



RURA, NIEUWE STER AAN HET ROERMONDS CULINAIR FIRMAMENT

Naomi Habets en Joey Remie leerden elkaar kennen bij Kasteel Vaalsbroek, waar ze al snel ontdekten dat ze een geweldig team vormden. Zij werkte onder meer bij Atelier in Gulpen, Pirandello in Landgraaf en Rantrée. Hij leerde het vak bij Toine Hermsen en stond vervolgens in de keukens bij Beluga, Altenbroek, La Butte aux Bois, Pure C in Cadzand en The Jane in Antwerpen.

Sinds september 2021 zijn Naomi (26) en Joey (32) de gezamenlijke eigenaren van restaurant Rura, gevestigd in een historisch pand in het centrum van Roermond. Al direct

na binnenkomst geven de hoge plafonds, het vele glas, de karakteristieke tegelvloer, de Renaissance-achtige portretten en niet te vergeten de keurig ingedekte tafels je de indruk dat je in een top-zaak bent beland.

Gastvrouw en sommelier Naomi hoort het wel vaker, zegt ze lachend. Ze beschouwt het als een compliment. „Ze zeiden vroeger weleens: hoe hoger het plafond, hoe belangrijker de bewoners. Toch willen wij onze zaak ook weer niet té chic laten overkomen. Eerder jong en

verfrissend, maar toch klassiek. *Casual fine dining*, noemen we het zelf: lekker jezelf zijn en genieten van mooie gerechten van een hoge kwaliteit.”

Joey, die de Franse keuken – ‘hoog op smaak’ – als basis heeft, maar die er naar eigen zeggen met een vriendin met Indonesische roots niet aan ontkomt om af en toe ook een uitstapje naar de Aziatische keuken te maken, is het met haar eens. „De sfeer moet vooral ontspannen zijn. In onze menu’s zit altijd wel een pannetje dat gezellig op tafel staat of een dessert om te delen. Genieten van een mooi gerecht doe je bij voorkeur samen.”

Ze zijn allebei afkomstig uit Zuid-Limburg. Toch hebben ze er nog geen moment spijt van gehad dat ze voor Roermond gekozen hebben. Naomi: „Roermond is een gezellige stad waar de ondernemers elkaar iets gunnen en ook bij elkaar gaan eten. Op gastronomisch gebied is hier een grote ervaring voelbaar. Je hebt sterrenzaken, eenvoudige restaurants en alles daartussenin. Gasten willen graag goed eten, maar vinden het ook belangrijk om te kunnen variëren.”

Wat zijn de plannen voor de toekomst? Is Rura, genoemd naar de watergodin die in de Romeinse tijd in deze regio werd vereerd, op weg naar de absolute top? „Een beetje lastig om dat van jezelf te vinden”, zegt Joey. „Maar we hebben zeker ambitie. We kwamen dit jaar met dertien punten en een koksmuts binnen in de Gault&Millau. We zijn er natuurlijk enorm trots op dat we dit in zo’n korte periode hebben behaald.”

