



Dessert van rode biet en salmiak
Gepofte rode bietjes in salmiak, sponscake van biet, gel van biet, gepofte gort, gort in karnemelk en een schuim van karnemelk.



Florent zit wellicht een beetje verstopt, maar wie het eenmaal weet te vinden zal het nooit meer vergeten. Op het Visscherplein vind je een van de best bewaarde geheimen van Utrecht. En het wordt hoog tijd dat er niets geheims meer aan is.

Met interieur van (springers) interiors ontbreekt het je aan het oog niets bij Florent. De open keuken vormt het hart van het restaurant met aan de ene kant wit gedekte tafels en anderzijds een meer industriële bistro setting. Deze twee-eenheid is precies waar het bij Florent om draait. Een informeel, vriendelijk restaurant waar je gewoon verdomd goed kunt eten.

Één team, één taak

Chef Jeroen Brouwer staat sinds kort aan het roer. Twee jaar geleden bij Florent als souschef begonnen zwaait hij nu de scepter in de keuken. En dat doet hij vooral met heel veel plezier. "We hebben gewoon echt heel veel lol in ons werk". Waar er in restaurants nog wel eens onenigheid bestaat tussen keuken en bediening, is het bij Florent echt één team. Bedrijfsleider Jaap en de jonge chef zijn goede vrienden, en dat vormt de basis. "We doen het echt samen met z'n allen", vertelt Jaap, die bij Florent kwam werken nadat hij er kwam eten en eigenlijk niet meer weg wilde.

Geen frustels

Om dat gevoel te bereiken bij al hun gasten gaan ze bij Florent net dat stapje verder. Verassen is eigenlijk het sleutelwoord. Jeroen vertelt dat alles in de keuken zelf gemaakt wordt met mooie en eerlijke producten. "We werken hier echt met puur eten, zonder frustels." Dat zonder 'frustels' koken heeft hij wel moeten leren, maar bevalt hem meer dan goed. "Ik ben vanuit mijn vorige baan gewend met meer tierlantijnen te koken maar de eigenaar van Florent gelooft heel sterk in een geen gedoe formule. Alles op het bord is herkenbaar en is gewoon echt goed. What you see is what you get en dat werkt ontzettend fijn".

Dat het personeel, de setting en de prijzen bij Florent laagdrempelig en vriendelijk zijn betekent niet dat wat er uit de keuken (en de wijnkast) komt niet bijzonder is. "We doen geen concessies", prediken de heren bijna in koor. "In de bediening willen we onze gasten verzorgen", vult Jaap aan. "Je moet gewoon kunnen gaan zitten en voor de rest zorgen wij. Volgens

de regels en zoals het hoort maar op een leuke, informele manier". Hoe unieker de kaart van Jeroen, hoe groter de uitdaging voor Jaap om daar bijzondere wijnen bij te kunnen schenken. "De wijn moet complementair zijn aan het gerecht en dat uitzoeken vind ik leuk. Ook daarin willen we verassen en niet in clichés vervallen." Dit heeft als resultaat dat je bij Florent een niet alledaagse selectie wijnen vindt. "Al kunnen we ook gewoon een lekker Chardonnay'tje schenken voor wie dat wil", lacht Jaap.

De verassing van Utrecht

Voor mij staat Florent al langere tijd op het lijstje van Utrechtse favorieten, maar tijdens het gesprek met de enthousiaste mannen voel ik de drang om onze lezers ervan te overtuigen dat die plek terecht is. Iedere keer word ik weer positief verrast door de gerechten die ik voorgeschoteld krijg. Het eten bij Florent is gewoon echt heel erg goed. En misschien dat de combinatie met de vriendelijke sfeer en onderlinge kameraadschap er één is die niet altijd gegaarandeerd is in de restaurant wereld. Wat het geheim van het team dan eigenlijk is? "We werken allemaal echt graag hard en kunnen alles tegen elkaar zeggen", vertelt Jaap. Dat laatste is volgens Jeroen ontzettend belangrijk. "Ik wil niet als een gillende chef door de keuken hoeven rennen en dat hoeft hier dus echt niet. De kans is echter groot dat je als gast wel gillend enthousiast de deur uitloopt."

WHAT YOU SEE IS WHAT YOU GET

BIJ FLORENT EET JE GEWOON GOED

get

Restaurant Florent
Visscherplein 75, Utrecht
T 030 233 30 08
www.restaurant-florent.nl