



Jan Marrees geeft zijn kennis graag door aan zijn dochter.



RECENSIE RESTAURANT MARREES

LIMBURGSE GASTRONOMIE EN GEMOEDELIJKHEID

Een ster krijgen en twee en een halve maand later in een lockdown moeten. Het overkwam Patricia en Jan Marrees van Restaurant Marrees in Weert. Dat ze niet bij de pakken neer zijn gaan zitten blijkt wel tijdens ons bezoek aan het restaurant. Vandaag de dag heeft het restaurant nog steeds een Michelinster en niet voor niets, zo ontdekte Noord-Limburg Business.

Verwacht bij Marrees geen obers die buigen als knipmessen of ander opgeprik gedoe. Wat je wel kunt verwachten? Een warm onthaal van eigenaresse Patricia en haar zwarte brigade. Hoewel het restaurant strak en modern is ingericht en chique tinten als bruin, wit, donkerblauw en koper de basiskleuren zijn, voel je hier direct de Limburgse gemoedelijkheid waardoor je direct op je gemak wordt gesteld.

CORONA

Terwijl wij aan tafel schuiven en Patricia vragen naar de afgelopen jaren blikt ze met ons terug. "Tien jaar lang waren we eigenaar van restaurant Bretelli in Weert,

dat in 2006 met een Michelinster werd bekroond. Toe aan een nieuwe uitdaging openden wij in 2018 Restaurant Marrees. Midden in de coronacrisis in 2020 kwam daar de felbegeerde ster. Vlak voordat alle restaurants voor een half jaar de deuren moesten sluiten. Wat dat met ons deed? Behoorlijk wat. Natuurlijk hadden we onze afhaalmaaltijden, maar we konden ons ei daar niet in kwijt. Wij misten het contact met onze gasten. Wij hebben heel veel op moeten geven, hadden zelf een piepkleine woning achter ons restaurant om toch te kunnen blijven bestaan."

DOORZETTINGSVERMOGEN

Dit doorzettingsvermogen werd al snel

beloond. Gasten bleven Restaurant Marrees trouw. "Op het moment dat wij in het restaurant plaatsnemen zien we ook veel vaste gasten." Niet alleen de gasten zijn trouw gebleven aan het restaurant, ook het personeel. Hoewel het verloop in de horeca enorm is, werken bij Restaurant Marrees al jarenlang vaste gezichten. Diverse medewerkers stammen zelfs nog uit de tijd van Bretelli. "Wij worden overal bij betrokken", vertelt één van de dames van de bediening. "Het voelt voor ons echt als familie."

LIMBURGSE SIGNAATUUR

Ondertussen worden bij ons churros van Parmezaanse kaas met puree van

aubergine en gremolata op tafel gezet naast tartelette van gerookte paprika met een compote van tomaat en avocado met geitenyoghurt en gemarineerde watermeloen. Onze smaakpapillen staan meteen op scherp. Daarna volgen gemarineerde radijssoorten met een mousse van geitenkaas en mierikswortel, schuim van groente en vandouvan en een vinaigrette van steranijs en koffieolie. Een mediterrane stempel van chefkok Jan Marrees, maar wel met een Limburgse signatuur.

MENUKAART

Wie een blik op de menukaart werpt, ziet dat deze bestaat uit meerdere hapjes. 'Bar bites' voor bij de borrel en daarnaast

kleine koude en warme gerechten en desserts. Je bepaalt als het ware zelf hoeveel gangen je bestelt. De gerechten zien er stuk voor stuk uit als een plaatje. Het gerecht van citrus en groene kruiden gemarineerde Dutch yellowtail met gemarineerde koolrabi en compote van groene tomaat met een vinaigrette van vlierbloesem en koolrabi is een ware smaakexplosie. Het karamelhulsje van groene tomaat gevuld met tartaar van kingfish en groene appel met een crème van bieslook en een kropsla bolletje is een echte kleurenexplosie. Waar groenten bij veel restaurants een ondergeschoven kindje zijn, spelen zij hier de hoofdrol, evenals de seizoenen.

WERELDSE WIJNEN

We continueren het diner met tartaar van kalfsvlees met gemarineerde augurk en bleekselderij, een crème van eidooier met schuim van aardappel en spinazie met kaviaar. Alle gerechten worden begeleid door passende wereldse wijnen die met verve zijn uitgezocht door Patricia en de gerechten goed omlijsten. Bij de risotto van gerookte paling in het groen met geplette langoustine en zacht gegaarde langoustine met zilte groente en groene appel en gel van citrus met een schuimige saus van Parmezaanse kaas vinden we een samenspel van contrasten van zilt en zuur. De eekhoortjesbrood bouillon, zacht gegaarde Mechelse koekoek met een taartje van knolselderij en puree van pastinaak met bonbons van ganzenlever met een gestoofd melouse uitje en groene asperge smelten op de tong. Een waardige afsluiter is de panna cotta van honing met frambozen en een creme van yuzu, sorbet van blauwe bes en hibiscus en koekje van honing.

Voldaan blikken we terug op onze avond bij Restaurant Marrees. Het team van het restaurant overtreft zichzelf door op hoog niveau te koken, maar gasten tegelijkertijd het gevoel te geven thuis te zijn. En dat hier niet alleen de gasten gelukkig van worden, onderstreept Patricia nog maar eens. "Wat ons gelukkig maakt, geven we graag door aan onze gasten."

Restaurant Marrees, Stadhuispassage 10, Weert 0495-452028

www.restaurantmarrees.nl



Patricia en Jan Marrees behaalden in 2006 hun eerste Michelinster met Bretelli en in 2018 met Restaurant Marrees.



Irene van Wel Fotografie.

JAN MARREES

Al jong wist Jan Marrees dat hij kok wilde worden. Zijn eerste leerbedrijf was meteen een sterrenrestaurant: de Leuf in Ubachsberg, onder leiding van SVH Meesterkok Paul van de Bunt. Hij zou er later terugkeren als sous-chef. Hij werkte ook als sous-chef bij De Swaen van SVH Meesterkok Cas Spijkers. In 1999 werd hij chef bij Bretelli in Weert. Zijn inzet resulteerde in 2006 in een Michelinster. In 2010 nam Jan met zijn vrouw Patricia de zaak over. Eind 2018 vonden zij een nieuwe uitdaging met het openen van Restaurant Marrees. In 2020 volgde opnieuw een ster.