

## ★ *Uit eten moet een feest zijn!*

De stad Maastricht en Bourgondisch genieten worden vaak in een adem genoemd. Niet onterecht, als we de vele horeca etablissementen in de stad de revue laten passeren. Temidden van al deze gastvrijheid, springt Tout à Fait van Sandra en Bart Ausems bijzonder in het oog.

Vlak bij het Onze Lieve Vrouweplein in de Bernardusstraat, ligt hun restaurant dat een eerste bezoeker meteen aangenaam zal verrassen. Binnen treft men namelijk drie niveaus met elk een eigen sfeer en karakter: een comfortabele lounge voor het nuttigen van een aperitief en twee etages restaurant, met op de begane grond zicht op de open

keuken. Als Maastrichtenaar weet Bart Ausems precies hoe hij zijn gasten optimaal moet verwennen. “Uit eten gaan moet een feest zijn en ik zie graag dat mensen zich in ons restaurant thuis of op hun gemak voelen. Daarbij willen we ze maximaal verwennen met zowel uitstekende gerechten uit de keuken als een persoonlijke en correcte bediening.”

Niet voor niets prijkt sinds 2002 een Michelin ster achter de naam van deze Maastrichtse onderneming die inmiddels tien jaar bestaat. Het geheim van de chef? “Ons menu is seizoensgebonden en varieert dus met grote regelmaat. Ook gebruiken we bij voorkeur producten en ingrediënten uit de streek, waarbij we streven naar een combinatie van zowel eenvoud als raffinement.”

De rôtisserie speelt een centrale rol in de bereiding van zowel gerechten als desserts, wat voor de gasten een speciaal schouwspel inhoudt. “Door de lat hoog te leggen en je mogelijkheden om te blijven groeien goed te benutten, kun je professioneel bezig zijn en toch je passie voor het vak behouden”, aldus Bart Ausems. “Niets doet mij namelijk meer deugd dan te zien dat mensen een fijne avond hebben.”

