

Chang-I



Jan Willem Brouwersstraat 7 | 1071 LH Amsterdam

T 020-4701700 F 020-4708118 E info@chang-i.nl W www.chang-i.nl

Van de website: 'De keuken als atelier. U komt niet om te eten, U komt om te genieten. Dat is waar we aan werken: de finesse van het genot. In samenspel met een scala aan wijnen presenteren wij U onze nieuwste creaties. Innovative Chinese Cuisine, een revolutie van genot'. En ook: 'Ingrediënten vinden we in alle windstreken van de rijke Chinese keuken. Onze inspiratie wordt gevoed door te proeven en onze gerechten worden verfijnd door het denken. Een gerecht als een gedicht, als ingeving (...). Spraakmakend zou er met gemak aan kunnen worden toegevoegd. Innovatie en trendsetting zijn hier in betrekkelijk korte tijd de vaste waarden geworden. De keuken van Alex en Yong Chang is een bijzondere. Je mag deze combinatie van Oost en West echt geen fusie noemen. Nog los van het feit dat dat een hopeloos achterhaald begrip is, je zou er de keuken ernstig mee tekort doen. Wel tref je op de kaart gerechten aan uit China, Thailand en Indonesië. De keuken is hier duidelijk van een andere dimensie. De letter i staat voor innovatief. Yong Chang nam wereldsteden als Singapore en Hongkong als referentie en startte met zijn ze restaurant (ook de Proeftuin uit Enkhuizen is van de broers). Eigenlijk heeft hij hier de Nederlandse Chinees opnieuw gedefinieerd. Niet dat de basis hier de Chinees op de hoek is geweest, men koos voor een totaal ander concept. Ze willen laten zien welke dramatische veranderingen er op dit ogenblik plaatsvinden in de Oosterse keuken. Veel Europese topchefs laten zich inspireren door wat er op dit moment allemaal gebeurt in bijvoorbeeld China en Thailand. Cuisine op hoog niveau daardoor. Het restaurant hanteert een kaart met een beperkte Westerse menuopbouw, van licht naar sterk. Je ziet er veel ingrediënten die ook in de Franse keuken niet misstaan: eendenlever, Sint-Jakobsmosselen, zeebaars (ook al een keer rauw), eendenborst en dorade. De gerechten zijn hier in de meeste ge-

vallen hoger op smaak dan in de Franse keuken. De broers gaan in de komende tijd de Aziatische kant nog meer benadrukken. De wijnkaart is een klein monument voor de wijn. De hele wereld komt voorbij en meestal zijn het stuk voor stuk bijzondere wijnen. Wijnkaartsamensteller Arman Chan is iemand die, zoals hij zegt, 'smaak kan zien'. Wijn-spijscombinaties zijn daarom altijd uitgebalanceerd en perfect gekozen. Sommelier is hier Teung.

GM

