

## PERSBERICHT

### CHÂTEAU NEERCANNE KONDIGT NIEUWE CHEF DE CUISINE EN MAÎTRE D'HÔTEL AAN.

Maastricht, woensdag 31 maart 2021

**Na een intensieve selectieprocedure voor de functie van Chef de Cuisine en Maître d'Hôtel presenteert Château Neercanne met veel trots de opvolging. Vanaf 1 mei start Robert Levels (50) als Chef de Cuisine bij Restaurant Château Neercanne. De huidige Sous-Maître Robert Bisschoff (26) maakt vanaf 1 mei promotie naar de functie van Maître d'Hôtel.**

#### **Chef de Cuisine**

Robert Levels maakt de overstap van La Butte aux Bois in België, dat net als Château Neercanne lid is van Relais & Châteaux. Daar is hij op dit moment verantwoordelijk als Chef de Cuisine voor Le Bistrot en Meetings & Events. Robert leerde het vak bij topchefs als Toine Hermsen en Emmanuel Mertens. Daarnaast was hij 10 jaar de rechterhand van Hans van Wolde bij Beluga (toendertijd 2 michelinsternen). Robert Levels: *"Château Neercanne is cultureel en gastronomisch erfgoed. Opgebouwd door mensen die groot konden dromen, hard werkten en dit mogelijk maakten. Ik ben zeer vereerd dat ik nu de uitdaging mag aangaan om op culinair gebied groot te mogen dromen, hard te werken en recht te doen aan iedereen die mij voorging in deze mooie ambiance."*

#### **Maître d'Hôtel**

Robert Bisschoff is sinds 2015 werkzaam bij Château Neercanne en op dit moment in de functie van Sous-Maître. In 2020 was hij een van gastronomische talenten in de finale van het Limburgs Culinair gala. Robert Bisschoff: *"Vol passie en trots ga ik samen met de nieuwe Chef de Cuisine Robert Levels onze gezamenlijke ambities waarmaken op deze schitterende plek. We hebben de unieke kans om samen te werken aan de nieuwe brigades van Château Neercanne en hier een team van te smeden voor heropening."*

Camille Oostwegel, Eigenaar & Algemeen directeur van Oostwegel Collection: *"Ik ben blij dat we samen kunnen bouwen aan het behalen van de gastronomische toppositie. We kunnen niet wachten om gasten opnieuw kennis te laten maken met Château Neercanne onder leiding van een nieuwe chef en maître."*

Pierre Haenen, Directeur/Gastheer van Château Neercanne zegt: *"Als Château Neercanne zetten we weer een stap naar een mooie toekomst. Ik vertrouw erop dat wij met het aantrekken van Robert Levels onze culinaire ambities kunnen waarmaken. De klik was er gelijk en zijn visie komt overeen. Robert Bisschoff is wederom een heel mooi resultaat van de 'Talent Factory' binnen Oostwegel Collection. Hij brengt persoonlijkheid in zijn service, maar op een zeer intuïtieve en authentieke manier. Het laat zien dat we talent binnen ons bedrijf laten doorgroeien."*

#### **Over Château Neercanne**

Aan de rand van Maastricht en op de grens met België ligt het enige terrassenkasteel van Nederland; Château Neercanne. In het 17e-eeuwse kasteel bevindt zich het gerenommeerde Restaurant Château Neercanne. In de voormalige stallen is het lunchrestaurant l'Auberge de Neercanne (Bib Gourmand) gelegen. De locatie beschikt over diverse salons en mergelzalen voor feesten, recepties en vergaderingen (tot 500 personen). De fraaie baroktuinen, wijngaard en groentetuin zijn verdeeld over 4 niveaus en beschermd door UNESCO. Château Neercanne maakt sinds 1984 deel uit van het Limburgse familiebedrijf Oostwegel Collection en is lid van Relais & Châteaux.

Voor meer informatie: [www.neercanne.nl](http://www.neercanne.nl)

#### **NOOT VOOR DE REDACTIE**

Foto: Etienne van Sloun

Voor meer informatie over dit persbericht kunt u contact opnemen met: **Oostwegel Collection**, Afdeling Marketing & PR, [info@oostwegelcollection.nl](mailto:info@oostwegelcollection.nl) tel. +31 43 608 89 00 [www.oostwegelcollection.nl](http://www.oostwegelcollection.nl)

Indien u persberichten over Oostwegel Collection op een ander adres wenst te ontvangen of niet meer wenst te ontvangen, dan kunt u dit via een reply op deze mail aangeven.