

Uit eten



Dineren rond het Rubbens-fornuis van Floris Versluijs.

Een culinair feest

Voor De Gouden Pollepel bezoekt deze krant wekelijks een restaurant. Vandaag: In de keuken van Floris.

Tekst: Dijlan van Vlimmeren
Foto: Cees Kuiper

In de keuken van Floris stond al langer op ons verlanglijstje. Maar voor welke avond we ook reserveerden, het rookvrije restaurant tegenover het stadion van Excelsior zat altijd vol. Na poging zoveel is het eindelijk gelukt.

Bij patron-cuisinier Floris Versluijs dineer je letterlijk in de keuken. De krappe tafels staan rond het Rubbens-fornuis opgesteld. Leuk dat we over zijn schouders heen mogen kijken. Maar de zit staat ons te-

gen. We schrikken dan ook als maître/sommelier Daan Schmidt ons om half acht vertelt dat pas rond half twaalf koffie wordt geschonken. Mijn tafelenoot vreest voor een trombosebeen.

Het kale interieur telt slechts een paar aardige details. Neem de doorzichtige plank voor het raam waarop verschillende wijnglazen staan.

Een kaart heeft Floris niet. Op het bord staan tien gerechtjes die samen een volledige maaltijd vormen. Met kleurtjes is aangegeven hoeveel deze gerechtjes kosten: €3,50, €4,50 of €5,50. Voor het assortiment kazen met Don PX (een volzotte, stroperige sherry gemaakt van ingedroogde druiven) moet €7,75 extra worden betaald.

Bij elk gerecht wordt een half glas bijpassende wijn (€2,75) geschonken. Stuk voor stuk wijnen met klasse. Onze favoriet is de witte Bourgogne van domaine René Lequin-Colin. Daan Schmidt vertelt met liefde over deze bloemige wijn. Als de enthousiaste sommelier merkt dat wij zijn voorkeur delen, haalt hij een vi-

sitekaartje van Lammert Wiegink bij wie hij deze wijn heeft ingekocht.

Het eerste gerecht is meteen raak: dungseden rauwe coquille met zeekraal en sereholie. De volgende gerechten, alle prachtig opge maakt, doen er niet voor onder. Tongstrelend is de vegetarische hangop van geitenyoghurt met gedroogde tomaat, Taggiasche olijven en rucola. Floris hanteert als motto: ruiken, horen en eten. De hangop riekt naar een weelderige kruidentuin. In het gerecht is Bengaalse peper verwerkt. Het is een hele klus om deze langwerpige peper, die een lichte geur van boomschors verspreidt, fijn te malen. De arbeid van Floris loont. We zouden het recept graag willen hebben.

De velouté van carotte des sables, geplette langoustine en Hollandse garnalen is een sensatie. Van dit luchtige wortelsoepje krijgen we geen genoeg. Floris die de ingrediënten voor de velouté al had opge ruimd, begint speciaal voor ons opnieuw. Dat is nog eens service, ook

al wordt deze moeite in rekening gebracht.

Halverwege krijgen we een heerlijk frisse granité van meloen, wodka en verse verveine. Lyrisch zijn we over de lamsworst uit de Lozère en de lamsbitterbal met een jus van lam, lamsoren en knoflookpuree. Volmaakt is de afsluiter: Gariguet (puntaardbeien uit de Loire) met een karnemelkdragonijs, pistachenootjes en een vanillekoekje.

Op het eten hebben we slechts twee luttele kritiekpuntjes. De heilbot op het bord blijkt een zeebaars en de groene asperges bij de gegrilde terrine van maïspiepkruiken hadden iets gaarder mogen. Maar over kookkunstenaar Floris Versluijs moeten we niet willen muggenziften. Voor hem zouden we diep moeten buigen.

Goedkoop was dit culinaire feest niet. De rekening bedraagt €164, zonder het kaasplankje want dat is Daan vergeten te noteren. Maar het was een avond om nooit meer te vergeten. En de tijd? Die is ondanks het beroerde zitcomfort omgevlogen.

In de keuken van Floris

Voorgerecht	9,0
Hoofdgerecht	9,0
Nagerecht	9,0
Bediening	8,5
Verzorging	6,5
Originaliteit	9,0
Prijs-kwaliteit	7,0
Bonuspunt (opmaak)	1,0
Totaal	59,0

Bij elke restaurantbespreking kennen wij punten toe. Wekelijks publiceren wij de topvijf en na een jaar krijgt het beste restaurant de Gouden Pollepel.

1 In de keuken van Floris	59,0
Rotterdam	
2 Amarone	58,5
Rotterdam	
3 Visch	56,0
Rotterdam	
4 Boven de Rivieren	55,0
Sleeuwijk	
Kasteel Spangen	55,0
Rotterdam	
5 Mastika	54,5
Rotterdam	

Praktische informatie

In de keuken van Floris, Honingerdijk 259, 3063 AM Rotterdam
Telefoon: 06-41886666
E-mail: info@indekeukenvanfloris.nl
Website: www.indekeukenvanfloris.nl
Open: woensdag tot en met zaterdag vanaf 18.30 uur. Dinsdag op afspraak geopend voor groepen t/m 28 personen
Prijzen vanaf: gerechten kosten tussen de €3,50 en €5,50
Wijn vanaf: €2,75 (halve glazen)

REAGEREN

Wilt u reageren op de eetrecensies in de rubriek De Gouden Pollepel? Mail dan naar rd.pollepel@ad.nl

Ouderwetse hotelbar voor mensen met tijdsbesef

In de Mauritsbar gebeurden dingen die het daglicht niet konden verdragen. Hemingway, zijn opvolger, moet juist mensen trekken met een open blik.

Tijdsbewust, creatief, onafhankelijk en geïnteresseerd in kunst, cultuur, architectuur, literatuur, politiek, eten, mode en muziek. Binnen twee weken openen Tejo Vlaanderen (kunstenaar en levensgenieter) en Ben Lauwrier (bekend van onder meer Metamorphose) hun 'bodega'.

„Hemingway kun je het best vergelijken met een ouderwetse hotelbar waar je verschillende mensen ontmoet. Je kunt alleen bij ons niet direct je kamer inrollen.”

Om te voorkomen dat het (foute) publiek van weleer terugkomt, hanteert het tweetal een deurbeleid. „Je hoeft niet per se lid te zijn van Hemingway om binnen te komen. Maar als we iemand niet vertrouwen, dan weigeren we hem of haar de toegang. We willen binnen la-

chende en gezellige gezichten zien,” zegt Tejo Vlaanderen. Lid bij leven ben je door eenmalig twintig euro te betalen voor een pas.

Hemingway telt 52 zitplaatsen: variërend van rode barkrukken tot poffen en zwartleren fauteuils bij het raam. Aan de muur hangen zes indringende zwart/wit foto's van Ernest Miller Hemingway, de Amerikaanse schrijver die in 1954 de Nobelprijs voor de Literatuur won. Nog eens twee portretten verschij-

nen verlicht achter de tap. „Hemingway was een van de laatste echte macho's,” vindt Ben Lauwrier. Op de geboortedag van Hemingway (21 juli) organiseren hij en zijn compagnon een lookalike-verkiezing.

Achterin staat bij de kapstok de bruine piano uit de winkel van Tejo in de Grote Visserijstraat. Onaangekondigd spelen verschillende muzikanten in Hemingway. „Het kan zomaar gebeuren dat iemand met een saxofoon in de turkooizen toilet-

deuropening staat.” Tejo's kunstwerken zullen er niet te zien zijn. „Hemingway is geen galerie.”

De kaart bevat allerlei happen: inktvisjes van de grill, gefrituurde ansjovis, Welsh rarebit en salades als Caesar, Caprese en Niçoise.

Hemingway, Mauritsweg 53b, Rotterdam. Telefoon: 010-4135757. Dagelijks geopend vanaf 16.00 uur. Doordeweeks tot 01.00 uur, in het weekeinde tot 02.00 uur.