



Het Heuvelland ontwikkelt zich geleidelijk tot een mooie wijnregio. Het wijndomein Heerenhuys d'r Pley is een mooi voorbeeld van wat hier kan gedijen.



Verrassende suggesties voor een culinaire reis naar het Limburgs Heuvelland

SMAAKMAKERS

Stelt u zich eens voor: heerlijk lunchen en dineren op hoog niveau, slapen in de mooiste hotels van Limburg en inspiratie opdoen bij de smaakmakers van Maastricht Heuvelland Culinaire.

Tekst: Erwin Feekes | Fotografie: Guy Houben e.a.



Wijndomein Heerenhuys d'r Pley begon als een hobby van wijnliefhebber Pierre Gubbels, hier met zijn zoon Joep, die nu ook in het bedrijf werkt. Rechterpagina: Bij Tout à Fait komen gastronomische ambitie en aandacht voor detail samen. Het restaurant van chef-kok Bart Ausems verdiende er al in 2002 een Michelinster mee.

In deze editie van Exclusief Wonen in het Gooi stellen wij wederom een viertal culinaire toppers uit het Limburgs Heuvelland aan u voor: Wijndomein Heerenhuis d'r Pley in Noorbeek, restaurant Tout à Fait in Maastricht, restaurant Studio in Wyck (Maastricht) en restaurant Gaar in Meerssen.

Wijndomein Heerenhuis d'r Pley

Het Heuvelland ontwikkelt zich geleidelijk tot een mooie wijnregio. Rond Noorbeek zie je dat goed terug. De ondergrond is er erg geschikt. Een combinatie van fluviaal silex, mergel van zo'n twee miljoen jaar geleden en een bovenlaag van löss. Het wijndomein Heerenhuys d'r Pley is een mooi voorbeeld van wat hier kan gedijen. In het jaar 2009 gestart door de familie Gubbels met één wijngaard, genaamd Noordal, en uitgegroeid tot vier wijngaarden. Het hoofdgebouw ligt in het centrum naast de kerk aan het pleintje de Pley. Het heeft een interessante wijnkelder en er is een bijzondere collectie contemporaine kunst te bewonderen. Bij het charmante wijndomein Heerenhuys d'r Pley wordt wijn niet alleen gemaakt, maar vooral geleefd. Wat ooit begon als een mooie hobby van wijnliefhebber Pierre Gubbels, groeide uit tot een volwaardig familiedomein waar vakmanschap, terroir en gastvrijheid hand in hand gaan. Inmiddels werkt ook zoon Joep mee aan het domein, waarmee traditie en toekomst elkaar letterlijk ontmoeten. Rondom Noorbeek liggen de wijngaarden verspreid over zonnige hellingen, elk met een eigen karakter en bodem. Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir en Pinot Meunier vinden hier een verrassend thuis op de kalkrijke Limburgse grond, onderdeel van het beschermde BOB Mergelland-gebied. Dat levert elegante, minerale wijnen op die steeds vaker erkenning krijgen, ook buiten de landsgrenzen. Zo werden verschillende wijnen van



het domein bekroond bij internationale wijnkeuringen. Maar misschien zit de echte kracht van Heerenhuys d'r Pley wel in de beleving. In de oude wijnkelder naast de kerk van Noorbeek worden verhalen gedeeld, glazen geheven en proeverijen gehouden in een intieme setting. Het is een plek waar de tijd even lijkt te vertragen en waar een mooi glas wijn nog gewoon een goed gesprek kan begeleiden.

Restaurant Tout à Fait

In de binnenstad van Maastricht op loopafstand van het Onze Lieve Vrouweplein ligt op een rustige plek restaurant Tout à Fait. Traditie en originaliteit vloeien hier met veel gevoel samen. Achter de karakteristieke gevel ontvouwt zich een restaurant op meerdere niveaus, intiem en stijlvol ingericht, met zicht op de open keuken waar vakmanschap centraal staat. Een chic restaurant – al sinds 2002 bekroond met een Michelinster – waar het karakter van het historische pand wordt benadrukt door minimalistisch design. Eigenaar Bart Ausems is een gepassioneerde chef-kok, die kan uitpakken met jarenlang vergaarde klassieke kennis. Hij toont graag zijn kennis van de verschillende cuissons. Zijn aandacht voor moderne invloeden merk je aan de lichtheid van de



DE CULINAIRE PRECISIE EN OPRECHTE GASTVRIJHEID ZIJN VOELBAAR VANAF HET EERSTE APERITIEF TOT DE LAATSTE GANG

sauzen en aandacht voor friszigheid. Alles draait hier om balans: klassieke Franse technieken krijgen een eigentijdse finesse, met gerechten die de seizoenen volgen en waarin de pure smaak van hoogwaardige producten centraal staat. Samen met gastvrouw Sandra Ausems vormt hij al jaren het gezicht van het restaurant; een combinatie van culinaire precisie en oprechte gastvrijheid die voelbaar is vanaf het eerste aperitief tot de laatste gang. Wat Tout à Fait misschien nog meer onderscheidt, is de sfeer. Hier geen stijve formaliteit, maar een elegante ongedwongenheid waarin gasten zich direct op hun gemak voelen. Een plek waar Maastrichtse charme, gastronomische ambitie en aandacht voor detail samenkomen — alsof fine dining hier vooral draait om genieten zonder opsmuk, maar mét herinnering. >



Bij restaurant Gaar draait alles om smaak, kwaliteit en aandacht voor het product. De keuken heeft een klassieke Franse basis, verrijkt met invloeden uit Italië, Spanje en een subtiele knipoog naar het Oosten. Rechterpagina: Restaurant Studio groeide in korte tijd uit tot een van de meest besproken culinaire adressen van Maastricht. De culinaire inspanningen van chef-kok Gilbert von Berg en zijn team werden beloond met een Michelinster.

Restaurant Gaar

In de gemeente Meerssen, net buiten de dynamiek van Maastricht en verrassend verscholen aan de rand van Rothem, ligt een culinair adres dat liefhebbers graag voor zichzelf zouden houden: Restaurant Gaar. Achter het bescheiden exterieur schuilt een restaurant waar fine dining en toegankelijkheid elkaar moeiteloos vinden – verfijnd, maar zonder pretentie. Een plek waar je niet alleen komt om te eten, maar om een avond lang te genieten.

In restaurant Gaar zwaaien eigenaar en chef-kok Joachim Müller en zijn vrouw Myrthe de scepter. De spontaniteit van hun gemoedelijke, in turquoise gehulde restaurant is aantrekkelijk. Zijn leuke ideeën krijgen vorm in genereuze gerechten. De ruime en diverse kaart stelt nooit teleur en de wijnsuggesties zijn bijzonder interessant. Alles draait hier om smaak, kwaliteit en aandacht voor het product. Zijn keuken heeft een klassieke Franse basis, verrijkt met invloeden uit Italië, Spanje en een subtiele knipoog naar het Oosten. Seizoensproducten uit de regio spelen een hoofdrol, terwijl signature gerechten — van huisgemaakte terrines tot verfijnde visgerechten — laten zien hoe ambacht en creativiteit hier hand in hand gaan. Gastvrouw Myrthe

Richter zorgt ondertussen voor een warme, persoonlijke ontvangst die de culinaire ervaring compleet maakt. Bij Gaar draait het vooral om plezier en gastvrijheid. De zorgvuldig gekozen wijnkaart, met terroirwijnen tegen eerlijke prijzen, onderstreept die filosofie. Het maakt Restaurant Gaar tot zo'n plek waar een avond ongemerkt langer mag duren — en waar je al snel begrijpt waarom kenners graag een kleine omweg maken voor een tafel in Meerssen.

Restaurant Studio

In het sfeervolle stadsdeel Wyck in Maastricht, waar karakteristieke herenhuizen, boetieks en verrassende culinaire adressen elkaar afwisselen, ligt Studio; een restaurant waar gastronomie een intieme en bijna theatrale beleving wordt. Restaurant Studio is het creatieve atelier van eigenaar en chef-kok Gilbert von Berg. Hij werkt met zijn brigade in de open keuken van deze hippe eetgelegenheid, waar rauw, verfijnd en verrassend persoonlijk mooi samenkomen. Alles hier draait om seizoensproducten, precisie en internationale invloeden die subtiel door de gerechten heen zijn verweven. Smaakintensiteit staat centraal. Gilberts productkeuze wijzigt naar gelang de

RESTAURANT STUDIO IN HET STADSDEEL WYCK IS HET CREATIEVE ATELIER VAN EIGENAAR EN CHEF-KOK GILBERT VON BERG

seizoenen: Aziatische invloeden in de zomer, meer Frans in de winter. De keuken zoekt voortdurend naar balans tussen spanning en elegantie: verfijnde smaken, onverwachte combinaties en een presentatie die bijna kunstzinnig aandoet, zonder ooit geforceerd te voelen. Niet voor niets groeide Studio in korte tijd uit tot een van de meest besproken culinaire adressen van Maastricht en werden de culinaire inspanningen van de chef en zijn team beloond met een Michelinster.

In Studio heerst een ontspannen sfeer, waarbij gastvrijheid net zo belangrijk is als wat er op het bord ligt. Daardoor voelt een avond bij Studio niet per se als uit eten gaan, maar als een zorgvuldig geregisseerde ervaring die nog lang blijft nazinderen.

Neem een kijkje op de website en ontdek alle top-restaurateurs en smaakmakers die lid zijn van Maastricht Heuvelland Culinaire. Zij ontvangen u met open armen voor een onvergetelijk en smaakvol verblijf in Maastricht en het mooie Heuvelland. ■

www.maastrichtheuvelland.com

