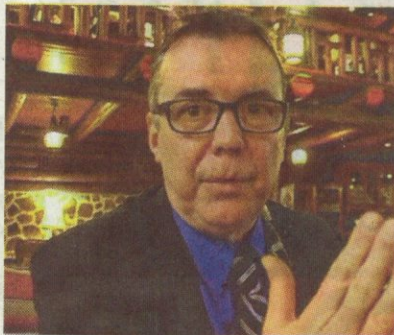


DU MONT SAINT-ODILE A MONTEBELLO AVEC MARCEL MÜNDEL

» À 22 ans, le Bas-Rhinois Marcel Mündel, alors apprenti cuisinier en Allemagne, tombe sur une petite annonce : « Elle proposait du travail dans l'ouest du Canada. J'ai tout plaqué ici et je suis parti. » Il se souvient des débuts, « pas évidents ! », pour ce jeune Alsacien, seul au Nord de l'Alberta, puis dans les Rocheuses, à Montréal, Ottawa et depuis dix ans maintenant à Montebello, dans l'Outaouais. En 36 ans, l'apprenti a gravi tous les échelons de la profession. Aujourd'hui, il chapeaute à la fois la restauration et la sécurité du Fairmont Le Château Montebello : la version XXL de la cabane au Canada. Sa fonction l'amène à superviser onze directeurs sur l'ensemble du site et quelque 150 salariés en salle et cuisine.



Marcel Mündel, 58 ans, est originaire d'Heiligenstein dans le Bas-Rhin.

Parmi ces derniers, l'établissement accueille chaque année une petite dizaine de stagiaires des écoles d'hôtellerie de Guebwiller et de Nancy. Des jeunes qui « pleurent en arrivant et

remettent ça en repartant », s'amuse l'ancien. Lui sait qu'à Montebello il a trouvé une âme qu'il n'est pas prêt de laisser s'envoler. Une qualité de vie et de travail d'exception : « Tout passe par la communication, l'intégration, le respect de chacun... Les solutions viennent de nos employés. »

Depuis ces dernières années, il constate une montée en puissance des propositions gastronomiques : « Dans ce cadre, nous encourageons les fermes et producteurs locaux en intégrant leurs produits dans nos menus. » Il met en avant l'aspergeraie voisine, la viande sauvage d'élevage, le caribou inuit, et les bienfaits des baies d'argousier, « en provenance des forêts boréales », le thé du Labrador... ■

DNA-Reflets, 04.03.2017

...::