



Mélenchon peut-il être au second tour ?

FRANCE MÉTRO - 44 - AND - 4706 - D - 4806 - 84 - 4706 - ASP - 4706 - GR - 15,096 - IT - 4706 - LUX - 4706 - PORTOVI - 4706 - DOMA - 4706 - TOMA - 1200PF - GR - ELBAG - CH - 7200PF - MUI - 4806 - TUN - 810



N° 1305
Du 17 au 23 mars 2022

www.marianne.net

Marianne



L 12811 - 1305 - F - 4,00 €



GUERRE de l'énergie

Les dessous de la dépendance européenne

RÉVÉLATIONS

Notre-Dame du fiasco





TURBOT POUDRÉ DE CAVIAR, oignon, céleri et œuf.



COQUILLES SAINT-JACQUES et foie gras cuits sous la paille.



Domaine **Les Crayères** à Reims

Haute cuisine française et magie du champagne

Voici un monument où l'élégance des mets et l'intelligence des accords consacrent une cuisine pétrie de valeurs aussi classiques que contemporaines. Celles dont le chef **Philippe Mille** porte haut les couleurs en hommage au goût juste. **PAR PÉRICO LÉGASSE**

Ancienne résidence de Louise Pommery, marquise de Polignac, dont le nom est indissociable de la légende champenoise, le domaine des Crayères, à Reims, fait figure de palais édifié à la gloire du vin de Champagne lorsqu'il convertit l'instant de table en féerie. Propriétaire des lieux depuis 1978

– la maison ayant changé de destinée au départ des Polignac –, la famille Gardinier veille à ce que ce sanctuaire de la belle tradition française préserve son âme, son charme et cette part de rêve qu'installent le site, les murs et le parc, dans un raffinement inouï. Tel est le challenge relevé chaque jour sous

la direction d'Arnaud Valary. Si Les Crayères sont bien une hostellerie de luxe, avec tout ce que cette idée suppose dans la recherche de l'excellence, son accès n'est nullement interdit à ceux qui veulent passer un moment inoubliable sans trop délier les cordons de leur bourse. En annexe du restaurant Le Parc,

référence de la haute gastronomie tricolore, la brasserie Le Jardin, elle aussi confiée aux équipes du chef Philippe Mille, permet d'expérimenter la magie des lieux grâce à une prestation aussi séduisante qu'accessible (lire ci-contre). Haut lieu gastronomique, comme il a été rappelé, le domaine des Crayères bénéficie d'une énergie liée au dynamisme de son chef, Philippe Mille, dont le parcours, aux côtés des plus grandes toques, explique son aspiration à proposer une cuisine personnelle tout en respectant les enseignements et les savoirs transmis par ses maîtres. Le plus émouvant, lorsque l'on savoure une préparation de Philippe Mille, c'est la subtilité de la composition, la nuance révélant que, au-delà d'une maîtrise absolue de l'exercice, l'apprentissage d'un vrai cuisinier n'est jamais vraiment terminé, la vraie sagesse du métier étant précisément d'admettre que l'on en apprend tous les jours.

BRASSERIE LE JARDIN : DANS LE MILLE POUR 33 €

Privilège apprécié par les Rémois que de pouvoir accéder à la glorieuse demeure pour passer un moment convivial et gourmand à la table du Jardin, le coin bistrot, ou brasserie, des Crayères. Très à l'aise dans un exercice à peine moins prestigieux mais tout aussi excellent, Philippe Mille se fait plaisir en approchant une cuisine de l'instant et de l'instinct avec des produits tout aussi irréprochables. Pour 33 €, le menu du Jardin propose un œuf « parfait » sur émulsion de crème de lard ou un haddock et choux fleurs à l'aneth, puis un saumon à la plancha et topiambours écrasés à la fourchette ou un blanc de volaille fermière, sauce saté, pommes frites, parmesan au thym, pour finir sur un riz au lait crémeux, fruits de la passion et caramel ou crumble de coco aux fruits frais et sirop façon thaïe. Carte des vins à l'unisson et prestation au sommet d'un rapport qualité-prix frôlant le miracle. ■



VITRAIL DE LANGOUSTINES marinées au verjus, gaufrette coralline aux grains de caviar.

Les Crayères, 64, bd Henry-Vasnier, 51100 Reims. Tél. 03 26 24 90 00. Restaurant Le Parc, menus à 115, 155 et 260 €. Brasserie Le Jardin, menu à 33 €.

ces deux phénomènes fondateurs que sont la cuisine et le vin. Il ne s'agit pas seulement, ici, de veiller à la cohérence des accords, mais encore d'intégrer les paramètres bachiques au moment de la conception de la recette, de sorte que la réplique donnée soit la plus pertinente possible. La passion de Mille pour le produit noble et l'exigence qui est la sienne pour en préserver les vertus intrinsèques, afin d'aller droit au but, révèlent une immense sensibilité à la pureté de la denrée. Tel est l'esprit des plats servis aux Crayères, de façon que le champagne, dans son infinie diversité (mais aussi les autres vins de cette carte phénoménale), puisse apporter une réplique immédiate, adaptée et judicieuse, aux subtilités recherchées par le chef au moment de la création. Une recherche quasi architecturale qui se traduit par des nuances d'une précision bouleversante, sans omettre le tableau visuel, partagé entre l'œuvre artistique ou la sobriété fulgurante. Pour preuve cet hommage à Notre-Dame de Reims, présenté sous forme d'une rosace dont le vitrail se compose d'un ceviche de langoustines serti par une gaufrette coralline ponctuée

de grains de caviar. Il faut parler ici de composition d'orfèvre, alliant la délicatesse du produit, vu la fraîcheur extrême des langoustines, à l'équilibre gustatif de l'ensemble, les substances se concertant entre elles pour ne délivrer qu'une émotion, celle de l'extase. Autant celle de la rétine que celle des papilles. On imagine le temps passé et les répétitions nécessaires pour aboutir à ce point de perfection. C'est alors qu'intervient Martin Jean, sommelier gardien du trésor constitué par les 600 références de champagne d'une cave creusée dans la crayère pour y mûrir posément. Synergie systématique entre l'inventaire infini d'une bulle aux mille mousses et celui des alliances issues du talent de Mille et de son équipe. Nos papilles sont encore envoûtées par la rencontre entre le saint-pierre de ligne sur une douelle champenoise et céleri en strate d'algues, raisin de mer et suc de champagne crévés, simplement divin dans son austérité magnifique, et le bollinger RD grande année 2007, seigneurial, racé, époustouffant dans sa persistance en bouche avec une finale fleurie et rôtie, dont la fraîcheur donnait encore plus de relief à la noblesse du poisson. Émoi renouvelé sur les noix de Saint-Jacques et foie gras cuits sous la paille, courge confite au poivre de Malabar, truffe noire et jus de moule au safran. Une cuisine où les sens et l'esprit communient, en saveurs et en ferveurs, à la gloire du goût juste. Cadre royal et service magistral, Les Crayères n'ont jamais été aussi rayonnantes et s'inscrivent au palmarès des fiertés nationales. ■