

Sergio Herman opent restaurant in Antwerpen

maandag 05 september 2011 om 17u39



De lang lopende geruchten zijn nu officieel bevestigd: de bekendste Nederlandse chef-kok in Vlaanderen, Sergio Herman (Oud Sluis in Sluis en Pure-C in Cadzand), opent samen met zijn rechterhand, Nick Bril -"wat ben ik zonder hem!" - een nieuw restaurant.

De opening is gepland voor eind 2012. La Chapelle komt in het hart van Antwerpen en wel op een unieke locatie: in de kapel van het voormalige Militair Domein (hoek Boomgaardstraat en Marialei). De site, die de naam 't Groen Kwartier kreeg, wordt momenteel volledig gerenoveerd: in de parktuin komen 404 wooneenheden, van trendy lofts in historische gebouwen tot gezinswoningen met tuin, restaurants, winkeltjes...

De nieuwe culinaire tempel in Antwerpen zal worden vormgegeven door de Nederlandse topdesigner Piet Boon, met wie Sergio al jaren bevriend is. "Hij was voor mij de enige met wie ik dat project wou aanvatten." Voor de aankleding van de imposante kapel zal een beroep worden gedaan op de VanhaerentsArtCollection, een hedendaagse familiale kunstverzameling met werken van eind de jaren zeventig tot nu.

La Chapelle Antwerpen moet een restaurant worden met internationale maar ongedwongen allure en verfijnde, uitgepuurde smaken in het bord. De stijl waarvoor Sergio Herman (17de op de wereldranglijst van beste restaurants) bekendstaat.

www.lachapelleantwerp.com