

Botanic Sanctuary

Marc Alofs' oase van rust
en luxe in hartje Antwerpen

Het meest prestigieuze vijfsterren-hotel van de Benelux en het project dat Antwerpen de culinaire hoofdstad van Europa gaat maken, nadert zijn voltooiing. Het is tot stand gekomen onder de bezielende leiding van de uit Schinnen afkomstige Marc Alofs. Cees van Casteren sprak met hem.

TEKST: CEES VAN CASTEREN / FOTO'S: ROSALIE VAN DER DOES



H

et is even zoeken naar de oprit van het hotel, die de entree deelt met restaurant Het Gebaar van Roger van Damme, maar vanaf het moment dat je binnentreedt in het universum van de Botanic Sanctuary begrijp je de naam. Dit is inderdaad een ‘sanctuary’, een toevluchtsoord, een oase van rust (en luxe) waar je ‘veilig’ bent van de wereldse drukte en hectiek. Het is ook een heiligdom, met vijf restaurants, een spa, het meest luxe vijfsterrenhotel van de Benelux en diverse tuinen, terrassen en bars. Al deze plekken hebben een bepaalde sereniteit en geven een gevoel van rust en privacy zoals dat je dat ook kan overkomen als je de muren van een klooster binnentreedt. Het verschil met hier is dat die sereniteit wordt gecombineerd met luxe (in de breedste zin van het woord) en beschikbaar is in het midden van het Antwerpse centrum, op loopafstand van de Onze-Lieve-Vrouwekathedraal. Met de komst van de Botanic Sanctuary is Antwerpen hard op weg de culinaire hoofdstad van Europa te worden.

OPENING

In de ontbijtruimte zit een man de krant te lezen onder het genot van een espresso. Het is Marc Alofs, de algemeen directeur. “We zijn hier nu bijna drie jaar geleden begonnen. En vanaf het begin zijn we gevolgd door VTM, de belangrijkste Vlaamse commerciële zender. Die hebben er een minserie van gemaakt die je wekelijks op TV kon zien. Het gaf een unieke inkijk achter de schermen van dit project in de aanloop naar wat werd genoemd ‘de meest prestigieuze hotelopening van het decennium.’” Op 1 oktober 2021 werd het complex op grootste wijze geopend met de beste chefs van België, samen goed voor niet minder dan 23 Michelinsterren.

Je ziet Alofs’ ogen twinkelen. “Aanvankelijk wilde ik alleen de mooie kanten van het project op TV laten zien maar gedurende de VTM-serie accepteerde ik dat ook de downsides de moeite van het zien waard zijn. Zo betrapte een cameraman me toen ik de vloer



EEN TOEVLUCHTSOORD, EEN OASE VAN RUST EN LUXE WAAR JE ‘VEILIG’ BENT VAN DE WERELDSE DRUKTE

van een door een defecte pomp ondergelopen kamer met een ‘aftrekker’ aan het droogtrekken was. Door die scene zijn er nog steeds mensen die me op straat herkennen.. ‘Ben jij niet die man met die aftrekker?’”

VOORMALIG KLOOSTER

Terwijl Alofs en ik een ronde door het complex maken, valt het me op dat hotel en zelfs spa al geopend zijn terwijl dat er ook nog volop aan de bouw en inrichting wordt gewerkt. “Het 13e-eeuwse voormalige klooster was aan een totaalrenovatie toe. En ook in België hebben we tekort aan personeel en worden deadlines niet gehaald, zoals voorzien.” Dat zorgt voor stress bij het personeel en kopzorgen bij directeur Marc Alofs. Vooral als de geplande deadlines steeds meer in het gedrang komen.



Terwijl we een levensgrote kopie van het 'Man in Space' beeldje van Paul van Hoeydonk passeren (het enige kunstwerk op de maan is gemaakt door een Antwerpse kunstenaar) maken we een ronde door alle 14 gelegenheden van de Botanic Sanctuary. Allereerst het hotel zelf met zijn 108 luxe kamers, de lobby en Henry's bar (dat zijn naam ontleent aan Henri-Ferdinand van Heurck, de 19e eeuwse botanist en directeur van Antwerpens Botanische Tuinen). Dan bezoeken we restaurant 1238 (vrij naar het stichtingsjaar van het toenmalige klooster dat van buiten de stadsmuren naar binnen de stadsmuren ging); een intieme plek in een serre-achtige omgeving dat de gehele façade omvat van de binnenplaats naar de kloostertuin. Het restaurant staat onder de Bourgondisch culinaire leiding van chef Wouter Van Tichelen. Alofs: "Michelinsterren zijn geen doel op zich maar het feit dat we nu al vier sterren onder ons dak hebben, geeft de culinaire ambitie aan van de Botanic Sanctuary."

HERTOG JAN

Ondertussen zijn we aanbeland in restaurant Hertog Jan onder leiding van de innemende Gert de Mangeleer & Joachim Boudens. Hun unieke concept dat ooit tot drie Michelinsterren leidde, is opnieuw tot leven gewekt in Antwerpen waar ze gebruik maken van hun eigen geteelde groentjes, kruiden- en bloementuin. Het interieur design door Benoit Viaene is eerlijk, uniek en minimalistisch. Het intieme restaurant heeft slechts 22 couverts en is maar tien dagen per maand open. Ook het 'omakase' concept is interessant; het betekent zoveel als: je eet wat de pot schaft. Alofs: "Bij La Butte aux Bois hadden we op een gegeven moment niet één normale bon; als je gaat uiteten blijken er ineens heel veel gelegenhedsvegetariërs te bestaan. 'Omakase' blijkt ook heel geaccepteerd te zijn. Het brengt me op de cultuur van reserveren en annuleren. Veel mensen annuleren net zo makkelijk als ze reserveren zonder te beseffen hoezeer het restaurant rekent op hun aanwezigheid (en andere reserveringen daarvoor laat gaan). We zullen echt naar reserveren met creditcardgarantie moeten gaan indien deze cultuur zich doorzet."

“MICHELINSTERREN ZIJN GEEN DOEL OP ZICH, MAAR WE HEBBEN VIER STERREN ONDER ONS DAK”

Ondertussen zijn we bij Bar Bulot aanbeland, een klassieke à-la-carte brasserie met de nadruk op vis, schelp- en schaaldieren, met een knipoog naar de traditionele bistro aan de Franse Opaalkust. Vervolgens lopen we door naar het met één Michelinster gedoteerde nieuwe restaurant van Jan Jacob Boerma: Fine Fleur. Niet alleen de keuken doet die naam eer aan, ook het design is 'fine fleur'.

WHISKY CLUB

'Er komt geen einde aan', zeg ik aan Marc Alofs. 'Krijg je al die restaurants wel vol?' Terwijl hij een glimlach niet kan onderdrukken, vertelt Marc dat hij momenteel andere zorgen heeft dan de bezettingsgraad van hotel of restaurants, en zijn tijd en geld voornamelijk aan het investeren is in het vinden van personeel in plaats van gasten. "Er moeten nog twee gebouwen open, en er komen nog twee pop-up-restaurants bij. De uitdaging is personeel." Vervolgens brengen we een bezoek aan de gloednieuwe state of the art 1.000 vierkante meter spa en aan de Whisky Club. De eerste gasten proefden hier de langst gerijpte whisky ooit – de whisky ging in 1940 in het vat. Prijskaartje? 115.000 euro! (dat is voor één flesje). Oftewel een slordige 8.800 euro per glas.





Ook de kloosterapotheek is opnieuw tot leven gewekt, en heeft een uitgebreid assortiment botanische kruiden, speciaal voor de gasten van de spa. Het laatste restaurant dat we bezoeken, Het Gebaar van Roger van Damme, tweemaal bekroond tot beste patissier van de wereld, ligt aan de entree van het hotel aan de Leopoldstraat. “Ook hier weer een sterrenchef waardoor we zoveel mogelijk in de hoogste categorie gaan komen van culinaire hotels ter wereld”, zegt Alofs.

WEINIG WOORDEN

“Wat hier nu gebeurt, dat kom je maar eens in je leven tegen. Het project is opgezet door Iret Development. Op hun palmares staan projecten met Robelco en later onder de naam IRET, onder meer Tour & Taxis (samen met Nextensa), het EC Leopoldkwartier in Brussel, het Kievitplein, Post X in Antwerpen en Rive Gauche in Charleroi. Eigenaar is Eric de Vocht (77). Hij is een man van weinig woorden, zeker in de media. Al heel zijn carrière weigert hij in te gaan op interviewaanvragen.”



WENEN, ATLANTA

Hoe heeft hij jou gevonden voor deze job? Wat heb je vóór de Botanic Sanctuary gedaan dat jou kwalificeerde voor dit enorme project? Alofs: “Ik heb lang geleden de hotelschool in Maastricht gedaan. Vervolgens een tijd gaan werken bij wat toen nog Club Med heette in Wenen met 470 kamers in Wenen-Zuid. Mooie tijd. We zaten tussen Gumpolskirchen en de Heurigen in. Vervolgens naar Hyatt in de VS gegaan, Atlanta om dan terug te keren naar Maastricht en bij La Butte aux Bois terecht gekomen. Daar was veel werk aan de winkel, zowel qua keuken als infrastructuur. We hebben in fases alles gerenoveerd en qua keuken zijn we van niks naar twee sterren gegaan.”

“Ik was er happy, had nul intentie om weg te gaan. Ook niet toen een headhunter zich meldde voor een nieuw project in Antwerpen. ‘Sorry, doe het niet’, heb ik toen gezegd. Ook met Stephanie besproken maar we wilden onze zoon de rust gunnen zijn school af te maken. Vervolgens belde een goede vriend me op of ik voor die avond nog een tafel kon vrijmaken in La Source voor een relatie van hem. ‘Had je geen andere avond kunnen uitzoeken’, heb ik tegen mijn vriend gezegd, ‘het is de openingsavond van Tefaf!’. Maar goed, hij overtuigde mij te komen kijken en uiteraard heb ik die avond ook even een praatje gemaakt met zijn speciale relatie en dat bleek Eric De Vocht te zijn. ‘Je moet toch eens komen kijken’, had Eric De Vocht gezegd en uit beleefdheid hebben we dat gedaan. En the rest is history as they say...”

VOLDAAN

“De trein was al aan het rijden bij de Botanic Sanctuary, in de zin dat men aan het slopen was; maar alles van stroom tot chefs en indeling van de kamers en ruimtes tot aan de designs, bij alles, alles, ben ik betrokken geweest. Het was monnikenwerk en ik ben er non stop mee bezig geweest. Maar volgende week ga ik voor het eerst een weekje de bergen in. Daar ben ik onderhand ook aan toe, moet ik zeggen.” En met voldane blik: “Ja, het was een battle...”. ■