

lifestyle.

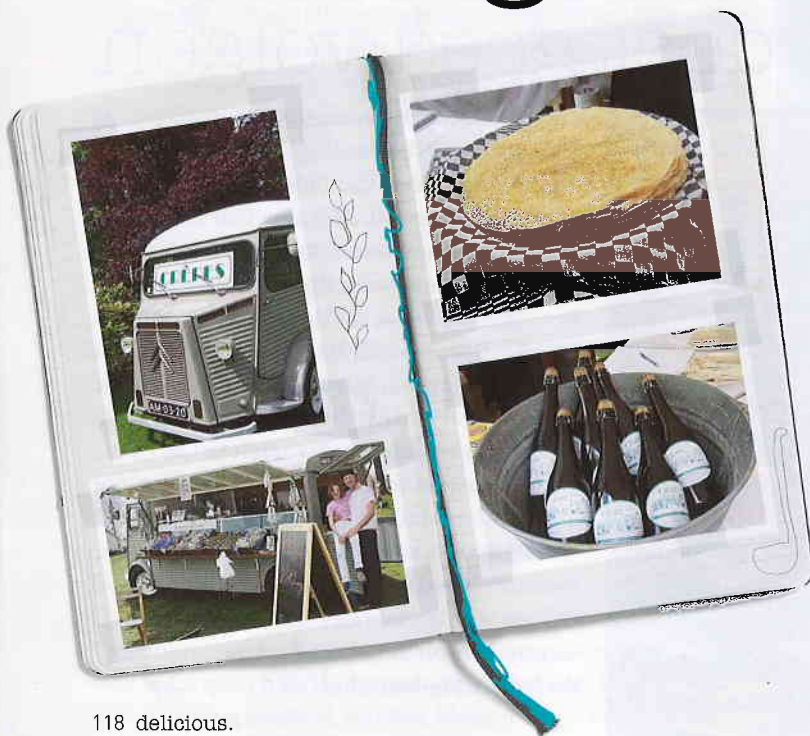


avenue culinaire

Het allereerste idee was het openen van een wijnbar. Maar ook de beste wijnen hebben een goed gerecht nodig, het liefst ongecompliceerd. Je kunt nu beide verwachten bij Bistrot Neuf. Hier kies je uit een assortiment van tachtig kwaliteitswijnen, de meeste zijn biologisch. En als je de collectie van buurman Chabrol Wines meetelt, kun je uit wel 1200 wijnen, vooral duurzaam geproduceerde, kiezen. Een voorbeeld van dit smakelijke concept: filet van tarbot met beurre blanc en spinazie met een verrukkelijke Saint-Aubin. **Haarlemmerstraat 9, Amsterdam. bistrotneuf.nl**

op zoek
naar nog meer
leuke restaurants
kijk op
restaurant.nl

college frans



Zoals wij Alkmaar met kaas verbinden, zo staat in Frankrijk Bretagne voor sardines, Normandië voor cider en Languedoc-Roussillon voor zongerijspte groenten en tapenade. Bruno Béchard kan er hele colleges over geven, over die fijne Franse culinaire cultuur. Met zijn webshop souvenirs-de-france.com wil hij de prille opmars van het uitgebreid dineren in Nederland opkrikken. 'Het lang en levendig tafelen is hier nog niet zo in zwang', ervaart de Fransman. Het liefst toert hij met zijn Citroënbus door het land om iedereen te laten proeven van zijn specialiteiten: crêpes en galettes. Niet met elkaar te verwarren! Een crêpe is een dunne pannenkoek, gemaakt van tarwe, een galette bestaat uitsluitend uit water, zeezout en boekweitmeel (recepten op de website!). Tussen deze Franse lessen door importeert Bruno de beste producten van traditionele familiebedrijven uit Frankrijk. Vooral soep (bisque de langoustines, € 6,35) en droge worst (saucisson noix, € 5) vliegen de deur uit. souvenirs-de-france.com

* **TIP:** Bruno wees ons op een leuk – vrolijk Frans – filmpje van een van zijn leveranciers en inspiratiebronnen op youtube.com (zoek op lipdub jean yves bordier).