

VAN
OYS

MAASTRICHT
RETREAT

HeART of Slow

Press Kit

A MEMBER OF



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

300ste verjaardag van César van Hoensbroeck: de inhuldiging van Van Oys Maastricht Retreat

Gelukwensen voor César van Hoensbroeck en Van Oys Maastricht Retreat!

Een historische viering en onthulling.

Op 28 augustus 2024 werd Van Oys Maastricht Retreat in Eijsden-Margraten officieel ingehuldigd tijdens een grootse ceremonie die bijgewoond werd door 500 genodigden. De inhuldiging viel samen met de 300ste geboortedag van César van Hoensbroeck, de voorlaatste Prins-Bisschop van Luik en voormalig bewoner van Kasteel Oost. Het event vierde niet alleen van Hoensbroeck maar luidt ook het begin in van een nieuw tijdperk voor Kasteel Oost, dat voorjaar 2025 heropent als een 5-sterren Superior retreat en zich nu al trots lid mag noemen van de *Leading Hotels of the World*. Van Oys Maastricht Retreat belooft een buitengewone ervaring voor veeleisende gasten. Zoals Michel en Leon Maes, de eigenaars van Van Oys, terecht opmerken:

"In een historisch kader worden de fundamenteën gelegd als basis voor de toekomst."

Kies voor de Slow Travel filosofie

Van Oys nodigt haar gasten uit om het ritme van 'slow travel' te ontdekken en de diepe verbinding te ervaren tussen de plaatselijke gemeenschap, tradities en culturen. Bij Van Oys worden gasten aangemoedigd om een versnelling lager te schakelen, om ontspanning, verjonging en een diep gevoel van welzijn te beleven. Door te vertragen, kunnen gasten mindfulness en introspectie beoefenen, wat een verrijking van de ziel en geest betekent waardoor ze de natuurlijke schoonheid van de omgeving ten volle kunnen beleven. De retreat focust op de rijkdom van het regionale culinaire aanbod waarbij de gasten de beste lokale producten en gerechten op hun bord krijgen. Elke maaltijd is een ode aan de lokale terroir. Managing Director Marc Alofs zegt hierover:

"Cittaslow, onze lokale producten, regionale gewoontes en tradities vormen een aantrekkingskracht voor onze internationale klanten. Zij kunnen hier kennismaken met en genieten van de echte "couleur locale" op hoog niveau, wat een unieke beleving garandeert."

Van Oys is meer dan een bestemming. Het is een uitnodiging om jezelf te ontdekken, om van elke stap te genieten en om elk moment te koesteren. Een verblijf in Van Oys geeft een nieuwe dimensie aan culturele uitwisseling. Bij Van Oys proeven en beleven de gasten de rijkdom van het verleden, heden en toekomst.

Feestelijkheden en Visionaire Plannen

De feestelijkheden werden geopend door Emile Roemer, Gouverneur van de Provincie Limburg. Alain Krijnen, Burgemeester van Eijsden-Margraten, Emile Roemer en eigenaar Michel Maes onthulden samen het standbeeld én schilderij van jubilaris César van Hoensbroeck. Het standbeeld is van de hand van Elisa Amadeus Puts, een talentrijke lokale kunstenaar die haar werk baseerde op uitgebreide research in de Luikse episcopale en familiale archieven. Het schilderij draagt de signatuur van Alisa Gibet, afkomstig uit St. Petersburg. Zij woonde een tijdlang in de Van Oys boerderij wat dit project nog specialer maakt.

Daarna lichtten Michel Maes en Managing Director Marc Alofs hun visionaire plannen toe met betrekking tot het voormalige Kasteel Oost en de veelbelovende toekomst van Van Oys Maastricht Retreat.

De ceremoniële opening werd begeleid door culinaire heerlijkheden geïnspireerd door de Cittaslow filosofie – een voorproefje van wat komen gaat – meesterlijk bereid door cateraar ES&C uit Eijsden. De gerenommeerde Koninklijke Harmonie Sainte Cécile Eijsden zorgde voor de muzikale omlijsting van de feestelijkheden.

César van Hoensbroeck

César van Hoensbroeck werd in 1724 op Kasteel Oost geboren en was een belangrijk persoon in de 18^e eeuw. Hij werd geprezen om zijn vroomheid en administratieve talenten en werd Prins-Bisschop van Luik in 1784. Ondanks zijn reputatie van mildheid en nederigheid werd zijn ambtstermijn overschaduwed door controversen. Van Hoensbroeck was immers een vurig verdediger van de traditionele waarden van het Ancien Régime en ging lijnrecht in tegen de hervormingen van de Verlichting die door zijn voorganger werden geïntroduceerd.

In Luik voerde hij belangrijke administratieve hervormingen door en steunde culturele initiatieven zoals de uitbouw van een openbare bibliotheek. Zijn starre houding inzake de verdediging van kerkelijke rechten en verzet tegen de hervormingen van Keizer Joseph II maken van zijn nalatenschap een periode die zowel bewondering als kritische beschouwing opwekt.



Limburgs eerste 5-Sterren Superior hotel en lid van Leading Hotels of the World

Als Van Oys Maastricht Retreat in het voorjaar van 2025 zijn deuren opent, zal Van Oys het eerste 5-sterren Superior hotel in Limburg zijn en zal het trots deel uitmaken van *Leading Hotels of the World*. Deze onderscheidingen onderstrepen Van Oys's niet aflatende engagement om uitzonderlijke kwaliteit en service te leveren waardoor het in de ruime regio een nieuwe standaard zal zetten voor luxe.

Eco luxe ten top

Van Oys staat voor duurzaamheid in al haar activiteiten door ecologisch vriendelijke toepassingen. Van 'farm-to-table' dineren door het gebruik van lokaal gekweekte ingrediënten en energie-efficiënte technologieën. Het hotel garandeert zijn gasten luxe op het hoogste niveau en draagt tegelijkertijd bij aan een groenere toekomst.

Culinaire top

Van Oys wordt niet alleen een hotspot voor foodies, maar *the place to be* voor uitzonderlijke culinaire ervaringen. De vroegere 2-sterren Michelin-Chefs Pascal Jalhay en Guido Braeken zullen met hun vernieuwende keuken van Van Oys een nieuwe culinaire topbestemming maken in Maastricht en wijde omgeving.

Een uitzonderlijke plek

Van Oys Maastricht Retreat biedt een unieke historische setting voor events, van bruiloften tot hoogstaande bijeenkomsten, voor wie op zoek is naar een bijzondere plek voor een uitzonderlijke gebeurtenis. De combinatie van de historische charme van Kasteel Oost met moderne luxe garandeert dat elk event een onvergelijkbare ervaring wordt.

Uniek comfort

Van Oys Maastricht Retreat biedt 81 luxe kamers en suites, een all-day *cuisine du terroir* in Restaurant Maes, fine-dining ervaringen in Restaurant CREATE, de uitnodigende wine bar César en een kookstudio voor masterclasses. Bovendien biedt de retreat een indoor spa, wellness op topniveau en een gym.

Setting new standards

Onder aanvoering van hospitality expert Marc Alofs, mikt Van Oys niet alleen op de 5-sterren superior status maar wil het ook zijn standing waarmaken als lid van *Leading Hotels of the World*. Van Oys zet nieuwe standaards op het vlak van luxe, culinaire uitmuntendheid en event hosting en maakt van de nieuwkomer meteen de nieuwe topbestemming in Limburg en verre omgeving.



FACTS & FIGURES

De geschiedenis: Kasteel Oost dateert uit de vroege 13e eeuw en is genoemd naar de ridder familie Van Oys. Het gebouw veranderde in de loop der eeuwen verschillende keren van eigenaar met de meest recente overdracht in 2005. De huidige eigenaars, de Maastrichtse ondernemers Michel en Leon Maes, verbouwen het historische Van Oys in de Eijsden-Margraten regio momenteel tot een luxe retreat. Zorgvuldig gerestaureerd en voorzien van een nieuwe bestemming, biedt Van Oys zijn gasten een onvergelijkbare ervaring inzake elegantie en comfort.

Cittaslow filosofie: De transformatie van Van Oys legt niet alleen de nadruk op duurzaamheid en de Cittaslow filosofie, het focust ook op de uitbouw van een omgeving van hoge kwaliteit ingebed in een sterke sociale gemeenschap. Cittaslow promoot een lifestyle die kwaliteit, duurzaamheid en lokale cultuur hoog in het vaandel draagt, wat perfect overeenstemt met de ethiek van Van Oys.

5-Sterren Superior rating & lidmaatschap van *Leading Hotels of the World*: Van Oys Maastricht Retreat is trots op zijn 5-sterren superior kwalificatie en is lid van de prestigieuze *Leading Hotels of the World*, waarmee het zijn engagement in de hoogste standaarden van luxe en service onderschrijft.

Eigenaars & leadership: Van Oys Maastricht Retreat representeert de visie van de Maastrichtse ondernemers Michel en Leon Maes. De operationele leiding is in handen van Managing Director Marc Alofs, een zeer ervaren peiler in de hospitality industry die hoog aanzien geniet en meerdere (internationale) projecten op zijn naam heeft staan.

81 Luxe kamers, suites & spa suites over drie gebouwen verspreid: Château, Carré, en Remise: Elke kamer en suite bij Van Oys Maastricht Retreat werd zorgvuldig ontworpen voor modern comfort én altijd met een duurzame insteek. De accommodatie is verspreid over drie gebouwen, Château, Carré, en Remise en reflecteert Van Oys's commitment tot eco-vriendelijke luxe. Het biedt zijn gasten een ongeëvenaarde ervaring van elegantie en comfort.

- Remise Classic Room – 17–24 m²
- Carré of Remise Deluxe Room – 30 m²
- Carré Deluxe Room met Balkon – 30 m² plus Frans balkon
- Carré Deluxe Room met Terras – 30 m² plus terras
- Château of Remise Junior Suite – 26–34 m²
- Château Suite (1 kamer) – 34–54 m²
- Château Suite (2 kamers) – 44–54 m²
- Carré Spa Suite – 52 m²
- Château Wellness Loft – 98 m²

De accommodatie biedt zowel elegante Classic Rooms als een omvangrijke Spa Suite en Wellness Lofts, die voldoen aan de uiteenlopende behoeften en voorkeuren van de gasten en die een luxueus verblijf garanderen dat hand in hand gaat met de duurzaamheidsethiek van Van Oys.

Restaurant Maes, Cuisine du Terroir: Onder leiding van de vroegere 2-sterren Michelin-Chef Pascal Jalhay serveert dit restaurant regionale ingrediënten met de nadruk op duurzaamheid. De maaltijden worden opgediend in een schitterend restaurant met terras inclusief uitzicht op de groene natuur.

Restaurant CREATE by Guido Braeken: 2-sterren Michelin-Chef Guido Braeken serveert in CREATE unieke culinaire creaties in een betoverende omkadering die een onvergetelijke beleving garandeert.

Uitgebreide private dining mogelijkheden: Uitermate geschikt voor vieringen, trouwpartijen, vergaderingen en events. De ruimtes met flexibele open-air mogelijkheden zijn ontworpen volgens de Cittaslow-filosofie en staan garant voor een kwalitatief hoogstaande ervaring.

De Nature Spa: Het wellnessaanbod biedt behandelingen die gebruikmaken van natuurlijke, lokaal gekweekte ingrediënten en geavanceerde technologieën die lichaam en ziel voeden. Het aanbod focust op een holistische benadering in een evolutionaire spa-architectuur.

Wine bar César: Biedt in een elegante ruimte een uitgelezen selectie organische en biodynamische wijnen aan, helemaal in lijn met Van Oys's toewijding aan duurzame luxe.

Atelier du Terroir: Dit culinaire atelier wordt geleid door de twee voormalige 2-sterren Michelin-Chefs met nadruk op slow food en duurzame kooktechnieken, helemaal in lijn met de Cittaslow-principes.

FARM OYS Boutique: Deze van farm-to-table boutique biedt een selectie van de beste lokale producten. De shop ondersteunt niet alleen de plaatselijke gemeenschap maar verkleint ook de ecologische voetafdruk door de ingrediënten rechtstreeks van boerderijen in de nabije omgeving te betrekken.

Culinaire hotspot: Van Oys is niet zomaar een retreat maar een bestemming voor rustig en duurzaam dineren. Met zondagse brunches, lokale dineropties op vrijdagen en zaterdagen alsook exclusieve events met internationaal bekroonde chefs en dat alles gebaseerd op lokale en seizoensgebonden ingrediënten.



Contact

Van Oys Maastricht Retreat . Kasteellaan 1 . 6245 SB Eijsden- Margraten . NL . www.vanoys.com

Press contact

marketing deluxe. Claudia Reichenberger

T +43 5242 61115 . press@marketing-deluxe.at . marketing-deluxe.at

