

Tekst: Paul van der Linden

Foto's: Trees Korstanje, Artbeat, The PuLi, The Waterhouse, The Peninsula

Shanghai

BRIGHT LIGHTS,
gigantic city!



De Long Short Rib Bordelaise is vlees van een andere planeet



De kamers en suites zijn alle strak ontworpen doch warm en huiselijk. Deluxe Suite Living Room



Shanghai



Hier is het prima baantjes trekken, Spa center Antantara



'Tea treatments' in de Spa, doen!

The PuLi:

Hier is iemand met erg veel smaak helemaal los gegaan

The PuLi noemt zich China's eerste 'urban resort'. Een mooi gekozen titel want eenmaal binnen word je echt overvallen door complete rust en sereniteit als ware je ergens in 'the middle of nowhere'. Een stap naar buiten en je staat in een bruisende wereldstad.

De Antantara Spa met zijn grote zwembad verdient ook een bezoek, net als een diner in het Jing'An restaurant.

De Nieuw-Zeelandse chef Dane Clouston heeft in de twee jaar dat dit resort nu open is, het restaurant in de top drie van de stad gekregen. Het eten is werkelijk spectaculair lekker. Alle factoren bij elkaar maakt van The PuLi Experience er eentje om nooit meer te vergeten. Als we het naast gelegen Jing An Park willen bezoeken en het hotel uitlopen, drukt de conciërge ons nog even snel een flesje Evian Spray in de hand: "It's hot today." Do we need to say more!?

gen voor je laptop of smartphone. Ook is er een soort noodtelefoon welke je mag meenemen als je de stad ingaat. Mocht je verdwalen of wil je gewoon iets weten: 'Just press 1, and you will directly be connected to our concierge'. Cool! Oplaadpunten zijn er ook in overvloed, zelfs eentje naast de toiletspot. De Nespresso machine met z'n capsules is net als de goed gevulde minibar onbegrepen.

Yuyuan Garden en bazaar is zeker een bezoek waard, maar ga niet in het weekend, half China is dan op bezoek



De ene Chinees heeft meer smaak dan de andere...



Even een chill momentje

MET DANK AAN:

Cathay Pacific (cathaypacific.com)

Designhotels.com

Bikearoundshanghai.com

Peninsula.com



CATHAY PACIFIC

CULINAIRE HOTSPOT MR & MRS BUND SOMETHING SPECIAL!

Drie jaar geleden besloot de eigenaar van dit bijzondere restaurant het roer drastisch om te gooien.

Het chique, fine dining werd overboord gegooid. Geen stijf gedoe meer, geen standaard opmaak en zeker geen bediening in smoking. De gehele staf, inclusief de chefs (die thuis in Frankrijk twee sterren kookten) mochten vertrekken.

Er werd grondig verbouwd.

Drie Franse architecten mochten een onderdeel voor hun rekening nemen, maar 90% van het geld ging naar...de

keuken. Het is de meest gecompliceerde hightech keuken in de stad geworden. Tientallen koks zigzaggen moeiteloos door elkaar en bereiden de meest spectaculaire, verrassende en smakelijke gerechten voor u. Welke worden uitgeserveerd door de meer dan bekwame bediening, die door Replay in spijkerbroeken en shirts is gestoken. Waag u niet aan de kaart met meer dan goo (!) gerechten, maar vraag naar de signature dishes

van Chef Paul Pairet. U zult zowel qua opmaak als qua smaak van de ene in de andere culinaire verbazing vallen. Internationale topwijnen maken het plaatje compleet. Voor de locals die regelmatig Mr & Mrs Bund bezoeken, is er een unieke wijnmachine aangeschaft. Let op: u kunt uw Mr & Mrs Bund creditcard uploaden met bijvoorbeeld 100 euro. U loopt dan naar de enorme wijnkast om zelf een wijntje te tappen. Er is keuze uit drie maten: een 'tasting', een half glas en een vol glas. De prijzen variëren van enkele euro's tot wel 400 euro voor een glas Chateau de la Tour uit 1960. U vindt deze 'dinning pearl' op de Bund 18 op de 6e etage.

www.mmbund.com.

