

GEHEIM LONDEN

Bij ons is er geen twijfel: Londen is een van onze favoriete bestemmingen voor korte reisjes en het ontdekken van allerlei zaken, variërend van conventies en beurzen tot pop-uprestaurants, eetfestivals en verdoken musea. In elke centraal gelegen wijk is er wel iets te beleven, maar toch wordt toeristen maar al te vaak dezelfde dingen aangeraden. OF het nu om Big Ben, Buckingham Palace of reuzenrad London Eye draait: elk van die bestemmingen is zeker de moeite om te bezoeken, maar als je iets wilt meemaken dat niet elke toerist al eens heeft ervaren, doe je er ook eens goed aan om buiten de platgetreden paden te gaan kijken.



Websites

De minder toeristisch bekende plaatsen zijn vaak zo interessant dat er tegenwoordig hele websites aan worden gewijd. Soms bevatten die zelfs nog meer informatie dan standaard sites over de Engelse hoofdstad. Nog belangrijker is dat je er vaak dingen vindt die je absoluut niet zou verwachten en die zeker niet in een gids zullen staan, niet zelden omdat het om eenmalige evenementen of nieuwigheden gaat. Hier enkele aanraders van ons:

www.secretldn.com:

Een erg cleane, overzichtelijke site die is onderverdeeld in een aantal logische onderwerpen (bars & nachtleven; entertainment; film, theater en kunst; eten; lifestyle; dingen die er te doen zijn; films en kalender. Waarom film twee keer wordt vermeld? Geen idee, maar wij vonden er fantastische zaken op als een Game of Thrones-oefenkamp (met stuntmannen en wapentrainers uit de serie), de opening van een pop-upstore rond melk en koekjes, de Beefeater Sip-Hop (een evenement waarbij je een gratis gincocktail krijgt terwijl er live hip-hopoptredens zijn), een nieuwe sf-tentoonstelling met onder andere aandacht voor de geweldige serie Black Mirror, een voorstelling van de film Sister Act in een kerk mét een live 35-koppig koor, een literaire kaart van Londen, een klimmuur van (gelukkig stoffen) penissen, een bloedmooie meditatiestudio en natuurlijk de nieuwste dakterrassbars. Een geweldige website!

www.secret-london.co.uk:

Een vrij spartaans vormgegeven website die de nadruk legt op de 2000-jarige geschiedenis van Londen. Hier en daar staan korte quizjes om de lezer vertrouwd te maken met het verleden (en heden) van de stad, maar het is vooral omwille van het feit dat de site fungeert als een soort interactieve gids die indruk wekt. Zo kan je zowat eender welke interessante plaats in Londen gemakkelijk opzoeken, waarna je dan uitleg vindt over de standbeelden en andere bezienswaardigheden op die locatie – mét dus ook aandacht voor kleine details die alles veel meer intrigerend maken dan als je er in een gewone reisgids over zou lezen. Er is natuurlijk ook ruimte voor aanbevelingen, evenementen, interviews en meer. Ga bijvoorbeeld eens naar 'Shops' en kies voor 'Quirky'. Daar vind je onder andere Mystical Faeries, een in het roze en glitter gedecoreerde winkel waar je alles vindt voor feeënfestjes en -verjaardagen.

<https://www.timeout.com/london/things-to-do/secret-london-1>:

We hebben het al geleerd toen we 12 waren: het eerste wat je doet als je in Londen aankomt, is een TimeOut kopen. TimeOut bestaat ook in andere steden, maar staat nergens zo sterk als in Londen. Ook de website is fantastisch en wordt voortdurend up-to-date gehouden. Je vindt er het laatste nieuws rond Londen, suggesties voor wat je zoal zou kunnen gaan doen, attracties, hotels, evenementen en meer. Dit is waar wij naartoe surfen als we willen weten of die ene nieuwe musical de moeite waard is om te gaan bekijken, of als onze favoriete musical een nieuwe bezetting heeft gekregen. Raadpleeg TimeOut als

je wilt weten welke restaurants net zijn opengegaan (en hoe goed ze zijn), waar er tijdens de komende week een party is, welke artiesten komen optreden in Londen, enzovoort. De sectie rond 'Secret London' is nog beter dan de gemiddelde artikels al zijn. Zo vonden we tussen de rubriek '21 plaatsen in Londen die er in niets uitzien als Londen' onder andere de boottochten in Maida Vale (die wordt vergeleken met Venetië), de Japanse tuinen van Kew Gardens, de ijswaer die je (inclusief ijsbijlen) kunt beklimmen in Covent Garden en de Rivoli Ballroom (waarvan het interieur doet denken aan de jaren vijftig).

www.visitlondon.com:

Visit London is een vrij algemene, erg nuttige site, die evenwel iets minder trendy is dan TimeOut. De website werkt echter wel samen met het toerismebureau van de stad, wat ervoor zorgt dat alles erg actueel is. De suggesties zijn wel geschreven met in het achterhoofd dat ze vooral bedoeld zijn voor toeristen, maar wie even de tijd neemt om te zoeken, vindt de rubrieken rond het 'geheime Londen', met daarin onder andere een lijst met 7 aanbevolen eetplaatsen waar je traditionele vleestaartjes kunt vinden. Het meest iconische gerecht? Taart (met daarin steak en nieren of andere – doorgaans weinig appetijtelijke – gerechten) met aardappelpuree, groene alcohol en paling in gelei. Tja, dan kiezen wij liever voor Chin Chin Labs, waar de ijsjes worden bevroren met vloeibare stikstof. Visit London is ook een uitstekende site als je Londen nog niet hebt bezocht en wilt weten hoe het zit met het openbare vervoer of andere dagdagelijkse bezigheden.

Ook Buzzfeed, de website van The Telegraph en andere internetkanalen hebben rubriekjes over 'verborgen plaatsjes' in Londen, maar laten we eerst eens ingaan op een paar aanraders van ons.

Verblijf

Andaz Liverpool Street Hotel:

Hoewel het Andaz Hotel op Liverpool Street al bestaat sinds 1884 (toen het nog het Great Eastern Hotel heette) en is gehuisvest in een prachtig Victoriaans gebouw dat in rode baksteen is opgetrokken, zijn er overal moderne toetsen aangebracht. Het huwelijk tussen oud en nieuw is wat de design betreft niet altijd volledig geslaagd, maar het komt wel allemaal erg stijlvol over. Al vanaf de check-in, die met de iPad gebeurt aan receptie-eilandjes in een zwarte lobby, is het duidelijk dat het hier om een chique vijfsterrenhotel gaat, inclusief zeven bars en restaurants, Nespresso-apparaten in de stijlvolle zwart-en-grijze kamers, een fitnessruimte die veel groter is dan de kleine kamertjes met tapijt die je in nog veel hotels aantreft, gratis wijn, sappen en gebakjes voor de gasten die zich tussen 18 tot 21 uur dorstig voelen en uitstekende schoonheidsbehandelingen. Wij geraakten onder de indruk van het uitgebreide ontbijt in de 1901 en de cocktails in de Catch Bar & Lounge, waar 's avonds DJ's komen draaien. Met het metrostation letterlijk naast de deur, is ook de locatie moeilijk voor verbetering vatbaar. Meer info: <https://londonliverpoolstreet.andaz.hyatt.com>.

The Arch Hotel:

Met hotspot Marble Arch in de buurt hoeft het misschien niet echt verwondering te wekken, maar er zijn maar liefst 3 hotels in dezelfde wijk die 'Arch' ergens in de naam dragen. Het gezelligste én mooiste is zonder twiifel The Arch, een knap boetiekhotel waar de georgiaanse architectuur van de 9 gebouwen die werden samengesmolten tot dit ene hotel en modernere design elkaar ontmoeten. We kregen er een prachtige, erg ruime suite met een 'vals' terras (de suite bevindt zich beneden) waar een grote foto van een park alles net wat ruimer doet aanvoelen dan eigenlijk het geval is. De heel persoonlijke bediening

van dit onafhankelijk uitgebate hotel is een absoluut pluspunt, terwijl we zeker aanraden om te aperitieven in Le Salon de Champagne, een aparte ruimte binnen de uitstekende Hunter 486 Restaurant and Bar, waar Britse klassiekers op tafel worden gebracht in een modern jasje. Een van onze favoriete Londense hotels. Meer info: www.thearchlondon.com.

CitizenM London Bankside:

Als je een gezellig hotel met een jonge, moderne sfeer zoekt dat toch niet te duur is, kom je in Londen al snel bij CitizenM London Bankside terecht. De enorme lobby/lounge is erg eclectisch, maar smaakvol ingericht en de vele kunstenaars en zakenlui die hier iets komen drinken terwijl ze gebruik maken van de wi-fi-connectie dragen gewoonweg bij tot de dynamiek die zo eigen is aan CitizenM. Inchecken gebeurt via schermen in de lobby en omdat er ook geen restaurant is (er is wel een zelfbedieningshoek), hoeft het personeel nooit opdringerig te doen. Grootste troef: de witte kamers. Die hebben een warm, houten vloer en grote bedden die naast de enorme ramen staan opgesteld. De domotica werkt perfect, met elektrische rolluiken en een smart-tv waar je – voor de verandering – over een brede selectie gratis films en series beschikt. Geniet van het zéér comfortabele bed en kies met de afstandsbediening een kleur belichting uit die je bevalt. Ook niet te missen: de barruimte boven, die doubleert als bibliotheek, compleet met boeken in allerlei verschillende talen. Meer info: www.citizenm.com

Lancaster London:

Op zo'n 5 minuten wandelen van Marble Arch, naast Hyde Park, vind je een veel groter hotel dat evenzeer de moeite waard is: het Lancaster Hotel, dat terwijl we dit schrijven door een volgend stadium van renovatie gaat. Een goed idee, want het traditionele decor, met vloertapijten, marmeren badkamers en dikke schilderijkaders, is aan een update toe. Verblijf je hier, kies dan niet zomaar voor een van de 416 kamers (verspreid over 18 verdiepingen, maar voor een zo hoog mogelijk gelegen kamer aan de westelijke kant van het hotel – het uitzicht is subliem. Eten doen wij in het gezellige Thaise restaurant Nipa of in de Island Grill, waar er Europese gerechten worden opgediend. Begin zeker met een cocktail, het is de moeite waard! Meer info: www.lancasterlondon.com.



Andaz Liverpool Street



CitizenM London



Restaurants

Bar Douro:

Bar Douro, gelegen op het nog vrij nieuwe Iron Square in Londen, is op veel manieren een uitzondering. Een uitzondering vanwege de inrichting, met blauw-witte tegels en barkrukjes rond de lange bar of rond tafeleilandjes die tegen de ramen staan... en een uitzondering omdat het een van de weinige authentieke Portugese restaurants van Londen is. Wij genoten onder andere van het huisgebakken, rokerige brood waar chorizo in verwerkt zit, de rijkelijk gevulde en maar lichtjes gefrituurde croquetas de Alheira (kroketten in de vorm van opgepulde, gepaneerde bolletjes op basis van een worst die gemaakt is van verschillende soorten vlees) en kabeljauwkroketten; de succulente bacalhau à Brás, dat gemaakt wordt met versnipperde kabeljauwen, en de iets te zwart gebakken, maar heerlijk knapperige octopus met zoete aardappelen. Een van onze mooiste ontdekkingen, deze Bar Douro. Meer info: www.bardouro.co.uk.

The Cinnamon Club:

The Cinnamon Club is al jarenlang een instituut in Londen, maar werd in 2015 opnieuw ingericht en heropend. Naar eigen zeggen leidt het restaurant het moderne Indische keukenlandschap in Londen met onder andere wild, kruidige visgerechten, proefmenu's en seizoensgebonden gerechten. Er is echter meer: een uitgebreide wijnkaart, een heuse ginrolley en een aantal 'signature cocktails'. De combinatie van Indische keuken met Franse kooktechnieken werkt alvast erg goed, al bezorgde niet elk gerecht ons een 'wauw'-moment. www.cinnamon-club.com.

Goode & Wright:

Het intimistische Good & Wright ontleent zijn naam aan de kleermakers die hier voor de Tweede Wereldoorlog een zaak uitbaatten – hun naamplaat hangt nog steeds aan de gevel. De eetruimte zelf is vrij nauw, maar biedt net voldoende plaats voor twee rijen tafels – goed voor 30 tot 40 couverts. De zwart-en-witte tegels en houten muurpanelen doen sterk denken aan Franse bistro, maar de kwaliteit van het eten overstijgt gemakkelijk de verwachtingen. Hier kan je kiezen tussen 12 kleine en 6 grote gerechten, maar het menu wordt elke dag aangepast – een enorme troef, als je het ons vraagt. Verwacht hier geen al te moderne keuken, maar wel verschillende gangen die we hier te eten kregen, waren stuk voor stuk heel rijk aan smaak en textuur. Mjam! Meer info: www.goodeandwright.co.uk.

German Gymnasium:

Locatie is alles, hoor je wel eens zeggen, en op dat gebied stelt German Gymnasium alvast niet teleur: het is gesitueerd tussen St. Pancras en King's Cross, twee van de meest bezochte Londense treinstations. Minstens even aantrekkelijk is echter het interieur. German

Gymnasium kaapte dit jaar simpelweg de titel van 'Best Restaurant in a Heritage Building', die van 'Best UK Restaurant' én die van 'Best Overall Restaurant' weg. Met andere woorden: het is momenteel het mooiste restaurant ter wereld. Nog belangrijker is dat de Duitse chef die er met de plek zwaait wel degelijk deftige gastronomie brengt, al moet hij zich omwille van de Britse verwachtingen soms inhouden en prijken er dus ook heel wat gerechten op het menu die door Engelsen als 'typisch Duits' worden gezien, zoals – natuurlijk – schnitzel. Ga overigens altijd boven eten. Daar krijg je immers een verfijnder menu dan op de begane grond. Meer info: www.germangymnasium.com.

Hippodrome Casino:

Een casino tussen de restaurants? Jazeker! Het Hippodrome Casino biedt niet alleen gokspelen aan, maar ook uitstekende nachtelijke optredens in een theaterzaal die er knapper en properder uitziet dan de meeste theaters op West End – en dat op de best mogelijke locatie in heel de stad, op de hoek van Leicester Square. Het restaurant, Heliot Steak House, werd door de klanten van Bookatable tot beste steakhouse van de stad uitgeroepen en kijkt uit op de casinovloer. Wie hier gaat eten, zoekt een totaalervaring en daarin stelt dit casino niet teleur. Meer info: www.hippodromecasino.com.

Indigo One Aldwych:

Indigo heet 'informeel' te zijn, maar ondanks de heel democratische prijzen ademt alles in dit gluten- en lactosevrije restaurant stijl uit. Terwijl mensen beneden in de lobby van One Aldwych genieten van een drankje, spitst het restaurant boven zich toe op gezonde voeding en dat begint al met een (net iets te weinig gekruide) soep van waterkers met daarop een perfect gepocheerd Burford Brown-ei. Ook de met de hand gerolde aardappelgnocchi had wat extra smaak mogen gebruiken, maar verder zijn alle gerechten mooi in balans, met het lendestuk van hert als uitschieter. Overigens ook onze complimenten voor de geweldige, jonge sommelier, die de raad van zijn baas in de wind durfde slaan en ons betere keuzes voorstelde nadat we hem er expliciet om vroegen. Indigo bewijst dat het perfect mogelijk is om goede gastronomie te serveren zonder dat er gluten of lactose in moet verwerkt zitten. Om dat te bewijzen, vertelde chef Dominic Teague tijdens de eerste drie maanden dat het restaurant open was zelfs aan niemand dat hij zo kookte. Bij ons weten het beste restaurant van deze soort in de Engelse hoofdstad. Meer info: www.onealdwych.com.

Jinjuu:

Jinjuu is een uiterst gezellig, sfeer vol Koreaans restaurant dat wordt uitgebaat door de Koreaans-Amerikaanse 'Iron Chef' Judy Joo. In een vorig leven werkte de dame nog voor de club van Hugh Hefner, maar ondertussen is deze tweede Jinjuu in Soho in sneltreinvaart uitgegroeid tot een echte 'place to be'. Na een paar topcocktails proeven we een assortiment van verschillende gerechten en die vallen bijna allemaal reuze mee. Vooral de krokante kippenbiljetjes met zoete,



pikante chilisaus, gepekeld radijs en sojasaus hebben dit restaurant op de Londense kaart gezet. Als je de eerste keer komt, raden we het 'signature menu' aan. Begin gerust met de gestoomde sojabonen met de huismengeling van pankopaneermeel en chili en promoveer van daar naar de sappige zeebaars. De DJ op de achtergrond zal voor de juiste, trendy sfeer zorgen. Meer info: www.jinjuu.com.

The Jones Family Project:

Dat The Jones Family Project een 'familierestaurant' is, kan je moeilijk zien: de ruime eetzaal is opgedeeld volgens kleur (rood en groen) en terwijl wij er waren, was er erg veel activiteit, waardoor we soms wel wat moeite hadden om onze gesprekspartner goed te verstaan. Als je kunt, kies dan de verhoogde eetkamer. Die wordt apart gehuurd voor evenementen of bijeenkomsten en wordt elke 2 weken anders ingericht – een supertof concept! Hier kom je vooral voor de elegante cocktails en het biologische vlees, dat wordt klaargemaakt op houtskool. Daarvoor wordt een jospersgrill gebruikt, die ook een oven bevat. Voor ons vormden vooral de perfecte gaartijden van zowel vis als vlees een absolute meerwaarde. Enig minpuntje: hier eten is niet heel erg goedkoop. Meer info: www.jonesfamilyproject.co.uk.

Smokey Tails:

Smokey Tails bevindt zich aan de rand van het hippe Shoreditch en kan rekenen op een buitenteras met veel hout en een interieur waar hout en metaal de boventonen voeren, met blootgelegde pijpleidingen

boven het hoofd, grote kleurrijke moderne kunst op de muur, een DJ-tafel met daarop een platendraaier waar continu een vinyl plaat op de vinder is (chef Seth Troxler is dan ook een gevierd DJ uit het Amerikaanse Detroit) en een bar aan de achterkant. Het oogt allemaal erg toegankelijk, maar ook best wel hip, en met 60 couverts kan Smokey Tails toch behoorlijk wat mensen ontvangen. De nadruk ligt op de gerechten die de grootmoeder van de chef in zijn Amerikaanse thuis staat placht te maken, zoals heerlijke salades, gerookte Mexicaanse maïskolfjes, macaroni met kaas, heerlijk gekruide kippenvleugeltjes en een brioche met gebarbecued varkensvlees, vergezeld door gepekeld de rode kool – een smaakbom. Het lijkt allemaal ongecompliceerd, maar hier zijn enkele goed ontwikkelde smaakpapillen aan het werk geweest. www.smokeytails.co.uk.

Polo 24 Hour Bar:

Zoek je iets ongecompliceerd en goedkoop om te eten, of ben je 's nachts te hongerig om nog te wachten tot de zon weer opkomt, dan kan je terecht in de Polo 24 Hour Bar. Het restaurantje is vooral gekend voor zijn copieuze ontbijt, dat al verschillende keren in de prijzen viel, maar gelukkig zijn er ook een aantal iets gezondere alternatieven voorzien, zoals een vegetarisch ontbijt, frietjes van zoete aardappelen en havermoutpap. De locatie vlakbij Liverpool Station is ideaal voor wie dit restaurantje snel wilt bereiken. Meer info: www.polo24hourbar.co.uk.

Truffi 罎 鉀桶esecco:

Truffi 罎 鉀桶esecco in Camden ademt in alles de sfeer van een gezellige Venetiaanse wijnbar uit: het onbewerkte, donkere hout, de twee bars voor grote groepen en de tafeltjes voor enkelingen of koppeltjes, de omgekeerd hangende proseccoflessen en natuurlijk de wijngleur die al een klein beetje doorheen het interieur is gedrongen laten er geen twijfel over bestaan. De nadruk ligt hier op een aantal geweldige Italiaanse wijnen, al is het wel jammer dat slechts twee van de vijf soorten prosecco per glas te bestellen zijn. Culinair wordt alles beperkt en simpel gehouden, met een charcuterieplank van een kwaliteit die je maar

zelden aantreft (en daarop zowel twee soorten salami als mortadella, prosciutto en coppa) en een rijkelijk gevulde kaasplank. Wij geraken echter nog meer onder de indruk van de fantastische burrata (met een buitenkant van mozzarella en een binnenkant waar ook room in verwerkt zit) en een ogenschijnlijk erg simpel, maar geweldig pasta-gerechtje waar truffel in verwerkt zit. Bij Truffi 罎 鉀桶esecco draait alles immers om truffel en daar kunnen wij alvast nooit genoeg van krijgen. [www.truffi 罎 鉀桶esecco.com](http://www.truffi罎鉀桶esecco.com).

Walter & Monty:

Streetfood is 'in' – ook in Londen. Dat streetfoodtrendsetters Walter en Monty vorig jaar hun eerste vaste restaurant openden, moet voor hen dus een logische stap zijn geweest. De focus ligt op gegrild, gemarineerd vlees dat voor de ogen van wachtende klanten wordt klaargemaakt achter de bar. Enkel een glazen tussenstuk scheidt hen nog van de koks. Het interieur doet denken aan een opgeknapt slagterij, maar dat is zeker geen minpunt. De formule is simpel: kies een wrap of een doos, laat weten wat voor salade je wilt, voeg vlees toe en eindig met een sausje. Omdat er zoveel aandacht werd besteed aan design en omdat alle ingrediënten kwalitatief uitstekend zijn (en ter plekke worden versneden), is deze Walter & Monty een meer dan waardige plaats om de betere streetfood te komen uitproberen. www.walterandmonty.com.

Tours

Ga je naar Londen, doe dan ook eens mee aan een foodtour. Het is een van de allerbeste manieren om interessante eetplekjes te leren kennen die vooral de 'locals' weten te vinden, maar vaak nog verborgen zijn gebleven voor toeristen. Wij raden de supersympathieke Celia Brooks aan, een bekende en erg gepassioneerde foodwriter die geregeld haar opwachting maakt op de Britse tv en al verschillende boeken op haar conto heeft staan. Haar tour doorheen de legendarische Borough Market, die uit twee naast elkaar gelegen loodsen bestaat, is een van de beste van de stad – en bovendien is Celia de enige die er officiële toestemming voor heeft. Doen, dus!

Dirk Vandereyken



Jones Family



Polo 24 Hour Bar