

CULINAIRE SENSATIE AAN DE LEIEOEVER ORANGERIE (AUBERGE DU PÊCHEUR)

woord **Geert Bouckaert**
beeld **Johan Martens**

Zowat twee jaar geleden gaf het management van Auberge du Pêcheur het interieur van de **Orangerie**, hun gastronomisch restaurant, een flinke opknappbeurt. Ze beslisten toen ook om een nieuwe chef aan te trekken en dat heeft hen geen windeieren gelegd. Nadat Axel Colonna-Cesari eerder al een Michelinster in de wacht sleepte voor Folliez in Mechelen, haalde hij er nu ook eentje binnen voor de Orangerie. Brasserie The Green, die ook onder leiding van Colonna staat, kreeg een Bib Gourmand. De Pêcheur valt daarmee twee keer in de prijzen.

Met zijn uitzicht op de Leie en de achterliggende weiden is de Orangerie een van de meest idyllische plekjes van de streek. We starten in stijl met een glaasje champagne (€11). Daarbij komt een hapje van zalmartaar en ijs van balsamico. Terwijl we dit veelbelovende smaakmakertje degusteren, bekijken we de kaart. Die bevat een uitgebreid aanbod hedendaagse voor- en hoofdgerechten en enkele klassiekere schotels. Wij gaan volop voor het avontuur en kiezen voor het menu van vier gangen: tweemaal met wijnen (€85), een maal zonder (€60). De dame in ons gezelschap bestelt een half liter water (€5). Precies op tijd serveert de sommelier de eerste wijn van de avond: een krachtige, fijne Côte du Rhône van lokale druivenrassen. Het voorgerecht is meteen een culinaire sensatie: een scheermesje gevuld met enoki (Japanse paddenstoelen), petoncles (kleine sint-jakobsvruchten),



tapenade van olijven, koriander en schuim van escabèche (gemarineerde vis). Een gedurfd gerecht, waarbij de delicate smaken perfect in balans zijn. We gaan verder met een krokante sandwich van gerookte paling met witloofsneeuw en mierikswortel. Alweer een sterk staaltje van moleculair koken. De gastvrouw geeft omstandig uitleg bij de gerechten.

Na een korte wachttijd verschijnt het tussengerecht: twee kort gegaarde sint-jakobsvruchten met frisse stukjes appel, jonge uitjes en een emulsie van garnalen. Een dienaar werkt het gerecht aan tafel af met borsjts van rode biet. Heerlijk verrassend. De begeleidende wijn is deze keer een levendige, droge witte Bordeaux

van sauvignon en sémillon. Eerder klassiek, maar passend. Dat geldt ook voor de soepele rode Bordeaux van 100 % merlot, die de sommelier bij het hoofdgerecht schenkt: een stukje hazenfilet omwonden met een sneetje Breydelspek. Het werkelijk sublieme vlees is vergezeld van een krokante toast van kweepeer met roomijs 'Grand Veneur' (peperroomsaus). Drie inventieve dessertjes sluiten ons avontuurlijk diner af: ijs van speculoos met tonkasabayon, crèmeux van koffie en crunch van macadamianoot en als klap op de vuurpijl granité van caipirinha met gelei van braambessen en espuma van rozen. De rekening is niet mild, maar je krijgt waar voor je geld.

1 ★ slecht 2 ★ matig 3 ★ goed 4 ★ zeer goed 5 ★ uitstekend

RESTO

DEURLE

ORANGERIE (AUBERGE DU PÊCHEUR)
Pontstraat 41
9831 Deurie
Tel.: 09/282.31.44
www.auberge-du-pecheur.be

KEUKEN:
FRANS, MEDITERRAAN

SPECIALITEIT:
GASTRONOMISCH

*Hypermoderne, inventieve gerechten.
Mooi kader.*

PRAKTISCH

OPENINGSUREN

Di, wo, do en vr van 12u tot 15u en van 19u tot 21u, za van 19u tot 21u, zo van 12u tot 15u. Gesloten ma.

PARKEREN op eigen parking.
TERRAS



KORT

ETEN 9/10
BEDIENING 9/10
COMFORT 9/10

HOOFDGERECHT
€25 - €42

ZONEBEOORDELING



LEZERSBEOORDELING

Zelf reageren? Surf naar
www.zone09.be/resto