PUUR CULINAIR, L'EXCELLENCE D'UNE RÉGION

La région de Maastricht-Heuvelland s'est toujours démarquée par sa dimension culinaire. Le 31 mai prochain, elle mettra spécialement ses atouts gastronomiques à l'honneur, pour le plus grand bonheur de ceux qui les connaissent déjà, comme de ceux qui doivent encore les découvrir.

WRITER • Sven De Pooter
PHOTOGRAPHY • Maastricht Heuvelland

Vingt chefs de renom, des producteurs locaux hors du commun, un domaine de château comme décor et du champagne en guise de bienvenue. Voilà qui résume bien PUUR Culinair, l'évènement organisé le dimanche 31 mai prochain par la fondation Maastricht Heuvelland Culinair au château St. Gerlach, à Houthem-Valkenburg (P.B.).

De 14h à 19h, dix plats raffinés y défileront, reflétant chacun un aspect du caractère et de la richesse de la région. Aux commandes de ces prouesses gastronomiques, on retrouve notamment les chefs Hans van Wolde (Brut172), Guido Braeken (Create), Robin van de Bunt (de Leuf), Servais Tielman (Beluga), Hans Kinkartz (Atelier), Bart Aussems (Tout à Fait), Maurice Huynen (Hoeve de Bies) et Robert Levels (Neercanne).

À leurs côtés, des producteurs dévoilent tout le meilleur de la région. Parmi ceux-ci, citons les domaines viticoles d'Apostelhoeve et de Heerenhuys d'r Pley, la chocolaterie Darq, la maison de torréfaction Blanche Dael, la fabrique de stroop Vandewall et l'épicerie fine Eyserhalte, réputée pour ses truffes. Sans oublier Commanderie 7 et son élevage artisanal de truites.

Commanderie 7 : des truites d'eau cristalline

C'est dans la région verdoyante de Fouron-Saint-Pierre, où jaillit l'eau limpide de la Voer qui vient alimenter les viviers, que Commanderie 7 élève des truites dans le respect des traditions. Cette plus ancienne pisciculture de Belgique a fait le choix d'un travail lent et consciencieux : la température constante et la richesse naturelle de l'eau forment la base d'un produit qui parle pour lui. Commanderie 7 fournit plusieurs co-membres de Maastricht Heuvelland Culinair, dont le restaurant tout proche Hoeve de Bies : un bel exemple de circuit court !

Restaurant Vanille : un nouveau départ

À la frontière belgo-néerlandaise, le centre historique d'Eisden abrite une adresse appréciée de longue date des épicuriens : le restaurant Vanille. Fin 2024, Jules et Veronique Crousen ont repris le flambeau des mains du chef Peter van Rooij. Depuis, ils s'emploient à conjuguer richesse du passé et regard vers l'avenir. Le guide Michelin décrit leur cuisine comme une évidente association entre cuissons classiques et inspirations du monde. Une expérience culinaire de haut vol, dans un cadre chaleureux et convivial.

Bien plus qu'un repas

Au-delà d'un évènement gastronomique, PUUR Culinair plongera les visiteurs dans une atmosphère unique mêlant musique, chant, danse et mode, le tout dans un cadre inoubliable. Accueillis au champagne Pommery, les convives ont tout le loisir de goûter les vins et bières de la région, de savourer des mets raffinés et de découvrir les histoires des hommes et femmes qui les ont concoctés.

Le prix tout compris est de 210 € par personne, donc 10 € sont reversés à une bonne œuvre locale. Un bel investissement au profit du goût, de la région et de la communauté !

PUUR CULINAIR: EEN REGIO OP HAAR MOOIST

Maastricht-Heuvelland is altijd al een culinaire regio geweest. Op 31 mei 2026 zet ze dat nog eens met veel enthousiasme in de verf. Voor al wie er al van wist, en zeker aan wie het nog moet ontdekken.

Twintig gerenommeerde chefs, bijzondere streekproducenten, een kasteeldomein als decor en champagne bij aankomst. Dat is PUUR Culinair, het topevenement dat Maastricht Heuvelland Culinair op zondagmiddag 31 mei 2026 organiseert bij Château St. Gerlach in Houthem-Valkenburg.

Tussen 14u en 19u presenteren ze samen tien verfijnde gerechten, en dat is telkens een reflectie van het karakter en de rijkdom van de regio.

Chefs als Hans van Wolde (Brut172), Guido Braeken (Create), Robin van de Bunt (de Leuf), Servais Tielman (Beluga), Hans Kinkartz (Atelier), Bart Aussems (Tout à Fait), Maurice Huynen (Hoeve de Bies) en Robert Levels (Neercanne) staan garant voor topgastronomie.

Naast hen tonen producenten als de wijndomeinen Apostelhoeve en Heerenhuys d'r Pley, Darq chocolaterie, koffiebranderij Blanche Dael, stroopmakerij Vandewall en de Eyserhalte - bekend om zijn truffels - wat de streek in huis heeft. En ook forellenkwekerij Commanderie 7 is van de partij.

Commanderie 7:
forellen uit het zuiverste water

In de groene uithoek van Sint-Pieters-Voeren, waar de Voer ontspringt en de visvijvers bevoorraadt met kristalhelder water, kweekt Commanderie 7 forellen op ambachtelijke wijze. De oudste viskwekerij van België werkt traag en bewust: de constante watertemperatuur en de rijkdom van de bron vormen de basis van een product dat voor zichzelf spreekt. Commanderie 7 levert aan collega-leden van Maastricht Heuvelland Culinair zoals het nabijgelegen restaurant Hoeve de Bies; met andere woorden, van vijver naar keuken, zonder omwegen.

Restaurant Vanille:
een nieuw begin aan de Maas

In Eijsden, op de grens van België en Nederland, vind je Vanille, mooi in het oude centrum van de stad; een adres dat al jaren geliefd is bij fijnproevers. Eind 2024 namen Jules en Veronique Crousen de zaak over van chef-kok Peter van Rooij, met respect voor wat er was en oog voor wat nog komen kan. Michelin omschrijft de keuken als een plek die klassieke cuissons moeiteloos koppelt aan wereldse ingevingen. Fine dining met warmte, gastvrijheid als grondtoon. Een restaurant dat je nooit meer vergeet.

Meer dan een maaltijd

PUUR Culinair gaat verder dan eten en drinken, en dompelt gasten onder in muziek, zang, dans en mode; alles in een setting die al op zich een belofte is. Verwelkomd worden met een glas van champagnehuis Pommery, met daarna een inleiding in regionale wijnen, lokaal bier, verfijnde gerechten, en de verhalen van de mensen die ze gemaakt hebben.

De entreeprijs bedraagt € 210 all-in per persoon, waarvan € 10 naar een lokaal goed doel gaat. Een investering in smaak, streek en gemeenschap.

MAASTRICHT HEUVELLAND
Inscriptions/ Inschrijven
maastrichtheuvelland.com/puur

COMMANDERIE 7
Commanderie, 7 - B3792 Sint-Pieters-Voeren
commanderie7.com
info@commanderie7.com
T. +32 479 539 046

RESTAURANT VANILLE
Diepstraat 1, 6245 BJ Eijsden, Nederland
restaurantvanille.nl
info@restaurantvanille.nl
restaurantvanille
T. +31 (0)43 4093554