



Dennis Vermeulen van restaurant Waers heeft afgelopen zondag een Bib Gourmand gewonnen met zijn zaak aan de Bakkerstraat in Roermond. FOTO JOHN PETERS

ONDSCHIEDINGEN

Eerste 'Bibs' voor restaurants Roermond

Nog nooit kreeg een restaurant in Roermond een Bib Gourmand van Michelin. Na afgelopen weekend zijn er ineens twee zaken met het label: Waers en Bistro TWO. Ook Tabkeaw in Maastricht werd onderscheiden.

ROERMOND/MAASTRICHT
DOOR ROB DIELEMAN

De Bibs Gourmand worden ieder jaar uitgereikt aan restaurants die een uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding hebben. De Michelin Gids, bekend van de ster, is verantwoordelijk voor het kwaliteitslabel. Het grote verschil tussen de twee is dat bij de ster de prijs van het eten er niet toe doet, bij de Bib Gourmand wel. Bistro TWO-eigenaar Edwin Soumang heeft sinds dit weekend ervaring met beide labels. Een ster kreeg zijn restaurant ONE eerder al, vrijdag kwam daar een Bib Gourmand voor

TWO bij. „We weten wat we doen en dat we lekker bezig zijn. Maar dat we dit zouden krijgen, was een grote verrassing.”

Feestweek

Het was sowieso een feestweek voor het restaurant aan de Roerkade. Op donderdag kreeg Soumang namelijk te horen dat *Chapeau Magazine* het terras van TWO heeft uitgeroepen tot Terras van het Jaar 2022. „Dat was al een verrassing en daar kwam de Bib Gourmand nog bij.” Soumang kreeg dezelfde dag nog een berichtje van Dennis Vermeulen, eigenaar van restaurant Waers, met een felicitatie. Twee dagen later waren de rollen omgekeerd.

„We bestaan in september vijf jaar. Dit zorgt voor een heel mooi jubileum”, vertelt Vermeulen. „Zeker na die hele covid-periode. Zo geven we een mooie draai aan een vervelende tijd.”

Vermeulen vindt het een erkenning voor culinair Roermond. „Het aanbod in de stad is heel goed met verschillende kleine zaakjes die goede kwaliteit leveren.”

Tabkeaw

Naast de Roermondse zaken, kreeg ook Thais restaurant Tabkeaw in Maastricht van eigenaars Armand Lennartz en Monika Chrobok een Bib Gourmand. „We kregen zondag ineens allerlei felicitaties binnen. Ik dacht: waar

hebben die mensen het over? We waren druk met Moederdag”, vertelt Lennartz. Toen hij het doorhad, kwam de trots. Hij ziet het als een beloning voor het harde werken van zijn team.

Nieuwsgierig

Lennartz en Chrobok hopen dat de erkenning mensen nieuwsgierig maakt. „Dat ze ons restaurant willen bezoeken.” Soumang denkt dat dat wel goed komt. „Mensen kijken toch vaak op de site van Michelin als ze in een nieuwe stad komen. Daar staan wij straks tussen.” Na de officiële uitreiking op 30 mei wordt de site van Michelin aangepast en komen de restaurants erop te staan.