

In het zomernummer 2010 is er aandacht voor Ilse DeLange, die met haar band in Librije's Atelier kookt, de wereldberoemde rockgitarist en kunstschilder Ad Vandenberg en Guus Meeuwis. Ook komen culinaire persoonlijkheden zoals Claudia Brevet van Inter Scaldes en Hans van Wolde van Beluga aan het woord. We gaan eten in New York (dit artikel wordt afgesloten met een recept van Thomas Keller uit de USA, nummer 10 op de wereldranglijst van de beste restaurants), we koken met kinderen in Librije's Atelier (hamburgerrecept!) en Ronald Giphart introduceert zijn laatste boek dat hij samen schreef met Sergio Herman en Jonnie Boer. Cuno van 't Hoff verhaalt over Umami, de G-spot van de smaak. Hans Melissen schrijft een wijnverhaal. In JenT gaat Librije's enige vrouwelijke kok in de make-over, kiest Jan Jansen de ideale schoen voor Thérèse en koken de moeders van Jonnie en Thérèse oer-Hollandse gerechten. Met bijdragen van Astrid Joosten en Gert Crum. Topfotografie van onder andere Jan Bartelsman en Mark Kuipers. Zo goed als elk artikel wordt afgesloten met een smaakmakend recept van diverse topchefs, waaronder uiteraard van Jonnie Boer zelf. Met bijdragen van Yvo van Regteren Altena, Ellen Scholtens, Peter Klosse, Hein van Beek en Nicolette van de Poll