

Daniel Bouley au service de sa clientèle

Neuf mois après son arrivée à l'Abbaye de La Bussière, Daniel Bouley a reçu le trophée du service en salle de l'année. Un métier qu'il maîtrise et où il excelle après plus de trente ans d'exercice à travers le monde.

Depuis le mois de février, l'Abbaye de La Bussière compte un nouveau directeur de salle en la personne de Daniel Bouley. Désireux de rentrer dans sa région d'origine après de longues années passées à exercer son métier à l'étranger, il a saisi la perche tendue par Clive et Tanith Cummings. Comme un retour aux sources pour celui qui a grandi entre Dijon et Semur-en-Auxois et fait une partie de sa scolarité à Saint-Bénigne et à Simone-Viel.

De la poésie dans l'effeuillage de salade

C'est à cette période, en pleine adolescence, qu'il a eu le déclic : il ne s'est pas vu immédiatement embrasser le métier de directeur de salle mais s'est bien dit que la restauration était son univers. « J'avais 16 ans et je travaillais dans un restaurant à Saulieu. Le chef m'a donné l'amour du métier. Je me souviens d'une fois où il m'a dit : "On va faire les salades vertes". Je me suis demandé ce qu'il voulait dire par là, mais lorsqu'il m'a parlé de l'effeuillage d'une salade, c'était de la poésie. Il m'a emmené à Rungis. À son contact, j'ai compris que c'était ça que je voulais faire. »

« Je suis tombé amoureux de l'Angleterre »

Sa formation à Simone-Viel l'a ensuite orienté vers le service. D'un naturel curieux, il a ensuite choisi de partir pour s'aguerrir. Pourquoi l'Angleterre ? « Parce que je voulais apprendre la langue. Et ensuite, je me suis aperçu que la ville de York, dans le nord du pays, était jumelée avec Dijon. »

Il atterrit ainsi au *Bilbrough Manor*. « Une très belle maison », glisse-t-il. « Je suis tombé amoureux de l'Angleterre. Je me souviens avoir dit à ma



Daniel Bouley est le directeur de salle à l'Abbaye de La Bussière depuis le mois février 2019. Photo (LBP)/J.-Y. R.

« Pour le client comme pour l'établissement, le service est aussi important que la cuisine. »

Eric Rousseau, ancien directeur du Relais Bernard-Loiseau



mère que je rentrais pour Noël et je ne suis revenu que pour le suivant. »

Il va rester vingt ans outre-Manche. Après quatre années à York, il va se rapprocher de Londres en intégrant *The French Horn* à Sunning-on-Thames. « Et puis, Londres m'a appelé. Lorsque j'y suis arrivé à la fin des années

1980, les chefs étaient Italiens et Français. Aujourd'hui, ils sont Anglais. » Il va enchaîner les postes dans des établissements de très belle renommée, comme le *Barnsley House* ou cette brasserie haut de gamme dans la City, dirigée par un Écossais. « C'était un importateur de vins. À son contact, j'ai découvert des

vins du monde entier. » Il passera encore par le *Great Fosters* à Egham, à côté de Londres, avant de partir au Kenya, à Nairobi puis à Pretoria en Afrique du Sud, où il était ces deux dernières années.

« Notre rôle est de mettre les gens à l'aise »

Durant ces deux décennies, il s'est façonné, alliant la rigueur et l'exigence de son apprentissage à l'esprit anglosaxon. Sans doute est-ce ce qui a séduit Clive et Tanith Cummings au moment de le nommer directeur de salle de l'Abbaye de La Bussière. « Ils m'ont expliqué qu'ils ne voulaient pas d'un service guidé mais quelque chose de fluide tout restant très professionnel », explique-t-il.

Il poursuit sur les bases de ce métier : « Notre rôle est de mettre les gens à l'aise. Je dis souvent qu'un restaurant gastronomique est une pièce de théâtre et les clients en sont les spectateurs. Nous devons être dans notre rôle à la perfection. Lorsque vous venez dans un restaurant gastronomique, vous vous attendez à une explosion de saveurs. Mais vous pouvez avoir un chef extraordinaire, vous ne vous en souviendrez probablement pas si le service n'est pas bon. Notre capacité d'adaptation aux besoins de la clientèle est capitale. »

Et Daniel Bouley est un parfait ambassadeur de cette profession pas toujours reconnue à la hauteur du talent et de l'implication des gens qui lui sont essentielles.

Jean-Yves ROUILLÉ