



上: 主宰者のゲリー・メーケス。これまでも話題の店を手がけた。右: 回転式の鉄橋(緑の部分)を土台にしたユニークな建物。



左: すっきりとしたインテリアが心地よい店内。全面が窓に囲まれていて明るく、港の周囲が一望できる。中: 店の中央に位置するオープンキッチン。右: 大きなエビ入りのガスパチャ。6.50ユーロ

鉄橋の上で、絶景を楽しめるレストラン

約1世紀前に建設された回転式の鉄橋が、モダンなカフェ・レストランに生まれ変わり話題となっている。「オープン」と名づけられたこの店は、1970年代に役目を終えた鉄橋が土台。一時は取り壊しの噂もあったが、市はその再利用をコンペにかけ、このプロジェクトが見事、採用となった。主宰者は、レストラン・プロジェクト、のブコ、ゲリー・メーケス。世界的な建築家集団、アーキテクテン・CIEによる傑出した設計デザインと、幅広い客層にじっくりくるスタンダードなメニュー・コンセプトが採用の鍵となった。トーストやバスタ、ステーキなど料理はいずれも本格の味だが値段はお手頃。ワインの品揃えも豊富なのがアムスツ子にウケている。

Cafe Restaurant Open

● Westerdokplein 20
☎ (020) 6201010
M CENTRAAL STATION
営業10時~深夜1時(日~木)
10時~深夜3時(金、土)
無休
www.cafeopen.nl



刺激の宝庫 アムステルダム



男に似合うベビーカーは、“前進”あるのみ!

99年に創業した、アムスのベビーカー・ブランド「ブガブー」。10年目を迎えた現在、同社のベビーカーは世界50カ国で愛用されるほどの人気商品となった。第1号プロトタイプ誕生した当時、創業者であるデザイナー、マックス・バーレンブルグはまだアカデミーの学生だった。「なぜベビーカーは、パパが押すには恥ずかしいデザインばかりなのか」という疑問を抱き、卒業制作として「パパも胸を張って使えるベビーカー」をデザイン。それは、使い手に優しい機能性と、男にも似合うスタイルを兼ね備えたものとなった。以来、常に革新を続けバージョンアップ。今年に究極の街乗りバギー「ブガブー・ビー」を発表。ダッチデザインの面目躍如だ。



社長でありデザイナーのマックス・バーレンブルグ。www.bugaboo.com



ブガブーの登場以来、パパがベビーカーを押す姿を頻りに見かけるようになった。デザインまで熟考されたデザインで、機能性は抜群。鮮やかなカラーがアクセント。



今年の新作「ブガブー・ビー」は、小型軽量で街乗りにも便利。

*Penは月2回刊、1日と15日発売。

ユイキヨミ・文 text by Kiyomi Yui
ミヌスファン・デル・ホーム・写真 photographs by Minus van der Boon



左: オーナーであるセバスティン夫妻。昨年この街に拠点を移した。右: フランスから呼び寄せたパン職人たちが、休む暇もなくアトリエで働いている。

クロワッサンのためなら、1日2度並ぶのは当たり前。

オランダ唯一の本格的フレンチ・ベーカー「レ・フォーニル・デ・セバスティン」。昨年のオープンから、店頭行列は絶えることがない。主人は38歳のフランス人、セバスティン。フランスで代々ベーカーの家庭に育ち、彼も15年、店主を務めてきたが、昨年、オランダ人の奥さんとともにこの街に移り住んだ。「最近では、外国の食文化に対する興味が高まっている。そんなタイミングに店を出せた」と、セバスティン夫妻は語る。彼らは、昔ながらのレシピを守り、店の横にあるアトリエをガラス張りにして、製造風景をオープンにしている。働いているのは、フランスから呼び寄せた職人ばかり。だからバゲットやクロワッサンは特に評判で、1日に2度買いに来るファンも多いとか。パンにはうるさいオランダ人だが、セバスティンのパンは絶品だという。近々、隣街にも進出する予定だ。



朝や昼には長い行列ができる。市外からの客も多い。

Le Fournil de Sebastien

● Olympiaplein 119,
☎ (020) 672421
T OLYMPIAPLEIN
営業7時~19時
※日
www.lefournil.nl

