



74

>

Hotel FRANQ

Mix van historisch erfgoed en hedendaagse chic

Op een steenworp afstand van de bekende winkelstraat de Meir en de Onze-Lieve-Vrouwekathedraal in Antwerpen opende vorig jaar boetiekhotel FRANQ. Genoemd naar de Belgische franken die vroeger in de kluizen van het voormalige bankgebouw bewaard werden, is het hotel vandaag de uitvalsbasis voor gasten die van elegantie en luxe houden.

Het prachtige neoclassicistische gebouw waarin FRANQ gehuisvest is, onderging de voorbije jaren een grondige renovatie. Daarbij werden de historische en architecturale elementen met de grootst mogelijke zorg gerestaureerd. De kluizen waar de Bel-

gische franken vroeger bewaard werden, zijn in ere hersteld en omgevormd tot een wijnkelder.

KOEPEL

Wie de lobby binnenloopt krijgt het gevoel in een paleis beland te zijn. Onder de imposante koepel vind je architecturale elementen die met veel respect zijn gerestaureerd. Hoge plafonds, imponerende pilaren, banken van velours met handgemaakte kussens en diverse ornamenten geven het geheel een majestueuze uitstraling. Omringd door zoveel pracht en praal, zou je je al gauw ongemakkelijk kunnen gaan voelen. De jonge dynamische medewerkers van FRANQ doen er echter alles aan



om je op je gemak te stellen. Hun benadering is verre van stijf en formeel, zodat je hier gewoon jezelf kunt zijn. Zelf noemen de medewerkers van het hotel de gasten dan ook geen VIP's maar VNP's, oftewel 'Very Nice People'.

Hotel FRANQ huisvest 40 kamers, die alle zijn gecombineerd door een minibar, kingsize bed, een koelkast, een bureau, een dvd-speler en een Nespresso-apparaat. De badkamer heeft een grote regendouche en doucheproducten van Elemental Herbology. Hoewel we in hartje

Hotel FRANQ zakelijk

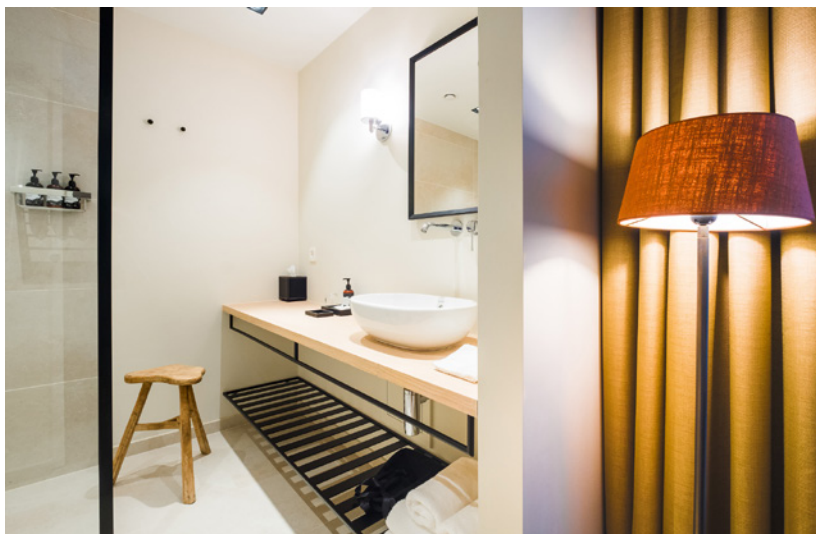
Hotel FRANQ is geschikt voor zakelijke bijeenkomsten. In het hotel zijn er verschillende zalen die voor vergaderingen of zakelijke meetings gebruikt kunnen worden. Zo is Waterkeyn een monumentale zaal uit 1854. Tijdens deze impressionante periode kenmerken houtsnijwerken en muurschilderingen de rijke Antwerpse geschiedenis. Waterkeyn is een stijlvolle zaal voor boardmeetings, opleidingen, presentaties, cocktails en private diners. Den Dooren Boom is een vrijstaand huis daterend uit de zestiende eeuw. De voorbije 160 jaar is het huisje onaangeraakt verborgen gehouden achter het vroegere bankgebouw. De muren zijn beschilderd met 400 jaar oude handbeschilderde keramiek dat het 'Antwerps Plateel' taferel uitbeeldt. De originele gebrandschilderde ramen kijken uit op de binnentuin: het perfecte decor voor kleine zakenmeetings, wijnproeverijen, cocktails en private diners. Centime is een goed uitgeruste zaal, gelegen op de begane grond van het hotel. De historische open haard kenmerkt de intieme sfeer en creëert een warme en huiselijke omgeving. In de kelder van het hotel is de zaal The Vault gelegen. Deze impressionante bankkluis dateert van 1854 en bewaarde ooit grote schatten achter een deur van een halve meter dik. De zaal biedt vandaag de dag de mogelijkheid om korte meetings, wijnproeverijen en aperitieven te organiseren.



Antwerpen zitten, horen we niets van buitenaf door de geluiddichte ramen.

MEER DAN EEN PLEK OM TE LOGEREN

FRANQ is veel méér dan een plek om te logeren, zo ontdekken we later. In de bar zien we hotelgasten, maar ook lokaal publiek komt hier om een cocktail te drinken en bij te praten. Het restaurant is niet zomaar een hotelrestaurant, maar wordt ook door veel mensen die niet in het hotel slapen bezocht. Het wordt aangestuurd door chef Tim Meuleneire. Dat Meuleneire zijn vak tot in de finesse beheerst is geen verrassing, want in het verleden verwierf hij veel bekendheid met zijn sterrenrestaurant De Koopvaardij. Bijzonder is ook de samenwerking met lokale leveranciers. Zo zijn de champagnes van Bollinger, het



brood van bakkerij Toon De Klerck en de koffie van Caffè Mundi. De befaamde chocolatier-pâtissier DelRey creëerde zelfs speciale pralines met het FRANQ-logo.

NIEUW JASJE

Een blik op de menukaart leert ons dat Meuleneires gerechten een combinatie zijn tussen Frans-Belgische gastronomie. Gedurende de avond ontdekken we dat hij graag een eigen draai geeft aan zijn creaties door klassieke gerechten in een nieuw jasje te steken. Het voorgerecht, een grote langoustine met ravioli van kalfskop en jus van foelie is hier een treffend voorbeeld van. Wanneer we Mechelse koekoek op de kaart zien staan, is onze nieuwsgierigheid gewekt. Tot de negentiende eeuw was de Mechelse koekoek één van de belangrijkste vleeskippen ter wereld. De grote hoen met wit vlees is een kruising die tot stand is gekomen in de streek tussen Mechelen en Dendermonde. Toen vanuit het buitenland goedkopere kippenrassen België binnenkamen, verdween de Mechelse koekoek bijna van het toneel. Momenteel beleeft deze soort een heuse revival als typisch streekgerecht bij de betere restaurants van België. Onder een korst van bergamot met spitskool en gnocchi, de bouten oosters gelakt met gember en soja,

zoals wij de koekoek geserveerd krijgen, is het een heerlijk mals gerecht. Als afsluiter kiezen we voor de parfait van pistache Norvégienne. Een prachtig dessert om te zien, deze sneeuw witte meringue met opgespoten toefjes.

WERELDKLASSE

's Ochtends bij het ontbijt nemen we opnieuw plaats in het restaurant. We krijgen een ontbijtkrant, waarop staat vermeld wat we kunnen bestellen. Het basisontbijt bestaat uit koffie of thee, vers geperste jus d'orange, een zacht gekookt hoeve-eitje, huisgemaakte granola met yoghurt, confituur en chocopasta, diverse broodjes en een bordje charcuterie en kazen. A la carte kan er nog van alles bijbesteld worden zoals eggs benedict of avocado toast.

Na uitgecheckt te zijn, genieten we nog even na in de stad zelf. We bezoeken musea en gezellige markten. Cultuur, geschiedenis en fijne winkels van wereldklasse, en dat op een steenworp afstand van Nederland!

www.hotelfranq.com