

# Uw zaak in de kijker

Horeca beweegt. Moet bewegen: een nieuwe zaak, een nieuwe inrichting, een origineel thema... vele redenen zijn goed om uw zaak in de kijker te zetten. Voor onze leden, die weten wat professioneel horecamanagement is, reserveren wij daarom graag een aantal pagina's in ons magazine. Mail of stuur per post uw nieuwe projecten en wij selecteren er de meest innoverende uit.

## RESTAURANTS-HOTELS

### Auberge du Pêcheur blijft zich vernieuwen

*Auberge du Pêcheur* bestaat dit jaar twintig jaar. Om een vooraanstaande rol te blijven spelen in de Belgische horeca, werd er zwaar geïnvesteerd. Na de keuken, werden ook het gastronomische restaurant en de brasserie onder handen genomen.

*Auberge du Pêcheur* bestaat al sinds 1924. Toen was het nog een bescheiden café en pannenkoekenhuis met een viertal kamers. In 1960, toen het etablissement uit de handen van familie De Clercq in de handen van familie Volckaert overging, werd de zaak aanzienlijk uitgebreid. De echt grote ambitie kwam er met de overname door de familie Vermeersch. *Auberge du Pêcheur* werd volledig vernieuwd, er kwamen nog kamers bij en er werd ruimte voorzien voor seminaries.

In de loop der jaren werd een aantal andere etablissementen gekocht met de bedoeling een kleine Vlaamse hotelgroep uit de grond te stampen. Het begon met de overname van hotel Gosset (Groot-Bijgaarden) in 1992. In 1999 werd Hotel Seruir te Sint-Niklaas bij de groep gevoegd. Cateringbedrijf Diner Privé werd opgericht voor externe feesten en sinds kort valt ook het Knokse Ter Dycken onder hetzelfde management.

De vernieuwingsoperatie van *Auberge du Pêcheur* begon met de aanstelling van Paul Convents als nieuwe directeur in april 2004. De zaak verouderde tot dan toe mee samen met zijn klanten.

Paul Convents draagt klantvriendelijkheid hoog in het vaandel. Hij spijkerde de attitude van medewerkers bij. "Ik ga uit van het idee dat de gasten niet blij moeten zijn dat ze bij ons mogen logeren, maar

dat wij blij moeten zijn dat ze bij ons willen verblijven", zegt Convents. Ook verzorgt Convents de externe communicatie. Dat gaat van een gloednieuwe newsletter tot een prijselijk diner voor jongeren onder de 30. Op dinsdagavond moeten zij slechts 30 euro neertellen voor een gastronomisch menu in de gerenoveerde orangerie.



het management

Bij een nieuw imago hoorde ook een nieuw gastronomisch elan. Roger Souvereys werd aangetrokken als culinair adviseur, de gigantische keuken werd vernieuwd volgens de meest recente HACCP-normen en met aandacht voor de ergonomie. Voor de keuken alleen werd 1,5 miljoen euro geïnvesteerd.

Sinds kort neemt jong culinair talent Axel Colonna-Cesari, ex-Couvert Couvert, Bruneau en Foliez, de leiding over de keukenbrigade. Filosofie van de nieuwe kok is een nieuwe

keuken brengen met een mix van goedkope en duurdere producten. "Hoofddoel is te werken met kwaliteitsingrediënten", zegt Axel Colonna-Cesari. In de gigantische keuken is een brigade permanent aan de slag met het schoonmaken van superverse vis, gaande van goedkope makreel tot prijzige tarbot. Een ster is naar eigen zeggen niet de



onmiddellijke ambitie van de nieuwe chef-kok. Hij voegt er wel meteen aan toe: "Maar als ze er komt, zullen we haar in dankbaarheid aannemen."

**Auberge du Pêcheur,**  
Pontstraat 41, 9831 Sint-Martens-Latem,  
tel. 09/282.31.44  
info@auberge-du-pecheur.be  
www.auberge-du-pecheur.be