

Sommeliers Nouri

en Matthijs

nemen je mee
op zintuigelijke
ontdekkingsreis

G

Bijna de helft van mijn leven werkte ik in de horeca. Van stagiair tot chef de rang, van chef de service tot maître-sommelier. Laatstgenoemde functies roepen bij connaisseurs een bepaalde romantiek op van mensen die verkleed als pinguïns in *****hotels en exclusieve restaurants de meest culinaire creaties van de witte keukenbrigade op een extraordinaire wijze weten te presenteren. Voordat deze mensen ons het diner serveren gaan ze eerst fileren, trancheren en flamberen. Gepassioneerde mensen die alles weten over hun vak en met veel trots het verwennen van gasten als hun hoogste doel zien. Zoals de sommelier die ons bijzondere verhalen vertelt over wijngaarden waar een 'gewone' sterveling nog nooit van heeft gehoord. Zonder een spier te vertrekken worden alle in 1855 geclassificeerde Bordeaux-domeinen opgenoemd en dit ook nog in de oplopende volgorde van Cinquième tot Premier Cru Classé. Wat mis ik dit soort momenten toch dikwijls sinds ik de horeca in 2008 heb verlaten, zeker als ik weer eens een droge Zoommeeting moet leiden: Beam me up Scotty.

TEKST: MARIO TERSCHNIG / BEELD: RAOUL LIMPENS

Gelukkig zijn er ook nog vandaag de dag mensen die het werk in de horeca als hun roeping zien en niet als gewoon werk, of erger nog: als een bijbaantje. Twee van deze horecamissionarissen vinden we op 172 meter N.A.P. in het Zuid-Limburgse Reijmerstok. Dit 535 inwoners tellende dorp in het Heuvelland herbergt sinds nog niet zo lang een bijzondere eetgelegenheid, of beter gezegd een "uitzonderlijke beleving op hoog niveau" zoals het op de website van Hans van Wolde en zijn tweesterrenrestaurant Brut 172 vermeld staat. Onze twee toppers van vandaag zijn de twee 'brute' sommeliers Matthijs Vranken (36) en de 10 jaar jongere Nouri Haj Romdhane.

HET BRUTE, PURE HORECAGEVOEL

Matthijs heeft het brute, het pure horecagevoel bij Restaurant de Coninx in Elsloo voor het eerst mogen proeven. De eenvoud in het restaurant van Ruud en Margareth had meteen een grote invloed op Matthijs: "s Ochtends naar de groothandel, 's middags mise en place en 's avonds de gasten met verse, huisbereide gerechten verwennen, no nonsense." Sinds 2004 is Matthijs in dienst bij Hans van Wolde en in de tussentijd heeft hij aan zijn persoonlijke ontwikkeling gewerkt. Hij is Vinoloog van de Wijnacademie, studeerde aan de Academie voor Gastronomie van Peter



BEIDEN LEREN VAN ELKAAR, PUSHEN ELKAAR, DAGEN ELKAAR UIT, ZIJN EEN DREAMTEAM VAN SOMMELIERS



WIJN MAKEN IS MEER DAN BOER ZIJN

Klosse en heeft sinds kort ook zijn WSET 3 – Advanced International certificaat bij de Wijnstudio succesvol behaald. Bij de Wijnstudio is Matthijs ook als docent werkzaam en geeft op zijn vrije dagen wijncursussen in het zuiden van Limburg. Matthijs is zeer gedreven, een impulsieve kennispons en gefascineerd door topografie. Wijn is de benzine in zijn motor.

JONG EN FLAPUIT

Nouri is een temperamentvolle spontane jongeman, een flapuit en altijd zichzelf. Hans waardeerde deze eigenschappen ook op de werkvloer en sindsdien is Nouri helemaal in zijn element. Zijn carrière begon als afwasser in een restaurant in Valkenburg, maar al snel zat hij op niveau te werken bij Camille Oostwegel op Château St. Gerlach. Nouri heeft net als Matthijs een opleiding bij de Wijnstudio gevolgd en zijn WSET 2 – Internationaal Wijnbrevet inmiddels behaald. Op dit moment volgt hij de opleiding tot Vinoloog en het zou mij niet verbazen als hij ook binnenkort bij de WSET 3 opleiding aansluit.

EYEOPENER

Maar het speciale aan de 'vloeibare brigade' bij Brut 172 is het feit dat Matthijs en Nouri als team functioneren en niet hiërarchisch-statisch tot elkaar veroordeeld zijn als senior- en aspirant-sommelier. Beiden leren van elkaar, pushen elkaar, dagen elkaar uit, zijn een dreamteam van sommeliers. Samen trekken ze eropuit om te leren, zoals bij Matthieu Hulst van De Apostelhoeve. Tijdens een bezoek aan de kelders van Matthieu op de Maastrichtse Louwberg pakt de wijnboer spontaan een glas en tapt verschillende wijnen uit diverse vaten en mengt ze met elkaar. Dit was een eyeopener voor de twee sommeliers: wijn maken is meer dan boer zijn. Het is een wetenschap, experimenteren. Uiteindelijk ontstaat zo een van de meest succesvolle witte wijnen van Nederlandse bodem, de Cuvée XII. In de tussentijd zijn de twee sommeliers bezig met het creëren van een eigen mousserende brut van Zuid-Limburgse komaf.

Als sommeliers zijn Matthijs en Nouri net als in 'het echt' ongeremd en puur. Ze nemen je mee op een ontdekkingsreis met je zintuigen. Je beleeft een kennisoverdracht op het allerhoogste niveau maar dan op een Bourgondische manier, zeker niet saai en zeker niet betweterig. Heb je de smaak te pakken en wil je nu ook sommelier worden? Doe het gewoon! Wees jezelf vanaf nu. ■