

On a pris un cours sur l'art de bien recevoir aux Crayères, établissement étoilé à Reims

À Reims, le domaine des Crayères incarne l'élégance à la française. Nous avons rencontré ceux qui, chaque jour, font de l'accueil un art à part entière, entre discrétion, précision et émotion.

Vidéo:
<http://www.lest-eclair.fr/id736192/article/2025-07-29/pris-un-cours-sur-lart-de-bien-recevoir-aux-crayeres-etablisement-etoile-reims>

Un ballet silencieux s'anime dans une salle baignée de lumière. Ici, à l'abri des regards, on repasse une nappe, on ajuste une chaise, on change une fleur. Tout est calme, précis, presque chorégraphié. [Aux Crayères](#), le spectacle commence bien avant l'arrivée des convives. Pour comprendre ce qui fait la magie de ce lieu emblématique, L'Instant Rémois a rencontré Michel Gebel, directeur du restaurant Le Parc au service de la maison depuis plus de 30 ans, et Christophe Moret, chef exécutif du domaine depuis mars 2024. Ensemble, ils livrent leur vision d'un art subtil : celui de bien recevoir.

« On fait plaisir, toujours » : les gestes invisibles de la salle

Pour Michel Gebel, l'art de recevoir commence là où le client ne regarde pas encore. « On repasse la nappe directement sur la table, on place les chaises harmonieusement, on installe l'assiette de présentation au gant. Il n'y a pas de place pour l'à-peu-près. » Tout est installé au millimètre, mais sans raideur. « On n'est pas guindés, on n'est jamais oppressants. On est là pour faire plaisir, quel que soit le client : une famille, un couple, un dîner d'affaires ou une personne seule. »

05qIPoUNB_mMlug03znyokTOspw2w2yQ9s31XeSjvdO8N1_c1wKHMTTWf0vLLg-PEPxlazih7BX8xmkICOW_sDqSp3zOI1NeA10EVTuSoIUu4Y2i0



Le service est chorégraphié, presque imperceptible, jusqu'à la position du couteau, toujours à droite... sauf pour les gauchers, pour qui on inverse discrètement. Chaque geste est réfléchi, chaque préférence notée : le pain préféré, le vin habituel, la façon dont une serviette est pliée.

« Nous sommes des vendeurs de souvenirs » : l'hospitalité comme émotion

Dans les cuisines du domaine, Christophe Moret partage la même vision. Pour lui, bien recevoir, c'est « *aimer l'humain* », à chaque étape de l'expérience. « *Dès la réservation, l'accueil commence : le sourire doit s'entendre dans la voix. Le voiturier, la salle, la cuisine : tout est un ballet. Il n'y a pas de bons restaurants sans équipe.* » L'excellence se nourrit ici d'attention sincère. Grâce à leur « cardex » un historique du passage de chaque client, l'équipe ajuste les détails : les fleurs préférées sur la table, un menu conçu avec vos mets préférés. Pour lui, la clef réside dans un geste simple, personnel, presque artisanal. « *Quand on reçoit chez soi, on cuisine, on met son amour dans le plat. Mais ce qui touche, c'est le signe que vous avez pensé à l'autre, en offrant quelque chose que vous avez fait vous-même, pour faire plaisir.* »

05qIPoUNB_mMlug03znyokTQspw2w2yQ9s31XeSjvd08N1_c1wKHMTTWf0vLLg-PEPklazh7BX8xmkICOW_sDqSp3z01NeA10EVTuSoIUvu4Y210



Une maison habitée par le coeur de ceux qui la font vivre

Si l'hospitalité est un art, alors les Crayères en sont l'un des plus beaux ateliers. À travers les mots de Michel Gebel et de Christophe Moret, se dessine une philosophie commune : faire de chaque visite un souvenir heureux. « *Il n'y a pas de routine dans notre métier, confie le chef. Chaque jour est une nouvelle émotion à créer.* »

Michel Gebel, lui, aime suivre l'histoire des clients fidèles, ceux qu'il a vus enfants et qui reviennent, adultes, partager un moment précieux. On devine dans ses mots la fierté discrète de celui qui a su faire de chaque repas une parenthèse unique « *On fait plaisir, toujours. C'est notre but.* » conclut-il.

05qIPoUNB_mMlug03znyokTOspw2w2yQ9s31XeSjvd08N1_c1wKHMTTVf0vLLg-PEPxlazh7BX8xmkICOW_sDqSp3zO1NeA10EVTuSoIUvu4Y210