

# Sterrenchef Remco runt de keuken van LIZZ: ‘Het is een waanzinnig romantisch stukje Gouda’

- 8 oktober 2022
- Anne-Wil Rozendaal



Foto:

**Sterrenchef Remco Kuijpers (38) verrijkt Gouda met zijn vaardigheden en ervaring als chef-kok. De oorspronkelijke Brabander woont al vijftien jaar in Rotterdam. Sinds dit jaar is hij werkzaam bij Relais & Chateaux Weeshuis Gouda (WSHS).**

Dat Gouda de handen mag dichtknijpen met een chef-kok als Remco, blijkt wel uit zijn indrukwekkende loopbaan. Tijdens zijn werkzaamheden voor restaurant Fitzgerald in Rotterdam weet hij zelfs een Michelinster binnen te halen. Toch is dat restaurant niet het eindstation voor Remco. “Ik wilde geen chef-kok zijn die alleen maar achter de pannen staat”, vertelt hij.

## Een nieuwe uitdaging

Vijftien jaar geleden verhuist de oorspronkelijke Brabander naar Rotterdam waar hij jarenlang als chef-kok in verschillende restaurants werkt. Tijdens de pandemie komt WSHS op zijn pad. "Ik was helemaal niet op zoek naar iets anders", vertelt hij. Toch is de interesse van Remco gewekt en hij gaat in gesprek met de eigenaren Sharon en Lennart van Gastel. "Toen ik door de poort liep was ik meteen enthousiast", vertelt Remco. Al snel besluit Remco de knoop door te hakken en aan de slag te gaan voor WSHS Gouda. "Soms moet je uit je comfortzone stappen om verder te komen", zegt hij.

*Lees verder onder de foto>*



Foto: Typhoon Hospitality

## WSHS

Sinds zijn start als chef-kok van restaurant LIZZ is het enthousiasme van Remco alleen maar toegenomen. Naast restaurant LIZZ heeft Remco ook te maken met het hotel WSHS en Coffee & Cocktail bar COCO. "Al die verschillende dingen in combinatie met het prachtige pand maken het een mooie uitdaging", zegt Remco. Ook de locatie waar hij werkt kan Remco erg waarderen. "In mijn ogen is het een waanzinnig romantisch stukje Gouda", zegt hij enthousiast. "Als je door de poort loopt stap je een unieke wereld binnen".

*Het oogt fancy en luxe maar het is echt voor iedereen*

## **Fancy én casual**

Het chique voorkomen van het WSHS kan de indruk wekken dat je er uitsluitend terecht kan voor *fine dining*. Volgens Remco is dit absoluut niet het geval. "Het oogt fancy en luxe, maar het is echt voor iedereen", legt hij uit. "Je kunt bij ons ook terecht voor een kopje koffie met gebak of lunch en dat kan heel *casual*". Uiteraard kunnen gasten die wel luxe willen dineren ook terecht in het WSHS.

*Lees verder onder de foto >*



Foto: Typhoon Hospitality

## **Producten uit de regio**

Remco verwent zijn gasten het liefste met de mooiste producten uit de regio. Voor hem is het belangrijk dat de producten die hij gebruikt, geproduceerd worden door mensen die hart hebben voor hetgeen dat ze doen. "Als je een krop sla koopt in de supermarkt, heb je geen idee waar die vandaan komt", vertelt hij. Door zijn producten uit de regio te halen weet Remco precies waar het vandaan komt en hoe het geproduceerd is.

## **Kaaswinkel in huis**

Omdat het WSHS nog niet zo lang bestaat, is het nog vol in ontwikkeling. De nieuwe ideeën blijven komen. Een voorbeeld hiervan is het splinternieuwe kaaswinkeltje in restaurant LIZZ. “Vaak gebruiken restaurants een karretje of plank om verschillende kazen aan de gasten te presenteren”, vertelt Remco. In restaurant LIZZ pakken ze dit heel anders aan. Als gast word je opgehaald en begeleid naar het kaaswinkeltje waar je uitleg krijgt over de verschillende kazen. Een unieke ervaring die niet mag ontbreken tijdens een verblijf in de kaasstad Gouda.