

EEN DIRECT SUCCES!

**3 MICHELIN STERREN VOOR
BOTANIC SANCTUARY ANTWERP**

**DE REVIVAL VAN HERTOOG JAN: VAN GEEN NAAR TWEE
STERREN EN EEN EERSTE STER VOOR FINE FLEUR**



Zojuist werd de MICHELIN Gids voor België en Luxemburg voor 2022 gepresenteerd, en de Leading Hotels of the World BOTANIC SANCTUARY ANTWERP is in feeststemming! Twee fine-dining restaurants zijn ineens bekroond met 3 Michelin-sterren: 2 sterren voor de heropleving van Hertog Jan en 1 ster voor Fine Fleur. Dit maakt BOTANIC SANCTUARY ANTWERP het eerste 5-sterren superior hotel in België met 3 MICHELIN-sterren.

Als eerste 5-sterren superior hotel in België is BOTANIC SANCTUARY ANTWERP met 3 MICHELIN-sterren rechtstreeks naar de culinaire topklasse van Europa gekatapulteerd. De sensationele revival van Gert De Mangeleer en Joachim Boudens heeft hen twee sterren opgeleverd voor HERTOOG JAN. Ook FINE FLEUR van Jacob Jan Boerma en Thomas Diepersloot werd bij de eerste aanzet al met één ster beoordeeld. Dat is een fantastische start: de twee restaurants van BOTANIC SANCTUARY ANTWERP zijn pas open sinds de late herfst van 2021.

Deze awards bevestigen de positie van de diamantstad Antwerpen als culinaire hotspot en dragen bij aan het uitzonderlijke aantal sterren van Vlaanderen. Deze eerste drie sterren onder één superieur 5-sterrendak zijn nog maar het begin van het culinaire succesverhaal van BOTANIC SANCTUARY ANTWERP: de twee fine-dining restaurants Bar Bulot (Hertog Jan Restaurant Group) en 1238 staan in de startblokken en zijn ready to go. Dit voedt nu al de anticipatie en opwinding voor de MICHELIN-gids van 2023 ...

- ||| **2 sterren – Hertog Jan** van Gert De Mangeleer & Joachim Boudens
- ||| **1 ster – Fine Fleur** van Jacob Jan Boerma & Thomas Diepersloot



HERTOG JAN GERT DE MANGELEER & JOACHIM BOUDENS

2 MICHELIN-sterren

Recordhouders met een onmiskenbare greep op de sterren zijn Gert De Mangeleer & Joachim Boudens. Amper zeven maanden na de opening van het restaurant kreeg Hertog Jan meteen twee sterren van De Michelingids. Met de comeback van Hertog Jan hebben Gert De Mangeleer & Joachim Boudens niet alleen een nieuw hoofdstuk in de geschiedenis van de Hertog Jan Restaurant Groep geopend, maar ook tijdens hun leven een mythe gecreëerd. De sensationele terugkeer van Hertog Jan werd meteen beloond met twee sterren.

In het intieme Benoit Viaene-ontwerp kiest het sympathieke duo voor een nieuwe aanpak: een reis door de wereld van verbeelding en pure culinaire kunst, die gevoed wordt vanuit hun eigen kruidentuin en culmineert in een bijna spirituele symbiose van aroma's en texturen op alle zintuigelijke niveaus. Het puristische interieur onderstreept de focus op de plezierbeleving, de beperkte toegang de exclusiviteit. Gert De Mangeleer & Joachim Boudens willen met de unieke revival nog een droom in vervulling laten gaan: opnieuw de culinaire top bereiken met iets bijzonders.

De topwandeling door Gert De Mangeleer & Joachim Boudens

Op negenjarige leeftijd weet Gert De Mangeleer: "Ik ga chef worden." Uit deze kinderroom wordt een ongekennde culinaire carrière geboren. Joachim Boudens was al op vijfjarige leeftijd met een koksmuts achter zijn kleine kinderfornuis terug te vinden, houdt van versieren en serveren. Met de schoenen groeit ook het verlangen om het gastronomische pad serieus te nemen, en met oefening komt de visie niet alleen om het pad te bewandelen, maar ook om naar de top te klimmen.

In 1999 ontmoetten De Mangeleer & Boudens elkaar in 't Molentje in Zeebrugge en 3 jaar later verhuisden ze samen naar de voormalige Brasserie Hertog Jan in Sint-Michiels. Ze namen de zaak over in 2005, bereikten een jaar later de eerste ster, de tweede volgde in 2009. In 2010 kochten Gert De Mangeleer & Joachim Boudens een oude boerderij met eigen moestuin in Zedelgem.

Met de producten van eigen bodem tillen ze het culinaire niveau van hun keuken naar een nog hoger niveau. In 2011 werd Joachim uitgeroepen tot beste sommelier van België en in november van datzelfde jaar werd Hertog Jan bekroond met de derde ster. In 2014 werd Gert De Mangeleer verkozen tot Europese Chef van het Jaar. In juli 2014 neemt Hertog Jan zijn intrek in de gerenoveerde boerderij, het restaurant in Sint-Michiels wordt de thuisbasis van LESS, een deelconcept met de wereldkeuken. In 2018 kondigden Gert De Mangeleer & Joachim Boudens aan dat ze Hertog Jan zouden sluiten om zich te wijden aan nieuwe avonturen en uitdagingen. De Hertog Jan Restaurant Groep opent in zeer korte tijd drie restaurants, het concept gaat door het dak. Maar in stilte blijft een droom ... de terugkeer naar de sterrenpiek, die op een verbazend, mystieke en volledig nieuw concept met de buitengewone heropleving van Hertog Jan in het Botanic Sanctuary Antwerp terug tot leven komt.

III **Afbeeldingen downloaden** – [HERTOG JAN | Flickr:](#)

<https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/sets/72177720299084915/>



FINE FLEUR JACOB JAN BOERMA & THOMAS DIEPERSLOOT

1 MICHELIN-ster

Wanneer men reist... wordt het genieten. Dat geldt waarschijnlijk voor Jacob Jan Boerma & Thomas Diepersloot, die hun weg volgen naar Fine Fleur. Na amper zeven maanden is het restaurant een hotspot in Botanic Sanctuary Antwerp. Boerma & Diepersloot hebben zichzelf meteen 1 ster gekookt, ze zijn een sympathiek duo dat de culinaire wereld rondreist en critici inspireert.

Met een perfectionistische inslag creëren ze een keuken vol finesse. Kosmopolitisch en uitmuntend vakmanschap, geïnspireerd door invloeden uit Azië, Zuid-Europa en Noord-Amerika. Lokale producten en natuur hebben de hoofdrol in smaak, aroma's van over de hele wereld en kruiden uit het Verre Oosten. Creativiteit is ook terug te vinden in het interieur van het restaurant, net als de charme van restaurantmanager Mark Reynders.

Wereldse smaakbeleving – Jacob Jan Boerma & Thomas Diepersloot

Jacob Jan Boerma ontdekte als kind zijn liefde voor culinaire kunst toen hij op vakantie voor het eerst een Michelin-gids in zijn handen had. Na zijn studie Hotelmanagement in Nederland, deed Jacob Jan Boerma ervaring op in Duitsland, Engeland en België. Hij werd aangenomen als chef-kok bij het met één Michelin-ster bekroonde restaurant de Nederlanden in Vreeland en kookte de tweede ster. In 2002 richtten de keukengoochelaar en zijn vrouw Kim hun eigen restaurant De Leest op in Vaassen. Een half jaar later schittert de eerste ster al over De Leest, in 2007 de tweede, de kroning met de derde ster volgt in 2013. Ook bij Thomas Diepersloot ontstaat de gastronomische droom in zijn jeugdijaren. Opgeleid in de klassieke Franse keuken duikt hij echter op 17-jarige leeftijd de diepte in, in de Aziatische keuken. Terug in Nederland komt Diepersloot aan, in Boerma's keuken in De Leest en werkt vervolgens in restaurant Voltaire, waar hij zelf z'n eerste ster kookt. Bij Fine Fleur keert Diepersloot terug aan de zijde van Jacob Jan Boerma – een grote symbiose die uitmondt in een unieke smaakbeleving.

III **Afbeeldingen downloaden** – [FINE FLEUR | Flickr](#):
<https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/sets/72177720299082085/>



Over Botanic Sanctuary Antwerp

Astronomisch is ook het 5-sterren Superior hotelproject Botanic Sanctuary Antwerp in het midden van de Botanische Tuin in het centrum van Antwerpen. Het uitzonderlijke restauratieproject op het historische kloosterterrein, dat zich momenteel in de openingsfase bevindt, werd gerealiseerd met een ongelooflijke geest van innovatie, duurzaam eco-ontwerp en veel tact. De missie: de historische erfenis, die teruggaat tot de 13e eeuw, behouden en nieuw leven inblazen in lijn met de botanische traditie. De historische achtergrond neemt de traditionele botanische wetenschap over en vergezelt de bezoeker op een reis door 14 onvergelykbare belevingswerelden op een totaal van 20.000 vierkante meter historisch stadserfgoed. 4 fine dining restaurants brengen hulde aan de culinaire uitmuntendheid van het Leading Hotel of the World, geleid door de spectaculaire comeback van Hertog Jan. Fine Fleur, Bar Bulot en Restaurant 1238 bieden culinaire ervaringen en authenticiteit. Henry's Bar is een ode aan de botanicus Henri-Ferdinand van Heurck en belichaamt een geslaagde symbiose van traditie en moderniteit. Een verscheidenheid aan indrukwekkende evenementenlocaties, de kloosterkapel uit de 15e eeuw en het Botanic Congress Centre met 18 individuele zalen zijn verdere hoogtepunten van deze locatie.

In de visionaire Health Spa wordt de traditionele kennis uit de kruiden- en kloostergeneeskunde gecombineerd met de traditionele Europese en Chinese geneeskunde. De historische kloosterapotheek beleeft een wedergeboorte met Saint Charles en wordt een Botanic Niche Concept Store. De dorst naar natuur- en kunstplezier wordt geleest in de Granada Gallery, waar Jochen Leën vakkundig de brug slaat naar de diamantstad. De nachtrust – als je er naartoe wilt komen – is net zo uniek als de bestemming zelf. Vijf historische gebouwen huisvesten 108 kamers en suites, die allemaal hun eigen verhaal vertellen. Niet alleen vanwege de historisch hernieuwde architectuur, het onvergelykbare interieur en de conciërges en butlerservice, maar ook vanwege het unieke karakter van de zorgvuldig geselecteerde kunstwerken. De klinkende gebouwnamen wijzen enkel op het unicum: Sint-Joris, Monasterium, Sint-Elisabeth, Alnetum en Filips Van Marnix Huis ... Een goed bewaard geheim in de gewelfde kelderruimtes van het Sanctuary is ook The Unprecedented - een VIP & Members-only Scotch Whisky Investors Club.

Het Botanic Sanctuary Antwerp wordt geleid door Marc Alofs, die een belangrijke rol speelde in de ontwikkeling van de bestemming: "We definiëren luxe ervaring in een nieuwe vorm en creëren unieke momenten die onze gasten altijd zullen onthouden."

- ||| www.botanicantwerp.be
- ||| **Afbeeldingen downloaden** – [Sammlung: BOTANIC SANCTUARY ANTWERP \(flickr.com\): https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/collections/72157716095564713/](https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/collections/72157716095564713/)



PERSCONTACT | marketing deluxe | **Claudia Reichenberger**

Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria

T +43 5242 61115 | press@marketing-deluxe.at | marketing-deluxe.at

