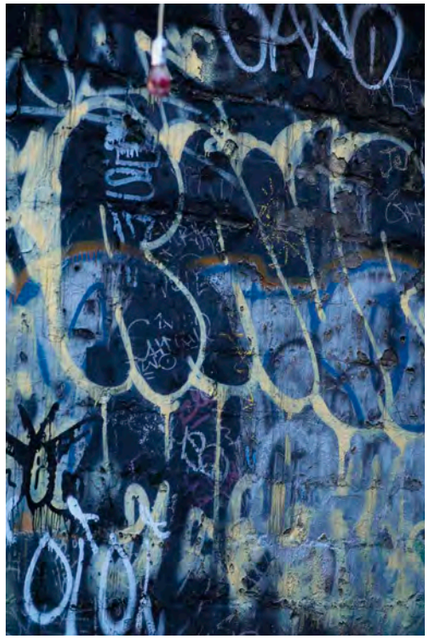








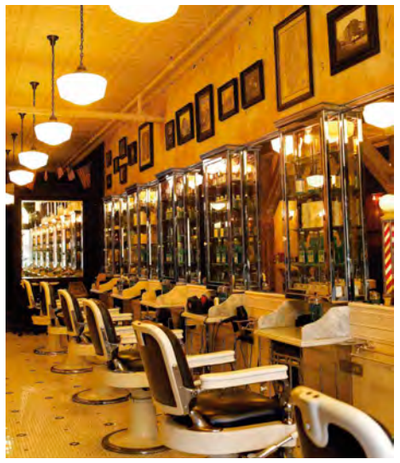






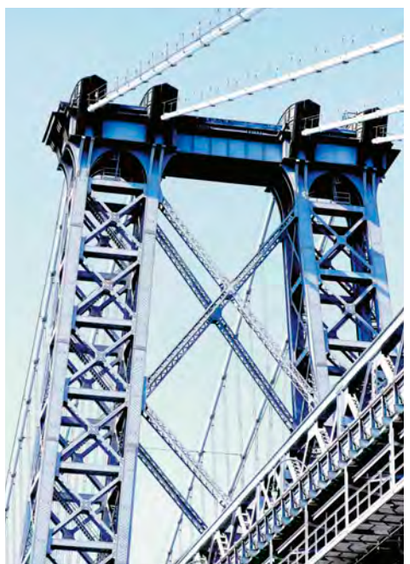


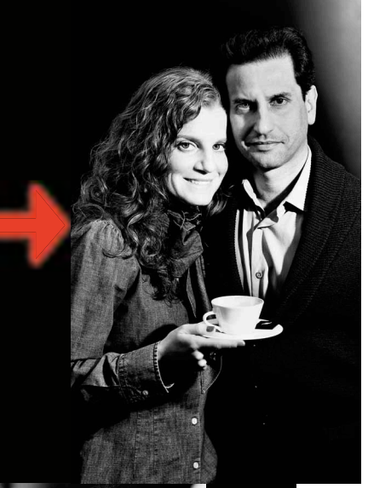
NEW YORK
KAN VOLLEDIGE
WERELDEN
BEVATTEN IN
DISTRICTEN DIE
NIET MEER DAN
VIER STRATEN
HEBBEN.











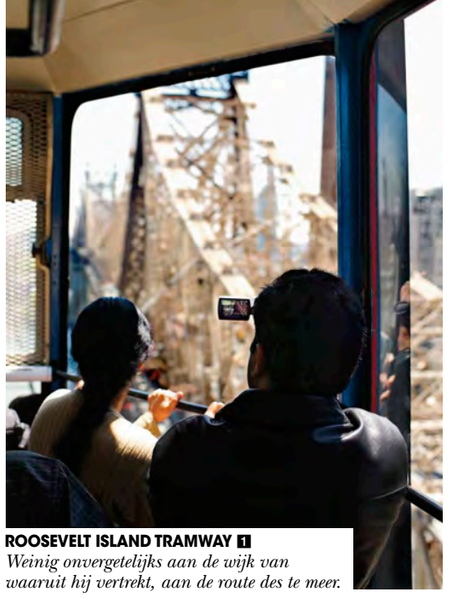








ALBERT & NICOLE NAGGAR
lid sinds 2009
Zij is psychiater, hij maakt carrière in de high finance. Zij is afkomstig van Long Island, hij uit Groot-Brittannië: "Ik woon al 25 jaar in New York. Wat ik hier prettiger vind dan in Londen? Deze stad slaapt nooit, het klimaat is milder en de keuken ook." Zij: "Er is geen andere stad ter wereld met zoveel energie!" Hij: "Behalve Bangkok..." Dit koppel heeft elkaar niet gevonden omdat ze zoveel gemeen hebben, maar omdat ze elkaar aanvullen. Wel delen ze dezelfde liefde voor cappuccino, vooral als die gemaakt is door hun LATTISSIMA+, van een dubbele FORTISSIO LUNGO met direct daar bovenop een 'droog' schuim... Ook zijn ze allebei zo dol op hun stad dat ze er regelmatig de toerist uithangen.
"Ik verlaat New York niet graag," vertelt hij. "Dan kom je in de Verenigde Staten."



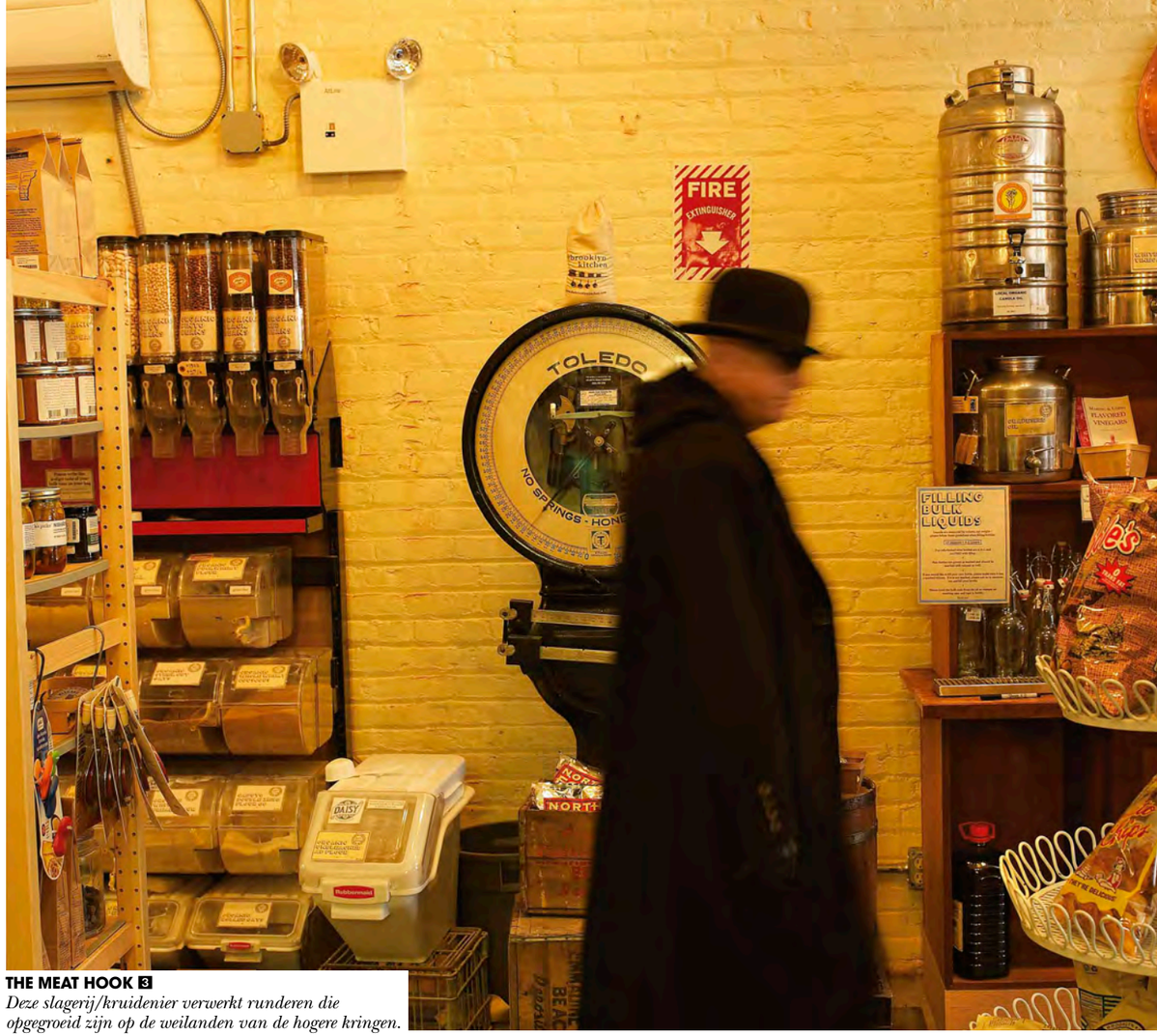
ROOSEVELT ISLAND TRAMWAY 1
Weinig onvergetelijks aan de wijk van waaruit hij vertrekt, aan de route des te meer.



MAST BROTHERS CHOCOLATE 2
Deze chocolaterie ademt de hang naar het verleden van Williamsburg.

DE NAGGARS VERKENNEN VAAK NIEUWE WIJKEN ZOALS EEN ANDER EEN VAKANTIEBESTEMMING KIEST, door met hun vinger een kleine wereldbol te stoppen die ronddraait op zijn sokkel. Laatst hebben ze de **ROOSEVELT ISLAND TRAMWAY** genomen (kabelbaantram), die, net als de ferry van Staten Island, populairder is vanwege zijn spectaculaire uitzicht dan als transportmiddel. Aan de andere kant van de rivier ligt Brooklyn, dat bezoekers van New York zeker niet mogen missen. **MAST BROTHERS CHOCOLATE** selecteert de beste cacaobonen en maakt de repen met behulp van oude instrumenten, **EGG** serveert heerlijke ontbijtjes in een houten schelp, en bij **THE MEAT HOOK** verwerken slagers met pet de Anguskoeien die vetgemest zijn op de weiden van de gegoede klasse van Maine. Op de weg terug naar Manhattan waant u zich heel ergens anders in de tuin vol vlammend rode bomen van **BAROLO**, een van de beste wijnkelders van de stad. Tot slot nodigt **THE FRICK COLLECTION**, met meesterwerken die worden geëxposeerd in een typisch oud New Yorks interieur, ook uit tot reizen, maar dan door de tijd. •••

BEZOEKERS MOGEN BROOKLYN ZEKER NIET MISSEN.



THE MEAT HOOK 3
Deze slagerij/kruidenier verwerkt runderen die opgegroeid zijn op de weilanden van de hogere kringen.



THE FRICK COLLECTION 4
De kunstcollectie van een staalmagnaat in zijn oorspronkelijke woning.

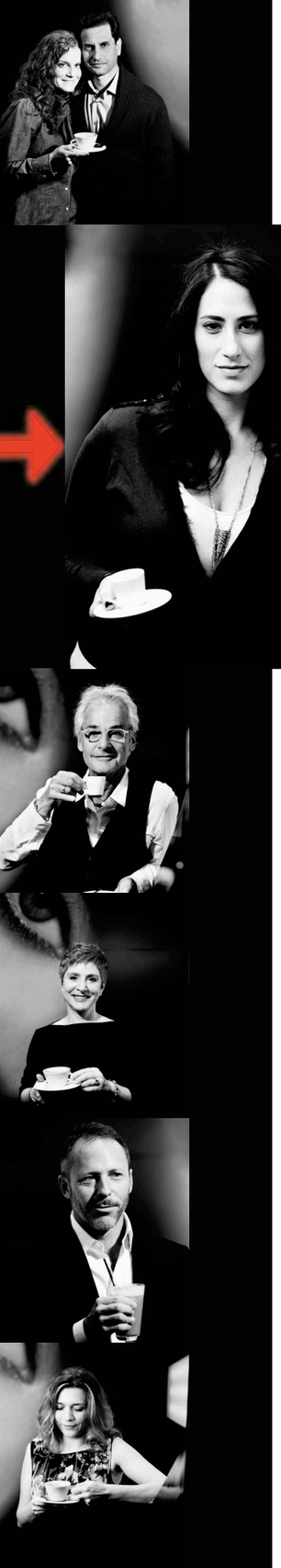


EGG 5
Ook hier geeft Brooklyn de term 'huisgemaakt' een nieuwe dimensie.

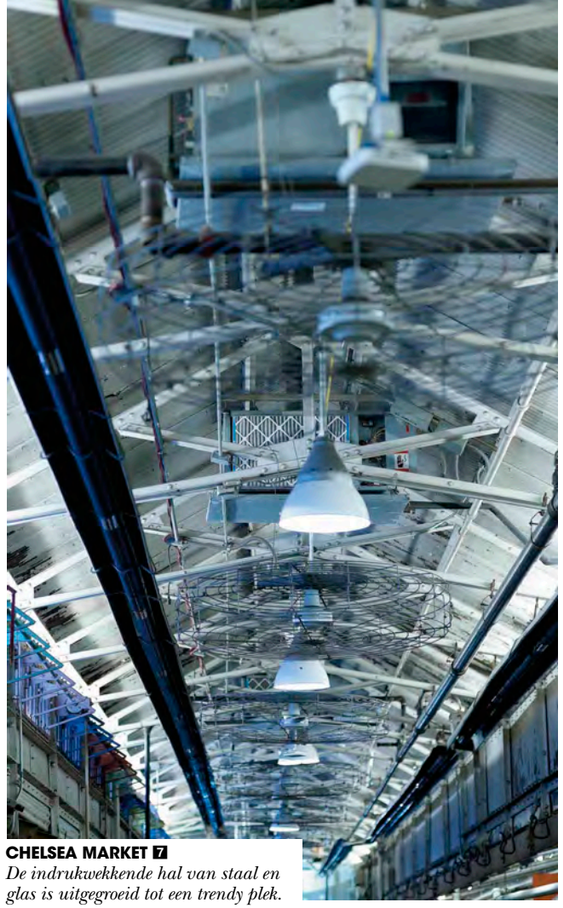


BAROLO 6
In de tuin van deze wijnkelder waant u zich op het platteland.

Overmatig gebruik van alcohol is schadelijk voor de gezondheid. Drink met mate.



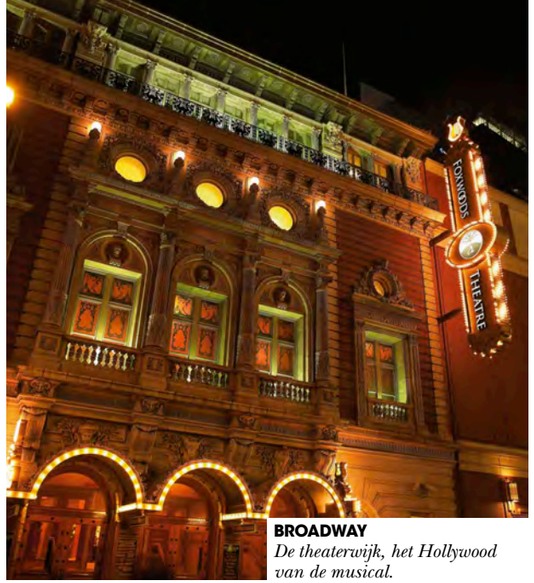
JENNIFER DIAMOND
lid sinds 2004
De actrice en fitnesslerares Jennifer drinkt de espresso INDRIYA FROM INDIA als een verkwikkende drank: laat in de ochtend of vroeg in de middag. Ze drinkt al koffie sinds ze 8 jaar oud was, "in het begin alleen een druppel in mijn glas warme melk. Daarna is die verhouding langzamerhand omgedraaid." Deze vroegrijpheid bracht haar er bijna tien jaar geleden toe haar studie af te breken en van Philadelphia naar Manhattan te vertrekken om carrière te maken als actrice. Al in haar jeugd besloot Jennifer dat de kortste weg naar succes in het leven die via Broadway was. Deze vastbesloten houding hielp haar om struikelblokken op haar weg te overwinnen: in de zomer van 2011 trouwde ze zonder een spier te vertrekken midden in de orkaan Irene, die tegen alle verwachtingen in New York bereikte.



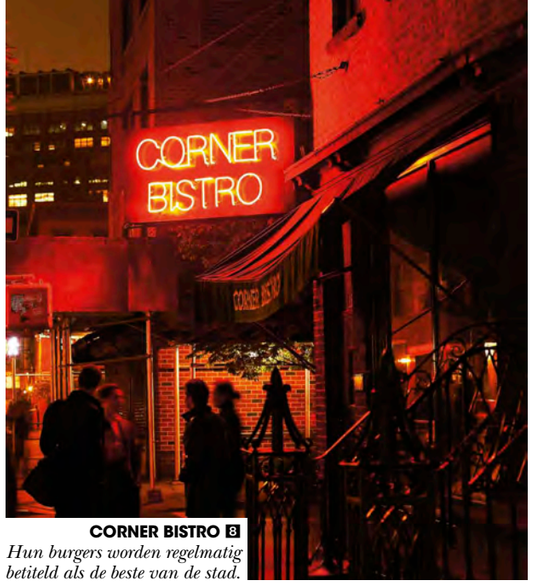
CHELSEA MARKET 7
De indrukwekkende hal van staal en glas is uitgegroeid tot een trendy plek.



FOOD TRUCKS
Deze chef-koks in hun bestelwagens brengen de gastronomie naar de straat.



BROADWAY
De theaterwijk, het Hollywood van de musical.



CORNER BISTRO 8
Hun burgers worden regelmatig betiteld als de beste van de stad.



MOMO 9
De beste restaurants zijn begonnen in een garage, net als deze sushitent zonder poespas.



ROBERTA'S 10
Wie zou deze pizzeria opmerken zonder de wachtrij voor de deur?

WIE NOG NOOIT BROADWAY HEEFT BEZOCHT, IS NIET ECHT IN MANHATTAN GEWEEST.

DE FOOD TRUCKS GETUIGEN OP CULINAIR GEBIED VAN DE FLEXIBILITEIT DIE ZO KENMERKEND IS VOOR NEW YORK: het gaat hier om bestelwagens, waarvan de meeste worden vermeld op de site foodtrucks.zagat.com. Op een hoek van de straat klappen ze hun keuken uit en serveren ze een verscheidenheid aan meeneemgerechten (sociaal comfort food, Koreaanse barbecue, halal taqueria, etc.) die de heerschappij van de hotdog binnenkort omver zal werpen. New York lijkt nergens zoveel op New York als in de wijk van de **CHELSEA MARKET**, vlak naast het High Line Park, een prachtige hangende tuin boven een baanvak van de metro dat niet meer in gebruik is en die na Central Park uitgegroeid is tot de tweede favoriete plek van de New Yorkers. Iets lager ligt **CORNER BISTRO**, dat volgens zeggen tot midden in de nacht de beste hamburgers van de stad serveert. Aan de andere kant van de Brooklyn Bridge bereidt **MOMO** in een 'mechanisch oranje' interieur heerlijke sushi en groentetempura met matchathee, terwijl in het kleine **ROBERTA'S** de beste pizza's van New York worden gebakken. En wie tot slot nog nooit een theater op **BROADWAY** heeft bezocht, is nog niet echt in Manhattan geweest. Natuurlijk zijn er ook goede theaters in Chicago, Seattle of Londen, maar deze avenue is voor de wereld van de musical wat Hollywood voor die van de film is.



HARVEY SIDERMAN
lid sinds 2009
Voor zijn ESSENZA prijkte er een enorme Italiaanse koffiemachine midden in de keuken van Harvey. Het was een professionele machine, prachtig vormgegeven maar heel overweldigend, en elke ochtend moest hij na het aanzetten een half uur wachten voordat hij een kopje koffie kon zetten. "We zetten hem dus alleen in het weekend aan en de rest van de tijd stond hij er voor de sier." Harvey drinkt zijn koffie heel sterk en kiest zijn Grand Crus op basis van hun intensiteit. Op een dag ontdekte hij KAZAAR, een Limited Edition die ongewoon pittig was (12 op een schaal die normaal gesproken van 1 tot 10 loopt). "Toen die uitverkocht was, vond ik nog een laatste partij van 150 capsules bij Bloomingdale's. Die heb ik helemaal opgekocht, want op eBay begonnen de biedingen op te lopen. Nu heb ik nog een blikje met 10 stuks, die ik bewaar voor speciale gelegenheden."



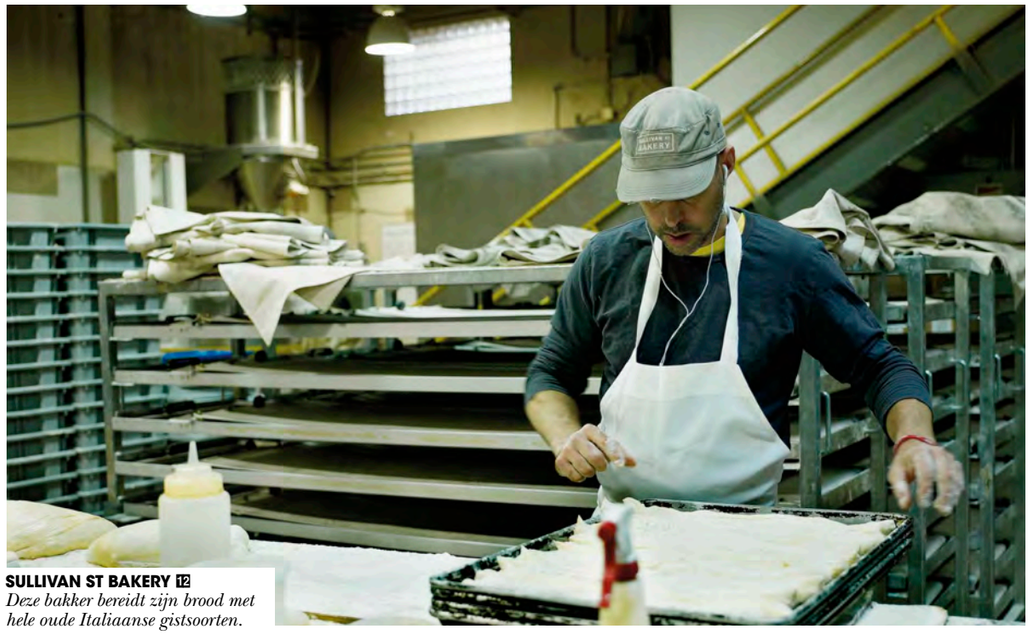
CAFÉ HABANA 11
Voor sandwiches om mee te nemen, 's avonds hangt hier een fantastische sfeer.



BISTRO DE LA GARE 13
Met een bijzonder relaxte Franse keuken.



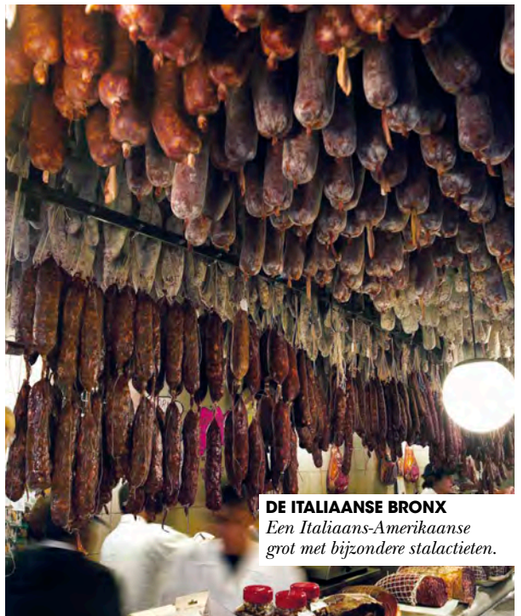
TELLO 14
Voorafgaand aan een bezoek aan het theater eet u heerlijk in deze retro trattoria.



SULLIVAN ST BAKERY 12
Deze bakker bereidt zijn brood met hele oude Italiaanse gistsoorten.

HOEWEL DEZE FINANCIEEL SPECIALIST ERVOOR GEKOZEN HEEFT OM NA ZIJN PENSIOEN IN MANHATTAN TE BLIJVEN WONEN, IS ZIJN LEVEN WEL RADICAAL VERANDERD. Na te hebben genoten van alles wat deze stad een hyperactief iemand te bieden heeft, zoekt hij het nu meer in de eenvoud. 's Morgens in alle vroegte is hij te vinden bij **SULLIVAN ST BAKERY**, waar de brioches met bakkersroom of appelcompote als warme broodjes over de toonbank gaan. Voor een avondje theater op Broadway gaat hij graag naar **TELLO**, een oud Italiaans restaurantje met bonte servetten die hem doen denken aan zijn geboortewijk in de Bronx. "Little Italy is zo toeristisch dat ik niemand zou aanraden om daar een tafel te reserveren." De **ITALIAANSE BRONX** is een van de plekken waar Amerikanen van Italiaanse oorsprong zich nog steeds thuis voelen: ga vooral naar Dominick's om zijn familierecepten te proeven. In Soho gaat hij regelmatig naar **CAFÉ HABANA** vanwege de Cubaanse muziek en de goede sangria. In West Village wordt de keuken van de weinig opvallende **BISTRO DE LA GARE** bemand door een uitstekende chef-kok die opgeleid is in de keuken van Mario Batali (zie de rubriek CHEF-KOK). Het **CORNELIA STREET CAFÉ**, een waar instituut in de stad, staat even bekend om zijn fantastische brunches als om zijn literaire avonden en jazzclub. •••

ALLES WAT DEZE STAD EEN HYPERACTIEF IEMAND BIEDT.



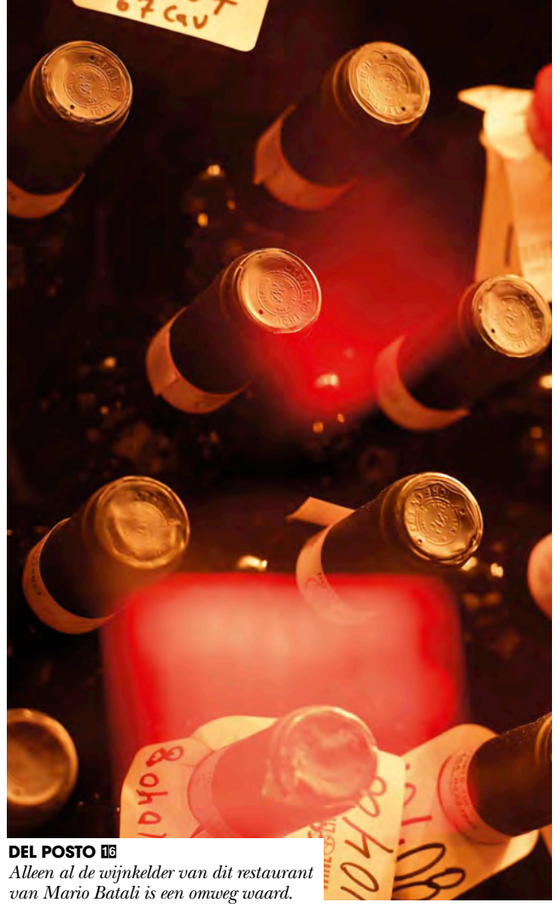
DE ITALIAANSE BRONX
Een Italiaans-Amerikaanse grot met bijzondere stalactieten.



THE CORNELIA STREET CAFÉ 15
Dit instituut doet dienst als restaurant, jazzpodium, schrijfatelier…



MARIA WAGNER DORMEN
lid sinds 2009
Dankzij haar werk als tv-regisseuse weet Maria heel goed wat er achter de schermen speelt. Zij ziet de verhalen op beeldbuisformaat al voor montage op de set. "Ik kwam in aanraking met zowel opkomende acteurs als mensen die alweer op hun retour waren en heb meegewerkt aan televisieseries, kinderprogramma's en zelfs een soap opera, 'As the World Turns', die met een looptijd van 53 jaar een van de langstlopende programma's in de geschiedenis van de Amerikaanse televisie is." In New York waardeert ze het onbegrensde talent, de professionals die beter opgeleid en allrounder zijn dan elders, en de cultuur die in het teken staat van energie. Als cappuccino drinkt ze ARPEGGIO, perfect bereid door een LATTISSIMA+, die zo onmisbaar voor haar is geworden dat ze hem op reis overal mee naartoe neemt in haar koffer.



DEL POSTO 16
Alleen al de wijnkelder van dit restaurant van Mario Batali is een omweg waard.



BUDDAKAN 17
De zwarte muur van dit Japanse restaurant verbergt een schitterend interieur.



AQUAGRILL 18
Oesters eten met uitzicht op de straten van New York.



PAULA RUBENSTEIN 19
Deze antiquaire verwijdert de doeken van een gemummificeerd Amerika.



MOMA 20
Even bijkomen binnen de dikke muren van Midtown.



TU-LU'S 21
Hier verkopen ze alle mogelijke Amerikaanse patisserie in lightversie en zonder gluten.

INDUSTRIËLE VORMGEVING EN GEWEZEN MODERNITEITEN.

NEW YORK IS EEN THEATRALE STAD MET TALENT VOOR REGISSEREN, IETS WAT ZE VAAK GROOTS AANPAKT. Naast de Chelsea Market verbergt de zwarte bakstenen muur van het Japanse restaurant **BUDDAKAN** een sprookjesachtige eetzaal met vorstelijke kroonluchters, die ontworpen is door de architect Christian Liaigre. Eén blok verder is de wijnkelder van de Italiaans-Amerikaanse chef-kok Mario Batali (zie de rubriek CHEF-KOK) in restaurant **DEL POSTO** wellicht de meest exorbitante van de hele stad, met een interieur dat past bij deze buitensporigheid. Dankzij het hoge terras dat uitkijkt over 6th avenue doet brasserie **AQUAGRILL** denken aan een duikplank, waar u naast gaat zitten om een dozijn oesters te eten en voorbijgangers te zien zwemmen in het grote bad. De Sculpture Garden van het **MOMA** is een klein toevluchtsoord in de canyons van de zakenwijk, heerlijk na een stressvolle dag. Net als scharrelen tussen de vondsten van antiquaire **PAULA RUBENSTEIN**, een vorstin op het gebied van industriële vormgeving en gewezen moderniteiten, van ijzer, hout, glas of staal, uit de gouden eeuw van de scheepvaart en van alles wat zich heeft afgezet op de ziel van Amerika. Banketbakkerij **TU-LU'S** verkoopt allerhande cupcakes, doughnuts en cookies, en allemaal glutenvrij. •••

Overmatig gebruik van alcohol is schadelijk voor de gezondheid. Drink met mate.



DAVID BAKER
lid sinds 2008
David is wat men in het jargon van de oorlogsverslaggeving een 'fixer' noemt. Alleen werkt hij niet voor journalisten in een gevechtszone, maar faciliteert hij de toegang van luxemerken tot een ander moeilijk terrein, dat van de grote handelsstrijd in New York. Wil een merk er een winkel openen? Dan zoekt hij een plek die past bij de sfeer, marktpositionering en klantenkring van dat merk. De wijken zijn hier namelijk zo klein en specialistisch dat ze een heel eigen sfeer hebben, waarvan David de perfecte vertaler moet zijn. Hij drinkt zijn koffie met ijsklontjes en sojamelk ("mijn ouders produceerden koeienmelk in North Carolina en ik heb er genoeg van gedronken tot mijn volgende reïncarnatie"): een dubbele VIVALTO LUNGO, die hij ook als espresso drinkt met een beetje bruine suiker.



WICKED WILLY'S 22
Een bar voor iedereen die zich diep van binnen nog steeds een tiener voelt.



LE LABO 24
Hier worden parfums als een kledingstuk op maat gemaakt.



PEELS 25
Dit icoon van Bowery bedient het opgedofte gepeupel.



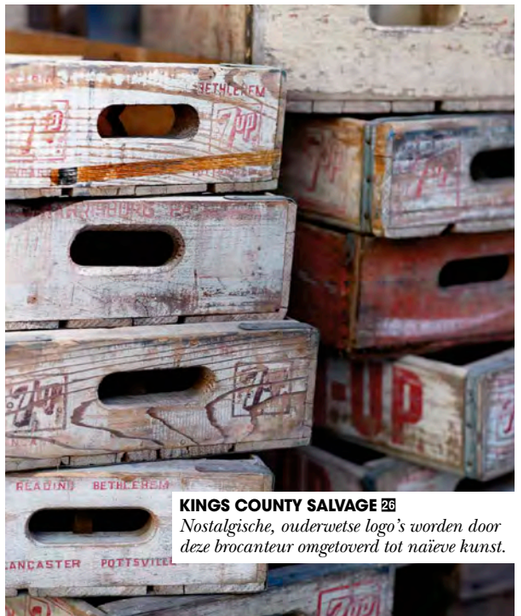
SEIZE SUR VINGT 23
Eén keer hier uw overhemden halen en u bent voor altijd verkocht.



3X1 27
Een naaiatelier waar de spijkerbroek verwordt tot haute couture.

GEBIEDEN ALS NOLITA, EAST VILLAGE EN GREENWICH HEBBEN HUN EIGEN MICROKLIMAAT, AUTOCHTONE BEVOLKING EN MERIDIAAN. De reikwijdte van één straat bepaalt of de opening van een winkel slaagt of mislukt. Deze comptabiliteitsformule tussen een adres en zijn nieuwe omgeving levert soms verbijsterend precieze resultaten op. In Nolita, een elegante, enigszins ouderwetse wijk, stelt **LE LABO** parfums op maat samen. In de prachtige omgeving van Bowery ligt café **PEELS**, met zijn fantastische gebraden kip, worst in een heerlijke vleesjus en huisgemaakte koekjes, die geserveerd worden in een weelderig interieur. De volkse brocante van **KINGS COUNTY SALVAGE** is een mooie attractie in het nostalgische themapark van Williamsburg, terwijl David de bar **WICKED WILLY'S** aanraadt voor iedereen die de schoolbanken nooit is ontgroeid. Mede dankzij zijn beroep heeft David een voorliefde voor maatwerk. **3X1** bijvoorbeeld, doet meer dan spijkerbroeken op maat maken. Ze worden aangepast aan uw lichaamsvorm, zodanig dat ze aanvoelen als een tweede huid (zie de rubriek Design). **SEIZE SUR VINGT** doet hetzelfde met zijn overhemden, die u jarenlang kunt wassen zonder dat ze krimpen. •••

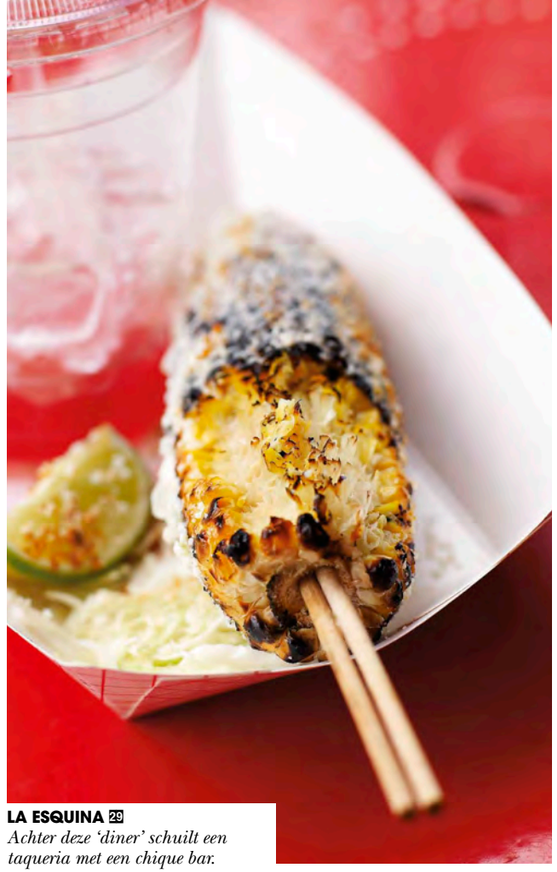
EEN STRAAT BEPAALT OF EEN WINKEL SLAAGT OF MISLUKT.



KINGS COUNTY SALVAGE 26
Nostalgische, ouderwetse logo's worden door deze brocanteur omgetoverd tot naïeve kunst.

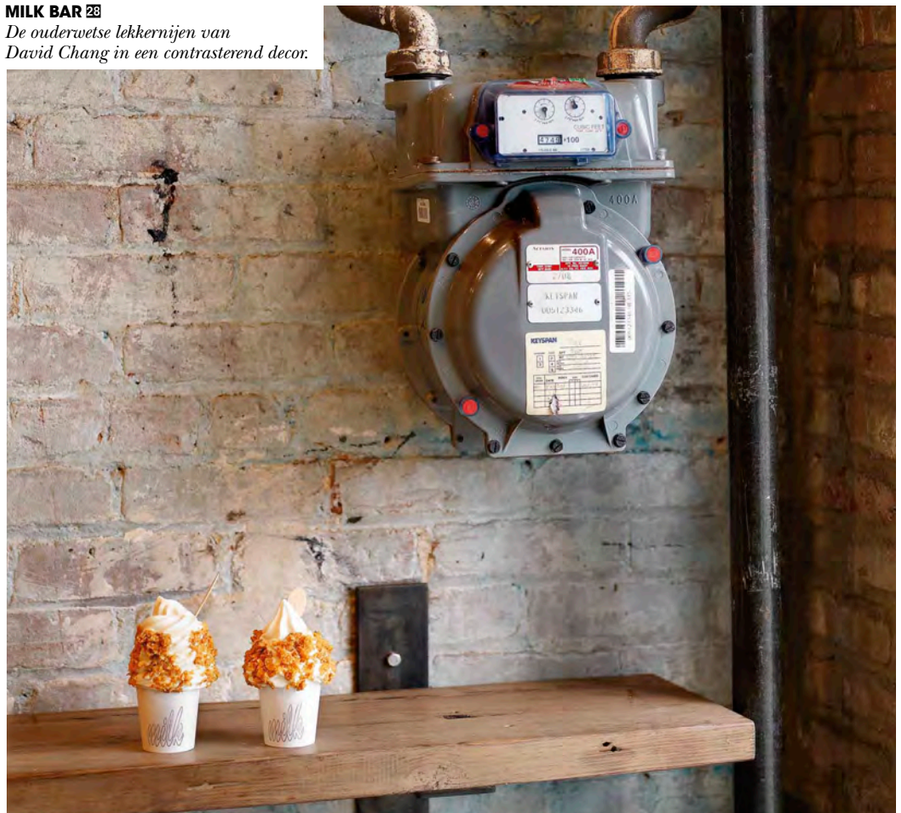


NATALIYA TODOROVA
lid sinds 2010
Nataliya ontwerpt interieurs voor restaurants en hotels. Daarnaast geeft ze een kookmagazine uit, 'Maza Cooking Journals' (mazamag.com), dat gewijd is aan kookplezier en een beetje aan recepten uit haar geboorteland Bulgarije.
"Dat ik het heel erg druk heb, weerhoudt me er niet van om elke avond in de keuken te staan. Dat doe ik met plezier, omdat ik van mezelf de saaie stappen mag overslaan en een recept mag versimpelen."
Een beetje zoals New York, wier industriële karakter, lofts en docks zijn aangepast aan gevaarlijke stoffen.
Nataliya drinkt 's ochtends een macchiato van VOLLUTO, die de ontwerpster bereidt met een CITIZ & MILK in de neutrale kleur zwart. Ze drinkt haar koffie zonder suiker, om optimaal van de smaak te kunnen genieten.



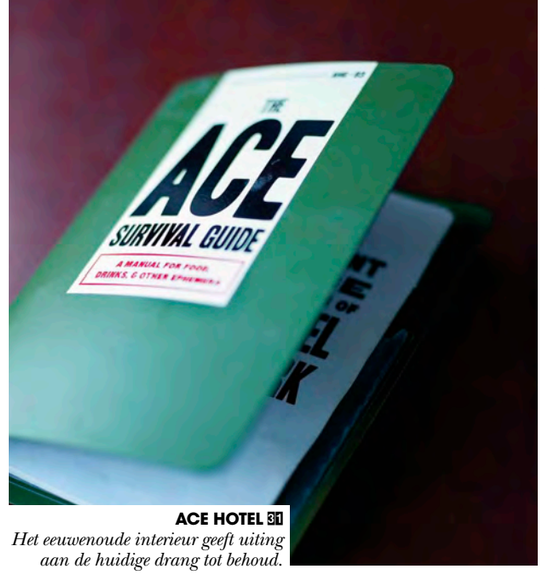
LA ESQUINA 29
Achter deze 'diner' schuilt een taqueria met een chique bar.

MILK BAR 28
De ouderwetse lekkernijen van David Chang in een contrasterend decor.





TACOMBI 30
Alsof u op vakantie bent in Mexico.



ACE HOTEL 31
Het eeuwenoude interieur geeft uiting aan de huidige drang tot behoud.



INDOCHINE 32
Een nostalgisch restaurant uit het 'tropicalisme' van de jaren ' 30.



CUPCAKE CAFÉ 33
Deze karaktervolle, met de grootste zorg vervaardigde gebakjes zijn ware juweeltjes.

DE BURGERS VAN EEN GELATINISEERD AMERIKA: QUESADILLA'S VAN CHORIZO…

IN NEW YORK VINDT U EEN DISCOTHEEK in een oud Kapucijnenklooster, een nagelstudio in de stoelen van een voormalige kapper... De fantastische taqueria **LA ESQUINA** heeft een oude 'diner' veroverd waar u op het oude vertrouwde rvs geniet van de burgers en omeletten van een gelatiniseerd Amerika: quesadilla's van chorizo, tortillasoepen en zelfs hibiscussap. Verderop richting Nolita verkoopt **TACOMBI** vanuit een Volkswagen-busje tot middernacht taco's en tamales. De geweldige retro look van het **ACE HOTEL** is een eeuwenoud interieur van een vorstelijke klasse binnengeslopen, het restaurant **INDOCHINE** blaast het 'tropicalisme' uit de jaren '30 nieuw leven in en **EATALY** transformeerde een oude speelgoedfabriek tot het consulaat-generaal van de Italiaanse gastronomie. Dit tweede leven brengt soms wat zoets in een ruwe wereld: in een uithoek van Brooklyn verkoopt de **MILK BAR** fleur de lait-ijs, truffels met dulce de leche en milkshakes, terwijl **CUPCAKE CAFÉ** hemelse kleine gebakjes bereidt in een paradijsje midden in Hell's Kitchen, onder de rook van het havenbedrijf Port Authority. ■



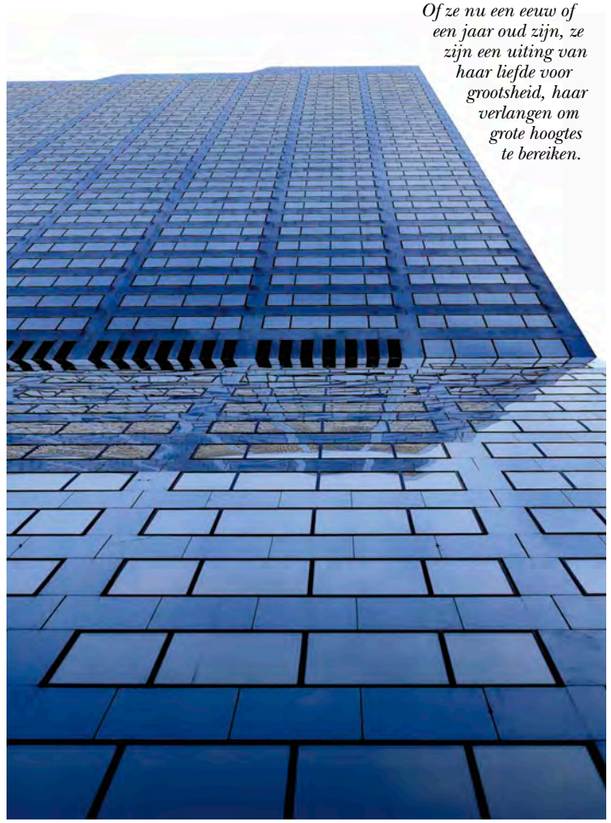
EATALY 34
Echte Italiaanse producten om het authentieke gerecht te kunnen proeven.



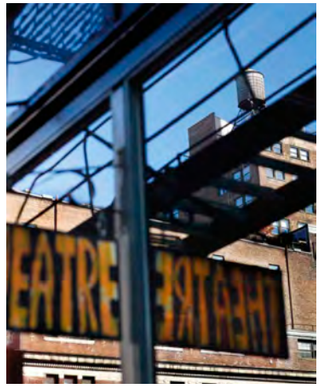


DE BUILDINGS, DE MONUMENTALE TROTS VAN MANHATTAN.

Of ze nu een eeuw of een jaar oud zijn, ze zijn een uiting van haar liefde voor grootsheid, haar verlangen om grote hoogtes te bereiken.









Een ontmoeting met Frank Schoster, manager van de New Yorkse Boutique in Soho, en Nikola Mirdita, de barmanager.

ONTMOETING IN DE NESPRESSO BOUTIQUE-BAR IN **SOHO**

VERTEL EENS IETS OVER UZELF?

Frank Schoster: Ik ben de manager van de Nespresso Boutique in Soho, de flagship store van onze vijf vestigingen in New York. Ik ben geboren in Lima en heb altijd sterke koffie gedronken, zoals de gewoonte is in Peru.

Nikola Mirdita: Ik leid de bar op de begane grond. Ik ben opgegroeid in Montenegro, op mijn 17e verliet ik het mediterrane klimaat van mijn kleine Adriatische haven en vertrok ik naar het hart van Wyoming voor een universitaire studie. Het duurde niet lang voordat ik naar New York trok, waar ik met mijn liefde voor actie een baan in de horeca zocht. Als koffieliefhebber was ik al lid van de Nespresso Club lang voordat ik hier kwam werken.

WAAR ZIJN WE?

F. S.: In een van de meest emblematische wijken van Manhattan. Soho staat bekend om zijn kunstgaleries en mooie winkels, die zich in de meest ingenieuze bochten wringen om op te vallen. In de Boutique ontvangen we onze buren en medewerkers van Downtown, mensen van Long Island en New Jersey, maar ook veel jonge internationale leidinggevenden. Zij vinden hier dezelfde familiaire ervaring en hetzelfde constante uitmuntende niveau als in Amsterdam, Sydney of São Paulo.

HOE DRINKEN UW KLANTEN HUN KOFFIE?

F. S.: In Soho drinken de meeste klanten espresso, vandaar het succes van Ristretto en Arpeggio, onze sterkste Grand Crus. Daarom verkopen onze Ritual Espresso-kopjes ook beter dan de Ritual Cappuccino-koppen.

N.M.: Veel Amerikanen denken verslaafd te zijn aan hun kop koffie 's ochtends. Ik denk echter dat ze verslaafd zijn aan de melk en zoetstoffen die ze er royaal ingooien. Om de bitterheid en intensiteit van een espresso te kunnen waarderen, moeten ze wennen aan de verschillende



brandingen en aromatische nuances van ons assortiment. Als klanten dit nieuwe smaakgebied eenmaal hebben verkend, heb ik er nog nooit een terug zien grijpen naar zijn oude koffie. ■

Een Nespresso in New York

ONZE FAVORIETE ADRESJES VOOR EEN GRAND CRU IN NEW YORK

New York telt sterren uit de hele wereld. Op een steenworp afstand van de Hudson kunt u in tweesterrenrestaurant **Corton** 35 *genieten van de moderne Franse keuken, terwijl* **Aldea** 36*, met één ster de Iberische keuken serveert, waar de New Yorkers sinds kort zo dol op zijn. Relaxter zijn* **Café Centro** 37 *een mooie persiflage van een Parijse brasserie in het Grand Central, een van de mooiste stations ter wereld, en* **Yerba Buena** 38 *dat guacamole, ceviche en andere Latijns-Amerikaanse lekkernijen in een nieuw jasje steekt.* **The Lion** 39*, de chique bistro van chef-kok John DeLucie, zingt het volkslied met flair: aardappelpuree van Yukon, chicken pot pie (hartige bladerdeegtaart met kip), hamburgers en gekruide pompoenpudding.*

Alle adressen van deze rubriek zijn terug te vinden op de kaart achterin het magazine.



Deze romanschrijver uit New York werd in achttien talen vertaald, maar was in het puriteinse Amerika lange tijd omstreden. Hij is een ***puur product van the big apple****, de grootse appel van het aardse paradijs.*

Teksten Julien Bouré *Fotografie* Jean-Claude Amiel

DOUGLAS KENNEDY BITES THE BIG APPLE

DOUGLAS KENNEDY VERTELDE OOIT DAT OOK DE STEDEN IN ZIJN BOEKEN PERSONAGES ZIJN... DE STAD WAAR HIJ VANDAAN KOMT, NEW YORK, HEEFT DE KWALITEITEN, MAAR OOK DE GEBREKEN VAN EEN SCHRIJVER. Ze is breedsprakig, bedachtzaam en warrig, in tegenstelling tot haar antagonist Los Angeles. Die is meer fotografisch van aard, minder dichterlijk, en in staat om een volledige boekenkast samen te persen tot een filmrolletje van anderhalf uur, van de eerste scène tot en met de aftiteling. De beeldspraak is nog steeds betekenisvol, indringend en tegelijkertijd vanzelfsprekend. Natuurlijk is van de zeven grote kunsten de schrijfkunst het meest onafhankelijk: deze berust niet op de zintuigen, die altijd beperkend werken, maar op de verbeelding, waarvan de mogelijkheden oneindig zijn. Bovendien hoeft de inspiratie van een schrijver geen rekening te houden met marmer, een bepaald kleurenpalet, de toetsen van een piano of het ego van een acteur. Maar deze onafhankelijkheid brengt vaak juist weer nieuwe beperkingen met zich mee. Schrijvers worden vaak beschuldigd van cynisme, omdat schrijven draait om het herscheppen van een gecompliceerde realiteit. Dat wil zeggen, het nabootsen van de realiteit om die leesbaar te maken, het verloop ervan forceren om het duidelijker te maken. De literatuur is onvermijdelijk een karikatuur, terwijl de andere disciplines ofwel metaforen of selectieve reproducties voortbrengen. Douglas Kennedy werd al lange tijd in achttien talen gepubliceerd voordat hij in zijn eigen land werd uitgegeven. Deze voormalige terughoudendheid van Amerikaanse uitgevers jegens een succesvolle auteur is des te verrassender omdat hij in het Engels schrijft, maar wellicht te verklaren door het onbegrip dat zijn voltairiaanse oeuvre losmaakt: het is genuanceerd, altijd klaar om de overdreven roomsheid van tegenwoordig in het belachelijke te trekken. Kortom, tekenend voor de mentaliteit van New York, dat soms te zwaarmoedige brein van Amerika. •••





MANHATTAN

In zijn ogen blijft Manhattan anders, belangrijk, hoewel de wijk paradoxaal genoeg is verarmd door de verrijking. “De hele middenklasse, de demi-monde en de kunstenaars die hier tot eind vorige eeuw leefden, zijn weggetrokken naar Williamsburg of Hoboken, aan de andere kant van de bruggen en tunnels.” Manhattan wordt moderner, gewoner. Maar de wijk barst nog altijd van de energie en mensen komen hier nog steeds om journalist, schrijver of regisseur te worden. “Ik voel me meer een New Yorker dan een Amerikaan: ik heb duidelijk hetzelfde tempo als deze stad, die snel denkt, een bijtende humor heeft en mateloos ambitieus is.” Hij vindt het niet prettig als hij de stad erop betrapt over haar schouder naar Europa te kijken om haar gevoel van superioriteit te bevestigen. Maar na een tijd in Dublin, Londen, Parijs, Berlijn en Maine te hebben gewoond, verbaast hij zich nog altijd over de mate waarin New York het karakter van haar bezoekers verandert en hen ertoe zet om alles uit zichzelf te halen. Vroeger joeg hij zijn Californische vrienden op de kast door Los Angeles te vergelijken met New Jersey, maar dan met meer zon. “Nu geef ik toe dat het een serieuze, minder oppervlakkige stad is geworden: er zijn overal bioscopen, en fantastische restaurants die open blijven tot de nacht valt. Het is niet alleen de hoofdstad van de film, maar ook die van de televisie,

“Ik zie mezelf nog als kind de Brooklyn Bridge oversteken.”

die zijn gouden eeuw beleeft dankzij de talentvolle scenarioschrijvers die er wonen. Dat neemt niet weg dat New York, ondanks Hollywood, absoluut de meest spectaculaire stad van Amerika is. Zo zijn er de schrijvers en dichters die er sinds Melville bezieling vinden, de muziek op Broadway, de grote invloed van de stad op met name de abstracte kunst... En bovendien heeft New York geen studio’s nodig, het is zelf één grote studio.”

HERINNERINGEN

Al sinds haar stichting vindt New York zichzelf voortdurend opnieuw uit, waarbij ze na elke gedaantewisseling een enorme berg afgeworpen huid op straat achterlaat. “Ik zie mezelf nog als kind elke zondag de Brooklyn Bridge oversteken om een oudtante te bezoeken die op de rechteroever van New York woonde, wat toen nog een heel andere stad was. Deze structuur van neogotische bogen die de stad letterlijk doorbreekt, brengt je abrupt terug naar het begin van het industriële tijdperk. Ik ben dol op bruggen, omdat ze dienen om over te steken en daardoor veel gemeen hebben met boten. Zelfs de kleinste exemplaren laten je als het ware zweven: kijk maar naar de bruggen in Parijs, die een adembenemend uitzicht bieden.” Douglas Kennedy is opgegroeid op de hoek van 19th Street en 2nd Avenue, een middenklassewijk in de buurt van Gramercy Park, waar nog wat oorspronkelijke architectuur van New York te vinden is. “Het was een nogal chique wijk, mijn moeder had zelfs de gewoonte om “Dat is Gramercy Park!” te roepen bij alles wat ons normale leventje te boven ging. In het weekend nam mijn vader me mee lunchen bij Pete’s Tavern, die waarschijnlijk stamt uit het tijdperk van de Onafhankelijkheidsoorlog.” Achter de geteerde gevel bevindt zich nog de eerbiedwaardige zaal, over de gemineraliseerde toog gebogen als een oude dandy over zijn mahoniehouten wandelstok. “Voor een dollar bestelde hij spaghetti met gehaktballen voor ons en keek met een biertje toe hoe ik het opat. Ik voelde me deel van de wereld van volwassenen.” •••







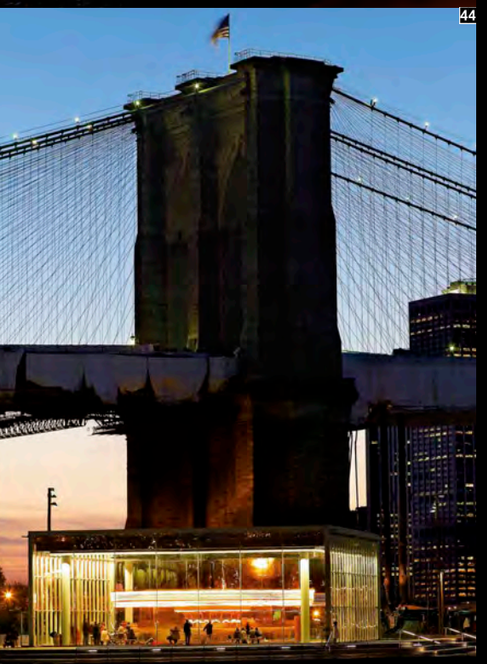




42
43



“Balzac dronk elke dag twintig koppen koffie. Ik slechts zes of zeven.”



44

DOUGLAS KENNEDY IN ZES DATA

1955 *“Ik ben geboren in Manhattan, toen de stad nog bewoond werd door de middenklasse. Het was toen nog niet het hippe Monaco dat het nu aan het worden is.”*
1977 *Vertrek naar Dublin, waar hij administratief directeur wordt van een theater.*
1983 *Hij neemt ontslag om stukken te gaan schrijven en beleeft een moeilijke tijd.*
1994 *Verschijning van zijn eerste roman, ‘The Dead Heart’, die al snel daarna werd bewerkt tot een film door Stephan Elliot, regisseur van de onvergetelijke film ‘Priscilla, Queen of the Desert’.*
1997 *Internationaal succes voor zijn tweede roman, ‘The Big Picture’.*
2011 *Publicatie van ‘The Moment’, zijn elfde roman.*

STIMULERENDE MIDDELEN

Kleine winkeltjes worden steeds zeldzamer in New York, als een fossiele brandstof die verslonden wordt door deze enorme postmoderne machine. “Voor het New York City Ballet vind je geen echte platenzaak meer, net zomin als zeldzame boeken in de buurt van het Lincoln Center. Strand Bookstore is misschien wel de laatste echt goede boekhandel in de stad: een boekenparadijs van dertien kilometer, verspreid over vier verdiepingen, met een enorme collectie tweedehands boeken die vaak uitverkocht en soms onvindbaar zijn.” Douglas Kennedy vertelt elk anderhalf jaar een script af te ronden. “Maar ik ben romanschrijver van beroep. Ik heb niet de ambitie om op een dag te gaan regisseren: mijn interesse ligt bij het samenwerken met goede regisseurs, zoals ik al eerder deed met Patrice Leconte en Olivier Assayas. Ik ben een cinefiel. In mijn jeugd telde New York tal van kleine, onafhankelijke filmhuizen met een veelzijdige programmering. Deze zijn bijna allemaal verdwenen, op een handvol na, zoals Film Forum: als je hierheen gaat, ga je niet simpelweg naar de bioscoop, nee, je gaat uit om een film te zien.” Toen Douglas vijftien jaar geleden stopte met roken, begon hij veel koffie te drinken. “Het schijnt dat Balzac elke dag twintig koppen koffie dronk. Zelf drink ik maar zes of zeven espresso’s per dag.” In afwachting van zijn inhaalslag van het Franse genie voorzag hij al zijn huizen van Nespressomachines, die hem de Grand Cru Ristretto schenken die hij zo waardeert om zijn intensiteit. “Ik ga niet de deur uit ’s ochtends zonder een dubbele dosis. Pas daarna ben ik klaar voor de wereld.” ■

ZIJN VIJF MUST-SEE PLEKKEN IN NEW YORK

“Toen ik 13 was, vond ik mezelf al een intellectueel (dat vind ik nu nog steeds). Voor mijn verjaardag vroeg ik mijn ouders om een buitensporig dure lidmaatschapskaart van het MoMA. Ik was dol op de filmzaal daar: een magische plek om een meisje mee naartoe te nemen. Maar cinefielen gaan naar ***Film Forum*** *40, een van de laatste onafhankelijke filmhuizen in de stad. Al even theatraal is* ***Village Vanguard*** *41, de legendarische jazzclub waar de louche sfeer van vroeger nog altijd voelbaar is. In de* ***Strand Bookstore*** *42 vind je literaire juweeltjes, terwijl het hopeloos ouderwetse* ***Pete’s Tavern*** *43 misschien wel de oudste kroeg van New York is die nog overeind staat. Tot slot de* ***Brooklyn Bridge*** *44, in mijn ogen de meest iconische structuur van New York (de dichter Hart Crane heeft er een beroemde bundel aan gewijd, ‘The Bridge’).”*



BACK TO THE FUTURE

Het verleden is niet weg, het is alom aanwezig. In New York vechten twee stijlen uit het verleden om de hoofdrol: vintage en retro. Van oud naar nieuw of van nieuw naar oud, welke is het meest actueel?

Realisatie Sandrine Giacobetti *Teksten* Julien Bouré *Fotografie* Jean-Claude Amiel



VINTAGE

ELIZABETH STREET GALLERY: WELKOM IN DE EEUWIGHEID (ELIZABETHSTREETGALLERY.COM)

De objecten die hier op het primitieve plaveisel van een Bourgondische kathedraal worden bewaard, zijn allemaal uniek, zeldzaam en een museum waardig. Ze stammen uit allerlei tijdperken en allerlei werelddelen, en hebben tal van functies. Ze hebben één ding gemeenschappelijk en dat is hun decoratieve waarde, of die nu bedoeld was of niet. Het zijn exotische bewijzen van vervlogen moderniteiten, zoals een barokke kluis die eruitziet als een ton zodat hij niet opviel in het ruim van een galjoen, of levensgrote houten paarden die gebruikt werden voor de scholing van zadelmakers in het tijdperk van de paardenkracht. Of die hele bijzondere, met een zwengel bediende schiettent, die zeventig jaar lang stond te verstoffen in een attractiepark op Coney Island: vergane glorie die niet zou misstaan in het hol van de Joker, de aartsvijand van Batman. Eigenaar Allan Reiver is een verzamelaar die de winkel eigenlijk gebruikt als een opslagruimte voor spullen waar hij thuis op uitgekeken is geraakt. Hij komt er met een lift waarvan het houten frame is ingelegd met een Italiaans retabel uit de 18e eeuw.

RETRO

KARKULA: NATURISTISCH DESIGN (KARKULA.COM)

John Erik Karkula verkoopt zowel meubels van gevestigde ontwerpers als van anonieme, onverwachte talenten. Hij is dol op ruwe, natuurlijke werken met een wilde sensualiteit, zoals een imposante antracietader die volledig in zijn oorspronkelijke staat is teruggebracht en nauwelijks genoeg getemd is om als een prachtig nachtkastje te dienen. Zijn catalogus roemt het materiaal waarvan de meubels gemaakt zijn, en als hij het Deense design uit de jaren '50 al eens ter sprake brengt, dan is dat niet opzettelijk: dat komt door de sterke rol die de natuur daarin speelt. "Ik houd van de warme authenticiteit van materialen als hout, leer en mineralen. Geschilderde oppervlakken boeien me niet: die beschadigen te snel. Dat geldt niet voor materialen die onbewerkt worden gebruikt, die worden alleen maar mooier." Sommige objecten hebben geen andere functie dan hun decoratieve waarde, zoals het bronzen gietwerk dat verstild is rond een messing bol, die straalt als een zwarte zon. Werken zonder nut, zoals deze, dienen als achtergrond voor de "functionele" elementen van zijn collectie (tafels, stoelen, spiegels, lampen...), als bindmiddel in een recept. "Het minimalisme is mij te beschaafd, ik heb liever dat het leven voorbij raast en in volle vervoering wordt vastgelegd." In zijn ogen heeft een meubel geen gebruiksaanwijzing nodig en moeten functies niet strak worden afgebakend. "Huizen van mensen zijn geen showrooms, designers vergeten dat te vaak."

RETRO

FITZGERALD JEWELRY: REGRESSIEVE SIERADEN (FITZGERALDJEWELRY.COM)

Handmatig smeedwerk vormt een vertaling van het contact tussen materiaal en intentie: zoals zo vaak als twee rivalen elkaar treffen, veranderen beide graag van positie. In dit gezamenlijke atelier in Williamsburg ontwikkelt elke juwelier zijn eigen beeldtaal, met behulp van een persoonlijke combinatie van technieken en materialen (goud, zilver, platina, hout, vermalen halfedelstenen, ruwe edelstenen, was, rijen gedrukte schakelingen...). Onlangs waren de messen te gast van Paul Cox, een kunstenaar die Harley Davidsons ombouwt tot choppers en een fantastische smid blijkt te zijn. Zijn simpele en elegante huisstijl laat het primitieve materiaal op een ruwe manier tot zijn recht komen. Vroeger wilden kunstenaars de sporen van hun werk tegen elke prijs uitwissen. Maar de imperfecties van vroeger worden nu beschouwd als kenmerken van kunst uit die tijd. De edelsmeedkunst, die door de industriële ontwikkelingen zijn ziel is kwijtgeraakt, vindt zichzelf weer terug in deze kunstzinnige renaissance. Daarnaast staat een sieraad ook niet iedereen, net zoals bepaalde modetrends de een fantastisch staan en de ander totaal niet. Het kan een kwaliteit in een gebrek veranderen, of juist een gebrek in een kwaliteit. Vandaar het belang van maatwerk: want het is niet het aantal edelstenen dat telt, maar wat het sieraad doet voor degene die het draagt.

VINTAGE

STEPHEN RUSSELL: ANTIEKE SIERADEN (STEPHENRUSSEL.COM)

Een meesterwerk is tijdloos. Het kan kenmerken vertonen van het ene tijdperk en uit het andere stammen: het dateert van een bepaalde periode, maar zal nooit gedateerd raken. De catalogus van deze antiquair bevat uitsluitend in perfecte staat verkerende sieraden, met een lichte voorkeur voor Art Deco, waarvan de hoekige vormen, elegant en primair tegelijk, zo goed passen bij New York omdat alles in evenwicht is. Zo zijn er een aantal Egyptische revivals uit de jaren '20, afkomstig uit de tijd waarin deze beschaving opnieuw werd ontdekt, toen Howard Carter met Toetanchamon op de mooiste vervloekte schat stuitte uit de geschiedenis van de archeologie. Maar ook ware bewijzen van onsterfelijkheid, zoals de grote bonbon van vuuropaal, dat wel lichtgevend amber lijkt, of de Iberische hangers uit de 18e eeuw in zwart zilver, tropische en venijnige kunstwerkjes ingelegd met Colombiaanse smaragden. Een moderne juweelzetter overstelpt zijn winkels met zoveel "originele exemplaren" als hij maar kan produceren. De sieraden van Stephen Russell hebben een diepzinnigheid, een ziel waar niet iedereen voor openstaat, door een gebrek aan historische kennis of omdat de waardigheid van de oude meesterstukken hen ontgaat. "Wat vroeger een kunst was, is nu een industrie. De toewijding van vroeger is nu een bedrijf. Zelfs de grote huizen hebben niet meer genoeg kennis om hun oude modellen opnieuw uit te brengen..."



VINTAGE

ALLAN & SUZI: LUXE VODDENRAPERS (ALLANANDSUZI.NET)

Dit is andere koek dan oude vodden die naar ongewassen haar stinken. Met zijn plafond van gouden blaadjes en zijn rood geschilderde vloer kom je binnen in een hele chique winkel, met een bijzonder excentrieke oude collectie. Zodanig zelfs dat deze winkel regelmatig de belangstelling wekt van televisie- en filmproducties (lange lijst met bijdragen op de site) en grote couturiers als Jean Paul Gaultier geregeld langskomen om inspiratie op te doen in dit rariteitenkabinet op het gebied van kleding. “Elke periode is op een andere manier excessief,” vertelt Allan Pollack, de mysterieuze eigenaar van deze prachtige zaak. Zo is er een gele Art Deco jurk met stroken van mousseline, een complete body van de extravagante couturier Gorgio Sant’Angelo, bij de polsen en enkels bezet met ringen. Een jasje van Lanvin uit de jaren ’70, geïnspireerd op een stierenvechterskostuum, een tutu van een ballerina van het New York City Ballet en een soort vergulde maliënkolder die ooit op de cover stond van ‘Vanity Fair’ (het artikel zit bij de koop in). Het is heel duidelijk dat hier niet zozeer de kleren, maar de kostuums van elk decennium in de schijnwerpers staan.



RETRO

3X1: JEANS OP MAAT (HTTP://3X1.US)

De jeans worden gemaakt in een glazen ruimte midden in de winkel. Door terug te keren naar het ambachtelijke verleden van dit even alledaagse als iconische product, maakt Scott Morrison het tot haute couture. Er zijn drie personaliseringsniveaus. De eerste is de Limited Edition, waarbij een van de standaardmodellen wordt voorzien van klinknagels en pijpen naar keuze (bootcut, tapered, recht...) en de taille op maat wordt gemaakt. Bij het tweede niveau is er keuze uit vijf dames- of herenmodellen en mag u zelf de kleur van de stiksels, het design van de achterzakken en ook de stof kiezen uit een catalogus met 140 bijzondere denimstoffen. Zeker de helft daarvan is vervaardigd op een weefgetouw en voelt na een week dragen aan als een tweede huid (sommige liefhebbers bewaren hun broek overigens in de vriezer om hem niet te hoeven wassen). Bij het laatste niveau krijgt u een afspraak met een meester-kleermaker, die al uw maten neemt en de broek van uw dromen maakt. Het prototype wordt gedigitaliseerd, zodat u tegen een lagere prijs zoveel exemplaren kunt bestellen als u maar wilt.

RETRO

THE FUTURE PERFECT: TIJDLOZE NIEUWIGHEDEN (HTTP://SHOP.THEFUTUREPERFECT.COM)

“Het is een galerie met Amerikaanse designs. De producten hoeven niet uit de Verenigde Staten te komen, maar ze moeten wel dezelfde beeldtaal hebben”, vat de jonge beheerder David Alhadeff samen. Paradoxaal genoeg lijkt de Nieuwe Wereld zich nogal ongemakkelijk te voelen onder de futuristische en conceptuele richting die de Europese lijnen inslaan en gaat ze liever voor innovatie op het gebied van comfort dan qua vormgeving. Deze functionele, minder vormgerichte filosofie verklaart wellicht de Amerikaanse voorliefde voor traditionele vormen, die comfort en welzijn vooropstellen. Dit geldt bijvoorbeeld voor de ‘rehabilitated dishware’ van Sarah Cihat en de waterglazen van Duralex, die vrijwel volmaakt zijn in hun categorie. Iets dat ontworpen is voor dagelijks gebruik raakt nooit uit de mode, omdat het niet zozeer inspeelt op het schoonheidsgevoel van een bepaalde periode, maar op een universele behoefte. “Mensen willen niet langer leven als figuranten in een voorgeschreven inrichting, waar je je best moet doen om erbij te horen. Ze zijn uitgekeken op perfecte boekenkasten en nachtkastjes met een zogenaamd nonchalante stapel Duitse architectuurtijdschriften.” Alleen multifunctionele voorwerpen rechtvaardigen nog een nieuwe, imperfecte orde, zoals een koffietafeltje dat niet alleen dient om er een kopje Espresso op te zetten.

VINTAGE

DE VERA: HERSTEL VAN ANTIQUITEITEN (DEVERAOBJECTS.COM)

Federico de Vera vormt een trefpunt van design en antiek. Hier krijgen antieke objecten een moderne touch door ze een nieuwe functie te geven. Bijvoorbeeld een Italiaanse madonna waarvan alleen nog het hoofd en de ledematen over zijn: tegen de zwarte wand van de winkel lijkt ze wel een negatief van de Venus van Milo. Bij Federico vind je Japans lakwerk, Venetiaans kristal, Byzantijnse kruizen en Duitse camees, maar hij is vooral gespecialiseerd in overblijfselen van de Spaanse kolonisatie van de Filippijnen (waar de Verenigde Staten in 1898 een eind aan maakten), waarbij heiligenbeelden tot de mooiste vondsten behoren. Ivoor uit Afrika werd verscheept naar Mexico, overgeladen op galjoenen uit Acapulco en vervolgens verscheept naar Manilla. Daar maakten Chinese beeldhouwers Chinese versies van Christus aan het kruis en Madonna met kind, op basis van de Italiaanse schilderijen of Vlaamse etsen die men hen als voorbeeld gaf: de nekken waren te lang, de gezichten vervreemdend jeugdig en uitdrukkingloos en de lichamen mager, smartelijk en gotisch. Dit soort beelden duikt vandaag de dag nog steeds op en vormt een originele stijlmix van boeddhistische ambiguïteit en katholieke vrome expressiviteit.

De adressen in deze rubriek vindt u achter in het magazine.

> IN NEW YORK EEN BLAUWTJE LOPEN? DAN WEL EEN STIJLVOLLE MIX VAN STAALBLAUW, PETROLBLAUW, HEMELSBLAUW EN URBAN BLUES.

> HIER VERKEREN VERLIEFDE STELLETJES IN HOGERE SFEREN.

AMERICAN DREAM

De verbeelding regeert in de straten van New York. Zo wordt u bevangen door heftige passie, zo is de breuk onherstelbaar. Deze vluchtige sfeer is kenmerkend voor de hoofdstad van de American Dream.

Uitvoering **Sandrine Giacobetti** *Tekst* **Julien Bouré** *Styling* **Jade Buchanan** *Fotografie* **Jean-Claude Amiel**

> VINTAGE JACK (BEACONS CLOSET). LINNEN HEMDJE EN BROEK (AMERICAN APPAREL).

> MODERNE LIEFDESLIEDJES LOPEN BETER OP WAT MOTOROLIE.

> MOTORJACK (R13). ZONNEBRIL (MARNI).

> HIERONDER. BLOUSE EN JEANS (AMERICAN APPAREL). BASKETBALSCHOENEN (NEW BALANCE).



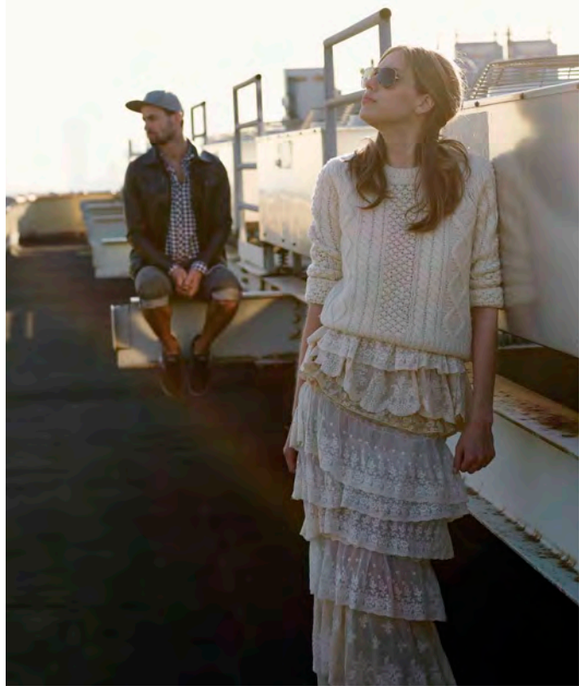
> RECHTS. 1. JURK (VILLAGE STYLENY). 2. TRUI (MADEWELL). BRUIDSJURK (LINDSAY ULNESS).

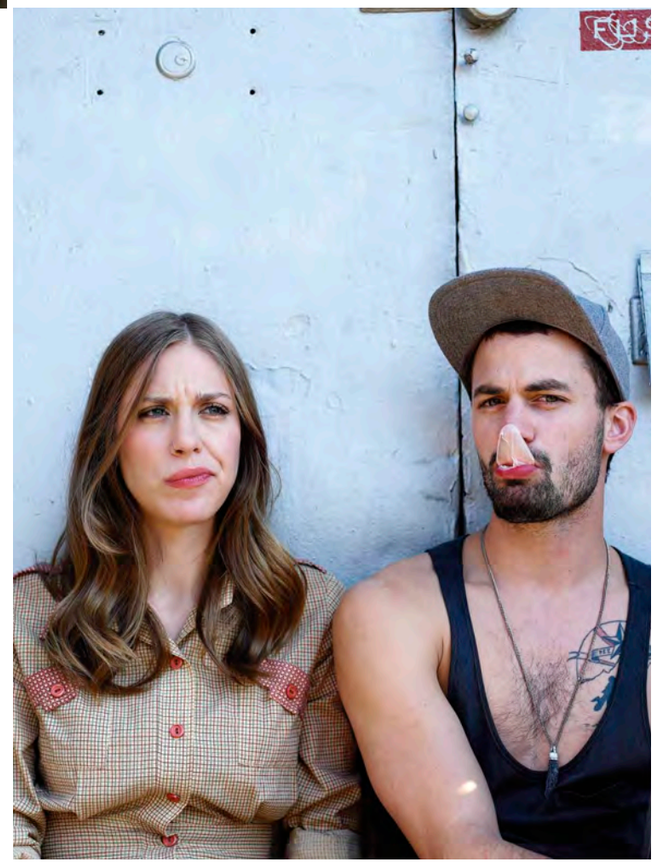




1

2



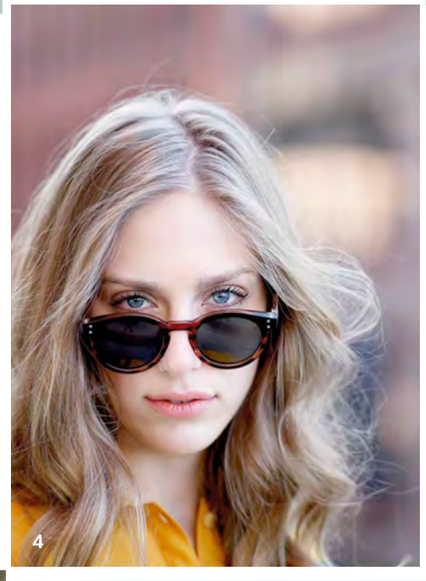




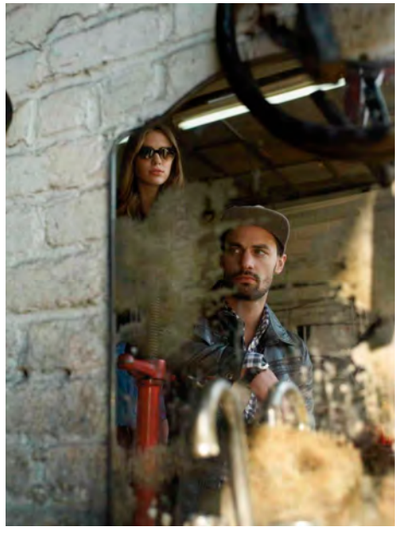

1

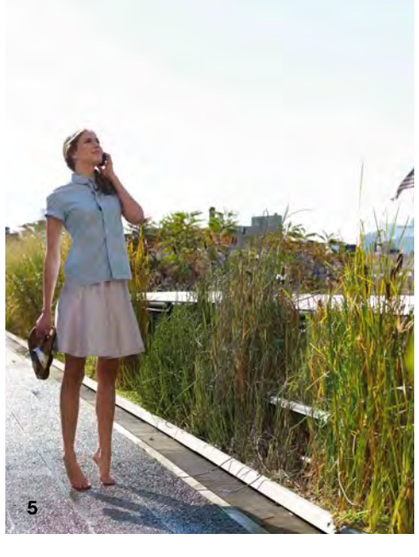

2


3


4






5


6

> 1. VINTAGE BLOUSE (SCREAMING MIMI'S). JEANS (ACNE). 2. VOILE JURK (AMERICAN APPAREL).

> 5. BLOUSE (COMME DES GARÇONS). JURK (SCREAMING MIMI'S). 6. WIJD VALLENDE BLOUSE (ST. JAMES). JEANS (AMERICAN APPAREL).

> JACK (VILLAGESTYLENY). SANDALEN (BIRKENSTOCK). 3. BLOEMENJURK (TOPSHOP). 4. VINTAGE BRIL (REFORMATION).

> HIERBOVEN. KANTEN BRUIDSJURK (OP MAAT GEMAAKT, LINDSAY ULNESS).

De Melkweg

Drinkt u uw koffie met melk? En is uw dagelijkse genietmomentje verpest als het opschuimen mislukt? Met de Lattissima+ *heeft u geen intensieve training nodig om* ***een fluwelen schuimlaagje te creëren:*** *met één druk op de knop geniet u van melkschuim van baristakwaliteit!*

Uitvoering **Sandrine Giacobetti** *Fotografie* **Jean-Claude Amiel**



Een volle cappuccino?



Kies voor de Volluto.

Liever iets subtielers?



Ga dan voor een Roma.



Voor het maken van een cappuccino adviseert Nespresso de Grands Crus Arpeggio, Roma, Rosabaya de Colombia, *Volluto en Decaffeinato, en het Cappuccino-kopje uit de Ritual Collection.*

Tastbare sensaties

met één druk op de knop een Cappuccino, een Latte Macchiato, een Espresso of een Lungo.

Schuim zoals u het **wilt** licht en luchtig of fluwelig dik, uw schuim heeft precies de juiste textuur.

Sterk in koffie de Lattissima+ heeft alle kwaliteiten van een Nespresso machine, maar kan daarnaast ook melk opschuimen.

Puur en simpel voor dit uitzonderlijk smeuïge melkschuim hoeft u alleen maar koude melk in het reservoir te gieten.

DOWNLOAD EEN READERAPPLICATIE EN FLASH DEZE CODE OM HET COMPLETE* LATTISSIMA+ *UNIVERSUM OP UW SMARTPHONE TE BEKIJKEN.

DE ITALIAANSE AMERIKAANSE RENAISSANCE

Chef-kok Mario Batali is de New Yorkse paus van de Italiaanse gastronomie. Deze man, die in verliefde sferen zijn sterke espresso met een drupje grappa of sambuco drinkt, herstelt de verloren luister van deze inmiddels weer helemaal trendy keuken en gaat voor eenvoud en smaak.

Realisatie **Sandrine Giacobetti** *Tekst* **Julien Bouré** *Fotografie* **Jean-Claude Amiel**

BATALI IN 7 DATA

1960 *Geboorte in Seattle, de stad in Amerika die het verst verwijderd ligt van New York.*

1982 *Werkt tijdens zijn toneelstudie als pizzabakker.*

1985 *Wordt sous-chef in San Francisco, vervolgens chef-kok van het luxe hotel Four Seasons Biltmore in Santa Barbara.*

1989 *Neemt ontslag om zich terug te trekken in een Italiaans gehucht met 200 inwoners, waar hij drie jaar lang de keuken van zijn voorouders bestudeert.*

1993 *Opening in New York van Po, zijn eerste restaurant, dat hij vijf jaar later verkoopt om Babbo op te zetten, het middelpunt van zijn toekomstige imperium.*

1996 *De eerste uitzending van 'Molto Mario' op Food Network.*

2010 *Opening van zijn 20e restaurant in Singapore en van de megastore Eataly in New York.*










TUSSEN DE SAAIE BROODJESZAKEN EN BARS OP DE INTERNATIONALE LUCHTHAVEN JOHN F. KENNEDY ZIT AAN HET EIND VAN TERMINAL 1 EEN KLEIN WINKELTJE MET PANINI EN GELATI, PRECIES WAAR DE PASSAGIERS VAN LUCHTVAARTMAATSCHAPPIJ ALITALIA AAN BOORD GAAN OM NEW YORK TE VERLATEN. Natuurlijk zijn hun producten niet veel beter dan die van hun buren, maar gezien het ontbreken van een sashimibar bij de vaste gate van Japan Airlines of een tostiautomaat bij die van Air France is hun aanwezigheid in de internationale zone van een Amerikaanse luchthaventerminal toch opvallend. We moeten echter niet vergeten dat New York genoeg reden heeft om haar Italiaanse bezoekers erkentelijk te zijn. Naast hun ongekende demografische, economische en artistieke inbreng tijdens de afgelopen ruime eeuw, is het aan hen te danken dat er in New York een gastronomische cultuur is ontstaan... In culinair opzicht is 'Nuova York' meer dan een overzees gebiedsdeel van Italië, zoals São Paulo, Buenos Aires en Sydney. Het is Italiaans grondgebied, dat zich succesvol heeft ontwikkeld in de Nieuwe Wereld en met een glimlach en ontspannen terugkijkt op zijn Europese oorsprong.

MIDDELPUNT VAN HET IMPERIUM
Batali maakte zijn restaurant Babbo tot de etalage, de ziel en het hoofdkwartier van zijn onderneming, die niet minder dan 20 restaurants telt.

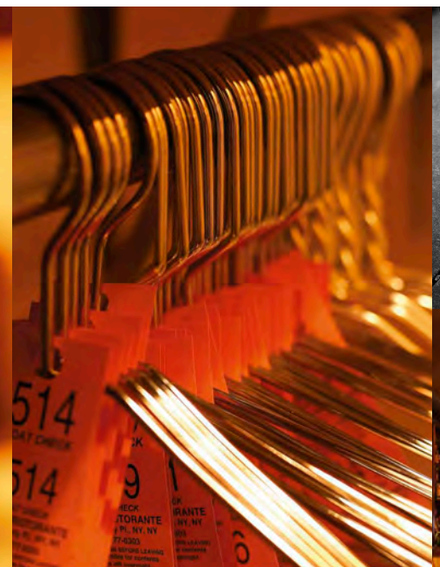
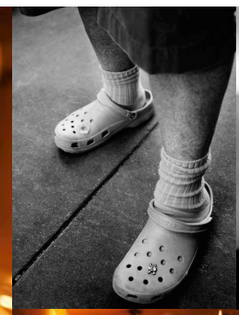
BEROEMDHEID

De Amerikaanse chef-kok Mario Batali is geboren in Seattle, aan de andere kant van de Verenigde Staten (hij ontdekte New York tijdens een tussenstop op weg naar Brazilië en is nooit op zijn bestemming aangekomen), en wordt gezien als de 'stars and stripes' van de Italiaans-New Yorkse keuken. Del Posto is het enige Italiaanse restaurant (naast het noemenswaardige Marea) dat beloond is met een ster door de Michelingids, een Franse gids die over het algemeen een stuk aardiger is voor koks uit thuisland Frankrijk. Het is zijn meest ambitieuze restaurant, dat door de 'New York Times' een van de zes beste van de stad is genoemd. De man zelf wordt door de meeste lokale critici bestempeld als een man van statuur. Zijn enorme onderneming telt twintig restaurants en strekt zich uit tot ver buiten New York en Westport, de mondaine kolonie van Manhattan in New England: er zijn vestigingen in Las Vegas, Los Angeles en zelfs Singapore. Deze aanwezigheid alom, in combinatie met zijn niet-aflatende activiteiten op uitgeef-, liefdadigheids- en tv-gebied (onder meer in de zeer competitieve serie 'Iron Chef'), maakt dat Batali thuishoort in de rij grootheden die met niets begonnen zijn, zoals Ralph Lauren, Walt Disney en rapper Puff Daddy. Als kok met een Italiaans-Quebecse achtergrond begint Mario Batali zijn loopbaan op traditionele, doch razendsnelle wijze, in een aantal grote brigades (die van meerdere Four Seasons aan de westkust), totdat hij heel onverwachts ontslag neemt en op een soort bedevaart naar Italië vertrekt. Daar blijft hij drie jaar om de keuken van zijn voorouders te bestuderen in een familietrattoria in het gehucht •••

AGNOLOTTI ▲

VOOR 6 PERSONEN - VOORBEREIDING: 30 min **- BEREIDING:** 14 min
Bereid de vulling: fruit 1 gesnipperde ui in 60 g boter. Voeg als deze goudgeel is 170 g in blokjes van 5 cm gesneden kipfilet en 110 g Italiaans worstvlees toe. ■ Bak dit in 10 minuten gaar. Laat het mengsel afkoelen en mix het fijn. ■ Meng 55 g ricotta, 30 g fontina, 3 eetlepels verse geitenkaas, 2 eetlepels marjolein, 2 eetlepels gehakte peterselie en ¼ eetlepel geraspte nootmuskaat en voeg naar smaak zout en peper toe. De vulling is nu klaar. ■ Bereid 625 g vers pasteideeg en haal het in vier keer op de fijnste stand door de pastamachine. Maak vervolgens stroken van 5 cm breed. ■ Leg om de 3 cm een hoopje vulling op de helft van een strook, vouw de andere helft eroverheen en druk aan om luchtbelletjes te verwijderen. ■ Snijd de agnolotti met behulp van een rond gegroefd stansmesje en leg ze op een met meel bestrooide plaat. ■ Breng 6 liter water met wat zout aan de kook en laat de agnolotti er voorzichtig invallen. Laat op laag vuur 3-4 min koken. ■ Smelt ondertussen 60 g boter en voeg zout en peper toe. Giet de agnolotti af en leg ze op een grote warme schaal. ■ Voeg de boter toe, rasp er een mooie zwarte truffel overheen, geef nog een laatste draai aan de pepermolen en serveer meteen.













PRIMITIEVE ITALIAANSE KUNST. De sfeer in deze restaurants ademt een bepaalde ouderwetse charme waar men trots op is.

Borgo Capanne, dat 200 inwoners heeft en halverwege tussen Bologna en Florence ligt. Pas na zijn terugkeer van dit verre kluizenaarsoord wordt hij de Mario Batali wiens Crocs even beroemd zijn als de zwarte zonnebril van Lenny Kravitz of de slip van Madonna.

RENAISSANCE

De moderne gastronomie wordt soms beschuldigd van teveel prestatiedrang. Sommige koks maken van hun gerechten een toost op hun talent, een gekunsteld oeuvre of een circus-act met gevaarlijke salto's. Mario Batali concentreert zich op de smaak. "Ik beperk me ertoe het immense gastronomische repertoire te volgen dat Italië in de loop van haar lange geschiedenis heeft samengesteld." Hij verkent dus alle stijlen van deze zo veelzijdige keuken: pizzeria, trattoria, mozzarel-labar, steakhouse, zeevruchten, oenotheek, een gastronomisch restaurant, een traditioneel restaurant (Babbo, dat de beste kaasmacaroni van New York serveert, als we Didier Elena, uitvoerend chef-kok van Alain Ducasse in het St. Regis, mogen geloven). Batali heeft op een bepaalde manier een opvoedkundige functie, waarbij hij tevens inspeelt op de Amerikaanse voorkeur voor duidelijke concepten en identiteitsgetrouwheid, doordat hij als het ware de ontelbare subgenres van het Italiaanse classicisme uit elkaar haalt. Hij overhandigt haar een voor een haar adelbrieven, biedt haar een renaissance na een lange zwarte periode waarin hij het kleingeestige, middelmatige en folkloristische imago van de wijk Little Italy moest verdragen, zelfs toen er buiten Manhattan, van Staten Island tot San Francisco, al een oprecht en oorspronkelijk Italië floreerde. Om zelf te ontdekken hoe goed het smaakt, gaat u op een zondagmiddag naar •••







Dominick's in de Italiaanse Bronx. De kelner raadt u een prachtige artisjok met gevogeltebouillon aan, gevuld met panade, eieren en spek. Buiten, in het warme, woeste microklimaat van Arthur Avenue, de via Appia van dit kleine Italiaanse rijk, liggen de cannelloni met chocolade geduldig te wachten in een vitrine op de stoep.

STAD

Als hem gevraagd wordt wat het verschil is tussen de Italiaanse en de Italiaans-New Yorkse keuken, antwoordt Mario Batali dat "ze beide dezelfde passie voor producten en eenvoud hebben. Italië beschikt over een uitgebreid arsenaal aan regionale producten, wat voor een stad, hoe groot ook, natuurlijk niet haalbaar is. Maar New York blijft de beste plek in de Verenigde Staten om Italiaans te eten. Ik haal de woorden aan van gastronomische kroniekschrijver Arthur Schwartz: volgens hem combineert de Italiaanse keuken van New York ingrediënten uit de Hudson Valley en North East en worden die zo eenvoudig mogelijk bereid, net zoals de kok uit Les Pouilles het liefst met landbouwproducten uit zijn omgeving werkt." In zijn ogen heeft experimenteren in de keuken weinig zin: het vak van chef-kok betekent vertrouwen op je smaakpalet en dat prikkelen met een bijzonder stuk vlees of een onverwachte groente. Maar daarbij gaat het niet zozeer om nieuwe ideeën, maar om nieuwe producten. Zo opende Mario Batali onlangs Eataly op Broadway, een ware tempel voor liefhebbers van Italiaans eten. Met zijn zuilen van Parmezaanse kazen in de vorm van oude overblijfselen, de grill die glanst als een cabriolet, pizza's die dik genoeg zijn om het onverstoorbare Napels te irriteren, garnering zo fijn als vloeipapier en zijn mozzarella-atelier, eerbiedig omlijst door een nis van Carraramarmer, voelt het als een combinatie van een luxe winkelpromenade, het paviljoen van de Wereldtentoonstelling en een themapark. Mario ziet het anders: "Het is een beetje de Italiaanse vertaling van de American dream." ■



PIZZA

VOOR 6 PERSONEN – VOORBEREIDING: 20 min
RUSTEN: 2u10 **– BEREIDING:** 4-5 min

Meng 7 g droge gist, 2 snufjes suiker en 30 cl lauw water. ■ Zet dit mengsel 10 minuten weg en kneed het mengsel daarna met de keukenmachine, samen met 500 g meel, 2 snufjes zout en 6 cl olijfolie, tot u een elastische en gelijkmatige bal overhoudt. Eindig met de hand, het deeg moet plakkerig zijn. ■ Leg de bal in een slaschaal onder een doek en laat 2 uur rijzen, zodat hij twee keer zo groot wordt. ■ Verwarm de oven voor op de maximale temperatuur. ■ Verdeel het deeg in twee stukken, spreid ze uit over met olie ingevette ovenplaten, smeer ze in met tomatensaus en beleg met blokjes mozzarella. ■ Sprenkel er wat zout en olijfolie over. ■ Zet de pizza 4-5 minuten in de oven, strooi er basilicum over en serveer.

Bewerkte recepten van Mario Batali.

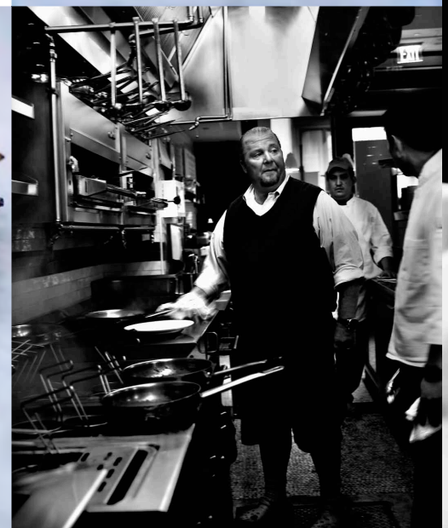
SUMMER CAPRESE SALAD

VOOR 6 PERSONEN – BEREIDING: 15 min

Snijd 300 g mozzarella in plakken van 1 cm dik en bewaar de melkwei. Leg de plakken op een schaal. Hol 1,5 kg goede tomaten (cherrytomaten of een andere oude soort) uit en snijd ze in stukken, bewaar het sap en verdeel de stukken over de mozzarella. Meng 2 eetlepels champagneazijn en 6 eetlepels olijfolie met de bewaarde melkwei, het sap van de tomaten en zout en peper. Giet het mengsel over de schaal, verdeel er 40 g gescheurde basilicumblaadjes over en serveer.









STRIJDLUSTIGE KEUKEN
De Italiaans-New Yorkse keuken had een slechte naam. Bij Eataly wint ze op alle fronten terrein, van de pizza's tot de verse pasta's.

CUP'N'CAKE

De cheesecake, koekjesdeeg bedekt met een ongekende variëteit aan kaasmengsels, is het kenmerkende dessert van New York. Koffie het legale stimulerende middel. Een doorsnee dag van een oud liefdeskoppel…

Realisatie **Marie Leteuré** *Styling* **Élodie Rambaud** *Fotografie* **Jérôme Bilic**

Kopje Ritual Cappuccino (Nespresso - design door Andrée Putman). Glas Ritual Water (Nespresso - design door Andrée Putman). Servet (Mydrap).

CHEESECAKE GLUTEN FREE & CAPPUCCINO ROSABAYA DE COLOMBIA
recept op pagina 76

KOEKJESBODEM VOOR EEN CHEESECAKE

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN VOORBEREIDING 10 min BEREIDING 15 tot 20 min

■ Verwarm de oven voor op 180 °C. ■ Doe 100 g suiker, 200 g meel, 120 g boter, 1 eetlepel ongeklopte room, 1 eetlepel kaneel, 1 theelepel vanillepoeder en 2 snufjes zout in de kom van de keukenmachine. ■ Mix totdat u een dik zanddeeg overhoudt. Verdeel dit over een met bakpapier beklede springvorm met beboterde randen (28 cm) en zet het 15 tot 20 min in de oven. ■ Laat de bodem afkoelen, giet vervolgens het kaasmengsel erover en volg verder het recept. Voor de glutenvrije cheesecake vervangt u het meel door 200 g glutenvrij meel.

LIMOENCHEESECAKE & IJSESPRESSO
recept op pagina 76

KOFFIECHEESECAKE & LATTE MACCHIATO

VOORBEREIDING: 20 min
BEREIDING: 40 min
OPSTIJVEN: 1 nacht
KOEKJESBODEM +
400 g Cream Cheese (verse kaas) - 250 g mascarpone - 4 eieren - 180 g suiker - 1 eetlepel meel - 1 eetlepel vloeibare vanille - 2 capsules Arpeggio (2 x 40 ml). **Voor 1 latte macchiato:** 1 capsule Arpeggio (40 ml) - 15 cl koude volle melk - 1 eetlepel Chocolate Cookie-siroop - minimarshmallows.

Verwarm de oven voor op 180 °C. ■ Doe alle ingrediënten voor de crème in de kom van de keukenmachine. ■ Mix totdat er een gladde crème ontstaat. ■ Schenk deze over de koekjesbodem en zet de taart 40 min in de oven. ■ Laat een nacht opstijven in de koelkast. Haal de taart uit de vorm en serveer. ■ Schenk de Chocolate Cookie-siroop in een groot glas, maak daarna een latte macchiato met Arpeggio. ■ Strooi de marshmallows erover.

Lepel Ritual Recipe Spoon (Nespresso - design door Andrée Putman). Kopje Ritual Espresso (Nespresso - design door Andrée Putman).

'S OCHTENDS EEN STUKJE CHEESECAKE MET KOFFIE
OF CHOCOLADE OM DE DAG GOED TE BEGINNEN

CHOCOLADECHEESECAKE & ESPRESSO MACCHIATO

VOORBEREIDING: 20 min - **BEREIDING:** 40 min - **OPSTIJVEN:** 1 nacht
KOEKJESBODEM + 600 g Cream Cheese (verse kaas) - 180 g suiker - 1 theelepel vanillepoeder - 1 soeplepel cacaopoeder - 4 eieren - 125 g chocolade (puur en melk) - 50 g vloeibare room. **Voor 1 espresso macchiato:** 1 capsule Ristretto (40 ml) + 1 eetlepel melkschuim.

Verwarm de oven voor op 180 °C. ■ Laat voor de crème de chocolade en de vloeibare room au bain-marie smelten. ■ Mix de rest van de ingredienten en voeg het chocolademengsel toe. ■ Schenk de crème als deze goed glad is over de koekjesbodem en zet de taart 40 min in de oven. Laat een nacht opstijven in de koelkast. ■ Haal de taart uit de vorm en serveer. ■ Maak voor de espresso macchiato een Ristretto. ■ Voeg het melkschuim toe en laat vervolgens de koffie over de randen van het schuim lopen met behulp van een houten prikker (zoals op de foto).

NA DE KUNSTZINNIGE KOFFIE MET LEKKERS DE GROTE KLASSIEKERS UIT HET TIJDPERK VAN DE THEE

... MET FRAMBOZEN & DECAFFEINATO

VOORBEREIDING: 20 min
BEREIDING: 40 min
OPSTIJVEN: 1 nacht
KOEKJESBODEM +
600 g Cream Cheese (verse kaas) - 180 g suiker - 25 g meel - 20 cl scheproom - 4 eieren - 1 theelepel vloeibare vanille - 250 g frambozen - **Voor 1 Decaffeinato:** 1 capsule Decaffeinato (40 ml).

Verwarm de oven voor op 180 °C. ■ Doe voor de crème alle ingrediënten in de kom van de keukenmachine, samen met 200 g frambozen (bewaar de rest). ■ Mix totdat er een gladde crème ontstaat. ■ Schenk deze over de koekjesbodem en zet de taart 40 min in de oven. Laat afkoelen en een nacht opstijven in de koelkast. ■ Haal de taart uit de vorm en versier deze met de overgebleven frambozen. ■ Serveer de taart met een Decaffeinato.

... NYC STYLE, MILKSHAKE VANILLE & VOLLUTO

VOORBEREIDING: 20 min
BEREIDING: 40 min
OPSTIJVEN: 1 nacht
KOEKJESBODEM +
600 g Cream Cheese (verse kaas) - 180 g suiker - 25 g meel - 20 cl scheproom - 4 eieren - 1 theelepel vloeibare vanille. **Voor 1 milkshake:** 1 capsule Volluto (40 ml) - 1 bolletje vanille-ijs - ½ banaan - 15 cl melk.

Verwarm de oven voor op 180 °C. ■ Doe voor de crème alle ingrediënten in de kom van de keukenmachine en mix tot er een gladde crème ontstaat. ■ Schenk deze over de koekjesbodem en zet de taart 40 min in de oven. ■ Laat afkoelen en daarna een nacht opstijven in de koelkast. ■ Haal de taart uit de vorm en serveer. ■ Bereid de Volluto voor de milkshake. ■ Mix deze in de blender met de andere ingrediënten. ■ Serveer in een groot glas.

... GLUTEN FREE & CAPPUCCINO ROSABAYA DE COLOMBIA *foto op pagina 72*

VOORBEREIDING: 10 min - **BEREIDING:** 5 min - **OPSTIJVEN:** 1 nacht
KOEKJESBODEM + 400 g Cream Cheese (verse kaas) - 200 g kwark - 150 g bruine rietsuiker - 20 cl scheproom - 5 blaadjes gelatine - het sap van 1 grote sinaasappel - 125 g aalbessen - 30 g suiker - 10 cl water. **Voor 1 cappuccino:** 1 capsule Rosabaya de Colombia (40 ml).

Laat voor de crème de gelatine zacht worden in koud water. ■ Maak het sinaasappelsap warm, haal de pan van het vuur en voeg de uitgelekte gelatine toe. ■ Mix de Cream Cheese, de kwark en de suiker en voeg het gelatinemengsel toe. ■ Voeg de tot slagroom geklopte room toe. ■ Schenk het mengsel over de koekjesbodem. Laat een nacht opstijven in de koelkast. Laat voor de saus de aalbessen en de suiker 5 minuten koken en filter het mengsel daarna. Haal de taart uit de vorm en giet de saus erover. ■ Serveer met een cappuccino Rosabaya *de Colombia*.

... MET LIMOEN & IJSESPRESSO *foto op pagina 73*

VOORBEREIDING: 10 min - **BEREIDING:** 40 min - **OPSTIJVEN:** 1 nacht
KOEKJESBODEM + 500 g ricotta - 200 g Cream Cheese (verse kaas) - 160 g suiker - 1 limoen - 1 theelepel vanille-extract - 4 eieren - 20 cl scheproom - 1 eetlepel meel. **Voor 1 ijsespresso:** 1 capsule Cosi (40 ml) - 3 eetlepels gemalen ijs - 1 eetlepel karamelsiroop.

Verwarm de oven voor op 180 °C. ■ Doe alle ingrediënten voor de crème in de kom van de keukenmachine. ■ Mix totdat er een gladde crème ontstaat. ■ Schenk deze over de koekjesbodem en zet de taart 40 min in de oven. Laat een nacht opstijven in de koelkast. ■ Haal de cheesecake uit de vorm. ■ Serveer de taart met een ijsespresso: giet de karamelsiroop in een glas, gevolgd door het gemalen ijs. ■ Schenk de Cosi eroverheen en roer door.

Kopje Ritual Espresso (Nespresso - design door Andrée Putman). Lepel Moon (Cutipol).

CHEESECAKE NYC STYLE, MILKSHAKE VANILLE & VOLLUTO

OPVALLEND VERKEER

Taxi's die in een ***mythische stad*** *rondrijden, zijn zelf niet per se legendarisch. Kijk maar naar Rome of Parijs. Naast misschien de beroemde London cab is er geen enkele taxi met zoveel allure als die in New York.*

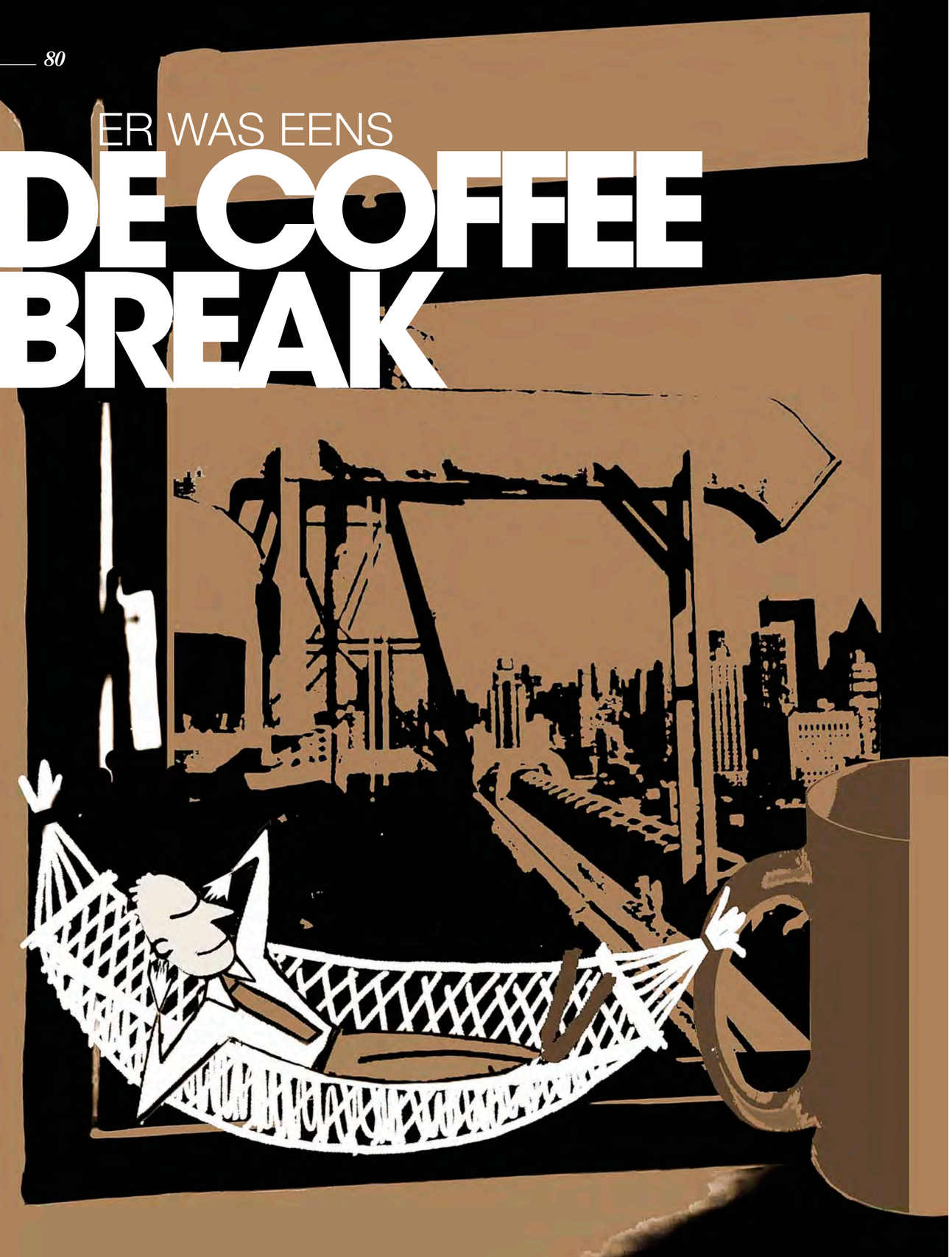
Tekst **Julien Bouré** *Fotografie* **Jean-Claude Amiel**

"TAXI" IS EEN WOORD DAT U OVERAL HOORT. NET ALS "HOTEL", "HALLO" OF "STOP". ZE GEVEN BLIJK VAN DE AL EVEN UNIVERSELE BEHOEFTE OM TE RUSTEN, TE COMMUNICEREN OF IEMAND TEGEN TE HOUDEN. U kunt een taxi roepen in Wladiwostok, Pondicherry of op de Chaco boreal zonder een woord Russisch, Tamil of Guarani te spreken... Toch is de ene taxi de andere niet. Om te beginnen maken taxi's die allemaal identiek zijn vaak meer indruk dan een gewone auto: een taxirit in Parijs of Rome zal u maar zelden bijblijven. Daarentegen vergeet niemand een ritje in een Mexicaanse Kever of in de Japanse Toyota Crown Confort, die op propaangas rijdt en in de futuristische straten van Tokyo een beetje 20e-eeuws aandoet. Maar dat verklaart nog niet de wereldwijde cultus rond de New Yorkse en Londense taxi's. Deze gele tijgers en zwarte panters zijn de koning van hun respectievelijke jungle. Ze horen bij het stadsbeeld, net als de metro in Parijs, de Vespa in Rome, de tram in San Francisco, de fiets in Amsterdam en de helikopter in São Paulo.

De *yellow cab*, een Ford Crown Vic van recente makelij die alleen mooi is vol deuken, past bij de nonchalance van Manhattan, terwijl de *hackney carriage*, een oud model dat alleen bekoort in nieuwstaat, de onberispelijke Londense klasse symboliseert. Het Europese exemplaar is zwart als een Venetiaanse gondel, de Amerikaan is opvallend, bijna schreeuwerig geel. De een democratisch, de ander aristocratisch. De tarieven van de een zijn aantrekkelijk, die van de ander afschrikwekkend. In New York moet je je voor een taxi gooien om deze aan te houden, terwijl in Londen het optillen van een pink tijdens het drinken van een kopje thee genoeg is om opgemerkt te worden. In een taxi in New York kunt u elke taal ter wereld tegenkomen, terwijl de chauffeur die u naar Heathrow of Saint-Pancras brengt, gelaten zijn bestemming aanhoort, die u met uw beste accent uit uw keel wringt, en zijn nederige passagier corrigeert in angstaanjagend Cockney dat vanuit de diepten van de Theems lijkt te komen. Daarbij moet worden opgemerkt dat Londen het elitaire karakter van het beroep cultiveert: taxichauffeur worden is er even lastig als lid worden van een Automobile Club. Kandidaten moeten eerst een examen afleggen, waarvoor ze de namen en adressen van de meest onbeduidende *mews* in Groot-Londen uit hun hoofd moeten kennen, plus de kortste route ernaar toe, en alternatieve routes moeten kunnen verzinnen. De stad Manhattan lijkt echter wel te zijn opgezet door een taxisyndicaat: het rasterpatroon van de straten maakt het de chauffeurs erg makkelijk. Bedenk daarbij dat alle verticale wegen avenues zijn, alle horizontale wegen straten en ze vrijwel allemaal in kaart zijn gebracht, en u begrijpt waarom dit beroep de beroemde New Yorkse melting pot belichaamt. Het is heel goed mogelijk dat uw chauffeur een spoedcursus Engels heeft gevolgd en nog nooit in een wereldstad heeft gewoond; hij moet immers alleen een rijbewijs hebben en kunnen tellen. De bouwwijze van New York biedt nog een voordeel voor de taxi's: geen stad is zo goed te bekijken vanuit een auto. Manhattan heeft haar smakeloze stratenblokken verborgen achter de wolkenkrabbers langs de boulevards, alsof ze moeten worden verdedigd. In de auto trekt deze imposante stoet monolieten langzaam aan het oog voorbij, als een massief schouwspel. ■

> Geen stad is zo goed te bekijken vanuit een auto.

RODEO DRIVE
Een teder moment tussen een chauffeur uit Manhattan en zijn taxi voor het spitsuur weer begint.



ER WAS EENS DE COFFEE BREAK

Sinds de industriële revolutie stimuleerde koffie in Amerika enerzijds de revolutie tegen Groot-Brittannië en bracht het anderzijds de arbeiders tot rust. ***Van zwarte legende tot succesverhaal,*** *van Boston Tea Party tot koffiepauze.*

Tekst **Julien Bouré** *Illustratie* **Mac Nooland**

NEW YORK IS EEN WERELD OP ZICH. DE HOTDOGS EN HAMBURGERS STAMMEN UIT DUITSLAND, DE PIZZA'S UIT NAPELS, DE PRETZELS UIT DE ELZAS, DE CHEESECAKES UIT POLEN, DE BAGELS UIT OOSTENRIJK... De pastrami is meegebracht door Joodse migranten uit Bessarabië en de legendarische wafel door dappere Belgen. Toch zijn er in deze exotische supermarkt maar weinig expats die hun dagelijkse zoektocht naar geluk niet beginnen met een kopje koffie. Wellicht een onbewuste manier om het Amerikaanse gevoel te beleven? In tegenstelling tot cacao en tabak maakt koffie echter helemaal geen deel uit van de inheemse flora van beide Amerika's. Zijn schepping lijkt op die op het plafond van de Sixtijnse kapel: de boon ontstond op de plaats waar de vingers van Ethiopië en Jemen elkaar raken, het kruispunt tussen Afrika en Arabië, de Rode zee en de Indische oceaan. Maar hoe komt het dan dat koffie zich zo diep geworteld heeft in de ziel van de Amerikanen?

In de tijd waarin Johann Sebastian Bach in Leipzig zijn beroemde 'Koffiecantate' (1734) componeerde, een symfonische echo van de Europese interesse in deze drank die vijftig jaar eerder door het vluchtende Ottomaanse leger voor Wenen werd achtergelaten, ontdekte ook het verre Amerika de boon. De koffie groeide op de suikereilanden van de Caraïben, waarvan de oogst al werd verhandeld door de opkomende steden New York en Massachusetts, in ruil voor hout, meel en gedroogde vis. Het werd steeds meer gedronken in de cafés van Manhattan en Boston, terwijl de door de Engelse kolonisator extra belaste thee voornamelijk door smokkelaars werd verkocht. Op een dag in 1773 werd in Westminster de 'Tea Act' aangenomen. Deze verleende de in Londen gevestigde Britse Oost-Indische Compagnie het privilege om haar thee belastingvrij te verhandelen. Met deze vorm van concurrentievervalsing joeg Groot-Brittannië de hele gemeenschap van Amerikaanse importeurs tegen zich in het harnas, en daarmee ook de lichtgeraakte elitaire middenstand die deze supermacht in wording regeerde. De ladingen Chinese thee van drie schepen van de Compagnie die in de haven van Boston voor anker lagen werden overboord geworpen, terwijl matrozen die het waagden de kade van New York te betreden, konden rekenen op een behandeling met pek en veren. Het geschil kostte Groot-Brittannië de toekomstige Verenigde Staten, waar koffie de norm werd en thee weinig voet meer aan de grond kreeg.

> Hoe komt het dat koffie zich zo diep heeft geworteld in de ziel van de Amerikanen?

De constitutionele revolutie maakte plaats voor de industriële revolutie. Het land gebruikte het grootste deel van de 19e eeuw om krachten te verzamelen en zich te verrijken. Een voormalige modelmaker uit Philadelphia met de naam Taylor werd de grondlegger van de wetenschappelijke bedrijfsvoering, een theorie die werk opdeelt in elementaire en gestandaardiseerde taken. Maar de goed geoliede Amerikaanse machine moest al heel snel buigen voor menselijke behoeften. En zo werd een van de meest besproken kwesties van de moderne tijd geïntroduceerd: de pauze. De reacties lieten niet lang op zich wachten. In 1901 bedacht de Milanese industrieel Luigi Bezzera een stoommachine onder druk waarmee zijn arbeiders minder kostbare tijd nodig zouden hebben om koffie te zetten. Dat was de eerste espressomachine. Zo'n beetje op hetzelfde moment voerde in de staat New York een fabrikant van banken in Buffalo (de Barcolo Manufacturing Company, producent van de verstelbare fauteuil de '*barcalounger*') uit consideratie met zijn personeel twee dagelijkse pauzes in, waarin een verkwikkend kopje koffie werd gedronken dat iedereen omstebeurt voor zijn collega's moest maken. In de geschiedenis staat dit moment, vastgelegd door de lokale pers, bekend als het eerste schriftelijke bewijs van de *coffee break*. De pauze die al snel het middelpunt zou vormen van het werkende leven. Tegenwoordig is dit kleine ritueel, waar het grote Amerika zoveel aan te danken heeft, even gewoon als de aanwezigheid van zout en suiker op tafel. ■

NAORA

DE GEBOORTE VAN EEN MEESTERWERK

In de Colombiaanse Andes is Nespresso erin geslaagd een ***late harvest koffie*** *te ontwikkelen met een ongekend aroma en productieproces. Ontdek hoe mensen zonder dwang de natuur ertoe kunnen brengen pareltjes te produceren, alleen door hun gewoonten iets te veranderen.*

Tekst **Francis Dolric** *Fotografie* **Julián Lineros**

WE STAAN IN EEN DICHTE JUNGLE OP DE FLANK VAN DE OOSTELIJKE BERGKETEN, DE BERGSTRUCTUUR VAN HET COLOMBIAANSE DEPARTEMENT SANTANDER. VERDER NAAR BENEDEN WIJZEN CITRUSVRUCHTEN EN SUIKERRIET OP MENSELIJKE AANWEZIGHEID. Maar hier, op 1200 meter hoogte, moet u zich tussen de bomen, de in elkaar verstrengelde planten en de schitterende orchideeën wagen om te zien dat deze wild aandoende beplanting aangelegd is en wordt onderhouden en gesnoeid. Waarom zorgt men zo goed voor dit bos? Omdat het kostbare schatten bevat: de koffiestruiken, die door het gebladerte en de hoge planten worden beschermd tegen de zon. Mannen zijn bezig de koffiebessen te plukken, verborgen achter het intens groene blad van de struiken, en hun gele manden ermee te vullen. Op deze novemberochtend in 2011 vorderen de *recolectors*, ervaren plukkers die met zorg zijn gekozen door de koffieboer Santiago Salazar, echter maar langzaam. Hun werk is namelijk anders dan anders. Normaal gesproken plukken ze de dieprood glanzende koffiebessen: die garanderen een perfecte koffie. Koffiebessen die langer aan de struik zitten en waarvan het intense rood is veranderd in roodbruin of zelfs paarsbruin, laten ze links liggen. Maar het zijn juist deze donkere bessen die ze nu van hun baas moeten plukken! Om de vruchten nog verder te laten rijpen, heeft Santiago het plukken zelfs vijftien dagen uitgesteld... Een verlate oogst? *Claro*. Dat is duidelijk. Maar de recolectors kunnen zich niet heugen dat dit in de geschiedenis van de koffieteelt in Santander ooit eerder is gebeurd!

"WE HEBBEN HET JUISTE MOMENT GEKOZEN!"

De tropische nacht valt over de boerderij van Santiago Salazar. De boerderij, met holle dakpannen en gepleisterde muren, dateert uit de tijd van de Spaanse verovering en ontleent zijn naam aan een van de bomen die de koffiestruiken van schaduw voorzien: *El Calapo*. Maar traditie is niet waar Santiago aan denkt terwijl hij het wegen van de zakken vol ongebruikelijke bruine koffiebessen aanstuurt. Vijf maanden eerder, toen de experts van de Federatie van Colombiaanse koffietelers (FNC) [zie de rubriek Nespresso Partner] hem voorstelden om mee te doen aan het late harvest project van Nespresso, stemde hij meteen in. Hij houdt wel van ingecalculeerde risico's. En in dit ongekende project zijn de FNC en Nespresso een goede waarborg. Beter nog, betrouwbare partners. Santiago veegt zijn voorhoofd droog. Geen tijd om even uit te blazen. De koffiebessen moeten van hun vruchtvlees worden ontdaan. Daarna moeten de bonen ongeveer vijftien uur fermenteren. Vervolgens worden ze gedroogd en wordt de groene koffie aan de coöperatie geleverd... daar eindigt het werk van Santiago Salazar. Dan wordt zijn taak overgenomen door de twee mannen die de initiatiefnemers zijn van dit avontuur. Ze zijn naar de boerderij El Calapo gekomen om te helpen bij de oogst, en hun opgetogen spanning is voelbaar. De een, met kaalgeschoren hoofd en een korte grijze baard, is Deskundig Adviseur van de FNC en voormalig hoofd van het Bureau Kwaliteitszorg in Bogota: Edgar Moreno. De andere, met ogen die twinkelen achter zijn kleine bril, is Koffie-Expert bij Nespresso. De meester achter de samenstellingen die de Grands Crus en de Limited Editions hun harmonieuze smaakpalet verlenen: Alexis Rodriguez. "We hebben het juiste moment gekozen!" In zijn handpalm toont Edgar Alexis een handvol ronde koffiebessen, die glanzen als amethisten, agaten en granaten. Niet het zuivere robijnrood van de normale oogst, maar wel vol belofte. Alexis haalt een refractometer uit zijn zak en meet nog maar een keer het suikergehalte van een koffiebes. Uitstekend. Hij hecht aan nauwkeurigheid. Dat zorgt voor perfecte en constante aroma's, wat van essentieel belang is voor Nespresso. Dan glimlacht hij. Hij heeft een balans gevonden tussen nauwkeurigheid en verbeelding. Hij denkt terug aan het begin van dit dwaze en precieze project.

HET EERSTE PERFECTE KOPJE

Een paar jaar geleden, in Zwitserland. De grote ramen van het laboratorium van Alexis Rodriguez kijken uit op een perceel met chasselas-druiven, het laatste van Paudex, een voormalig wijnbouwdorp aan het meer van Genève. Elk seizoen kijkt de maestro van de aroma's van Nespresso geboeid naar het werk van de wijnboeren. Er zijn weinig wijngaarden in Colombia, maar druiven en koffiestruiken hebben één belangrijk ding gemeen: om de allerbeste vruchten te verkrijgen, moet er sprake zijn van een perfecte afstemming tussen natuur en creativiteit. Welnu, door de oogst uit te stellen, produceren druiven volkomen nieuwe smaken. Waarom zou dat niet voor koffie gelden? Dat avontuur gaan we aan! Maar zonder een deskundige bondgenoot is een idee niets waard. Dus neemt Alexis contact op met Edgar Moreno van het Bureau Kwaliteitszorg van de FNC. •••



Olivier Gachen

Een aromatisch profiel met noten van zwarte bessen en bosbessen. Een koffie voor plezierige momenten.

Beide mannen werken al heel lang samen en waarderen elkaar. In Santander kiest Edgar een boerderij die als proeflocatie zal fungeren en vanwaar hij Alexis vervolgens, op diens aanwijzingen, monsters groene koffie stuurt. Telkens wordt er één criterium gewijzigd ten opzichte van de norm: droog pulpen of juist met water, de duur van de fermentatie en, uiteindelijk, een langere rijping. Deze late oogst levert de meest veelbelovende resultaten op. Helaas laten de koffiebessen na het gebruikelijke oogstmoment los en vallen op de grond. Het experiment komt stil te staan... tot op de dag dat een boer uit het departement Tolima Edgar vertelt dat de bessen van een bepaalde koffiestruik, de Castillo, steviger aan de takken vastzitten. Het project is gered! Geroerd denkt Alexis Rodriguez terug aan zijn eerste kopje late harvest koffie. Zijn eerste perfecte kopje. Een volkomen nieuwe smaak. Een ongelooflijk aromatisch profiel met noten van zwarte bessen en bosbessen. Een koffie voor plezierige momenten. Momenten van rust. In het laboratorium feliciteerden Alexis en zijn collega's elkaar. Ze hadden een meesterwerk in handen! Nu moesten ze alleen nog een protocol opstellen dat de kwaliteit, het juiste oogstmoment, een consistent proces en een perfecte productie garandeert. Kortom, 60 containers met 20 ton extra lang gerijpte groene koffie verzamelen om een Nespresso Limited Edition te maken die in alle opzichten hetzelfde is als het perfecte model dat ze zojuist hadden uitgewerkt. Deze zou de naam Naora krijgen, afgeleid van het Spaanse Ahora en het Engelse Now. Op het juiste moment.



VAN JUNGLE TOT LAAGLAND
De Braziliaanse koffie is even gevarieerd als het landschap waarin hij wordt geteeld.

GRONDGEBIEDEN EN MENSEN

Het Naora-project vereiste grondgebieden van een uitzonderlijke kwaliteit - die door Nespresso nog niet in kaart waren gebracht, om de originaliteit op subtiele wijze nog wat verder te vergroten. Met hun zeer goed afwaterende vulkanische grond, die de koffiestruik net als een wijnstok dwingen om zijn wortels diep in de grond te steken om voedingsstoffen te zoeken, voldoen Tolima en Santander aan deze eisen. Dan rest nog het menselijke aspect: landbouwkundigen, boeren, recolectors, de hele piramide van betrokkenen moet overtuigd worden om het moment van oogsten twee weken uit te stellen... Geen rode bessen plukken? Een doodzonde voor een koffieprofessional! De mensen van Nespresso leggen contact met de boeren op de flanken van de Colombiaanse Andes. Ze hadden intensieve gesprekken met de Extensionistas, de 1500 adviseurs van de FNC. Deze professionals, die heel deskundig zijn op het gebied van productie, milieu en het welzijn van de boeren, werden aandachtig en respectvol aangehoord. Het project boeide hen en ze slaagden erin de boeren te overtuigen. Temeer omdat het protocol van Nespresso zorgvuldig was doordacht: zo zouden het suikergehalte en dus de exacte mate van rijpheid van de te oogsten bessen worden bepaald met behulp van refractometers. Bij dit unieke project hoefden de boeren zich geen zorgen te maken over hun inzet of risico's. Toen dit was vastgelegd, richtten de Extensionistas zich in elke gemeente op invloedrijke personen, van het kaliber van Santiago Salazar, in de wetenschap dat anderen hen zouden volgen. In november hadden meer dan 350 boeren in Santander zich ingeschreven voor het project - uiteindelijk deden 750 boeren mee aan het avontuur. Volume en kwaliteit: de vereiste voorwaarden voor de nieuwe Limited Edition Naora zouden worden vervuld.

OP DE SMAAK EN HET AROMA!

November 2011, op de boerderij El Calapo. De groene koffie van de late oogst ligt uitgespreid over de droogplaats en doet denken aan het aangeharkte zand van een Japanse tuin. De koffie wordt geïnspecteerd door Santiago Salazar en Alexis Rodriguez. Terwijl de boer de bonen tussen zijn vingers door laat glijden, denkt hij terug aan zijn jeugd, toen hij speelde met een hark die twee keer zo groot was als hij. Wie zou er toen hebben geloofd dat je ook bessen kunt plukken die niet dieprood zijn? De koffieteler springt in zijn pick-up, die al volgeladen is met wit met paars gestreepte zakken: die geven aan dat het om late harvest koffie gaat, die bedoeld is voor Nespresso. Via de weg die zijn boerderij ontsluit, rijdt Santiago richting de coöperatie. Daar zal zijn oogst nog een kwaliteitscontrole ondergaan: een medewerker haalt een paar ons groene koffie uit zijn zakken. De 'anonieme' bonen worden gesorteerd en geteld - met evenveel aandacht als een juwelier op zoek naar perfecte edelstenen –, waarna het oordeel wordt geveld. Als hij denkt aan de inhoud van zijn zakken en de zorg die aan deze unieke oogst is besteed, maakt Santiago zich geen zorgen. De zon staat inmiddels hoog boven de Andes. Gisteren is er op de patio van de boerderij El Calapo een informele ceremonie gehouden: Nespresso kwam de koffieboeren die meedoen aan het Naora-project feliciteren. De mannen straalden de vreugde uit die voortvloeit uit het afronden van een project met vertrouwde partners. Met een beker met een 'N' erop in de hand, genoten de boeren van hun koffie, bespraken deze en brachten toosten uit. Op de vooruitgang. Op de kwaliteit. Op de ontwikkeling. Op de smaak en het aroma! En op hun gezichten was het verlangen te zien naar volgende projecten waaruit nieuwe tradities zouden voortvloeien. ■



EEN GENUANCEERDE ZAAK
Voor een klassieke koffie zijn alleen de helderrode koffiebessen geschikt. Maar voor de late harvest koffie Naora zijn overrijpe koffiebessen nodig, met een roodbruine of bruinpaarse kleur.

Toen de precisie van Nespresso verder werd ontwikkeld voor professioneel gebruik, ontstond de Aguila: een cyber-barista die melk filtert, verwarmt en opschuimt met de snelheid van een reactiemotor. ***De medewerkers van het Lausanne Palace*** *vertellen over hun ervaringen met deze nieuwe machine. In dit grand hotel was perfectie al een reflex, nu is het een automatisme geworden…*

Uitvoering **Sandrine Giacobetti**
Tekst **Julien Bouré**
Fotografie **Jean-Claude Amiel**

AGUILA
DE EXACTE WETENSCHAP DER BARISTA'S

WAAROM BENT U VAN KOFFIEMACHINE VERANDERD? JEAN-LOUIS FOUCQUETEAU, DIRECTEUR VAN HET RESTAURANT VAN HET LAUSANNE PALACE.
In La Table d'Edgar, ons gastronomische restaurant, complimenteerde een gast ons met de kwaliteit van het diner. Het speet hem echter dat het slotstuk niet van hetzelfde niveau was. De koffie is het laatste wat een gast proeft, de laatste indruk van het kortstondige meesterwerk dat een diner nu eenmaal is. Jammer als zo'n mooi moment niet perfect is dankzij een ingrediënt dat zo gemakkelijk kan worden geperfectioneerd. Dan is het een beetje als een liefdesverhaal dat eindigt met een echtelijke ruzie.

WAT ZIJN DE KWALITEITEN VAN DE AGUILA?
J.-L. F. We zochten een technologie die krachtig genoeg was om goede koffie te kunnen maken voor een etablissement met 147 kamers, 4 restaurants en 3 bars. Onze vorige aankoop, een koffiezetapparaat dat voldeed aan de norm voor zijn categorie, zorgde namelijk voor verschillende problemen. We merkten vooral dat de koffiekwaliteit niet consistent was. Dat is bij de Aguila ondenkbaar, die is heel goed op dat gebied. Het is ook een mooi apparaat, dat met zijn glanzende behuizing goed past in een prestigieuze omgeving. De koffie is niet alleen constant en perfect, het apparaat is ook in staat om tal van verschillende soorten te bereiden: van Cappuchino's en Espresso's tot Latte Macchiato's en zelfs ijskoffie. We hoeven alleen maar een capsule te plaatsen en op de knop te drukken, de machine doet de rest. Daarnaast is er keuze uit acht Grand Crus, met of zonder cafeïne. Gelukkig, want onze klanten tonen zich steeds meer echte kenners. De variëteit op koffiegebied is inmiddels ook indrukwekkend groot: dat blijkt wel uit de opkomst van het vak van barista. •••







"IK HOEF ALLEEN MAAR OP DE KNOP TE DRUKKEN DIE BIJ HET GEWENSTE ESPRESSOFORMAAT OF EEN UITGEBREIDER RECEPT HOORT EN HET RESULTAAT IS PERFECT."

DEBORAH GAGLIARDI, HOOFDSERVEERSTER VAN DE BAR 1915 VAN HET LAUSANNE PALACE.
Met het oude apparaat was er altijd wel iets mis: of het schuim was zo dik als vloeipapier, of het water was kokendheet en de koffie te bitter... Bij een bestelling van tien kopjes Cappuccino waren er geen twee hetzelfde. Nu komen ze allemaal even strak uit de machine, zonder dat deze ooit vies wordt. Bij een Latte is het schuim perfect en zijn de koffie- en de melklaag goed gescheiden en even hoog... Het zijn kleine meesterwerkjes, die in een handomdraai te maken zijn.

EN WERKT DE MACHINE OOK EFFICIËNT ALS HET DRUK IS?
D. G. Er zijn vier monden, met daarnaast nog twee uitgangen voor water en twee voor melk: wat dat betreft, beschikt de machine over ruim voldoende capaciteit. Daarnaast biedt het feit dat de koffie kant-en-klaar wordt afgeleverd, ons meer tijd om cocktails te bereiden. Met het oude koffiezetapparaat moesten we de melkkan onder het stoompijpje houden, het schuim in de gaten houden en samenpersen om luchtbellen te verwijderen... Eén seconde niet opletten en alles liep in het honderd. Nu is het resultaat perfect. Ik hoef alleen maar op de knop te drukken die bij het gewenste espressoformaat of een uitgebreider recept hoort. De koffie komt op de juiste temperatuur uit de machine: geen verbrande vingers meer bij het serveren van een Latte Macchiato. De machine kan ook warme of koude chocolademelk maken: zet er een glas met een beetje cacaopoeder onder en de machine schenkt de melk en een perfect schuim op de gewenste temperatuur. Ik hoop niet dat er een soortgelijk apparaat wordt uitgevonden voor cocktails, want dan ben ik mijn baan kwijt.

IS DE AGUILA GEMAKKELIJK OM MEE TE WERKEN?
D. G. In het begin is het even zoeken naar de knop die bij de juiste koffie hoort. Maar het gebruik wordt al snel heel intuïtief. Het is als de overgang van een klavecimbel naar een pianola, er zijn geen valse noten meer. En de Aguila kan heel goed overweg met de afmetingen van ons servies, deze is heel flexibel. ■

EEN ZELFSTANDIGE ASSISTENT
Cappuccino, Macchiato, als Latte of als Espresso Lattino... De Aguila kan met één druk op de knop twaalf verschillende dranken bereiden. Dankzij de vier monden voor warme of koude melk en schuim bereidt u in een handomdraai een gepersonaliseerd recept of een drank met cacao. Ook het grote compartiment om verse melk te koelen, de krachtige kopjeswarmer en het ruime reservoir voor gebruikte capsules krijgen veel waardering. Verder is de machine uitgerust met een energiespaarstand en een sim-kaart. Deze kan naar wens worden geactiveerd en maakt het mogelijk om online de onderhoudsbehoeften van de Aguila te volgen.





















LUIS GENARO MUÑOZ
BETROKKEN EXPERT TER PLAATSE

In Colombia zijn een half miljoen kleine producenten eigenaar van de Federatie van Colombiaanse koffietelers, de machtige FNC. De organisatie hanteert strikte voorwaarden op het gebied van kwaliteit, duurzame ontwikkeling en milieu en is een ***voorkeurspartner van Nespresso****. In Bogota ontmoetten we haar voorzitter, Luis Genaro Muñoz.*

Teksten **Francis Dolric** *Fotografie* **Julián Lineros**

DE FNC IS EEN UNIEKE ORGANISATIE, WAT IS HAAR MISSIE?

LUIS GENARO MUÑOZ. Sinds haar oprichting in 1927 stelt de Federación Nacional de Cafeteros (FNC) zich in dienst van haar eigenaren, 500.000 koffieproducenten waarvan 98% minder dan vijf hectare bebouwt. Alleen zijn zij niet opgewassen tegen de uitdagingen die de teelt, het onderzoek en de verkoop van koffie met zich meebrengen. Of in staat om zich met plattelandsontwikkeling of milieubescherming bezig te houden. Deze taken kan de FNC van hen overnemen, want het is een democratische organisatie. Iedereen is betrokken bij het beleid. Bij onze laatste verkiezingen bedroeg het deelnamepercentage 65%. De FNC vormt een sociaal netwerk, dat onmisbaar is in een ontwikkelingsland. Sterker nog, de FNC is van de Colombianen en van alle liefhebbers van koffie uit Colombia. Verschillende slimme samenwerkingsverbanden, zoals die met Nespresso, stellen ons in staat om de cirkel rond te maken, van een kopje heerlijke Rosabaya de *Colombia* tot de struik die de koffiebessen ervoor heeft geproduceerd... Deze benadering van consument en producent zorgt voor positieve effecten op het gebied van duurzame ontwikkeling. Daar zijn we erg trots op.

DUURZAME ONTWIKKELING VORMT DE KERN VAN HET NESPRESSO AAA SUSTAINABLE QUALITY™ PROGRAM, HOE REAGEREN DE KOFFIETELERS OP DIT STREVEN?

L.G.M. Die zien vooral de verbetering van hun leefomstandigheden. Bij het begin van onze samenwerking met Nespresso, in 2004, waren er 470 boeren. Eind 2010 deden er 33.500 mee aan het AAA Program voor Rosabaya *de Colombia*. Daardoor stegen hun inkomsten: allereerst omdat de winst werd afgevlakt in de keten van producent tot consument. En daarnaast omdat de geboden technische hulp, een belangrijk onderdeel van de samenwerking met Nespresso, garant staat voor vooruitgang en winst. De koffieteler moet voortdurend leren en zijn beleid aanpassen. Het AAA Program voorziet in technologische kennis. Samen met Nespresso zorgen we voor betere leefomstandigheden op het gebied van productie en milieu – en dus meer kwaliteit en bescherming voor de gezinnen.

> “Samen met Nespresso en het AAA Program zorgen we voor betere leefomstandigheden.”

OVER WELKE MOGELIJKHEDEN BESCHIKT DE FNC OM HAAR DOELEN TE REALISEREN?

L. G. M. Als u die vraag aan de koffietelers stelt, zullen ze u vertellen over de *Extensionistas*. Deze 1500 landbouwkundigen begeleiden hen en laten hen kennis maken met alle innovaties die hen kunnen helpen. Maar daarnaast hebben ze nog twee andere missies. Ten eerste helpen ze de koffieteler om zijn dagelijks leven te verbeteren, qua boekhouding, hygiëne, leefomgeving, etc. Daarnaast introduceren ze best practices op het gebied van milieu. We hebben de aarde jarenlang slecht behandeld, het is tijd om terug te geven wat we nemen. Deze *Extensionistas* zijn een belangrijke schakel in het AAA Program.

DE SAMENWERKING TUSSEN DE FNC EN NESPRESSO IS EEN SUCCES, HOE IS DEZE TOT STAND GEKOMEN?

L. G. M. Op een vruchtbare en vertrouwenwekkende manier. Rosabaya *de Colombia* is bijvoorbeeld ontstaan omdat de FNC en Nespresso de allerbeste Colombiaanse koffie op de markt wilden brengen. Daarvoor hebben onze experts alle grondgebieden en koffievariëteiten in het land onderzocht. We hebben de verkoopresultaten, de hoogtes en de teeltmethodes geanalyseerd. Vervolgens hebben we samen met Nespresso de beste aromaprofielen geselecteerd om een Grand Cru te maken die direct aanslaat bij de consument. Toen is er een waar duurzaam ontwikkelingsprogramma opgezet, dat helemaal op één lijn ligt met het AAA Program en waar momenteel 33.500 gezinnen uit Cauca en Nariño aan meewerken. In 2013 zullen dat er naar schatting zo’n 40.000 zijn. Een ander voorbeeld is de laat geoogste Limited Edition Naora. Dit is een heerlijke Espresso en een bijzonder project, dat in gang gezet is door Nespresso. De lang gerijpte Naora past perfect in het beleid van de FNC, die hoogwaardige nichemarkten wil creëren. Naora biedt de consument een unieke koffie en de producent tal van positieve ontwikkelingen. Ook hier is duurzame ontwikkeling namelijk een aandachtspunt voor de FNC en Nespresso: de hele keten wint aan waarde. Maar natuurlijk moeten er wel grote uitdagingen worden overwonnen...

WELKE UITDAGINGEN MOET DE FNC HET HOOFD BIEDEN?

L. G. M. We moeten onder meer begrijpen wat de consument wil. Dat heeft Nespresso heel goed uitgezocht. Wij als producenten moeten een soortgelijke aanpak hanteren: in welke regio en hoe moet je telen om in te spelen op de markt? Hoe bescherm je het unieke karakter van de Colombiaanse koffie, die de beste koffie ter wereld is en blijft? Daarbij moeten we kiezen voor een duurzame en milieuvriendelijke benadering, ondersteund door techniek, om de economische ontwikkeling te waarborgen van de gezinnen en gemeenschappen die hun leven wijden aan koffie. ■

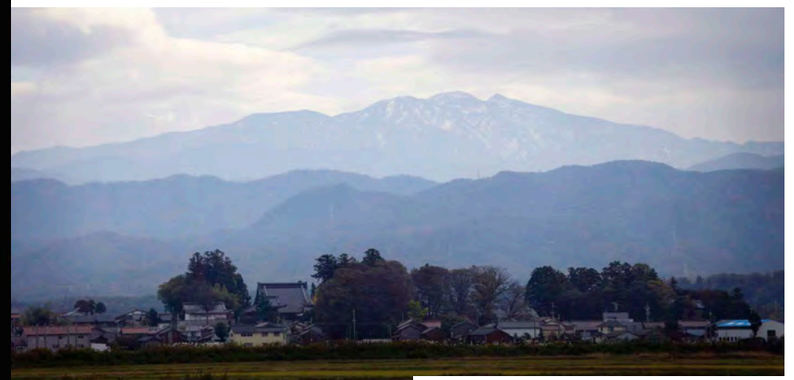


MOOI AFFICHE
Met de handtekening van de medeoprichter van de beweging.



TEAMGEEST
Een essentieel onderdeel van het Cook It Raw-avontuur.

SHOKU-DO



SATOYAMA
Zo wordt in Japan de onzichtbare grens tussen de mensenwereld en de bergen genoemd.

DE KUNST VAN HET KOKEN

De nauwe band tussen een kookkunst en diens omgeving bestuderen: dat is het doel van een ***handvol van de meest innovatieve chef-koks ter wereld.*** *Na Denemarken, Friuli en Lapland beslaat het nieuwste onderzoeksterrein van de culinaire beweging Cook It Raw nu de groene provincie Ishikawa, aan de oostkust van Japan.*

Tekst **Anna Penotti**

Fotografie **Erik Olsson**
Erik Refner en Bob Noto





PROEFWORKSHOP
Bij hun aankomst in Ishikawa maken de chef-koks direct kennis met de lokale producten.

IN JAPAN GAAN, MEER DAN ELDERS, TRADITIE EN INNOVATIE HAND IN HAND. DE EEUWENLANG GEÏSOLEERDE ARCHIPEL HEEFT EEN KOOKKUNST (SHOKU-DO) WETEN TE ONTWIKKELEN EN BEHOUDEN DIE VOLLEDIG IN HARMONIE IS MET ZIJN OMGEVING. Het was dan ook logisch, vanzelfsprekend zelfs, dat de culinaire beweging Cook It Raw naar het land van de rijzende zon afreisde. En zo troffen vijftien internationale chef-koks elkaar afgelopen herfst in Japan. Ook dit keer was het de bedoeling om kennis te maken met de lokale smaken en gebruiken en aan de hand van een diner met alleen uit de omgeving afkomstige producten de essentie van het gebied Ishikawa te ervaren. Na de tragische gebeurtenissen in maart 2011 wilden de chef-koks tevens hun steun betuigen en de fantastische smaakcultuur van een volledige natie onder de aandacht brengen. Natuurlijk ging Nespresso, al sinds de oprichting voorkeurspartner van Cook It Raw, mee op reis.

> De provincie Ishikawa, die voor een groot deel uit natuur bestaat, is vermaard om haar producten.

HET GEBIED ISHIKAWA. Na Denemarken, Friuli en onlangs Lapland lag de keuze voor de provincie Ishikawa, op het grootste eiland van Honshu, meteen voor de hand. Deze provincie, die voor 60% uit natuur bestaat, is wereldwijd vermaard om haar traditionele keuken op basis van lokale, superverse producten. Producten waarmee de chef-koks direct na hun aankomst 'kennismaken': vis, schaaldieren, kruiden, wortelgewassen en het ambachtelijke zout en rundvlees van Noto, een schiereiland in het noorden van deze streek. Dit buitengewoon malse vlees werd snel getest op de barbecue! Ook trokken ze de bergen in op zoek naar bessen en wilde paddenstoelen, waarbij ze langs een beekje verse wasabiwortels vonden en hoger in de bergen hoba, grote paarse bladeren die gebruikt worden om ingrediënten te stomen. Een aantal van de chef-koks had al een gerecht bedacht, maar veranderde bij de vondst van deze producten, die veel van hen voor het eerst zagen, •••


1


2


3

EEN MENSELIJK AVONTUUR

Hun liefde voor reizen is niet de enige reden voor de befaamde chef-koks om mee te doen aan Cook It Raw. Dat vertellen Claude Bosi, Alexandre Gauthier en Mauro Colagreco, goede bekenden van Nespresso aangezien ze het merk allemaal serveren in hun restaurant. Hoewel Claude Bosi (foto 1) wel benadrukt dat "de menselijke factor, de mogelijkheid om andere tradities te ontdekken en samen met nieuwe producten te koken een ongekend plezier blijft". Naast deze motivatie was het voor Alexandre Gauthier (foto 2) vanzelfsprekend om Japan en haar bevolking te steunen door zijn aanwezigheid en betrokkenheid. Voor de jonge chef-kok, die zich laat voorstaan op een keuken op basis van contrasten, waren de afwisselende akkers, bergen en kusten van Ishikawa een boeiende ervaring, evenals zijn ontmoeting met de kunstenaars. Thuis werkt hij ook met ontwerpers en serveert hij, in een cultureel centrum in de buurt, een kaart met bescheiden prijzen om aan te tonen dat het mogelijk is om kwaliteitsproducten te eten zonder heel veel geld uit te moeten geven. De benadering van Cook It Raw past heel goed bij hem, net als bij Mauro Colagreco (foto 3), de Italiaans-Argentijnse chef-kok die bekendstaat om zijn gerechten geïnspireerd op de lokale omgeving en gebruiken. Na het evenement is Mauro in Japan gebleven om ambachtslieden en kleine producenten te ontmoeten. Een belangstelling voor de mensen en de natuur waaruit Nespresso afleest dat hun samenwerking pas in de kinderschoenen staat.

van gedachten. Alexandre Gauthier, de jonge chef-kok van La Grenouillère in Montreuil-sur-Mer (Frankrijk), dacht bijvoorbeeld aan een combinatie van land en zee, met wulken en broccoliroosjes. Bekoord door de smaak van zwarte radijs koos hij uiteindelijk toch voor dit uitgesproken wortelgewas, verzacht door een marinade van lokale sake en vervolgens voorzichtig uitgehold en gevuld met een crème van wulk. Zo stelt hij wit en zwart, kracht en subtiliteit, positief en negatief tegenover elkaar op een keramieken schaal die speciaal voor hem is ontworpen door een jonge kunstenaar van de Academie voor toegepaste kunsten in Kanazawa, de hoofdstad van Ishikawa. Vijftien kunstenaars hebben ieder een creatie ontworpen om de gerechten op te presenteren, geïnspireerd op het culinaire universum van elk van de aanwezige chef-koks. Ook deze ontwerpen vormen een bron van inspiratie voor de chefs. Voor de Zweedse Magnus Nilsson ontwierp de jonge Nahoko Yamazaki bijvoorbeeld een stof met een minimalistisch patroon dat doet denken aan wortels, om de aardse en plantaardige herkomst van ons voedsel te benadrukken. Een presentatiewijze die perfect bij de keuken van de jonge chef-kok past, maar het hem onmogelijk maakt om vloeistoffen te gebruiken. Ook geen saus of bouillon voor de Italiaans-Argentijnse Mauro Colagreco, die zijn talent ontplooit in het Franse Menton. De gewelfde vorm met blauwachtige randen van de keramieken schaal, ontworpen door Tomoni Ishinaga, doet duidelijk denken aan een eiland. Grappig, aangezien het restaurant van de chef-kok, Le Mirazur met twee Michelin-sterren, boven de Middellandse Zee lijkt te zweven...

> Deze vierde Cook It Raw heeft de band tussen mens en natuur versterkt.

HET SLOTDINER. 's Avonds volgt het slotdiner, dat begint met een gerecht van Claude Bosi, chef-kok van het Londense restaurant Hibiscus. Op een scharlaken gelakte schaal vinden de disgenoten een salade van kaki's en blokjes venkel, fijne plakjes rauwe zee-egel en ijs van kwabaallever, volgens hem "de Japanse foie gras". Daarna volgen nog veertien gangen, elk een genot voor de zintuigen, zoals die van Mauro Colagreco, op basis van oesters, gegelatineerd Japans perensap en akkerkers, die de naam draagt van de chemische formule voor radioactief jodium. Bij het opdienen van het gerecht van Yoshihiro Narisawa, verlicht door een in een wortelgewas gestoken kaars en geserveerd in een lantaarn, worden alle lichten gedoofd. Deze vierde eendrachtige en emotievolle Cook It Raw getuigt niet alleen van de smaken van Ishikawa of de verfijnde culinaire cultuur van Japan. Het evenement heeft ook de band tussen mens en natuur versterkt. ■

DE 15 CHEF-KOKS VAN COOK IT RAW

Albert Adria: Tickets, in Barcelona (Spanje); Alex Atala: DOM, in São Paulo (Brazilië); Mark Best: Marque, in Sydney (Australië); Claude Bosi: Hibiscus, in Londen (Groot-Brittannië); Sean Brock: HUSK, in South Carolina (VS); David Chang: Momofuku, in New York (VS); Mauro Colagreco: Le Mirazur, in Menton (Frankrijk); Alexandre Gauthier: La Grenouillère, in Montreuil-sur-Mer (Frankrijk); Takahiko Kondo en Tokuyoshi Yogi: Osteria Francescana, in Modena (Italië); Yoshihiro Narisawa: Les Créations de Narisawa, in Tokyo (Japan); Magnus Nilsson: Faviken, in Järpen (Zweden); Daniel Patterson: COI, in San Francisco (VS); René Redzepi: Noma, in Kopenhagen (Denemarken); Ben Shewry: Attica, in Melbourne (Australië).





















NESPRESSO GOES TO HOLLYWOOD



CONFUSION
George ontdekt de beroemde babydoll die het middelpunt vormt van "The Swap".

Na Milaan op naar Los Angeles! Midden in het mekka van de 7e kunst wordt in het grootste geheim de nieuwe commercial van Nespresso opgenomen. ***Als "Mister Decaffeinato" George "Miss Volluto" ontmoet,*** *is de magie van Hollywood voelbaar. And action!*

Tekst **Lisa-Marie Bernal** *Fotografie* **Rainer Hosch**

U WEET DAT U IN HOLLYWOOD BENT ALS U DE ELLA FITZGERALD LANE MOET OVERSTEKEN OM RECHTSAF DE ALFRED HITCHCOCK LANE IN TE SLAAN... DAAR, IN HET HART VAN DE LEGENDARISCHE UNIVERSAL STUDIO'S, BIEDT DE DEUR VAN EEN MONUMENTALE HANGAR TOEGANG TOT EEN ONVERWACHT DECOR. In twee weken tijd is er de meest exclusieve Nespresso Boutique ter wereld opgebouwd. Want na Milaan koos Nespresso voor het Mekka van de film om haar twee nieuwe commercials op te nemen: "The Swap" (uitgezonden in het najaar van 2011) en een tweede nog niet uitgezonden reclame. Achter gesloten deuren, in het geheim en onttrokken aan het oog van nieuwsgierig publiek en paparazzi. Op deze oktoberochtend lijkt hangar nr. 12, waar onder meer scènes van "Back to the future" en "Jurassic Park" zijn opgenomen, wel een bijenkorf. Aan de ene kant leggen houtbewerkers en rekwisiteurs, overstemd door schroefboren, de laatste hand aan een 'cosy' slaapkamer. Achter in de studio is regisseur Grant Heslov ("The men who stare at goats") in gesprek met fotodirector Salvatore Totino ("Da Vinci Code"). Ondertussen wordt het licht ingesteld... De muur van Nespresso-capsules maakt de door Guillaume Amossé ontworpen Boutique nog echter dan echt. De Franse hoofddecorbouwer, die overgekomen is uit Parijs, waakt over de afwerking. U zou bijna geloven dat u in een Boutique in Brussel, Buenos Aires of Hongkong staat, ware het niet dat er in plaats van de vierde muur een enorm fluorescerend groen scherm staat. Op dit scherm is in digitale overdruk het beeld van een straat te zien, dat in een ander deel van de studio is opgenomen. De magie van film...

VERY PROFESSIONAL
Mister Decaffeinato en Miss Volluto tijdens de opname van de commercial "The Swap", die in het najaar van 2011 werd uitgezonden.

EEN FLINKE JETLAG, MAAR ALTIJD PARAAT. Het gebrom van de CitiZ en PIXIE, die beschikbaar zijn gesteld voor de koffiepauzes van het team, stopt abrupt. George komt de set op, met een soepele tred en een open blik. Niet te geloven dat de ster en regisseur van "The Ides of March" gisteren nog in Parijs was. Een flinke jetlag, maar altijd paraat. 'Klak!' klinkt de beginklapper van de nog niet uitgezonden commercial. U zou het wel een •••



EEN GEBOREN CLOWN
Tussen de scènes door kan de acteur het niet laten om grapjes te maken.



MISS VOLLUTO
Het door het technische team van Grant Heslov perfect uitgelichte gezicht van de actrice.



HET DECOR VAN EEN STRAAT, HET IS NACHT
Opname van een scène van de volgende Nespresso-commercial in de studio's van Hollywood.

'mystery commercial' kunnen noemen. Hij wordt dit jaar uitgezonden, maar het scenario is nog diep geheim! Maar voor onze lezers lichten we alvast een tipje van de sluier op: de acteur zal nog een keer "nat moeten gaan" voor zijn capsules...

TUSSEN TWEE OPNAMES IN. Als geboren *clown* kan George het niet laten om gekke bekken te trekken en grapjes te maken. Hij laat een paraplu swingen als een golfclub, fluit deuntjes, doet vreemde accenten na en zorgt voor veel hilariteit bij de rest van de crew. In de coulissen van de Boutique bereidt culinair stilist Serge Roux razendsnel espresso's en cappuccino's. Voor elke scène zijn er per opname minstens drie of vier koppen koffie nodig, want ondanks de warmte van de lampen moet de *Crema* intact blijven. De Nespresso moet er natuurlijk perfect uitzien!

Om half zes is er een eetpauze. Op de soundtrack van "Jurassic Park" die vanuit de attractie achter de hangar klinkt, vormt het hele team, inclusief George, een rij om van een warme maaltijd te genieten. Over een uur zullen ze in een buitendecor filmen, een nagemaakte straat. Het nachtgedeelte van de nog niet uitgebrachte commercial zal tot tien uur vanavond worden opgenomen, daarna valt het doek tot morgenochtend. Dan zullen de opnames van start gaan voor "The Swap".

> "Bij audities geven we de voorkeur aan actrices die niet zo snel onder de indruk zijn."

DELICATE LINGERIE. Om 10 uur 's ochtends wordt de kamer van George Clooney belaagd door 45 mensen! Nou ja, zijn fictieve hotelsuite, van waaruit hij de jonge vrouw belt wier koffer hij per ongeluk heeft meegenomen op het vliegveld. Met een zijden babydoll in zijn ene hand en zijn mobiel in de andere wacht hij tot een assistent klaar is met het afstoffen van de Volluto-verpakkingen die naast de delicate lingerie van Miss Volluto liggen. De fonkeling in zijn verleidelijke blik zegt meer dan woorden... Op het controlescherm checkt Grant Heslov of de camera dit unieke moment goed heeft vastgelegd. Vanmiddag zal Nazanin Boniadi, de actrice met het verfijnde gezichtje uit de televisieserie "How I Met Your Mother", de lieveling van Hollywood vriendelijk op zijn plek zetten. Door hem te behandelen als een slaapmuts! "Bij de audities geven we de voorkeur aan actrices die niet zo snel onder de indruk zijn," vertrouwt Grant Heslov ons toe. "Ze moeten de persoonlijkheid van onze Clubleden weerspiegelen." In haar elegante mantelpak is de comédienne en afgestudeerd bioloog de ideale Miss Volluto. De Iraanse Nazanin is opgegroeid in Londen en past dan ook perfect in de melting pot van nationaliteiten en talenten van de filmcrew. Een Frans-Amerikaans productieteam, een Italiaans-Amerikaanse hoofdoperator, een Zweedse koffiespecialiste, een Volluto-fan uit het Midden-Oosten... Net zo divers als de Clubleden en de herkomst van de Grand Cru's. Na een ultieme gezichtsuitdrukking van sir Clooney volgt de eindklapper. "Ik hoop dat de dag niet te lang voor u was", zegt George vriendelijk tegen de dame die over de maaltijden gaat. Haar gezicht licht op. Cross fading naar het *happy end* van de zesde editie van de Nespresso-sage. Wordt absoluut vervolgd... ■

HUN "COFFEE PERSONALITY"

GRANT HESLOV *Deze "zen" regisseur en oude vriend van George houdt van Decaffeinato Intenso, vanwege de noten van cacao en geroosterde granen.*
NAZANIN BONIADI *Miss Volluto: deze Britse van Iraanse afkomst heeft een "mild en tegelijkertijd sterk" karakter en is dol op de zachte, licht fruitige Volluto.*
GEORGE CLOONEY *Mister Decaffeinato? Niet alleen maar! Hoewel we op tv samen met Miss Volluto kunnen gniffelen om zijn voorkeur voor Decaffeinato, drinkt hij op de set het liefst Arpeggio, met noten van hout en cacao.*



>> EEN VOORPROEFJE VAN DE VOLGENDE COMMERCIAL

PIXIE EDITIE 2012
DE KLEINE PIONIER











EEN ONGEKEND KLEURVERTOON
Het verhaal van de PIXIE editie 2012 gaat in eerste instantie vooral over kleur. Maar het is ook een voorbeeld van een constante zoektocht naar innovatie.

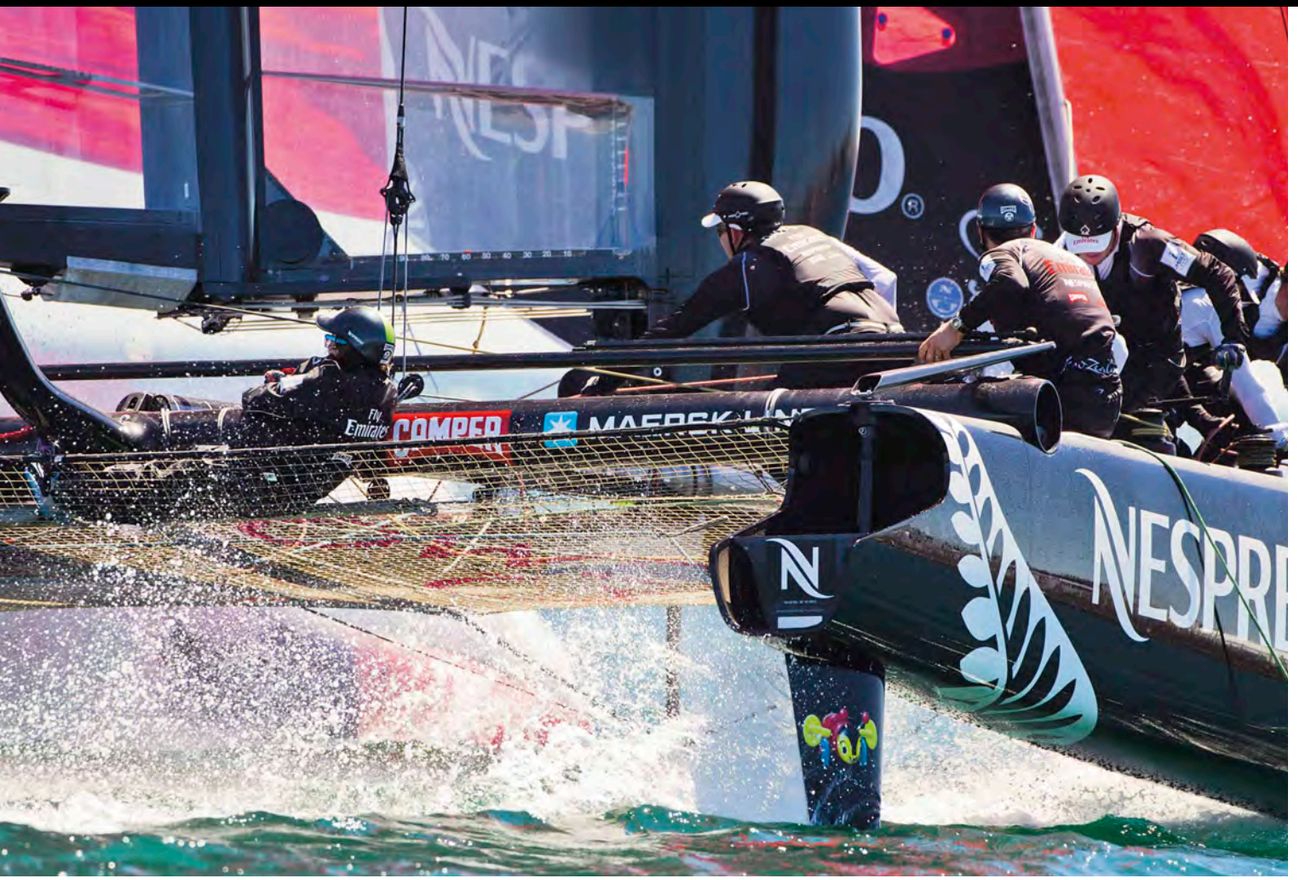
De PIXIE versie 2012 is nog altijd even snel, intuïtief en zuinig, maar nu ook dubbel zo milieuvriendelijk. Nieuws: ***de lijn is uitgebreid met twee nieuwe kleuren, Brown en Carmine.*** *En de aluminium behuizing van deze modellen wordt vervaardigd van gerecyclede capsules. Een icoon dat opnieuw in de aandacht staat!*

Tekst **Nadia Hamam** *Fotografie* **Bambi**

ACHTER DE NIEUWE KLEUREN VAN DE PIXIE EDITIE 2012 SCHUILT EEN KLEINE REVOLUTIE OP HET GEBIED VAN DE BEHUIZING. Het bestaande assortiment is uitgebreid met twee kleuren, Brown en Carmine, die in de plaats komen van de tinten Indigo en Electric Blue. Maar vooral opvallend zijn de verbeterde prestaties van deze twee modellen op het gebied van hergebruik van materialen. Zo dragen deze twee tinten van de kleinste Nespresso-machine hun steentje bij aan duurzame ontwikkeling. Het aluminium van de zijpanelen bestaat voor 98% uit gerecyclede capsules. Een perfecte illustratie van het Ecolaboration™-beleid van Nespresso. In lijn met een van de drie pijlers van dit milieuvriendelijke beleid, is het materiaal van de capsules onderzocht om oneindig te kunnen worden gerecycled zonder dat er afbreuk wordt gedaan aan de kwaliteit; het aroma van de Grand Crus blijft optimaal bewaard. Tot slot is de koolstofvoetafdruk van de PIXIE sterk verminderd, net als die van elk bereid kopje. Zo maakte het merk de weg vrij voor een nieuwe generatie koffiemachines.

GASTSTERREN VAN DE LIJN

De PIXIE heeft haar succes mede te danken aan haar chique industriële design. En aan de lijn accessoires die ontworpen is door de 5.5 Designers. Deze Parijse designstudio is opgericht in 2003 en zette met zijn eerste project ‘Réanim’ al snel de toon in de designwereld. Sindsdien ontwerpt het viertal objecten die het alledaagse voorzien van humor en eenvoud. Deze benadering spreekt de producenten aan en levert hen in 2006 de Grand Prix de la Création de la Ville de Paris op. Voor Nespresso ontwierpen de 5.5 Designers de accessoirelijn voor de PIXIE. Geïnspireerd op het visuele beeld van de Nespresso-capsule, weerspiegelen de gaststerren van de lijn, PIXIE Espresso en PIXIE Lungo, met allure diens geraffineerde en schalkse uitstraling. Ze zijn voorzien van een dubbele wand voor een goede thermische isolatie en volkomen rond, zodat de *Crema* zich optimaal kan vormen en de aroma’s van elke variëteit zich kunnen ontplooien. Deze collectie is verkrijgbaar in de zestien kleuren van de Grand Crus. Praktisch om de favoriete smaak van iedereen te onthouden! Om de collectie compleet te maken, zijn er capsule-etuis die veranderen in muurhouders, roerstaafjes geïnspireerd op suikerstokjes en eikenhouten serveerplateaus. Prettig om naar te kijken en om aan te raken. Elke keer weer een gegarandeerd genot voor de zintuigen. ■



HET SYSTEEM VAN DE KIWI'S

DE MATROZEN VAN EMIRATES TEAM NEW ZEALAND ***STRIJDEN OM DE HEROVERING VAN DE AMERICA'S CUP.*** *HUN CHARISMATISCHE LEIDER GRANT DALTON ONTHULT HET GEHEIM VAN DIT SUCCESVOLLE TEAM, DAT WORDT ONDERSTEUND DOOR NESPRESSO.*

Tekst **Camille El Beze** *Fotografie* **Carlo Borlenghi**

IN DE TWINTIG JAAR VAN HUN BESTAAN IS EMIRATES TEAM NEW ZEALAND UITGEGROEID TOT HET TOONBEELD VAN HET IDEALE SPORTTEAM. SINDS 2010 IS HET TEAM VERWIKKELD IN TWEE GELIJKTIJDIGE UITDAGINGEN: DE VOLVO OCEAN RACE EN DE AMERICA'S CUP, EEN TROFEE DIE ZE IN 1995 WONNEN, IN 2000 BEHIELDEN EN DRIE JAAR LATER VERLOREN OP DE ZEE VOOR AUCKLAND. Na deze nederlaag heeft Grant Dalton de leiding over het team overgenomen... en met succes. Maar waardoor onderscheidt dit succesvolle team zich? Wat zijn hun sterke punten en belangrijke waarden?

Helaas voor de tegenstanders is het model van Emirates Team New Zealand even efficiënt als onnavolgbaar. Want het is gehouwen uit even ruw materiaal als de kauriboom: de kiwi-cultuur. "Onze waarden hangen nauw samen met onze Nieuw-Zeelandse afkomst," vertrouwt Grant Dalton ons toe. Deze kiwi-mentaliteit is altijd al een bron van inspiratie geweest voor de All Blacks. Wat de leden van Emirates Team New Zealand gemeen hebben met dit rugbyteam, zijn dezelfde brede schouders en dezelfde symbolen die wijzen op hun herkomst uit het land van de lange witte wolk (de kleur van de shirts, de zilveren varen), daarnaast hangen ze ook een aantal universele waarden aan. "We laten ons leiden door principes als eerlijkheid, inzet, kameraadschap, aanpassingsvermogen, vertrouwen, concentratie en respect," vertelt Dalton... waarden die hij naar eigen zeggen teruggevonden heeft in Zwitserland, tijdens zijn eerste bezoeken aan Nespresso. Teamgeest en niet bang zijn om hard te werken: dat is de bindende kracht van dit team, waar geen plaats is voor ego's of privileges. Al deze kwaliteiten maken het Nieuw-Zeelandse team tot een geduchte tegenstander. Maar als kapitein Dean Barker en zijn mannen winnen, wat heel vaak gebeurt, volgen er geen uitgelaten taferelen. 'Het team van de varen' viert de overwinning op bescheiden wijze. Ook dat is deel van de kiwi-mentaliteit. Deze waarden, de drijfveer achter hun prestaties, trokken de partners aan die noodzakelijk waren voor het voortbestaan van Emirates Team New Zealand. "Onze sponsoren maken deel uit van ons imago," aldus Dalton. Wij creëren snelheid met beperkte middelen. En een van onze sterke punten is dat wij onze middelen goed benutten, projecten volbrengen zonder geld te verspillen." Het project voor dit jaar is een maximale hoeveelheid tijd op het water doorbrengen. De komende maanden zijn erg druk, met wedstrijden, nu de AC World Series in Italië weer begint, maar ook met trainingen, samen met team Luna Rossa, waarmee Emirates Team New Zealand een samenwerkingsovereenkomst heeft gesloten. Dan zal Grant Dalton ook de bemanning van kapitein Dean Barker weer opnemen. Het hoogtepunt van het seizoen: de tewaterlating begin juli van hun eerste AC72, een gevleugelde catamaran van 22 meter. Dan blijven er nog achttien maanden over om zich in Auckland en alle andere uithoeken van de waterwereld voor te bereiden op de herovering van de oude zilveren waterkan. Achttien maanden waarin ze, volgens Dalton, "zo hard mogelijk moeten werken, een open geest moeten houden, hun krachten moeten bundelen en de snelste boot moeten ontwikkelen die er is". ■



GRANT DALTON

PROFIEL:
Geboren op 1 juli 1957 in Auckland.
Woonplaats: Auckland.
1,78 m, 89 kg.
3 kinderen
Begon op 8-jarige leeftijd met zeilen in Auckland.
Zeven races rond de wereld gezeild, twee overwinningen in de Whitbread/Volvo Ocean Race. Winnaar van The Race en de Louis Vuitton Trophy 2007.
Tweevoudig winnaar van de Audi MedCup.
FAVORIETE KOFFIE: *Ristretto.*
BELANGRIJKSTE KWALITEIT: *"Ik ben sterk."*
BELANGRIJKSTE ZWAKKE PUNT: *"Ik ben niet sterk genoeg!"*
DROOM: *De America's Cup winnen.*



De drijvende kracht achter Emirates Team New Zealand is hun teamgeest. Iedereen, ongeacht leeftijd of plaats in de hiërarchie, draagt bij aan de gezamenlijke prestatie.

EMIRATES TEAM NEW ZEALAND

1987 *Jaar van oprichting*
1995 EN 2000 *Winnaar van de America's Cup*
2007 *Winnaar van de Louis Vuitton Trophy*
2009-2010 *Tweevoudig winnaar van de Audi MedCup en de Louis Vuitton World Cup*
2011 *Na drie wedstrijden aan de leiding in de America's Cup World Series*
DOELEN *De 34e America's Cup en de Volvo Ocean Race winnen*
BOTEN *Een VOR 70, een AC45, twee SL33, een AC72 in aanbouw*
THUISHAVEN *Auckland*
GROOTTE *110 personen, waaronder: het America's Cup-team: 12 (kapitein Dean Barker). Het Volvo Ocean Race-team: 11 (kapitein Chris Nicholson). Het designteam: 30*
NATIONALITEITEN *GB, FR, CH, IT, NZ, VS, CAN, AUS, ES (negen nationaliteiten)*
KOMENDE WEDSTRIJDEN *Mei en juni 2012, AC World Series in Venetië en Newport*

De Machines & Accessoires

LAAT U VERLEIDEN DOOR ***LATTISSIMA+*** *EN DE* ***RITUAL COLLECTION:*** *DE EERSTE BEREIDT UW CAPPUCCINO'S EN MACCHIATO'S; DE TWEEDE SERVEERT ZE IN STIJL.*



PASSION RED



ICE SILVER



SILKY WHITE



MIDNIGHT BLUE

Niet-contractuele foto's. Nespresso behoudt zich het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving haar producten en prijzen te wijzigen.

BEKIJK EN BESTEL DE MACHINES & DE ACCESSOIRES IN ALLE RUST OP ONZE SITE: www.nespresso.com

Ritual Collection. Als het pure design van bureau Andrée Putman wordt gecombineerd met de expertise van Nespresso, is het resultaat een complete collectie accessoires die de persoonlijkheid van elke Grand Cru optimaal tot zijn recht laat komen.



Ritual Ristretto
Set van 2 porseleinen Ristretto-kopjes met schoteltjes (maximale inhoud: 60 ml).
Ref. 3367/2

Ritual Espresso
Set van 2 porseleinen Espresso-kopjes met schoteltjes (maximale inhoud: 80 ml).
Ref. 3368/2

Ritual Lungo
Set van 2 porseleinen Lungo-kopjes met schoteltjes (maximale inhoud: 170 ml).
Ref. 3369/2

Ritual Cappuccino
Set van 2 porseleinen Cappuccino-kopjes met schoteltjes (maximale inhoud: 170 ml).
Ref. 3370/2

Ritual Mug
Set van 2 grote porseleinen koppen (maximale inhoud: 250 ml).
Ref. 3371/2



Ritual Sugar
Porseleinen suikerpotje voor Sugar suikerstaafjes. (15 cm x 7,5 cm).
Ref. 3373

Ritual Recipe Spoon
Set van 6 lepels van 18/10 roestvrij staal (19,7 cm) voor Ritual-receptenglazen.
Ref. 3375/6

Ritual Espresso Spoon
Set van 6 lepels van 18/10 roestvrij staal (10,5 cm) voor de kopjes Ritual Ristretto, Espresso, Lungo, Cappuccino en Mug.
Ref. 3374/6



Ritual Water
Set van 4 waterglazen van gehard glas (maximum inhoud: 110 ml).
Ref. 3376/4





Ritual Recipe
Set van 4 receptglazen van gehard glas (maximum inhoud: 350 ml) en 4 receptlepels van 18/10 roestvrij staal.
Ref. 3377/4

Ritual Swirl
Capsulehouder uitgevoerd in glas en roestvrij staal voor 100 losse Nespresso capsules (14,5 cm x 27 cm).
Ref. 3380





Shaker
Van roestvrij staal (515 ml, 19,5 cm hoog)
Ref. 3387

NIEUW

Met de Barista accessoires kunt u thuis – en volgens de regels der kunst – de ultieme Cappuccino, Latte Macchiato en warme en koude koffierecepten bereiden…



3-DELIGE CAPPUCCINOSET *Ref. 3386*

Reinigingsdoek
in microvezel (25 cm x 25 cm)

Cacaostrooier
(45 g, hoogte: 6,5 cm)

Roestvrijstalen melkkan
(390 ml, hoogte: 9 cm)

HET IS MOGELIJK DAT BEPAALDE ACCESSOIRES NIET IN UW LAND VERKRIJGBAAR ZIJN.

24/7 SERVICE
CLUBS & BOUTIQUES

*NESPRESSO IS AANWEZIG OP ALLE CONTINENTEN EN IN MEER DAN **40 LANDEN** WERELDWIJD.**

ANDORRA
Gratis telefoonnummer:
1 800 0259
Andorra la Vella.

ARGENTINIË
Gratis telefoonnummer:
0800 999 0392
Buenos Aires.

AUSTRALIË
Gratis telefoonnummer:
1800 623 033
Brisbane, Melbourne, Perth, Sydney.

BELGIË
Gratis telefoonnummer:
0800 162 64
Antwerpen, Brussel, Luik.

BRAZILIË
Gratis telefoonnummer:
0800 7777 737
Brasilia, Campinas, Rio de Janeiro, São Paulo.

CANADA
Gratis telefoonnummer:
1 800 562 1465
Edmonton, Montreal, Toronto, Vancouver.

CHILI
Gratis telefoonnummer:
800 211 222
Santiago.

CYPRUS
Gratis telefoonnummer:
80002223
Nicosia.

CHINA
Gratis telefoonnummer:
108 0065 00 515
(China NetCom) -
108 0026 50 532
(China TeleCom)
Chengdu, Peking, Shanghai.

DUITSLAND
Gratis telefoonnummer:
0800 18 18 444
Berlijn, Keulen, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Hannover, München, Neurenberg, Stuttgart.

DENEMARKEN
Gratis telefoonnummer:
80 909 600
Kopenhagen.

DE VERENIGDE ARABISCHE EMIRATEN
Tel: 971 4 885 3131
Abu Dhabi, Dubai.

EGYPTE
Tel: 22 668 032
Caïro.

FRANKRIJK
Gratis telefoonnummer:
0800 55 52 53
Bordeaux, Cannes, Grenoble, Lille, Lyon, Marseille, Mulhouse, Nantes, Nice, Parijs, Parijs-Orly (luchthaven), Strasbourg, Toulon, Toulouse.

GRIEKENLAND
Tel: 210 677 1300
Athene, Thessaloniki.

GROOT-BRITTANNIË
Gratis telefoonnummer:
0800 442 442
Birmingham, Londen, Manchester.

HONG KONG
Gratis telefoonnummer:
800 968 821
Hong Kong.

HONGARIJE
Gratis telefoonnummer:
06 80 CLUB 80
(06 80 2582 80)
Boedapest.

IERLAND
Gratis telefoonnummer:
1 800 81 26 60
Dublin, Cork City.

ISRAËL
Gratis telefoonnummer:
1 800 255 355
Jeruzalem, Petah Tikva, Tel-Aviv.

ITALIË
Gratis telefoonnummer:
800 39 20 29
Bari, Bergamo, Bologna, Bolzano, Brescia, Catania, Florence, Genua, Milaan, Modena, Napels, Padua, Rome, Treviso, Turijn, Varese, Verona.

JAPAN
Gratis telefoonnummer:
0120 57 3101
Chiba, Fukuoka, Hiroshima, Kyoto, Nagoya, Osaka, Sapporo, Tokyo, Yokohama.

KOEWEIT
Tel: 965 249 22 600
South Surra.

LIBANON
Tel: 961 5 953 700
Beiroet.

LUXEMBURG
Gratis telefoonnummer:
8002 26 33
Luxemburg.

MAROKKO
Gratis telefoonnummer:
0801 00 77 02
Casablanca.

MEXICO
Gratis telefoonnummer:
01 800 999 75 75
Mexico D.F.

NOORWEGEN
Gratis telefoonnummer:
800 87 600
Bergen, Oslo.

NIEUW-ZEELAND
Gratis telefoonnummer:
0800 234 579
Auckland.

NEDERLAND
Gratis telefoonnummer:
0800 022 23 20
Amstelveen, Amsterdam, Arnhem, Eindhoven, Den Haag, Maastricht, Rotterdam, Utrecht.

OOSTENRIJK
Gratis telefoonnummer:
0800 216 251
Graz, Linz, Salzburg, Wenen.

POLEN
Gratis telefoonnummer:
0800 51 52 53
Warschau.

PORTUGAL
Gratis telefoonnummer:
800 260 260
Almada, Aveiro, Braga, Coimbra, Lissabon, Porto.

QATAR
Gratis telefoonnummer:
800 08 88
Doha.

RÉUNION
Gratis telefoonnummer:
0800 222 000
St-Denis, St-Pierre.

RUSLAND
Gratis telefoonnummer:
8 800 200 0004
Moskou, St. Petersburg.

SAUDI-ARABIË
Gratis telefoonnummer:
800 11 666 12
Jeddah.

SPANJE
Gratis telefoonnummer:
900 259 259
Alicante, Barcelona, Bilbao, Castellon, Girona, La Coruna, Madrid, Malaga, Marbella, Murcia, Oviedo, Palma, Pamplona, Reus, Sabadell, San Sebastian, Santander, Saragossa, Sevilla, Tarragona, Tenerife, Terrassa, Valencia, Valladolid.

SINGAPORE
Gratis telefoonnummer:
800 852 3525
Singapore.

TSJECHIË
Gratis telefoonnummer:
0800 COFFEE (26 33 33)
Praag.

TURKIJE
Tel: 212 270 79 00
Istanbul.

VERENIGDE STATEN
Gratis telefoonnummer:
1 800 562 1465
Aventura, Boston, Chevy Chase, Chicago, Costa Mesa, Los Angeles, Miami, New York, San Diego, San Francisco, Scottsdale.

ZUID-AFRIKA
Gratis telefoonnummer:
0800 63777 3776
Johannesburg, Kaapstad.

ZUID-KOREA
Gratis telefoonnummer:
0807 34 11 11
Seoul, Sungnam.

ZWEDEN
Gratis telefoonnummer:
0200 456 600
Stockholm.

ZWITSERLAND
Gratis telefoonnummer:
0800 55 52 53
Baden, Bazel, Bern, Biel, Freiburg, Genève, Lausanne, Luzern, Lugano, Paudex, St-Gallen, St-Moritz, Thun, Winterthur, Zug, Zürich.

** BEL VOOR HET ADRES VAN EEN BOUTIQUE HET NUMMER VAN DE CLUB IN HET BETREFFENDE LAND OF KIJK OP WWW.NESPRESSO.COM*

BUSINESS SOLUTIONS

VOOR EEN PERSOONLIJKE MAATWERKOPLOSSING VOOR UW BEDRIJF KUNT U ALTIJD CONTACT OPNEMEN MET UW PLAATSELIJKE ADVISEUR. KIJK VOOR MEER INFORMATIE OP
www.nespresso.com/pro

ARGENTINIË
Tel.: 0800 999 0394

AUSTRALIË
Tel.: 1800 182 206

BELGIË
LUXEMBURG
Tel.: 0800 49653 (BE)
Tel.: 8002 3034 (LUX)

BRAZILIË
Tel.: 0800 7777 747

CHINA
Tel.: 108 0065 00515 (N)
Tel.: 108 0026 50532 (S)

DUITSLAND
Tel.: 0800 026 34 66

DENEMARKEN
Tel.: 8030 03 03

FINLAND
Tel.: 0800 177 500

FRANKRIJK
Tel.: 0805 10 20 22

GRIEKENLAND
Tel.: 2106 71 10 07

GROOT-BRITTANNIË
Tel.: 0808 100 88 44

HONGKONG
Tel.: 800 905 486

HONGARIJE
Tel.: 0680 25 82 80

IERLAND
Tel.: 1800 81 86 68

ITALIË
Tel.: 800 20 56 62

JAPAN
Tel.: 813 4334 7040

MALEISIË
Tel.: 1800 80 6507

MEXICO
Tel.: 01 800 832 46 62

NOORWEGEN
Tel.: 800 87 500

NEDERLAND
Tel.: 0800 024 80 10

OOSTENRIJK
Tel.: 0810 981 981

POLEN
Tel.: 022 837 05 57

PORTUGAL
Tel.: 800 785 785

RUSLAND
Tel.: 8 800 200 0039

SINGAPORE
Tel.: 800 186 5007

SPANJE
Tel.: 902 11 00 20

TSJECHIË
Tel.: 0 224 800 184

VERENIGDE STATEN
CANADA
Tel.: 1 800 566 0571

ZWEDEN
Tel.: 0200 21 11 14

ZUID-KOREA
Tel.: 0807 341113

ZWITSERLAND
bj-coffee S.A.
Tel.: 022 708 08 60
Lyreco A.G.
Tel.: 0800 484 484
Nurissa S.A.
Tel.: 032 344 88 44
Dallmayr SA Chur
Tel.: 081 284 22 48
Dallmayr SA Ticino
Tel.: 091 995 15 41
Presto Café Services S.A.
Tel.: 021 721 52 20

City Guide

Alle adressen van de Clubleden op pag. 20 - 39.

1 ROOSEVELT ISLAND TRAMWAY
(Manhattan Side)
59th Street & 2nd Avenue, New York.

2 MAST BROTHERS CHOCOLATE
105 N 3rd Street, Brooklyn, NY 11249.
☏ +1 718-388-2625

3 THE MEAT HOOK 100 Frost Street,
Brooklyn, NY 11211. ☏ +1 718-349-5033

4 THE FRICK COLLECTION 1 E 70th Street,
New York, NY 10021. ☏ +1 212-288-0700

5 EGG 135 N 5th Street, Brooklyn, NY 11211.
+1 718-302-5151

6 BAROLO 398 West Broadway,
New York, NY 10012. ☏ +1 212-226-1102

7 CHELSEA MARKET 75 W 9th Avenue,
New York, NY 10011. ☏ +1 212-243-6005

8 CORNER BISTRO 331 W 4th Street,
New York, NY 10014. ☏ +1 212-242-9502

9 MOMO 43 Bogart Street,
Brooklyn, NY 11206. ☏ +1 718-418-6666

10 ROBERTA'S 261 Moore Street,
Brooklyn, NY 11206. ☏ +1 718-417-1118

11 CAFÉ HABANA 17 Prince Street,
New York, NY 10012. ☏ +1 212-625-2001

12 SULLIVAN STREET BAKERY
533 W 47th Street, New York, NY 10036.
☏ +1 212-265-5580

13 BISTRO DE LA GARE 626 Hudson Street,
New York, NY 10014. ☏ +1 212-242-4420

14 TELLO 198 W 8th Avenue,
New York, NY 10011. ☏ +1 212-691-8696

15 THE CORNELIA STREET CAFÉ
29 W Cornelia Street, New York, NY 10014.
☏ +1 212-989-9319

16 DEL POSTO 85 W 10th Avenue,
New York, NY 10011. ☏ +1 212-497-8090

17 BUDDAKAN 75 9th Avenue,
New York, NY 10011. ☏ +1 212-989-6699

18 AQUAGRILL 210 Spring Street,
New York, NY 10012. ☏ +1 212-274-0505

19 PAULA RUBENSTEIN 65 Prince Street,
New York, NY 10012. ☏ +1 212-966-8954

20 MOMA 11 W 53rd Street,
New York, NY 10019. ☏ +1 212-708-9400

21 TU-LU'S 338 E 11th Street,
New York, NY 10003. ☏ +1 212-777-2227

22 WICKED WILLY'S 149 Bleecker Street,
New York, NY 10012. ☏ +1 212-254-8592

23 SEIZE SUR VINGT 78 Greene Street,
New York, NY 10012. ☏ +1 212-625-1620

24 LE LABO 233 Elizabeth Street,
New York, NY 10012. ☏ +1 212-219-2230

25 PEELS 325 Bowery, New York, NY 10003.
☏ +1 646-602-7015

26 KINGS COUNTY SALVAGE 103 Broadway,
Brooklyn, NY 11211. ☏ +1 718-362-0660

27 3X1 15 Mercer Street, New York, NY 10013.
☏ +1 212-391-6969

28 MILK BAR 382 Metropolitan Avenue,
Brooklyn, NY 10003. ☏ +1 347-577-9504

29 LA ESQUINA 106 Kenmare Street,
New York, NY 10012. ☏ +1 646-613-7100

30 TACOMBI 267 Elizabeth Street,
New York, NY 10012. ☏ +1 917-727-0179

31 ACE HOTEL 20 W 29th Street,
New York, NY 10001. ☏ +1 212-679-2222

32 INDOCHINE 430 Lafayette Street,
New York, NY 10003. ☏ +1 212-505-5111

33 CUPCAKE CAFÉ 545 9th Avenue,
New York, NY 10018. ☏ +1 212-268-9975

34 EATALY 200 5th Avenue,
New York, NY 10010. ☏ +1 212-229-2560

35 CORTON 239 West Broadway,
New York, NY 10013. ☏ +1 212-219-2777

36 ALDEA 31 W 17th Street,
New York, NY 10011. ☏ +1 212-675-7223

37 CAFÉ CENTRO MetLife Building, 200 Park
Ave. E 45th Street, New York, NY 10166.
☏ +1 212-818-1222

38 YERBA BUENA 23 Avenue A,
New York, NY 10009. ☏ +1 212-529-2919

39 THE LION 62 W 9th Street,
New York, NY 10011. ☏ +1 212-353-8400

Ereburger

Alle adressen van Douglas Kennedy op pag. 40 - 45.

40 FILM FORUM 209 Houston Street,
New York, NY 10014. ☏ +1 212-727-8110

41 VILLAGE VANGUARD 178 7th Ave South,
New York, NY 10014. ☏ +1 212-255-4037

42 STRAND BOOKSTORE 828 Broadway,
New York, NY 10003. ☏ +1 212-473-1452

43 PETE'S TAVERN 129 E 18th Street,
New York, NY 10003. ☏ +1 212-473-7676

Stijl en Mode

Hieronder volgt een overzicht van de adressen van winkels die we in onze artikelen beschreven:

Stijl, p. 46 tot 53

3X1
15 Mercer Street, New York, NY 10013.
☏ +1 212-391-6969
3x1.us

ALLAN & SUZI
237 Centre Street, between Grand Street & Broome Street, New York, NY 10013.
☏ +1 212-724-7445
allanandsuzi.net

DE VERA
1 Crosby Street, New York, NY 10013.
☏ +1 212-625-0838
deveraobjects.com

ELIZABETH STREET GALLERY
209 Elizabeth Street, New York, NY 10012.
☏ +1 212-941-4800
elizabethstreetgallery.com

KARKULA
48 Walker Street, New York, NY 10013.
☏ +1 212-645-2216
karkula.com

THE FUTURE PERFECT
55 Great Jones Street, New York, NY 10012.
☏ +1 212-473-2500
shop.thefutureperfect.com

Mode, p. 54 tot 59

ACNE acnestudios.com

AMERICAN APPAREL americanapparel.net

APC usonline.apc.fr

BEACON'S CLOSET beaconscloset.com

BIRKENSTOCK birkenstock.com

COMME DES GARÇONS
commedesgarcons.org

LINDSAY ULNESS ☏ +1 715-225-9505

MADEWELL madewell.com

MARNI marni.com

NEW BALANCE newbalance.com

REPETTO repetto.com

SAINT-JAMES boutique-saint-james.com

SCREAMING MIMI'S screamingmimis.com

THE REFORMATION thereformation.com

TOPSHOP topshop.com

VILLAGESTYLENY villagestyleny.com

#18 NEW YORK

Nespresso Club & Boutiques

Op de kaart vindt u de 5 Boutiques in New York.
Nespresso Club Verenigde Staten : gratis nummer 1800 562 1465

1 761 Madison Avenue, NY 10065.
2 92 Prince Street, NY 10012.
3 Bloomingdale's, 504 Broadway, NY 10012.
4 Bloomingdale's, 59th Street 1000 3rd Avenue, NY 10022.
5 Sur La Table, Hearst Tower, 306 W 57th Street, NY 10019.



KAART van www.mapscd.com ILLUSTRATIES Matthieu Carré

mechanical Glamour

Executive Lady



ULYSSE NARDIN

SINCE 1846 LE LOCLE - SUISSE

ULYSSE NARDIN SA - Le Locle - Switzerland - T. +41 32 930 7400 - www.ulysse-nardin.com - info@ulysse-nardin.ch

AARDBEIENSMOOTHIE & WHOOPIES MET YOGHURTGLAZUUR



WEENSE KOFFIE & CHOCOLADECUPCAKE



WEENSE KOFFIE & CHOCOLADECUPCAKE

VOOR 6 PERSONEN
VOORBEREIDING: 15 min **BEREIDING:** 25 min
Voor 1 Weense koffie: 2 capsules Roma (2 x 40 ml) - 4 eetlepels warm melkschuim - 2 eetlepels vanillesiroop - 2 eetlepels slagroom - 1 theelepel geschaafde chocolade.
Voor de cupcakes: 50 g pure chocolade - 80 g boter - 5 eieren - 125 g suiker - 75 g vloeibare honing - 80 g amandelpoeder - 180 g meel - 20 g cacaopoeder - 1 zakje gistpoeder - 120 g ongeklopte room.
Voor de crème: 100 g zachte boter - 200 g poedersuiker - 2 eetlepels bubble gum-siroop.

Verwarm de oven voor op 180 °C. ■ Breek de chocolade in stukken en laat samen met de boter au bain-marie smelten. ■ Klop de eieren met de suiker en de honing totdat het mengsel wit en in volume verdubbeld is. Voeg het amandelpoeder, het meel, de cacao, de gist, de room en het mengsel van chocolade en boter toe. ■ Meng goed, giet het mengsel in cupcakevormen en zet deze 20-25 min in de oven. ■ Laat buiten de oven afkoelen. ■ Voor de crème: meng de boter, de poedersuiker en de bubble gum-siroop in de kom van de keukenmachine tot een gladde crème. ■ Versier elke cupcake met de crème met behulp van een garneerspuit. ■ Schenk voor elke Weense koffie de vanillesiroop in een glas. ■ Voeg de 2 kopjes Roma toe en vervolgens het melkschuim en de slagroom. ■ Bestrooi met het chocoladeschaafsel.

Uitvoering **Marie Leteuré** Styling **Élodie Rambaud** Fotografie **Jérôme Bilic**

AARDBEIENSMOOTHIE & WHOOPIES MET YOGHURTGLAZUUR

VOOR 6 PERSONEN
VOORBEREIDING: 20 min **BEREIDING:** 10 min **OPSTIJVEN:** 20 min
Voor 1 smoothie: 6 aardbeien - 1 bolletje aardbeiensorbetijs - 1 eetlepel rietsuikersiroop - 1 capsule Vivalto Lungo (110 ml) - 2 ijsblokjes. **Voor de whoopies:** 120 g zachte boter - 150 g basterdsuiker - 1 ei - 250 g meel - 1 theelepel gist (7 g) - 1 theelepel bicarbonaat (7 g) - 2 snufjes zout - 125 ml gefermenteerde melk (of 10 cl melk en 50 g naturel yoghurt) - 1 theelepel vanillepoeder. **Voor de garnering:** 500 ml yoghurtglazuur.

Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed de bakplaat met bakpapier. ■ Klop de boter met de basterdsuiker en het ei totdat het mengsel rijst, voeg vervolgens het meel, de gist, het bicarbonaat, het zout, de vanille en de gefermenteerde melk toe. ■ Meng goed en leg hoopjes deeg op de bakplaat (ongeveer 1 eetlepel), met wat ruimte ertussen. ■ Zet ze ongeveer 10 min in de oven en laat ze daarna afkoelen. ■ Garneer met het yoghurtglazuur, zet ze in de diepvries en haal ze er 20 min voor het serveren uit. ■ Was voor elke smoothie de aardbeien, verwijder het kroontje en doe ze in de kom van de blender, samen met het sorbetijs, de siroop, de ijsblokjes en de kop Vivalto Lungo. Mix op maximale snelheid tot de drank schuimig wordt.

Uitvoering **Marie Leteuré** Styling **Élodie Rambaud** Fotografie **Jérôme Bilic**

AMERICANO ARPEGGIO & SANDWICH MET PASTRAMI



KOUDE DULSÃO DO BRASIL & ENERGIEREPEN



KOUDE DULSÃO DO BRASIL & ENERGIEREPEN

VOOR 6 PERSONEN
VOORBEREIDING: 10 min **BEREIDING:** 20 min
Voor 1 koude koffie: 1 capsule Dulsão *do Brasil* (40 ml) - 150 g gemalen ijs - 2 eetlepels hazelnootsiroop.
Voor de repen: 125 g onbewerkte amandelen (met vlies) - 150 g dadels zonder pit - 100 g gedroogde cranberry's - 1 theelepel kaneel - 2 capsules Dulsão *do Brasil* (2 x 40 ml) - 25 g poedersuiker.

Verwarm de oven voor op 180 °C. ■ Vermaal de amandelen in de kom van de keukenmachine tot poeder. ■ Voeg de dadels, de cranberry's en de kaneel toe en mix tot er een pasta ontstaat. Giet dan de 2 koppen Dulsão *do Brasil* erbij en mix nog een paar seconden. ■ Verdeel het mengsel over een rechthoekige of cakevorm bekleed met bakpapier, druk de pasta goed aan en bestrooi met poedersuiker. ■ Zet 20 minuten in de oven en laat afkoelen in de oven. ■ Snijd vervolgens in repen of kleine vierkantjes. ■ Schenk de hazelnootsiroop in een groot glas en voeg het gemalen ijs toe. ■ Giet de kop Dulsão *do Brasil* erover. ■ Goed roeren en serveren.

Uitvoering **Marie Leteuré** Styling **Élodie Rambaud** Fotografie **Jérôme Bilic**

AMERICANO ARPEGGIO & SANDWICH MET PASTRAMI

VOOR 6 PERSONEN
BEREIDING: 10 min
Voor 1 americano: 2 capsules Arpeggio (2 x 25 ml) - 200 ml warm water.
Voor de sandwiches: 6 bagels of meergranenbroodjes - 250 g koolsla - 1 handje jonge slablaadjes - 6 dunne plakjes pastrami (gedroogd rundvlees).

Snijd de bagels in tweeën, verdeel de koolsla, de slablaadjes en de pastrami erover en druk de bovenste helft er weer stevig op. ■ Serveer met een americano: schenk 2 koppen Arpeggio in een groot glas en giet het warme water erbij.

Uitvoering **Marie Leteuré** Styling **Élodie Rambaud** Fotografie **Jérôme Bilic**