

DRB Foodie Nadine: Mmm in Maastricht bij Noon

Date : 24 november 2023



DRB Foodie Nadine bezoekt restaurant Noon in Maastricht. Ze deelt haar ervaring met u. Eigenzinnig op haar manier, ongebonden, vrij en vrank. Maar steeds met respect voor de ambitie en de durf van de horeca ondernemer. En ze weet waar ze over praat. Haar ondernemerschap in de toeristische sector zette haar er toe aan een doorgedreven horeca opleiding te volgen.

Een dagje 'M' zoals ze zeggen, altijd leuk. Al was het alleen maar voor de zowat mooiste boekenhandel ter wereld, de Boekhandel Dominicanen in de eeuwenoude Dominicanenkerk in het centrum van de stad aan de Maas. Ben ik de enige die er nog niet was geweest? Een boekhandel, can be expensive to ... Fascinerend ook de 'andere' taal zo dichtbij. Geef toe 'Borrelen' – zalig toch dat woord – mooier ook dan 'aperitieven' en het heeft geenszins met een borrel te maken. *(Lees verder onder de foto)*

We maken wat tijd voor de stad en blijven een nachtje slapen. Een restaurant kiezen blijkt een challenge, want er zijn een overtal aan leuke en lekkere restaurants. We gaan voor Noon, gelegen in het stadsdeel Wyck. Wyck is een locatie met een geheel eigen karakter. De vele eigentijdse en exclusieve winkels, hippe hotels, trendy horecagelegenheden en creatieve ondernemers die er zich de laatste jaren gevestigd hebben, gaan perfect samen met de bestaande authentieke speciaalzaakjes, kleinschalige delicatessenwinkels en lokale Wyckenaren. Nog niet zolang geleden zowat het lelijkste plekje van Maastricht, doch nu blijkbaar the place to be. Met uitzicht over de rivier.

Noon blijkt meteen een schot in de roos. De keuken houdt het midden tussen Mediterraans en Aziatisch, met 'uiteraard' ook een sharing-formule, dat hoort er tegenwoordig bij. Binnen is er plats voor zo'n tachtig couverts. Er zijn barplaatsen, hoge en lage tafels. De inrichting is hip en loungy. Buiten is er ook een uitgestrekt terras met prachtig zicht maar door het 'prachtige herfstweer' was dit niet open.

De Menukaart begint met hun 'signature-shared-starters'. Dit gaat van foie-gras tot oesters tot veggie voor een prijs van 7,95 €/stuk. Een prijsje zo blijkt voor wat zich later aandient. De suggestie is twee van deze voorgerechtjes te nemen. Bourgondiërs zijnde, maar ook nieuwsgierig en hongerig nemen we er 4. Gezien de porties die volgen blijkt dit teveel. Of hadden we het concept niet door? Kan ook. We kiezen voor squid licht gefrituurd met inktvissaus, indonesian rendang,

falafel en choppy shrimpy taco. Het is verrassend en lekker, met uitzondering van de scampi die teveel mayonaise kreeg. *(Lees verder onder de foto)*

De bijhorende 'borrel' is een pornstar martini – geserveerd zoals het hoort met een glaasje bubbels – en een picon vin blanc. De jonge vrouwelijke ober vraagt of ze het hoofdgerecht mogen bereiden. Die vraag vinden we zeer attent. Of de gekozen wijn, een Mourvèdre Palette Rouge 2017, Château Simone, ook bij het eten mag komen, vinden we dan weer een beetje een vreemde vraag. De wijnkaart is meer dan ambitieus en voortreffelijk. Onze Mourvèdre kost 55 euro. Het aanbod wijn varieert van 35 tot 75 euro per fles, met kwalitatieve Europese wijnen tegen een kostenfactor van 2 tot 3 keer de winkelprijs.

De hoofdgerechten Louis Lamb, lamsrack met chimmichurri, en de 'Asian boneless ribs' met tom yam zijn terug grote porties, verrassend en zeer smaakvol. De dessertkaart lacht ons toe doch helaas daar is geen plaats meer voor. We betalen voor het eten en drank 164 euro.

Ik was bij de boeking een beetje bezorgd over akoestiek en drukte doch het is er zeer aangenaam zitten met een attente bediening. Wat je kunt verwachten? Geen trapezewerk of sterrenniveau doch fijne niet alledaagse gerechten, creatief, vers, smaakvol en niet te duur. En o ja: om te 'borrelen' met een cocktail zit je hier ook perfect. In de late uurtjes kan je er nog terecht voor loungemuziek met cocktails & bites.

NOON, Griend 7, 6221 AJ Maastricht www.noonmaastricht.nl (lees verder onder het logo)



DE RIJKSTE
BELGEN

FOODIE

Ondertussen bij de boekhouder

Noon is een onderdeel van Complex, een grote eventzaal die aanleunt tegen het restaurant. Complex heeft een capaciteit van maximaal 1.680 bezoekers en heeft een oppervlakte van 760 vierkante meter. De zaal is bijzonder geschikt voor concerten en dance evenementen maar je kunt er ook congressen, B2B- en sportevenementen organiseren. Er kunnen gezelschappen terecht vanaf 200 personen. De zaal beschikt over een vast podium van 12 meter breed, 8 meter diep en 148 centimeter hoog. Er zijn twee bars, 20 meter totaal, en zes kassa units die de totale bezoekerscapaciteit makkelijk kunnen opvangen. Noon leeft en overleeft in de schaduw van Complex. En omgekeerd.