

Q&A



V.l.n.r.: chef Floris van Straalen, sommelier Rick Neuteboom en maître Jonne Tromp

Topteam

Superclassy sterrenniveau en dan zó'n ontspannen, bruisende sfeer neerzetten. Hoe doen ze dat bij Restaurant VanOost aan het Amsterdamse Oosterpark?

WAAROM ROEPT HET HELE KEUKENTEAM 'WELKOM' NAAR ALLE BINNENKOMENDE GASTEN?

'Iedereen persoonlijk verwelkomen vinden we belangrijk, ook omdat het een connectie met de hoge, open keuken geeft', vertelt sommelier Rick Neuteboom. 'We willen gasten behandelen

alsof ze bij ons thuis komen eten', beaamt maître Jonne Tromp. 'Mijn grote inspiratie is het Italiaanse

gezegde *A tavola non s'inceppia*, wat erop neerkomt dat aan tafel de tijd stilstaat. Aan tafel mag je al je beslommeringen en deadlines vergeten, het enige wat ertoe doet is die avond, het eten en je gezelschap. Dat gevoel probeer ik alle gasten te geven. Juist omdat het gebouw al zo imposant is, is het belangrijk dat wij ons losjes, gepast maar wel warm gedragen. Als team zijn we heel goed op elkaar ingespeeld en je voelt dat de vriendelijke, warme sfeer gemeend is.' Rick: 'Ja, we luisteren heel erg naar elkaar omdat we zo'n respect hebben voor al elkaars facetten en talenten. En we houden elkaar scherp.'

HOE IS DE SAMENWERKING TUSSEN CHEF EN SOMMELIER? Rick: 'Heel fijn. Ook omdat we allebei jong zijn, dat voelt gelijkwaardig. En de rijpe, umami keuken van Floris en mijn wijnsmaak gaan heel goed samen. Het menu wisselt met de seizoenen en als een gerecht wisselt, schrijft Floris eerst de ingrediënten en bereiding op en bedenk ik een wijn die kan werken. Als we dan samen de eerste combinaties testen, weet ik of ik op de goede weg zit en wat de puntjes zijn om te tweaken. De zuurgraad, of de wijn iets filmender of strakker mag, of meer de kruidige of fruitige kant op. Want pas bij het proeven proef je de verhoudingen, het samenspel van de ingrediënten. Dan proeven we nog een keer met een tweede wijn en die is meestal perfect. Daarna proeven we met het kernteam en dan met het hele team, waarbij chef en ik gerecht en wijn toelichten zodat iedereen dat uit kan dragen.'

NOEM EENS ZO'N TOPCOMBINATIE? Rick: 'De otoro van tonijn met miso, xo en een avocadocrème met Japanse citrus, met daarbij een Riesling uit Yakima Valley. Die heeft heel duidelijke *goût de pétrole* en veel rijp fruit en citrus. Dat gaat mooi bij dat vettige, umami, rijpe en toch frisse gerecht. Ik hou van heel geconcentreerde wijnen, maar wel met veel fraîcheur en zuurgraad. Denk aan Rieslings van oude stokken en dikkere Chardonnays en Chenins.'

HOE OMSCHRIJF JIJ JE KOOKSTIJL? Floris: 'Als een mix van Franse technieken, Japanse smaken en lokale ingrediënten. Met soms een knipoog naar de Indo roots van mijn vriendin, zoals bij *signature dish* Indonesische langoustine.'

EN DE WIJNKAART? Rick: 'Ik probeer veel diversiteit te brengen qua smaakstijlen en prijsniveau. Als wijnnerd ben ik wel echt van klassiek en terroir, dus van elke wijnregio in een land wil ik wijnen op de kaart die echt die regio uitdrukken.'

EN WAT GAAT ER IN HET EIGEN GLAS NA JULLIE SERVICE?

In koor: 'Een dorstlessend biertje om samen met het team mee uit te puffen.' Rick: 'Ja, juist om die focus op wijn even los te laten.' ■

VANOOST ZIT OP DE EERSTE ETAGE VAN HET PILLOWS HOTEL, MAURITSKADE 61, AMSTERDAM: VANOOSTRESTAURANT.COM



Charles & Charles
'Art Den Hoed
Vineyard'
Riesling 2017
(Yakima Valley,
Washington)