

EN SALLE



EN SALLE

@Anne-Emmanuelle Thion

@Anne-Emmanuelle Thion

Michel Gebel
 Restaurant
 Le Parc**
 Domaine
 Les Crayères
 Reims (51)

#347 / AVRIL

50

ACTEUR DE SA SALLE

Figure emblématique du Domaine Les Crayères, où il œuvre depuis plus de 30 ans, Michel Gebel incarne l'excellence du service en salle, tout en insufflant un état d'esprit familial et bienveillant à son équipe.

Originaire d'Alsace, Michel Gebel baigne très tôt dans le contact avec la clientèle, grâce à sa mère, qui tenait un commerce. « Je pense que c'est de là que vient mon amour pour le service », confie-t-il. Après le collègue, il choisit donc la voie de la restauration et suit un CAP en alternance aux Trois Épis (68), sur les hauteurs de Colmar, puis un baccalauréat professionnel. « J'ai voulu viser une étoile Michelin, et j'ai intégré l'Hôtel-restaurant des Vosges, à Ribeauvillé. » Lors de cette expérience, son talent est remarqué par Pascal Lavalée, alors maître d'hôtel du Domaine Les Crayères. Venu dîner en famille, il lui offre l'opportunité de le rejoindre.

UN PARCOURS D'EXCELLENCE

Dès ses premières années dans l'établissement, Michel Gebel apprend auprès des meilleurs. Alors que le chef triplement étoilé Gérard Boyer œuvre en cuisine au Parc, le jeune homme gravit les échelons, passant du poste de commis en salle, puis au bar, à celui de chef

de rang, après un an de service militaire. Huit ans plus tard, au départ en retraite de Monsieur Werner – l'ancien directeur de salle – il est promu maître d'hôtel.

« Le plus dur à ce moment-là a été d'apprendre à diriger les équipes. »

Michel Gebel assiste ensuite à l'ouverture de la brasserie Le Jardin, en qualité d'adjoint de direction, pendant une petite année. Il en devient le directeur, avant d'accueillir un nouveau chef au château, Philippe Mille. Il devient alors directeur de salle du restaurant gastronomique.

« Cela a été une grande fierté que l'on me propose ce poste. Grâce à mon ancienneté, j'ai pu introduire le chef auprès du personnel et des clients,

et nous avons obtenu notre première étoile en un an. La seconde est arrivée l'année suivante. C'était vraiment fabuleux. »

Mais peu après, le poste de directeur de la brasserie se libère : « J'avais quand même un petit pincement au cœur d'avoir quitté Le Jardin. Alors, j'ai repris la main. » Sept ans plus tard, Arnaud Valary arrive à la direction générale du Domaine et demande

à Michel Gebel de reprendre la gestion du Parc**. « J'ai eu, en plus de trente ans, la chance de voir évoluer professionnellement beaucoup de monde ici, et cela a été et restera ma plus grande satisfaction. J'ai également vu changer le domaine, et la clientèle : des familles qui se sont agrandies, des naissances, des mariages... », confie-t-il avec émotion. « Ce sont des choses rarement vues dans une carrière. »

D'une apparente simplicité, Michel Gebel déambule au milieu des tables du Parc, veillant aux habitudes et aux préférences de chacun, le tout avec un sourire qu'il ne quitte pas. Découpages, explication de chaque assiette, ou service des sauces sont invariablement réalisés en salle, afin de maintenir un rythme et un contact avec le client tout au long de l'expérience, allant jusqu'à la personnalisation des couteaux pour les plus fidèles habitués. « Nous ouvrons la boîte. Le client prend son couteau lui-même et remplace celui qui était en place », détaille l'expert, attentif à chaque détail.

Mais derrière ce spectacle empreint d'élégance et de fluidité, se cache un second métier : celui d'acteur. « Avant le service, nous faisons un briefing, qui a une importance capitale. Il s'agit de dynamiser l'équipe et d'éviter la routine. Nous alternons les rangs, les coéquipiers... Car nous restons humains. Nous avons tous nos humeurs et nos préoccupations, mais une fois le service lancé, il faut oublier tout cela. Le client ne doit pas percevoir nos états d'âme. Nous sommes là pour rendre les gens heureux et les fidéliser », affirme le directeur de salle, qui n'en oublie pas pour autant le bien-être de son personnel. « Je suis très présent humainement pour mes "collaborateurs" – que je déteste appeler ainsi, d'ailleurs. Nous sommes une famille. Je ne supporte pas de voir quelqu'un arriver la boule au ventre. J'aime que tout soit précis et sérieux, mais toujours dans la bonne humeur. Le service guindé, ce n'est pas mon truc. » Cette capacité à s'adapter va au-delà de la technique : « Elle s'étend à la compréhension des différents modes de vie », souligne-t-il. Dans cette maison historique où le monde entier vient découvrir la région champenoise et la gastronomie française, chaque client devient un partenaire de jeu. La clientèle américaine, par exemple, souvent plus extravagante, recherche un « service dynamique et chaleureux », tandis qu'un public en provenance du Japon ou de Russie pourrait être plus sensible à « la discrétion et au respect du protocole ». Quant à la clientèle germanique, Michel Gebel a constaté qu'elle avait tendance à arriver tôt et à aimer prendre son temps : « Ce client sera

souvent le dernier à partir, donc nous laissons bien un quart d'heure entre les plats, pour ne pas le presser », explique-t-il.

LA TÊTE HAUTE

Hors du restaurant, le directeur de salle trouve son équilibre dans des plaisirs simples : une balade matinale avec son chien dans la forêt, des moments en famille, l'admiration d'un bourgeon qui éclot. Il reste fidèle à ses valeurs, celles transmises par sa grand-mère alsacienne : « Tête haute, toujours », se répète-t-il souvent. Grâce à sa longue expérience et à ce poste dans lequel il s'épanouit, Michel Gebel envisage l'avenir avec sérénité : « Maintenant, mon but est de faire en sorte que tout se passe bien au Parc, de transmettre et de faire grandir les jeunes, d'accompagner cette maison que j'aime profondément dans ses projets d'agrandissement. Il y aura bientôt l'ouverture du spa et de plusieurs nouvelles chambres d'ici 2026, ce qui va être très intéressant à suivre. Le bar et le restaurant vont également s'étendre. Cela me fait du bien de savoir que nous avons ici encore de belles ambitions », conclut-il.

Avec une attention naturelle au détail, et une passion intacte, Michel Gebel continue d'écrire l'histoire des Crayères, rendant chaque service vivant et inoubliable.

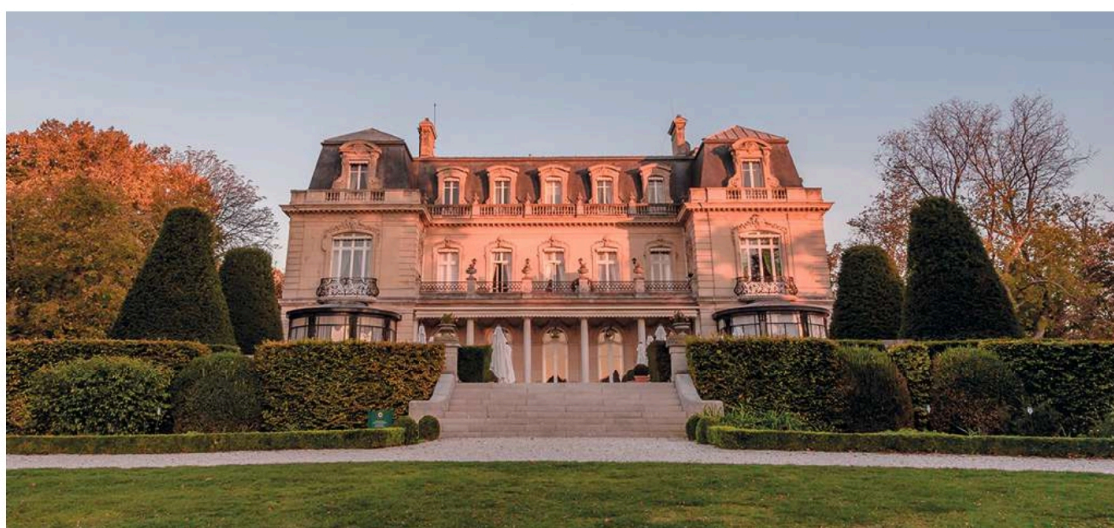
» **Chloé Ruellan**



©Agnès-Emmanuelle Thion



©The Wöhl



©jean-Baptiste Delerue