



RESTAURANT RURA: ELKE DAG EEN BEETJE BETER WORDEN

„We zijn een beetje overvallen door het succes“, zeggen Naomi Habets en Joey Remie. Hun restaurant Rura, by Naomi and Joey, gevestigd in een historisch pand in het gezellige centrum van Roermond, is nog geen jaar geopend, maar heeft in de culinaire wereld zijn plaats gevonden. Het regent reserveringen. Niet alleen afkomstig uit de buurt, maar uit heel Limburg. Diverse grote chefs zijn er al komen eten of hebben toegezegd snel een keertje langs te komen. Naomi en Joey mogen er dan bescheiden onder blijven, hun succes is wel degelijk verklaarbaar. De jonge horeca-ondernemers hebben hun sporen de afgelopen jaren dik verdiend. Zij werkten onder meer bij Atelier in Gulpen, Pirandello in Land-



graaf en Rantrée in Maastricht. Hij leerde het vak bij Toine Hermsen en stond vervolgens in de keukens bij Beluga, Kasteel Altenbroek, La Butte aux Bois, Pure C in Cadzand en The Jane in Antwerpen. In alle zaken werkten ze samen met collega's die mogen worden gerekend tot de crème de la crème van de gastronomie. Als zij zeggen dat het goed is, dan moet dat wel zo zijn. „Als de verwachtingen zo hoog zijn, dan moet je ze ook waarmaken“, lacht Naomi enigszins verlegen. „We realiseren ons dat we elke dag opnieuw verplicht zijn het beste van onszelf te geven.“ Rura, by Naomi and Joey is klassiek ingericht, maar heeft een hippe, eigentijdse, verfrissende uitstraling. *Casual fine dining*, noemen ze de formule die ze nastreven: lekker jezelf zijn en genieten van mooie gerechten van hoge kwaliteit.

Dat het zo goed gaat, hebben ze mede te danken aan hun 'fijne, jonge team'. „We houden elkaar scherp en zijn volledig op elkaar ingespeeld“, zegt Joey. „Geregeld nemen we aan het einde van de middag zelf plaats aan tafel en genieten we gezamenlijk van enkele gerechten van de kaart“, vult Naomi aan. „Met een glas bijpassende wijn“, want dat hoort erbij om in je eigen zaak het ultieme gastgevoel te krijgen.“ Een leuke zaak, tevreden gasten, fijn personeel. Maar daarmee houdt het niet op. Dit jaar kwam Rura met dertien punten en een koksmuts binnen in de Gault&Millau. Een volgend succes ligt ongetwijfeld binnen handbereik. Joey: „We willen heel dicht bij onszelf blijven, maar als de bekende gidsen dat waarderen, zijn we daar natuurlijk blij mee. Voorlopig telt maar één ding, en dat is elke dag een beetje beter worden.“

Luifelstraat 32
Roermond (NL)
ruraroermond.nl