

Peter Goossens signeert de keuken van La Réserve

Date : 14 januari 2022

“Noblesse oblige” zouden we bijna zeggen. De Belgische drie sterren chef [Peter Goossens](#) wordt verantwoordelijk voor het restaurant in hotel La Réserve in Knokke. In augustus vorig jaar werd bekend dat [La Réserve werd overgenomen door Bart Versluys en Marc Coucke](#). De ambitie is om van La Réserve, één van de toonaangevende luxehotels in België, het ultieme visitekaartje van Knokke te maken, zo luidt het. Daarvoor zal er de komende jaren meer dan 7 miljoen euro geïnvesteerd worden in het project. “Al bij het ondertekenen van het contract van La Réserve, zat ik met Peter Goossens in mijn hoofd.”, zo zegt Marc Coucke. “We hebben boeiende en geëngageerde gesprekken achter de rug en ben meer dan vereerd dat hij de drijvende kracht zal worden achter het restaurant van La Réserve.”

Binnen het vernieuwde La Réserve zal de focus liggen op een nieuwe lobby, een upgrade van de wellness & spa en het terras met zicht op het Zegemeer. Daarnaast wordt fors geïnvesteerd in het restaurant. Dit zal onder de leiding komen te staan van Peter Goossens, chef van het Hof van Cleve. Hij zal de volledige verantwoordelijkheid, coördinatie én de receptuur van het nieuwe restaurant van La Réserve voor zijn rekening nemen. Het moet een top brasserie worden, dus niet echt een sterren restaurant. Bekende gerechten, uitgewerkt met veel respect voor lokale producten. Ook het ontbijt zal zijn signatuur dragen. Het vernieuwde restaurant zal openen in de zomer van 2023.