



## ART DE VIVRE / GASTRONOMIE

LE CROC'NOTES DE  
LAURENCE HALOCHE**LES CRAYÈRES, À REIMS***Le privilège d'une bulle préservée où tout est luxe,  
calme et volupté*

**P**our Antoine Blondin, les années de champagne comptaient double. Le fait est qu'en dégustant, en apéritif, une coupe de rosé Henriot dans La Rotonde, chaleureux bar des Crayères, la vie ne lambine plus dans la routine. Elle pétille, retrouve l'insouciance qu'offrent le calme, le luxe et la volupté des belles institutions Relais & Châteaux. Le temps décélère, se cachemire d'une douceur feutrée où les attentions de tous vous lovent dans une bulle, comme celles qui préparent idéalement le palais à la cuisine de Philippe Mille, inspiré par le terroir champenois. Au déjeuner, un menu carte blanche est proposé. Allergies, produits à bannir ? À ces questions s'ajoute une plus rare, « *des mets que vous n'avez pas envie de manger aujourd'hui ?* ». Détail qui présage d'une qualité de service irréprochable. La salle comble un vendredi midi fait mentir ceux qui ont un peu vite mis au piquet la haute gastronomie. L'addition est élevée, certes, mais c'est le prix justifié d'un moment d'exception porté par le talent d'un chef doublement étoilé. Premières bouchées : des canapés, expression délicieusement surannée, avec une « feuille » de betterave qui vous colle aux gencives et dispense

l'intensité de ses saveurs à chaque passage de langue. Suit un tartare de langoustines et caviar serti d'un vitrail composé de vinaigrettes, au cresson, verveine et corail permettant de varier à sa guise l'assaisonnement. Délicieux butinage. Coup de cœur pour les couteaux, chardonnay, crémeux de brassicacées fumées aux ceps de vigne, tendres et iodés. La créativité de ce meilleur ouvrier de France est frappée du sceau de l'élégance, que ce soit pour ferrer l'appétit avec un turbot de ligne de Saint-Gilles-Croix-de-Vie cuit à cœur ou pour travailler un magret de canard. S'y associent de beaux flacons – La Perrière, Thibaud Boudignon, Thomas Morey, David Reynaud... – jusqu'à l'exquis sorbet de raisin noir, crème vanille, servi avec un ratafia de Julien Chopin.

**Se nourrir d'un souvenir...** avec ce proverbe mahorais rapporté par Nouraini, voiturier et bagagiste : « *Il faut profiter, car sinon c'est le temps qui profite de nous.* » À quarante-cinq minutes de Paris, les réfractaires à l'extinction des feux peuvent toujours dîner et dormir sur place. Demain, c'est maintenant !

Le Parc, le restaurant 2 étoiles des Crayères,  
64, boulevard Henry-Vasnier, 51100 Reims.  
Menus : 75 €, 95 € (déjeuner, du jeudi au samedi),  
155 €, 215 €, 295 € (dîner, du mercredi au dimanche).  
Carte : environ 210 € (hors boisson). Voiturier.