



## 2-STERRENCHEF GUIDO BRAEKEN VERKAST VAN CHÂTEAU WITTEM NAAR VAN OYS MAASTRICHT RETREAT



Dé transfer van het jaar in de culinaire wereld in de Benelux is een feit: per 1 januari 2025 gaat 2-sterrenchef Guido Braeken aan de slag in het fine dining restaurant crEATe van Van Oys Maastricht Retreat. Hij vervoegt daar 2-sterrenchef en culinair directeur Pascal Jalhay, chef-kok van het hotelrestaurant. Van Oys Maastricht Retreat opent begin maart 2025.

Het nieuws is nu officieel: per 1 januari 2025 gaat 2-sterrenchef **Guido Braeken** (40) aan de slag in het fine dining restaurant crEATe in Van Oys Maastricht Retreat. Het hotel- en restaurantcomplex opent begin maart 2025 zijn deuren, just in time om binnen- en buitenlandse bezoekers van TEFAF 2025 te ontvangen én te verwennen in het voor de regio historisch betekenisvolle Kasteel Oost in de gemeente Eijsden-Margraten. Dat is na een vakkundig uitgevoerde restauratie en een vrij omvangrijke extensie getransformeerd in een 5\*\*\*\*\*S hotel dat ook lid wordt van de exclusieve hotelorganisatie Leading Hotels of the World.

Kasteel Oost krijgt naast een nieuwe bestemming ook een nieuwe naam: Van Oys Maastricht Retreat is het levenswerk van de Maastrichtse ondernemers **Michel** en **Leon Maes**. De operationele leiding is in handen van managing director **Marc Alofs** die eerder de 5-sterren Superior hotelprojecten La Butte aux Bois (Neerharen/Lanaken) en Botanic Sanctuary Antwerp heeft gerealiseerd, hierin bijgestaan door een dynamisch en toegewijd team van medewerkers die stuk voor stuk specialisten in hun vak zijn.

### ALLEEN HET BESTE IS GOED GENOEG

Met de overstap van 2-sterrenchef Guido Braeken heeft Alofs dé transfer van het jaar in de culinaire wereld in de Benelux gerealiseerd. "Wij leggen de lat bewust hoog, alleen het beste is goed genoeg. Dat credo geldt voor alle geledingen en niveaus van ons dienstenaanbod, dus ook op culinair vlak. Op zoek naar een geschikte chef-kok voor ons fine dining restaurant hebben wij contact gehad met meerdere topchefs uit binnen- en buitenland. Met Guido Braeken hebben wij een absolute topper in huis gehaald. In 2022 is hij, als eerste chef ooit in Nederland, door de Michelin Gids gepromoveerd van geen naar twee sterren. *Du jamais vu!* Daar komt bij dat hij een Limburger in hart en nieren is. Last but not least hebben wij zeven jaar goed samengewerkt in La Butte aux Bois. In mijn hoedanigheid van hoteldirecteur heb ik hem daar zien groeien en openbloeien, als rechterhand van Ralf Berendsen."

### Zijn twee 2-sterrenchefs voor één hotel niet te veel van het goede?

**Marc Alofs:** "Wil je de hotelclassificatie 5 sterren Superior verwerven én lid worden van The Leading Hotels of the World moet je voldoen aan zeer strenge kwaliteitscriteria én moet je ook op culinair vlak over uitstekende troefkaarten beschikken."

Daarom bieden wij een gedifferentieerd culinair aanbod aan dat enerzijds bestaat uit een internationaal toprestaurant en anderzijds uit een hotelrestaurant op niveau dat uitsluitend met regionale producten uit een straal van 50 kilometer zal werken. Respect voor mens en natuur loopt als een rode draad doorheen het hele project en vindt zijn oorsprong in het gedachtengoed van de Cittaslow-beweging. Dat verklaart waarom wij bewust hebben gezocht naar chef-koks die vertrouwd zijn met het koken met streekproducten en rekening houden met de regionale leef- en kookgewoonten. De eigenaars hechten veel belang aan de 'Couleur Locale' van Van Oys Maastricht Retreat. Belonen de culinaire gidsen ons met hoge onderscheidingen zullen wij die graag in ontvangst nemen, voor onze chefs en hun teams dé kroon op hun werk. Maar nog belangrijker dan onderscheidingen zijn de lof en algehele tevredenheid van de individuele klant."

### VAN ZERO TO HERO

Zoals gezegd, de overstap van 2-sterrenchef **Guido Braeken** van Château Wittem naar Château Van Oys is dé transfer van het jaar in de culinaire wereld in de Benelux. Geboren en getogen in de omgeving van Maastricht heeft hij met succes alle geledingen in de keukenhiërarchie doorlopen. "Ik ben onderaan de ladder begonnen en heb veel geleerd van de sterrenchefs bij wie ik heb gewerkt. Zij hebben mij ingewijd in de geheimen van de kookkunst en hebben de weg geëffend naar de erkenning die ik in 2022 heb gekregen in de vorm van twee sterren. Van *zero naar hero* in minder dan één jaar tijd."

"In hun schaduw en onder hun toezicht heb ik mij kunnen bekwamen en mijn grenzen verleggen. Ik ben hen daarvoor erg dankbaar. Als souschef voer je uit wat de chef voorschrijft maar je leert ook op eigen benen te staan op momenten dat die door onvoorziene omstandigheden verhinderd is. Als zijn plaatsvervanger moet je er dan voor zorgen dat iedereen het beste van zichzelf geeft om de klant tevreden te stellen. Want daar draait het eindelijk om. Is een klant tevreden en heeft ie genoten, komt ie terug! Valt de chef in de prijzen dan straalt dat ook af op zijn keukenbrigade. Dat ik souschef ben geweest van bekende sterrenchefs heeft voor mij de deuren geopend, zeker weten. Een eerste keer bij New Beluga in Maastricht en vervolgens bij Julemont in Château Wittem. Van zodra je zelf de lijnen mag uittekenen, ben je zelf verantwoordelijk voor je succes en komt het eropaan snel een sterk team samen te stellen waar je 100 procent op kunt vertrouwen. In de keuken moet iedereen aan de bak en staan wij schouder aan schouder."

### A HELL OF A JOB

**Guido Braeken:** "Horeca is a *hell of a job*! Koken op niveau verlangt uiterste concentratie en totale inzet, de kleinste onachtzaamheid kan een gerecht om zeep helpen. Restaurants vinden daarom almaar moeilijker geschikt personeel. Ik zou graag één of meerdere vrouwen in mijn team opnemen, maar ik vind echt niemand die bereid is de offers te brengen die de job verlangt. Zelf heb ik het geluk dat mijn vrouw thuis veel taken van mij overneemt. Zonder haar steun zou ik er nooit in geslaagd zijn een 2-sterrenstatus te bereiken. Zij is niet alleen mijn toeverlaat op privévlak maar ook mijn klankbord op professioneel gebied. Zij oordeelt met kennis van zaken en is misschien wel mijn meest kritische gast."

### A DREAM COME TRUE

30 mei 2022 is allicht de meest memorabele dag in het leven van Guido Braeken. "In april 2022 viel een uitnodiging van Michelin in de bus voor de presentatie van de nieuwe gids. In eerste instantie wilde ik niet op ingaan op de invitatie maar op aandringen van mijn vrouw hebben wij toch toegezegd. Ik kreeg in Julemont in Wittem geregeld bekende sterrenchefs over de vloer die achteraf vol lof waren over mijn gerechten maar geen haar op mijn hoofd die eraan dacht dat ik toen al binnen de prijzen zou vallen. Toen helemaal op het einde van de proclamatie van de 2-sterrenchefs mijn naam afgeroepen werd, kon ik mijn oren niet geloven. Van geen naar twee sterren in minder dan één jaar tijd, dat was zowel voor mij als voor mijn collega's een complete verrassing. Als je het mij toestaat, maak ik van deze gelegenheid gebruik om de eigenaars van Château Wittem te bedanken voor hun steun en het vertrouwen dat ik heb genoten."

“De beslissing om per 1 januari over te stappen naar Van Oys was geen gemakkelijke. Maar het aanbod en de uitdaging zijn zo éénmalig dat ik ervan overtuigd ben de juiste beslissing te hebben genomen. Op mijn veertigste biedt Van Oys Maastricht Retreat mij de kans, om kort bij huis, mijn levensdroom waar te maken en dat in een uniek historisch kader. Ik heb de belofte dat ik zelf de regie en verantwoordelijkheid voor het restaurant in handen krijg. Ik ken de eigenaars en managing director persoonlijk en weet uit ervaring dat zij uiterst professioneel tewerk gaan. Zij hebben de ambitie om van Van Oys Maastricht Retreat een echte topper in de internationale restaurant- en hotelwereld te maken. Ik hoop dat ik met mijn engagement en kennis daar een steentje kan toe bijdragen. *A dream come true!*”

### KWALITEIT HEEFT EEN PRIJS

In zijn keuken hecht Guido Braeken veel waarde aan kwaliteit en authenticiteit. “De basis voor een goed gerecht zijn seizoensgebonden kwaliteitsproducten in combinatie met een vakkundige en solide bereidingswijze. Ik ben niet de man die de wereld wil verbazen met absurde creaties met een hoog blingblinggehalte. Vanzelfsprekend ga ik mee met de tijd en bezoek ik collega’s over de hele wereld om op de hoogte te blijven van de nieuwste ontwikkelingen in de culinaire wereld. Straks kunnen mijn gasten kiezen uit meerdere menu’s én à la carte gerechten. Het fine dining restaurant zal open zijn van woensdag tot en met zaterdag, met telkens een middag- en avondsessie. Een bewuste keuze die mij en mijn team een goed evenwicht moet garanderen tussen werk en tijd voor het gezin en hobby’s. Werkdagen van zestien uur zijn geen uitzondering in ons vak. Om dat ritme over vele jaren te kunnen volhouden, moet je geregeld stoom aflaten en tot rust komen.”

### Hoe gaat Guido Braeken om met de kritiek dat uit eten gaan op sterrenniveau duur is geworden?

“Kwaliteit heeft zijn prijs, dat geldt zowel voor de producten als voor de vakmensen in de keuken en in de zaal. De sector wordt ook geconfronteerd met zeer sterk gestegen energie- en personeelskosten. Mijn ervaring leert dat gasten in het prijssegment waarin wij ons bewegen daar beroepshalve ook mee te maken hebben. Zij vinden het daarom niet ongewoon dat ook de prijzen in de restaurants stijgen. Onze gasten komen van over de hele wereld en geloof me, die kunnen vergelijken met wat zij elders betalen voor gelijkaardige gerechten. Komen die terug, leid ik daaruit af dat wij goed bezig zijn.”

Guido Braeken blijft nog een aantal weken aan boord bij Julemont in Château Wittem om zich dan voor te bereiden op de nieuwe job. “Ik wil in schoonheid afscheid nemen van de plaats waar mijn carrière in een stroomversnelling is terechtgekomen. Vervolgens ga ik enkele weken vakantie nemen om er vanaf 1 januari met een volle batterij tegenaan te kunnen gaan. Ik besef dat ik voor de grootste uitdaging in mijn leven sta en ben vastbesloten er het beste van te maken. *We’ll keep in touch!*”

### RESTAURANT CREATE BY GUIDO BRAEKEN IN REMISE VAN OYS BY PAUL LINSE

Als Van Oys Maastricht Retreat begin maart 2025 opent, verwelkomt Guido Braeken zijn gasten in het fine dining restaurant crEATe by Guido Braeken in de Remise van Van Oys. Het interieur is ontworpen door de gerenommeerde Nederlandse architect Paul Linse. Hier lees je hoe hij zelf zijn ontwerp beschrijft .... “Het interieur van crEATe is gebaseerd op het holistische gedachtengoed dat teruggaat tot de kern van ons bestaan en het leven. Drie sculpturale cirkelvormige zitobjecten vertegenwoordigen de zon, maan en onze Moeder Aarde die ons ieder seizoen opnieuw voorzien van de mooiste ingrediënten. Binnen en buiten gaan hand in hand, de aan het plafond bevestigde iconische boomstam komt van het eigen landgoed en benadrukt de lokale aanpak van de vermaarde chef. Een warme en robuuste omgeving met elegantie en verfijning: een harmonie van contrast die verrast en inspireert, intiem en warm én van internationale allure.”



PRESS CONTACT INTERNATIONAL

**marketing deluxe | Claudia Reichenberger**

Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria

T +43 5242 61115 | [press@marketing-deluxe.at](mailto:press@marketing-deluxe.at) | [marketing-deluxe.at](http://marketing-deluxe.at)

