

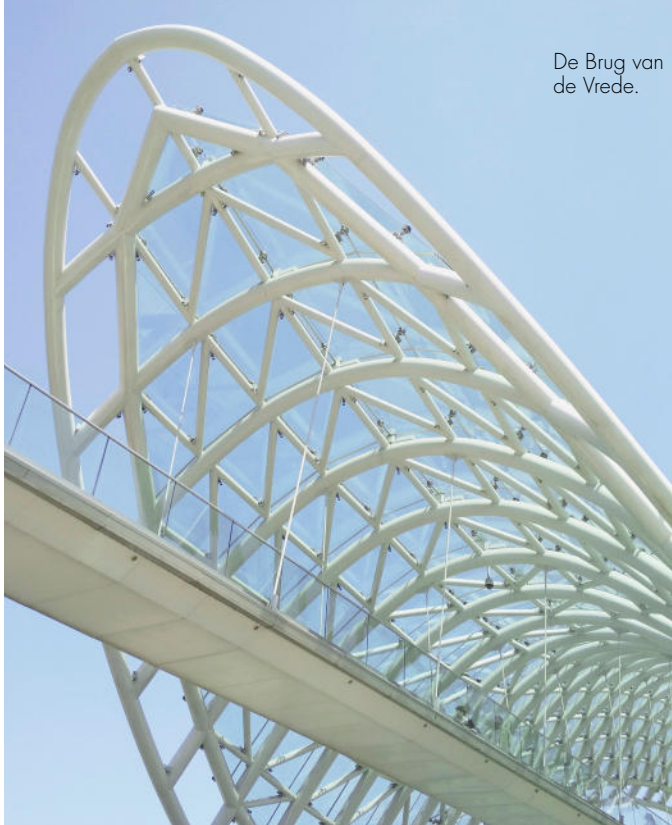


Explosie VAN CULTUUR

Met zijn rijke historie wemelt het in Georgië van de sprookjesachtige kastelen, kloosters en kerken en villa's in art-nouveaustijl. En dat in combinatie met de coolste restaurants, boetiekhotels en wijnbars in de hoofdstad. Tbilisi is en vogue. *Tekst YELIZ CICEK*

Het hoofdkantoor van de Bank van Georgië.





De smalle kronkelsteegjes zijn bedoeld om in te verdwalen. Er is geen plan, dat is het plan

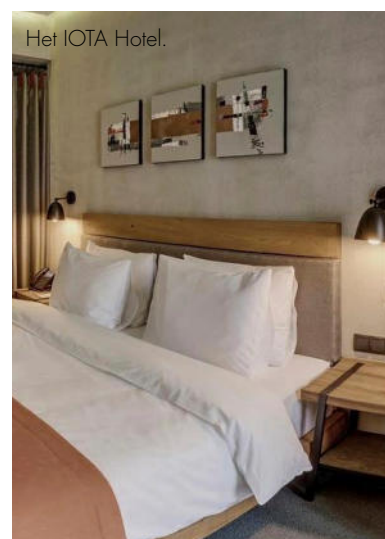
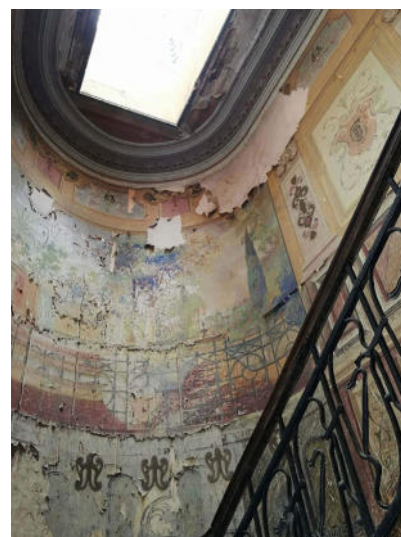
schrijver, voorspreker van vrouwenrechten en feminist. Haar boek *Georgian Cuisine* wordt gezien als het eerste Georgische kookboek, een bijbel voor de nieuwe culinaire scene.

Het dorpje Khakheti in het noorden van het land werd uitgeroepen tot *upcoming* wijnregio door het vooraanstaande tijdschrift *Wine Enthusiast* in samenwerking met *Condé Nast Traveler*. 'Pizapuristen gaan naar Napels, whisky geeks naar de Highlands en om wijn in zijn puurste vorm te drinken zou je naar Georgië moeten gaan,' waren de woorden van de recensent. Bij wijnbar Vino Underground proef je wat de wijngaarden in Georgië te bieden hebben, met blends van fantastische druiven. Ze worden geschonken bij lichte gerechten in een intieme wijnkelder met bakstenen muren en kaarslicht.

Ontdekkingsreis

Een wandeling door de stad kan ook zorgen voor desoriëntatie – ben je beland op de set van *Game of Thrones*? Oude gebouwen uit de eerste eeuwen na Christus worden hier afgewisseld met futuristische architectuur. Een overblijfsel van het gedachtengoed van voormalig president Saakasjvili. Hij wilde Georgië moderniseren en gaf akkoord op de bouw van de moderne gebouwen. Zoals de *Bridge of Peace*, een voetgangersbrug die de oude binnenstad verbindt met het nieuwe deel, gemaakt van staal en glas en verlicht met duizenden ledlampjes. Nog zo'n bizar gebouw: Music Hall, twee grote tunnels vormen een concertzaal en expositieruimte. En dan de oude stad: de smalle, kronkelsteegjes zijn bedoeld om in te verdwalen. Er is geen plan, dat is het plan. Bij elke afslag is het weer een verrassing of je terecht komt op een pittoresk plein, of een wijnbar, bakkerij of khinkali-shop, waar je móet stoppen voor de Georgische dumplings, gevuld met gehakt en kruiden.

De populariteit van Tbilisi heeft gezorgd voor de opening van luxueuze vijfsterren- en boetiekhotels, zoals Stamba. Het hotel in een oude uitgeverij en heeft smaakvolle kamers en lofts met een jarentwintig *speakeasy*-sausje aan, strak ingericht met vintage meubilair en moderne kunst. Hier slapen modejournalisten, hippies en kunstenaars. Die fijne mix van mensen zorgt voor een bruisende vibe, die voelbaar is in de hotelbar en het restaurant. Voor nog meer comfort en luxe ga je naar het IOTA Hotel, dichtbij het Vrijheidsplein. Hoewel je midden in de stad logeert, voelt het of je mijlenver van de bewoonde wereld bent. Vanaf het dakterras heb je een spectaculair uitzicht over Tbilisi. —



De opkomst van Tbilisi is deels te danken aan de Georgische *Demna Gvasalia*, hoofdontwerper van Balenciaga en Vetements, die door zijn rebelse visie de aandacht wist te trekken van de internationale modescene. Ineens leek de hele wereld te kijken naar dat landje in het oosten. En ineens was daar *Mercedes Benz Fashion Week Tbilisi*, een modeweek die je met geen enkel andere kunt vergelijken. Bovenal omdat hij zich afspeelt in een stad die je met geen andere kunt vergelijken, dankzij de vele invloeden die het land, grenzend aan Rusland, Turkije, Armenië en Azerbeidzjan, kent. De Arabieren, Russen en Ottomanen passeerden allemaal de zijderoute door Georgië en lieten een voor een hun sporen na, waardoor niet alleen de architectuur, maar ook de keuken een cultuurexplosie is. Nergens is dat zo voelbaar als in hoofdstad Tbilisi, de reden dat smaakmakers uit de mode- en kunst én *foodies* de stad aanbidden.

Chef met een missie

Natuurlijk kun je in stad bij gelikte zaken terecht voor een moscow mule of sublieme sushi, maar als je in Tbilisi bent, wil je de Georgische keuken leren kennen. In de voormalige Sovjet-Unie noemden de Russen het niet voor niets hun culinaire hoofdstad. De beste traditionele gerechten vind je in geweldige restaurants, vaak huizend in een voormalig postkantoor of bank. Aan het roer staan moderne chefs, die hun klassieke Georgische gerechten zoals de charsjo (soep met rundvlees), khachapuri (platbrood met boter, kaas en ei) en kharcho (stoofgerecht) weer op de kaart hebben gezet. Zoals Tekuna Gachechiladze, een chef met een missie: het culinaire erfgoed beschermen. Haar Cafe Littera is een bestemming an sich, waar modische bezoekers en chefs uit andere oorden neerstrijken voor een diner. Ze serveert haar gerechten in een fraaie binnentuin, onderdeel van The Writer's House, een indrukwekkend art-nouveaugebouw uit de twintigste eeuw, ooit het huis van filantroop David Sarajishvili en tegenwoordig de hang-out van de culturele scene. Restaurant Barbarestan is ook zo'n plek om de moderne Georgische keuken te ontdekken. De *small dishes* zijn geïnspireerd op recepten van Barbare Jorjadze, een Georgische prinses die in de negentiende eeuw furore maakte als