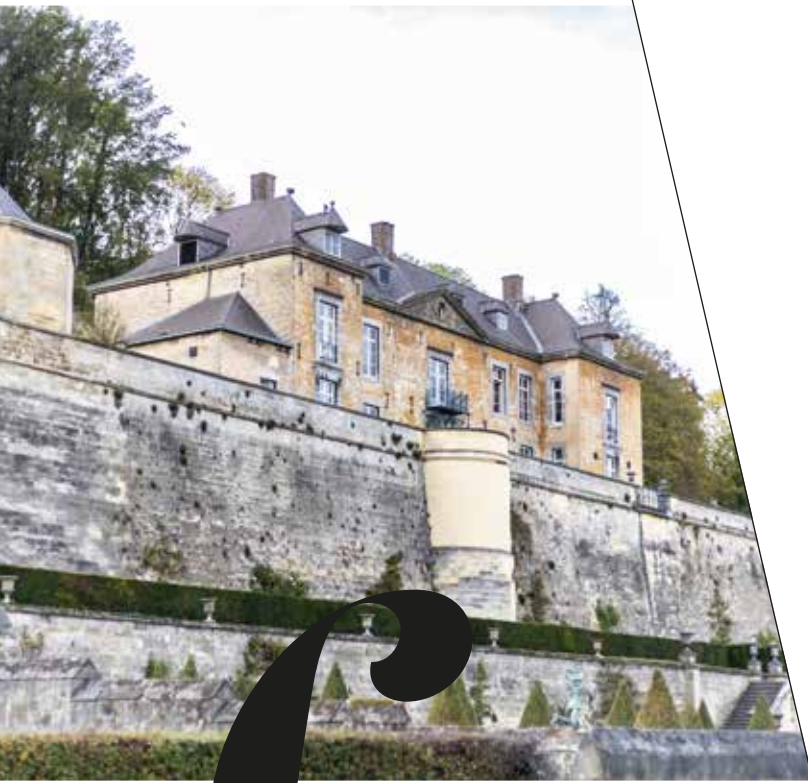


LEO SMEIJERS

Gastheer p pur sang

Als een mooie parel verstopt aan de zuidelijke grens met België herbergt de voormalige paardenstal van Château Neercanne tegenwoordig geen knollen maar de Auberge, een naar eigen zeggen gezellige lunchgelegenheid. In dit met een Bib Gourmand bekroonde authentieke knusse restaurant zwaait sinds 26 jaar gastheer Leo Smeijers de scepter over de zwarte brigade waarbij hij vanuit de keuken wordt ondersteund door de creatieve chef-kok Raymond Remmen.

TEKST: MARIO TERTSCHNIG / FOTO'S: WENDY BOON



EUROTOP

Na een uitstapje naar het Friese Landgoed Lauswolt kwam Leo voor het eerst naar Château Neercanne. Nog niet om de paardenstal tot de gastvrijheidstempel van nu om te toveren, maar om in het met een Michelinster bekroonde restaurant van de iconische chef-kok Hans Sniijders als gastheer te werken. Een hoogtepunt uit die tijd was zeker het meemaken van de Eurotop in 1991 waar de basis voor het verdrag van Maastricht werd gelegd. Het volgende station was het voormalige sterrenrestaurant Hostellerie du Château in Heeze voordat hij de skischoenen aantrok en naar Zwitserland reisde.

GASTVRIJHEIDSCONCEPT

In het sprookjesachtige Berner Oberland, om precies te zijn in het kleine dorpje Schönried bij Gstaad, werkte Leo als maître d'hôtel in het bekende boutique hotel Alpenrose, waar meervoudig wereldkampioen en Olympisch medaillewinnaar Michael von Grünigen vandaan komt. In de Zwitserse bergglucht beseftte Leo dat het tijd was om ergens te gaan wortelen. Nog steeds onder de indruk van Château Neercanne en na een goed glas wijn met oud-directeur Peter Harkema vielen de puzzelstukjes op hun plek en wist Leo wat hij wilde: een plek waar hij alle ervaringen die hij had opgedaan in binnen- en buitenland, op het land en op zee, kon samenbrengen in één gastvrijheidsconcept. De rest is geschiedenis.

Leo is op een steenworp van Limburg opgegroeid in het

Brabantse Overloon. In eerste instantie volgde Leo een koksopleiding, maar al tijdens zijn eerste stages bij het cateringbedrijf van zijn tante en oom in Zwolle stond hij liever aan de barbecue met gasten te praten dan in de keuken aardappels te schillen. Na het afronden van de opleiding tot gastheer wilde Leo naar de marine. Als hofmeester op het torpedowerkschip Zr.Ms. Mercur was Leo verantwoordelijk voor de verzorging van officieren en officiersshutten, noem het een butler op zee. Na anderhalf jaar zonder vaste bodem onder de voeten vertrok Leo naar Hostellerie de Hamert in Wellerlooi, waar toentertijd nog tafelbereidingen in het klassieke restaurant dagelijks bij de service hoorden. Jammer eigenlijk dat deze ooit zo culinaire tempel nu als vergane glorie te boek staat.



Wijn



MERGELLANDWIJN

"Ik had eens een gast in het restaurant die met barstende koppijn binnenkwam en met een glimlach wegging. Hij bedankte mij voor de gastvrijheid en vertelde dat zijn pijn vanzelf minder was geworden en zelfs verdwenen was. Dan is mijn middag geslaagd," aldus Leo. Na 26 jaar kun je zeggen dat Leo geworteld is in het Limburgse Maastricht. Zo is Leo een groot liefhebber van wijnen van eigen bodem. Bovendien bevindt de Auberge zich in het verlengde van de beroemde Louwberg waar de wijnranken van de Apostelhoeve en Hoeve Nekum jaarlijks overheerlijke Limburgse Mergellandwijn produceren. Deze liefde voor wijnen van eigen bodem draagt het hele bedrijf van Camille Oostwegel inmiddels uit. En niet alleen voor wijnen van eigen bodem met eigen wijngaarden. Wat dacht je van het principe van de 1.000 passen footprint?

**LIEFDE VOOR GOED ETEN EN GOED DRINKEN
MET EEN ONGEDWONGEN GASTVRIJHEID,
DIT IS LEO TEN VOETEN UIT**



“IK HAD EENS EEN GAST IN HET RESTAURANT DIE MET BARSTENDE KOPPIJN BINNENKWAM EN MET EEN GLIMLACH WEGGING. DAN IS MIJN MIDDAG GESLAAGD”

1.000 PASSEN

Laten we het zuurdesembrood als voorbeeld nemen. Het is een belangrijk onderdeel van de keuken van chef-kok Raymond. Raymond maakt sinds 15 jaar dagelijks brood met zijn eigen desem. Sinds drie jaar heeft hij het recept langzaam aangepast van het tarwemeel dat ze aankochten via de Commandeursmolen uit Mechelen naar tarwemeel uit de Jekervallei. Reinier Hoon, een biologische groenteteler uit de Jekervallei, heeft samen met andere akkerbouwers en de molenaar van de Smokkelmolen in het Belgische Kanne het initiatief opgepakt en een duurzame samenwerking opgestart voor de productie van lokaal geteeld en gemalen bakmeel. Het gebruik van dit meel, geteeld aan de voet van de wijngaarden van de Apostelhoeve en gemalen in de watermolen in Kanne, zorgt ervoor

dat Raymond door deze samenwerking een brood kan maken met een footprint van minder dan 1.000 passen. Een brood dat Leo dagelijks met veel trots serveert. En ik kan het bevestigen, dit brood is superlekker! Deze streekgebonden gastronomie is van deze tijd, het kan in de toekomst ook niet meer anders als we naar onze wereld van dit moment kijken.

Liefde voor goed eten en goed drinken met een ongedwongen gastvrijheid, dit is Leo ten voeten uit. Iedereen is voor hem net zo belangrijk, vaste gast, beroemdheid of het jonge koppel dat er lang voor heeft moeten sparen om een weekendje Neercanne te beleven, waar men sinds kort zelfs kan overnachten. Leo zou in een volgend leven exact weer hetzelfde doen. Hoe mooi is het als je dit van jezelf kunt zeggen! ■