

Tekst Bianca Roemaat Foto's Restaurant Da Vinci

# Meesterlijk culinair genieten aan de Maas

Restaurant Da Vinci in het Limburgse Maasbracht is een echte blikvanger. Het opvallende pand aan de Havenstraat is ontworpen in de stijl van een boot. Wie 'aan boord' stapt bij Margo Reuten en haar partner Petro Kools, krijgt meesterlijke gerechten voorgeschoteld. Deze chef kent haar klassiekers en omarmt de ingrediënten van haar geboortegrond.



Zeebaars met doperwtjes, waarbij toast met kreeftensalade.

Het staat ook wel bekend als 'Monaco aan de Maas': de binnenhaven van Maasbracht. Pal voor de deur van Da Vinci vindt de luxe vaart plaats. Je legt aan en stapt zo dit kwaliteitsrestaurant binnen, gelegen aan de kade.

#### Da Vinci is ontworpen in maritieme stijl?

"Dat klopt. De architect is geïnspireerd door de scheepvaart. Onze brievenbus is een boei, de pui is van zink en er is veel hout, koper en metaal gebruikt, net als in de scheepsbouw. De groene en blauwe kleuren aan de wand verwijzen naar de waterspiegel. Binnen hebben we ijzeren trappen net als op een boot en er is zelfs een loopbrug. De keuken is de 'machinekamer': het hart van het restaurant."

#### Jullie zitten hier al 25 jaar?

"We hebben in 1993 Da Vinci overgenomen. Een schipper raadde ons aan om de naam niet te veranderen, want dat brengt ongeluk. Dus hebben we dat zo gelaten. De Italiaan Da Vinci was een groot iemand. Er hangen hier replica's van zijn schilderijen en op de menukaart gebruiken we zijn

afbeeldingen. Deze uitvinder en kunstenaar was altijd bezig met het bedenken van nieuwe dingen. Hij inspireert me enorm."

#### Heb je affiniteit met het water?

"Ik ben hier nog geen 100 meter vandaan opgegroeid, op de boerderij van mijn ouders. Met mijn zussen ging ik aan de kade vissen op stekelbaarsjes. Gewoon met een stokje en een touwtje eraan. Ik heb hier altijd veel plezier beleefd en ik ben er trots op dat ik zo succesvol ben met mijn restaurant in mijn dorp."

#### Zien we dat terug op het bord?

"Ik kook klassiek met een moderne touch en ik gebruik graag regionale ingrediënten uit de buurt en uit het seizoen, zoals kersen of frambozen in de zomer."

#### Wat beveel je aan?

"Eigenlijk zijn alle gerechten op mijn menukaart mijn favorieten. Noemenswaardig is mijn signatuurgerecht ossenhaas 'Pietjesveld' met bloemkool, uien crème, rodewijnsaus en frietjes. Het gerecht verwijst naar de boerderij waar ik ben opgegroeid." ┘



*Salade van tomaat en avocadocrème.*



*Zowel van binnen als van buiten is restaurant Da Vinci ontworpen in de stijl van een boot door een professionele architect.*

**Naam:** Margo Reuten (53)

**Functie:** samen met haar partner en Meestergastheer/sommelier Petro Kools is Margo sinds 1993 eigenaar van Da Vinci.

**Ervaring:** daarvoor werkte ze bij verschillende gerenommeerde Nederlandse sterzaken zoals Juliana in Valkenburg en De Swaen in Oisterwijk, bij wijlen Cas Spijkers.

**Bijzonder:** in 1990 was Margo op 24-jarige leeftijd de eerste vrouwelijke Nederlandse SVH Meesterkok. Sinds 1999 heeft ze een Michelinster en nu is ze de enige vrouwelijke chef met deze onderscheiding. In restaurantgids Lekker500 staat Da Vinci op de elfde plek.

**Lievelingsgerecht:** "Langoustines vooraf en dan zeetong met citroen. Superklassiek bereid à la meunière. Zalig!"

**Locatie:** aan de havenkade in een modern en opvallend architectonisch pand in de vorm van een schip.

**Website:** [restaurantdavinci.nl](http://restaurantdavinci.nl)

**Jachthavens in de buurt:** Maasbracht heeft de grootste binnenhaven van Nederland met een verval van wel 12 meter. Je kunt aanleggen bij de passantenhaven, Van der Laan Yachting en Comfortparc Wessem.