

Hôtel Domaine Les Crayères à Reims, l'avis d'expert du Figaro



Domaines Les Crayères - Un hôtel de luxe Relais & Châteaux et restaurant gastronomique deux étoiles au Michelin situé dans un château classique français à Reims. Le Domaine Les Crayères / Jean-Baptiste Delerue

10/10

Cet établissement discrètement lové dans un parc de sept hectares avec sa table doublement étoilée est une institution au coeur de la ville champenoise. Faut-il y aller ? On a testé.

Domaines Les Crayères

Catégorie : 5 étoiles

Lieu : [France](#), Reims 64 Bd Henry Vasnier, 51100 Reims, France

Prix : à partir de 490 €/ nuit - base chambre double

L'avis du Figaro

10/10

On vient à Reims pour deux trésors : la cathédrale et le champagne. Mais pas seulement ! Érigé en 1904 par la marquise de



Polignac, le Domaine Les Crayères est depuis plus d'un siècle au coeur de la vie rémoise. Acquis en 1980 par la famille Gardinier, il a été entièrement réaménagé par l'architecte d'intérieur Pierre-Yves Rochon (à qui l'on doit le The Woodward à Genève, le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat ou encore le Four Seasons George V à Paris). La maison se distingue par ses partis pris forts et déploie un luxe confidentiel dans ses 20 chambres et suites décorées dans le plus pur style classique français : boiseries peintes, tissus de velours et tapisseries fleuries, le tout avec de magnifiques vues sur la cour d'honneur ou le parc du domaine. Ce dernier, majestueux, déroule tout autour de lui sept hectares de nature paysagère dessinée par Jules-Edouard Redont, entre cèdres du Liban, parterres de fleurs et buis centenaires. Mais le meilleur à venir est la table dirigée par l'excellent Philippe Mille. Meilleur Ouvrier de France et chef doublement étoilé, il signe la carte du restaurant gastronomique « Le Parc » et celle de la brasserie « Le Jardin ». Dernière distinction en date, le Domaine Les Crayères a reçu le titre de « plus belle carte des vins au monde », décerné par la revue World of Fine Wines en septembre 2022. Une première pour un établissement français. Tout cela fait de ce cinq-étoiles un fleuron des établissements Relais & Châteaux toute en finesse et en élégance.

La situation

9/10

Le domaine est posé sur la butte Saint-Nicaise, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, observant d'un côté le dôme de la Basilique Saint-Rémi, de l'autre la cathédrale de Reims. Sa situation géographique lui a permis d'être classé plusieurs fois « plus bel hôtel du monde », notamment par le *New York Times* en 2007. Les voisins se nomment Taittinger, Ruinart ou Veuve Clicquot. La basilique médiévale Saint-Rémi se visite à pied (comptez 15 minutes) et on accède au centre historique en moins de 10 minutes de voiture.

[Domaine Les Crayères](#), 64, boulevard Henry Vasnier, 51100 Reims. Tél. : +33 3 26 24 90 00.

La déco

9/10

Elégance, souci du détail, respect de la culture et de l'histoire des lieux : on reconnaît ici la patte de [Pierre-Yves Rochon](#). Ce dernier accompagne depuis 1979 l'évolution du château dans un style classique français totalement assumé, presque hors du temps. Les lieux traversent l'histoire, tels la diversité de tartans au bar La Rotonde qui lui confère cette atmosphère de club de gentlemen anglais, le jardin d'hiver avec sa verrière tapissée de bouillonnais comme dans les années folles, le Salon Melchior tout en chêne d'origine, la salle du restaurant Le Parc avec son lustre magistral et ses portraits de famille en médaillons XXL ou encore la Salle Boisée ornée d'une tapisserie d'Aubusson et observant derrière son arrondi les perspectives de la terrasse.



Cette ancienne demeure de la famille de Polignac modernise à chaque instant le style « château » dans une atmosphère élégante et raffinée. Domaine des Crayères / Photo presse

Les chambres

10/10

Seulement vingt clés, toutes baptisées du nom d'une impératrice, d'une reine ou d'une princesse d'Europe, qui se partagent les hauteurs du péristyle et du cottage, plus intimiste et au style champêtre, à l'ombre du parc. D'un classicisme à la française absolu, six catégories sont affichées, de la chambre Premium (30 m²) dans l'aile du château à la suite Impériale (55 m²) en passant par la Junior Suite Deluxe (40 m²) ou la Supérieure. Celle que nous avons testée par, la 25 - Victoria, une chambre Prestige (50 m²), offre une vue éblouissante sur le parc et la cathédrale de Reims. Salle de bains en marbre avec baignoire et douche XXL. Les *amenities* sont signés **Guerlain**. Dans la chambre tout est là : de la connexion WI-FI au coffre-fort, des peignoirs aux parapluies, et même non testée- une télévision à écran plat. Moquette épaisse, étoffes brodées de chez Lelièvre, velours Dedar, tissus Pierre Frey... Chaque année, deux chambres sont refaites tout en conservant leur allure grand siècle, ce qui contribue au succès du lieu.

Visite guidée du Domaines Les Crayères







ACCÉDER AU DIAPORAMA (13)

Le service et les équipements

10/10

Si la maison entend proposer le meilleur de la cuisine française, révolutionnant cette dernière avec des associations de génie, elle offre à ses hôtes une véritable vie de château. Pour Gault & Millau, « *Le service est tout à la fois attentif, prévenant et naturel* ». Il est un peu plus que cela. 150 employés pour 20 clés font que l'attention qui vous est portée vous transporte dans un univers de luxe que vous n'aurez plus envie de quitter. Ici les chiens sont acceptés (30 €) et les enfants bienvenus. Le service conciergerie est parfait, et ce, dès l'arrivée puisque le chek-in se fait tranquillement dans un fauteuil club, coupe de champagne à la main. Arnaud Valary, directeur général du Domaine est un perfectionniste qui veille à tout, de l'essentiel au moindre détail. La maison peut vous proposer des activités allant de l'équitation au golf (18 trous) en passant par une balade à vélo, une randonnée ou un cours de tennis. Pas de spa. Du moins, pas encore. Un projet exceptionnel est dans les cartons pour 2025.

- Belle table
- Bar
- Jardin
- Accès handicapé
- Parking
- Restaurant

À table et au bar

10/10

En investissant les cuisines de cet établissement d'exception, Philippe Mille entendait redonner toutes ses lettres de noblesse à la Champagne. Son hommage à la cathédrale de Reims, vitrail de langoustines marinées au verjus d'arbanne, gaufrette coralline aux grains de caviar est une oeuvre d'art. Le chef s'est inspiré des maîtres verriers de l'atelier Simon-Marq pour le concevoir et voue au terroir et à l'artisanat champenois une passion sincère. Un terroir qui a fait évoluer sa cuisine aux dressages méticuleux, dans la conception des recettes comme dans la recherche des accords mets et vins. Bravo au chef sommelier de 30 ans, Martin Jean, qui, à la demande, dégote dans sa cave d'Ali Baba des champagnes de vigneronns connus seulement des initiés. Avec près de 3000 références, la liste est (très) longue et s'aligne sur deux livres de cave. Le premier, de 50 pages, est dédié au champagne (530 maisons représentées) et le second, encore plus épais, recense tous les vins. Le domaine affiche 63.000 bouteilles en cave, dont un tiers en vieillissement dans un authentique bunker au fond du parc. Les premiers flacons sont affichés à 50-60 € et les prix peuvent ensuite très vite grimper jusqu'à 2000 € pour un Petrus et dépasser les 10.000 euros pour une Romanée-Conti. On ne vit qu'une fois. À noter, Philippe Mille signe également la carte de la brasserie Le Jardin, dans une dépendance des Crayères. Et pour terminer en beauté, rien de tel qu'un dernier verre qu'au bar La Rotonde pour son atmosphère unique, mi-club de gentlemen, mi-jardin d'hiver à la française. La sélection d'alcools est à la hauteur des amateurs les plus exigeants, avec des eaux-de vie rarissimes comme celles de la distillerie tyrolienne Rochelt, des alcools bruns et des cocktails signatures. Dès l'automne, on vient ici se réchauffer au creux d'un velours soyeux et d'une laine vierge Ralph Lauren, au printemps sur la mythique terrasse à l'avant du château, face aux jardins embrassés par les couchers de soleil flamboyants.



Le cadre majestueux du restaurant Le Parc, deux étoiles au guide Michelin. Anne-Emmanuelle Thion

Le rapport qualité / prix

9/10

Au top de l'excellence, cette grande maison continue avec succès la grande tradition de l'hôtellerie française, tout cela a un prix : celui de l'exception. À partir de 490 € la chambre Premium dans le château à 1200 € pour la suite Impériale. Menus du restaurant Le Parc** : 115 € (déjeuner, du jeudi au samedi), 155 €, 260 €, 390 € (dîner, du mercredi au dimanche). Carte : environ 210 € (hors boisson). Brasserie Le Jardin : Bib Gourmand Michelin, ouvert 7 jours sur 7, menu 35 & 55 €.