

Horeca Revue

HET EERSTE NATIONALE VAKTIJDSCHRIFT VOOR DE HORECA • Maandlijks, behalve juli, augustus, december - 32ste jaar - nr. 4 - mei 2006 - Afgeleidkantoor 8500 Kortrijk 1 - 2de afdeling - P3A9175

Auberge Du Pêcheur

Axel Colonna-Cesari

auberge du Pêcheur

> Horeca-onderwijs

> Waters en frisdranken

> Trends in bestek

Kook!

Axel Colonna-Cesari, Orangerie, Auberge du Pêcheur, Sint-Martens-Latem

AUTEUR: BRIAT

Axel Colonna-Cesari (31) is de zoon des huizes van Le Flore aan de Duinkerkelaan, De Panne. Zijn ouders stuurden hem als jonge tiener naar de nabije Hostellerie Le Fox van de familie Buyens om het harde keukenleven te leren kennen. Maar zijn liefde voor het vak werd er alleen maar groter door. Een straat verder maakte hij 'avant la lettre' kennis met de Thaise keuken in Baan Thai van Gerrit Van Caeyzele. En hij vond het best prettig dat hij niet ver van huis toch intern moest worden in hotelschool Ter Duinen. Hij is één van de 25 topchefs die opgenomen werden in de jubileumuitgave ter gelegenheid van het zestigjarig bestaan van de school (2005).

Kameraden

"Mijn verblijf in Ter Duinen is één van de mooiste periodes in mijn leven, zegt Axel Colonna-Cesari. De school heeft voor fijne, lange stages gezorgd. Ik heb er veel kameraden gemaakt. En die bindingen blijven bestaan". Gedurende enkele tijd werkte hij in de driesterrenkeuken van Jean-Pierre Bruneau.

"Iemand die pas uit school komt, denkt dat hij al veel weet. Misschien is dat wel waar. Maar in een topkeuken leer je bestendig stipt en nauwkeurig werken. Alles juist afwegen. En het wordt spoedig duidelijk, dat men nooit de top kan halen zonder bestendige, strenge discipline". Gedurende iets meer dan drie jaar stond Axel Colonna-Cesari achter het fornuis van het Mechels restaurant Folliez van patron Danny Vanderschuuren. Daar haalde hij een Michelinster in huis als waardering voor de 'fijne, eigentijdse gerechten'. Anderzijds kon de cuisinier daar zijn voordeel doen uit de bijzondere wijnkennis van de patron.

Keuken

In april 2005 werd Axel Colonna-Cesari keukenchef in Auberge du Pêcheur met gastronomisch restaurant Orangerie, brasserie The Green, 32 hotelkamers, diverse zalen.

Recentelijk kreeg restaurant Orangerie een fraai nieuw interieur. Bovendien investeerden de eigenaars zowat anderhalf miljoen euro voor de installatie door de firma Leventi van een keuken met alle eigentijdse apparatuur en die uiteraard voldoet aan alle HACCP-normen. Daar werkt nu een brigade van 17 man in optimale condities.

Hoe positioneert hij het karakter van zijn keuken?

Axel Colonna-Cesari: "Licht, zuiders, vernieuwend. Ik componeer een kaart voor mezelf, ik maak gerechten zoals ik ze zelf graag wil hebben. Als je begint te koken voor hetgeen sommige mensen misschien graag hebben, dan ben je verkeerd bezig. Vanzelfsprekend vind ik moleculaire gastronomie interessant. Maar je mag niet met die dingen toch niet te ver gaan. Ik volg van nabij het gebruik van de nieuw technieken. Met garen op lage temperatuur kan men geweldige dingen doen. Cuisiniers naar mijn hart? Ik noem er twee: Wout Bru en Sergio Herman...".



Foto: Charlotte Gilsen

"Ik componeer een kaart voor mezelf, ik maak gerechten zoals ik ze zelf graag wil hebben."

Kaart

De kaart vermeldt tien voorgerechten vanaf 21 euro voor Lauwe oesters met gembervinalgrette, guacamole van avocado, marmelade van tomaat met citroenzestes en gedroogde ham tot 26 euro voor In olijfolie gebakken rode poot, Iraanse couscous en kruidencoullis.

Er zijn evenveel vis- en vleesgerechten vanaf 28 euro voor Geroosterde kabeljauwfilet met stooftopje van Mechelse asperges en Gandaham tot 36 euro voor Kalfsfilet gegaard op lage temperatuur, erwtenmousseline, salie en krokant gebakken ham.

De dessertkaart begint met Dame blanche en eindigt met Moelleux van bitter chocolade, peppermint-bubbles en vanillerooms.

De Menu Pêcheur komt op 50 euro voor vier gangen en 60 euro voor vijf gangen of 60 euro en 85 euro met aangepaste wijnen. Dat menu bestaat thans uit Virtuele ravioli van Noordzeekrab; Carpaccio van kabeljauw met lauwe langoustines; Tarbotfilet met gesmolten jonge prei; In olijfolie gebakken rode poot; Gebraden kalfsvlees; Panna cotta van aardbei.

De gasten zijn comfortabel en royaal gezeten. Ze hebben uitzicht op het ooit door vele kunstschilders geliefde Leielandschap.