



auberge du pêcheur

Een kleine gezellige afspanning met 4 kamers

Al vanaf 1924 zijn Gentenaren, vooral de Gentse bourgeoisie per boot, per koets of per fiets te gast in 'L'Auberge du Pêcheur' om pannenkoeken te eten of een pintje te drinken. Een aangename verpozing om aan de Leie even halt te houden. Wie teveel pintjes op heeft, kan blijven slapen in één van de 4 kamers. In de vrolijke jaren 60 is L'Auberge du Pêcheur een grillrestaurant met 15 hotelkamers. Ietwat oubollig, net als het clientèle, maar iedereen was er geweest of sprak erover.

NV Flanders Hotel Holding

In 1986 neemt de familie Vermeersch Auberge du Pêcheur over. Dit bleek in het begin geen gemakkelijke opgave. Zonder ervaring in de sector, diende men al snel vast te stellen dat het principe "als de kat van huis is, dansen de muizen" zeker in de horeca geldt. De familie Vermeersch, nog actief in de vastgoedsector, zoekt naar een oplossing en koopt het toen gerenommeerde restaurant Rally St. Christophe. De kok en het voltallig personeel worden in Auberge du Pêcheur ingezet. De familie Vermeersch en de staf van de Rally leggen hier de basis van het succes dat de Auberge geworden is. Wanneer er aanpalende panden vrijkomen worden die aan het domein toegevoegd en ontstaat er een professioneel seminariecentrum met 8 seminarie- en banketzalen en een capaciteit tot 400 personen. De NV Flanders Hotel Holding werd geboren. Vandaag is de 'Pêcheur' een begrip in het hele Vlaamse landsgedeelte. Het mag zowat elke firma in Vlaanderen, die regelmatig seminars, productvoorstellingen of incentives organiseert tot zijn cliënteel rekenen.



Elke eerste zondag van de maand van 12.00 tot 16.00 uur wordt er gebruncht. Een halve 'kreeft en belle-vue' wordt aan tafel geserveerd en nadien mag u zich aan de buffetten te goed doen aan allerlei lekkers. Smakelijk!

Familie Vermeersch in bijzonder goede doen

Eens de trein op sporen, smaakt het concept naar meer en wordt in 1992 Hotel Gosset (Groot-Bijgaarden) overgenomen. Enkele jaren later vervoegt Hotel Serwir Renardeau (Sint-Niklaas) de groep. Op vraag van het clientèle wordt Diner Privé opgericht dat feesten buitenhuis verzorgt. Sinds dit jaar valt ook het luxerestaurant Ter Dycken onder het management van de Flanders Hotel Holding met drie luxueuze gastenkamers en een seminarieruimte tot 25 personen. Serge en Dimitri Vermeersch hebben intussen het roer overgenomen. Manager Paul Convents, destijds enkel actief in Hotel Serwir, krijgt de dagelijkse leiding in handen en laat in Sint-Martens-Latem een nieuwe wind waaien. Hij trekt veel jong, uiterst bekwaam volk aan dat zich ten dienste stelt van het clientèle. Zijn toverwoord is Hospitality. De klant moet zich thuisvoelen.

Bekend volk aan de stoof Axel Colonna-Cesari, een jonge chef die al naam gemaakt heeft bij Couvert Couvert in Heverlee, Folliez te Mechelen waar hij meehelp om de eerste Michelin-ster binnen te halen en bij Bruneau te Brussel, heeft een splinternieuwe keuken ter beschikking helemaal op inductie die aan de strengste HACCP normen voldoet. Hij weet zijn team tot tal van vernieuwende culinaire hoogstandjes te verleiden.

20 jaar auberge du pêcheur Dit jaar viert de Pêcheur zijn twintigste verjaardag. Dit kon niet onopvallend voorbij gaan en daarom worden dit jaar verschillende themavonden met gastchefs georganiseerd. In april was Wout Bru te gast. Deze jonge Belg behaalde onlangs twee Michelin-sterren met zijn restaurant "Chez Bru" in de Provence (Eygalières). Jeroen Meus, schrijver van kookboeken en kok bij VTM, was van 18 augustus tot 20 augustus te gast in de Pêcheur. Christer Elfving, een Zweeds natuurtalent bekend van TV en radio van 15 tot 17 september en Felix Alen, de paleiskok te Laken en in '72 beste juniorkok, opent het jachtseizoen op vrijdag 13 oktober.



auberge du pêcheur

Pontstraat 41 • 9831 Sint-Martens-Latem
Tel. 09 282 31 44 • Fax 09 282 90 58
E-mail info@auberge-du-pecheur.be
www.auberge-du-pecheur.be