



ART DE VIVRE / GASTRONOMIE



SPILES CRAYÈRES

Le Parc, joyau de Reims

Une table lovée dans l'écrin de 7 hectares de nature du domaine *Les Crayères*, au cœur de la Champagne!

Par **Véronique André**

Ancien château, construit dans les années 1900 pour la marquise de Polignac, il affiche un style Mansart et une élégance bien française, qui se jouent notamment dans l'assiette. Cette dernière est concoctée par **Philippe Mille**, chef doublement étoilé! Sa vision consiste à se recentrer sur le terroir, en se basant sur le goût, avec encore plus de produits bruts, plus d'extractions de jus et plus de générosité dans les assiettes et dans les proportions. Une carte de vins et de champagnes vertigineuse de plus de 60000 bouteilles présentées par Martin Jean, chef sommelier de 30 ans, accompagne un choix de plats copieux et variés.

On hésite entre prendre le menu à cinq plats Promenade en Champagne (155 euros), avec une "échappée dans les vignes", ou bien choisir parmi la carte sublime qui donne envie aux papilles. On aime la célèbre langous-

tine Hommage à Notre-Dame de Reims, présentée avec une gaufrette coralline aux grains de caviar. Suit un foie gras cuit en pierre saline, artichauts poivrades au pinot meunier. Un turbot de ligne grillé sur des sarments, oignons à la flamme, caviar vêtu de feuilles de vigne, céleri en croûte de sel noirci dans la braise. Enfin, les becs sucrés seront emballés par le gâteau au chocolat, créé par Yoann Normand. Une formule au déjeuner séduit les plus pressés: en quatre séquences, à 115 euros hors boissons. Les autres menus sont Voyage avec le chef (260 euros) et L'âme de la Champagne (390 euros), toujours hors boissons. Déjeuner ou dîner à la table du *Parc* du domaine des *Crayères* est un plongeon au cœur de la Champagne. ●

Le Parc, 64, boulevard Henry-Vasnier, Reims (Haute-Marne). Tél.: 03.26.24.90.00.

