

# Bib Gourmand voor Kasteel Elsloo

**Restaurant Kasteel Elsloo heeft gisteren een Bib Gourmand gekregen.** Hiermee onderscheidt Michelin 'verzorgde maaltijden voor een schappelijke prijs'.

**ELSLOO**  
DOOR RIK VAN HULST

**T**erwijl Jo Meijers, restauranteigenaar van Kasteel Elsloo, vol trots over de toekenning van de Bib Gourmand vertelt, stromen de felicitaties via zijn telefoon binnen. 'Ping!' „O, leuk. Een berichtje van Léon Winthaegen (chefkok van het Sittardse restaurant Limbourg en voormalig sterrenkok, red.) die ons feliciteert.” Meijers laat de stroom berichten zien. Het nieuws gaat als een lopend vuurtje, „en dat terwijl wij dachten dat de bekendmaking pas over een tijdje zou zijn”, vertelt chefkok Roger Zelissen, die ook is aangeschoven.

Met een 'Bib' – afkorting van Bibendum, het Michelinmannetje – belooft Michelin restaurants die een kwalitatief goed driegangenmenu onder de 37 euro serveren. Het keuzemenu kost bij Kasteel Elsloo 36 euro.

Vorig jaar, tijdens het 25-jarig jubileum, gaf Meijers in deze krant aan zich te verbazen over de drempel voor veel mensen om bij Kasteel Elsloo te komen eten. 'Omdat velen dachten dat het hier te duur was.' Meijers: „Daarom zijn we toen gestart met speciale aanbiedingen. Daaruit is dit driegangenmenu voortgekomen. Vervolgens wees een Michelin-meneer erop dat als je in



**Eigenaren Jo en Fanny Meijers en chefkok Roger Zelissen (v.l.n.r.) ontkurken alvast een champagnefles.** FOTO PETER SCHOLS

aanmerking wilt komen voor een Bib, je de keuzemogelijkheid visueel zichtbaar moet maken in je restaurant. Wat wij deden, was het slechts toelichten aan tafel. Na de veranderingen te hebben doorgevoerd, hebben we eigenlijk vrij snel een Bib gekregen. Daarom veranderen we het keuzemenu dat toen *Menu du Marché* heette nu in *Menu Bib Gourmand*.”

Zelissen, die sinds anderhalfjaar de keuken bestiert, zegt persoonlijk al meer dan twintig jaar te wachten op deze kwalificatie. „Ik zie het nu

vooral als een compliment voor het team. Het bevestigt dat we op de goede manier werken.”

Terwijl de champagne wordt gehaald om het te vieren, vertelt Meijers dat hij vooral blij is met de combinatie van Bib met twee 'bestekjes' (een klassering in de rode gids voor het geboden comfort waarbij één staat voor 'vrij geriefelijk' en vijf voor 'zeer luxueus'). „Het is een soort garantie voor een kwalitatief goede keuken én een goed service-niveau. Als ik zelf uit eten ga, zoek ik naar dit soort restaurants.”