

# MAASTRICHT HEUVELLAND CULINAIR À LA CARTE



Restaurants en smaakmakers uit Maastricht en het Heuvelland bundelen hun krachten om samen een internationaal erkende topregio op gastronomisch gebied te worden. Stichting Maastricht Heuvelland Culinaire richt zich op het bevorderen van samenwerking tussen aangesloten restaurants, ambachtelijke leveranciers en andere regionale partijen.

## Château Wittem

Château Wittem, een historisch rijksmonument met wortels die teruggaan tot in de middeleeuwen, is een van de leden van Stichting Maastricht Heuvelland Culinaire. In dit bijzondere kasteel bevindt zich het prestigieuze restaurant Julemont, een top fine dining bestemming, die een eerbetoon vormt aan de rijke geschiedenis van dit prachtige château. Tevens beschikt het château over twaalf luxe ingerichte kamers.

De dagelijkse leiding is in handen van general manager en gastvrouw Victoria Wilden en sommelier Philipp Bock. De onlangs aangekomen topchef Fabiano Palombini is de nieuwe chef-kok van restaurant Julemont. Victoria: 'We verrassen onze gasten met ongeëvenaarde klassieke Franse en moderne gerechten, zowel als menu of à la carte.' >







## Eyserhalte

Een van de smaakmakers binnen Maastricht Heuvelland Culinair is de Eyserhalte, een delicatessenzaak met groente, fruit en speciale streekproducten.

In de nabije omgeving van Kasteel Wittem heeft de afgelopen dertig jaar de Eyserhalte zich ontwikkeld tot een toonaangevende leverancier van groente, fruit en bijzondere streekproducten. Zowel particulieren als (top)chefs weten hun weg te vinden naar de verswinkel van eigenaar André Leclercq. Hier vinden ze niet alleen de mooiste en beste producten voor hun keukens, maar doen ze ook veel inspiratie op.

'Ik ben van nature enorm nieuwsgierig,' vertelt André. 'Vanaf het moment dat we de Eyserhalte zijn gestart, ben ik continu op zoek naar nieuwe gewassen om onze klanten te blijven verrassen en verbazen. Bij deze zoektochten staan kwaliteit en smaak altijd op de eerste plaats.'

## Truffelgaard

Door zijn nieuwsgierigheid is Limburg wellicht straks een bodemschat rijk. 'Aan de overkant hebben we 1,3 hectare grond met pruimen en appelbomen. Mijn vader (81) vroeg wat ik er mee wilde doen. Ik wist het niet, totdat ik de directeur van de Kunrader Steengroeve hoorde vertellen dat hij een grote lading mergelkalk naar Wageningen had vervoerd, voor een truffelexpert die de kalk nodig had voor een experimentele truffelgaard. Ik had niet gedacht dat truffels in Nederland zouden kunnen groeien. De directeur bracht mij in contact met een vrouw, die vertelde dat iemand hier in de regio al vijftien jaar naar truffels zoekt en die ook vindt, en van goede kwaliteit. Op dat moment vroeg ik me af of die oude fruitboomgaard in een truffelgaard kon worden veranderd.'

Na veel onderzoek en 100 ton kalk verder, staan er nu sinds vier jaar beukenbomen, hazelaars en eiken op het stuk grond. André: 'Truffels groeien op de haarwortels van deze bomen. Ik hoop de eerste truffels te kunnen vinden als de bomen zes tot zeven jaar oud zijn, het blijft spannend. Voorlopig zoek ik truffels in Hongarije. Daar heb ik vorig jaar mijn puppy Gaya kunnen kopen van een truffel hunter. Met Gaya zoek ik nu al truffels in de omgeving. De eerste truffels hebben we gevonden, heel bijzonder.'



## By Taste

Een van de pareljes binnen Maastricht Heuvelland Culinair is het fine dining restaurant By Taste in Eys. Eigenaren chef Bart Pluymaekers en gastvrouw Romana Ritzen zijn hier hun dromen aan het realiseren.

In november 2018 nam het jonge koppel de horecagelegenheid *Ble de Tartes over*. Hoewel deze naam al lange tijd een begrip was in het zuiden van de provincie, veranderden ze dit jaar de naam in By Taste.

Romana: 'Onze culinaire ambities zijn in de loop van de jaren veranderd; we hebben een sterke passie voor fine dining ontwikkeld. Wij willen hier iets nieuws creëren dat op een hoger niveau ligt.'

Bij beiden straalt de passie voor het vak ervan af. 'We wilden dit echt samen doen, we doen nu iets waar we heel gelukkig van worden,' zegt Romana. 'We zijn volop aan het bouwen aan onze naam en reputatie als fine dining restaurant.'

Van Aziatisch tot klassiek Frans.

Bart: 'In onze keuken werken we uitsluitend met zorgvuldig geselecteerde, verse producten uit de regio, van Nederlandse

bodem en uit de Noordzee. Onze gerechten combineren we met wereldse smaken, variërend van Aziatisch tot klassiek Frans, en ze worden bereid met diverse technieken. We koken altijd met de seizoenen mee en gebruiken streekproducten. Daarbij werken we nauw samen met lokale boeren, jagers en leveranciers om kwaliteit en duurzaamheid te garanderen.'

Eind vorig jaar versterkte sommelier Gerdiëna Broekman het team. Met haar uitgebreide ervaring bij gerenommeerde restaurants in de regio, waaronder sterrenrestaurant De Leuf in Ubachsberg, brengt zij een schat aan kennis mee. Samen met Romana bezoekt zij wijnleveranciers om de mooiste wijnen uit diverse landen te selecteren. Daarnaast bieden zij verfrissende alcoholvrije alternatieven aan, zoals huisgemaakte sappen en mocktails, perfect afgestemd op de gerechten. >



Signatuurgerecht: langoufina met kwezerik







#### À la carte weekendarrangementen

Een weekend naar Maastricht en omgeving? Maastricht Heuvelland Culinaire introduceert speciale à la carte weekendarrangementen. Tijdens deze weekenden zetten de leden hun deuren open en kunt u per dag zelf kiezen waar u wilt ontbijten, lunchen, dineren en slapen. Zo kunt u uw eigen persoonlijke weekendarrangement samenstellen. U heeft dan de keuze uit de verschillende aangesloten luxe hotels en toprestaurants. De eerste weekendarrangementen voor 2025 staan gepland voor:

29 januari t/m 2 februari 2025

5 februari t/m 9 februari 2025

Als u binnen het gekozen weekend drie keuzes heeft gemaakt uit overnachten, ontbijten, lunchen en/of dineren heeft u de mogelijkheid op bezoek te gaan voor een rondleiding bij een van onze smaakmakers. Daarnaast kunt u dan op vrijdag- en zaterdagmiddagen deelnemen aan een rondleiding langs oude gevelstenen uit de periode 1600-1800 in het bekende Stokstraatkwartier in Maastricht. Een garantie voor een onvergetelijk en verrassend gastronomisch en cultureel weekend in het Zuid-Limburgse heuvellandschap. •

Plan hier uw eigen weekendarrangement:

