

Restaurant Fleurie ziet in elk bord weer een nieuwe kans

Gepubliceerd op 23 oktober 2008, 08:46
Laatst bijgewerkt op 23 oktober 2008, 08:48



Ze verruilden de Nieuwmarkt in Amsterdam voor de Bloemendaalseweg. Daar openen Herbert Hoftijzer (38) en partner Steffanie Geurtsen (32) op 1 november hun nieuwe restaurant Fleurie. Een restaurant geschikt voor iedere portemonnee.

„Dus voor zowel de IJslanbeleggers als zakenmensen.”

De stap van het drukke Amsterdam naar het dorp Bloemendaal, is voor Herbert en Steffanie een logische. „Ik heb daar ruim vijftien jaar in de horeca gewerkt. Heb het zien veranderen van een van de gezelligste plekken in Amsterdam naar de huidige, laten we zeggen, grimmigere buurt. Vijf jaar geleden verhuisden we van Amsterdam naar Bloemendaal. Sinds die tijd hielden we onze ogen en oren open om te zien of we hier niet iets konden beginnen. Toen bleek dat we La Posada konden overnemen, zijn we daarvoor gegaan.”

Maanden is Herbert zelf aan het werk geweest om Fleurie geheel naar eigen wens op te bouwen en in te richten. Een relaxte inrichting met veel lichtinval is het gevolg.

„Het is nog niet klaar. Zo wordt de keuken eind deze week nog geleverd. Ik ben nog druk bezig met van alles, maar we zijn wel al een beetje half open. Proefdraaien zeg maar.” De eerste klanten hebben zich inmiddels al gemeld, waarvan het merendeel zich zeer begaan en enthousiast toonde.

Uitgangspunt van Herbert is ontbijt, lunch en diner te kunnen aanbieden voor iedere portemonnee. „Ik wil dat men hier ook voor weinig geld kan komen lunchen. We willen het laagdrempelig houden. Gewoon een croissantje of een van de verschillende soorten broodjes nemen en dan op de ontbijt tafel zelf wat jam of boter uitzoeken. Kop koffie erbij. En iedere ochtend liggen hier alle kranten klaar. Wie meer of iets anders wil kan dat krijgen. Men kan bij ons het ontbijt eigenlijk zelf samenstellen.”

De lunch heeft dezelfde insteek. „Alleen serveren we geen broodjes kroket of uitsmijters. Wel hebben we bijvoorbeeld elf open wijnen paraat. Niemand hoeft bij ons een fles of karaf wijn te kopen. Dat kan per glas of zelfs half glas. En we gaan voor de Franse manier: de tijd nemen en lekker uitbuiken.”

De avondmaaltijden hebben een klassieke inslag. Een plateau Fruit des mères bijvoorbeeld met vooraf een pompoensoep.

En alles altijd geserveerd met liefde en passie voor het vak. Herbert: „Lekker eten kan je overal. Wij willen net iets meer proberen te bieden. Qua sfeer, maar ook als het gaat om het eten zelf. Eigenlijk is ons uitgangspunt alles zo te doen, zoals we het zelf als klant graag zouden ervaren.” Langdurig zoekt Herbert naar de juiste woorden om te omschrijven hoe dat in de keuken werkt. Dan schiet Steffanie hem te hulp. „Voor ons is elk bord steeds weer een nieuwe kans en uitdaging.”

Het interieur van Fleurie heeft Herbert bewust vrij van alle hypes en rages ingericht. „Ik heb gewoon precies gedaan wat ik wilde. Vaak genoeg kreeg ik om me heen te horen dat wat ik wilde niet kon. Maar ik ben steeds mijn eigen koers blijven varen. Alles hier is nieuw, behalve de vloer. Stoelen variëren qua kostprijs van drie tot driehonderd euro. Als het vol zit, zie je die stoelen toch niet meer. Als ze maar lekker zitten, toch?”

De tuin zal later gedeeltelijk voor eters worden ingericht. „Het achterste gedeelte wil ik een als soort van miniparkje inrichten. Wat bankjes tussen het groen, een bed. Gewoon een plek waar je lekker met je laptop op schoot, een bak koffie kan drinken.”

Frenk Klein Arfman



© 2010 Haarlems Dagblad