



STYLE



L'élégance règne dans le décor comme dans l'assiette (à droite, turbot poudré de caviar).

LE REPAIRE
DOMAINE LES CRAYÈRES, CHAMPAGNE !

REIMS Histoire, culture, nature et art de vivre: difficile d'être plus « champagne » que Les Crayères, un Relais & Châteaux cinq étoiles, dont la table gastronomique s'invite aujourd'hui en chambre. Une expérience de fin de semaine, pour découvrir autrement les richesses du terroir.

LE CONCEPT Non loin de la célèbre cathédrale rémoise, les cuisines de Philippe Mille n'ont rien perdu de leurs saveurs. Au contraire, chef, brigade, sommeliers, maître d'hôtel et serveurs mettent un point d'honneur à recréer le ballet d'un repas gastronomique. En ce temps de confinement, l'établissement iconique de la « cité des rois » prolonge l'expérience haut de gamme qui a fait la réputation du lieu, en proposant le vendredi et le samedi ses plats étoilés en chambre ou en salon privé.

LA DÉCO Éléance, souci du détail, respect de la culture et de l'histoire des lieux; on reconnaît ici la patte de Pierre-Yves Rochon. L'architecte d'intérieur accompagne depuis 1979 et sa transformation en hôtel-restaurant l'évolution du château dans un style classique français, totalement assumé. Meubles, boiseries, tentures, sculptures, tableaux et jusqu'aux deux splendides tapisseries d'Aubusson concourent à

créer une atmosphère apaisante, presque hors du temps. Le magnifique parc de sept hectares est propice à la quiétude et aux jolies balades.

LE GOÛT Carpaccio de langoustine façon marqueterie sur un délicat vitrail en jus de carapace et de verveine, couteaux sauvages au chardonnay et choux-fleurs fumés aux sarments de vigne tout en blancheur crayeuse, turbot cuit nacré sur une douelle de tonneau trentenaire: ces trois plats définissent l'univers culinaire que construit ici depuis onze ans Philippe Mille, Chef deux étoiles, il puise autant son identité dans la nature brute (le bois, le métal, le sable, la pierre) que transformée (les tonneaux, les vitraux, la ferronnerie). Une cuisine élaborée en lien avec le sommelier Martin Jean et servie par une cave aux milliers de références dont quelque 850 champagnes. **Claude Vincent**

LES CHAMBRES: dix (sur vingt) sont ouvertes en ce moment, les vendredis et samedis.
C'EST COMBIEN: chambres à partir de 400 € la nuit. Repas en cinq services hors boissons et petit-déjeuner: 200 € (en chambre) et 300 € (en salon privé) par personne/jour.
C'EST OÙ: 64 bd Henry Vasnier, 51100 Reims. lescraieres.com

ILLUSTRATIONS: ANÈLE PALÈRE POUR LES ECHOS WEEK-END / ANNE EMMANUELLE THION / MATHIEU GARÇON