

Aan tafel met...

De kracht van Top Shops is het samenbrengen van mensen. In deze editie van 'Aan tafel met...' ontmoeten Sylvia Nederhoff en Erik Bessems elkaar in Grand Restaurant de l'Empereur te Maastricht. Sylvia Nederhoff is eigenaar van Sapa Pana Travel, specialist in maatwerkreizen naar onder andere Latijns-Amerika en Antarctica. Erik is de eigenaar van Erik Bessems Makelaardij.



Soms is het eerste toch het beste. Als je Maastricht per trein bezoekt is Amrâth Grand Hotel de l'Empereur het eerste restaurant dat je tegenkomt. Een hotel met geschiedenis en allure. Na kennis te hebben gemaakt met Marcello Pauw, de directeur van de l'Empereur, nemen Sylvia en Erik plaats in het heerlijk traditionele restaurant. Beide gasten voelen zich vereerd om met elkaar de keuken te mogen testen en te genieten van al dat lekkers. 'Ik heb geen minuut getwijfeld toen Top Shops met de suggestie voor Aan tafel met... kwam,' vertelt Sylvia, 'hartstikke leuk toch om als testpanel een bezoek te brengen aan de l'Empereur?'

De gasten maken graag kennis met elkaar. 'Sylvia organiseert reizen op topniveau, geheel op maat naar wens van de klant,'

roemt Erik haar. 'De Zuidpool is haar niet te ver. Ze regelt het gewoon. Een bijzondere vrouw.' Ook Sylvia is zeer te spreken over deze eerste ontmoeting. 'Leuk om Erik Bessems te leren kennen. Een energieke man die zijn vak met veel passie en plezier uitoefent. Niets is hem te veel en hij probeert in alles out of the box te denken. Mijsns inziens dé manier om je positief te onderscheiden. Top!'

Léon Oberije is de trotse assistent F&B manager van het establishment en oefent zijn beroep met grote vaardigheid uit. De kir bij binnenkomst is in ieder geval een erg goed aperitief. Het is op deze vrijdagmiddag moeilijk om een keuze te maken uit de strikt Franse menukaart, aangezien er alleen maar overheerlijke gerechten op staan.



Als eerste stuurt de keuken een welkomstgroet uit in de vorm van een Limburgse mosterdcrèmesoep. Heerlijk. Als volgende gang kiest Sylvia voor de Vitello Tonato, een van de klassiekers die op deze menukaart thuishoort. De voor Erik aan tafel getrancheerde Gravad Lax is van de beste kwaliteit. Een bijpassende Pinot Blanc uit de Elzas completeert beide creaties. 'De wijn is precies goed op temperatuur en dat is heel belangrijk,' legt gastheer Léon uit, 'want anders worden de zuren in de wijn te dominant.' Sylvia en Erik hebben elkaar veel te vertellen. Als echte rasondernemers wisselen ze talloze tips uit. Genoeg om allebei veel stof tot nadenken mee naar huis te nemen.

De reizen van Sapa Pana Travel zijn perfect voor Erik. In het bijzonder de autorally's, die het bureau compleet regelt, van container tot tafelreservering, hebben zijn aandacht getrokken. Ook de bezoeken aan topgolfbanen in geheel Zuid-Amerika behoren tot de aanraders. Sylvia raakt gefascineerd door de bevoegenheid van Erik. 'Zo voor je vak gaan, inclusief alle extra NVM-activiteiten, en dan ook nog tijd vinden voor reizen, racing en bovenal genieten van het leven, dat is heel bijzonder,' legt ze uit. Een huis kopen in Limburg zit er voor Sylvia echter niet in. Zij is namelijk helemaal tevreden in de binnenstad van 's-Hertogenbosch.

Als hoofdgerecht krijgt Sylvia een zeewolf en casserole met beurre blanc, gegaard in de oven zonder olie of boter. Een uiterst pure bereiding van dit geweldige visproduct. De parse truffelaardappels kleuren prachtig bij de witte vis. Een beurre blanc is geen gemakkelijk product, je monteert de saus uit sjalotjes en boter, wat perfectie vraagt van de Chef. De

tournedos voor Erik is uiterst zacht en smelt bijna op de tong. Mooie groene asperges completeren het geheel. Hij heeft dan ook totaal geen spijt van zijn snelle keuze voor dit gerecht!

Aan tafel komt 'de groene medewerker' ter sprake. 'Als ANVR-lid zijn we verplicht tenminste één groene medewerker te hebben. Dat heeft te maken met duurzaam toeristisch ondernemen. Die medewerker heeft daarvoor scholing gehad en examen gedaan,' legt Sylvia uit. 'Wellicht is dat ook een idee voor makelaars!' Het nagerecht is voor een lekkerbek als Erik gevaarlijk lekker. Er zitten in het chocoladetaartje wel twaalf miljoen calorieën. Een taartje met uiteraard de beste Belgische chocolade, geserveerd met witte chocolademousse. Vreselijk lekker. De tarte tatin met groene appelsorbet voor Sylvia is een waar plaatje en blijkt zelfs nóg beter te smaken dan het geheel er al uit ziet. Smullen!

Chef Paul Boeijen komt persoonlijk poolshoogte nemen en wordt vervolgens uitgebreid bedankt voor het feestelijke eten. 'We hebben genoten. Wat hebben we het goed!', zeggen een enthousiaste Sylvia en Erik. Na een goede warme espresso ter afsluiting, geserveerd met heerlijke zoete lekkernijen, nemen de gasten weer afscheid van elkaar - in de wetenschap dat deze Top Shops-ontmoeting niet de laatste is.

Grand Restaurant de l'Empereur
Stationsstraat 2 | 6221 BP Maastricht
T: 043 321 38 38 | www.hotel-empereur.nl

Sylvia Nederhoff | Sapa Pana Travel | www.sapapanatravel.nl
Erik Bessems | Erik Bessems Makelaardij | www.erikbessems.nl

Tekst: Anique Strijthaegen
Fotografie: Judith Hempte-Indemans