

WINE SPOT

WIJNCAFÉ LEFEBVRE

TEKST PAULA PLANTINGA
FOTOGRAFIE JIM ELLAMWIJNCAFÉ LEFEBVRE
NEUDE 2
3512 AD UTRECHT
+31 (0)30 2000225
WIJNCAFÉLEFEBVRE.NL

“UTRECHT IS EEN ECHTE STUDENTENSTAD. MET EEN GOED LAAGDREMPELIG HORECACONCEPT KOM JE HIER HEEL VER”, ALDUS ERNEST LEFEBVRE, ONDERNEMER VAN DE NIEUWE WINE SPOT UTRECHT. “IK WILDE EEN EENVOUDIG HORECACONCEPT ZONDER GROTE KEUKENBRIGADE, OP EEN A1-LOCATIE, MET WIJN, BIER EN KLEINE HAPJES.” EN MET WIJNCAFÉ LEFEBVRE IS ZIJN DROOM GEREALISEERD.

WIJNCAFÉ EN WIJNHANDEL Wijncafé Lefebvre is een initiatief van Ernest in samenwerking met Wim Wiersma. Beide heren werkten reeds jaren samen in verschillende horecagelegenheden en zijn tevens eigenaar van wijnhandel WOW! Organic wines; wijnleverancier aan horeca. Ernest leidt het wijncafé en de wijnhandel, Wim focust zich daarnaast ook op zijn andere horecabedrijven. Ernest: “Ik heb altijd al een passie voor eten en drinken gehad. Na de hotelschool ben ik het horeca- en cateringvak ingerold. Ik heb eerst gedegen vooronderzoek gedaan en gekeken bij collega’s in Nederland en het buitenland. Ons doordachte businessplan gaf de doorslag bij de eigenaar van dit gewilde pand op deze centrale plek in hartje Utrecht.”

INTERIEUR Samen met de hulp van ontwerper Didier Prince kwam het interieurontwerp tot stand. “Het was puzzelen met de smalle ruimte”, aldus Ernest. “Door lange statafels aan de muur te plaatsen is een soort bar gecreëerd waaraan gasten kunnen hangen.” De wijnkasten, gemaakt van gerecycled teakhout, fungeren tevens als opslagruimte. Om de hoek, uit het directe zicht, is een speciaal werkeiland geplaatst met de tap. “Ik wilde bewust geen prominente tap op de bar, maar ik vind wel dat de gasten hier een biertje moeten kunnen drinken. We serveren pilsener van Brouwerij De Leckere uit de Meern, een biologisch lokaal biertje dat uitstekend past binnen het concept.”

WIJN & SPIJS Het aanbod van kleine gerechtjes is een aantal weken na de opening ontstaan. “We merkten dat we tijdens het dinermoment een dipje kregen, omdat onze gasten bij de burens gingen eten. We hadden wat kaasjes en dat was het wel. Nu werken we met een wisselend aanbod van drie en vijf amuses. We vragen aan de gasten wat ze liever niet eten en houden daar rekening mee. Daarnaast serveren we charcuterie, een kaasplank, een kleine en een grote schaal met lekkers en een wisselende daghap met een bijpassend glas wijn voor vijftien euro.”

TOEGANKELIJK Op de kaart staat een korte smaakomschrijving, de rest wordt aan tafel uitgelegd. We gaan met de glazen en de fles naar tafel. Vervolgens vertellen we over het land van het afkomst, het gebied, het huis, de druif en het jaar. We hebben heel bewust gekozen voor een toegankelijk wijncafé. Dat betekent niet dat je hier het hele assortiment van de Premier Cru kunt drinken, maar wel een goed glas wijn vanaf 3,50 euro of een mooie fles vanaf 17,50 euro. We wisselen regelmatig ons assortiment. Dat is het voordeel van de combinatie met de wijnhandel. En daarnaast kunnen we de prijzen op een normaal niveau houden. We werken met een vaste opslag. Het moet ook leuk blijven. Als je ziet hoeveel aandacht er in

de media wordt besteed aan eten en drinken, dan moet je dat ook ergens kunnen beleven zonder dat je een kapitaal kwijt bent.

ASSORTIMENT We serveren negentig wijnen, waarvan zestig per glas. De wijnen zijn ingedeeld in drie prijscategorieën; 3,50 euro, 4,50 euro en 5,50 euro. Per categorie serveren we vier wit, vier rood en een roséwijn. Daarnaast bieden we acht tot tien verschillende bubbels per glas en acht dessertwijnen. In het wijnserversysteem van Enomatic staat een wisselend assortiment van zestien flessen. Het systeem wordt vooral gebruikt voor wijnen die voornamelijk per fles worden verkocht. Zo bieden we onze gasten toch nog een gelegenheid om deze te proeven.

PROEFLOKAAL “Voor de wijnhandel zijn we een soort proeflokaal. Mensen kunnen hier eerst de wijn proeven en die vervolgens bij de wijnhandel bestellen. Ook starten we met een bezorgservice van wijn en bier in Utrecht en omgeving in samenwerking met Brouwerij De Leckere. We werken tevens aan een webwinkel en gaan in de toekomst proeverijen organiseren in de kelder van Lefebvre.” Voldoende manieren om kwaliteitswijn te promoten dus!