



## Regionieuws Gent-Eeklo

### Auberge du Pêcheur viert 20ste verjaardag na grondige facelift (Sint-Martens-Latem)

Auberge du Pêcheur in Sint-Martens-Latem viert dit jaar zijn twintigste verjaardag onder het bewind van de familie Vermeersch. In de zaak die deel uitmaakt van de NV Flanders Hotel Holding gaat dat porseleinen jubileum niet onopgemerkt voorbij. Het voorbije jaar is bovendien zwaar geïnvesteerd in personeel en infrastructuur. Een portret.

De jongste vernieuwingsoperatie van Auberge du Pêcheur werd in april 2004 ingeluid met de aanstelling van Paul Convents als nieuwe directeur. Hij werkte meteen een ambitieus 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 gevoel moeten hebben dat zij op hun wenken bediend zullen worden. Er werd gewerkt aan de attitudes van de medewerkers, er is een expert in externe communicatie onder de arm genomen, er is gezocht naar een nieuwe chef-kok (Axel Colonna-Cesari) én keukenmanager en in de keuken vonden er vervangingen en verschuivingen van het personeel plaats. Auberge du Pêcheur onderging ook een grondige facelift. De oude Orangerie werd met de grond gelijk gemaakt en vervangen door een volledige nieuwbouw. De Orangerie blijft met een nieuwe look en culinaire 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. Dankzij het inductiesysteem moeten de keukenmedewerkers niet langer de hitte van de fornuizen trotseren. Voortaan staat ook permanente bijscholing van het personeel in Auberge du Pêcheur bovenaan de agenda.

#### 1986: start van grondige renovatie en groei binnen kleine Vlaamse hotelgroep

Auberge du Pêcheur werd reeds 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. 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 restaurant vergrootte met de bouw van 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. Het aantal kamers werd opgetrokken tot zestien en de zaak uitgebreid met seminariefaciliteiten en een polyvalente zaal. Tevens werden 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



Sinds 1986 leidt de familie Vermeersch Auberge du Pêcheur

in Sint-Niklaas met zijn 45 kamers de groep. De cateringfirma Diner Privé voor externe feesten werd opgericht en sinds enkele maanden valt ook het restaurant Ter Dycken met zijn gastenkamers in Knokke-Zoute onder hetzelfde management.

Vandaag staat Auberge du Pêcheur op een hoogtepunt met 32 kamers, moderne vergaderzalen, feestzalen, een eigentijdse brasserie, een modern gastronomisch restaurant en een 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. Van 22 tot en met 24 april 2006 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.

**Meer info? Auberge du Pêcheur, Pontstraat 41 in 9831 in Sint-Martens-Latem, gedelegeerd bestuurder Serge Vermeersch, tel 09 380 30 92.**