

HEILIGE TWEE- EENHEID



Floris Versluijs

Cola bij het eten? Bij In de Keuken van Floris denken ze er niet over. Daar is alleen plaats voor wijnen, een enkel biertje en pure sappen die het gerecht aanvullen en versterken. Appetizer sprak met chef-kok Floris Versluijs en sommelier Wilfred Roth over de kunst van het combineren.

In de Keuken van Floris bedient zich van een uniek concept. Een menu- of wijnkaart ontbreekt; in plaats daarvan serveert de open keuken in het hart van het restaurant negen spannende gerechten met bijpassende wijnen of sappen. Om iets over zevenen gaat de deur dicht en begint de culinaire ontdekkingsreis van chef-kok Floris Versluijs, sous-chef Mathieu Roza en sommelier Wilfred Roth. Elke gang duurt 25 minuten. Het is eten wat de pot schaft (of, aldus de chef: 'wat de natuur brengt'), maar wie tegen middernacht het pand aan de Rotterdamse Honingerdijk verlaat, is een schat aan ervaring rijker.

Champagnekaart

Het aperitief bestaat uit champagne, die overigens wél op de kaart staat. Dankzij de uitgebreide champagnekaart werd In de Keuken van Floris, drie jaar geleden nog, benoemd tot 'Beste champagnerestaurant van Nederland'. Na het aperitief en de amuse (een optelsom van losse ingrediënten, die met de pincet gegeten worden) wacht de gast acht wijn-spijscombinaties en één gerecht met bier. 'Bobbels' en andere non-alcoholici krijgen sap bij hun eten. Geen gewone sap, maar huisgemaakte fruit- en groentelimonades of biologisch-dynamische





kies je voor een combinatie die elkaar versterkt, of juist neutraliseert. Denk aan een pittig gerecht met een lichtzoete wijn, of aan een hartig gerecht met friszure fruitsap. Je kunt kiezen voor een drank die het gerecht in zijn geheel versterkt, of een bepaald ingrediënt accentueert. Wat dat betreft is er veel mogelijk.” De negen gangen winnen gaandeweg aan kracht. Het begin is delicaat en subtiel, de laatste gangen zijn duidelijk zwaarder, dieper en meer geconcentreerd. Gevraagd naar hun mooiste drank-spijscombinatie noemen Floris en Wilfred het gerechtje van poulet noir (in diverse structuren) met maïs, in combinatie met een frisdroge rosé Spätburgunder (Lind) uit de Pfalz. “Die twee zijn echt voor elkaar gemaakt”, klinkt het vol ontzag.

Gefilterd sap

Ook bij de sappen gaat het keukenteam niet over één nacht ijs. Alleen de zuiverste en meest complementerende sappen komen op tafel. Volgens Floris voorkomt het restaurant hiermee dat “iemand mijn gerecht verkloot met een cola of jus d’orange”. Meer dan de helft van alle sappen is huisgemaakt, bij voorkeur met de slow-juicer en niet met de blender, want die doet de sapmoleculen teveel geweld aan. De vezels die overblijven, worden gedroogd en vermalen tot poeder. “We filteren al onze sappen”, vertelt de chef. “Onze sap van Incatomaten is zó helder dat hij helemaal niet lijkt op tomatensap, maar zuiverder dan dát wordt ‘ie niet. De aspergesap maken we van het vocht waarin de geschilde asperges sous-vide gegaard worden. Dat sap brengen we op smaak met gerookte zout en aan tafel schrapen we nog wat nootmuskaat over het glas. De gast ruikt het nootmuskaat en drinkt het aspergesap. In combinatie met het aspergegerecht geeft dat iets heel bijzonders.”

Dornfelder druivensap

En er is meer. Zoals die verrukkelijke sap van Granny Smith appels, als zure tegenhanger van de lichtzoete ‘combinatie’ wortel, ui, prei, knolselderij, schol en mosselen. Bij het gerecht van bloemkool (in diverse structuren, waaronder gefermenteerde bloemkoolsap), codium, tamarinde en gefermenteerde soja schenkt de keuken een als thee getrokken kombu. Het geheel wordt afgemaakt met gerookte thee (lapsang souchong) en frisse ponzusap. De sneeuwhoenderborst – met een terrine van de boutjes, hartige lever, gefermenteerde kool, poeder van eekhoortjesbrood, drie structuren van aardpeer en

In de keuken van Floris

Honingerdijk 259, Rotterdam
+31 (0)6 418 866 66, info@indekeukenvanfloris.nl
www.indekeukenvanfloris.nl

Chef-kok: Floris Versluijs

Tip van de eigenaar: Ga eten in De Pastorale in Rumst (naast Antwerpen) en onderga een geweldige culinaire ervaring!

Restaurant: max. 45 couverts



Wilfred Roth

‘Poulet noir en Spätburgunder zijn echt gemaakt voor elkaar’

dranken van exclusieve sapmerken. Geschonken in glazen van diverse omvang, afhankelijk van het sap en de temperatuur van opdienen. De als thee getrokken Kombu-zeewier verdwijnt in een groter glas dan de zurige appelsap, want bij die laatste speelt het boeket nu eenmaal een minder grote rol, en smaak en zuur juist een grotere.

Passend smaakprofiel

Hier vullen drank en eten elkaar perfect aan. Regelmatig zit het team op vrije dinsdagen bij elkaar en streven Floris, Wilfred en Mathieu ‘proefsgewijs’ naar de perfecte drank-spijscombinatie. “We maken een smaakprofiel van het gerecht en van de drank”, vertelt sommelier Wilfred Roth. “Binnen dat profiel vallen bijvoorbeeld zuren, frisheid, filmendheid en tannines. Vervolgens

amarene kers – komt samen met een glas pure Dornfelder druivensap op tafel. “Het mooie aan dit sap is dat het vol tannines zit”, zegt Floris. “Dat maakt het an sich wat sterk voor veel mensen. Maar als tegenhanger voor dit gerecht is het de perfecte sap. De wijnrinker krijgt hier overigens een mooie dikke Italiaan bij, een Barbera d’Alba. Op deze plek in het menu zou een Dornfelder wijn net iets te licht zijn.”

Dillebloem

In de keuken van Floris blijft op zoek naar de lekkerste groente- en fruitsappen. Chef-kok Floris laat ons zijn nieuwste vondst zien, maar houdt de details voor zichzelf. “Vandaag kregen we van onze buurvrouw een boeketje dille bloemen, voor aan de muur. Toen ik hieraan rook, deed het me sterk aan sinaasappels denken. Dus wat doe ik? Ik week het stuifmeel los in vers geperst sinaasappelsap, om de smaak te versterken, en filter het sap dan. Proef zelf maar hoe lekker dat is. Zo blijven we experimenteren.”