

MY LIFE IN FOOD

MET @LUXEAT



AISTE MISEVICIUTE IS EEN FOODBLOGGER UIT LONDEN. ZE DEELT OP HAAR @LUXEAT-INSTAGRAMACCOUNT EN GELIJKNAMIGE WEBSITE AUTHENTIEKE EETERVARINGEN EN TIPS. DAARNAAST ORGANISEERT ZIJ BIJZONDERE DINERS MET EXCLUSIEVE, BUITENLANDSE CHEFS. VOOR HAAR MONEY CAN'T BUY-DINERS LAAT ZE JAPANESE CHEFS NAAR EUROPA OVERKOMEN OM ZO HAAR GASTEN EEN NEXT LEVEL DINING EXPERIENCE TE GEVEN.

TEKST Marina de Massiac FOTOGRAFIE Aiste Miseviciute



FOOD & MEDIA

'Ik was vroeger werkzaam als model. Vanaf een jonge leeftijd heb ik geweldige kansen gekregen: ik werkte voor grote merken en magazines. Ik ben vijftien jaar geleden in NYC een blog gestart onder de naam *Who said that models don't eat?*. Toen ik mijn modellencarrière heb beëindigd heb ik een transitie naar culinaire media gemaakt. Het is een andere wereld: in restaurants gaat het om een mooi moment delen en vrijgevigheid. Er zijn een hoop interessante verhalen te vertellen over de mensen die werkzaam zijn in restaurants.'

MEMORABELE EETERVARING

'Sushirestaurant Sukiyabashi Jiro in Tokyo was heel bijzonder. Het is wereldwijd bekend geworden dankzij de *Jiro Dreams of Sushi*-documentaire. Het duurde lang om er een tafel te reserveren, maar uiteindelijk zat ik alleen met Jiro-san die sushi voor mijn neus maakte. Ik was nerveus, omdat Jiro bekendstaat als chagrijnig, en dan met name tegenover buitenlanders. Het viel op het eind best mee: hij bleek best aardig.'

DOL OP

'Ik houd van kleine, authentieke, Japanse restaurants waar de chef zich volledig richt op kwalitatieve ingrediënten. Hoe meer ik uit eten ga hoe meer ik erachter kom dat ik van een simpele kookstijl houd waarbij er met lokale en seizoensgebonden producten wordt gewerkt. Ik licht graag restaurants uit die al generaties in handen zijn van één familie. Neem bijvoorbeeld Le Duc in Parijs, Auberge de la Môle vlakbij Saint-Tropez en Kronenhalle in Zürich. Ik ben een groot fan van markten, zeker die in Spanje. Een van mijn favorieten is de markt in Cádiz.'

IT-FACTOR

'Of ik een restaurant waardeer hangt van de gelegenheid af. Ik houd van simpele streetfood tot driesterrenzaken. Wat voor mij telt is dat de

ervaring authentiek aanvoelt en dat er passie en liefde in het eten zit. Ik kan het niet goed uitleggen, maar je voelt het als gewoon als een chef met liefde kookt. Ik vind het van belang dat een chef gewoon in de keuken staat. Veel bekende chefs doen dat niet. Het maakt écht verschil en het toont respect naar de gast toe.'

FOOD DESTINATIONS

'Japan, het Spaanse Baskenland, Mexico City, Kopenhagen en Parijs. Bologna en de Emilia-Romagna-streek zijn ook favoriet. Andalusië is erg sterk in vis en zeevruchten.'

TRENDS

'Veel jonge chefs proberen nu Japanse ingrediënten en technieken in hun keuken te introduceren. Je ziet nu ook veel dat er overal kaviaar op wordt gebruikt. Ik vind dat onnodig.'

VALT TEGEN

'Het gebeurt niet vaak dat een restaurant tegenvalt aangezien ik goed research doe en meningen vraag van geoefende foodies voordat ik een restaurant bezoek. Als een restaurant tegenvalt is het omdat ik de plek niet heb uitgekozen. Ik bezocht laatst een heel populair en modieus restaurant in Parijs dat op een prachtige locatie zit met een chique sfeer. Het eten was echter verschrikkelijk slecht.'

OP REIS

'Ik zal in het najaar een aantal plekken in Europa bezoeken zoals San Sebastian, Piemonte en de Alpen. Tokyo en St.Barths staan ook op de planning.'

BUCKETLIST

'Ik zou graag naar Mexico City willen voor de streetfood. Hokkaido in Japan staat ook op mijn lijstje vanwege de zeevruchten en het skiën. Tel Aviv lijkt me leuk voor de interessante culinaire scene.'



FOOD BIO

THUIS EET IK HET LIEFST

IETS SIMPELS ZOALS GEGRILDE VIS UIT DE OVEN MET GROENTEN EN OLIJFOLIE. ALS IK VOOR MIJN ZOON KOOK DAN MAAK IK PASTA ALL'AMATRICIANA OF TEMAKI MET TONIJBUIK

DRANKJE

WATER, FIRST FLUSH DARJEELING-THEE EN RODE WIJN UIT DE BOURGOGNE

NIET LEKKER

GEVOGELTE EN LAM

INGREDIËNT

OLIJFOLIE VAN GOEDE KWALITEIT. HET KAN COMPLEX ZIJN QUA SMAAK EN BELONEND ALS EEN GOEDE WIJN

ONDERGEWAARDEERD

GEZOUTEN ANSJOVIS UIT CANTABRIA. HEERLIJK OP EEN STUK BROOD MET BOTER OF OM IN SAUZEN TE VERWERKEN OM ZO DE UMAMI-SMAAK TE VERSTERKEN

MAAK ME WAKKER VOOR

BELLOTA-HAM

ALTIJD IN HUIS

CHAMPIGNONS, BOTER UIT BRETAGNE, GOED BROOD EN OUDE COMTÉKAAS

