

# Ellis Huijnen

Het is een grijze, regenachtige novemberdag in Roermond. Zo'n dag waarop je alleen maar baasjes en hun viervoeters tegenkomt, op zoek naar de eerste de beste boom. En dit terwijl alle Nederlandse restaurants gedegradeerd zijn tot lunchrooms in tijden van corona. Enfin, de deur van Het Gerecht in Roermond gaat open en Ellis verwelkomt mij met haar unieke glimlach 'das es einem richtig warm ums Herz wird'. Ja, je bent meteen thuis aangekomen in dit Midden-Limburgse, culinaire pareltje.

TEKST: MARIO TERTSCHNIG / FOTO'S: RAOUL LIMPENS



E

Ellis, 27 jaar oud en afkomstig uit het Zuid-Limburgse dorpje Cadier en Keer is de sommelier van Het Gerecht. De gerechten worden bereid door haar partner en chef Cederik Pieters, met wie ze regelmatig wijnbouwgebieden verkent. Onlangs was dit gastronomisch koppel in het Portugese Setúbal op ontdekkingstocht. Maar ook wijngaarden dicht bij huis trekken de aandacht. Met het experimenteel geörienteerde wijndomein Hoenshof van Ghislain Houben uit Borgloon werd een eigen wijn gecreëerd: een Chardonnay gerijpt op deels kersenhouten vaten. Dit geeft een totaal andere beleving dan het vanille- en tostaroma van eikenhout. We proeven sherryachtige en notige smaken die perfect aansluiten bij rollade van parelhoen met bataat en Tom Kha Kai, de signature dish van Cederik. Je proeft het avontuurlijke karakter van Ellis en Cederik in alle wijn- en spijscombinaties.

### DE WIJNKAART

Ons wijnarrangement vandaag start met een Luxemburgse Cuvée van Pinot Gris en Blanc gevolgd door een door goût de pétrol-gedomineerde Riesling uit Clare Valley. De Ribolla Gialla uit Friuli daarna en een Arinto uit Portugal vechten om mijn aandacht, de Montepulciano uit Molise proef ik niet echt vaak (lekker) en als afsluiter natuurlijk nog wat Setúbal van Ellis' en haar vriend laatste wijnreis. De wijnkaart is ingedeeld in smaakbelevingen zoals fris, aromatisch en fruitig, zacht, tropisch en complex en vol, rijp en romig. En voor in de winter ook wijnen die stoer, krachtig en intens zijn.

### HET BEGIN

Tijdens een snuffelstage bij De Pastorij in Cadier en Keer werd het horecagevoel van de behulpzame en altijd nieuwsgierige Ellis aangewakkerd. Doelgericht vertrok ze naar Hotelschool Ter Duinen in het Belgische Koksijde, waar Alain Thon een van haar leraren was. Alain heeft de toen 16-jarige Ellis verduidelijkt dat wijn veel meer is dan water met wat alcohol, suikers, zuren en wat aroma's. Dat er bij elke wijn een verhaal achter zit met zoveel meer aan informatie; het samenspel van de geografische ligging met het klimaat en vaak het onstuimige weer, de bodem en de druif, met de wijnmaker als dirigent in de wijngaard en kelder die zijn ervaringen van generatie op generatie doorgeeft.

**“WIJN IS VEEL MEER DAN WATER MET WAT ALCOHOL, SUIKERS, ZUREN EN WAT AROMA'S”**







### UITZOEKWERK

Haar gedrevenheid werd nog eens extra aangewakkerd tijdens haar jaren bij restaurant Rantrée. Als je met sommelier Jennifer Silvius hebt gewerkt dan word je vanzelf een wijnfanaat! Ellis, toen assistent-sommelier bij het 'oude' Rantrée aan de Maastrichtse Kesselskade, kreeg van Jennifer de juiste portie stimulans. Al het uitzoekwerk over wijnen en wijngaarden die op dat moment nog onbekend waren voor Ellis werden een bron van oneindige energie. Op het Maastrichtse Château Neercanne en bij Hof de Draeck in Teuven, waar ze trouwens haar lief Cederik niet moest missen, werd het vineuze karakter verder gefinetuned.

### DE DROOM

De droom van Ellis en Cederik was enige tijd al een eigen restaurant waar men honderd procent aandacht kunt geven aan iedere gast. Een huiskamer met een open keuken op niveau met de gast als belangrijkste graadmeter. Klein en overzichtelijk, toegankelijk met een warme uitstraling. Het Gerecht is een duurzaam en innovatief restaurant, de keuken is Frans met een wereldse touch. De wijnkaart wijkt af van het klassieke pad, termen zoals orange, nature en biodynamie zijn de standaard. Allemaal wijnen met een sterke filosofie achter het etiket, conform het credo van de Engelse WSET, 's werelds grootste wijnopleider, waar Ellis haar wijnopleidingen volgde.

### GENIETEN ONDER TIJD

Met nog een glas Cherrywooded Limburgse Chardonnay sluiten Ellis en ik de dag af, net op tijd zodat ik om 17.00 uur weer buiten ben en we de wet niet overtreden. Lopend in het inmiddels mistige Roermond draai ik mij nog een keer om en zie achter de gesloten deur van het inmiddels lege Gerecht de glimlach van Ellis. Op weg naar mijn auto zie ik gezellige huiskamers van mensen die samen dineren, enkel ontbreekt het bordje 'restaurant' op de gevel. Er komt een dag waarop we weer gezellig met zijn allen gastronomisch-bourgondisch in restaurants kunnen genieten zonder permanent de tijd in de gaten te moeten houden! ■

**“KLEIN EN  
OVERZICHTELIJK,  
TOEGANKELIJK  
MET EEN WARME  
UITSTRALING”**