



# HOME *away* from HOME

Dar Simons, een *minimalistisch* boetiekhotel in Marrakech dat de deuren opende in mei 2020, is een initiatief van de Belg *Carlo Simons*. Het hotel van de nieuwe generatie maakt van gastvrijheid een intieme en *authentieke* totaalervaring.

*Tekst & foto's* CÉLINE PÉCHEUX







Soms heb je maar weinig nodig voor een onvergetelijke ervaring. Een warm welkom, een comfortabel bankje, een goed glas wijn, soulfood. Soms is het iets dat je meer voelt dan waarneemt: attente bediening, een warme sfeer, het talent van de chef waardoor je alles en iedereen even vergeet. In die zin kun je Dar Simons - Boutique Hotel & Private Fine Dining - midden in de populaire wijk Bar Doukkala in Marrakech, zien als een live show die bij elke stap een ander verhaal vertelt. Net als in het theater kom je hier om een uniek en vluchtig kunstwerk in verschillende aktes te beleven. Een plek met een buitengewone encensering die uitzonderlijke, eerlijke producten harmonieus samenbrengt, met een verfijnd decor van vintage designstukken en met het boeiende toneelspel van acteurs (de serveersters gekleed in wit en de chef die op zijn eentje in zijn open keuken staat). Na het feestmaal en petit comité kom je terecht in een van de drie kamers om er de nacht door te brengen. Hier bevind je je niet langer in een hotel-restaurant, maar op een hybride plek waar logeren en eten samenvloeien tot een interactief spektakel en waar gastvrijheid gepaard gaat met liefde en eenvoud.

#### EEN VOORKEUR VOOR ALLES WAT UITZONDERLIJK IS

De ervaring die Dar Simons biedt, zou niets zijn zonder de compromisloze visie van de man die het boetiekhotel in 2020 opstartte. Zijn eerste troef is een geheim, vast menu (90 euro per persoon en de mogelijkheid om je eigen wijn mee te brengen). Nadat je gereserveerd hebt (Dar Simons is alleen open op verzoek), kom je hier, zoals bij een concert, om te genieten van een uniek recital volgens de grillen van het seizoen. Weg met de klant als koning, hier is het chef-kok Carlo Simons die beslist en je het voorrecht verleent om aan zijn tafel te eten. Simons heeft gewerkt in enkele van de grootste Belgische restau-

## “NET ALS IN HET *theater* BELEEF JE BIJ DAR SIMONS EEN *vluchtig* KUNSTWERK IN *verschillende* AKTES.”

rants, maar definieert zichzelf niet als chef-kok. Hij staat voor ethische en duurzame consumptie (seizoensfruit en -groenten, vlees en vis rechtstreeks van lokale producenten), met veel aandacht voor kunst, design, mode en reizen. Zijn doel? De bezoekers een immersieve ervaring aanbieden van alles wat goed en mooi is, zodat je meer te weten komt over de mensen, de cultuur en de plaatselijke manier van leven. Hier leef je op het tempo van Marrakech. Je struint de mooiste adressen af die de rode stad te bieden heeft en sluit de dag af aan tafel met mensen die dezelfde filosofie van exclusiviteit delen, van op maat gemaakte, eenvoudige luxe zonder praalzucht. Dat is misschien wel de sleutel tot het succes van dit intieme gastronomische hotel: het stelt je in staat om opnieuw “*onder elkaar*” te zijn (maximaal 12 personen kunnen er eten en 6 kunnen er slapen) en om iets buitengewoons te beleven in een tijd waarin de sociale media alles open en bloot op straat gooien.

[darsimons.com](http://darsimons.com)