

DE STERRENREGEN HOUDT AAN BOTANIC SANCTUARY ANTWERP KONDIGT SAMENWERKING AAN MET 3-STERRENCHEF VIKI GEUNES



Viki Geunes voor Botanic brengt culinaire driesterrenservice naar Botanic Sanctuary Antwerp. De hoogst haalbare culinaire sterren bij de hoogst haalbare hotelsterren, dat vraagt om onvergetelijke momenten. Gasten die binnenkort mogen vertoeven op een banqueting evenement van Botanic Sanctuary maken beloved memories mee om nooit te vergeten, verzorgd door Zilte.

“In Zilte werken we op het ritme van de seizoenen, één met de natuur, en dat sluit nu naadloos aan bij Botanic. Beleving zal net zoals bij Zilte voorop staan, met veel gevoel voor excellente persoonlijke service. De evenementen van Botanic, of het nu brunch, lunch, of een diner is, worden nu op driesterrenniveau geserveerd: je komt niet voor een maaltijd, je laat je meeslepen in een driesterrenbeleving” - Viki Geunes

Met vijf gastronomische restaurants onder één dak heeft Botanic Sanctuary Antwerpen een unieke positie in de internationale hotelindustrie. Naast Hertog Jan**, Fine Fleur*, Het Gebaar*, Restaurant 1238 en Bar Bulot, biedt het ook veertien evenementenzalen die worden gebruikt voor een breed scala aan gelegenheden, met banket van het hoogste niveau door Silverpoon, het exclusieve label van de Belgische topcateraar J&M Catering. Vanaf 1 september zal de gerenommeerde Antwerpse 3-Michelinsterren chef-kok Viki Geunes van restaurant Zilte zich bij hen voegen.

“Het is altijd onze ambitie geweest om ook inzake banqueting het hoogst mogelijke kwaliteitsniveau te bereiken. Ik heb het volste vertrouwen dat de combinatie van de beste cateraar van het land en een 3-sterrenchef van eigen bodem die ambitie zal waarmaken,” zegt Marc Alofs, managing director van Botanic Sanctuary Antwerp.

“Wij hebben er bewust voor gekozen om geen beroep te doen op de sterrenchefs met wie wij al bijna twee jaar samenwerken. Zij focussen op hun eigen zaak en ik heb daar alle begrip voor. Toen Jan Jacobs van J&M Catering mij na afloop van een event vertelde dat hij in het verleden goed had samengewerkt met Viki Geunes, ging bij mij een belletje rinkelen en heb ik beiden uitgenodigd voor een verkennend gesprek. Dat is bijzonder constructief verlopen en heeft geleid tot een overeenkomst waarbij Jan en Viki één keer per week ideeën uitwisselen en voorstellen uitwerken op basis van Viki's recepten die zijn aangepast aan de seizoenen. De inbreng en expertise van Viki betekent een grote meerwaarde voor ons aanbod. Zowel Jan als Viki zijn professionals en top in hun vakgebied. Er is overeengekomen dat alle gerechten in huis worden bereid in een aparte keuken onder leiding van een vaste keukenchef van Silverspoon die borg staat voor de continuïteit.”

Jan Jacobs van J&M Catering is opgetogen over de samenwerking met Viki Geunes. “Wij spreken dezelfde taal en het klinkt misschien overdreven, maar het is waar dat wij elkaar ook zonder woorden begrijpen. Ik heb mij ertoe geëngageerd zijn naam en renomme in de gastronomie uit te dragen én waar te maken. Mét de finesse en creativiteit die kenmerkend zijn voor zijn gerechten. Vanzelfsprekend kun je de keuken van een 3-sterrenrestaurant niet vergelijken met banqueting. In zijn restaurant Zilte kookt Viki voor een klein aantal gasten, wij

koken voor gezelschappen van 20 tot 300 mensen, afhankelijk van het seizoen. Elke dag is een vast team van Silverspoon aanwezig. Dat is een must nu het aantal seminars, productpresentaties, bedrijfsfeesten en bruiloften snel toeneemt.”

Een geschenk voor de stad

Ook 3-sterrenchef Viki Geunes is opgetogen over de samenwerking. “Ik zie dit niet als een experiment maar als een uitbreiding van mijn beroepsactiviteit. Tijdens het weekend is Zilte sowieso gesloten. Voor mij is de komst van Botanic Sanctuary Antwerp een geschenk voor de stad. Enerzijds is er het historisch verleden van de site en anderzijds is de nieuwe accommodatie top én uniek in de wereld. Door de samenwerking met een topcateraar als J&M heb ik bovendien de garantie dat niet wordt geraakt aan het DNA van mijn keuken en dat de banqueting in Botanic Sanctuary Antwerp aan de hoge verwachtingen van zowel de directie als de gasten zal beantwoorden. Met dit initiatief breidt het culinaire aanbod van de stad uit en wordt Antwerpen een echte culinaire hotspot in Europa. Wie is daar niet blij mee?”

Marc Alofs heeft het laatste woord: “Door enkel met toppers samen te werken, zorgen wij ervoor dat Botanic Sanctuary Antwerp zijn status van vijfsterren superior hotel alle eer aandoet én dat het nummer één blijft. Alleen het beste is goed genoeg voor onze gasten.”

- ||| www.botanicantwerp.com
 - ||| beeldmateriaal downloaden: <https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/collections/72157716095564713/>
- De copyright gegevens vindt u in de fotobijschriften.

PERSCONTACT | marketing deluxe | Claudia Reichenberger
Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria
T +43 5242 61115 | press@marketing-deluxe.at | marketing-deluxe.at



Over Viki Geunes

Viki Geunes, een autodidact aan de top. Viki Geunes (°1972) is het beste bewijs dat een natuurtalent ook zonder horeca of spraakmakende stages de culinaire top kan bereiken. Na zijn studies industriële wetenschappen gaat hij als autodidact resoluut voor de gastronomie. Door zelfstudie en een ijzeren discipline leidt Viki Geunes zichzelf op tot chef. In 1996 worden deze voorbereidingen tastbaar met de opening van restaurant 't Zilte in het centrum van Mol. Vanaf het begin staat zijn echtgenote Viviane Plaquet aan zijn zijde in dit avontuur, meer dan blij om gasten te verwelkomen en dezelfde toewijding aan de dag te leggen. Viki Geunes kiest in eerste instantie voor een eenvoudige en smaakvolle keuken. Maar al snel ontwikkelt deze buitengewone fijnproever een brede interesse voor innovatieve keukentechnieken.

Wanneer hij in 2000 naar een nieuwe locatie verhuist, schakelt de toegewijde chef-kok verder. Zijn eigentijdse, intense smaak en ook speelse signatuur beginnen nu echt vorm te krijgen. Op basis van zijn gevoel voor creativiteit, persoonlijke keuken en een meer dan gemiddeld gevoel voor smaak, temperatuur en textuurcontrasten, krijgt Viki Geunes in 2004 een eerste Michelinster. De rode gids is nog maar het begin van een hele reeks erkenningen die snel volgen. In 2005 wordt Viki Geunes door de Gault & Millau-gids geprezen als beste jonge topchef van het land en twee jaar later reikt dezelfde gerenommeerde culinaire publicatie hem de trofee uit voor het beste dessertmenu. Beide gidsen spelen dan haasje-over; in 2008 is de tweede Michelinster een feit en het jaar daarop benoemt Gault & Millau hem tot beste chef van het jaar.

Viki Geunes treedt als coach op in het tv-programma Keukenrebellin in 2008 (VT4). In 2009 publiceert hij een boek in de Lannoo-serie Just Cooking, dat kort daarna wordt uitgeroepen tot beste koksboek van het jaar. Zijn schaarse vrije tijd besteedt hij samen met zijn vrouw en dochter aan vakanties dewelke bijdragen aan het verrijken van zijn brede keukenhorizon en uitzonderlijk smaakpalet. "Ik ben altijd bezig met nieuwe dingen op het gebied van eten, in binnen- en buitenland, want dit werk houdt nooit op", aldus de toen tweesterrenkok.

In 2011 verhuist Viki Geunes met 't Zilte naar de negende verdieping van het pas geopende Museum aan de Stroom (MAS) in de oude haven van Antwerpen. MAS is meer dan een museum. Dit opmerkelijke monument dat een prachtig uitzicht biedt over de stad Antwerpen en zijn oude en nieuwe haven, is ook de nieuwe werkomgeving van Viki Geunes om zijn unieke talent te ontwikkelen. Zijn restaurant, ontworpen door de beroemde architect Vittorio Simoni en verrijkt door de hedendaagse kunstenaar Koen van den Broek, is op dat moment het enige tweesterrenrestaurant in Antwerpen.

In 2020 vervoegt dochter Gitte Geunes het ZILte-team, waarmee het familiegevoel waar ZILte zo om bekend staat, nog versterkt wordt. In 2020 beslist Viki Geunes om zijn restaurant volledig te vernieuwen én verder uit te puren. Niet alleen verhuist zijn zaak naar de andere zijde van het MAS met een volledig nieuw interieur, ook de naam ondergaat uitpuring. Met het wegvallen van de " 't " wil Viki Geunes onder de naam 'Zilte' verdergaan en duidelijk maken dat hij nog meer to-the-point zal koken. Het interieur gaat van strak wit naar modern warm met natuurlijke kleuren en materialen. Gasten genieten niet langer van een mooi uitzicht over de haven van Antwerpen, maar wel over het centrum van de stad. In januari 2021 volgt voor de topchef de ultieme bekroning voor zijn uitzonderlijke werk. Viki Geunes wordt door de Michelingids bekroond met 3 Michelinsterren, een derde ster toekennen is voor de Michelingids in België geleden sinds 2012. Op dit moment is Zilte met Viki Geunes één van de drie enige driesterrenrestaurants van België.

In 2023 treedt Zilte toe tot het prestigieuze Relais & Châteaux netwerk.

Over Silverspoon

Silverspoon, dat in 2007 werd opgericht, is een van de meest vooraanstaande eventcaterers in België. Het Antwerpse bedrijf is de huispartner van heel wat exclusieve evenementen en sportwedstrijden als Knokke Hippique, het recente WK Hockey en de Stephex Masters. Het bedrijf telt 18 mensen op de payroll en opereert vanuit het hoofdkwartier van J&M Catering in Schelle. Sinds 2020 is Silverspoon verantwoordelijk voor alle banqueting, eventcatering en de zondagbrunch in Botanic Sanctuary Antwerp. In de zomer van 2022 werd Silverspoon overgenomen door de Belgische foodservicespecialist COMPASS Group.

Het team van Silverspoon gaat voluit voor een eerlijke, degelijke productkeuken. Altijd met de focus op kwaliteit. Verse, seizoensgebonden producten vormen het hart van de gerechten. Noem de keuken gerust de cateringversie van het klassieke toprestaurant.

Over Jan Jacobs

Jan Jacobs (57) is de oprichter en bezieler van J&M Catering, dat in 1992 opgericht werd. Hij liet het bedrijf uitgroeien tot nummer 1 eventcateraar in België. In 2019, het laatste referentiejaar voor de eventsector, nam het bedrijf van Jan Jacobs liefst 3.000 events voor haar rekening goed voor een jaarmzet van 23 miljoen euro. In 2022 werd J&M Catering samen met de collega's van Silverspoon overgenomen door COMPASS Group. Jan Jacobs bleef aan boord als CEO van J&M Catering en Silverspoon. Daarnaast is hij ook de oprichter en eigenaar van restaurants Fiera in de Antwerpse Handelsbeurs en Madonna in het recent vernieuwde KMSKA.