

★ *“Vijftig jaar terug, twintig jaar vooruit”*

Grootvader Willem Beaumont begon in 1912 een caféhotel-restaurant met twaalf kamers. Nu, 96 jaar, drie grootscheepse verbouwingen, vele aangekochte belendende panden en twee Beaumonts verder, is die herberg uitgegroeid tot een comfortabel, authentiek, sfeervol hotel met 121 kamers en alle moderne gemakken die een gast zich maar kan wensen. Beaumont beschikt tevens over vergaderruimtes en ruimtes voor private dinings, workshops of presentaties. Wat niet veranderd is: het enthousiasme, het doorzettingsvermogen en het vakmanschap van eigenaar en werknemers. Kleinzoon Harrie Beaumont heeft het stokje van zijn grootvader Willem en vader Jean met verve



overgenomen. Daardoor kan hij rekenen op een toegewijd team dat in 2005 de Dutch Hotel Award (de vakprijs voor het beste hotelmanagementteam van Nederland) in de wacht sleepte. “Het hele concept klopt nu,” zegt hij met nauwelijks verborgen trots. “Als je hier rondloopt ga je vijftig jaar terug en twintig jaar vooruit. Dat zegt alles.” Door het inschakelen van gerenommeerd architect David Chipperfield heeft Beaumont, na de grootste verbouwing in zijn geschiedenis, een compleet nieuwe, tijdloze, elegante uitstraling gekregen. Aan de ene kant zijn tijd vooruit, qua innovatie, onderscheiding en toekomstgerichtheid. Aan de andere kant juist terug in de tijd. In gastvrijheid, sfeer en degelijkheid. En zo voelen ook de gasten van het allereerste uur zich nog steeds thuis in ‘hun’ hotel.

Met dat mooie pand in handen kun je alle kanten op. Manager Rozien Beaujean straalt als ze erover vertelt: “Dit hotel nodigt uit tot creativiteit. Door de ligging midden in Wijck, waar zoveel leuke, nieuwe dingen te doen zijn. En doordat het wordt gestimuleerd door de eigenaar.” Dus werd het toegejuicht dat ze, met haar collega’s fietsend de stad in trok om ‘geheime’ adresjes te vinden. Zoals Semplice e Buono. “Een klein zaakje waar ik echt nog nooit geweest was. Van een Sardijnse man die daar met zijn dochter de lekkerste dingen verkoopt. Ik wil dat Beaumont je verrijkt,” stelt ze bevlogen. “En als onze gasten in dat tentje gaan eten en het gevoel hebben dat ze iets meemaken, wat ze anders niet hadden meegemaakt, is onze missie geslaagd.” En dus is er nu een Maastricht Treaty arrangement. Waarbij de gasten een set



kaarten krijgen met twaalf van die ‘geheime’ plekken. En een Lazy Sunday, zodat je lekker lang uit kunt slapen. En een kamer met je eigen fitnessapparatuur. Of een espressomachine. En staan er prachtige lokale kunstwerken die ook te koop zijn.

Waar de meeste mensen een hotel zien als een plek om te slapen en “o ja, je kunt er ook nog eten!” is het bij hotel Beaumont misschien wel andersom. De keuken is namelijk niet voor niks zeer prominent (want open) aanwezig. Ze zijn er trots op de kaart die vijftig keer per jaar wisselt en waar nooit teveel op staat, “zodat we kunnen werken met mooie, pure producten waar goed de zon op heeft gestaan,” zegt chef-kok Audrey Eussen met overtuiging. “Van iets simpels, iets heel lekkers maken en dat leuk presenteren, zodat je mooie, eerlijke en eigen gerechten krijgt. Dat is fantastisch om te doen.” Ze houdt van ingrediënten die uit de streek zelf komen, net wat er op dat moment voorhanden is. “Een paprika of een aardbei krijg je het hele jaar, maar is niet het hele jaar lekker,” vindt de chef-kok. “Dus maak ik gerechten met producten uit de regio op het moment dat ze het lekkerst zijn.”

Kortom: overal in het hotel is beweging. En tegelijkertijd een soort tijdloze rust. Door de inrichting maar vooral door de gastvrijheid. Je voelt je er thuis weg van huis en dat is precies wat het familiehotel wil bereiken. “Laten we eerlijk zijn,” besluit eigenaar Beaumont nuchter. “Uiteindelijk blijft het een bed, een



douche en een biefstuk. Maar er zit hier meer achter. Laat de mensen dat maar zelf komen ontdekken.” En na enig aandringen: “Het heeft iets te maken met aandacht denk ik. Die komt hier uit de tenen.” Beaujean voegt nog toe: “Het heeft een ziel. Ik kom wel eens in een hotel met gouden kranen, dat me toch niks doet. Hier leeft het. Het doet iets met je.”

