

Visrestaurant Las Palmas in Rotterdam is het nieuwste restaurant van Herman den Blijker, Nederlands bekende, sigarenrokende tv-chef-kok. Vanuit de entree met veelbelovende plateaus verse vis en fruits de mer betreed je het restaurant, een enorme ruimte met betonnen pilaren, veel roestvrij staal, marmer, wit gedekte tafels en enorme in het oog springende kroonluchters en bloemstukken.

Herrie in de keuken, kleur in het restaurant

Wat doet kleur voor je restaurant?

'Om te beginnen moet de inrichting zowel bij de ondernemer als bij het publiek passen en kloppen met de locatie. Bij onze eigen zaken (i.e. de Engel Groep) kom ik daar gaandeweg achter. Ik kijk waar je automatisch naartoe loopt, waar het aangenaam is om te zitten en bovenal hoe je ergens prettig kunt werken. Na een paar dagen begint zich dan een idee te vormen. Bar-restaurant Rosso bijvoorbeeld is een pijpenla met weinig daglicht. Toen ik daar binnenkwam, zag ik zo'n sfeertje van grote, leren fauteuils waar je met je geliefde een goed glas gaat drinken. Voor mij voelde het als een soort theater en daar komt dan een heleboel rood bij, met donker tapijt en warm licht.'

'Paardenburg in Ouderkerk aan de Amstel was een beetje oubollig. Alles was groen en geel, met babygroen houten stoelen bekleed met corduroy. Dat hebben we vervangen door een oranje stof met een glimmertje erin en de stoelen zijn in hoogglanslak gespoten. Ik moet dan wel weer een beetje geremd worden, want ik ben heel snel te glimmend en over-the-top. Het lage balkenplafond hebben we in afwisselend hoog- en zijdeglaas wit gemaakt om meer ruimte te scheppen.'

'De Engel, onze eerste zaak (1993) in Rotterdam, is een soort op hol geslagen eetcafé. De stoeltjes hebben we voor 75 gulden gekocht, de tafels zijn gemaakt van oude bedplan-

ken. Het sfeertje daar is eigenlijk een beetje vanzelf gegroeid, dat hebben we helemaal niet van tevoren bedacht. Als je een lekker stuk vlees of vis gaat eten met een salade, dan moet dát opvallen. Op een zwartgelakte tafel met een gesteven wit laken verwacht je een keurig opgemaakt bord. Hier moest het een beetje grof zijn en leven. Vooral het juiste licht is belangrijk, maar verder hebben we er eigenlijk niet zo lang over nagedacht.'

Werk je ook met stylisten?

'Welnee! Je legt altijd je oor te luisteren bij mensen waarvan je denkt dat ze het begrijpen en dan maak je je eigen mix. >







Hoe ging dat bij Las Palmas? Dat ziet er weer heel industrieel uit.

'Het pand stamt uit 1958 en was de opslag van de Holland-Amerikalijn voor schepen die via Las Palmas terugkwamen, vandaar de naam. Toen ik daar binnenkwam en al dat beton in die cleane omgeving zag kreeg ik meteen al de associatie visrestaurant. Ik dacht aan witte tegels, zoals in een oude slagerij of visafslag. In zo'n enorme ruimte kom je niet binnen om bij kaarslicht en rode wijn een stukje vlees te eten. Het is wel zaak dat die rode zonweringen aan de gevel naar beneden gaan, die breken het licht en geven warmte in de roestvrijstalen omgeving; anders is het net of je in een lege vissenkomp zit. De oranje kleur van de kozijnen was voorgeschreven door de gemeente, dat is de oorspronkelijke kleur. Het grootste compliment over de sfeer kreeg ik van iemand die bij verlaten van het pand zei dat hij het jammer vond opeens weer in Rotterdam-Zuid te staan. Binnen had hij zich even heel ergens anders gewaand.'

Zijn er in restaurants dingen die je echt níet moet doen?

'Fel, koud groen en blauw licht vind ik afschuwelijk - dan wordt het zo'n kille wodka-tenet. Je ziet ook wel eens restaurants waar het licht bovenin blijft hangen; dan ziet alles en iedereen er heel ongezond uit. Hier in Las Palmas heb ik de tl-balken in de vloer eruit laten halen, ook al had de vorige architect dat zo bedacht.'

In je tv-programma's heb je veel restaurants uit het slop gehaald. Hoe weet je zo snel de vinger op de zere plek te leggen? En is het ook wel eens niet gelukt?

'Ik kan niet een tent binnenlopen en zeggen "pats, pats, dat en dat is niet goed." Van de circa vijftig zaken uit Herrie in de Keuken en Herrie in het Hotel zijn er vijf tot zes die het niet gered hebben. Maar dat heeft niet te maken met inrichting, hygiëne of logistiek - dat soort dingen kun je eigenlijk uit een boekje halen. Natuurlijk pakken we dingen aan waardoor de gasten zich prettiger voelen, maar waar het uiteindelijk om gaat is dat de ondernemer weer zin krijgt om hetgeen te doen waarom hij ooit begonnen is. Als mensen zich voor zo'n programma opgeven, zitten ze meestal al meer dan een jaar in de problemen. Dan moet er weer licht in die tunnel; iemand moet weer in zichzelf gaan geloven. In dit vak werk je je het lazarus en dat kun je alleen maar doen als je het leuk vindt.'

'Zij kleuren deze zaak!'

Hoe doorstaat een tent de tand des tijds?

'Wij hebben daar geen standaardconcept voor. Door verzorging en uitstraling geef je aan welk niveau je wilt brengen. In onze zaken hangt overall een ander sfeertje, maar de rode draad is altijd kwaliteit en aandacht. Factoren als een goed personeel, inrichting, sfeer en onderhoud maken dat een restaurant zijn klandizie behoudt.'

Spelen naast eten en inrichting ook factoren als geuren en geluid een rol?

'Af en toe vind ik het leuk om iets te proberen. In de tijd dat er nog flink werd gerookt hebben we in Rosso wel eens geurtjes en extra zuurstof in de airco gedaan. Dan blijven de klanten langer wakker en langer



hangen. Rosso is de enige tent waar we muziek hebben omdat het een bar is. Maar verder hebben we dat bewust nergens - het stoort alleen maar. Het idee van achtergrondmuziek stamt nog uit een tijd dat de keuken verstopt zat; bij een open keuken ondersteunen de werkgeluiden het gebabbel en getik van bestek, da's de mooiste muziek die er is.'

Is er in de horeca iets te merken van de financiële crisis?

'Wat je gaat merken is dat de rotzooi eruit valt. Mensen gaan bewuster geld uitgeven en willen dat de kwaliteit dik in orde is, of het nou om driesterren, een goede hamburger of een lekkere uitsmijter gaat.'

Geniet je zelf nog van uit eten gaan?

'Vroeger ging ik naar ieder nieuw restaurant dat iets pretendeerde om te analyseren wat er op mijn bord lag. Dat doe ik nu niet meer. Er zijn een paar tenten overgebleven waar ik graag kom en dat heeft vooral te maken met een totaalbeeld, goed eten en een ongedwongen sfeer. Maar ik kan net zo goed ontzettend genieten van een goeie bak patat als ik met de hond op het strand loop.'

Hoe belangrijk is kleur op je bord?

'Je zou het hier niet zeggen tussen al dat roestvrij staal en beton, maar ik haat grijs op m'n bord - grijs is een dooie muis. Het moet smakelijk zijn, maar ook weer niet te Caraïbisch met allerlei curry's en fruit. Net als bij inrichting en kleur is het opmaken van een bord een vaardigheid

die zich niet in regels laat vastleggen.'

'Weet je wat voor mij de kleur aan dit restaurant geeft? Al die jongens en meiden die hier elke dag weer in de keuken staan en in de bediening lopen. Dat ze er iedere dag weer zin in hebben om het mensen aangenaam te maken. Je kunt van alles op de muren smeren en de borden nog zo mooi opmaken, dat heeft geen enkel nut als niet de juiste mensen bij je tafel staan. Zij kleuren deze zaak!!!!!!!!!!' ■

'De rode draad is altijd kwaliteit en aandacht.'