



Domaine Les Crayères, Reims

L'expression de la Champagne dans sa pleine maturité



Cette propriété historique et membre de Relais & Châteaux, devenue l'une des plus belles adresses de l'art de vivre à la française sous l'impulsion des frères Gardinier qui lui offrent une nouvelle destinée au début des années 80, affiche à l'aube de ses 40 ans une toute nouvelle vision, qui va bien au-delà du terroir.

Elle offre à ses hôtes plusieurs grilles de lecture pour comprendre ce qui singularise le territoire de la champagne : sa terre, ses vignes... mais pas seulement.



PHILIPPE MILLE, UNE RÉFLEXION VISIONNAIRE

*« Témoigner de l'âme de la Champagne, ce n'est pas seulement cuisiner le terroir...
c'est comprendre qui elle est ! »*

C'est parce qu'il a lui-même mis deux ans à appréhender dans les moindres subtilités ce terroir riche et complexe de vigneron, que ce Chef, Meilleur Ouvrier de France en 2011 et doublement étoilé depuis 2012, estime qu'il est, aujourd'hui seulement, capable d'offrir bien davantage qu'une cuisine locavore et engagée.

Si dès son arrivée, il a su réconcilier le prestige de l'institution et la ruralité qui lui est chère, puis tisser des liens de confiance solides et initier un cercle vertueux entre chacun des 64 producteurs, éleveurs, pisciculteurs, cueilleurs qui lui fournissent aujourd'hui le meilleur des moins de 70 kilomètres alentours, Philippe Mille avait à cœur de partager aussi l'identité champenoise dans ce qu'elle a de plus abouti, historique et créatif à travers des techniques de cuisson et de découpe inédites, en sollicitant les meilleurs savoir-faire locaux en matière d'artisanat d'art.

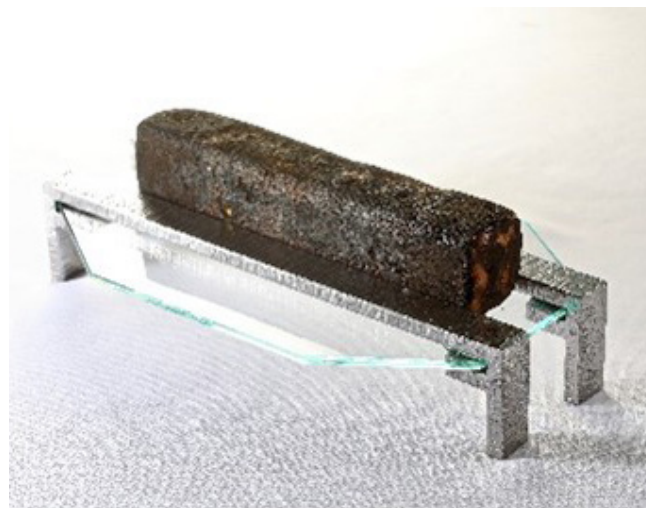
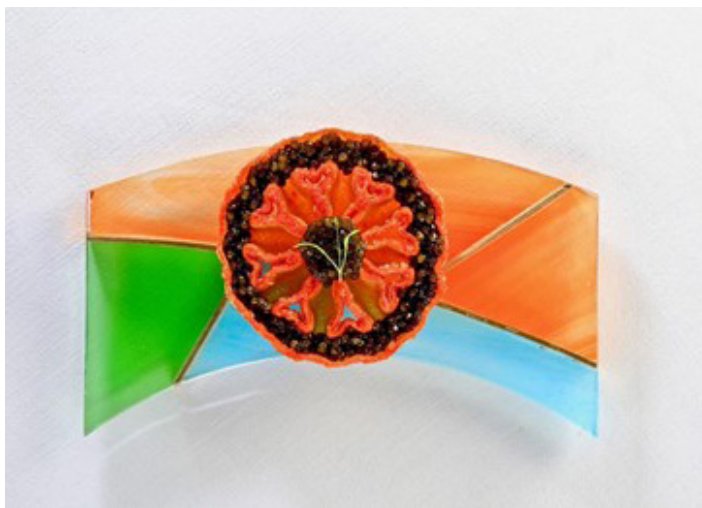


En créant la surprise aussi ! Comme avec ce plat de couteaux, monochrome, immaculé, qui vient rappeler que la mer n'est pas étrangère à ce terroir crayeux : des milliers de coquillages venaient tapisser le terrain il y a 45 millions d'années et ont laissé un héritage naturel iodé, perceptible en bouche lors des dégustations de champagnes. Servi dans un contenant massif, blanc mat, couleur calcaire, ce plat de couteaux met en exergue cette riche réflexion culinaire.



Si Philippe Mille reconnaît créer parfois sa carte - qui, loin des tables gastronomiques empesées, évolue, elle, 20 à 30 fois dans l'année – en fonction d'un vigneron ou d'un coup de cœur au verre, il ne crée plus aucune recette sans la volonté de dévoiler sa rencontre avec un vigneron, un producteur et un artisan tel Grégory Pierson, un marqueteur de paille à Nanteuil, qui inspire sa volaille de Monsieur Cogniard à Pauvre travaillée autour du seigle (la paille est issue du seigle).

Ce pourrait également être l'atelier de Vitraux Simon-Marq qui accompagne sa langoustine marinée au verjus d'arbanne dans un hommage spectaculaire à la Cathédrale de Reims.



Son turbot ? Il n'est pas seulement grillé sur les sarments de vigne et une douelle champenoise, il s'accommode de pommes de terre cuites sur les braises, dans cette forge réalisée par un métallier local, avec une cuisson qui n'est autre qu'un clin d'œil à son enfance, lorsqu'il observait le geste de son père ferronnier.

En exprimant son amour de l'art et de l'architecture dans un langage culinaire croisé à celui des artisans d'art et des producteurs locaux, Philippe Mille ancre définitivement Le Domaine Les Crayères dans son territoire pluriel.

Quant à lui, bien loin de se laisser impressionner par cette géographie de fins connaisseurs, il s'est approprié le socle d'une personnalité singulière, assumée, attachée à une cuisine ayant pour racines les fondements de la cuisine française privilégiant les parfums puissants qui se nourrissent d'arêtes et de carcasses, les temps « longs », mais aussi les découpes à l'ancienne et en salle.

*« A quoi bon cultiver des histoires en cuisine et avec les producteurs
s'il n'y a personne pour les transmettre au client ? »*



La tâche est confiée à Michel Gebel dont la délicatesse et la discrétion concourent à la parfaite retranscription de l'émotion de Philippe Mille.

Une transmission d'ailleurs au centre de sa démarche pour ce Sarthois d'origine, dont le talent s'est forgé derrière les plus beaux pianos - chez Drouant, au Pré Catelan avec Frédéric Anton, chez Lasserre, au Ritz avec Michel Roth, puis au Meurice auprès de Yannick Alléno - et qui chaperonne aujourd'hui sa propre brigade avec qui il partage son savoir et sa vision culinaire.

« La sensibilisation de la brigade au produit passe par la complicité avec les producteurs, indispensable pour les comprendre et les valoriser ».



Un discours de bon sens, d'échange et de respect mutuel aussi pour ce Chef dont la brigade évolue dans la bienveillance et le calme pendant les services.

« Le savoir-faire est indissociable du savoir-être en cuisine. Travailler en osmose, c'est la garantie d'une plus grande précision » confie celui qui a créé il y a 11 ans un concours devenu international pour motiver les jeunes talents. Aujourd'hui le Trophée Mille réunit chaque année 14 pays, et de nombreux chefs étoilés qui viennent partager leur passion et épauler tous les futurs grands.



YOANN NORMAND, CHEF-PÂTISSIER DU JUSTE ÉQUILIBRE

« Ma pâtisserie n'a d'autre ambition que de réveiller l'enfant qui sommeille en nous. C'est un peu ma suite logique pour conclure un repas d'exception : se rappeler les bons souvenirs, et ils sont pour la plupart ancrés dans nos vingt premières années. Notre gourmandise, on la tient en grande partie de cette époque insouciante ».

Celui qui a choisi la pâtisserie pour « continuer à s'amuser » s'affranchit du même coup des codes trop longtemps restrictifs de la pâtisserie gastronomique. Pas de limites dans sa cour de récréation qui compte 12 pâtissiers - et qu'il ne manque jamais d'interroger sur leurs souvenirs sucrés, « c'est très intéressant, il y a toujours des trésors qui en ressortent » - mais trois principes immuables : utiliser toutes les richesses du terroir champenois, dresser une seule et unique pièce « cuisinée » (pas d'effets de style multiple ni de pâtisserie d'assemblage), et forcer l'effet waouh. « Encore une fois, je veux créer l'émerveillement. En deux temps : visuellement, à la manière de celui découvre sa surprise, puis à force de gourmandise, parce que c'est un langage émotionnel à part entière ».

A 29 ans, ce grand gamin perfectionniste embrasse ainsi et à sa façon une maturité, en travaillant des assiettes dans lesquelles « tout doit être justifié ». Pas de superflu, rien qui dénature l'idée principale du dessert, et principalement des fruits, beaucoup de fruits pour ce gourmand né à côté d'une cueillette. « Le dessert doit être un nuage sans orage » sourit-il. C'est l'ultime plaisir qui vient conclure un temps suspendu, raison de plus pour le finir uniquement parce que l'envie a le mot dernier mot. Ses desserts s'inscrivent dans la démarche du Chef Philippe Mille - raconter des histoires -, dont son principal moteur demeure la gourmandise. Comme celle provoquée par un cube de chocolat brut de Cuba, inspiré par le travail de Nicolas Berger qui source lui-même ses fèves dans le monde entier.



Un cube sombre, qui rappelle l'épaisse forêt d'Argonne duquel jaillit une giboulée de cerises naturellement sucrées. « Jamais de sucre inutile, uniquement des sucres gourmands s'ils apportent quelque chose au dessert » ajoute d'ailleurs cet esthète de l'équilibre.



D'autres desserts ajoutent à cette dimension de plaisir la satisfaction de raconter une histoire de vie, de rencontres. Comme avec ses sucettes choco-lait fumées aux sarments de vigne. « Un dessert qui raconte mes visites chez les amis vignerons. Qui célèbre l'amitié, le respect qu'on leur porte. Finalement, on y met toujours plein de copains dans les assiettes... » confie ce bon vivant, Champion de France des desserts 2019, et qui n'en renie pas moins la technique et la complexité. Un dessert de championnat très attendu depuis, à la table du Parc chaque année à l'approche de Noël : La part des anges, clin d'œil aux effluves des caves. « J'ai imaginé un dessert que l'on pourrait presque déguster sur un fût de chêne. Avec un whisky vieilli dans un fût de sirop d'érable, du pamplemousse pour la fraîcheur... et travaillé en sorbet arrosé de Gin Tanqueray, en confit avec les pamplemousses rose, rouge et blanc. Le tube ajouré vient rappeler l'évaporation de l'alcool à travers le tonneau ». Esthète de l'équilibre et passeur d'histoire(s) à son tour.



UNE CAVE D'EXCEPTION

Avec trois caves et 63 000 bouteilles, la cave du Domaine Les Crayères est l'une des plus belles de France. Et pas des moins insolites puisqu'elle repose à température idéale dans un authentique bunker au fond du parc.

Si Martin Jean, Chef-sommelier y a installé une cave de vieillissement supérieure pour nourrir des verticales prestigieuses avec ses Côte Rôtie du Domaine Jamet ou des Meursault Coche-Dury quasi introuvables, ce jeune passionné champardennais ne boude pas son plaisir à cultiver un autre trésor : 9000 bouteilles de champagne, avec pas moins de 530 maisons ici représentées.

A 30 ans, Martin est bien décidé à suivre au plus près le nouveau dynamisme qui agite la région, et compte parmi ses références 250 vignerons indépendants.



Des passionnés qui approfondissent leurs connaissances, « creusent » leur propre vision et travaillent chacun en fonction de la singularité de leur sol. Pour un résultat sur-mesure et au final, une diversité de vins inédite. « Les jeunes vignerons ont une toute autre approche et leurs voyages dans d'autres régions viticoles ou plus loin, n'y sont pas étrangères » confie le Chef-sommelier. Grande maison ou jeune domaine indépendant, c'est le juste équilibre qui l'emporte. « Nous cherchons dans chaque vin la pureté, et à retrouver l'authenticité d'une maison » continue ce connaisseur exigeant qui, sur une centaine de nouveautés chaque année, ne référence qu'une dizaine de nouvelles signatures comme il peut parfois en déréférencer .

Celui pour qui l'accord parfait n'existe pas - « Chacun a son ressenti en fonction de son vécu, du contexte... » - n'a pour ambition que de faire plaisir et d'apporter une ligne directrice à tout le repas.



« Contrairement aux idées reçues, le champagne est un vin de garde.

Au fil du temps, il développe d'autres arômes, accompagne d'autres plats...

On passe parfois à côté de beaucoup de choses si l'on boit un champagne trop jeune »

Et c'est bien pour cela que certains de ses champagnes reposent eux aussi dans la cave de vieillissement pour rééquilibrer des millésimes, atténuer le dosage, apporter de la complexité.... Martin Jean travaille de concert avec le Chef, le vigneron et le client, il apporte des accords mets-champagne réfléchis grâce à une carte d'une demi-douzaine de références au verre, chacune illustrant une typicité volontairement très différente des autres ou encore à travers le millier de références à la bouteille tout juste élu en 2021 « Best Champagne List in Europe » par World Fine Wine.



LA VIE DE CHÂTEAU

Elu le plus bel hôtel du monde à plusieurs reprises par Condé Nast Traveler, fleuron des établissements Relais & Châteaux, le Domaine Les Crayères est une destination à part entière au cœur même de Reims.

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.

Un rêve, à taille humaine et pourtant majestueux, déroulant tout autour de lui sept hectares de nature paysagère dessinée par Jules-Edouard Redont, entre cèdres du Liban et buis centenaires, parterres de plus de 3000 bulbes et fleurs renouvelés à chaque saison.



Edifié à l'initiative de la Marquise de Polignac, passionnée d'architecture, le Château d'un pur style Mansart terminé en 1904 a la plus belle vue sur la ville et la montagne de Reims.

Ce sont vingt clés 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.

Vingt clés, dont certaines avec une vue majestueuse, pour un séjour dans l'esprit de celui d'une maison aristocratique, sophistiquée et familiale qui privilégie le savoir-vivre à la française avec un accueil chaleureux, jamais empesé dont Marie-Liesse Mantsch, Directrice de l'hébergement, se porte garante depuis bientôt 34 ans !



UN HÉRITAGE ASSUMÉ

La décoration, signée de l'un des plus grands noms du style classique, Pierre Yves Rochon, rend un hommage aux belles étoffes, au mobilier d'antiquaire et à ce je-ne-sais-quoi de si français.



Chaque année, ce sont deux chambres qui conservent leur allure grand siècle mais qui adoptent le meilleur des éditeurs contemporains. Papiers peints et tissus aux motifs puisés dans les archives de l'histoire par la maison Pierre Frey, velours Dedar, étoffes brodées de chez Lelièvre...

Au fil des dernières années, Le Domaine Les Crayères a réussi le pari de l'équilibre subtil entre le charme unique d'une maison historique et celui d'un hôtel bien dans son époque.

Partout, la maison se distingue par ses partis pris forts et assume comme nul autre cette élégance marquée du sceau des lieux qui 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, la Salle Boisée ornée d'une tapisserie d'Aubusson et observant derrière son arrondi les perspectives de la terrasse...

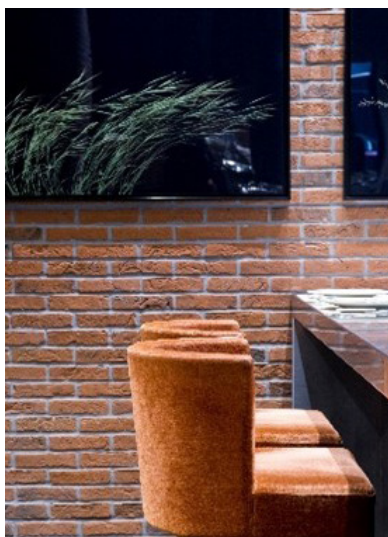


Le Domaine Les Crayères a l'ambition aujourd'hui d'offrir un voyage dans le temps et « en Champagne » tout particulièrement, avec tous les codes d'un savoir recevoir d'aujourd'hui, à la fois chic et empathique.



UNE BRASSERIE EN PLEINE NATURE

Nichée d'un côté du parc, Le Jardin alterne une ambiance bon enfant entre sa terrasse bucolique sans égal au cœur de la capitale champenoise, et une bâtisse aux allures d'immense loft, aménagée dans un style résolument contemporain autour d'une cuisine ouverte.



Le Chef Philippe Mille s'affranchit ici du protocole pour dérouler une carte spontanée, mais toujours travaillée autour de la générosité, du produit, et en conservant le même sourcing exigeant qu'à la table Le Parc.

Les cuissons précises, les petites nages et les « desserts de copains » du chef-pâtissier Yoann Normand en font une destination bistronomique de haute volée à 33 € le menu trois plats au déjeuner comme au dîner !



La sélection de vins et de champagnes est à la hauteur de l'expérience pour le chef-sommelier Martin Jean, qui voit ici l'opportunité qui se dessine derrière un rapport qualité-prix inédit : se faire d'autant plus plaisir sur les dégustations au verre, tous servis en magnum.



UN BAR CONFIDENTIEL DEVENU CULTE

Avec 40 places assises sur réservation uniquement et un décor acajou et tartan emblématique, La Rotonde est devenue un lieu mythique, un rendez-vous d'happy few, dans la lignée de certaines adresses courues à travers le monde pour son atmosphère unique, mi-club de gentlemen, mi-jardin d'hiver à la française...



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.

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.



DES EXPÉRIENCES SINGULIÈRES UN DÎNER « SEULS AU MONDE »

L'expérience a émergé par la force des choses au printemps 2021 alors que la salle du restaurant Le Parc était fermée : offrir le voyage gastronomique le plus fidèle, avec un menu unique, l'intimité d'une chambre et un service dédié. L'essai s'est transformé en succès et le Chef a imaginé renouveler l'expérience d'une « gastronomie adaptée à son écrin ».



Poussant l'exclusivité encore plus loin avec une scénographie travaillée pendant que les convives prennent l'apéritif sur la terrasse ou dans le parc, un service aux petits soins pour un menu carte blanche, et avec un rituel savamment orchestré.



LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Dans sa démarche d'ancrer le Domaine Les Crayères dans son terroir et de rendre aux artisans producteurs toute la visibilité qu'ils méritent auprès du grand public, en 2010, tel un précurseur du locavorisme, le Chef Philippe Mille initia ce rendez-vous annuel devenu incontournable avec 6 000 visiteurs le temps d'un week-end en septembre et de profiter du cadre idyllique du parc du Domaine Les Crayères et de ses secrets de producteurs.



On y retrouve Julien et Patrick Cogniard qui élèvent les agneaux laitons servis au Parc, les fromages de chèvre de Sophie Laluc, les champignons de Paris légèrement rosés et tellement parfumés de la famille Spinelli...

Objectif auprès du grand public ? Rappeler que la Champagne et les Ardennes, ce ne sont pas que du vin, mais un large éventail d'artisans de bouche, d'agriculteurs ou d'éleveurs.



UNE SOIRÉE BLANCHE

Non moins attendu, cet événement fêtera sa onzième édition en 2023.



Encore une initiative qui a grandi au fil des années avec 3000 personnes qui jouent désormais le jeu du total look et s'installent sur la pelouse avec un panier pique-nique élaboré par le Chef et une bouteille de champagne pour deux.

Quatre concerts se succèdent à partir de 19h, alternant artistes locaux et de la scène internationale. Bar à champagne pour rafraîchir la soirée...



LES ÉLÉMENTS CLÉS

Le Domaine les Crayères : Les grands jalons à retenir

L'art de vivre à la française

- **Le domaine Les Crayères :**



- Hôtel 5 étoiles – Relais & Châteaux : 20 chambres et suites, de 490 à 1500 euros.



- Restaurant Le Parc** : ouvert à chaque service du mercredi midi au dimanche soir, capacité 45 couverts, menu de 115 à 390 euros.



- Brasserie Le Jardin : Bib Gourmand Michelin, ouvert 7 jours sur 7, menu 35 & 55 euros, capacité intérieure ou en terrasse 130 couverts

- **Institution iconique française et champenoise :**

- Label « Entreprise du Patrimoine Vivant »

- Conde Nast Traveller Choice 2021

- Louis Vuitton Travel Guide

- Plus bel Hotel du Monde 2007 par le New York Times

- Premier hôtel décoré et restauré par Pierre-Yves Rochon en 1981

- **Nous trouver :**

- Situé sur la colline de Saint-Nicaise, un site du patrimoine inscrit à l'UNESCO

- A 3 minute de marche des caves et vignes des maisons de Champagne Pommery et Veuve Clicquot

- A 8 minute de marche des caves des champagnes Taittinger et Ruinart

- En TGV : 45 minutes de Paris et 30 minutes de l'aéroport Charles de Gaulle, puis 10 minutes de la gare au domaine.

- En voiture : 90 minutes de Paris

Le Chef Philippe Mille

- 2022 : Le Restaurant Le Parc classé dans le top 150 des meilleurs restaurants du monde et récompensé d'une note de 17,5/20 par Le Gault & Millau

- 2021-2022 : Année de l'épanouissement de Philippe Mille

- 2021 : Top 100 des restaurants français selon l'OAD

- 2021 : 50 Best Discovery

- 2021 : Gault & Millau d'Or de la région Grand Est 2021

- 2021 : restaurant « Le Parc » nommé le 200e meilleur restaurant du monde selon La List 1000

- 2021 - 2021 : Nouvel Opus : un produit, un artisan, un créateur d'art

- 2021 : Lancement de son 2e livre *Âme de Champagne*, qui a reçu le prix des Livres du Savoir de l'Académie Nationale de Cuisine



- 2016 : Lancement de son premier livre *Le goût à l'état brut*
- 2012 : Création du Marché des Producteurs, 6000 visiteurs
- 2012 : Deuxième étoile au restaurant « Le Parc » du domaine Les Crayères
- 2011 : Première étoile au restaurant « Le Parc » du domaine Les Crayères
- 2011 : Meilleur Ouvrier de France et « Grand Chef Relais & Châteaux »
- 2009 : Création du Trophée Mille
- 2009 : Bocuse d'Europe et Bocuse de Bronze

La sommellerie

- 63 000 bouteilles au domaine
- 2970 références dont 1020 références de Champagne
- Elue la plus belle carte des Vins au monde par la revue World of Fine Wines 2022
- Elue la plus belle carte des vins effervescents en France et en Europe par The Wine List 2021
- Wine Traveler 2019 - 2020
- 22 000 bouteilles dans la cave de vieillissement du bunker du domaine





INFORMATIONS PRATIQUES

DOMAINE LES CRAYERES

Arnaud Valary, Directeur Général
64, Boulevard Henry Vasnier - 51100 Reims
Tél : +33 3 26 24 90 00
Mail : contact@lescraayeres.com

Suivez-nous...

[https://lescraayeres.com/fr/
@domainelescraayeres](https://lescraayeres.com/fr/@domainelescraayeres)

CONTACT PRESSE

GROUPE GARDINIER

Bureau de presse Pascale Venot

Solene David : solene@pascalevenot.fr
Blandine Sanson : blandine@pascalevenot.fr
Coline Le Houezec : coline@pascalevenot.fr

