

Maastricht capitale culinaire de caractère

Maastricht fait d'emblée naître une image de ville pleine de charme, aux ruelles pittoresques et à l'atmosphère accueillante. Mais avec son caractère bon vivant, Maastricht nourrit aussi une culture gastronomique sans pareille aux Pays-Bas. « Je ne connais aucune autre région qui compte autant de restaurateurs et producteurs passionnés, qui jour après jour donnent le meilleur d'eux-mêmes pour surprendre leurs clients et titiller leurs sens », annonce Ad Veenhof, président du conseil d'administration de Maastricht Heuvelland Culinair.

POLLEN X MAASTRICHT HEUVELLAND CULINAIR

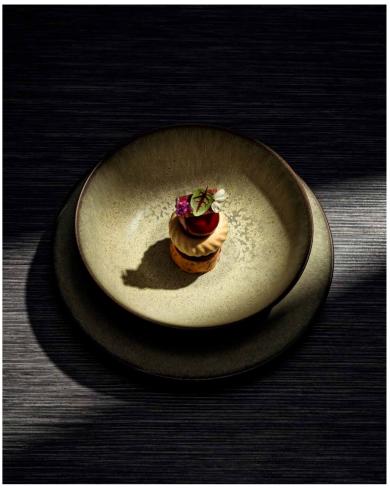
Une de ces adresses emblématiques est le restaurant « Harry's », installé dans l'élégant hôtel Beaumont, dans le quartier de Wyck, tenu par la famille Beaumont depuis 1912. La brasserie cosmopolite respire le flair français associé à un cadre chaleureux et contemporain. On y savoure des plats de saison qui donnent la priorité à l'ancrage local, la durabilité et l'équitabilité.

À quelques encablures, dans le quartier historique de la Stokstraat, se trouve « Tout à Fait ». Aux fourneaux, le chef Bart Ausems associe un style classique à une touche de légèreté moderne. Sa cuisine est chique, mais accessible : tradition et originalité se fondent harmonieusement, soulignées par le design minimaliste des lieux. « Dans un restaurant comme Tout à Fait, toute l'équipe vise le meilleur et ça se goûte », confie Ad Veenhof.

Une visite de Maastricht ne peut être complète sans un passage par la colline du Louwberg, dont un versant accueille « De Apostelhoeve », le plus ancien domaine viticole des Pays-Bas. Avec plus de vingt hectares de vignes et des cépages allant du müller-thurgau au riesling, ce domaine figure parmi la fine fleur des producteurs de vins. « De Apostelhoeve produit des vins remarquables et prouve que Maastricht-Heuvelland évolue rapidement vers une région viticole à part entière », se réjouit Ad Veenhof.

Autant de destinations qui forment le cœur battant d'une région bouillonnante et hautement qualitative. Que vous optiez pour un lunch étincelant à Wyck, un dîner raffiné dans le coin de la Stokstraat ou une coupe de mousseux entre les ceps du Louwberg, Maastricht vous invite à profiter des bonnes choses de la vie, avec les égards et la qualité dignes des plus grandes métropoles.







MAASTRICHT, CULINAIRE HOOFDSTAD MET KARAKTER.

Wie Maastricht zegt, denkt aan sfeer, savoir-vivre en gastvrijheid. Aan pittoreske straten vol charme, maar ook aan een gastronomische cultuur die haar gelijke in Nederland niet kent. "Ik ken geen andere regio met zoveel bevlogen restaurateurs en smaakmakers, die elke dag tot het uiterste gaan om hun gasten te verrassen en de zintuigen te prikkelen", benadrukt Ad Veenhof, bestuursvoorzitter van Maastricht Heuvelland Culinair.

Een van die iconen is Harry's, in het elegante hotel Beaumont in stadsdeel Wyck. Hier ontvangen de familie Beaumont en hun chefs gasten al sinds 1912. De kosmopolitische brasserie ademt Franse flair en straalt tegelijk een warme, eigentijdse sfeer uit. Je proeft er seizoensgebonden gerechten die eerlijk, lokaal en duurzaam worden bereid.

Niet ver daarvandaan, in het historische Stokstraatkwartier, schittert Tout à Fait. Chef Bart Ausems combineert klassieke kennis met moderne lichtheid. Zijn keuken is chic maar toegankelijk: traditie en originaliteit vloeien er harmonieus samen, versterkt door het minimalistische design van het pand. "Alleen het beste is goed genoeg", zegt Veenhof, "en dat proef je in restaurants als Tout à Fait".

Wie Maastricht bezoekt, mag ook een uitstap naar de glooiende Louwberg niet missen. Daar ligt De Apostelhoeve, het oudste wijndomein van Nederland. Met ruim twintig hectare wijngaard en wijnen die van Müller-Thurgau tot Riesling Brut reiken, behoort dit domein tot de absolute top. "De Apostelhoeve levert voortreffelijke wijnen en bewijst dat Maastricht-Heuvelland zich in rap tempo ontwikkelt tot een wijnregio van betekenis", aldus Veenhof.

Samen vormen deze adressen het kloppend hart van een culinaire regio die barst van energie en kwaliteit. Of je nu kiest voor een sprankelende lunch in Wyck, een verfijnd diner in het Stokstraatkwartier of een glas mousserende wijn tussen de ranken van de Louwberg – Maastricht nodigt je uit om te genieten. Met alle egards, en altiid op toppiveau.

MAASTRICHT HEUVELLAND CULINAIR

www.maastrichtheuvelland.com

HARRY'S

Wycker Brugstraat 2, 6221 EC Maastricht, Nederland +31 43 328 1366 - @Harrysmaastricht reservations@harrysmaastricht.com

TOUT À FAIT

Sint Bernardusstraat 16-18 6211 HL Maastricht +31 43 350 0405 - @tout_a_fait_maastricht - info@toutafait.nl

DE APOSTELHOEVE

Susserweg 201 6213 NE Maastricht - info@apostelhoeve.nl +31 (0) 43 343 2264 - @apostelhoeve