



MET RAY SIMOEN

**BRIENEN,
 GROTESTRAAT
 11, WELL**



Chef Brienens kijkt meesterlijk in zijn restaurant in Well. FOTO'S RAY SIMOEN

Wie?

Twintig jaar geleden kregen René en Marja Brienens hun eerste Michelinster in 'Onder de Boompjes' in Overloon. Een jaar na hun verhuizing naar Well, waar ze het prachtige restaurant 'Brienens aan de Maas' openden, stond Michelin in 2007 weer op de stoep met een nieuwe ster. Als Limburgs asperge-ambassadeur reist de goedlachse chef van Turkije tot Hongkong en de Zwitserse Alpen om er het Limburgse witte goud te bereiden.

Waar?

Op de enige plek waar de Maas van oost naar west stroomt, ligt Well. Dankzij de 'knik' die de rivier er maakt. Net voor 'die knik' ligt vooral bij zomers weer het restaurant van René en Marja Brienens heerlijk te soezen in de zon. Vanaf het terras en vanuit 'Brienens aan de Maas' hebben gasten een magnifiek uitzicht op de rivier en de lange brug op hoge poten. Vlakbij natuurpark Maasduinen met zijn ritselende duinen en bossen met wild.

Wat?

Omdat hij dit jaar 25 jaar meesterkok is, pakt René Brienens uit, met speciale lunches en diners. Lunch met rijk gevulde maaltijdsoep (12,50), maaltijdsalade (18,50) en koffie met friandises en taartje (7,50). Een wisselend 3 gangen dagmenu voor 49,50 en sterrenmenu's van 3, 4 en 5 gangen voor 75, 85 en 95 euro. Andere gourmands kunnen zich laten verwennen met een proeverij van 7 gangen voor 112 euro. Met kerst kookt de jubilerende chef een 4 en 7 gangen dinermenu voor 97,50 en 127,50. Kerstlunch: 4 gangen 97,50.



voorgerecht coquilles



hoofdgerecht met wild

REKENING

1 x glas Blanc de Blanc:	€ 8,50
1 x grote fles bruiswater:	6,50
3 x glas wijn:	22,50
1 x dagmenu:	49,50
1 x 3 gangen menu:	75,00

TOTAAL:	€ 162,00

Wekelijks legt culinair verslaggever Ray Simoen een Limburgse eetgelegenheid op de grill. Brengt 'Brienens aan de Maas' in Well deze week zijn smaakpapillen op hol?

Verrukkelijk wild bij Brienens in Well

SCORE
9+

Regent het met Sint Margriet, dan zie je de zon waarschijnlijk niet". En waarom je hoofd laten hangen, als je ook je schouders kunt ophalen". Als het oude jaar op zijn einde sukkel, begint het wijsheid te regenen terwijl waarzegsters hun glazen bollen opwrijven. „Komt men over de hond, dan komt men over de staart", zegt de gast monteur. Hij heeft er net een dik uur over gedaan om van de staart van een kilometerslange file naar de kop te rijden. Regenbuien en blokkeboeren deren hem niet. Het hoofd rechtop, een vette glimlach om de lippen, we gaan naar het topje van Limburg. Daar wil hij de kok gaan feliciteren, die tot de smileys van zijn métier behoort. René Brienens dit jaar 25 jaar SVH meesterkok, 20 jaar terug al door Michelin bekroond met een ster en sinds 15 jaar patron van het restaurant met het mooist gelegen terras van Limburg, jawel in Well, in de kop van Limburg, niet in de grote stad in Limburgs staart.



dessert

Klasse
 Een klein woud verlichte kerstboompjes op het terras verwelkomt ons. Binnen in het restaurant, dat in een sierlijk bochtje meeloopt met de Maas, straalt warm licht gezelligheid en klasse uit. Grote glazen vazen met elegante rode bloemen geven het roomblanke restaurant een feestelijk aanzien. Ruime met linnen gedekte tafels met comfortabele stoelen staan op een fijne afstand van elkaar. Buiten gliden de lichtjes over het water. Marja, echtgenote van de jubilerende patron, brengt vlot vier amuses. Eerst een killy met romig zalmsausje, bespoten met een verkwikend lentechtig basilicum. Erna een mini aardappelslaaije met een krokant zwezeriktopje.

Vervolgens een oesterbarovaris in oester-vocht, dat een verrassende exotische touch heeft meesgekregen van passievrucht en mousserende wijn. En een knapperig slot geeft de ham bitterbal, die rust op een smal glaasje krachtige bouillon. Het pittig zure piccalillyschuim op de bouillon is een voorbode van de surprises erna „Magistraal, die combinatie van smaken, geen gezochte kunstgrepen maar basic, aards en van een hoog niveau", menen we.

Subtiel
 De gast wil wild, ik het dagmenu, dat gasten introduceert in de sterrencuisine. Mijn voorgerecht bestaat uit perfect gegrild coquilles met een tartaartje zacht gegaarde coquilles, twee gegrilde groene asperges, rillette van krab met flinterdijns appel en serhsaus met limoen gely. Verschillende technieken, structuren en smaken-romig,

zilt, zuur, zoet-spannend en subtiel in balans met elkaar. De culinaire wildsafari van de gast begint met patricijs. Naast de drie stukken van de filet, die perfect rosé gebakken op een rillette van Livarvlees worden geserveerd, ligt het pootje dat eerst op de big green egg gegrild en erna in ganzenvet is gegaard. Met de romige mousseline, stukjes seiderij en de verfynde saus is dit gerecht een delicaat genot. De gast vraagt brood bij. „Die saus, man, wat is die prachtig". Bij ons beider tweede gang - haas - toont de kok opnieuw zijn meesterschap; van de voorlopers is een hazenpeperstoofje gemaakt. Dat wordt geserveerd met een zacht gegrilde filet en het boutje dat sous vield gegaard, erna gebakken als een hamburger en bestrooid is met een kruin van vijgen. Opgediend met quenelle fris warme rode kool, stukje gebakken ganzenlever en opnieuw een saus, die onweerstaanbaar is voor onze vingers.

Verwensavond
 De wildtour besluit met hert, dankzij de perfecte bereiding heerlijk zacht zoet van smaak. Klassiek de wildsaut met rode wijn en port, de surprise zit in het exotische marsala broodkruim erover. En weer gaat een bord zonder druppel saus terug naar de keukens. Mijn afsluter van deze verwensavond is gepocheerde peer met romig karamelis, zuurfris yuzu gel en gepofte rozijn op een crumble van witte chocolade. 'Om te grienen, zo meesterlijk kookt chef Brienens. Onzin, dat je in een sterrenrestaurant altijd de hoofdprijs betaalt. 'Voor een popconcert in een drukke met een grote zaal betaal je per persoon dik 195 euro, en niks te eten en te drinken. Nou dan weet ik het wel, dan liever naar Well', besluiten we.

Eten
 9+
Bediening
 9
Ambiance
 9+
Prijs
 9