



LUXE

Des dîners étoilés en chambre aux Crayères

REIMS À défaut de pouvoir rouvrir son restaurant, l'hôtel Les Crayères à Reims propose, depuis le 5 mars, de vrais dîners gastronomiques en chambre. Avec majordome et sommelier aux petits soins d'une clientèle privilégiée.

VALÉRIE COULET

Sur la nappe blanche au tombé parfait, sont disposés des verres en cristal, des couverts en argent et des assiettes en porcelaine spécialement créées pour le restaurant étoilé par la maison Bernardaud. Sur la table ronde, orientée vers le parc, sont également posés trois petits siliflores remplis chacun d'une fleur fraîche, de couleur rose pâle. « Il manque encore le bougeoir », remarque Michel Gebel.

En ce vendredi soir, le directeur du restaurant gastronomique Les Crayères supervise la préparation de « Baronne Anne », la chambre n° 28. Dans quelques heures, les clients d'« Impératrice Josephine », la chambre n°29 qui se trouve à quelques mètres, viendront ici déguster le dîner gastronomique préparé par le chef Philippe Mille. « Pour que l'aventure soit magique et inoubliable, tout doit être parfait ! », glisse dans un sourire le majordome.

DES TABLES ET DES CHAISES DU RESTAURANT MONTÉS DANS LES CHAMBRES

Pour qu'elle ressemble davantage à une salle à manger ou un salon privé, la chambre 29 a été réaménagée. Le lit a été retiré et remis dans une autre chambre transformée en office. Une table et deux chaises beige clair, sans oublier les petits bancs assortis qui servent de repose sac, ont été montés du restaurant.

Si les clients ne dînent pas dans la n°28 mais dans la n°29, c'est parce que leur chambre Premium manque un peu d'espace. Dans les chambres plus grandes, les tables sont directement dressées à proximité du lit ou dans le coin salon.

« Pour que les convives n'aient pas à se lever lors du dîner, nous laissons généralement la porte de la chambre entrouverte et toquons naturellement avant d'entrer »

Michel Gebel, majordome

Ayant rouvert le 5 mars, l'hôtel Les Crayères n'accueille des clients que deux jours par semaine, les vendredis et samedis. Comme le restaurant gastronomique doit rester fermé en raison des règles sanitaires, la direction a eu l'idée de proposer des dîners en chambre. Pas de simples room services avec des plateaux ou des tables roulantes. De vrais repas gastronomiques servis comme dans la salle



La table de restaurant est dressée dans la chambre à coucher. Stéphanie Jayet

du restaurant étoilé.

« L'idée est d'avoir exactement la même qualité de service qu'au restaurant. Un sommelier se tient par exemple à la disposition des clients tout au long du repas », explique Michel Gebel. « Pour que les convives n'aient pas à se lever lors du dîner, nous laissons généralement la porte de la chambre entrouverte et toquons naturellement avant d'entrer. Je suis par exemple joignable à tout moment sur mon téléphone portable. Mon rôle de majordome est d'être aux petits soins tout en me faisant le plus discret possible ! ».

Chacun des six plats du menu est monté sous cloche depuis la cuisine, ce qui réclame quelques précautions. « Nous faisons naturellement attention à ce que tout reste à bonne température et qu'il n'y ait pas d'incident dans l'escalier ou l'ascenseur... », sourit le maître d'hôtel. Mais, à ce jour, tout s'est toujours parfaitement déroulé.

Il faut dire que si le restaurant gastronomique peut accueillir 50 convives, les dîners en chambre ne concernent qu'une petite vingtaine de personnes. Car si l'hôtel compte 20 chambres, seule une dizaine d'entre elles sont aujourd'hui louées.

d'hui louées.

« Nous avons d'emblée décidé de ne pas proposer nos trois chambres du cottage qui se trouve dans le parc. Car ce serait trop compliqué de transporter les plats », indique Marie-Liesse Mantsch, la directrice de l'hébergement. Elle précise que les clients de l'hôtel peuvent dîner, s'ils le souhaitent, dans de grands salons privatisés qui, avant le Covid, pouvaient accueillir jusqu'à trente personnes. Dans ces salons, règle sanitaire oblige, ne peuvent aujourd'hui se retrouver que les occupants d'une même chambre.

« UNE DYNAMIQUE TRÈS POSITIVE »

Avant la réouverture de l'hôtel 5 étoiles, tout a été préparé avec la plus grande attention, pour ne rien laisser au hasard. « Pendant un bon mois, nous avons inspecté toutes les chambres et étudié les trajets depuis la cuisine pour voir si le service pouvait se faire dans de bonnes conditions. Nous avons d'ailleurs pris de nombreuses photographies et testé plusieurs aménagements différents, raconte Michel Gebel. Au final, nous sommes ravis car les clients sont heureux. Beaucoup nous confient se sentir très privilégiés... » En cuisine, le chef Philippe Mille

UN FORFAIT À 840 € MINIMUM

Le dîner en chambre aux Crayères n'est accessible qu'aux clients de l'hôtel. La formule en demi-pension, qui comprend la nuitée, le petit-déjeuner et le dîner gastronomique, coûte de 840 à 1 005 euros pour deux personnes selon la catégorie de la chambre, le menu gastronomique étant facturé 200 euros par personne. Pour un dîner en salon privé, le budget est naturellement beaucoup plus important...

savourent le plaisir de retrouver son équipe aux fourneaux et de pouvoir de nouveau préparer des menus gastronomiques.

« Ce qui est servi en chambre ou en salon privé est parfaitement identique à ce qui serait proposé au restaurant. Je suis simplement davantage attentif aux délais d'acheminement et certaines sauces sont servies à part », souligne-t-il. « Ce service en chambre a le mérite de recréer une dynamique très positive. Je suis notamment très heureux de pouvoir de nouveau travailler avec mes producteurs ! » ■