

Nieuwe vleugel en andere chef bij 'auberge du pêcheur'

SINT-MARTENS-LATEM

De 'auberge du pêcheur' in Sint-Martens-Latem stelde gisteren een gloednieuwe restaurantvleugel voor. De oude orangerie aan de achterkant van het befaamde restaurant werd met de grond gelijk gemaakt om plaats te maken voor een moderne nieuwbouw. «Deze nieuwe look moet wat beter liggen bij jongeren want dat is een doelgroep die de weg naar onze zaak nog niet gevonden heeft», klinkt het. De zaakvoerders van de auberge doen voortaan beroep op de jonge chef-kok Axel Colonna-Cesari.

De auberge du pêcheur viert dit jaar zijn twintigste verjaardag. Dat porseleinen jubileum gaat gepaard met heel wat verschuivingen en veranderingen die de zaak een nieuw elan moeten geven. «Klanten moeten zich vanaf de eerste stap op onze drempel welkom voelen. We namen een expert in externe communicatie onder de arm om aan de attitude van het personeel te werken». Samen met de nieuwe chef-kok werd ook een keukenmanager in dienst genomen. De keuken is volledig verbouwd.

Vooralsnog heeft enkel restaurant Jan Van den Bon in Gent een Michelinster. De auberge lijkt er nu alles aan te doen om er ook één te bemachtigen. «Een ster is niet onze eerste betrachting», zegt chef-kok Colonna-Cesari. «Eerst en vooral moeten we er voor zorgen dat de mensen zich hier goed voelen en dat alles naar hun wens is». Om het klantenbestand te vernieuwen, kunnen jongeren onder de dertig er op dinsdagavond komen eten voor dertig euro per persoon. (EDG)



Axel Colonna-Cesari, Dimitri Vermeersch, Paul Convent en Serge Vermeersch klinken op de nieuwe auberge. Foto De Bock