

# L'hospitalité réinventée



© Rose-Framboise. Crédit photo Nicolas Bourguignon

C'est sur les rives de l'Amstel, en plein cœur d'Amsterdam, que mon intuition gourmande m'a conduite en cette fin de printemps. Le Chef étoilé Roger Rassin, qui règle avec brio les accords culinaires de l'Hôtel Intercontinental, m'a fait partager le temps d'une journée sa vision chaleureuse de la cuisine. Une jolie rencontre sur le thème de la convivialité, à l'image d'une nation décomplexée et accueillante.

« LE VRAI LUXE N'EST PAS UNE QUESTION D'ARGENT MAIS DE BONHEUR INTÉRIEUR ».

## HOSPITALITY REINVENTED

My gourmet intuition took me to the banks of the Amstel, in the heart of Amsterdam at the end of spring. The chef étoilé Roger Rassin who brilliantly manages culinary arrangements at the Intercontinental Hotel, shared with me for a day his warm vision of cooking. A nice and convivial encounter, to the image of an uninhibited and welcoming nation.

Si les premiers vrais rayons de soleil invitent à la balade, c'est sur la très confidentielle terrasse de l'un des plus beaux hôtels de la ville, que Roger Rassin se plaît à réinventer au quotidien les codes de la convivialité. Dès que les beaux jours s'installent, il fait sortir sa brigade des cuisines et invite ses hôtes à une expérience originale, le « Fire at Five » !

Après avoir investi dans un barbecue d'un nouveau genre, à mi-chemin entre brasero et plancha, à la fois healthy et design, il entend bien casser les codes de la Cuisine d'hôtels. Petits légumes croquants et goûteux, morceaux de viande choisis, poisson ultra frais, assortiments de pain, ribambelle d'herbes de Provence odorantes et savoureuse huile d'olive rigoureusement sélectionnée par le Chef, s'alignent autour de la flamme pour une expérience multi-sensorielle gourmande unique.

Côté haute gastronomie, dans son restaurant étoilé La Rive, Roger, assisté d'une jeune équipe créative et passionnée, dépoussière en toute simplicité les grands classiques. Passionné de voyages, curieux de tout et surtout très à l'écoute des suggestions de sa jeune brigade et de son sous-chef d'origine Thaï, il surfe raisonnablement sur les tendances en proposant une cuisine internationale équilibrée et goûteuse, agrémentée de temps à autres d'une petite touche d'exotisme.

« CES SOIRÉES AUTOUR DU BARBECUE INCITENT À LA DISCUSSION ET CRÉENT UNE VRAIE COMPLICITÉ AVEC LES CLIENTS ».



© Roger Rassin. Crédit photo Nicolas Bourguignon

Son ris de veau rapidement saisi à la poêle se pare d'un fin manteau croustillant tout en restant fondant à cœur et s'accompagne de légumes rustiques colorés. Une réédition culinaire réfléchie et cohérente dans laquelle l'équilibre s'établit naturellement entre la douceur du raisin, l'acidité et le salé de la câpre et l'amertume de l'orange.

En happy end, l'incontournable duo rose-framboise se revisite avec originalité en une joyeuse déclinaison estivale.



"TRUE LUXURY IS NOT A QUESTION OF MONEY BUT OF INNER HAPPINESS"

The first real rays of sun invite us for a walk however it is on the very private terrace of one of the finest hotels in town that Roger Rassin likes to reinvent the codes of conviviality.

As soon as the fine weather has arrived, he takes his brigade out of the kitchens and invites his guests to an original experience, the "Fire at Five"!

After investing in a new genre barbecue, halfway between brazier and "plancha", both healthy and design, he intends to break the codes of hotel cooking. Crunchy and tasty vegetables, selected meat pieces, ultra fresh fish, assorted bread, string of fragrant Provence herbs and tasty olive oil rigorously selected by the Chef are all aligned around the flame for a multi-sensory gourmet experience. On the haute cuisine side, in his étoilé restaurant La Rive, Roger, assisted by a young creative and passionate team, dusts with ease all known classics. An avid traveler, curious about everything and very attentive to the suggestions of his young brigade and of his sous-chef of Thai origin, he reasonably surfs on trends by offering a balanced and tasty international cuisine with -from time to time- a small exotic touch.

"THESE EVENINGS AROUND THE BARBECUE INVITE TO DISCUSSION AND CREATE A REAL BOND WITH HIS CUSTOMERS"

His quickly seared veal sweetbreads are adorned with a fine crunchy coat while remaining tender in the heart and they come with colorful country vegetables. A thoughtful and consistent culinary reissue in which the balance naturally lies between the sweetness of the grapes, the acidity and salt of the caper and the bitterness of the orange.

To insure a happy ending, the pink raspberry duo is a must-have for a joyful summer declination.

© Ris de veau. Crédit photo Nicolas Bourguignon