

In deze aflevering staat bij wijze van uitzondering niet een bepaald persoon centraal, maar een Rotterdams restaurant: In de keuken van Floris. Dat heeft zich onder de bezielende leiding van twee uitermate gedreven dertigers – Floris Versluijs en Daan Schmidt – weten te onderscheiden met een uniek eet- en drinkconcept. Een verplichte bestemming voor champagneliefhebbers.

Tekst en foto: René van Heusden

Daan en Floris en het champagneparadijs



De Floris in de keuken van het restaurant is chef-eigenaar Floris Versluijs, die in diverse publicaties treffend omschreven is als een aimabele persoon die verdraaid goed kan koken én ook nog eens veel met wijn heeft. Samen met maître-sommelier Daan Schmidt vormt hij sinds tweeënhalf jaar het dynamische duo dat dit bijzondere restaurant aan het eind van de Honingerdijk tot een vaste waarde heeft weten te maken. Het succes is gebaseerd op visie, hard werken en enthousiasme. Geen flauwekul, maar gasten een hedonistische beleving bieden die ze niet snel vergeten.

Love it or leave it

Wat die visie betreft, alles aan In de keuken van Floris is onalledaags en anders. Versluijs en Schmidt hanteren een benadering die te nemen of te laten is. Iedereen wordt om even na zeven verwacht en moet eten wat de pot schaft, want een menukaart is er niet. Je krijgt gewoon elf gangetjes voorgeschoteld die letterlijk bereid worden waar je bij zit. Om de zes weken wisselt de invulling daarvan. Een wijnkaart is er al evenmin. Maar gelukkig is er een sommelier die met verstand van zaken bij al die gerechten karaktervolle wijnen weet uit te kiezen, van importeurs als De Vier Heemskinderen, Wijnhaven Import en De Gouden Ton. Eveneens weer te nemen of te laten. Of bij te laten vullen. Wat er wel aan kaart is, is een champagnekaart. Daar is slechts één exemplaar van voorhanden, maar dat mag er dan ook zijn. Sterker nog, het is de origineelste en uitgebreidste champagnekaart van heel Nederland!

Gedeelde passie

Versluijs en Schmidt delen een grote voorliefde voor champagne. Met als resultaat een bewuste specialisatie, een buitengewone champagnekaart en bijzondere aandacht voor de manier waarop de verschillende typen champagne geserveerd worden. De keuze van Daan Schmidt voor de Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut van Fallet-Prévostat in Avize als welkomstglas om elf uur 's morgens getuigt alvast van goede smaak en stijlvol gastheerschap. Heel wat anders dan het naar eigen zeggen 'lullige aperitiefje' waarmee hij in de begintijd van In de keuken van Floris zijn gasten onthaalde. Ook in dit opzicht is de ontwikkeling van de zaak snel gegaan. Gasten worden er nu in de e-mailbevestiging van hun reservering op geattendeerd dat ze een rijke keuze aan champagnes tegemoet kunnen zien. De kaart telt er momenteel 76. Daan en Floris hebben allebei wat met 76, want 1976 was hun beider geboortjaar. Ieder jaar

drinken ze daarom minstens eenmaal een milésime uit dat grote jaar. Ook gaan ze jaarlijks eten in Les Crayères in Reims. Voor de inspiratie en zo.

Manoeuvreren

De keuze voor de champagnespecialisatie heeft volgens Daan alles te maken met de complexiteit en diversiteit van het product, dat de chef en hem voortdurend blijft verrassen. Vandaar geen keuze voor industriële champagnes, maar voor maatwerk. De afgelopen anderhalf jaar heeft Schmidt ongeveer tweehonderd wijnen zorgvuldig geproefd en afgewogen op geschiktheid, zowel kwalitatief en prijstechnisch als met het oog op evenwicht binnen het assortiment. Bij Bruts sans année moet bijvoorbeeld wel voldoende omloop zijn. Hoewel hij de Champagne als zijn broekzak kent, doet Schmidt niet aan eigen import. De wijnen worden geleverd door zestien importeurs die stuk voor stuk meegaan in het grensverleggende concept en bereid zijn om desnoods regelmatig een paar flessen te bezorgen. Vanwege de beperkte opslagruimte moet dat wel. Het restaurant heeft namelijk een oppervlakte van slechts 78 m². In de klimaatkasten liggen daarom van de meeste wijnen maar twee flessen en om die reden kan de kaart niet eindeloos uitdijen.

Glas, fles of flight

De in een koperen (!) omslag gebonden kaart vermeldt nu al alle denkbare varianten van champagne. Voor Schmidt tellen niet louter 'namen', maar telt wat in de fles zit. En daarom heeft hij ook wijnen met veel pinot meunier, waarover volgens hem nogal eens ten onrechte schamper gedaan wordt. Zijn champagnes komen onder meer van producenten als Larmandier-Bernier, Regnault, Egly-Ouriet, Vilmart en Rodez, en ook van enkele grandes marques. Zelfs gigant LVMH is vertegenwoordigd, maar dan wel met Krug. Na een heus antecedentenonderzoek is in de keuken van Floris namelijk 'Krugwaardig' bevonden! De huischampagne is tegenwoordig de Cuvée Royale Brut van Joseph Perrier; volgens Schmidt een toegankelijk glas voor zowel de beginnende als de gevorderde champagnegenieter. (Vraag de mannen even naar hun ervaring met de Vintage 1976 van hetzelfde huis en ze worden helemaal lyrisch!)

Behalve per fles of glas kan ook een educatieve flight van drie Blanc de Blancs besteld worden. Dat kost dan welgeteld € 15,50. Daarmee is direct de toon gezet, want de hele champagnekaart vertoont een alleszins redelijke, om maar

niet te zeggen voorbeeldige prijsstelling. Schmidt gelooft niet in blindelings vermenigvuldigen, maar heeft gekozen voor een vaste opslag per fles. Zodoende kan hij Krug Grande Cuvée voor € 164,25 verkopen in plaats van € 300. En Krug 1996 voor € 242,50 zie je ook niet zo vaak.

Alles op maat

Daan Schmidt biedt gasten voor wie champagne nog een onontgonnen terrein is graag een helpende hand door ze te vragen naar hun ervaring en voorkeuren. Hij merkt dat veel gasten zich daar eigenlijk helemaal niet zo van bewust zijn en in de veronderstelling verkeren dat alle champagnes hetzelfde smaken. Als ze zijn smaakbeschrijvingen lezen, met veel aandacht voor de aromatische component, zullen ze daar snel anders over denken. Voor iedereen is er een eigen stijl.

Omgekeerd vraagt iedere stijl champagne om een eigen manier van serveren. Daan gaat hier bijzonder ver in, om de wijnen optimaal tot hun recht te laten komen. Voor de champagnes die per glas besteld kunnen worden, heeft hij een speciaal systeem dat geopende flessen drie dagen hun bruis laat behouden. Hij hecht ook erg veel waarde aan de schenktemperatuur. Niet te koel, want dat doodt de smaak. Daarom liever op een graad of 10 à 11 dan op 8.

Nog iets: glazen. Daarvan zijn nu vier typen in gebruik, terwijl een vijfde, eigen glas in ontwikkeling is. En ja, echte champagne-aficionado als hij is, zou hij bepaalde cuvées eigenlijk ook wel willen karaffereren. Het zal voor menige gast even wennen zijn, maar wellicht dat speciale champagnediners daarvoor ooit nog eens het juiste kader gaan bieden. Wie weet wel sneller dan gedacht. Van gebrek aan durf kun je de mannen van In de keuken van Floris immers niet beschuldigen. ■

In de keuken van Floris
Honingerdijk 259, Rotterdam
Diner van woensdag t/m zaterdag
www.indekeukenvanfloris.nl