

VERNIEUWD

De oude oranjerie werd herbouwd, met hoge zoldering met balken en kristallen luchters.



De Auberge du Pêcheur

Is het nu twintig, veertig of tachtig?

De Auberge du Pêcheur in Deurle viert zijn twintigste verjaardag. Twintig lentes voor een oude dame, want de villa werd gebouwd in 1924 als café en pannenkoekenhuis. De Gentenaars konden er op zondag met een bootje naartoe varen, of ze kwamen per koets of op de fiets. In 1960 nam de familie Volckaert de auberge over en bouwde er een nieuwe restaurantvleugel aan. In 1986 namen de ouders van de huidige gedelegeerd bestuurders Serge en Dimitri Vermeersch de zaak over. De Pêcheur breidde uit, bleef een aantrekkelijke bestemming voor families op zondag, maar met de jaren kwam de mot er een beetje in. De nieuwe generatie heeft duidelijk kaas

gegeten van management, en spreekt nu niet meer koesterend over hun auberge, maar over hun product. De Auberge du Pêcheur is een van de producten van de Flanders Hotel Holding waartoe o.m. ook Serwir in Sint-Niklaas en Ter Dycken in Knokke behoren. Roger Souvereyns werd extern consultant voor de groep van Vermeersch. Aan het roer van de Auberge du Pêcheur kwam Paul Convents, en die ging er met de grove borstel door: "Toen ik hier in 2004 kwam, heerste er een mentaliteit van 'de mensen mogen blij zijn dat ze hier mogen komen'. Er is op alle vlakken hard aan de attitude van het personeel gewerkt." Hij vindt er geen doekjes om: wie niet mee wou of kon met



de nieuwe huisstijl, mocht ophoepelen. Voor de keuken werd Axel Colonna aangetrokken, een jonge chef die zijn eerste sporen verdiende bij ma en pa in De Panne, die naar Bruneau in Brussel trok, chef werd bij Couvert Couvert in Leuven en die Folliez in Mechelen zijn Michelinster bezorgde. De jongeman heeft hier een grote verantwoordelijkheid. Als keukenmanager overziet hij zowel de keuken van de brasserie The Green als van het fijnkostrestaurant Orangerie, de seminaries banketten. Op zijn schouders rust ook de taak nieuwe, jonge mensen te verleiden tot hier te komen zonder de oude klanten weg te jagen. Er werd 1,5 miljoen euro geïnvesteerd in een hypermoderne, grote keuken met alle nieuwe technologie, waar het aangenaam en efficiënt werken lijkt. "Na acht maanden is het duidelijk dat de aanwerving van Axel Colonna-Cesari een schot in de roos was", zegt Convents. Colonna illustreerde voor ons zijn stijl met een verrassende lunch. Bij de hapjes vooraf was er succulente krab uit de Barentssee ("Wij zijn de enigen in België die ze rauw toegeleverd krijgen.") en grappige gefrituurde aardappelballetjes met een hart van ganzenlever. Aan tafel kwam een fijn voorgerecht van tonijn op drie manieren, met een schepje balsamico-ijs, gevolgd door tempoera van lam met kerrie en koriander, en tot slot een geniale sorbet van olijfolie met plattekaas en zwarte peper, geserveerd in een kramiek-koekje met noten. Om de vernieuwing goed in de verf te zetten, werd de oude oranjerie geheel afgebroken en herbouwd, met een hoge zoldering met balken, een open haard en kristallen luchters. Het uitzicht op de Leie en de weilanden blijft niet te verbeteren en in de zomer is het dubbel genieten op het grote terras dat aan de oever wordt aangelegd. Wie met zijn bootje tot daar wil varen, vindt er een aanlegsteiger.

(AG)

INFO AUBERGE DU PÊCHEUR, Pontstraat 41, 9831 Sint-Martens-Latem
Tel. 09/282.31.44, www.auberge-du-pecheur.be