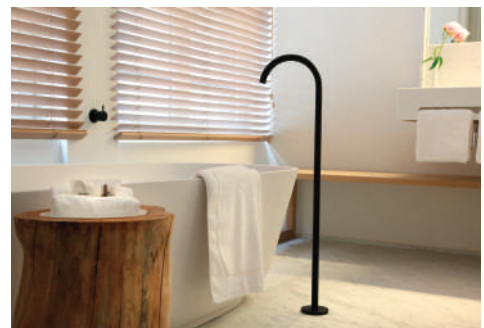
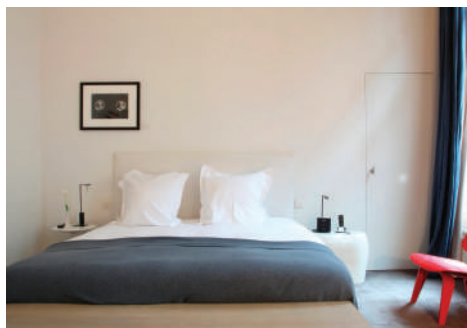
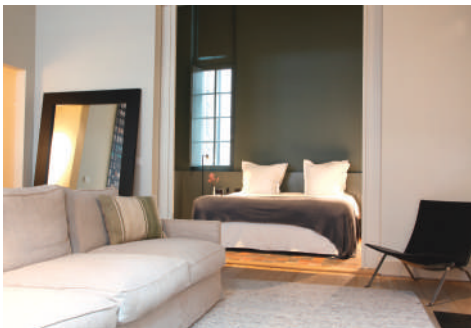


HOTEL JULIEN

In the city of Antwerp

Onder het motto "only the best is good enough" trok ENJOY **BEAUTY** naar één van de allermooiste designhotels van Antwerpen, Hotel Julien. Deze oase van schoonheid en rust is een verademing in de zomerse stadsdrukke. Verras jezelf, je partner of familie met een bezoek aan deze verborgen parel in de modestad. Laat je verwennen in de schaduw van de Onze-Lieve-Vrouwekathedraal, de perfecte plek om je trip naar Antwerpen stijlvol te beginnen en af te sluiten.

REALISATIE Arne Rombouts





KOSMOPOLITISCH

Op slechts enkele minuten van de Groenplaats en de kathedraal ligt deze kosmopolitische hemel. Hier vind je letterlijk het beste van wat Antwerpen te bieden heeft. Niet alleen het interieur, maar ook de service van dit hotel is onberispelijk. Het immer vriendelijke personeel is zichtbaar wanneer je ze nodig hebt en onzichtbaar tijdens je privé momenten. Je verblijf in Hotel Julien is op een geruisloze en perfect geoliede manier georkestreerd. En elk detail telt, van het flesje Spa blauw in de kamer, de verwarmde marmeren vloer in de badkamers, het Nespresso-apparaat boven de minibar tot de kussens van de cosy zetel in het salon.

THE SPA

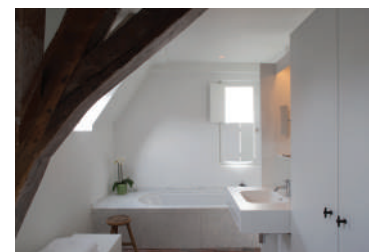
Na een heerlijke dag city strolling is het tijd voor jezelf. In de historische kelders van Hotel Julien lonkt de privé spa, wellicht één van de meest intieme en mooiste van Antwerpen. Hier kan je genieten van een sublieme hammam, een sauna en een authentieke ice scrub, de perfecte cool down na een drukke dag. Ga na een tropische regendouche liggen op de hot stone en vergeet de wereld. Of misschien wil je een portie extra hemels genot? Kies dan uit de reeks zalige schoonheidsbehandelingen en massages. Je hoeft trouwens helemaal niet in het hotel te logeren om de spa te boeken. Surf naar thespa.be en maak jouw dagje Antwerpen onvergetelijk.

DE KAMERS

Logeren in hotel Julien is een feest voor langslapers. Sweet dreams gegarandeerd met al die zachte kussen en de parelwitte Egyptische katoenen lakens. De zachtste handdoeken verwennen je na een heerlijke regendouche. Met twee in bad? Geen probleem, de baden zijn ruim genoeg. En die badkamer wil je trouwens nooit meer uit. De verwarmde marmeren vloer maakt van je beautyroutine een feest.

ANTWERP'S BEST KEPT SECRET

Na een zalige nacht in je designkamer volgt het hemelse en gezonde ontbijtbuffet met talloze lekkernijen. Proef zeker van de fruitsalade en het uitgebreide assortiment muesli's, een feest! Verder biedt Hotel Julien 's middags heerlijke lichte maaltijden en finger food. Alles is homemade en bereidt met dagverse ingrediënten. Geniet van een heerlijke cocktail in de trendy bar of een lekker glaasje Chablis aan de open haard. En vergeet vooral het dakterras niet dat wellicht één van de meest spectaculaire uitzichten biedt op de kathedraal. De bar is trouwens ook toegankelijk voor mensen die niet logeren in het hotel. Na een lange werkdag of gewoon tijdens een dagje uit met de vriendinnen is dit het ideale adres om even te bekomen van alle drukte. Gewoon binnenlopen is echter niet aan de orde, even bellen aan de deur en het personeel begeleidt je met plezier doorheen het Julien designwalhalla. Nog een laatste nightcap voor het slapengaan? In dit decor wil je niet meteen naar bed. ☺



CULTUURTIP!

Op wandelafstand kan je een bezoek brengen aan het befaamde Antwerpse Modemuseum in de Nationalestraat. Momenteel loopt hier de tentoonstelling *MARGIELA, THE HERMÈS YEARS* (nog tot 28 augustus)





Summertime!

Hoog tijd voor tal van heerlijke salades die je lichaam een boost van vitamines en mineralen bezorgen. Pimp your salad samen met dit heerlijk ENJOYBEAUTY recept en laat je inspireren door de keuken van het culinaire team van Hotel Julien in Antwerpen.

ANTWERPEN

Hotel Julien

SALADE VAN GEGRILDE GROENTEN EN MOZZARELLA DI BUFALA

INGREDIËNTEN (voor 4 personen)

1 aubergines • 1 courgette • 8 groene asperges • 2 gele paprika's • 2 rode paprika's • 1 zomerpompoen • enkele takjes basilicum • 1 citroen • 4 el olijfolie • 3 el pijnboompitten • 1 el wijnazijn • 2 tenen knoflook in plakjes • notensla • een handvol kerstomaatjes • balsamico-azijn • verse Mozzarella di Bufala • zout • zwarte peper van de molen

TEKST Arne Rombouts FOTOGRAFIE Arne Rombouts

Snijd de aubergines, zomerpompoen en courgette in plakjes en schijven en de paprika's in fijne reepjes. Bestrijk ze met een beetje olijfolie en bestrooi ze met peper en zout. Gril de groenten gaar, telkens 2 minuten langs twee kanten. Maak in een grote kom een dressing van olijfolie, azijn, knoflookplakjes en citroensap en voeg de gegrilde groenten toe. Breng op smaak met peper en zout en laat enkele uren marineren in de koelkast.

Dep de gegrilde groenten met keukenpapier droog en dresseer alle groenten op een groot bord met in het midden een smeùige bol verse Mozzarella di Bufala. Snijd de groene asperges schuin en gril ze kort zodat ze knapperig blijven, doe tot slot hetzelfde met de pijnboompitten en kerstomaatjes. Bestrooi naar smaak met balsamico-azijn, verse basilicum, peper en zout. Vergeet de krokante pijnboompitjes niet! Enjoy! ©

