

TROIS PARADIS CULINAIRES À UN JET DE PIERRE DE MAASTRICHT

La réputation du sud du Limbourg néerlandais en tant que destination gastronomique n'est plus à faire. Un atout dont Ad Veenhof, président de l'association culinaire Maastricht Heuvelland Culinaire, est pleinement conscient : « Si vous cherchez à bien manger dans la région, vous n'avez que l'embarras du choix ! »



BRUT 172 : élégance et profondeur

« Prenons le restaurant BRUT 172 », commence-t-il. « Installé dans une très belle ferme à Reijmerstok — au cœur du Heuvelland —, cet établissement respire l'élégance et propose une expérience culinaire unique. Le chef et patron Hans Van Wolde invite ainsi ses convives le long d'une "walking sensation", qui les emmène, au gré d'amuse-bouche, de l'espace lounge au salon cosy en passant par la cuisine, avant d'arriver enfin dans la salle du restaurant. Véritable bijou architectural et esthétique, on y savoure une cuisine de très haut vol à partir de produits de haute qualité et de sauces empreintes d'une remarquable profondeur. Ludique et expressive, la cuisine de Hans est récompensée de deux étoiles au guide Michelin. Vous l'aurez compris : une adresse exceptionnelle, tant sur le plan culinaire que du service, de la sélection internationale des vins et de la délicieuse offre de boissons non

alcoolisées en accord avec les mets... Ajoutez-y les options d'hébergement dans les lodges et le manoir et vous obtenez la recette parfaite d'un week-end de rêve. »

Atelier : savoir-faire gastronomique

« Autre adresse à ne pas manquer : le restaurant Atelier », poursuit Ad Veenhof. « Situé en plein cœur du charmant village de Gulpen, il est installé dans un ancien atelier — d'où son nom — mêlant savamment un design moderne et un style industriel épuré. Le chef et patron Hans Kinkartz y marie avec brio des saveurs familières et une dose de tension et de surprise dans ses plats, souvent sublimés par des condiments asiatiques. Attendez-vous ici à des cuissons classiques, une acidité moderne, une liberté inventive et de remarquables accords mets et vins. Le restaurant Atelier profite ainsi sans surprises et depuis des années d'une étoile Michelin. »

Prix de Rome : une cuisine inspirante et inspirée

« Enfin, j'aimerais encore vous parler de Prix de Rome, en bordure de Maastricht et près de Kanne, à la frontière belge. Un restaurant de grande qualité, installé dans un imposant édifice à l'intérieur moderne et chaleureux. Derrière les fourneaux, Wouter Houten, également patron des lieux, élève l'art de la cuisine à un niveau supérieur. Chef et artiste talentueux, il propose une approche créative de la cuisine : raffinée et originale, avec une attention particulière à la qualité des ingrédients. Ses créations culinaires associent souvent des produits régionaux à des techniques de cuisson françaises agrémentées d'influences asiatiques. Rien d'étonnant que Prix de Rome ait remporté un Bib Gourmand l'an dernier. »



DRIE KEER CULINAIR GENIETEN IN EN ROND MAASTRICHT

Het is al lang geen geheim meer dat je in Zuid-Limburg bijzonder lekker kunt tafelen. Dat weet ook Ad Veenhof, voorzitter van de culinaire vereniging Maastricht Heuvelland Culinair. "Wie hier lekker wil eten, hoeft bij wijze van spreken enkel maar een dartspijltje te gooien."

BRUT 172: diepgang en klasse

"Neem nu bijvoorbeeld een zaak als BRUT 172", zegt Veenhof. "Dat etablissement ademt pure klasse. In een bijzonder mooie hoeve in Reijmerstok - midden in het Nederlandse deel van het Heuvelland - kun je terecht voor een culinaire totaalbeleving. Eigenaar en chef/patron Hans Van Wolde presenteert zijn gasten een 'walking sensation': tijdens de hapjes doorloop je de verschillende ruimtes, van de loungey aperitiefruimte tot de cosy salon en keuken. En dan beland je uiteindelijk in het restaurant, een kunstzinnige plek in de al architectonische parel die BRUT 172 is. Je maakt hier kennis met een culinair walhalla, met producten van uitzonderlijke kwaliteit en sauzen boordevol diepgang. De keuken is speels en expressief. En dat vindt ook Michelin, want die bedacht de zaak met twee Michelin-sterren. Kortom, uitzonderlijk lekker, een bijzonder galante

service, een mondiale wijnselectie én een exquise aanbod aan non-alcoholic pairings ... tel daar de overnachtingsmogelijkheden bij in de lodges en de mansion, en je wil hier nooit meer weg."

Atelier: keuken als vakwerk

"Waar je beslist ook eens moet tafelen, is bij restaurant Atelier", aldus Veenhof. "Atelier ligt pal in het centrum van het sfeervolle plaatsje Gulpen. Het zit gehuisvest in een oud vakwerkhuis met een elegante symbiose van een modern design en industriële strakheid. Eigenaar en chef/patron Hans Kinkartz weet in elk gerecht herkenbaarheid te koppelen aan spanning en verrassing. Daarbij geven Aziatische smaakmakers regelmatig een extra dimensie. Hier krijg je klassieke cuissons, moderne frisurigheid, inventieve vrijheid en mooie wijnassociaties. Restaurant Atelier heeft al vele jaren een Michelin-ster. Zeer de moeite."

Prix de Rome: inspirerend lekker

"Ik zou dit culinaire triumviraat willen afsluiten met Prix de Rome, net buiten het centrum van Maastricht en dichtbij Kanne, vlak aan de Belgische grens. Hier vind je een bijzonder fijn adresje, in een monumentaal pand met een modern en warm interieur. Achter het fornuis vind je chef/patron Wouter Houten, die gastronomie naar een hoger niveau tilt. Getalenteerde chef én kunstenaar, wat je mooi

weerspiegeld ziet in zijn creatieve benadering van gerechten: verfijnd en origineel, met een focus op hoogwaardige ingrediënten. Zijn culinaire creaties combineren vaak regionale producten met moderne Franse kooktechnieken en hier en daar een Aziatische invloed. De Bib Gourmand die Prix de Rome vorig jaar kreeg, is dan ook geheel terecht."

MAASTRICHT HEUVELLAND

Inscriptions/ Inschrijven
maastrichtheuvelland.com/puur

PRIX DE ROME

Susserweg 1, 6213 NE Maastricht
T. 043 - 8080 233
reserveringen@prix-de-rome.nl
prix-de-rome.nl
📍 prixderomemaastricht

BRUT172

Reijmerstokkerdorpstraat 143, 6274 NK Reijmerstok
T. 043 - 204 1056
info@brut172.com
Website: brut172.com
📍 brut_172

L'ATELIER

Markt 9, 6271 BD Gulpen
T. 043 - 450 4490
info@restaurantatelier.nl
restaurantatelier.nl
📍 restaurant_atelier

