

Restaurant Auberge du Pêcheur verjongt

Het vermaarde restaurant Auberge du Pêcheur in Sint-Martens-Latem viert dit jaar zijn twintigste verjaardag. Naar aanleiding daarvan is fors geïnvesteerd in een nieuw interieur en keuken. Daarin zwaait Axel Colonna-Cesari de plak als nieuwe chef en keukenmanager. De eigenaars en de directie van Auberge du Pêcheur willen een frisse en jonge wind door de zaak laten waaien.

Sint-Martens-Latem

Auberge du Pêcheur werd in 1924 gebouwd als café en pannenkoekenhuis met vier kamers. Het werd meteen een uitgelezen ontmoetingsplaats voor mensen uit de omgeving van Sint-Martens-Latem en daarbuiten. In 1986 kwam het gebouw in handen van Eddy en Martine Vermeersch. Het werd meteen de eerste zaak van de NV Flanders Hotel Holding. "Door die overname onderging Auberge du Pêcheur een zoveelste renovatie", vertelt huidig gedelegeerd bestuurder Serge Vermeersch. "Het aantal kamers werd naar zestien opgetrokken. Naast een polyvalente zaal breidde de



Chef Axel Colonna-Cesari, gedelegeerde bestuurders Dimitri en Serge Vermeersch en algemeen directeur Paul Convents klinken op de toekomst van Auberge du Pêcheur.

Foto Geert DE RYCKE

vergadermogelijkheden fors uit. Vandaag staat Auberge du Pêcheur op een hoogtepunt met 32 kamers en congrescentrum. Wij willen op dat vlak een vooraanstaande rol blijven spelen in Vlaanderen." Met het oog daarop zijn de voorbije maanden het restaurant

Orangerie en de keuken grondig onder handen genomen. De Orangerie ging tegen de vlakte en maakte plaats voor een nieuwbouw. De volledige vernieuwing van de keuken alleen vertegenwoordigt een investering van anderhalf miljoen euro. Axel Colonna-Cesari hielp restaurant Follietz

in Mechelen aan zijn eerste Michelin-ster en is nu chef en manager van de Auberge-keuken.

Kwaliteit

"Het maakt niet uit of we met goedkope en dure producten werken", zegt de meesterkok. "Belangrijk is dat we met producten van uitstekende kwaliteit werken. Het is niet de bedoeling om hier nu ook meteen een ster in de wacht te slepen. Als ze er komt zullen we haar in dank aannemen."

Auberge du Pêcheur mag volgens algemeen manager Paul Convents niet langer teren op zijn naam. Hij legt het accent op gastvrijheid. "Onze gasten mogen zich geen klanten voelen. Wij moeten ze ontvangen zoals we thuis vrienden ontvangen. Er is daarom gewerkt aan de attitudes van het personeel en er vonden verschuivingen en vervangingen plaats. Bijscholing van onze medewerkers wordt een permanente zorg", schetst Paul Convents zijn strategie.

YV

■ www.auberge-du-pecheur.be