







CHATEAU NEERCANNE IN MAASTRICHT

# Perfect gastheerschap

Chateau Neercanne heeft veel te bieden. Om te beginnen het plezierige, on-Nederlandse gevoel. Vervolgens de unieke locatie, een groene heuvel tegen de Mergelgrotten, waar de stenen uitgehouwen werden om het chateau te bouwen. Ten slotte zijn er de prachtige stijtuinen, die inmiddels behoren tot UNESCO erfgoed. Deze plek ademt geschiedenis en charme.





Robert Levels

Door **Frank Kloppert**

**Z**e zijn schitterend, de stijtuinen, nu op de lijst van UNESCO-werelderfgoed, die een uniek uitzicht over de Jekervallei bieden. Gezeten op de terrassen, een glas wijn in de hand en bij ondergaande zon, is het er intens genieten. Maar het is er niet alleen mooi; Neercanne is ook, of bovenal, een culinaire ervaring.

Hoe heerlijk is het om zo ondergedompeld te worden in perfect gastheerschap? Vanaf het parkeermoment staat de staf voor je klaar om de bagage over te nemen en je te begeleiden naar receptie en suite. De suites, pas recentelijk in gebruik genomen na een nieuwe indeling en een grondige renovatie en decoratie door de Amsterdamse interior decorator Roelfien Vos, zijn stuk voor stuk een lust voor het oog. Roelfien, (die ook het tot de Oostwegel collection behorende St Gerlach van nieuwe stofferingen en meubels voorzag, red.) vertelt enthousiast over de prachtige gelaagdheid van de omgeving, en de geur en textuur van de eeuwenoude ruimtes die de basis vormden voor het ontwerp van de zeven unieke logementen.

#### ZICHTBAAR GEVOEL

Het resultaat mag er wezen. Niet alleen is elke suite voorzien van al het denkbare comfort; de suites zijn prettig royaal in omvang en hebben elk een eigentijdse uitstraling die mooi contrasteert met het eeuwenoude gebouw. Zo zijn originele elementen als balken en houtwerk overal zichtbaar en is alles met aandacht en liefde gedaan. Het aankleden van een dergelijk oud bouwwerk vergt uitmuntend maatwerk, en het is duidelijk dat niets aan het toeval is overgelaten. Men koos hier voor een warm-moderne, rijke sfeer, waarbij kwaliteit en weldaad de plezierige boventoon voeren.

#### KASTEELKEUKEN

Chateau Neercanne werd in 1698 gebouwd door Daniël Wolf van Dopff en het is het enige terrassenkasteel in de Benelux. De Baroktuin strekt zich uit over terrassen op vier niveaus waarvan er inmiddels drie volledig hersteld zijn en een beschermde UNESCO-status genieten. Het landgoed heeft twee restaurants, waaronder het met een Michelinster bekroonde restaurant Chateau Neercanne onder leiding van Chef Robert Levels. Hier wordt subliem gekookt met hoofdzakelijk lokale producten die worden klaargemaakt op traditionele doch eigentijdse wijze en op een moderne manier worden opgediend. Het tweede restaurant, l'Auberge de Neercanne, is gevestigd in het oudste deel van het chateau, de kapel. Dit restaurant, waar Chef Raymond Remmen aan de knoppen staat, is minder formeel en meer gericht op de lunch, maar kent wel degelijk ook een trouwe schare dinerbezoekers. Leuk gegeven: ruim 85% van de vaste gasten bezoekt de l'Auberge elke maand. En dat begrijpen we. De Traveller ontbeet er alleen, maar ook dat was een onvergetelijke (en rijke) ervaring. Een prachtig uitgestald ontbijt dat de volledige tafel vulde. Niets fijner om zo te kunnen kiezen, zonder langs een buffet te moeten schuifelen.



Maar ook voor een kopje koffie en een grote keuze aan patisserie uit de kasteelkeuken kan men hier heel goed terecht.

#### ZINTUIGEN

We vragen of twee restaurants die beide het hoogste niveau nastreven terwijl ze zo dicht bij elkaar gevestigd zijn, het niet tot een lastige keuze maakt voor de gasten. Maar dat dilemma blijkt niet aan de orde te zijn. Raymond Remmen: “We streven beide een optimale kwaliteit en smaakbeleving na, maar de sfeer is echt divers. Je moet het vergelijken met twee verschillende avonden uit; wij zijn een bioscoopavond met een zeer goede film waarbij al je zintuigen op allerlei wijzes geprikkeld worden. Een avond bij Robert is een avond naar het theater, waar je kijkt naar een perfect toneelstuk waarin elk detail klopt. De zintuigen zijn in beide gevallen identiek, maar de beleving is totaal anders.”

#### TOPNIVEAU

De grotten en de twee robuuste grotzalen bieden een prachtig decor voor ontvangsten of diners. Met kaarslicht ontstaat een unieke sfeer die je in Nederland niet vaak zult aantreffen. De wijnkelder kent tal van klassieke flessen die opgeslagen liggen in de oude gangen van de mergelgrot, daar waar een ideale temperatuur heerst. Bij de diners worden veelal wijnen uit de eigen wijngaard geschonken, net zoals de groenten en kruiden bij voorkeur uit de eigen moestuinen worden





## Originele elementen zijn het zichtbare gevoel van dit historische gebouw

gebruikt. Voor zover mogelijk worden lokale producten gebruikt, zoals bier uit Maastricht, maar ook lokale kippen en ander vlees. Bovenal valt het gastheerschap op dat de leiding heeft over het jonge team, de eveneens jonge Pierre Haenen (34). Haenen is enthousiast en weet als geen ander hoe gasten zich graag Gast voelen. Daar heeft hij dan ook de juiste portie ervaring voor. Tijdens zijn studie begon hij met een bijbaantje in de bediening op St Gerlach, waarna hij -in de jaren erna- op diverse afdelingen aan de slag ging. Sinds 2019 zwaait hij hier nu trots met de scepter en na de renovatie is alles gereed voor het draaien op topniveau. Het gehele team omvat ruim 70 medewerkers en werkt hier samen aan één doel, het optimale gastheerschap. Dat veel mensen hier meerdere keren per jaar terugkomen is dan ook geen verrassing. Zoals Haenen zegt: “Het is duidelijk dat onze mensen echt plezier in hun werk hebben. Ik ben ervan overtuigd dat de gasten dat voelen.” ●

[oostwegelcollection.nl](http://oostwegelcollection.nl)



Pierre Haenen



Roelfien Vos

