



**CULINAIR EVENEMENT
PROEF DE STAD**

KIJKEN MAG PROEVEN MOET

HET LEUKSTE
CULI-EVENT VAN
AMSTERDAM.
SCHRIJF JE
SNEL IN!

Op 15 maart 2009 zal voor de tweede keer in haar korte geschiedenis het culinaire evenement 'Proef de stad' georganiseerd worden. De reacties na de eerste editie in 2007 waren zo overweldigend dat alle deelnemers staan te popelen hun waar wederom uit te stallen.



WAT 'Proef de stad'

WANNEER Op zondagmiddag 15 maart 2009 van 12.00 tot 17.30 uur

WAAR in het Lloyd Hotel, aan de Oostelijke Handelskade 34 te Amsterdam.

HOE Entreegeld bedraagt € 17,50, inschrijven kan via www.proefdestad.nl. Aanschuiven bij het diner kost € 99 per persoon. Het diner begint om 19.30 uur en zal rond 23.00 uur afgelopen zijn. >

P

roef de stad. En dat mag je heel letterlijk nemen. Want op zondag 15 maart 2009 presenteren veertien Amsterdamse topwinkels in het Lloyd Hotel samen met ELLE Eten hun beste producten om op te eten en te drinken. Kijken mag, proeven moet. 'Het gaat om de belevenis', aldus Erik Muller van Pasteuning Wijn & Catering. Muller is samen met Arno en Monique Veenhof, van Slagerij Yolanda en Fred de Leeuw, initiatiefnemer van het evenement. Het idee ontstond tijdens een proeverij in kleine kring, waarbij Muller zijn beste wijnen meenam en Veenhof zijn mooiste truffels. Muller: 'We dachten waarom organiseren we niet iets waarbij we het beste van de hele stad kunnen presenteren aan een grote groep mensen.' In maart 2007 resulteerde dit idee in een drukbezochte eerste editie van Proef de stad.

INTIEM

In het voorjaar van 2009 volgt de tweede editie met veertien deelnemers. Naast oude bekenden zoals Frank's Smoke House, Portabella Paddenstoelen, Golden Coffee Box, Brouwerij 't IJ, Vlaamsch Broodhuys, Pasteuning en slagerij Yolanda en Fred de Leeuw, zijn er zeven nieuwe deelnemers. Veenhof: 'We willen het niet elk jaar organiseren, omdat het bijzonder, gepassioneerd en intiem moet blijven. Dus geen groot commercieel evenement met massatoerisme. En daarbij is het voor alle deelnemers een ongelooflijk grote klus, omdat we hiernaast ook onze winkels draaiende moeten houden.' Op de bewuste zondag in maart zullen zowel binnen als buiten het Lloyd Hotel in Amsterdam talloze specialiteiten gepresenteerd worden op verschillende stands. De mooiste vis, vlees, koffie, brood, kazen, patisserie, vers gemaakt ijs, noten, paddenstoelen en natuurlijk veel wijn. Daarnaast worden tijdens het evenement masterclasses wijn en masterclasses food georganiseerd, waar de deelnemers deskundig worden geïnformeerd en uitvoerig kunnen proeven.

SPEKTAKEL

Aan het eind van de dag vindt een groots diner plaats, eveneens in het Lloyd Hotel, met plek voor 120 gasten. Een eet en drink spektakel, onder leiding van topchef Alain Caron, waarvoor bekende Amsterdamse chefs elk een gerecht zullen bereiden. Voor deze gerechten zal uitsluitend gebruik worden gemaakt van de producten van de deelnemers. Veenhof: 'Alles wat we deze dag laten zien en proeven heeft een belangrijk doel, namelijk drempelverlagend zijn. De ervaring leert dat niet iedereen zomaar een specialistische zaak binnen durft te lopen. Deze mensen willen we graag laten zien dat je altijd welkom bent. Al koop je alleen maar een ei.'



DE DEELNEMERS

SLAGERIJ YOLANDA & FRED DE LEEUW Iedereen kent Yolanda & Fred de Leeuw, zowel in als ver buiten Amsterdam. Sinds 2000 gerund door Arno Veenhof, die het aanbod van de kwalitatief hoogstaande slagerij heeft uitgebreid met exclusieve producten, zoals wagyu, Iberisch varken en Bresse-gevoegte. www.slagerijdeleeuw.nl

PASTEUNING WIJN & CATERING BV De oudste, nog bestaande, oorspronkelijke kruidenier van Amsterdam. Vijf generaties geleden gesticht door B.C.H. Pasteuning (rond 1880). En vijftienving jaar geleden, naast de rol als buurtwinkel in Amsterdam Zuid, gespecialiseerd in wijn en catering. www.pasteuning.nl

ABRAHAM KEF KAZEN Ook het oudste Franse kaaswinkeltje van Amsterdam kent een rijke geschiedenis. Abraham Kef stortte zich als een van de eersten op de Franse kazen en leerde het de Amsterdammers eten. Frank van Lonkhuyzen en Marike van der Werff hebben het stokje overgenomen. www.abrahamkef.nl

FRANK'S SMOKEHOUSE Frank begon in 1993 met het roken van forel, en rookt nu meer dan vijftienving verschillende producten. Van wilde zalm uit Alaska en paling uit het IJsselmeer tot wildzwijn uit Hongarije en Italiaanse mozzarella en tofu. www.smokehouse.nl

PORTABELLA PADDENSTOELN De verse, wilde en biologisch gekweekte paddenstoelen van Portabella zijn het gehele jaar door verkrijgbaar aan de marktkraam (in Amsterdam, Den Haag en Haarlem). De wilde

paddenstoelen en truffels uiteraard alleen tijdens het seizoen. www.portabella-paddenstoelen.nl

GOLDEN COFFEEBOX Wederom een familiebedrijf, ditmaal van de familie Boot. De naam die trots op elk goudkleurig koffiepakje vermeld staat. In het koffieceterium van eigenaar Barend Boot kun je dagelijks terecht om de excellente, nauwkeurig geselecteerde koffie zelf te proeven. www.goldencoffeebox.com

IJSCUYPJE In de Eerste van der Helststraat, op steenworp afstand van de Albert Cuyp, verkoopt ijsmaker Edwin het hele jaar door ijs. Versgemaakt echt Italiaans. In alle kleuren en smaken: mango, framboos, citroen, stracciatella, hazelnoot en pistache. En verse warme crêpes.

PATISSERIE KUYT De zoektauw of de fan van delieuzee hartigheid, iedereen kan terecht bij Patisserie Kuyt. Niet voor niets in 2006 benoemd tot beste patisserie van Nederland. Het juryrapport roemde vooral het uitgebreide assortiment en de passie voor het vak. www.patisseriekuyt.nl

BROUWERIJ 'T IJ Het proeflokaal van Brouwerij 't IJ is iedere dag van 15.00 tot 20.00 uur open. Je kunt er dan alle soorten bieren, de zatte, natte, scharrel-ijwit, columbus, struis, en andere seizoens- en gelegenhedenbieren, proeven. En kopen. www.brouwerijhetij.nl

DISTILLEERDERIJ VAN WEES/OOIEVAAR Ambachtelijk gestookte genevers en likeuren op basis van authentieke receptuur. Als je

eenmaal Van Wees gedestilleerd geproefd hebt, laat je voortaan alle buitenlandse gedistilleerd aan je voorbijgaan. Testen kan in proeflokaal De Admiraal aan de Herengracht. www.de-ooievaar.nl

WIJNBAR VYNE De sfeer van een 'bruin café' met niet het glas bier in de hoofdrol maar het glas wijn. En het bittergarnituur is vervangen door hapjes van zeer hoge kwaliteit en originaliteit. Eigenaar Bert van der Leden wil zijn gasten hiermee graag de ultieme wijn-spijs combinatie laten proeven. www.vyne.nl

VLAAMSCH BROODHUYNS Al tien jaar bakt het Vlaamsch Broodhuys lekker brood zonder compromissen, gezond en voedzaam in eigen bakkerij. En maakt hierbij gebruik van pure, authentieke tarwerassen, zeezout uit Bretagne en gevitalseerd bronwater. www.vlaamschbroodhuys.nl

DE NOOTZAAK GOTJÉ Je hebt ze vast wel eens voorbij zien rijden, de kleine brommobieltjes van De Nootzaak Gotjé met de grote noot op het dak. Een familiebedrijf dat al meer dan 60 jaar noten, pinda's, zuidvruchten en rijstcrackers bakt, dagelijks vers in eigen branderij. www.denootzaakgotje.nl

STUDIO BAZAR Hebbedingenwinkel voor de kookgek. Ook Studio Bazar is een familieaangelegenheid. Het thans dertig medewerkers tellende bedrijf van broer en zus Julius en Rooslinde Jaspers begon meer dan veertig jaar geleden in een piepklein winkeltje aan de Amsterdamse Spuistraat. www.studiobazar.com