

De comeback van de **Pêcheur**

Het is voor een horeca-zaak niet alleen belangrijk tijds het interieur te vernieuwen. Om te vermijden dat men op den duur op een eiland gaat koken, is het ook heilzaam de hele filosofie van de onderneming opnieuw te bekijken. Een schoolvoorbeeld van zo'n denkpiste zijn de ingrijpende wijzigingen die het voorbije anderhalf jaar plaatsvonden in Auberge du Pêcheur.

Een doordeweekse middag in de keuken van chef Axel Colonna-Cesari. Er staan die dag een 150 gasten genoteerd, verdeeld over restaurant Orangerie en brasserie The Green. Aan een strak tempo, maar opvallend gedecideerd, draaien de verschillende afdelingen op kruissnelheid. In de keuken werd onlangs voor anderhalf miljoen euro geïnvesteerd. Begin volgend jaar gaat ook het restaurant plat en verrijst er in enkele weken een gloednieuwe zaal. Enkele van de reeks fundamentele ingrediënten die van 'de Pêcheur' opnieuw een hedendaagse zaak maken.

De Auberge maakt deel uit van de groep rond de broers Serge en Dimitri Vermeersch die het erfgoed van vader Eddy duidelijk aan het hertekenen zijn. Tot de trust behoort ook het cateringbedrijf *Diner Privé*, Hotel *Seruir* in Sint-Niklaas met restaurant *Renardeau*, het *Gossethotel* in Groot-Bijgaarden en restaurant *Ter Dycken* in Knokke. De dagelijkse leiding in Deurle en Sint-Niklaas wordt waargenomen door Paul Convents, een soort horeca-architect met ruim twintig jaar internationale ervaring in de sector. Sinds anderhalf jaar werkt hij aan de professionalisering van het oord aan de Leieboorden. "Met de nieuwe aanpak willen we voortaan iedereen aanspreken. Jonge zelfstandigen, veertigers, vijftigers enzovoort. Ook degenen die hier hun communiefeest vierden, en later hun bruiloft en het hier zowat voor



bekeken hielden. We bieden allen een nieuw kader aan, met een staf goede medewerkers. We zijn ook een stuk communicatiever geworden door middel van een periodiek magazine dat wordt uitgegeven."

Essentieel binnen het project is ongetwijfeld het aantrekken geweest van chef-kok Axel Colonna-Cesari, eerder bekend van keukenactiviteiten op het hoogst niveau bij *Folliez*, *Bruneau* en *Couvert-Couvert*. In Deurle coördineert hij restaurant, brasserie en het banketgebeuren. We ervoeren bij ons bezoek dat Axel zoveel meer aankan dan standaardgastronomie. De kookkunst in *Auberge du Pêcheur* is door zijn impulsen duidelijk opgewaardeerd. 'Eenvoud' verwoordt zijn culinaire visie. "Ik kook voor mijn eigen plezier. Ik maak de dingen klaar die ik graag eet. In die context stel ik

ook een kaart samen. Die moet behoefte creëren bij de gast die tussen het aanbod gerechten terugvindt waardoor hij al gaat denken aan een volgend bezoek." En dat blijkt meteen als je à la carte of een menu gaat kiezen. Variatie van seizoensgebonden topproducten is troef. Met wijnen inbegrepen heb je al een zakenlunch voor € 45, menu Pêcheur (€ 66) wisselt om de veertien dagen en het degustatiemenu (€ 88) om de maand. De schitterende wijnkelder die bezocht kan worden en waarin al menig klant over de schreef werd getrokken, bevat een uitgebreide verzameling flessen uit alle delen van de wereld. Aantrekkelijk is dat, middels een ingenieus koelsysteem, een keur aan wijnen per glas wordt aangeboden. Een detail slechts uit de zeer polyvalent geworden 'Pêcheur'.

Hans Feys. Foto's Joris Luyten

Auberge du Pêcheur

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