

La P(l)age d'Amée se tourne pour Benoît et Christine Gersdorff

NAMUR

Après 22 ans à faire tourner la Plage d'Amée, Benoît et Christine Gersdorff referment le chapitre étoilé d'une vie de passion et de transmission. Leur dernier service, le 21 décembre, s'annonce comme un grand merci avant d'autres lendemains à faire saliver.

A la Plage d'Amée, ça sent toujours bon les produits frais de saison, les sauces qui mijotent et les cuissons maîtrisées par le chef Martin Colinnet. Mais un autre parfum flotte dans l'air : celui du départ. Le 21 décembre prochain, le restaurant gastronomique dressera ses dernières assiettes. La page se tourne pour Benoît et Christine Gersdorff, couple aussi inséparable à la vie que dans leurs entreprises. « Ça fait plus de 44 ans qu'on travaille ensemble, sourit la cheffe. On a vu grandir nos enfants... et nos clients aussi ! »

Durant 22 ans, sur les bords de Meuse c'était *l'amour à la plage*. L'air de Niagara pourrait bien accompagner le dernier service du couple, tant leur histoire professionnelle et privée s'est écrite comme une grande romance. Leur décision s'explique avant tout par des raisons pratiques. La concession publique du lieu géré par le port autonome arrive à son terme et ne peut être renouvelée qu'à travers un marché public. « La Plage d'Amée telle qu'on la connaît n'existera plus mais ce n'est pas forcément la fin de l'histoire », précise Benoît Gersdorff. Pas de drame ni de vague à l'âme : juste une page qui se tourne au bon moment. « À 62 ans, on voulait partir sur une belle note, sans attendre l'épuisement. Et surtout, laisser la place à la jeune génération. »

De l'Essentiel à la Plage avec deux étoiles sur le gâteau

Pour comprendre ce duo, il faut remonter à la source. Là où tout a commencé : à l'école hôtelière où ils se sont

rencontrés avant d'intégrer les cuisines étoilées de Paris. Après quelques années à ciseleur leur savoir-faire, le duo pose les couteaux à Tempoux. Ils y ouvrent L'Essentiel en 1995, leur premier restaurant. « *Namur est ma ville de naissance et la ville de cœur de mon épouse. On y a toujours gardé un pied.* »

En 1997, l'étoile tombe, la première, celle qui confirme tout sans rien changer à leur façon d'être. « *Ce qui comptait, c'était le rapport qualité-prix, le plaisir de bien faire, et surtout le lien avec les gens* », insiste Christine Gersdorff. Et son mari d'ajouter : « *Quand on nous parle de la pression d'une étoile Michelin, ça nous fait sourire. On a toujours travaillé pour le plaisir, pas pour la gloire.* »

En 2003, nouveau chapitre : Benoît Gersdorff reprend la Plage d'Amée. L'adresse devient vite un repaire gastronomique à la mode sans jamais perdre son âme. En 2018, il y décroche une nouvelle étoile, aux côtés de Julien Wauthier, ancien candidat de Top Chef. Aujourd'hui, ce dernier dirige Les Tilleuls à Étretat, un projet lancé par leur fille, Camille Gersdorff.

Une histoire de famille, d'amitié et d'émotion

Avec la passion comme fil rouge et la fidélité comme trame de fond, tous les deux l'assurent : « *On ne crée pas des entreprises pour les vendre mais pour qu'elles continuent sans nous.* »

La Plage d'Amée, c'est donc avant tout une histoire d'équipe. « *Beaucoup de nos collaborateurs sont avec nous depuis des dizaines d'années.* » Des liens qui se sont aussi élargis aux tables pleines de



Christine et Benoît Gersdorff ont toujours porté leurs projets en « nous ».

« Ce qui compte, c'est que nos clients suivent nos équipes. La maison Gersdorff, c'est un état d'esprit, pas seulement deux visages. »

rires, aux mariages, aux communions, aux baptêmes. « *On a des clients qui viennent depuis 1995, certains pour leurs fiançailles, puis leurs mariages, et aujourd'hui leurs petits-enfants viennent fêter leurs anniversaires ici* », raconte Christine Gersdorff avec émotion. « *On a fait partie de leurs histoires, de leurs fêtes, de leurs souvenirs. C'est ça, la plus belle récompense.* »

Et des gens, ils en ont croisés. Des anonymes fidèles, des personnalités parfois célèbres, mais toujours traitées avec la même bienveillance. Car dans leurs restaurants, le client est roi... mais pas seulement quand il a une couronne. « *Qu'on soit un ministre ou un voisin de table, tout le monde est accueilli pareil, in-*

siste le chef. On aime les gens pour l'échange, pas pour leur nom. »

Le dernier service comme un grand merci

La Maison Gersdorff c'est aussi une histoire de famille. Leur fils Guillaume gère, entre autres, La Rue de Demain et Ta Mère La Gaufre. Il vient également de lancer un concept inédit baptisé « Demain à Main », le tout premier abonnement resto de Belgique. Le principe ? Comme pour une salle de sport, on paie un montant fixe chaque mois (à partir de 24,99 €) et on s'offre plusieurs repas.

Leur fille, Camille Gersdorff, installée à Paris, supervise, quant à elle, la communication, la partie artistique et le développement international. Le 21 décembre, les couverts s'entrechoqueront une dernière fois. Un clap de fin qui affiche déjà complet et qui s'annonce chargé en émotions mais aussi en rires. « *Ce sera une émotion collective, promet Benoît Gersdorff. Pour nous, pour les équipes, pour les*

clients. Mais surtout, ce sera une fête. Parce qu'on ne perd personne ! On prend du recul mais tous les projets se poursuivent. » Recul ne veut pas dire retraite : les idées continuent de bouillonner entre Namur, Paris, Étretat et la reprise du Nest Hôtel et Spa par Nicolas Renard et Manu Vanderzwalmen. « *Ce qui compte, c'est que nos clients suivent nos équipes, qu'ils continuent à faire vivre ce lien, glisse la Namuroise d'adoption. La maison Gersdorff, c'est un état d'esprit, pas seulement deux visages.* »

À 62 ans, le couple passe donc le relais mais certainement pas la flamme. Leurs casseroles refroidiront peut-être un peu mais leur cœur restera au chaud entre les mains de ceux qu'ils ont formés et épaulés. « *On a eu beaucoup de chance avec nos équipes, conclut Benoît Gersdorff. Quand on aime ce qu'on fait, on ne travaille pas.* » Un amour à la Plage, bien sûr. Mais surtout un amour à la vie, aux rencontres et à la cuisine, pardi.

CAROLINE VIATOUR