

Reistips — Los Angeles & Las Vegas

Tekst: Dirk Vandereyken

Onze favoriete reizen? Die waarbij we enkele dagen in een stad blijven en daarna nog een tweede locatie aandoen. Sommige afstanden lenen zich daar uitstekend toe, zoals die tussen Los Angeles en Las Vegas. Het zijn twee locaties die we met Badass Intensive Acting Studios aandoen tijdens onze workshops in de Verenigde Staten en die we inmiddels als onze broekzak kennen. Dat betekent natuurlijk ook dat je doorgaans snel ziet wat er veranderd is én wat nog steeds interessant is om te bezoeken. Ons jaarlijks bezoek tijdens de Academy Awards was weer een uitgelezen kans om ook een aantal tours uit te proberen, lekker te gaan eten en ons onder te dompelen in de top entertainment die beide steden te bieden hebben.



Los Angeles

Los Angeles is groot en uitgestrekt, maar dat komt natuurlijk ook omdat de kuip, die maar liefst 1.210 vierkante kilometer beslaat en 18,7 miljoen inwoners kent, een amalgaam is van verschillende deelgemeentes. Tijdens de periode van de Academy Awards zijn onder andere West Hollywood, waar de beroemde Hollywood Walk of Fame ligt en de Oscaruitreiking plaatsvindt, en Beverly Hills, waar tijdens de week voor de ceremonie de Oscar Week doorgaat, erg interessant om te bezoeken. Hier enkele

tips!

Nieuwe attracties in West Hollywood

Hollywood Boulevard kent heel wat attracties waarvan we niet meer kunnen herinneren wanneer ze er nog niet stonden. Zo zijn zowel Madame Tussaud's als Ripley's Believe It or Not en het Guinness World Records Museum vlakbij het iconische Chinese Theater te vinden. Tijdens het afgelopen jaar hebben echter ook een groot aantal gloednieuwe attracties de deuren geopend. Het begon al in 2016 met het Escape Hotel Hollywood (de grootste locatie voor live escaperooms ter wereld) en de trend lijkt zich door te zetten. Hier een greep uit het – fabuleuze – aanbod.



Hologram USA: Hologram USA is een theater waar je vanuit een (niet al te groot) aantal knusse leren zetels naar optredens en vertolkingen kunt krijgen van... hologrammen. De shows variëren van 'live' bands tot karaokeshows en 'celebrity roasts', waarin beroemdheden in hun 'bijzijn' uitgelachen worden. Het podium is bovendien groot genoeg om een dinosaurus op te verwelkomen, ook al wordt die volledig digitaal op de planken geprojecteerd. Alles ziet er levensecht uit, maar bezoekers kunnen ook zélf live driedimensionaal worden ingescand en op het podium verschijnen, of zelf 'center stage' nemen en tussen de hologrammen gaan staan. Pas wanneer ze dat doen en de hologrammen zich door hen heen bewegen, zie je goed dat het niet om

echte zangers, komieken of monsters gaat. Van Prince tot Jennifer Warnes, het is een leuke ervaring om hier mensen te zien optreden die je live moeilijk of niet meer kunt zien en het geeft ons zin om dan toch eens naar Dio 'op tournee' te gaan kijken. Overigens is het theater vooral een showcase voor professionals: er is een mobiele versie van de technologie, die gretig wordt afgenomen door – vooral – de concert-, film- en entertainmentwereld. De prijzen zijn sterk gericht op de B2B-sector, maar toeristen en mensen die op zoek zijn naar een originele attractie, kunnen aan heel schappelijke prijzen terecht in het theater. Leuk!

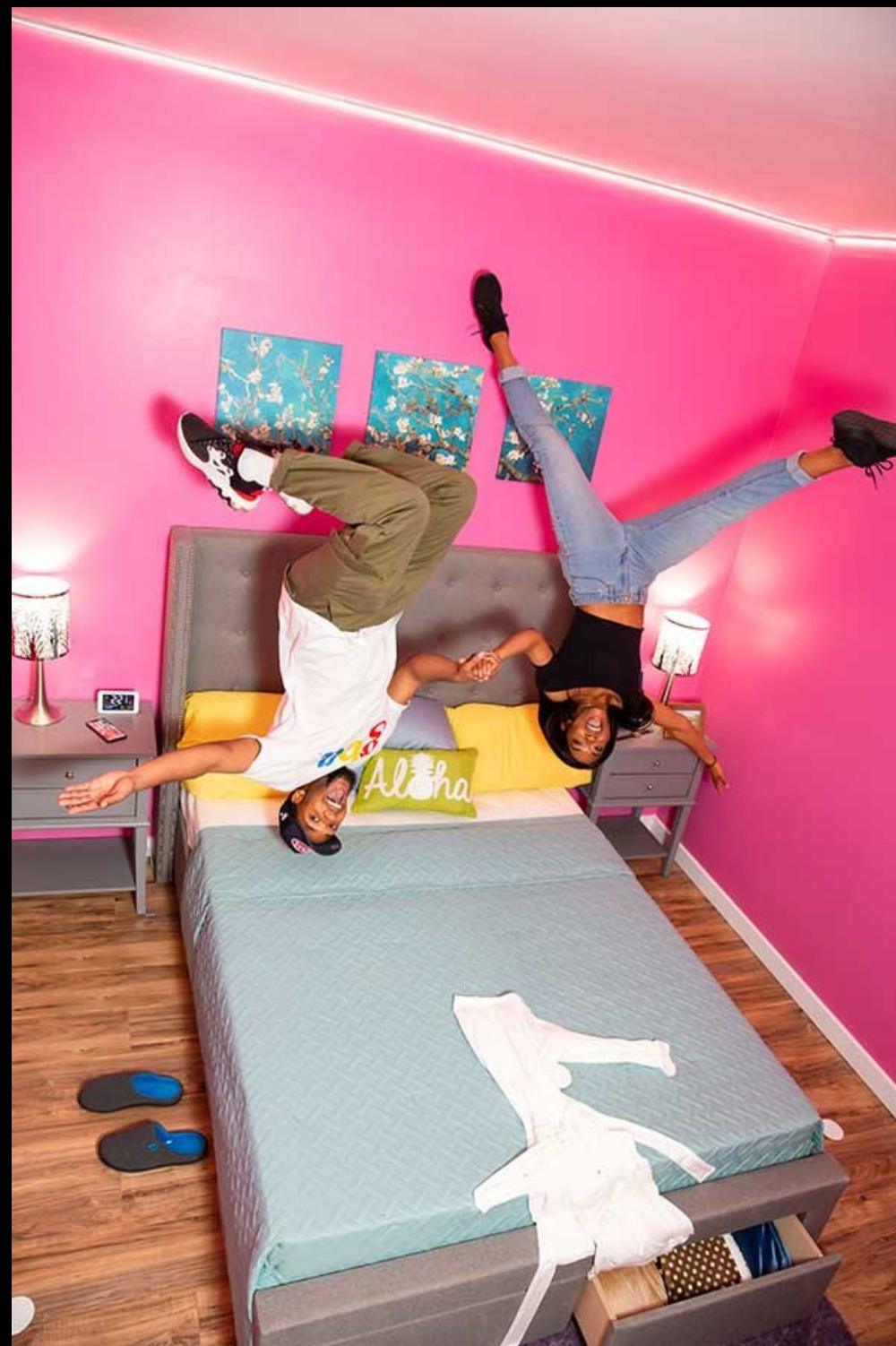
Meer info: www.hologramusa.com



Museum of Illusions: Wie van Instagram houdt en/of graag eens een originele foto van zichzelf post, heeft een vette kluit aan het Museum of Illusions, dat het logischerwijs minder populaire Museum of Broken Relationships heeft vervangen. Ook deze – nog vrij nieuwe – locatie van het museummerk speelt handig in op moderne trends en voorkeuren. Hoewel het museum met zijn twee verdiepingen aan de kleine kant is, zijn er heel wat handgeschilderde kunstwerken te vinden, waarvan de beste er echt goed in slagen om een optische illusie te creëren voor wie op een van de daartoe voorziene kruisjes wil poseren. De illusies zijn erg gevarieerd: schipbreuk lijden op de Titanic, een reuzengrote speelgoeddoos waarin mensen aan de ene kant veel groter en mensen aan de andere kant veel kleiner lijken, een schilderij die het doet lijken alsof je aan de buitenkant van een gebouw staat, een dinosaurusgeraamte waar je voor en in kunt staan, een Shelobwaardig spinnenweb (inclusief gigantische spin), enzovoort. Fotograferen wordt natuurlijk aangemoedigd en voor 7 dollar bovenop de inkomprijs (20 of 25 dollar) krijg je een statief mee. Het leukste is natuurlijk om voor de vip-ervaring te gaan. Dan betaal je ongeveer dubbel zoveel, maar krijg je een eigen fotograaf mee. Gemiddeld een paar uur later heb je de foto's al in jouw inbox. Niet iedereen zal het geld eraan willen uitgeven – vooral omdat je op een uurtje het hele museum kunt meemaken – maar het Museum of Illusions is best wel een aanrader om samen met vrienden of familieleden mee te maken, vooral als je enthousiaste kids hebt.

Meer info: www.laillusions.com

Museum of Selfies: Zeggen dat iets op een 'steenworp afstand' ligt, is een behoorlijk gekende uitdrukking... alleen ligt het Museum of Selfies op veel minder dan een steenworp afstand van het Museum of Illusions. 'Spuwafstand' klinkt misschien iets ordinairder, maar is zeker accurater. Het opzet is overigens vrij gelijkaardig en de attractie begon net als het Museum of Illusions als een pop-up, maar ondertussen is het al zeker dat het minstens enkele jaren kamp zal opslaan op Hollywood Boulevard. Het duo dat oorspronkelijk met het idee op de proppen kwam, Tommy Honton en Tair Mamedov, heeft zijn sporen verdiend als escaperoomontwerpers en die creativiteit is zeker terug te vinden in de verschillende ruimtes, die speciaal ingericht zijn om leuke, originele selfies te kunnen maken op achtergronden die voornamelijk steunen op optisch bedrog. Zo is er een bad met 'goudstukken' waar je in kunt plaatsnemen (jammer van





het stukje kauwgom dat een of andere onverlaat daar had achtergelaten, maar verder is het museum kraaknet), een 'dak' van een wolkenkrabber mét uitzicht op de straten errond, een ruimte met zwart-witte strepen die zo uit een schilderij van Escher had kunnen komen en een 'Iron Throne' die volledig is opgebouwd uit selfiesticks. Dat er aan de balie ook selfiesticks beschikbaar zijn en dat het vriendelijk personeel je bovendien helpt om jouw smartphone aan te sluiten is een extra pluspunt. Hoe vriendelijk het personeel precies is? Wij moeten vooraan een tijdje wachten op onze collega's, die iets te laat zijn, en bieden dan maar aan om mee flyers uit te delen op straat. Zelden zoveel plezier gemaakt met 'hard sales'. Ook leuk: het personeel wordt zelf betrokken bij de evolutie van het museum. Mening en suggesties geven wordt aangemoedigd, want natuurlijk voor een nog betere sfeer zorgt, alleen is het een klein beetje jammer dat je ook dit museum na een uurtje binnen al 'ervaren' hebt.

Meer info: www.museumofselfies.com

Virtual Room: Ook te vinden op Hollywood Boulevard: Virtual Room, al zou de attractie beter 'Virtual Rooms' heten. Er zijn immers 8 ruimtes, plus een leuke wachtruimte annex bar, beschikbaar. Het Franse team achter Virtual Room biedt in elk van de door zwarte panelen gescheiden 'kamers' eenzelfde verhaal: elk team van 2 tot en met 4 mensen moet vanuit het jaar 2217 een scheur in de tijd induiken om uit te zoeken wat er met het vermiste Alpha Team is gebeurd en zo de mensheid te kunnen redden. De game begint met een korte introductie waarbij opvalt dat de graphics stukken beter zijn dan wat je kon verwachten van vorige generaties VR-beelden, waardoor je al snel meer wordt ondergedompeld in de futuristische sfeer die de game uitademt. Nu, ja, 'futuristisch': dit is een tijdreisgame en dus doorloop je verschillende periodes uit de Let wel: sommige mensen zullen wellicht iets langer nodig hebben om de besturing te begrijpen, dus probeer je hen best daar zo snel mogelijk wegwijs in te maken voor er te veel minuten van de aan jou toebedeelde drie kwartier weg zijn getikt. De puzzels zelf zijn grotendeels gelijkaardig aan die van een escaperoom, maar natuurlijk kan je in een virtuele wereld veel verder gaan en kan er al eens met iets gegooid of geschoten worden. Dat de plaatsen waar je jezelf bevindt, moeilijk te recreëren zouden zijn in een 'normale' escaperoom, toont bovendien dat er goed is nagedacht over het concept. Super!

Meer info: <https://losangeles.virtual-room.com>

Eten in Los Angeles

Laten we duidelijk zijn: je kunt tal van toprestaurants vinden in Los Angeles. Er is voor ieder wat wils, van gezellige ambachtelijke gastropubs tot sterrenzaken die tot ver buiten Californië bekend zijn. In het verleden hebben we al uitvoerig bericht over dat soort zaken, dus houden we het nu voor een keer eens bij een ietwat nederiger dubbelrestaurant...

Il Tramezzino: Il Tramezzino is een vrij klassiek Italiaans restaurant met twee vestigingen: eentje op North Canon Drive in Beverly Hills en eentje op Ventura Boulevard in het noordelijker gelegen Sherman Oaks. Wij bezoeken beide restaurants en zijn aangenaam verrast wanneer we eindelijk doorhebben dat we onze studenten tijdens een vorige acteerworkshop al eens hebben meegenomen naar deze vestiging, na een acteerles bij Bobbie Chance, die onder

andere ook Scarlett Johansson en Drew Barrymore heeft opgeleid. De zaal waar ze lesgeeft, bevindt zich namelijk op wandelafstand. In beide restaurants worden we begroet door de sympathieke Lawrence, een stijlvolle Italiaan die vergroeid is met Il Tramezzino en dan ook erg gepassioneerd weet te vertellen over de gerechten die er worden geserveerd. Buiten de salades zijn dat de verse paninibroodjes waar beide zaken voor bekend staan. Er zijn heel wat verschillende vari-





ëteiten die allemaal vers worden klaargemaakt en het mag gezegd worden: dit is veel beter dan de standaard panini's die we in Belgenland gewend zijn. Lawrence is zelf verantwoordelijk voor verschillende sauzen, die hij ons niet zonder enige trots serveert. De pasta's zijn een beetje als het interieur: een beetje sober, maar wel typisch Italiaans. Tip: Il Tramezzino op Canon Drive bevindt zich recht tegenover de veel duurdere, enorm grote wijnzaak en wijnbrasserie Wally's. Wie een bezoekje wil combineren met een wijnproeverij aan de overkant of na het eten nog een fles wijn wil kopen, weet dus waar naartoe.

Meer info op Facebook

Tours in Los Angeles

Natuurlijk zijn er zoals altijd heel wat tours te ontdekken in Los Angeles. Deze keer probeerden we er drie uit die allemaal hun eigen charme hadden.

Hollywood Sites and Bites Private Tour: We komen deze tour op het spoor dankzij Tours by Locals, maar de sympathieke gids Trish is op allerlei manieren te vinden via het internet. Haar vier uur durende food-tour begint in het Chinese Theater en wanneer dat dan net wordt klaargemaakt voor de Oscars, is de ervaring natuurlijk des te leuker. Zelf hebben we al tientallen keren rondgelopen in het knappe winkelcentrum op de kruising van Hollywood Boulevard en Highland waarnaast het Kodak Theater zich bevindt, maar tijdens de tour van Trish ontdekken we dat er heel wat dingen zijn die we niet wisten, zoals de citaten die op verschillende plaatsen in de vloeren zijn vereeuwigd, het verhaal achter de olifantstandbeel-



den die aan weerszijden van de Egyptische poort (zouden moeten) staan en nog veel meer. Trish reveleert zich reeds tijdens de eerste minuten als een vat vol kennis en weetjes, maar tegen de tijd dat we allemaal samen in haar Toyota Sienna stappen, hebben we zoveel honger dat we enorm uitkijken naar onze eerste gastronomische halte, alle boeiende informatie over de wijken en de gebouwen die we voorbijrijden ten spijt. Elke plaats is duidelijk zorgvuldig uitgekozen, want niet alleen is het eten heel lekker, de zaken die we bezoeken worden uitgebaat door gezinnetjes of

door bekende chefs. We willen niet te veel verklappen, maar we mogen onder andere proeven van de beste (groene) enchilada's die we ooit gegeten hebben en worden naar een ambachtelijk Italiaans restaurant gebracht dat wordt geleid door mensen die al naam en faam hebben verworven met een bakkerij. Het pizzadeeg is dan ook geweldig, net als de originele pizzarecepten.

Probeer zeker eens de witte pizza, want die is fantastisch, om maar niet over de kraakverse ingrediënten te spreken. We eten onder andere ook broodjes in

een brasserie die doubleert als delicatessenwinkel, passeren langs een ambachtelijke chocolaterie waarin je door het raam naar de kleine fabriek kunt kijken (en waar geweldige pralines worden gemaakt van Belgische chocolade) en eindigen in een erg gezellig ijssalon waar je kunt kiezen tussen tientallen smaken, waaronder de specialiteit: rozenwaterijs met verschillende smaakjes. Een absolute aanrader!

Meer info: <https://www.toursbylocals.com/Hollywood-SitesandBites-PrivateTour>





Secret Food Tours: Venice Beach Food Tour: Shame! Shame! Shame! We hebben al geregeld Venice Beach bezocht, maar bleven gewoonlijk 'plakken' in de buurt van de Venice Fishing Pier en West Washington Boulevard. Je moet echter langs het Grand Canal stappen om te begrijpen waarom Venice Beach eigenlijk naar Venetië is vernoemd. Het wordt een erg gezellige wandeling waarbij we onder andere leren dat de meeste mensen hier het liefst met rust worden gelaten. Ook onze tocht langs het strand zelf is enorm leerrijk.



Zo komen we meer te weten over Muscle Beach, waar Arnold Schwarzenegger ooit nog in de buitenlucht trainde, en over de plaats waar het skaten is geboren. Aangezien het de bedoeling van de organisatoren is om de inhoud van hun 'Secret Food Tours' wel degelijk 'geheim' te houden, kunnen we niet al te veel schrijven over de restaurants die we aandoen, behalve over een specifieke, speciale eetplaats. Nadat Chris ons al omstandig heeft verteld over hoe erg hij het vindt dat zoveel restaurants in Venice de deuren moeten sluiten omwille van de zware concurrentie en moeilijke financiële situatie in Venice, brengt hij ons naar Bank of Venice, een gezellige gastropub waar we een erg lekkere toast met champignons voorgeschoteld krijgen, samen met een bijpassende pinot noir.

Net voor we vertrekken, neemt een van de werknemers Chris even apart, waarna onze gids verbouwereerd naar buiten komt en geëmotioneerd vertelt dat hem net is gezegd dat dit zijn laatste bezoek zal zijn. Bank of Venice sluit die week namelijk permanent de deuren. Dat houdt Chris echter gelukkig niet tegen om ons de beste worst die we ooit hebben gegeten te laten proeven, de hot dog van The Hairy Pig in Stockholm buiten beschouwing gelaten. Ook – onder andere – de frisse poké bowl en de minder gezonde, maar belachelijk lekkere gefrituurde minidonuts die we te proeven krijgen, zorgen ervoor dat deze tournee meer dan zijn geld waard is.

Meer info: www.secretfoodtours.com/los-angeles/food-tours/



South Bay Craft Beer Excursion: Op de dag dat we samen met gids Sheila op de South Bay Craft Beer Excursion vertrekken, is het geluk niet aan onze zijde: het verkeer zit tegen en door de vele files komen we pas behoorlijk laat in Torrance aan.

Gelukkig is Sheila een erg onderhoudende gids, die heel open vertelt over hoe ze het beroep is ingestapt en ervoor zorgt dat we ons geen seconde vervelen. Ze is zelf antropologe, maar durft ook het podium op te kruipen als stand-up komiek. Hoewel ze al een tijdje gids is, komt het

idee voor een biertour van haar zoon en het is zelfs de eerste keer dat ze deze specifieke tour organiseert. Dat is meteen ook duidelijk, want Sheila kan nog niet veel vertellen over de specifieke biertjes, maar compenseert dat met andere weetjes.

Ook het wachten wordt beloond, want de eerste brouwerij – Monkish Brewing – blijkt al meteen een schot in de roos, met schitterende biertjes als Feminist (een ‘Belgische stijl’ triple met een alcoholgehalte van 9,4% waarvan de rode kleur afhangt van hoeveel hibiscus er

werd toegevoegd) en Incognito Ghetto Eagle (ook al een ‘Belgisch’ biertje: een grisette), die een tijdlang in eiken vaten mocht rijpen.

Monkish is meteen de beste brouwerij van de twee die we wegens onze eigen tijdlimiet kunnen bezoeken (normaliter doet de tour 3 verschillende brouwerijen aan), want hoe goed de geroosterde donkere biertjes en koffie-bieren die we achteraf proeven ook zijn, er zit minder diepgang en variatie in.

Meer info: www.toursbylocals.com/



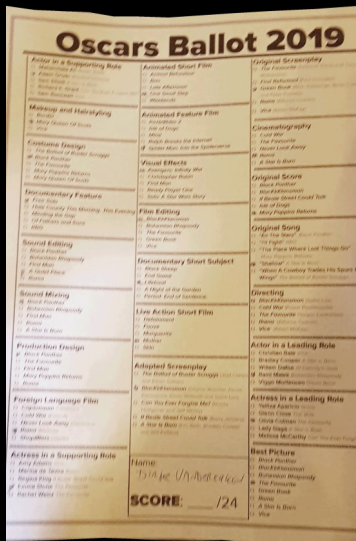
Andere aanraders

The Improv Space: Los Angeles kent een aantal uitstekende improvzalen die bijna garant staan voor goede optredens. Ook stand-up comedy gedijt hier optimaal, getuige iconische plaatsen als The Comedy Store en The Laugh Factory, waar met de regelmaat van de klok beroemdheden aantreden. The Improv Space is een stuk minder bekend, maar niet minder leuk: het is een klein, donker zaaltje zonder toiletten of bar, waar je kunt genieten van een hoge dosis improv. Op de juiste dagen treedt de ene groep na de andere aan. Soms moet je natuurlijk wat geluk hebben met de acteurs, want long-form improv is alleen echt grappig als de mensen op het podium zelf erg goed zijn. Gelukkig hebben we al vanaf het begin prijs en zien we twee mannen waarvan er eentje een vrouw speelt samen op 'date' gaan in een reuzenrad. Het is hilarisch, maar het zet meteen een hoge drempel waar de volgende acts niet helemaal meer over weten te geraken. Hier komen wij zeker nog eens naar terug, maar voor improvgames blijven we Kent Skovs L.A. Connection aanraden.

Meer info: www.theimprovspace.com

Women Who Whiskey: Vergeet even de peperdure Oscarfeestjes waar je exclusieve uitnodigingen voor nodig hebt; wij worden uitgenodigd door Women Who Like Whiskey om met hen te gaan vieren in de hypergezellige Minibar Hollywood. Women Who Whiskey is een wereldwijde club voor vrouwen die – zoals de naam al duidelijk zegt – van whisky houden en het filiaal in Los Angeles staat stevig onder leiding van Kim Ohanneson, die met de regelmaat van een klok proeverijen en evenementen





organiseert om vrouwen te laten bijleren over whisky. Women Who Whiskey werd in 2010 opgestart door de Italiaans-Franse Julia Ritz Toffoli, die in New York begon op te merken dat vrouwen ook sterkere dranken aan het nuttigen waren, maar vaak gefrustreerd rondliepen omdat ze door de goegemeente gewoonlijk met (witte?)

wijn werden geassocieerd. Ook Kim is een overtuigend whiskydrinkster die duidelijk nog meer van het goedje weet dan ondergetekende journalist. Dat komt onder andere dankzij de steun van mensen als Justino C. Irvind, 'Brand Ambassador' van High West Whiskey. Dat merk is nog behoorlijk jong: de High West Distillery werd nog maar 13 jaar geleden opgericht door een voormalige biochemicus die erg gepassioneerd was door het fermentatie- en distillatieproces. Wij geraken alvast onder de indruk van de uitgekiend gekozen blends en dan vooral van de gerookte Campfire, die scotch met bourbon en rye combineert om tot een mooi gebalanceerd geheel te komen.

Tijdens het Oscarkijkfeestje van Women Who Whiskey worden er achtereenvolgens een schitterende whiskycocktail en vijf verschillende whisky's geserveerd,

samen met kleine hapjes, waaronder heel lekkere (maar niet zelfgemaakte) wafels. MiniBar heeft zijn naam alvast niet gestolen: de zaal is erg knap en chique, zonder té luxueus te ogen. We krijgen allemaal een stemformulier waarop we mogen aanduiden welke acteurs, actrices, films en filmmakers in elke categorie hebben gewonnen. De hoofdprijs daarbij is natuurlijk... een fles whisky. Overigens lijkt de Oscarceremonie zelf wel een bijkomstigheid voor de aanwezigen: er wordt gekeken op een klein tv-scherm en het topvolume komt nauwelijks boven het geroezemoes uit, maar het is allemaal wel erg gezellig en wie plaatsneemt voor de televisie, kan niet alleen gemakkelijk volgen, maar dompelt zichzelf ook gewillig onder in het gemoedelijk sfeertje van tientallen vrouwen die – al dan niet samen met hun partner. Zeker eens opzoeken, dit Women Who Whiskey!

Meer info: www.womenwhowhiskey.club en www.minibarhollywood.com



An aerial night photograph of the Las Vegas Strip, showing a dense concentration of brightly lit hotels, casinos, and entertainment venues. The Strip is illuminated with a variety of colors, including gold, blue, and red. In the foreground, the Bellagio's fountains are visible, and the Eiffel Tower replica at the Paris Hotel is prominent on the right. The background shows the city's lights extending into the distance.

Las Vegas

Waarom we elk jaar naar Vegas blijven gaan, buiten het feit dat we daar telkens weer een van onze beste vriendinnen – talentagent Cheryl Murphy – ontmoeten? De stad is constant aan het evolueren. Met de regelmaat van een klok opent er een nieuw toprestaurant, wordt er een thema gelanceerd, komt er een beroemdheid maandenlang elke dag optreden of is er een nieuwe show te bewonderen. Zeker weten: op het gebied van entertainment kent Vegas weinig gelijken, maar wie voldoende geld heeft om uit te geven, dineert er in sterrenzaken die eerder waar ter wereld hoge ogen zouden werpen. 2018-2019 is verder een uitzonderlijk goed jaar gebleken om nieuwigheden te kunnen ontdekken, met dank aan hotels als The Cosmopolitan, dat vooral op gastronomisch gebied een enorme inspanning heeft geleverd. Met zijn toplocatie op de Strip, tussen het oudere Bellagio en nieuwere hotels als het Vdara en het Aria, was The Cosmopolitan een van dé 'places to stay' in de stad en die status is de laatste maanden enkel nog versterkt.



Restaurants

Red Plate: Geloof ons: je hebt geen idee hoe goed Chinese gastronomie kan zijn tot je bent gaan eten in een restaurant als Red Plate, een van de allernieuwste eetgelegenheden die je in het Cosmopolitan kunt vinden. De man aan het roer is chef Yip Cheung, die voor de opening van deze luxueuze eettempel ook al aan het hoofd stond van de legendarische Talon Club, die voornamelijk wordt gefrequenteerd door professionele meestersgokkers en andere vips.

Een van de bestuurshoofden van The Cosmopolitan, Patrick Nichols, bracht weken in Macau, Hong Kong en China door om het allerbeste Chinese restaurant van Las Vegas te kunnen openen en wat ons betreft is de man daar met verve in geslaagd. Met ook nog toprestaurants als Momofuku, Zuma, Beauty & Essex en Blue Ribbon bij het lijstje (vrij) nieuwe restaurants, maakt dat van The Cosmopolitan een van de grootste culinaire trekpleisters van Vegas.

Wij geraken alvast meteen onder de indruk van de uitzonderlijke cocktails die met elke gang gepaard gaan. Zo beginnen we met een cocktail op basis van jasmijnthee die voor onze ogen wordt gemengd voor we er zelf mee aan de slag mogen gaan. De opbouw is perfect, want de alcohol is nog subtiel aanwezig, zodat we vrij licht kunnen beginnen. Het feit dat de drank bovendien helemaal niet zoet is, is een opluchting, want daardoor geraken onze smaakpapillen niet al meteen verzadigd.

Ook de cocktail met lycheeballetjes en dragonfruit vindt een goede balans voor het eten. Het is meteen duidelijk dat er hier aan alles wordt gedacht: zowel de presentatie als de smaken zelf zijn absoluut top.

Cocktails die gepaard worden met eten mogen natuurlijk niet té zwaar zijn, maar toch wordt er gelukkig niet met fruitsap gewerkt. Zo geniet yozu een voorkeur, terwijl de sublieme notencocktail ons altijd wel zal bijblijven.





De focus blijft echter op het eten liggen en dat is – net als de bediening, trouwens – van het allerhoogste niveau. In het poepchique kader, waar aparte ruimtes zijn gemaakt om de allerbekendste gasten de nodige privacy te gunnen, komt alles bovendien uitstekend tot zijn recht.

Onze eerste gang bestaat uit een bord met vier lekkernij-

en: een kraakvers lenterolletje met heerlijke, verse koningskrab; geniaal klaargemaakte, zachte, maar stevige abalone (zeeoren), doordrenkt in koude sake; reepjes malse pata negra van een varken dat duidelijk veel heeft rondgelopen; en dun, lichtjes knapperig bladerdeeg van taro (een plant die een beetje doet denken aan aardappel, maar dan zoeter en met toetsen van noten en vanil-

le), met daarbovenop zilte kaviaar van steur en goudblad. Verschillende texturen die elkaar perfect complementeren, waardoor het nu al is alsof we op ontdekkingsstocht doorheen de culinaire wereld van Red Plate mogen gaan.

Daarna is het de beurt aan een heerlijk ronde soep van zoete maïs en foie gras, een – wat ons betreft – perfecte mengeling van de Amerikaanse, Aziatische en Europese keuken.



De daaropvolgende varkensribbetjes zijn heerlijk gemarineerd en erg mals en ook de gestoofde tofu heeft dankzij een lekkere marinade veel smaak gekregen, terwijl zowel de bamboeschimmel als de groentjes heel verschillende texturen toevoegen aan het geheel. Het is niet altijd gemakkelijk om een tofugerecht te maken dat ook voor niet-vegetariërs toegankelijk is, maar chef Yip Cheung is er wel in geslaagd.

Ook voor de vierde gang krijgen we twee topgerechten voorgeschoteld.

Het eerste is een gewokte kreeft met perfect gedoseerd limoengras en een Thaise saus die mooi het midden houdt tussen zoet, zout en pikant. Ondanks de duidelijk aanwezige smakensymfonie, blijft de focus wel liggen op de kreeft zelf en die is heerlijk.

het tweede hoofdgerecht is gebakken rijst met rundsvlees, mooie schilfertjes van de allerbeste zwarte truffel en ei.

Met als desserts nog vogelnesttaart, tofu van koude amandelen en petit fours is het diner helemaal af.

Meer info: www.cosmopolitanlasvegas.com/restaurants/red-plate



Shiraz: Soms loont het ook eens om het Vegas van buiten de Strip op te zoeken. Heel wat plaatselijke bewoners houden immers niet van de drukte op Las Vegas Boulevard en houden het bij minder in het oog springende zaken waar ze nog zonder al te veel neonlichten, uithangborden en proppers in de buurt kunnen gaan winkelen, drinken en/of eten. Dat kan bijvoorbeeld in Shiraz, wat volgens insiders het beste Perzische restaurant van de stad zou zijn.

Shiraz bevindt zich op South Decatur Boulevard, in een wijk vol lage gebouwen waar kledingzaken (waaronder bijvoorbeeld een filiaal van Victoria's Secret), bars, restaurants en zelfs gamewinkels te vinden zijn. Shiraz presenteert een mix van halal Perzisch, Indisch en Pakistaans eten, met erg veel aandacht voor vegetarische opties. Toch is het hier niet enkel de keuken die in het oog springt, want executive chef Jainine Jaffer heeft zelf een uitzonderlijk verhaal te vertellen.

Jainine geraakte aanvankelijk gepassioneerd door de kookkunst omwille van de tv-programma's op PBS die ze tijdens haar jeugd verslond. Nadat ze afstudeerde aan Le Cordon Bleu (een kookschoolfranchise die in 1895 te Parijs werd opgestart door Marthe Distel en Henri-Paul Pellaprat), was ze jarenlang actief als privé chef tot ze uiteindelijk zelf een restaurant mocht leiden.



De sympathieke manager annex ladychef is absoluut gepassioneerd door eten en heeft grootste plannen met Shiraz, waar overigens enkel halal eten wordt geserveerd. Niet verwonderlijk, trouwens, als de chef zich zélf aan een dergelijk dieet houdt. Het lijkt echter geen invloed te hebben op de menukaart, want die is erg uitgebreid, met aparte ruimte voor Indische en Pakistaanse gerechten aan de ene kant en pure Perzische bereidingen aan de andere.

Toegegeven: noch de gevel, noch het interieur van Shiraz spreken echt tot de verbeelding, maar dat heeft ook te maken met de ruimte die er moet zijn voor grote groepen: hier kunnen gemakkelijk 250 mensen komen feestvieren. De oosterse accenten zorgen echter voor wat meer sfeer, net als de ronde zuilen.

Bovendien loopt de bediening gesmeerd: hier is een geliede machine aan het werk.

Tijdens ons gesprek met Jainine wordt duidelijk dat Jainine voortdurend wil bijleren, maar de gerechten en sauzen die we op ons tafel krijgen, zijn allemaal reeds dik in orde. Dit is de Indisch-Pakistaans-Perzische keuken zoals we die graag hebben: met uitgekiend gekozen specerijen, vol smaak en mooi in evenwicht. Kikkererwten, saffraan, groene groentjes: we vinden er alle typische ingrediënten in terug. Shiraz biedt het soort keuken aan waarbij elk gerecht eruit ziet als een mengeling van zaken die samen in de pan hebben gelegen, maar hier kruipt vooraf enorm veel werk in. Lekker!

Meer info: www.shirazrestaurant.com



A bartender in a dark suit and patterned tie is pouring a yellow liquid from a bottle into several glasses filled with ice. The glasses are on a silver tray. In the background, there are shelves of bottles and warm, glowing pendant lights. A silver cocktail shaker is also visible on the tray.

Tours

Lip Smacking Tours: Alleen in Vegas is het mogelijk om op een foodtour te gaan en... maar langs twee hotels te passeren. Lip Smacking Tours doet het met een van zijn tours, 'Savory Bites & Neon Lights', in twee tophotels: het Aria en The Cosmopolitan. Over de exacte restaurants die worden aangedaan willen we niet té veel zeggen – dat ontdek je beter zelf, maar we kunnen wél vermelden dat het om telkens een andere keuken gaat, van Frans naar Spaans en naar Grieks, om te eindigen op een vierde locatie en enkele desserts te proeven.

Enkel de restaurants die op sterrenniveau zijn worden uitgekozen. Dit zijn het soort eettempels waarvan de chefs tijdens de laatste jaren de prijs van 'beste chef van de Strip' hebben binnengehaald op de Dining Awards van Vegas Seven, die accolades krijgen in het Wine Spectator Magazine, het Las Vegas Journal en Las Vegas Weekly of die het gewoon zijn om vier diamanten toebedeeld te krijgen van de AAA.

Op elke locatie krijgen we een drietal 'bites'. Zo serveert Brasserie Bardot pasteitjes met geroosterde hazelnoten, knoflookboter en escargots (rauwe escargots worden niet gesmaakt in de Verenigde Staten en zelfs in pastevorm kost het onze gids alle moeite van de wereld om een drietal Amerikanen te overtuigen er toch van te proeven): een heerlijke bereiding die door de pastevorm veel toegankelijker wordt gemaakt. Ook de gevulde rauwe witloof mag er zijn, terwijl er hier duidelijk een meesterpatisier aan het werk is. Wat een lekker brood, zeg!



In het tapasrestaurant van Chef Julian Serrano is het onder andere genieten van fan-tas-tische kroketjes met een heerlijk sausje en hoorntjes met verse zalm van de hogere sushikwaliteit en een heerlijk zalfje. Ook de vleesrolletjes mogen er zijn. Zeker weten: dit zijn tapas die je ook in Spanje enkel in de allerbeste bars en restaurants te eten krijgt!



Estiatorio Milos van restaurateur Costas Spiliadis werd dan weer uitgeroepen tot een van de beste Amerikaanse Griekse restaurants en dat blijkt zeker geen verkeerde inschatting te zijn geweest. De vis ligt kraakvers op ijs te schitteren, terwijl ook de sfeer — mede dankzij het prachtige uitzicht — optimaal is. Met de 'Milos Special' - een gerecht met dun gesneden, gefrituurdereepjes courgette en aubergine, geserveerd met een smeulige tzatzikisaus en Griekse kaas—heeft het restaurant een onvervalste 'signature dish' in huis, maar het is vooral de geweldige gebakken octopus met kikkererwten en zeevenkel die onze aandacht trekt: gerookt, vol van smaak en perfect gegaard. Mjam!



Ook onze sympathieke gids is in vorm: het meisje is een echte foodie die ook voldoende weet te vertellen over wat we zoal in de verschillende hotels tegen het lijf lopen. Bovendien blijkt ze een fan te zijn van de geweldige en érg grappige fake hairmetalband Steel Panther en hebben we allebei tijdens de afgelopen maand een concert van hen bijgewoond — super!

Natuurlijk zou je zelf deze restaurants kunnen bezoeken, maar Lip Smacking Tours maakt er toch veel meer een ervaring van: de hapjes zijn door experts uitgekozen, je vermijdt lange wachttijden, alles wordt snel geserveerd aan tafel, je leert nieuwe mensen kennen en bovendien

kom je veel meer te weten over de achtergrond van de restaurants, gerechten, chefs en locaties. Dat je ook na de vierde stop en het eten van de nodige desserts niet noodzakelijk al met een te zware buik rondloopt, toont aan dat er goed is nagedacht over de volgorde van het eten. Daar eindigt het echter niet bij.

Wie wat extra betaalt voor cocktails mag die zelfs meenemen naar het volgende restaurant en misschien *nog* leuker: de tour heeft ook een vip-optie waarmee je eindigt in een helikopter boven de stad. Geen twijfel aan mogelijk: dit is een foodtour die zo uniek is voor Las Vegas dat je hem zeker eens moet meemaken!



Avondvullend en erg speciaal, dus. Wij kunnen je enkel aanraden om eens naar de volgende website te gaan kijken — de kans dat je er een tour vindt die op maat gesneden is van jou, is immers erg groot!

Meer info: www.vegasfoodietour.com



Bars

Frankie's Tiki Room: In een stad die zo sterk inzet op nachtclubs en chique bars, zou je wel eens kunnen denken dat exotische tikicocktails verwaarloosd worden, maar niets is minder waar. De bekendste – en misschien wel beste – tikibar is Frankie's Tiki Room, die zich een eindje van de Strip bevindt. Al bij het binnenkomen waan je jezelf op de Caribische Eilanden, inclusief totems, bamboe en riet, alsof je in een knusse hut terechtkomt. Frank's Tiki Room heeft zelfs zijn eigen, unieke tikibekers, die enkel hier beschikbaar zijn, om de ervaring helemaal compleet te maken. Die zijn gemaakt door verschillende artiesten. Op de website zelf prijkt zelfs een leuk overzicht, mét korte bio. Knap!

De tiki's zelf zijn overigens niet zo zoet als je ze in sommige minder kwalitatieve bars gepresenteerd krijgt. Er

ligt meer nadruk op alcohol en de mengelingen van tiki's als kapu l'a (met 'silver tequila', vlierbloesemlikeur, papayaneectar en sinaasappelsap) of tangerine speedo (met rum, sapen, cassisroom en Chambord) is veel meer gebalanceerd dan je zou denken. Niet verwonderlijk, trouwens, want Frankie's Tiki Room heeft een tijdje geleden ook *Liquid Vacation: 77 Refreshing Tropical Drinks* uitgebracht, een prachtig hardcover boek dat niet alleen boordevol informatie rond Frankie's Tiki Room en de geschiedenis van tikicocktails staat, maar vooral heel wat geweldige recepten presenteert. Zelfs voor liefhebbers van cocktails die niet gemengd zijn met (al te veel) fruitsap, zoals ondergetekende journalist, een prachtig naslagwerk... en er is meer op komt! Wij blijven alvast uitkijken naar wat Frankie's Tiki Room in de nabije toekomst voor ons in petto heeft.

Meer info:

www.frankiestikiroom.com

FRANKIE'S ORIGINAL TIKI DRINKS

LAVA LETCH



A lecherous concoction made with demon rum, brandy, raspberry liqueur and ginger beer. Lock up your daughters.



BEARDED CLAM

This tiki twist on the classic mojito includes light rum, mint leaves and a whisper of passion fruit. Guaranteed to part that grass skirt.



KAPU I'A



This wicked blend of silver tequila, elderflower liqueur, papaya nectar and orange juice will spear you like the forbidden fish it was named after.



SURF DRAGON

This charismatic fusion of strawberry and violet, spiked with gold rum and 151 proof rum, will have you breathing fire whether you want to or not.



MALEKULA



A glowing island elixir prepared with coconut rum, Tuaca, melon liqueur and pineapple juice. The perfect refresher for that perfect buzz.



TIKI BANDIT

A jackpot of rums, pineapple juice, passion fruit syrup and blue Curacao. This dreamy nectar will keep you rolling sevens.



NAKALELE KNOCKOUT



This tangy refresher of rums, hibiscus and lime pays tribute to the human sacrifices once offered to the namesake blowhole on Maui. Drink one and count your blessings. Drink two and watch your step.



FRANKIESTEIN

This electro-shock of gold rum, ginger liqueur, lemon, papaya and fresh raspberries will jolt you with a monster buzz.



**ALL DRINKS \$10
SERVED IN SOUVENIR MUG \$25**

LIQUID VACATION

**77 REFRESHING
TROPICAL DRINKS**

From

**FRANKIE'S
TIKI ROOM**
in Las Vegas

Original drinks recipes by

**CHRIS ANDRASZAY
ALLISON HARTLING
MIKE RICHARDSON**

Written by

P MOSS



Velveteen Rabbit: Een andere locatie die niet op de Strip ligt en wat voor een: de Velveteen Rabbit is simpelweg een van de allerbeste cocktailbars van Vegas en ligt in een erg knusse, gezellige straat die recentelijk een grondige vernieuwing heeft ondergaan. De bar zelf is genaamd naar een kinderboek van Margery Williams, maar laat die mogelijke schijn je zeker niet bedriegen: het gaat hier wel degelijk om een bar die volledig is opgebouwd rond cocktails en bier, in het midden van het Arts District. Hier staan maar liefst 12 tapkranen, er zijn telkens 18 tot 20 verschillende bieren op fles beschikbaar en de 'signature cocktails' verraden een hoge mate aan kwaliteit en creativiteit.

Het kader is eclectisch, met vintage meubels, lokale kunst en flessen die je enkel in gelimiteerde oplage kunt vinden. 'Gotische chique' is de juiste beschrijving, dit is een plaats waar spelers van het RPG *Vampire: The Masquerade* zich perfect thuis zouden voelen.

Nog interessanter is dat de cocktaillijst de seizoenen volgt, waardoor die ongeveer elke 3 maanden volledig wordt vernieuwd. Eigen cocktails als The Rainmaker (tijmgin, Cardamaro, agave, orgeade, limoen, aquafaba (een veganistische eivervanger) en bitters van kardemom) of Castro District (rum die in het huis is gekruid, bruine suiker van limoenschil, Angostura Amaro en peperbitters) tonen aan dat er extra aandacht wordt besteed aan ietwat ongewone ingrediënten, zodat er telkens weer voor een unieke ervaring wordt gezorgd.

De twee eigenaressen laten hun bar overigens in de handen van zeer capabele barvrouwen -en mannen als Derrick, die ons verschillende cocktails voorschotelt, maar geen enkele die ook maar een beetje uit evenwicht is. Erg, erg, erg knap!

Meer info: www.velveteenrabbitlv.com

