



auberge du pêcheur

Persvoorstelling

Donderdag 16 februari 2006





auberge du pêcheur

Auberge du Pêcheur bestaat twintig jaar

Persbericht

Auberge du Pêcheur in Sint-Martens-Latem viert dit jaar zijn twintigste verjaardag. In de zaak die als eerste deel uitmaakte van de NV Flanders Hotel Holding gaat dat porseleinen jubileum niet onopgemerkt voorbij. Er worden in de loop van 2006 talrijke activiteiten op het getouw gezet om de verjaardag in de kijker te zetten. De voorbije maanden is er bovendien zwaar geïnvesteerd in personeel en accommodatie om op het vlak van gastronomie en vergaderfaciliteiten een vooraanstaande rol te blijven spelen in Vlaanderen.

De vernieuwingsoperatie van Auberge du Pêcheur werd al in april 2004 ingeluid met de aanstelling van Paul Convents als nieuwe directeur. Hij werkte meteen een plan uit om een nieuwe wind door de zaak te laten waaien. Inzake personeelsbeleid hanteerde hij de visie dat de gasten van bij hun eerste stap op de drempel van Auberge du Pêcheur het duidelijke gevoel moeten hebben dat zij welkom zijn en dat ze op hun wenken bediend zullen worden.

Om deze doelstelling te realiseren is er gewerkt aan de attitudes van de medewerkers, is er een expert in externe communicatie onder de arm genomen, is er gezocht naar een nieuwe chef-kok én tevens keukenmanager en vonden er in de keukens vervangingen en verschuivingen van het personeel plaats.

Auberge du Pêcheur onderging ook een grondige facelift. Zo werd de oude Orangerie met de grond gelijk gemaakt en vervangen door een volledige nieuwbouw. De Orangerie blijft met een nieuwe look, een hoger dienstniveau en culinair hoogstandjes wel het gastronomische paradepaard van Auberge du Pêcheur. Ook brasserie The Green onderging zowel op culinair vlak als naar decoratie een grondige facelift.

Tenslotte werd de keuken volledig vernieuwd. Bij de opmaak van de plannen is uitgegaan van de veiligheid- en gezondheidsnormen van de HACCP. De keukenmedewerkers kunnen voortaan in ideale omstandigheden functioneren. Daarvoor zorgt onder andere het inductiesysteem waardoor ze niet langer de hitte van de fornuizen hoeven te trotseren. De inademing van de verbrandingsgassen behoort eveneens definitief tot het verleden.

Voortaan staat ook permanente bijscholing van het personeel in Auberge du Pêcheur bovenaan de agenda. In alle gerealiseerde vernieuwingen en toekomstige veranderingen geldt het uitgangspunt dat de gasten van Auberge du Pêcheur er zich thuis moeten voelen.



auberge du pêcheur

Historiek

Auberge du Pêcheur werd in 1924 gebouwd door de familie De Clercq. Het was hun bedoeling om er een café, pannenkoekenhuis en vier kamers uit te baten. De zaak werd vanaf de start een geliefkoosde ontmoetingsplaats voor mensen uit de streek van Sint-Martens-Latem. Met fiets of koets en zelfs per boot vonden de mensen er gemakkelijk de weg naartoe. Zelfs de eerste privé-buslijn tussen Gent en Deurle kreeg er vanaf 1928 een eindhalte.

In 1960 werd Auberge du Pêcheur overgenomen door de familie Volckaert. Het was hun eerste werk om het restaurant te vergroten en ze bouwden daarvoor een nieuwe vleugel aan de oude Auberge du Pêcheur.

De volgende overname gebeurde in 1986 door de ouders van de huidige gedelegeerd bestuurders Serge en Dimitri Vermeersch. Ten gevolge daarvan onderging de zaak nogmaals een grondige renovatie. Zo werd het aantal kamers opgetrokken tot zestien en de zaak uitgebreid met seminariefaciliteiten en een polyvalente zaal.

Tevens werd een aantal andere zaken gekocht met de bedoeling om een kleine Vlaamse hotelgroep te vormen. Hotel Gosset met 48 kamer in Groot-Bijgaarden was de eerste verwerving in 1992. In 1999 vervoegde Hotel Serwir in Sint-Niklaas met zijn 45 kamers de groep. De cateringfirma Diner Privé voor externe feesten werd opgericht. Sinds enkele maanden valt ook het vermaarde restaurant Ter Dycken met zijn gastenkamers in Knokke-Zoute onder hetzelfde management. Als culinair adviseur werd Roger Souvereyns (ex- Scholteshof) in september 2004 aangetrokken.

Vandaag staat Auberge du Pêcheur op een hoogtepunt met 32 kamers, moderne vergaderzalen, feestzalen, een eigentijdse brasserie, een modern gastronomisch restaurant en een prachtige keuken die aan de strenge HACCP-normen voldoet. De fakkel is ondertussen ook overgedragen aan de jonge generatie Vermeersch.

Naar aanleiding van de twintigste verjaardag van Auberge du Pêcheur staat er een waaier aan activiteiten op stapel. De start werd al op Valentijnsdag gegeven met de feestelijke opening van het nieuw gebouwde gastronomisch restaurant. Van 22 tot en met 24 april heeft de horecazaak een externe topchef als gast: Wout Bru. Wout is de enige Vlaamse chef die ooit 2 Michelin sterren heeft gehaald in Frankrijk. Het hele jaar door vinden er themamanifestaties plaats zoals een maatjesfestival, aspergefestival, schaaldierenfestival en een avond in het teken van Sri Lanka. Aankondigingen van en uitnodigingen voor elk van deze activiteiten worden tijdig bezorgd.

Chef Axel Colonna-Cesari zal met zijn ganse keukenploeg het hele jaar door het beste van zichzelf geven om de gasten van Auberge du Pêcheur elke dag opnieuw zo goed mogelijk culinair in de watten te leggen.

Tot binnenkort!



auberge du pêcheur

Een nieuw management

Op vraag van de familie Vermeersch nam Paul Convents vanaf 1 april 2004 de directie van Auberge du Pêcheur voor zijn rekening. De zaak teerde tot dan een beetje op haar status van ‘de Pêcheur’. Dat had voor gevolg dat de gemiddelde leeftijd van de klanten stelselmatig hoger begon te liggen.

“Het was eerst en vooral de bedoeling om de gastvrijheid van onze mensen aan te pakken”, schetst Paul Convents. “Langzaam maar zeker werd hen duidelijk gemaakt dat onze klanten rekenen op een vriendelijke ontvangst en bediening. Er werd daarbij uitgegaan van de visie dat onze gasten niet blij moeten zijn dat ze bij ons mogen logeren, maar wel dat wij blij moeten zijn dat ze bij ons willen verblijven. Er is daarom op vele vlakken aan de attitudes van het personeel gewerkt. Dit is een werk dat niet af is en dat blijvende aandacht zal vergen. Vanaf het begin opteerde ik voor openheid ten opzichte van het personeel en de klanten. Daarom wordt veel aandacht besteed aan overleg.”

Auberge du Pêcheur streeft een goede mix na van ouder cliënteel en jonge zakenlui. Met het oog daarop is een expert in externe communicatie onder de arm genomen. Met de betrokkene werden de vooruitzichten besproken en dat leidde tot de ontwikkeling van een ander type huisstijl. De nieuwe huisstijl effende het pad voor een nieuwe aanpak van de communicatie op het vlak van menu's en activiteiten. Dat zal voortaan gebeuren via een driemaandelijks Newsletter.

In het elan op weg naar vernieuwing werd ook geïnvesteerd in sociale en materiële aspecten van Auberge du Pêcheur. Dat ging gepaard met een zoektocht naar een nieuwe en jonge chef, die tevens over de kwaliteiten beschikt om als echte keukenmanager op te treden. Het was immers de bedoeling om de keukenploeg te reorganiseren en om het niveau van de gastronomie van restaurants, banketten en seminaries gevoelig op te trekken.

“Axel Colonna-Cesari was daarvoor de geknipte man. Open van geest, gedisciplineerd, mét toekomstvisie en een grote dosis vakmanschap bleek hij de gezochte witte raaf te zijn. Samen werkten we aan interne verplaatsingen en promoties en aan de vervanging van een aantal mensen die niet wilden of konden volgen. Alles gebeurde in overleg. Vandaag beschikken we dan ook over een geoliede en goed draaiende keukenploeg. Na acht maanden al, is het duidelijk dat de aanwerving van de nieuwe chef-kok een schot in de roos was”, stelt Convents.

Met de komst van Bas de Zeeuw en Filip Michiels is ook in de banketafdeling de organisatie van banketten en seminaries bekeken en over een andere boeg gegooid. Samen met Brechtje Mestdach, die de administratie en verkoop van banketten en seminaries afhandelt, is in die afdeling een jong en dynamisch team aan de slag. Zij spelen flexibel en met succes in op de noden van de gasten.



auberge du pêcheur

Het gastronomische niveau van brasserie The Green is aangepakt en in drie fasen gebracht tot wat het vandaag is: een eerlijke en hedendaagse brasserie met een echte brasseriekaart. Zij biedt hedendaagse gerechten aan, zonder de klassiekers te vergeten en met een knipoog naar de Oosterse en wereldkeuken. De kaart bevat tevens wisselende suggesties die inspelen op de seizoenen en het daaraan gekoppelde marktaanbod. Speciale aandacht is er in de winter onder meer voor stoofpotjes uit binnen- en buitenland, terwijl in de zomer een uitgebreid assortiment salades in de kijker staat.

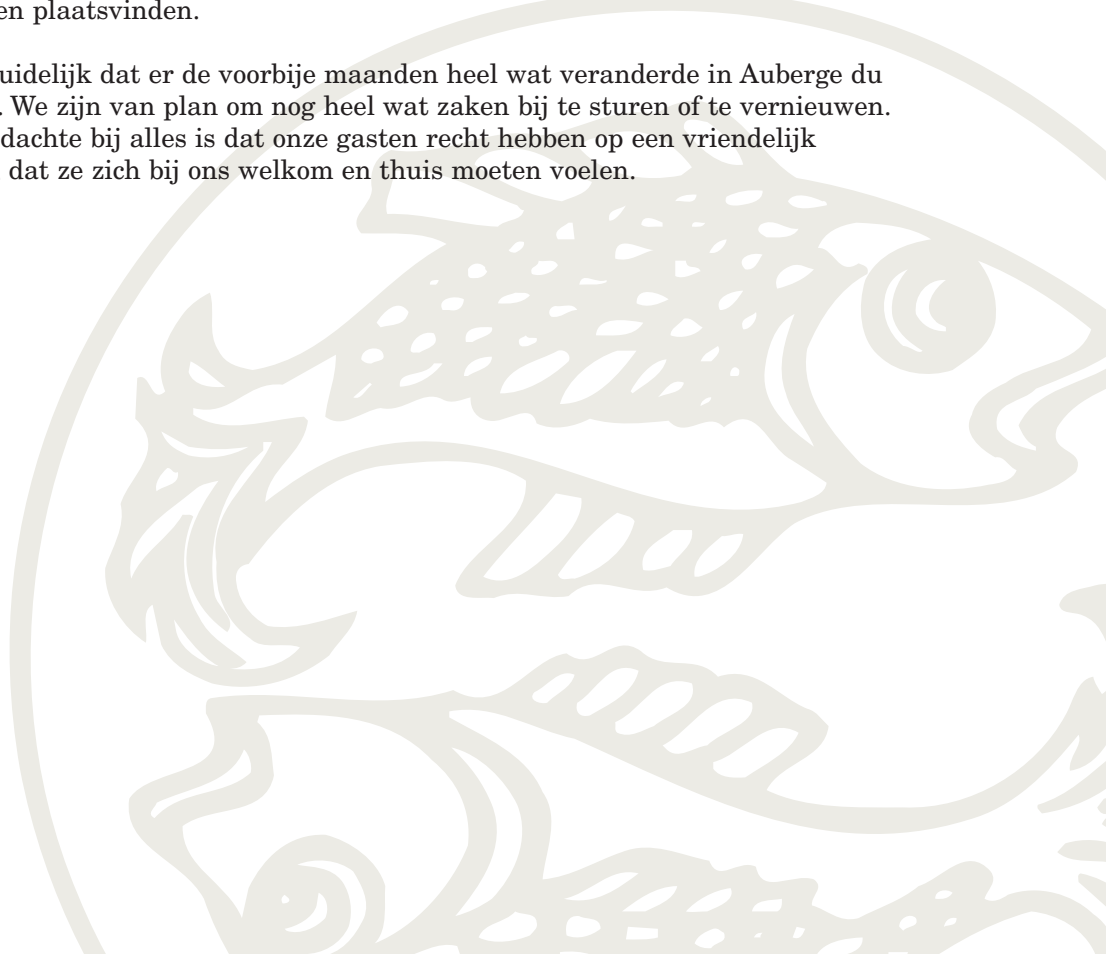
De brasserie is verbouwd volgens de wettelijke richtlijnen met betrekking tot het roken in de horeca. Dat leidde tot de inrichting van een rookzone met een luchtverversingssysteem.

Bij het ontwerpen van de nieuwe keuken hadden we vooral oog voor de HACCP-richtlijnen en voor de ergonomie. Daardoor kunnen onze werknemers in ideale werkomstandigheden functioneren. Er is gekozen voor een inductiesysteem, zodat de medewerkers in de keuken de hitte niet meer moeten trotseren en geen verbrandingsgassen meer inademen.

Voorts werd de oude Orangerie vervangen door een complete nieuwbouw. Het is een ruimer restaurant geworden met een hoge zoldering. Het is er aangenaam vertoeven en gastronomisch verwend te worden. Het niveau van de dienst is er aangepakt, de tafels kregen een volledig nieuwe look en het personeel is klaargestoomd om het restaurant de impuls te geven die het moet hebben.

Een nieuwigheid is dat we onze medewerkers bijscholen door hen opleidingen te laten volgen die wij op maat laten maken door specialisten en die we in eigen huis laten plaatsvinden.

Het is duidelijk dat er de voorbije maanden heel wat veranderde in Auberge du Pêcheur. We zijn van plan om nog heel wat zaken bij te sturen of te vernieuwen. Hoofdgedachte bij alles is dat onze gasten recht hebben op een vriendelijk onthaal, dat ze zich bij ons welkom en thuis moeten voelen.





auberge du pêcheur

Producten

De Flanders Hotel Holding bestaat uit

- > Restaurant en chambres d'hôtes Ter Dycken
- > Hotel – Restaurant Serwir
- > Hotel – Restaurant Auberge du Pêcheur
- > Hotel – Restaurant Gosset
- > Outside Catering Diner Privé

Restaurant en chambres d'hôtes Ter Dycken ligt aan de Kalvekeetdijk 137 aan de ingang van Knokke-Zoute. Dit gastronomische restaurant kan zestig mensen ontvangen. De prachtige inrichting en de zeer mooie tuin vormen het ideale kader voor een gezellige familielunch, communiefeest of huwelijksfeest. De drie rijk uitgeruste en ingerichte kamers bieden het modernste comfort.

Hotel Serwir aan de Astridlaan 57 in 9100 Sint-Niklaas werd overgenomen in juni 1999. Het hotel profileert zich als een conferentie- en seminariecenter met een jonge brasserie. Serwir beschikt over 45 kamers met airco, draadloos internet. De zaak draagt de label van Best Western. Hotel Serwir beschikt over het gastronomische restaurant Renardeau. De Kroonzaal met een capaciteit van duizend personen is dé Wase feestzaal voor huwelijken, congressen, personeelsfeesten of productvoorstellingen.

Hotel Gosset is gelegen aan de Gossetlaan 52 in 1702 Groot-Bijgaarden. Het beschikt over 48 kamers en 7 vergaderzalen voor kleine en grote seminaries. De onlangs gerenoveerde brasserie oogt zeer modern. Zij biedt plaats aan zeventig personen. De bar staat ter beschikking van de hotelgasten en van de passanten uit de industriezone.

Outside Catering Diner Privé verzorgt de catering voor kleine en grote evenementen. Trouwfeesten, bedrijfsfeesten en beurzen vormen de voornaamste activiteiten van de cateringdienst die grote firma's uit Brussel en Vlaanderen onder zijn klanten telt. De voorbereiding van de catering gebeurt vanuit de gecentraliseerde keuken in Hotel Gosset.

Auberge du Pêcheur, gelegen aan de Pontstraat 41 in 9831 in Sint-Martens-Latem, is het eerste etablissement dat tot de groep behoorde. De voorbije twee decennia groeide de zaak uit tot hét seminariecentrum van Vlaanderen. Vele bedrijven vinden er de weg naartoe voor residentiële seminaries. Met 32 kamers en 7 vergaderzalen is Auberge du Pêcheur voor die talrijke bedrijven de ideale locatie voor hun bijeenkomsten.

Auberge du Pêcheur heeft met een gastronomisch restaurant en een gezellige brasserie natuurlijk nog veel meer te bieden dan vergaderaccommodaties. De ligging langs de Leie en het prachtige zicht op de omliggende meersen zorgen voor een uniek kader. Het hoeft dan ook niet te verwonderen dat vele koppels Auberge du Pêcheur uitkiezen als perfecte locatie voor hun trouwfeest. De twee banketzalen vormen zeer vaak het decor voor familie- en communiefeesten. Mensen die gewoon van een gezellige namiddag op een binnenterras of langs de Leie willen genieten kunnen eveneens in Auberge du Pêcheur terecht.



auberge du pêcheur

Contact

- > Voor verdere informatie over de Flanders Hotel Holding in het algemeen en Auberge du Pêcheur in het bijzonder kan u terecht bij gedelegeerd bestuurder Serge Vermeersch op 09 380 30 92.
- > Meer informatie is ook te vinden op de websites van de verschillende zaken van de Flanders Hotel Holding:

www.auberge-du-pecheur.be

www.serwir.be

www.gosset.be

www.diner-prive.be

www.terdycken.be





auberge du pêcheur

Menu Perlunch 16 februari 2006

Aperitiefhapjes in de keuken

Cava Parxet brut

- > Herkomst: Alella, Spanje
- > Druivenrassen: Macabeo, Parellada en Pansa Blanca
- > Zeer mooie neus van appel en citrus. In de mond heerlijk mooi wit fruit, fris en eindigt vrij rond met een zeer aangename afdronk.

Trilogie van tonijn:

- > snoepje van tonijn en soja met wasabi
- > kort gegrilde tonijn met artisjokkenzalf
- > cannelloni van tonijn en zeebaars met koriander en aceto balsamico-ijs

Allende Blanco 2003

- > Herkomst: Rioja, Spanje
- > Druivenrassen: Viura en Malvasia
- > Exclusieve wijn gemaakt van druiven van meer dan 50 jaar oude wijnstokken. Deze wijn heeft een fermentatie ondergaan op inoxvaten om daarna te rijpen tijdens 13 maanden op eikenvaten. Deze procedure geeft de wijn zijn strogele kleur, veel structuur en een subtiele houttoets.

Tempura van lam met kerrie en koriander

chutney van munt en limoen,
kaviaar van wortel met komijn

Zilzie 2003

- > Herkomst: Noord-west Victoria
- > Druivenrassen: cabernet sauvignon, merlot en petit verdot
- > Dit druivenblend is normaal kenmerkend voor wijnen afkomstig uit de bordeauxstreek en zorgt ervoor dat de wijn rijk is aan fruitaroma's: braambessen, cassis en dit met een lange, zachte afdronk. Het is een karaktervolle wijn met fijne en frisse tannine.

Sorbet van olijfolie,
platte kaas en zwarte peper



auberge du pêcheur



Trilogie van tonijn:

- > *snoepje van tonijn en soja met wasabi*
- > *kort gegrilde tonijn met artisjokkenzalf*
- > *cannelloni van tonijn en zeebaars met koriander en aceto balsamico-ijs*

Snoepje van tonijn en soja met wasabi

Benodigdheden

- > ketjap manis
- > water
- > agar-agar
- > tartaar van tonijn
- > olijfolie
- > citroensap
- > szechuanpeper
- > sel de Guérande
- > Thaise basilicum
- > mayonaise
- > room
- > wasabi

Bereiding

Meng de tonijn met wat olijfolie, citroensap en fijn gesneden Thaise basilicum. Kruid met wat szechuanpeper en sel de Guérande. Warm de ketjap samen met het water op, voeg er de agar-agar aan toe. Meng en laat even opkoken. Giet de gelei uit op een plaat en dit tot een dikte van 3mm. Snij rechthoekjes uit van 5 op 6 cm. Leg wat tonijn in het midden en rol tot een cannelloni. Meng mayonaise, room en wat wasabi.

Kort gegrilde tonijn met artisjokkenzalf

Benodigdheden

- > 4 x 50 gr. tonijn
- > 1 artisjokbodem
- > blanke fond
- > room
- > tijm en laurier

Bereiding

Gaar de artisjokbodem in blanke fond met tijm en laurier, voeg wat room toe en laat eventjes sudderen. Verwijder tijm en laurier en mix tot een gladde zalf. Druk de zalm door de tamis. Grill de tonijn en bak die bleu en warm.

Cannelloni van tonijn en zeebaars met koriander en aceto balsamico-ijs

Benodigdheden

- > Aceto balsamico-ijs

> Benodigdheden:

- > 2 vanillestokjes
- > 1 liter room
- > 8 eierdooiers
- > 325 gram suiker
- > 1 dl. oude balsamico

Bereiding

Snij de vanillestokjes in de lengte doormidden en haal het merg eruit. Voeg de stokjes en het merg toe aan de room en breng dit aan de kook. Laat 5 minuten zachtjes trekken, neem de pan van het vuur. Klop de eierdooiers met de suiker tot een romig, lichtgeel, mengsel en giet al roerend het warme roommengsel er langzaam erbij. Doe het vanille-roommengsel terug in de pan en laat het op een matige warmtebron binden. Passeer het mengsel en koel het snel af. Draai het af tot ijs in de ijsmachine en voeg er op het einde de balsamico geleidelijk aan toe.

Benodigdheden

- > 4 plakjes tonijn van 5 op 7cm.
- > 4 fijne plakjes zeebaars
- > 4 plakjes verse ganzenlever
- > julienne van prei, selder en courgette
- > sesamolie
- > verse koriander
- > ketjap manis

Bereiding

Meng de julienne van groenten met wat koriander, sesamolie en ketjap. Kruid met peper en zout. Leg op een plakje tonijn, een plakje zeebaars, daarop een plakje ganzenlever en wat julienne van gemarineerde groenten. Rol mooi op.

Afwerking

Schik de 3 tonijnbereidingen op bord zoals op het foto werk af met het aceto balsamico ijs en wat zwarte peper.



auberge du pêcheur



Tempura van lam met kerrie en koriander, chutney van munt en limoen, kaviaar van wortel met komijn

Muntchutney

Benodigdheden

- > 1 botje verse munt
- > 1gr. groene chili
- > 1 klein teentje knoflook
- > gember
- > 20 gr. suiker
- > 400 ml. arachide-olie
- > 40ml. limoensap
- > 5gr. komijnzaadjes

Bereiding

Hak de munt, de knoflook alsook de groene chili. Rasp de gember en meng alle ingrediënten samen. Kruid bij met peper en zout en bewaar de chutney koel.

Kaviaar van wortel met komijn

Benodigdheden

- > wortel
- > komijn
- > boter
- > tijm
- > laurier
- > blanke fond
- > peper en zout

Bereiding

Stoof de wortelen met boter, tijm en laurier. Kruid met peper, zout en komijn. Bevochtig het geheel met blanke fond en laat koken. Giet de wortelen af wanneer die gaar zijn en plet ze met een vork of een pureestamper tot kaviaar en voeg kruiding naar smaak toe.

Ratatouille van zuiderse groenten

Benodigdheden

- > paprika: rood, geel, groen
- > courgettes
- > aubergines
- > tomatenjus
- > tijm
- > laurier
- > lookteentjes
- > olijfolie
- > peper en zout

Bereiding

Snij de paprika's, de aubergines en de courgettes in kleine gelijkmatige brunoise. Bak ze afzonderlijk bijtgaar in olijfolie en giet die af om zo de overtollige olie te verwijderen. Kook de tomatenjus in met tijm, laurier en look. Voeg er de ratatouille aan toe, laat samen sudderen en kruid af.

Muntsiroop

Benodigdheden

- > munt (blaadjes)
- > water
- > suiker
- > agar-agar (poeder)

Bereiding

Maak een siroop van suiker, water en munt. Laat inkoken tot gewenste dikte en mix. Voeg indien nodig een beetje agar-agar aan toe.

Tempuradeeg

Benodigdheden

- > zelfrijzende bloem
- > kerrie
- > perrier
- > koriander (molen)

Bereiding

Klassieke tempura + kerrie + gemalen koriander, indien nodig peper en zout.

Algemene benodigdheden

- > lam (filet)
- > lamsfond (of kalfsfond)

Bereiding

Gaar het lam op lage temperatuur en wentel het in tempuradeeg. Bak het even in de frituur. Snij het lam in mooie partjes en bedek met wat muntchutney. Schik wat muntstroop op bord. Werk het bord af met wat ratatouille, kaviaar van wortel en het lam. Serveer apart de lamsjus.



auberge du pêcheur



*Sorbet van olijfolie,
platte kaas en zwarte peper*

Sorbet van olijfolie

Benodigheden

- > 250 gr. platte kaas
- > 100 gr. suiker
- > 1 dl. water
- > 60 gr. olijfolie
- > 4 draaien aan de molen met zwarte peper

Bereiding

Laat de suiker in het water opkoken tot suikerstroop. Laat even afkoelen en meng er dan de rest van de ingrediënten voor de sorbet onder. Draai tot een gladde sorbet in de ijsmachine.

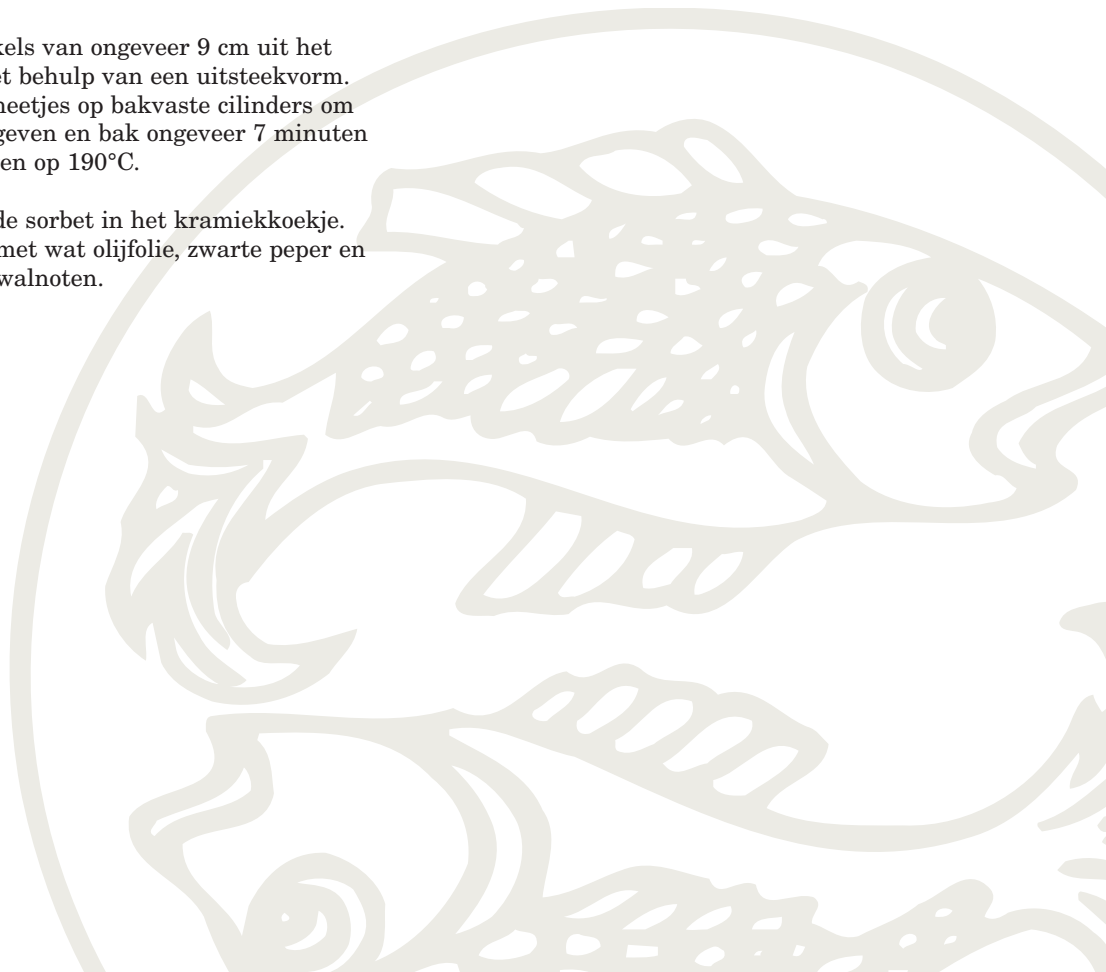
Andere benodigheden:

- > 4 sneetjes kramiekbread
- > lepels fijngehakte walnoten
- > olijfolie
- > zwarte peper

Afwerking

Haal cirkels van ongeveer 9 cm uit het brood met behulp van een uitsteekvorm. Leg de sneetjes op bakvaste cilinders om vorm te geven en bak ongeveer 7 minuten in een oven op 190°C.

Serveer de sorbet in het kramiekkoekeje. Werk af met wat olijfolie, zwarte peper en gehakte walnoten.





auberge du pêcheur

Pontstraat 41
9831 Sint-Martens-Latem
T 09 282 31 44 - F 09 282 90 58
E info@auberge-du-pecheur.be

www.auberge-du-pecheur.be

These fine companies are members of the group



Groot-Bijgaarden



Sint-Niklaas



Knokke-Heist



Groot-Bijgaarden