

*Les Crayères*

*Quand l'éphémère devient mémorable*

## ÉDITO

### EDITORIAL

Entouré  
des plus prestigieuses maisons

de champagne telles Ruinart, Taittinger, Veuve Clicquot ou Pommery, sur la Colline Saint-Nicaise, inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, le Domaine Les Crayères offre au cœur de Reims une adresse exceptionnelle. La magie opère dès les premiers instants lorsque l'on découvre son château historique ayant appartenu à la marquise de Polignac et son parc classé de sept hectares dessiné en 1894 par Édouard André. À l'intérieur de la propriété, le classicisme français est à l'honneur célébrant un art de vivre apprécié aux quatre coins du monde. Aucune des chambres et suites ne se ressemble, bien qu'offrant toutes le confort moderne attendu dans un établissement cinq étoiles, ponctué d'un service discret, attentionné et bienveillant. Par la cuisine singulière de son Chef Philippe Mille et ses caves exceptionnelles, le Domaine Les Crayères est un véritable ambassadeur de la Champagne et de son célèbre vin. Le Domaine Les Crayères, quand l'éphémère devient mémorable. Surrounded by the most prestigious champagne firms such as Ruinart, Taittinger, Veuve-Clicquot and Pommery, on the Colline Saint-Nicaise, listed as a UNESCO World Heritage site, the Domaine Les Crayères is an exceptional address at the heart of Reims. Magic casts its spell right from the start when discovering its historic château once owned by the Marquise de Polignac, and its listed 17.3-acre park designed in 1894 by Edouard André. Inside the property, French classicism has been awarded a place of honour, celebrating a fine art of living admired all over the world. None of the rooms or suites are like any of the others, though they all offer the modern comfort expected in a 5-star hotel, accompanied by discreet, attentive and caring service. Thanks to the outstanding cuisine of Chef Philippe Mille and its remarkable wine cellars, the Domaine Les Crayères is a real ambassador for Champagne and its famous nectar. The Domaine Les Crayères: where ephemeral becomes memorable.

**ARNAUD VALARY**

*Directeur Général du Domaine Les Crayères*



*Le summum de l'assemblage en Champagne*

**RECRÉER L'ANNÉE PARFAITE**

99/100

JAMES SUCKLING.COM

96+/100

Robert Parker  
WINE ADVOCATE

18,5/20

Jancis Robinson.com

*Grand Siècle N°25 en bouteille. En allocation.  
www.laurent-perrier.com - @ #grandsiecle*



# L'INSTANT TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

ESPRIT DE FAMILLE

## SOMMAIRE CONTENTS



### 10

**10 UNE AFFAIRE DE FAMILLE**  
A FAMILY AFFAIR

**12 L'AMOUR DU VIN**  
A LOVE OF WINE

**14 ENTRE GASTRONOMIE ET LITTÉRATURE**  
BETWEEN GASTRONOMY AND LITERATURE

**16 LE CAVIAR, AUTREMENT**  
CAVIAR SEEN DIFFERENTLY

### 18

**18 UNE MAISON CENTENAIRE**  
A CENTURY-OLD RESIDENCE

**22 L'ESPRIT FRANÇAIS PAR EXCELLENCE**  
THE EPITOME OF FRENCH STYLISHNESS

**28 UN SOMMEIL ROYAL**  
ROYAL SLEEP

**38 LES RÉCOMPENSES**  
AWARDS



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
*Reims*

*9 septembre 2018, Château de la Montjoie.  
L'équipe du Champagne Taittinger prépare  
le cochélet, le dernier jour des vendanges.*

*Photo de Massimo Vitali.*

SOMMAIRE  
CONTENTS



48

48 INTERVIEW :  
PHILIPPE MILLE, CHEF DES CUISINES

54 UNE CUISINE D'ÉMOTION  
CUISINE OF EMOTION

66 PORTRAIT :  
MARTIN JEAN, CHEF SOMMELIER

76 LE VIN DES ROIS  
THE WINE OF KINGS

84

84 SUCCULENT JARDIN !  
A LUSCIOUS "GARDEN"

92 LA CITÉ DES SACRES  
THE "CITÉ DES SACRES"

98 LE VITRAIL :  
PATRIMOINE D'EXCEPTION  
STAINED GLASS: AN EXCEPTIONAL HERITAGE

102 AGENDA  
AGENDA



Élaboré avec soin et présenté par Hervé Dantan,  
Chef de Caves de la Maison Lanson.

Réservez votre expérience visite en flashant ce QR code  
Book your visit experience via this QR code



LE LUXE À L'ÉTAT BRUT

RANGE ROVER  
SPORT



**Reims British Cars**  
Parc d'Activités Sud, Rue Rayet-Liénart, 51 420 Witry-Les-Reims  
03 26 97 17 75  
[landover.fr/reims](http://landover.fr/reims)

Disponible en version hybride rechargeable.  
Consommation de carburant en cycle mixte l/100 km (WLTP): 0,8 à 0,9. Land Rover RCS Reims 410 429 740 00047.

Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo. #SeDéplacerMoinsPolluer



# UNE AFFAIRE DE FAMILLE

## A FAMILY AFFAIR

**Le Domaine Les Crayères est l'une des adresses emblématiques de la famille Gardinier.**

Gardinier. Derrière ce nom se cache un succès entrepreneurial français assez discret et pourtant bientôt centenaire. Thierry, Stéphane et Laurent, les trois frères, sont aujourd'hui à la tête du Groupe. Propriétaires du Domaine Les Crayères, ils ont aussi acquis le prestigieux restaurant Le Taillevent à Paris et développent plusieurs adresses œnologiques dans la capitale et à Londres dont le concept de restaurant Les 110 de Taillevent qui propose 110 vins au verre. À eux aussi Le Comptoir du Caviar et l'institution Drouant. Cette passion pour l'art de vivre à la française est l'héritage du travail de leurs aînés. En effet, chez les Gardinier on a toujours investi dans des trésors patrimoniaux. Lucien, leur grand-père, avait d'ailleurs créé dans les années 1950 son champagne « Gardinier » en développant un vignoble dans la région de Reims. Xavier, leur père, a également acheté dans les années 1970 les champagnes Lanson et Pommery avant de les céder et de se lancer dans le vin avec le prestigieux domaine bordelais Château Phélan Ségur. Depuis trois générations, les Gardinier évoluent et surprennent dans un monde hôtelier, gastronomique et viticole qu'ils veulent à leur image : authentique. Grandir, cela était (presque) écrit d'avance quand on sait qu'au départ, Lucien, leur grand-père, est entré dans les affaires en créant son entreprise en 1927 dans le domaine des fertilisants agricoles.

**The Domaine Les Crayères is one of the Gardinier family's iconic addresses.** Gardinier. Behind this name, we discover a French success story in entrepreneurship, quite discreet yet soon a century old. The three brothers, Thierry, Stéphane and Laurent, are now Directors of the Group. Owners of the Domaine Les Crayères, they have also acquired the prestigious restaurant Le Taillevent in Paris, and are developing several oenological addresses in the capital and London, including the restaurant concept "Les 110 de Taillevent", proposing 110 wines by the glass. They also own Le Comptoir du Caviar and the Drouant institution. They inherited their passion for the French art of living from the work accomplished by their elders. In fact, the Gardinier family has always invested in patrimonial treasures. In the 1950's, their grandfather, Lucien, created his "Gardinier" champagne, developing a vineyard in the region around Reims. In the 1970's, their father, Xavier, also acquired the Lanson and Pommery champagnes before selling them and launching himself into the production of Bordeaux wine on the prestigious domain of Château Phélan Ségur. For three generations, the Gardiniers have evolved and surprised in the world of hotels, gastronomy and wines, which reflect their chosen image: that of authenticity. Growth was (almost) predetermined when one learns that, at the start, their grandfather, Lucien, entered the business world in 1927 by launching his enterprise in the field of agricultural fertilisers.



*Thierry, Stéphane et Laurent Gardinier.*



Les Caves de Taillevent



Le Taillevent



Les 110 de Taillevent

DOMAINE LES CRAVÈRES

# L'AMOUR DU VIN

A LOVE OF WINE

L'art de vivre à la française est symbolisé par sa gastronomie, mais aussi son vin qui en est indissociable.

Réputés dans le monde entier, les grands restaurants historiques de Paris portent haut l'étendard de la gastronomie française. Installé dans l'ancien hôtel particulier du Duc de Morny, à deux pas des Champs-Élysées, Le Taillevent est l'un d'entre eux. Fondé en 1946 par André Vrinat, il doit son nom à l'auteur du *Viandier*, le tout premier livre de recettes françaises rédigé par Guillaume Tirel dit Taillevent en 1380. Coiffé de deux étoiles au guide Michelin, ce restaurant mythique doit sa réputation à son histoire, son savoir-faire, son service, mais aussi sa cave légendaire. En effet, son fondateur fut le premier à proposer à sa table d'autres vins que ceux de Bordeaux qui monopolisaient alors les cartes des restaurants gastronomiques. Avec plus de 3 800 références de vins et spiritueux pour un total de 40 000 bouteilles, la cave du Taillevent s'inscrit aujourd'hui parmi les plus belles de la capitale. Le vin est une véritable signature Taillevent qui a d'ailleurs donné naissance à l'ouverture des Caves de Taillevent en 1987. Des cuvées les plus célèbres aux plus confidentielles, en passant par la collection éponyme représentant l'expression la plus fidèle du terroir français à travers une sélection des appellations les plus emblématiques. Elles sont considérées comme l'une des plus belles collections de vins au monde. Une déclinaison de la cave du Faubourg Saint-Honoré a d'ailleurs ouvert ses portes dans

le XVI<sup>e</sup> arrondissement, au cœur d'un quartier vivant et commerçant de la capitale, à deux pas de la place Victor Hugo. La passion du vin se perpétue aussi avec le restaurant « Les 110 de Taillevent », à Paris et à Londres, un concept unique d'accords mets et vins à la carte. Avec 110 vins au verre dans une carte sommelière inédite où chaque plat est associé à quatre vins (Sérénité, Audace, Plénitude et Secret), les Maisons Taillevent, propriétés des frères Gardinier, réaffirment leur amour inconditionnel pour le vin. Une expérience unique en son genre où l'on se laisse volontiers guider ou surprendre !

**The French art of living is symbolized by its gastronomy, but also its wine, totally indissociable.** Renowned worldwide, great historic restaurants of Paris fly the flag of French gastronomy. Housed in the former mansion of the Duc de Morny, a stone's throw from the Champs-Élysées, Le Taillevent is one of them. Founded in 1946 by André Vrinat, it owes its name to the author of "Le Viandier", the very first French recipe book, written by Guillaume Tirel, aka Taillevent, in 1380. This legendary restaurant with 2 Michelin stars owes its reputation to its past, its expertise and service, but also its legendary cellar. Its founder was in fact the first to propose wines at table other

than those from Bordeaux, which then monopolised menus in gastronomic restaurants. With over 3,800 references of wines and spirits giving a total 40,000 bottles, the Taillevent cellar is now ranked among the capital's finest. Wine is a real Taillevent signature, also leading to the opening of the "Caves de Taillevent" in 1987. From the most famous to the most insider vintages - and including the collection of the same name offering the truest expression of the French terroir in a selection of the most iconic "appellations" -, they are seen to comprise one of the world's finest wine collections. A branch of the cellar on Faubourg Saint-Honoré has also opened in the 16<sup>th</sup> arrondissement, in the midst of a lively shopping neighbourhood a short walk from Place Victor Hugo. This passion for wine is also perpetuated by the restaurants "Les 110 de Taillevent" in Paris and London, a unique concept of "à la carte" pairings of dishes and wines. With 110 wines served by the glass on an unprecedented sommelier's menu where each dish is associated with four wines ("Sérénité", "Audace", "Plénitude" and "Secret"), the Taillevent addresses owned by the Gardinier brothers reassert their unconditional love of wine. An experience unique in its kind, when one readily allows oneself to be guided or surprised!

# ENTRE GASTRONOMIE ET LITTÉRATURE

BETWEEN GASTRONOMY AND LITERATURE

**À Paris, une poignée de cafés et restaurants peuvent se targuer d'avoir reçu les plus grands noms de la littérature française.**

Paris est depuis toujours la muse des philosophes, des écrivains, des peintres et autres musiciens. Au XX<sup>e</sup> siècle, le quartier de Saint-Germain-des-Prés, haut lieu de la vie intellectuelle et artistique de la capitale, voit l'apparition des premiers cafés littéraires. Ils sont fréquentés par Guillaume Apollinaire, Albert Camus, Jean-Paul Sartre ou encore Marguerite Duras qui s'y retrouvent pour échanger et refaire le monde. Inauguré en 1880, Drouant fait partie de ces

adresses parisiennes mythiques. Redécouvert dans les années 1920 par Jacques-Émile Ruhlmann, grand maître de l'Art déco, ce qui n'était qu'un bistrot devient une véritable institution où se presse le Tout-Paris. Depuis 1914, le lauréat du célèbre prix littéraire Goncourt y est annoncé, comme celui du prix Renaudot dès 1926. Encore aujourd'hui, à ces occasions, les festivités se poursuivent dans ses mythiques salons privés à l'étage. Une tradition qui demeure inchangée, maintenant vive la flamme littéraire de Drouant au même titre que les soirées de son Cercle organisées chaque mois pour ses membres. Propriété des frères Gardinier, Drouant s'est offert un coup d'éclat orchestré par l'architecte Fabrizio Casiraghi. Temple de la gastronomie, il est aussi un emblème de la grande cuisine bourgeoise. Depuis 2022, elle est entre les mains du talentueux Chef Romain Van Thienen qui revisite les grands classiques avec une pointe de modernité. Des mets sublimes par une carte des vins riche de 1 500 références dont la moitié fait la part belle à la Vallée du Rhône. Ancré dans son temps, Drouant propose également un délicieux brunch chaque dimanche. Sa terrasse Riviera Chic faisant face à la place Gaillon devient à l'arrivée des beaux jours « the place to be » à Paris.

**In Paris, a handful of cafés and restaurants can pride themselves on having welcomed the greatest names in French literature.** Paris has long been a muse for philosophers, writers, artists, musicians etc. In the 20<sup>th</sup> centu-

ry, the Saint-Germain-des-Prés neighbourhood, a temple for the capital's intellectual and artistic life, saw the appearance of the first literary cafés. Guillaume Apollinaire, Albert Camus, Jean-Paul Sartre and Marguerite Duras were among their regulars, meeting up to share ideas and set the world to rights. Inaugurated in 1880, Drouant was one of these legendary addresses. Redecorated in the 1920's by Jacques-Emile Ruhlmann, grand master of Art Deco, what had been a simple bistro became a real institution, a magnet for Parisian high society. Since 1914, the winner of the famous Goncourt Prize for Literature has been announced there, along with the winner of the Renaudot Prize, since 1926. On these occasions, festivities are still held today on the upper floors of these legendary salons. A tradition that remains unchanged, keeping the literary flame of Drouant alive, just like evenings held each month for members of its Circle. Owned by the Gardinier brothers, it has been treated to a new lease of life orchestrated by architect Fabrizio Casiraghi. A shrine to gastronomy, Drouant is also an emblem of great bourgeois cuisine. Since 2022, it has been entrusted to talented Chef Romain Van Thienen, who retweaks classic dishes with a pinch of modernity. Cuisine enhanced by a wine-list boasting 1,500 references, half of them giving precedence to the Rhône Valley. Well-rooted in its time, Drouant also proposes a delicious brunch each Sunday. When the sun begins to shine, its Riviera Chic terrace facing Place Gaillon becomes the place to be in Paris.



Le salon Goncourt



L'escalier Ruhlmann





## IL EXISTE AUTANT D'ESPÈCES D'ESTURGEONS QUE DE CAVIARS DIFFÉRENTS.

THERE ARE AS MANY  
DIFFERENT SPECIES  
OF STURGEON  
AS CAVIARS.

# LE CAVIAR, AUTREMENT

CAVIAR SEEN DIFFERENTLY

**La dégustation de caviar se veut aujourd'hui plus accessible, simple et décontractée. L'occasion de le (re)découvrir dans les règles de l'art.**

Longtemps pêchés en mer Caspienne, les esturgeons sont aujourd'hui élevés dans des fermes aquacoles aux quatre coins du monde. Il en existe autant d'espèces que de caviars différents ! C'est avant tout, la variété d'esturgeon, sa génétique, qui va déterminer la typicité d'un caviar, tout comme sa fabrication qui suit des étapes précises et rigoureuses requérant la maîtrise d'un grand savoir-faire. Cette diversité permet d'offrir une palette gustative et une gamme de prix très étendue. Propriété de la famille Gardinier, Le Comptoir du Caviar – importateur, conditionneur de caviars, œufs de poissons, et fabricant de taramas depuis plus de 25 ans – se distingue en bousculant les codes et les usages traditionnels de la filière. Comment ? En initiant la nouvelle génération à une consommation festive, accessible et décomplexée du caviar à l'occasion de petites célébrations du quotidien comme de grands événements. Dans son concept-store du boulevard Malesherbes à Paris, Le Comptoir du Caviar vous invite à découvrir sa gamme de caviars à travers une dégustation « à la royale » avec les grains placés sur le dos de la main. Issus des grandes variétés d'esturgeons (baeri, osciètre, schrenkii x dauricus, beluga...), ils ont été sélectionnés auprès des meilleures fermes du monde puis conditionnés avec le plus grand soin dans leur laboratoire. Soucieux de l'environnement, Le Comptoir du Caviar est membre du Club Entreprendre pour la Planète du WWF France et soutient activement son programme de sauvegarde des esturgeons sauvages.

Enjoyment of caviar now sees itself as more accessible, simple and relaxed. The chance to (re)discover it, as per the rules of the art. Long caught in the Caspian Sea, sturgeon are now reared worldwide in aquaculture farms. There are as many different species as caviars! It is above all the variant of the sturgeon, its genetics, that determine the characteristics of a caviar, along with production in precise, rigorous phases requiring extensive know-how. This diversity gives a wide gustatory palette and a wide range of prices. Owned by the Gardinier family, Le Comptoir du Caviar – importer, processor of caviars, fish roe, maker of tarama for over 25 years – stands out by discarding the industry's traditional codes and practices. How? By initiating the new generation in festive consumption of caviar, uninhibited and affordable, on small, everyday celebrations as much as for major events. In its concept store on Boulevard Malesherbes in Paris, Le Comptoir du Caviar invites you to discover its range of caviars in a tasting session "à la royale", with grains placed on the back of the hand. From great sturgeon species (Baeri, Oscietra, Schrenkii x Dauricus, Beluga...), they are selected from the world's finest farms, then packaged with the utmost care in their laboratory. Mindful of the environment, Le Comptoir du Caviar is a member of the Club "Entreprendre pour la Planète" of the WWF France, actively supporting its programme for the protection of wild sturgeon.



# UNE MAISON CENTENAIRE

A CENTURY-OLD RESIDENCE

**Le Domaine Les Crayères s'attache à transmettre le prestige... depuis 1904.**

L'histoire débute par le cadeau d'une mère à sa fille. Vers 1885, Jeanne Alexandrine Pommery qui dirige la maison de champagne du même nom tombe en adoration pour l'une des plus belles vues de Reims et de sa cathédrale. Un endroit rêvé pour y voir grandir sa fille, Louise, marquise de Polignac. Charles Dauphin, architecte de renom, dessine alors les plans d'une maison cossue sur le parc de 7 hectares confié à l'époque au célèbre paysagiste d'Hausmann, Édouard André. Il imagine une belle demeure imprégnée par le style Mansart, qui dominerait cette butte crayeuse. En 1904, après deux ans de travaux, la propriété fait ses premières étincelles, tel un diamant de pierres dans un écrin de verdure. Louise chérit l'âme des lieux et s'y installe avec bonheur, entraînant avec elle ses proches, amis et connaissances évoluant dans le monde du champagne. Très vite, la bâtisse de facture classique devient une résidence pétillante de vie, rendez-vous des mondanités. Durant soixante-quinze ans, les descendants Polignac s'appliquent à entretenir cet esprit français. Puis apparaît Xavier Gardinier. En 1979, l'homme, passionné par le vin et la gastronomie, entrevoit un destin encore plus grand pour le domaine. Son projet : y créer l'un des plus chics et beaux hôtels

de France. Pierre-Yves Rochon, alors jeune décorateur et architecte d'intérieur avant de devenir celui du Georges V notamment, est chargé de la transformation. « L'excellence ramenée à chaque détail » étant sa maxime, il l'applique dans chaque pièce et recoin de la maison. En 1983, le Domaine Les Crayères renaît et sa nouvelle lumière rayonne bien au-delà de la Champagne. Surtout, sa vocation gastronomique et hôtelière ne le quittera jamais par l'obtention immédiate de 3 macarons Michelin qui demeureront jusqu'au départ en retraite de Gérard & Elyane Boyer. En 2010, un tournant culinaire est opéré dans les cuisines du Domaine Les Crayères. Philippe Mille, prend les rênes des cuisines : une, deux étoiles et un col de Meilleur Ouvrier de France honorent la Maison et la font briller. La toute nouvelle brasserie Le Jardin, installée dans les anciennes écuries du château, contribue au rayonnement du Domaine.

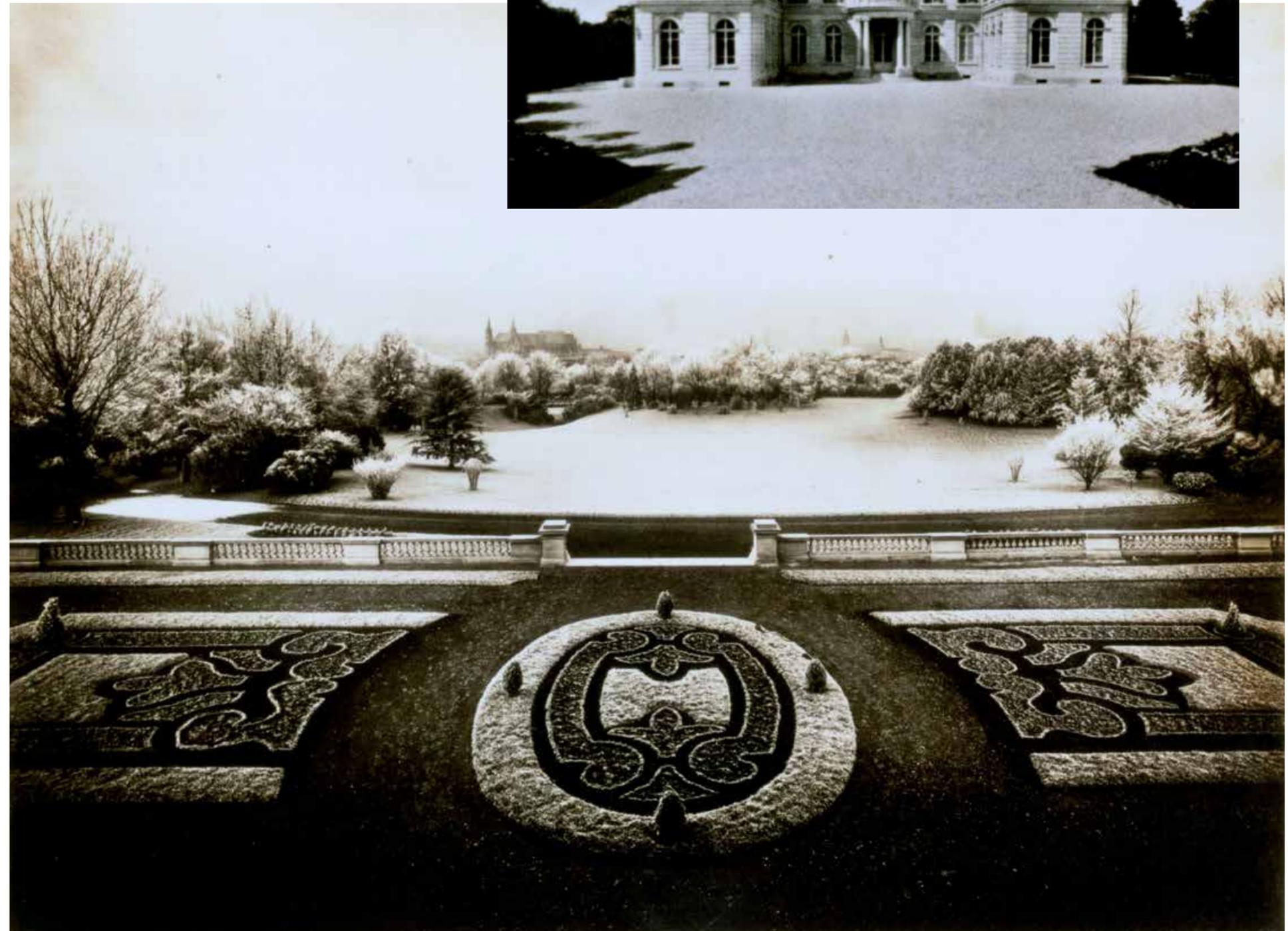
**The Domaine Les Crayères has been committed to conveying prestige since 1904.** The story begins with a gift from a mother to her daughter. Around 1885, Jeanne Alexandrine Pommery, in charge of the Champagne firm bearing

her name, fell in love with one of the most beautiful views of Reims and its cathedral. A dreamlike setting in which to see her daughter, Louise, Marquise de Polignac, grow up. Renowned architect Charles Dauphin then designed the plans for a substantial residence in a 17.3-acre park entrusted at the time to Hausmann's famous landscaper, Edouard André. Charles Dauphin dreamt up a beautiful residence steeped in the Mansart style, which would overlook this chalky knoll. In 1904, after two years of construction, the property sets its first sparks flying, like a stone diamond in a natural green setting. Louise cherished the spirit of the place and settled there happily, bringing her relatives, friends and acquaintances from the champagne world. Very soon, this building of classical design became a residence sparkling with life, a meeting-place for fashionable events. For 75 years, the Polignac descendants worked hard at maintaining its French stylishness. Then Xavier Gardinier appeared. In 1979, this businessman with a passion for wine and gastronomy foresaw an even greater destiny for the estate. His ambition was to create one of France's finest, most elegant hotels. Pierre-Yves Rochon - then a young interior architect and decorator, before becoming that of the Georges V in particular - was entrusted with its transformation. "Excellence governing every detail" was his motto, applied in each room, each nook and cranny of the house. In 1983, the Domaine Les Crayères was reborn, its new brightness shining well beyond Champagne. Above all, it would never forget its vocation in hotelery and gastronomy, with the immediate award of 3 Michelin stars which it retained until the departure of Gérard & Elyane Boyer on their retirement. 2010 was a culinary turning-point in the kitchens of the Domaine Les Crayères. Philippe Mille took the helm: the address won one, two stars, and a "Meilleur Ouvrier de France" collar, all making it shine. The brand new brasserie, Le Jardin, housed in the château's former stables, contributes to the Domain's very radiant image.

## EN 1904, LA PROPRIÉTÉ FAIT SES PREMIÈRES ÉTINCELLES, TEL UN DIAMANT DE PIERRES.

IN 1904, THE PROPERTY SETS ITS FIRST SPARKS FLYING, LIKE A STONE DIAMOND.

*Château des Crayères - Pommery*



*Parc du Château des Crayères - Pommery*





# L'ESPRIT FRANÇAIS PAR EXCELLENCE

THE EPITOME OF FRENCH STYLISHNESS

**Le Domaine Les Crayères est l'illustration parfaite de l'art de vivre à la française, réputé aux quatre coins du monde.**

Si l'art de vivre à la française devait être incarné au cinéma, le Domaine Les Crayères serait un parfait premier rôle. Tout dans cette maison centenaire qui abrite un hôtel 5 étoiles, un restaurant doublement étoilé et une brasserie absolument exquise, représente cette *French touch* si unique. Pour s'en convaincre, il suffit de poser son regard sur le cadre, magique. Le château et son architecture de pur style classique et la beauté naturelle de son parc ne sont que l'enveloppe apparente, le décor. À l'intérieur, la décoration soignée est signée d'un maître du bon goût, Pierre-Yves Rochon. Et c'est là que ce « petit plus français » prend véritablement vie dans les salles et salons en enfilade. Pas de bling-bling malgré les dorures, juste de la délicatesse et de l'élégance, du sol aux boiseries. L'architecte d'intérieur y a glissé la haute couture des savoir-faire tricolores. Orfèvres, ébénistes, marbriers, les meilleurs artisans d'art ont travaillé ici. Et cela se voit, s'admire, se rêve. Sous les lustres étincelants, les tapisseries d'Aubusson rappellent



aussi l'histoire nationale. Il faut dire que la culture française infuse partout, de la terrasse, aux chambres et suites, en passant par le parc. Et que dire de la gastronomie, de haut vol sous les ors du Domaine. Portée par le Chef Philippe Mille,

Meilleur Ouvrier de France, elle est cette autre facette de l'art de vivre à la française. Ce mode de vie qui nous est tant envié à travers le monde. Dans les assiettes du restaurant gastronomique Le Parc\*\*, c'est une cuisine attachée au terroir, à la vigne, à la terre et aux traditions qui triomphe, mais aussi savoureusement libre et pleine de créativité. Déjeunez ou dînez au Parc\*\* ou au Jardin et vous comprenez pourquoi depuis 2010, « le repas gastronomique des Français » est considéré comme un patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO. Enfin, que serait cette singularité française sans les vins et notamment le champagne. Au Domaine, ils sont le fil conducteur du scénario. Admirablement accordés avec les mets, ils ont lancé l'histoire. Ils sont même les racines de l'établissement fondé par Jeanne Alexandrine Pommery. Pour conclure le film, ajoutez une pincée de service impeccable et un personnel d'une prévenance irréprochable. Chic et naturel à la fois, le Domaine Les Crayères a vraiment tout pour séduire.



## LA DÉCORATION SOIGNÉE EST SIGNÉE D'UN MAÎTRE DU BON GOÛT, PIERRE-YVES ROCHON.

THE STYLISH DECORATION IS SIGNED BY A MASTER OF GOOD TASTE, PIERRE-YVES ROCHON.

The Domaine Les Crayères is the perfect illustration of the French art of living, renowned in all four corners of the world. If the fine art of living "à la française" were to be portrayed in the cinema, the Domaine Les Crayères could well play the leading role. In this century-old residence playing host to a 5-star hotel, a 2-star restaurant and a truly exquisite "brasserie", everything exemplifies the unique "French touch". To be convinced, one simply has to set eyes on its enchanting setting. The château with its architecture in pure, classic style and the natural beauty of its park are just the visible wrapping, the decor. Inside, its stylish decoration is signed by a master of good taste, Pierre-Yves Rochon. And it is here that this "little French

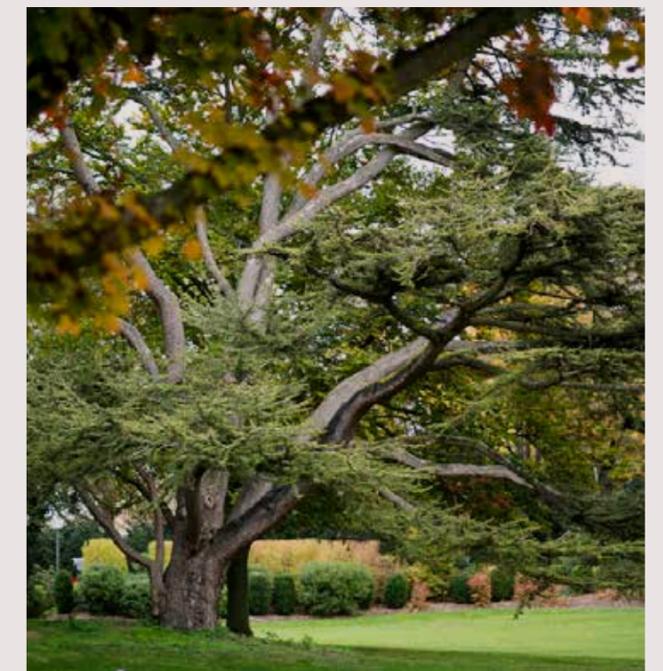
bonus" really comes alive in the interconnecting rooms and salons. No bling-bling, despite the gildings. Just delicacy and elegance, from flooring to wood panelling. The interior architect has subtly introduced the "haute couture" of French expertise. Goldsmiths, cabinetmakers, master stonemasons... the finest craftsmen have plied their art here. And it can be seen, admired, a dream come true. Beneath sparkling chandeliers, Aubusson tapestries also recall national history. In fact, French culture permeates everything, from the terrace to the rooms and suites, even the park. Not forgetting top-notch gastronomy, within the splendour of the Domain. Entrusted to Chef Philippe Mille, "Meilleur Ouvrier de France", it is the other backbone of the French lifestyle. A way of life so envied around the world. In the dishes of the gastronomic 2-star restaurant Le Parc, it means cuisine rooted in the local terroir, vines, the earth and traditions, which is triumphant, but also deliciously free and full of creativity. After lunch or dinner at Le Parc or Le Jardin, you will understand why "the gastronomic food of the French" has been ranked by UNESCO since 2010 as an "intangible cultural heritage of Humanity". Finally, what would this French virtue be without wine and, more particularly, champagne? At Le Domaine, they comprise the main thread running through the scenario. Admirably paired with dishes, they in fact inspired the tale. They are even the very roots of the establishment founded by Jeanne Alexandrine Pommery. To end the film, add a pinch of impeccable service and a team of irreproachable attentiveness. Both chic and natural. The Domaine Les Crayères has everything it takes to be a star.

## UN HAVRE DE QUIÉTUDE

Un parc d'exception de 7 hectares en plein cœur de la Cité des Sacres, tel est ce que vous contemplez depuis le Château du Domaine Les Crayères. Depuis sa terrasse, descendez les quelques marches pour admirer une nature apaisante qui se déroule en un tapis de verdure vallonné. Cèdres du Liban monumentaux, buis centenaires dessinent l'horizon majestueux tandis que les parterres de fleurs embaument l'atmosphère quand pointent les premières douceurs printanières. Œuvre de l'architecte paysager marnais Jules Édouard Redont, le parc de 1918 s'est également doté d'un potager gourmand que la terre crayeuse rend unique et luxuriant. Fraises blanches, et menthe marocaine y côtoient aromates et fleurs comestibles. Des trésors naturels qui subliment les assiettes du restaurant gastronomique Le Parc\*\* et de la brasserie Le Jardin.

### A HAVEN OF PEACEFULNESS

From the Château du Domaine Les Crayères, you will contemplate a magnificent 17.3-acre park at the very heart of the "Cité des Sacres" ("Coronation City"). From its terrace, walk down a few steps to admire the soothing nature that unfurls in a rolling carpet of greenery. Monumental Lebanese cedars, century-old boxwood, sketch out the majestic horizon while flowerbeds add fragrance to the atmosphere when mild spring weather first appears. The work of landscape architect Jules Edouard Redont of La Marne, the park completed in 1918 also boasts a gourmet vegetable garden, unique and luxuriant thanks to the chalky soil. White strawberries and Moroccan mint rub shoulders with aromatic herbs and edible flowers. Natural treasures adding sublime touches to dishes in the gastronomic restaurant Le Parc and the "brasserie" Le Jardin.



## LES TERRASSES

*Que ce soit au petit matin, à l'heure du déjeuner ou en soirée, le temps est suspendu sur la terrasse du Château. Du haut de la colline, le regard se perd dans l'horizon infini. La marquise de Polignac, la première maîtresse des lieux, a d'ailleurs fait construire sa demeure vers l'ouest pour profiter pleinement de la lumière magique des couchers du soleil. Un cadre idyllique pour savourer une coupe de champagne, lire, échanger... La sérénité ne connaît meilleur écrin en surplomb du parc paysager.*

*The terraces. Whether early in the morning, at lunchtime or in the evening, time stands still on the Château's terrace. From the top of the hill, one's gaze wanders as far as the infinite horizon. The Marquise de Polignac, first owner of the estate, had her residence built to face west to take full advantage of the magical light of sunsets. An idyllic setting in which to sip a glass of champagne, read, share... Serenity could not have a lovelier backcloth, overlooking the landscaped park.*





# UN SOMMEIL

Laissez-vous charmer par l'élégance et l'intimité des chambres  
et suites du Domaine Les Crayères.

•

# ROYAL



## SÉJOURNER AU DOMAINE LES CRAYÈRES NE PEUT ÊTRE QUE DIVINEMENT RELAXANT.

STAYING AT THE  
DOMAINE LES CRAYÈRES  
CAN ONLY MEAN DIVINE  
RELAXATION.

Elles portent chacune le nom d'une impératrice, d'une reine ou d'une princesse européenne. Si les 20 chambres et suites du Château sont à ce point personnifiées par des figures féminines, qui ont marqué le continent ces derniers siècles, cela est bien parce qu'aucune ne se ressemble. Douce, chatoyante, sophistiquée, aristocratique... Chacune exprime son trait de caractère au fil des heures ou des jours que vous pourrez y passer. Réparties entre les différentes ailes du Château et dans le Cottage voisin, elles profitent toutes d'un calme inégalé avec pour certaines jardin, terrasse, balcon et une vue exceptionnelle sur la cour d'honneur ou le parc.

Dès lors, les catégories Premium, Supérieure, Deluxe, Prestige et Impériale ne sont là que pour guider l'hôte. Vous pouvez opter pour une chambre aux dimensions confortables (environ 30 m<sup>2</sup>) avec terrasse en rez-de-jardin, préférer une suite confidentielle un peu plus grande (50 m<sup>2</sup>) ou encore une chambre en duplex. Tout est affaire d'aisance, de goût et de souci du détail. Pour les familles ou les réunions amicales, le Cottage sera le parfait écrin. Aussi, trois Junior suites complètent l'offre d'hébergement avec des équipements adaptés pour les parents séjournant avec un ou deux enfants.

Le Domaine Les Crayères soigne la décoration intérieure de l'ensemble de ses chambres et suites en valorisant un style classique français que très peu d'hôtels cultivent. Signés de la main de Pierre-Yves Rochon, architecte d'intérieur à qui l'on doit notamment les atmosphères du Prince de Galles et du George V à Paris, de l'hôtel Savoy de Londres ou du Four Seasons de Megève, l'aménagement et la décoration du Domaine sont ici l'expression de savoir-faire ancestraux où les matières nobles sont mises à l'honneur. Rideaux aux motifs puisés dans les archives de l'histoire, velours Dedar, étoffes brodées de chez Lalière, papiers-peints Pierre Frey... Les plus grandes maisons d'aujourd'hui sont sublimes entre ses murs. La prouesse de Pierre-Yves Rochon est aussi d'avoir su marier ces marqueurs d'élégance avec un mobilier précieux. Lits à dais king size, coiffeuses de fine marqueterie et autres commodes Empire se mêlent naturellement aux toiles romantiques accrochées aux murs, aux horloges et candélabres en bronze montés en lampes de chevet. Quant aux salles de bains et douches, elles éclairent dans la continuité ce classicisme harmonieux avec notamment des marbres somptueux.

Ainsi, dans un cadre aussi éblouissant, séjourner au Domaine Les Crayères ne peut être que divinement relaxant. Sous les moulures des hauts plafonds, vous basculez dans un bien-être d'excellence. Marie-Liesse Mantsch, Directrice de l'hébergement au Domaine Les Crayères, sait combler ses hôtes... Elle s'y attelle avec professionnalisme depuis 35 ans.

### ROYAL SLEEP

Fall for the charm of the elegance and intimacy of rooms and suites at the Domaine Les Crayères. They all bear the name of a European empress, queen or princess. If the 20 rooms and suites in the Château are personified to this extent by female figures who left their mark on the continent over the past few centuries, it is indeed because not one of them resembles another. Mellow, shimmering, sophisticated, aristocratic... Each one expresses its unique character in the hours or days you may spend there.

## LES SALLES DE BAIN DÉVOILENT DES MARBRES SOMPTUEUX.

THE SHOWER ROOMS UNVEIL SUMPTUOUS MARBLE.

Spread out between the different wings of the Château and the neighbouring Cottage, they all benefit from unequalled quietness, some with a garden, terrace or balcony, and magnificent views of the park or courtyard of honour.

The Premium, Superior, Deluxe, Prestige and Imperial categories only exist as guidelines for guests. You can opt for a room of comfortable dimensions (about 30 sq.m) with a terrace at garden level, a discreet suite, a little larger (50 sq.m), or a room on two floors. It is all about taste, being at ease, and attention to detail. For families and get-togethers with friends, the Cottage provides the perfect setting. Three Junior suites complete the accommodation proposed, with appropriate amenities for parents accompanied by one or two children.

The Domaine Les Crayères approaches the interior decor of all its rooms and suites by giving priority to a classic French style adopted by very few hotels. Signed by interior architect Pierre-Yves Rochon, to whom we notably owe the atmospheres in the Prince de Galles and George V in Paris, the Savoy hotel in London and the Four Seasons in Megève, the presentation and decor of the Domaine are here the expression of ancestral know-how giving a place of honour to noble materials. Drapes with patterns dipping into the archives of the past, Dedar velvet, embroidered fabrics by Lalière, Pierre Frey wall-coverings... Within these walls, the foremost names of today become simply sublime. Pierre-Yves Rochon's mastery also lies in knowing how to blend these hallmarks of elegance with precious furnishings.



King-size canopy beds, dressing-tables with fine marquetry and Empire chests of drawers rub shoulders quite naturally with romantic paintings on the walls, clocks and bronze candelabra serving as bedside lamps. As for bath and shower rooms, they throw further light, in their continuity, on this harmonious classicism offering, in particular, sumptuous marble.

Thus, in such a dazzling setting, staying at the Domaine Les Crayères can only mean divine relaxation. Beneath these high moulded ceilings, you discover well-being of sheer excellence. Marie-Liesse Mantsch, Accommodation Manager at the Domaine Les Crayères, knows how to spoil her guests... She has devoted real professionalism to the task for 35 years.



## LES CHAMBRES IMPÉRIALES

IMPERIAL ROOMS



**Pour vivre la vie de château, succombez à l'une des trois plus belles suites du Domaine Les Crayères où dormait la famille de Polignac.**

Se réveiller et admirer ce tableau impressionniste si apaisant qu'est le parc paysager des Crayères. Ce privilège est possible depuis les balcons des chambres Impériales.

Le Château recèle trois suites uniques à la vue et au confort exceptionnels. La décoration reflète le raffinement du XIX<sup>e</sup> siècle. Parquets en point de Hongrie, cheminées de marbre et meubles d'époque se marient admirablement avec les majestueux rideaux et papiers peints d'éditeurs de tissus français comme les Maisons Pierre Frey ou Manuel Canovas.

Ces écrins à l'espace généreux (50 m<sup>2</sup>) disposent aussi d'un coin salon, d'un bureau et d'une chambre communicante au besoin. Pour l'anecdote, Madame Catherine Deneuve y a séjourné plusieurs semaines à l'occasion d'un tournage, comme Alain Delon ou encore Jean d'Ormesson, habitués et amoureux du Domaine Les Crayères.

**LE CHÂTEAU  
RECÈLE TROIS  
SUITES À LA VUE  
ET AU CONFORT  
EXCEPTIONNELS.  
THE CHÂTEAU PROPOSES  
THREE SUITES OFFERING  
EXCEPTIONAL VIEWS  
AND COMFORT.**

To enjoy "life at the castle", treat yourself to one of the three most beautiful suites at the Domaine Les Crayères, where the Polignac family once slept. Waking up and admiring this very soothing Impressionist painting embodied by the landscaped park of Les Crayères is a privilege possible from the balconies of the Imperial Rooms. The Château proposes three unique suites offering exceptional views and comfort. Their decoration reflects the refinement of the 19<sup>th</sup> century. Herringbone parquet floors, marble fireplaces and period furniture blend admirably with majestic drapes and wall-coverings by makers of French fabrics such as Pierre Frey and Manuel Canovas. These suites of generous size (50 sq.m) also benefit from sitting areas, a desk, and a communicating room, if required. By way of an anecdote, Catherine Deneuve stayed here for several weeks on a film shoot, as did Alain Delon and Jean d'Ormesson, regulars and dedicated fans of the Domaine Les Crayères.

## DES ACTIVITÉS À LA DEMANDE

*Envie de découvrir Reims et de profiter de sa richesse patrimoniale exceptionnelle ? Sollicitez la Réception qui saura planifier une visite guidée de la cathédrale Notre-Dame ou du palais du Tau. Il en va de même si vous souhaitez organiser une dégustation chez un vigneron ou dans une cave à champagnes. Balades à vélo, cours de yoga, tennis, équitation, montgolfière... La Réception s'occupe de réserver l'activité de votre choix.*

*Activities by request. Would you like to discover Reims and benefit from its exceptionally rich heritage? Contact Reception which will plan a guided tour of the Cathédrale Notre-Dame or the Palais du Tau. It will also help if you want to organize a tasting session with a vintner or in a champagne cellar. Bike excursions, yoga classes, tennis, horse-riding, hot-air balloons... Hotel Reception will be delighted to reserve the activity of your choice.*





# LES RÉCOMPENSES

## AWARDS

### 1984

Le Domaine Les Crayères entre dans la prestigieuse famille Relais & Châteaux qui distingue une poignée d'adresses dans le monde. The Domaine Les Crayères joined the prestigious "Relais & Châteaux" family, distinguishing a handful of addresses worldwide.

### 2019

Désigné 3<sup>e</sup> Resort Hôtel de France par le magazine américain Travel + Leisure, le Domaine Les Crayères ancre son rayonnement international. Ranked as the 3<sup>rd</sup> Resort Hotel in France by the American Travel + Leisure magazine, the Domaine Les Crayères reinforces its international acclaim.

### 2007

Le Domaine Les Crayères est élu « Plus bel hôtel du monde » par le célèbre New York Times. The Domaine Les Crayères was voted "The World's Most Beautiful Hotel" by the famous New York Times.

### 2021

Élue « Meilleure carte de champagnes » du monde par le magazine spécialisé World of Fine Wines, le Domaine Les Crayères intègre également la liste des 40 plus beaux hôtels et palaces français de la revue Condé Nast Traveler's ainsi que le très fermé Guide des 50 Best Discovery. Voted "Best Champagne List" in the world by the specialized World of Fine Wines magazine, the Domaine Les Crayères also joined the list of the 40 finest hotels and palaces in the Condé Nast Traveler's review and the very exclusive "Guide to the 50 Best Discoveries".

### 2010

Récompensant son confort, son charme authentique et ses prestations exceptionnelles, le Domaine Les Crayères décroche sa 5<sup>e</sup> étoile. Rewarding its comfort, authentic charm and top-notch services, the Domaine Les Crayères won its 5<sup>th</sup> star.

### 2022

Année millésime avec le prix « Meilleure Offre de Spiritueux en France » du magazine Terre de Vins et le titre de « Plus belle carte des vins au monde » par World of Fine Wines, une première pour un établissement français. Le restaurant Le Parc\*\* se classe également dans les 150 meilleurs restaurants mondiaux selon La Liste. A landmark year with the "Best Offer of Spirits in France" award from the Terre de Vins magazine and the title of "World's Best Wine List" awarded by World of Fine Wines, a first for a French establishment. The 2-star restaurant Le Parc is also ranked among the world's 150 best restaurants according to La Liste.

### 2018

La clientèle du Domaine Les Crayères classe l'établissement dans le Top 25 des meilleurs Hôtels de luxe en France avec le prix Trip Advisor Travellers' Choice. The clientele of the Domaine Les Crayères lists the address in the Top 25 Luxury Hotels in France with the Trip Advisor Travellers' Choice award.







Gosset Celebris Vintage 2008  
La cuvée d'exception, confidentielle.

Photographié dans nos caves

Maison familiale et indépendante  
La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584



# LA GALERIE BY ROMARIC SEGALEN

PASSIONNÉS D'ART  
CONTEMPORAIN, ROMARIC  
SEGALEN ET VIRGINIE VIALLE  
VOUS OUVRONT LES PORTES  
DE LEUR GALERIE SITUÉE AU  
CŒUR DE REIMS.



DOMAINE LES CRAYÈRES



Nichée au fond d'une cour privative, sous une élégante verrière, La Galerie by Romaric Segalen est un écrin d'art contemporain confidentiel. Dessins, sculptures, peintures et autres photographies d'une quinzaine d'artistes français et internationaux, reconnus ou émergents, prennent place dans cet espace singulier invitant à la fois à la découverte, à la rencontre et au partage. Le couple fonctionne au coup de cœur : la collection de La Galerie a ainsi pour vocation de s'enrichir et d'évoluer au fil du temps et de leurs voyages à travers le monde. Ne manquez pas d'y découvrir le travail des artistes Jürgen Lingl, Éric Liot, Benoît Averly, Léo Caillard ou encore Suzy Laval, à l'occasion d'une promenade en ville, d'un vernissage ou d'un « Art'fer work ». Romaric Segalen et Virginie Vialle ne manqueront pas non plus de vous présenter leur concept de location d'œuvre avec option d'achat.

Passionate fans of contemporary art, Romaric Segalen and Virginie Vialle invite you to step inside their art-gallery at the heart of Reims. Nestling at the end of a private courtyard, beneath an elegant skylight, La Galerie by Romaric Segalen is an insider showcase for contemporary art. Drawings, sculptures, paintings, photography etc. by about 15 French and international artists, well-known or just emerging, take their place in this special space, inviting you to enjoy discoveries, encounters and sharing. The couple work on the basis of love at first sight: they aim for the Galerie's collection to expand and evolve over time, as a result of their travels around the world. Do not miss this chance to discover the work of artists Jürgen Lingl, Éric Liot, Benoît Averly, Léo Caillard and Suzy Laval, on a walk around town, an opening night or "Art'fer work" event. Romaric Segalen and Virginie Vialle will be pleased to introduce you to their concept of artwork leasing with the option to buy.



La Galerie by Romaric Segalen  
43 rue Talleyrand,  
51100 Reims  
Tél. : +33 (0)3 26 40 72 13  
[www.lagaleriebyrs.com](http://www.lagaleriebyrs.com)



## LA GALERIE

BY ROMARIC SEGALEN





## INTERVIEW

PHILIPPE MILLE, CHEF DES CUISINES

# SUBLIMER LE TERROIR

Arrivé aux Crayères en 2010, le Chef doublement étoilé et Meilleur Ouvrier de France du restaurant Le Parc\*\* et de la brasserie Le Jardin se livre sur son parcours, son métier et sa philosophie en cuisine.

### COMMENT POURRIEZ-VOUS RÉSUMER VOTRE PARCOURS AU DOMAINE LES CRAYÈRES ?

À mon arrivée, j'avais peu de connaissances sur le champagne. Pour apprendre à le connaître et le comprendre, j'ai visité de nombreuses caves, j'ai participé à autant de dégustations et j'ai travaillé sans relâche les accords. C'est ainsi que ma cuisine a évolué au fil des années, car le champagne, ce n'est pas seulement le jus, ce sont aussi les cépages, les feuilles, les ceps et les racines. Passionné par l'artisanat, je me suis aussi intéressé à la tonnellerie, l'architecture ou encore le vitrail pour intégrer ces savoir-faire dans mes assiettes. Le dressage de l'entrée « Hommage à Notre-Dame de Reims » en témoigne. Toute cette démarche est détaillée dans mon livre, *L'âme de la Champagne*, paru aux éditions Albin Michel en 2021. Aller encore plus loin sur le côté racinaire du terroir champenois, le comprendre et l'exploiter davantage est ce qui m'anime jour après jour.

### PARLEZ-NOUS DES PRODUCTEURS LOCAUX AVEC LESQUELS VOUS TRAVAILLEZ ET L'IMPORTANCE DU CIRCUIT COURT.

Après plusieurs années à travailler avec Rungis dans mes anciennes Maisons, c'était une aubaine de retrouver mes racines campagnardes en arri-

vant aux Crayères. Quel plaisir de partir à la rencontre des producteurs et des artisans de la région pour travailler avec eux. Pour les mettre à l'honneur, j'ai créé le marché des producteurs locaux il y a dix ans. S'ils étaient cinq lors de la première édition, ils sont désormais une cinquantaine ! Cet événement a lieu au Domaine chaque année le dernier week-end de septembre et attire plus de 6 000 visiteurs. Quant au circuit court, chaque artisan se situe à moins de 70 kilomètres et nous disposons de nos propres ruches au fond du parc et d'un potager composé de condiments, de jeunes pousses et de quelques fruits.

### DE QUELLE MANIÈRE SUBLIMEZ-VOUS LE TERROIR QUI VOUS EST OFFERT ?

En mettant en avant ses produits et en les accordant avec du champagne. Notre carte est riche de 950 références, ce qui nous offre des possibilités quasi infinies ! Je travaille aussi autour de l'argile, de la feuille ou du sarment de vigne pour le dressage ou la cuisson. Il faut aussi être créatif et imaginer parfois de nouveaux produits pour sublimer ce terroir, à l'image de la gelée de champagne que nous proposons pour accompagner nos fromages au restaurant. Aussi surprenant que délicieux !

### QUEL EST VOTRE REGARD SUR L'ÉVOLUTION DU MÉTIER DE CHEF CES DERNIÈRES ANNÉES ?

Auparavant, les chefs étaient cantonnés en cuisine. Les émissions télévisées ont fait beaucoup de bien à la profession, mais pas seulement. Elles ont aussi permis aux gens de se remettre à cuisiner, de se rendre à nouveau au marché et de créer des vocations. Un chef endosse aujourd'hui plusieurs rôles : gestionnaire, manager, communicant, etc. Quant aux régimes alimentaires spécifiques (sans gluten, sans lactose, etc.), ils ont toujours existé, ce n'est pas une adaptation mais une continuité.

### SELON VOUS, QUE FAUT-IL AVOIR GOÛTÉ AU MOINS UNE FOIS DANS SA VIE ?

Au risque de vous surprendre, je dirais la betterave. Ses variétés sont nombreuses (rouge, blanche, golden...) et chacune d'elles a des goûts et des textures différentes.

### VOTRE PÉCHÉ MIGNON ?

Un bon mille-feuille croquant, cuisson minute avec de la fleur de sel et de la crème vanillée.

### SI VOUS N'ÉTIEZ PAS CHEF, QU'AURIEZ-VOUS AIMÉ ÊTRE ?

Certainement menuisier pour l'aspect artistique du métier, le travail manuel du bois et ses effluves.



## HIGHLIGHTING THE TERROIR

After joining Les Crayères in 2010, the Chef and "Meilleur Ouvrier de France" at the 2-star restaurant Le Parc and "brasserie" Le Jardin describes his career, his profession and his culinary philosophy.

### HOW WOULD YOU SUM UP YOUR TIME AT THE DOMAINE LES CRAYÈRES?

When I arrived, I did not know much about champagne. To learn how to understand it, I visited many cellars, participated in many tasting sessions, and worked relentlessly on pairings. That was how my cuisine evolved over the years, as champagne is not just about the "juice", but also grape varieties, leaves, vines and roots. With a passion for craftsmanship, I also became interested in barrel-making, architecture, even stained-glass windows, and how to incorporate these skills into my dishes. One example is the presentation of the starter "Hommage à Notre-Dame de Reims". This entire process is described in detail in my book, *L'âme de la Champagne*, published by Albin Michel in 2021. Digging even deeper into the root aspects of the Champagne terroir, understanding and using them more, is what motivates me day after day.

« JE TRAVAILLE AUTOUR DE L'ARGILE, LA FEUILLE ET LE SARMENT DE VIGNE. »

“I WORK WITH CLAY, THE LEAVES OR STALKS OF THE VINE.”

TELL US ABOUT LOCAL PRODUCERS WITH WHOM YOU WORK, AND THE IMPORTANCE OF SHORT-CIRCUIT SUPPLY. After working for several years with Rungis for my previous hotels, it was a blessing to rediscover my rural roots on arriving at Les Crayères.

I really enjoy setting off to meet producers and craftsmen in the region, in order to work with them. To place them in the spotlight, I created the local producers' market 10 years ago. There were five of them in the first edition, there are now about 50! This event is held on the Domain on the last weekend of September each year, drawing over 6,000 visitors. As for short-circuit supply, each craftsman is located less than 70 kilometres away, and we have our own beehives at the bottom of the park, and a vegetable garden providing condiments, young shoots and some fruit.

### HOW DO YOU SHOWCASE THE TERROIR YOU ARE OFFERED?

By highlighting its produce and pairing it with champagne. Our menu has no fewer than 950 references, offering us virtually endless possibilities! I also work with clay, the leaves or stalks of the vine in cooking or presentation. You also need to be creative and occasionally present new products to cast a new light on this terroir, such as champagne jelly that we propose as an accompaniment for our cheeses in the restaurant. Surprising and delicious!

### HOW DO YOU SEE THE EVOLUTION OF THE CHEF'S PROFESSION OVER THE PAST FEW YEARS?

Previously, chefs were confined to the kitchen. TV shows have done a lot of good for the profession, other things too. They have also encouraged people to start cooking again, return to the markets, and have inspired vocations. A chef now takes on several roles: as a supervisor, manager, communicator... As for specific diets (gluten or lactose free, etc.), they have always existed, we are not seeing adaptation but continuity.

### IN YOUR OPINION, WHAT SHOULD ONE TASTE AT LEAST ONCE IN ONE'S LIFE?

This may surprise you, but I would suggest beetroot. It comes in many varieties (red, white, golden...), each one offering different tastes and textures.

### YOUR PERSONAL WEAKNESS?

A good, crisp mille-feuille pastry, baked for a minute, with "fleur de sel" and vanilla cream.

### IF NOT A CHEF, WHAT WOULD YOU HAVE LIKED TO BE?

Certainly a carpenter for the artistic side of the trade, manual work with wood and its fragrances.

# L'ÂME DE LA CHAMPAGNE

Vitrail de langoustines marinées au Verjus, Couteaux de mer et choux-fleurs fumés aux ceps de vigne, Saint-Pierre de ligne sur douelle champenoise... Le menu en cinq services L'Âme de la Champagne témoigne de l'ancrage au terroir local du Chef Philippe Mille mais aussi sa virtuosité et son souci du détail. Le dressage créatif, le jeu de textures et les associations audacieuses distinguent chacune de ses propositions. Le traditionnel charriot de fromages affinés fait lui aussi son effet avec des spécialités locales comme la tomme des Ardennes, le chaource au lait cru ou encore le langres. En dessert, le Feuille à feuille de Champagne, mousse et figues au Ratafia champenois parfait ce menu de haute volée, sublimé à l'envi par des accords au champagne sous les conseils avisés du Chef Sommelier Martin Jean.

## "L'ÂME DE LA CHAMPAGNE" MENU

Crayfish recalling a stained-glass window and marinated in Verjus, razor clams and cauliflower smoked in vine shoots, line-caught John Dory on a Champenois barrel stave... The 5-course "L'Âme de la Champagne" menu bears witness to Chef Philippe Mille's being deeply rooted in the local terroir, but also his virtuosity and attention to detail. Creative presentation, a play on textures and bold associations distinguish each of his proposals. The traditional cheese trolley also makes an impression with local specialties such as "tomme" from Les Ardennes, "chaource" with raw milk, and "langres". For dessert, the "Feuille à feuille de Champagne", mousse and figs with Champenois Ratafia perfects this high-flying menu, enhanced by pairings with champagne and expert advice from Head Sommelier Martin Jean.



# DEUTZ



DEPUIS PLUS DE 180 ANS, DEUTZ ÉLABORE DES VINS DE CHAMPAGNE DE TRÈS HAUTE QUALITÉ PLÉBISCITÉS PAR LES CONNAISSEURS DU MONDE ENTIER.

Les raisins cultivés et sélectionnés par Deutz proviennent des meilleurs terroirs de la Champagne, non loin du village historique d'Aÿ-Champagne. Issus en majorité de Grands et Premiers Crus, ces raisins permettent à la Maison de revendiquer pour l'ensemble de sa gamme un indice de pureté rare. Reconnu par les plus grands amateurs – aficionados – à travers le monde, le style particulier de Champagne Deutz constitue un signe de ralliement pour « ceux qui savent ». De l'incontournable Deutz Brut Classic, à l'iconique cuvée « Amour de Deutz », le registre stylistique de la Maison se décline autour de vins à personnalité distincte et toujours sous le signe de la passion, de l'exigence et de l'excellence.

For over 180 years, Deutz has produced Champagne wines of very high quality, acclaimed by connoisseurs all over the world. The grapes that are grown and selected by Deutz come from the finest terroirs of the Champagne region, not far from the historic village of Aÿ-Champagne. Mostly from Grands and Premiers Crus, these grapes allow Deutz to claim a rare level of purity for its entire range. Recognized by the most discerning fans - aficionados - throughout the world, the special stylishness of Champagne Deutz is a rallying sign for "those in the know". From the essential "Deutz Brut Classic" to the iconic "Amour de Deutz" vintage, the stylistic range proposed by the firm is comprised of wines with distinctive personalities, always inspired by passion, discerning taste, and excellence.



Deutz  
16 rue Jeanson,  
51160 Aÿ-Champagne  
Tél. : +33 (0)3 26 56 94 00  
[www.champagne-deutz.com](http://www.champagne-deutz.com)





# UNE CUISINE

Au restaurant Le Parc\*\*, Philippe Mille signe un voyage culinaire d'exception en terres champenoises.

# D'ÉMOTION

Depuis son arrivée au Domaine Les Crayères, Philippe Mille, Meilleur Ouvrier de France, ne cesse d'explorer les richesses du terroir champenois dans le fond comme dans la forme, en tissant des liens de confiance avec les producteurs, les vigneron et les artisans de la région. Une œuvre de longue haleine récompensée de deux étoiles au guide Michelin que vous êtes invité à découvrir au restaurant Le Parc\*\*, niché dans le Château du Domaine. Un déjeuner ou un dîner à la table de haute gastronomie des Crayères réserve bien des surprises. Le cadre est majestueux avec une salle élégante ornée de moulures, de boiseries, d'une cheminée mais aussi d'une tapisserie d'Aubusson, d'un lustre monumental et de quelques œuvres décorant les murs. Sur la table, la sobriété est de mise - nappe blanche, argenterie, photophore et fleurs fraîches - pour sublimer les mets du Chef servis dans les règles de l'art par une équipe des plus attentionnée, placée sous la houlette du talentueux et discret Michel Gebel qui fête ses 30 ans de maison. Le nom des menus proposés à la carte est sans équivoque : Expression du Terroir (en quatre séquences à l'heure du déjeuner), Promenade en Champagne (3 plats) et L'Âme de la Champagne (4 plats). Avec chacun d'eux, le Chef Philippe Mille partage l'identité champenoise dans ce qu'elle a de plus abouti.

**SUR LA TABLE,  
LA SOBRIÉTÉ EST  
DE MISE POUR  
SUBLIMER LES  
METS DU CHEF  
SERVIS DANS  
LES RÈGLES  
DE L'ART.**

**AT TABLE, SOBRIETY  
IS THE ORDER OF  
THE DAY, TO SUBLIMELY  
SET OFF THE CHEF'S  
DISHES SERVED AS PER THE  
RULES OF THE ART.**

En témoigne ce plat de couteaux, monochrome, immaculé, qui vient rappeler que la mer n'est pas étrangère à ce terroir crayeux. Servi dans un contenant massif, blanc mat, couleur calcaire, il met en exergue la riche réflexion culinaire du Chef. La carte fait la part belle aux produits nobles, tels que le homard, la langoustine ou le foie gras, et intègre de manière astucieuse la richesse viticole avec des sarments ou des feuilles de vigne. Dotée de près de mille références, la carte des champagnes est quant à elle un vaste terrain de jeu pour le Chef Sommelier Martin Jean qui se fait un plaisir d'accorder les plats selon vos goûts et envies.

**CUISINE OF EMOTION**

At the 2-star restaurant Le Parc, Philippe Mille sets his signature to an exceptional culinary experience in the land of Champagne. Since his arrival at the Domaine Les Crayères, Philippe Mille, "Meilleur Ouvrier de France", has constantly explored the riches of the Champagne terroirs in both form and content, building bonds of trust with producers, vintners and craftsmen in the region. A long-term undertaking, rewarded by two stars in the Michelin Guide, which you are invited to discover at the 2-star restaurant Le Parc, nestling in the Château of the Domaine. Lunch or dinner at the high-gastronomy table of Les Crayères holds lots of surprises. The setting is majestic with an elegant dining-room adorned with moulded ceilings, wood panelling, a fireplace, but also an Aubusson tapestry, a monumental chandelier and several paintings on the walls. At table, sobriety is the order of the day: white tablecloths, silverware, candle holders, fresh flowers, to sublimely set off the Chef's dishes, served as per the rules of the art by an ultra-attentive team under the leadership of the talented and discreet Michel Gebel, who is celebrating his 30<sup>th</sup> anniversary at Les Crayères. The names of the menus proposed are unequivocal: "Expression du Terroir" (4 courses at lunchtime), "Promenade en Champagne" (3 dishes) and "L'Âme de la Champagne" (4 dishes). With each one, Chef Philippe Mille shares the identity of Champagne in a precise and truly accomplished version. As witnessed by a dish of razor clams, monochrome, immaculate, a reminder that the sea is no stranger to this chalky terroir. Presented in a huge serving dish, matt white, the colour of chalk, it highlights the Chef's rich culinary reflections. The menu gives precedence to noble ingredients such as lobster, crayfish and "foie gras", ingeniously combining the richness of wine with shoots or leaves of the grapevine. Boasting almost 1,000 references, the list of champagnes is a vast playing field for Head Sommelier Martin Jean, who will be delighted to pair dishes meeting your taste and desires.





*Turbot cuit sur douelle champenoise, caviar fumé aux éclats de bois de Merrain, sucs d'arêtes au Blanc de Noirs.  
Turbot on a Champenois barrel stave, smoked caviar on shards of stave wood, fishbone juice with "Blanc de Noirs".*



*Foie gras en pierre saline de sarrasin, Eryngii et poivrades au Chardonnay, quintessence de Champignons Sobacha.  
"Foie gras" in buckwheat brinestone, Eryngii mushrooms and peppers with Chardonnay, quintessence of Sobacha Mushrooms.*



*Hommage à Notre-Dame de Reims, vitrail de langoustines marinées au Verjus, gaufrette coralline aux grains de caviar.  
Tribute to "Notre-Dame de Reims" with crayfish recalling a stained-glass window, marinated in Verjus, coral waffles with caviar.*



*Poulette fermière cuite sous la paille, petits pois à la rhubarbe d'Emblitz, voile de Pinot Blanc, œuf de poule confit au seigle grillé.  
Farm-raised pullet chicken cooked beneath straw, green peas with Emblitz rhubarb, a veil of White Pinot, pullet egg garnished with grilled rye.*



*Ceuf laqué rouge de Sienna des Ardennes, coulis de cresson au poivre de Malabar, nid doré d'Andean sunside et ses crispies.  
Ardennes egg with Siena-red coating, cress "coulis" with Malabar pepper, Andean Sunside mash and its crispies.*

# ET DIEU CRÉA HENRI GIRAUD



# CUISINIUM



FONDÉE PAR ROMARIC SEGALEN EN 2011, CUISINIUM MET À VOTRE SERVICE SON EXPÉRIENCE DANS LA CONCEPTION DE CUISINE HAUT DE GAMME.

Animée par un sens pointu du design et de la décoration, Cuisinlum axe ses créations autour des espaces à vivre où la cuisine est incontournable. Son équipe experte et passionnée est à votre disposition pour répondre à toutes vos demandes, même les plus exigeantes, et vous accompagne dans vos projets de création. Du style aux matériaux, en passant par les équipements, leurs conseils avisés sauront vous guider à faire les meilleurs choix pour que celle-ci s'accorde parfaitement à votre intérieur. Découvrez en exclusivité les luxueux pianos fabriqués main La Cornue qui perpétue la tradition culinaire française depuis plus d'un siècle. Historique, mais ancrée dans son temps, cette Entreprise du Patrimoine Vivant tricolore s'offre des collaborations de haute volée. En témoigne l'icône Château 150 revisité par le street-artiste français Cyril Kongo à découvrir chez Cuisinlum. La cuisine de vos rêves, maintenant.

Founded by Romaric Segalen in 2011, Cuisinlum places its experience in high-spec kitchen design at your service. Motivated by a finely-tuned sense of design and interior decor, Cuisinlum creations focus on living areas in which the kitchen is an essential feature. Its expert and passionate team is at your disposal to meet all your requirements, even the most challenging, and will be pleased to assist you in your creative projects. From style to materials and equipment, the team's discerning advice will provide guidance in making the right choices to ensure that your kitchen is in perfect harmony with your home. Discover an exclusive display of luxury cooking ranges handmade by La Cornue, which has perpetuated France's culinary tradition for more than a century. Of historic importance, but always rooted in its time, this French "Entreprise du Patrimoine Vivant" treats itself to inspiring partnerships. As witnessed by the iconic Château 150 retweaked by French street-artist Cyril Kongo, to be discovered at Cuisinlum. Now for the kitchen of your dreams...



Cuisinlum  
34 rue Colbert,  
51100 Reims  
Tél. : + 33 (0)3 26 46 14 82  
www.cuisinlum.com



## LA CORNUE

PIANOS et CUISINES D'EXCELLENCE DEPUIS 1908



cuisinlum

Architecte de votre pièce à vivre



**PORTRAIT**

MARTIN JEAN, CHEF SOMMELIER

# LE BON ACCORD

**Guidé par la passion et l'excellence, Martin Jean mène d'une main de maître l'une des plus belles caves de France et du monde.**

La sommellerie est un art complexe dans lequel excelle Martin Jean qui a été bercé très jeune dans cet univers. « *Mon père est un grand passionné de vin. Il a toujours aimé faire de nouvelles découvertes, participer à des dégustations. Il m'a initié à cela.* » La carrière de Martin Jean commence à l'Hostellerie de Levernois et se poursuit à Courchevel avant de prendre un tournant lorsqu'il fait son entrée au Domaine Les Crayères en 2013. « *Travailler ici m'a permis de me former et de grandir avec nos vignerons et ainsi avoir la chance de succéder à Philippe Jamesse* », confie le jeune prodige, promu Chef Sommelier en 2019, plus belle carte de champagnes au monde en 2021 et plus belle carte des vins au monde en 2022 par The World of Fine Wines. Selon Martin Jean, « l'accord met-vin » parfait n'existe pas, seul « l'accord met-vin-client » parfait existe. Le client est aussi important que l'assiette, au sommelier de trouver le juste liant, la parfaite histoire dans ce triptyque. La vie d'un Chef Sommelier, c'est aussi la recherche de nouveauté. Mais pour faire évoluer une carte déjà riche de 965 références de champagne, la tâche est ardue. « *Je participe à des dégustations chaque semaine. La région est très dynamique. Les maisons sont les mêmes, mais lorsqu'une nouvelle génération prend les rênes cela donne naissance à de nouvelles cuvées. Jouer sur les assemblages du champagne, le vinifier en fût ou en cuve, leur offrent de nombreuses possibilités.* » Par ailleurs, le potentiel de vieillissement figure parmi ses critères de sélection : « *Les champagnes vieillissent très bien, plus que les vins, grâce entre autres à leur effervescence. Avec un temps de vieillissement, ils offrent davantage de complexité.* » Toujours empreint d'une profonde humilité et d'une grande discrétion

bienveillante, Martin Jean partage sa passion avec le plaisir de servir, accompagné d'une équipe de onze sommeliers, dont neuf au restaurant Le Parc\*\*. Et de conclure : « *Notre rôle est de rendre accessible le vin en démocratisant le langage de la sommellerie.* » C'est certain, Martin Jean a de belles années devant lui.

## THE RIGHT MATCH

**Guided by passion and excellence, Martin Jean masterfully oversees one of the most magnificent wine cellars in France and the entire world.** Sommellerie is a complex art-form in which Martin Jean excels, having inherited this universe at a very early age. "My father is a very passionate wine-lover. He has always loved making new discoveries, attending tasting sessions. He initiated me in this world." Martin Jean's career began at the Hostellerie de Levernois and continued in Courchevel before reaching a turning-point when he joined the Domaine Les Crayères in 2013. "Working here has allowed me to develop and grow with our wine-producers, and thus be lucky enough to succeed Philippe Jamesse," says this young prodigy, promoted to the rank of Head Sommelier in 2019, and proposing the "World's Finest Champagnes" in 2021, the "World's Finest Wine List" in 2022, according to The World of Fine Wine. In Martin Jean's opinion, perfect "wine and dish pairing" does not exist; only perfect "wine-dish-client pairing" exists. The client is as important as the dish, and it is up to the sommelier to find the right blend, the perfect match, in this triptych.



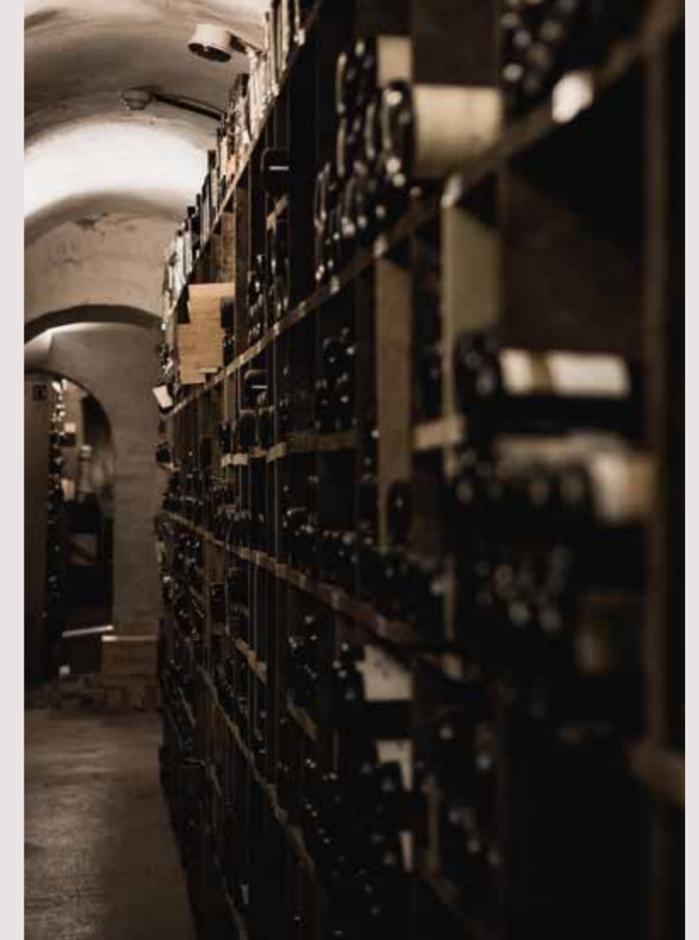
« NOTRE RÔLE  
EST DE RENDRE  
ACCESSIBLE  
LE VIN EN  
DÉMOCRATISANT  
LE LANGAGE DE  
LA SOMMELLERIE. »

“OUR ROLE IS TO MAKE  
WINE ACCESSIBLE BY  
SIMPLIFYING THE LANGUAGE  
OF SOMMELLERIE.”

The life of a Head Sommelier also involves the search for new products. It is, however, a tough challenge to extend a cellar already offering 965 references in champagne! *"I participate each week in tastings. The region is very lively. The producers are the same, but when a new generation takes over the reins, it gives birth to new vintages. Many possibilities are offered such as playing on different blends of champagne, vinification in barrels or vats."* Potential for ageing is another facet of his selection criteria: *"Champagnes age very well, more so than wine, thanks, among other things, to their effervescence. After a period of ageing, they offer more complexity."* Always characterized by deep humility and kindly discretion, Martin Jean shares his passion with his enjoyment of providing service, accompanied by a team of 11 sommeliers, including nine in the 2-star restaurant Le Parc. In conclusion: *"Our role is to make wine accessible by simplifying the language of sommelierie"*. One thing is for sure, Martin Jean can look forward to some really great years.

## DES CUVÉES PAR MILLIERS

Haut lieu de la gastronomie champenoise, le Domaine Les Crayères abrite non pas une, mais trois caves d'exception qui reposent à température idéale notamment dans un authentique bunker au fond du parc. Un trésor d'environ 63 000 bouteilles, vins et champagnes de grandes maisons et de vigneron confondus, sur lequel veille le maître des lieux, le Chef Sommelier Martin Jean. Parmi les 3 000 références, il se trouve quelques pépites à l'instar d'un Romanée-Saint-Vivant Grand Cru Domaine de la Romanée-Conti Millésime 1982. Côté champagne, l'offre est vertigineuse : 13 000 bouteilles, avec pas moins de 530 maisons représentées. Primée maintes fois, la carte des vins des Crayères garde une part de mystère pour n'avoir jamais été publiée. Seule une visite au Domaine permettra d'assouvir la curiosité des fins connaisseurs.



### VINTAGES BY THE THOUSANDS

A shrine to Champagne's gastronomy, the Domaine Les Crayères plays host to not one, but three exceptional cellars, basking in ideal temperatures, notably in an authentic bunker at the far end of the park. A treasure trove of about 63,000 bottles, wines and champagnes, from prominent brands and vintners combined, watched over by the Master of the House, Head Sommelier Martin Jean. Among some 3,000 references, there are a few gems such as a Romanée-Saint-Vivant Grand Cru Domaine de la Romanée-Conti Millésime 1982. The proposal for champagne is simply dizzying: 13,000 bottles, with no fewer than 530 firms represented. Winning prizes on many occasions, the wine-list at Les Crayères retains a certain mystery, having never been published. Only a visit to the Domain will appease the curiosity of fine connoisseurs.

# BARONS DE ROTHSCHILD

LE CHAMPAGNE D'EXCEPTION CRÉÉ EN 2005 PAR LES TROIS BRANCHES DE LA FAMILLE ROTHSCHILD DÉVOILE LA NOUVELLE GAMME ROTHSCHILD RARE COLLECTION.



Plébiscitées dans le monde entier, les cuvées Barons de Rothschild sont élaborées au cœur de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims, en Grands et Premiers Crus. Avec la gamme Rothschild Rare Collection, la Maison de Champagne de la prestigieuse famille propose de grands vins millésimés en production limitée, mettant en majesté le Chardonnay issu de quatre Grands Crus de la Côte des Blancs. La gamme Rothschild Rare Collection symbolise la quintessence du style Barons de Rothschild. Un millésime d'une qualité rare et exceptionnelle, fruit d'une saison viticole incertaine causée par une météo capricieuse. Déclinée en Blanc de Blancs et pour la première fois en Rosé, cette nouvelle cuvée est l'aboutissement de la recherche de l'harmonie parfaite de la famille Rothschild. Pour les fêtes de fin d'année, les champagnes non millésimés dévoilent quant à eux un nouvel habillage moderne et élégant, et des coffrets repensés.

The exceptional champagne created in 2005 by the three branches of the Rothschild family presents the new Rothschild Rare Collection. Acclaimed worldwide, Barons de Rothschild vintages are produced at the heart of La Côte des Blancs and La Montagne de Reims, in Grands and Premiers Crus. In the Rothschild Rare Collection, the prestigious family's House of Champagne proposes great vintages in limited numbers, giving pride of place to Chardonnay made from four Grands Crus from La Côte des Blancs. The Rothschild Rare Collection symbolizes the quintessence of the Barons de Rothschild style. A millésime of rare and outstanding quality, born of an uncertain vine-growing season due to capricious weather. Available as a Blanc de Blancs and, for the first time, a Rosé, this new vintage is the culmination of the Rothschild family's search for perfect harmony. For year-end celebrations, non-vintage champagnes offer, for their part, new labelling, modern and elegant, together with redesigned cases.



Barons de Rothschild  
2 rue Camille Lenoir,  
51100 Reims  
Tél. : + 33 (0)3 26 85 80 92  
www.champagne-bdr.com




BARONS  
DE ROTHSCHILD  
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE-BDR.COM

*Philippe de Rothschild*

CHÂTEAU  
LAFITE ROTHSCHILD

*Philippe de Rothschild*

CHÂTEAU  
MOUTON ROTHSCHILD

*Philippe de Rothschild*

CHÂTEAU CLARKE  
EDMOND DE ROTHSCHILD



## BAR LA ROTONDE

*Marbres, canapés de velours, fauteuils en tartans écossais, le décor du Bar du Domaine Les Crayères est planté d'emblée. Derrière le comptoir Second Empire, la sélection de spiritueux a de quoi faire tourner la tête des amateurs les plus exigeants. Mais La Rotonde n'est pas seulement un écrin feutré où il fait bon déguster un digestif sur des airs de jazz à la nuit tombée, c'est aussi une véranda gorgée de lumière naturelle, un péristyle ombragé et la plus belle terrasse de Reims dominant les jardins classés où tout au long de la journée, il fait bon déguster une coupe de champagne, un caviar improvisé ou un mocktail sur mesure.*

*The Bar La Rotonde. Marble, velvet sofas, Scottish tartan armchairs, the stage is set in the Bar at the Domaine Les Crayères. Behind its Second Empire counter, the selection of spirits makes heads spin, even among the most demanding fans. Though La Rotonde is not only a cosy setting for an after-dinner drink to the sound of jazz; it is also a veranda basking in natural light, a shaded porch, and the loveliest terrace in Reims, overlooking the listed gardens in which to relax with a glass of champagne, an impromptu caviar, or a bespoke mocktail, all day long.*

# THIÉNOT

MAISON-BOUTIQUE FAMILIALE ET INDÉPENDANTE DEPUIS 1985, CHAMPAGNE THIÉNOT REFLÈTE UN ÉTAT D'ESPRIT MODERNE POUR ÉLABORER DES VINS RAFFINÉS.



Maison-boutique par sa dimension humaine et soignée, Champagne Thiénot est avant tout une aventure familiale depuis 1985. À cette date, Alain Thiénot ose créer sa propre maison, porté par sa connaissance intime des vigneron (20 ans d'expérience en courtage de raisins de champagne) et par l'acquisition de prestigieux vignobles en Grands et Premiers Crus, 30 ha de vignes devenus une source majeure d'approvisionnement. Cultiver l'esprit de la Maison créée par leur père dont ils sont désormais les gardiens, guide les orientations de Garance et Stanislas Thiénot. Les vins fins, fruités et frais reflètent un savoir-faire méticuleux et artisanal qu'ils incarnent aujourd'hui en connivence avec le promoteur-chef de caves, Nicolas Uriel. Ils insufflent aussi leur touche de modernité en imaginant des cuvées rares et en initiant des collaborations artistiques insolites et des partenariats internationaux audacieux.



An independent family-run boutique-firm since 1985, Champagne Thiénot reflects a modern state of mind in making refined wines. A boutique-firm, Thiénot has been a family; people-focused venture since 1985. At the time, Alain Thiénot had the daring foresight to create his own Champagne firm taking advantage of relationships forged with growers over 20 years as a grape broker, and an exceptional supply of grapes from 30 hectares of prestigious Grand and Premier Cru vineyards acquired over time. Now at the helm of the Champagne House established by their father, Garance and Stanislas Thiénot are guided in their every move by the single-minded pursuit of cultivating its intrinsic spirit. Refined, fruity and fresh wines reflect meticulous, artisan expertise, which they now embody by working in synergy with talented chief winemaker, Nicolas Uriel. Also they impart their own touch of modernity to the House conceiving rare cuvées and initiating innovative artistic collaborations and daring international partnerships.



Champagne Thiénot  
14 rue des Moissons,  
51100 Reims  
Tél. : +33 (0)3 26 77 50 10  
www.champagne-thienot.com



CHAMPAGNE  
**THIÉNOT**  
REIMS - FRANCE

*"Osons Demain"*

\* Garance THIÉNOT, Directrice de la Maison Thiénot - www.champagne-thienot.com



*Johann Wilhelm Preyer, Nature morte avec du Champagne, 1859.*

# LE VIN

L'histoire du champagne remonte à l'époque gallo-romaine lorsque la culture de la vigne prend son essor en Champagne.

# • DES ROIS

# LA ROUTE TOURISTIQUE DU CHAMPAGNE OFFRE DE MAGNIFIQUES PAYSAGES.

THE "CHAMPAGNE TOURIST  
ROUTE" OFFERS  
MAGNIFICENT SCENERY.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

- Il n'est pas recommandé de boire du champagne dans des coupes ni des flûtes, mais plutôt dans des verres à vin classiques pour mieux en conserver les arômes et l'effervescence.
- Une bouteille de champagne renferme 6 à 8 bars de pression, soit trois fois plus qu'un pneu ! Au Moyen Âge, il était ainsi surnommé le « Vin du Diable ».
- Les indications « brut », « sec » et « doux » vont, dans l'ordre, du moins sucré au plus sucré.
- Un champagne jeune produit environ 2 millions de bulles par verre.
- « Placomusophile » est le nom donné aux collectionneurs de capsules de champagne !



*Vignoble du village viticole  
de Ville-Dommange*

## LES PRÉMICES D'UN GRAND VIN

Des découvertes récentes attestent qu'il y avait de la vigne domestique en Champagne dès le I<sup>er</sup> siècle. Mais c'est au cours du Moyen Âge que l'intérêt qui lui est porté s'accroît avec le développement de la viticulture par les ecclésiastiques. Les premières traces témoignant d'une importante activité viticole dans la région sont liées à l'Église. Après une période de ralentissement pendant la guerre de Cent Ans, l'essor du vignoble reprend dès la fin du XV<sup>e</sup> siècle. En 1670, la recette du champagne, tel que nous le connaissons aujourd'hui, connaît une véritable révolution grâce à un moine bénédictin répondant au nom de Dom Pierre Pérignon. Celui-ci expérimente la méthode de vinification des vins effervescents sur les vins du vignoble de Champagne dans son Abbaye d'Hautvillers, permettant ainsi au champagne d'acquiescer une meilleure qualité. La visite de ce pittoresque village vaut le détour avec ses ruelles, ses enseignes en fer forgé et son église abbatiale dans laquelle se trouve la pierre tombale de Dom Pérignon considéré comme le père spirituel du champagne.

## LA ROUTE TOURISTIQUE DU CHAMPAGNE

La Route Touristique du Champagne offre de magnifiques paysages où les vestiges moyenâgeux sont encore nombreux. Les six circuits balisés qui s'étendent sur plus de 500 km serpentent le vignoble sur des côtes où s'accrochent villages champenois, châteaux et églises. L'occasion de découvrir les richesses du terroir, partir à la rencontre des vignerons et participer à des séances de dégustations pour affiner votre palais. Parmi les étapes incontournables, ne manquez pas de vous rendre sur la célèbre Avenue de Champagne à Épernay, bordée des plus prestigieuses maisons parmi lesquelles De Castellane où vous découvrirez une étonnante tour de 66 m de haut, Moët & Chandon et son Orangerie d'exception ou encore Mercier et son « foudre », le tonneau le plus grand du monde. Le sous-sol de Reims réserve également de belles découvertes avec 250 kilomètres de caves et crayères inscrites sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. Elles dissimulent les bouteilles des maisons Charles de Cazanove, Lanson, Mumm, Ruinart, Taittinger, Veuve Clicquot ou encore Vranken-Pommery.



## THE WINE OF KINGS

The story of champagne dates back to the Gallo-Roman era when the cultivation of vines took off in Champagne.

### THE ORIGINS OF A GREAT WINE

Recent discoveries confirm that home-grown vines existed in Champagne as early as the 1<sup>st</sup> century AD. Though it was not until the Middle Ages that interest began to grow, with development of vine-growing by the clergy. The earliest traces indicate that widespread vine-growing activity in the region was connected to the Church. After a respite during the Hundred Years' War, vines took off again from the end of the 15<sup>th</sup> century. In 1670, the recipe for champagne such as we know it today underwent a real revolution thanks to a Benedictine monk answering to the name of Dom Pierre Perignon. He experimented with vinification methods for effervescent wines on those from the Champagne vineyard in his Abbey of Hautvillers, enabling champagne to offer improved quality. A visit to this picturesque village is well worth the detour, with its narrow streets, wrought-iron signs, and the abbey church, in which one finds the tombstone of Dom Perignon, seen as the spiritual father of champagne.

### THE "ROUTE TOURISTIQUE DU CHAMPAGNE"

The "Champagne Tourist Route" offers magnificent scenery, still featuring many medieval vestiges. Covering over 500 km, the six signposted circuits wind their way around the vineyards on hillsides playing host to Champagne's villages, castles and churches. The chance to explore the riches of the local terroir, meet wine-producers and attend tasting sessions to refine your palate. Among essential places to visit, don't miss the famous Avenue de Champagne in Épernay, lined with the most prestigious firms such as De Castellane, where you discover an astonishing tower 66 metres high, Moët & Chandon with its fabulous Orangery, or Mercier and its "foudre" (thunderbolt), the largest wine barrel in the world. Reims also offers some amazing discoveries underground, with 250 kilometres of cellars and chalk quarries listed in UNESCO's World Heritage. They host bottles bearing the labels of Charles de Cazanove, Lanson, Mumm, Ruinart, Taittinger, Veuve Clicquot and Vranken-Pommery.

## DID YOU KNOW?

- It is not recommended to drink champagne from "coupes" or "flûtes", but rather from classic wine glasses, in order to retain its aromas and effervescence more effectively.
- A champagne bottle contains 6 to 8 bars of pressure, ie. three times more than a tyre!
- In the Middle Ages, it was thus known as the "Devil's Wine".
- The indications "brut", "sec" and "doux" range, in that order, from least to most sweet.
- A young champagne produces some 2 million bubbles per glass.
- "Placomusophiles" is the name given to collectors of champagne corks!

# CENTRE ALPINE REIMS



Cité de l'Automobile - 8 rue Léna Bernstein à Reims  
03 26 50 32 87 - centre-alpine-reims.fr



Vivez l'expérience Grand Tourisme au Centre Alpine Reims



# PALMER & CO



À TRAVERS DES CHAMPAGNES  
NATURELLEMENT ÉLÉGANTS,  
LA MAISON PALMER & CO  
PARTAGE UNE CERTAINE IDÉE DE  
L'EXCELLENCE DEPUIS 1947.

Fondée par sept vignerons il y a plus de 75 ans, Palmer & Co cultive la passion de la vigne, du terroir et du vin. Pour chacun de ses champagnes, la Maison est constamment à la recherche de l'harmonie et de l'équilibre. Dominé par la fraîcheur et la pureté du Chardonnay dans une région où le Pinot Noir est roi, le style Palmer & Co séduit par sa précision et sa netteté. Les nouvelles cuvées « Grands Terroirs 2012 » (46 % Chardonnay, 49 % Pinot Noir, 5 % Meunier) proposée en format Magnum et « Grands Terroirs 2015 » (50 % Chardonnay, 38 % Pinot Noir, 12 % Meunier) mettent à l'honneur la Montagne de Reims et ses 200 hectares classés en Premiers et Grands Crus. Ces deux grands millésimes s'inscrivent dans la signature historique et emblématique de Palmer & Co en restituant les caractéristiques uniques des terroirs de la Montagne de Reims et en reflétant également l'art de l'assemblage de la Maison.

Thanks to champagnes that are elegant by nature, Palmer & Co has shared a certain concept of excellence since 1947. Founded by seven vintners over 75 years ago, Palmer & Co cultivates its passion for vines, the terroir and wine. For each of its champagnes, it pursues a constant quest for harmony and balance. Marked by the freshness and purity of Chardonnay in a region where Pinot Noir is king, the Palmer & Co style offers strong appeal for its precision and clarity. The new "Grands Terroirs 2012" vintages (46% Chardonnay, 49% Pinot Noir, 5% Meunier) proposed in Magnum format and "Grands Terroirs 2015" (50% Chardonnay, 38% Pinot Noir, 12% Meunier) highlight La Montagne de Reims and its 495 acres listed as Premiers and Grands Crus. These two great millesimes adhere to the historic and iconic signature of Palmer & Co by embodying the unique characteristics of the terroirs of La Montagne de Reims while also reflecting the firm's art of blending.



Palmer & Co  
67 rue Jacquart,  
51100 Reims  
Tél. : +33 (0)3 26 07 35 07  
[www.champagne-palmer.fr](http://www.champagne-palmer.fr)

# GRANDS TERROIRS



SIGNATURE HISTORIQUE ET EMBLÉMATIQUE DE PALMER & CO, CHAQUE CUVÉE  
GRANDS TERROIRS EXPRIME LA QUINTESSENCE DE NOS PREMIERS ET GRANDS CRUS  
DE LA MONTAGNE DE REIMS DANS UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE.

*Palmer & Co*  
CHAMPAGNE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

# SUCCULENT JARDIN !

**Nichée d'un côté du parc, la Brasserie Le Jardin est le cœur battant des Crayères. Son cadre, son ambiance et sa cuisine récompensée d'un Bib Gourmand attirent une clientèle éclectique.**

Une bâtisse noire et crème aux allures de loft et sa somptueuse terrasse se découvrent dans le parc arboré du Domaine. La Brasserie Le Jardin anime Les Crayères tous les jours, midi et soir, avec un menu trois plats à 35 €. De quoi attirer une clientèle extérieure faite de Rémois, de vignerons, de maisons de champagne mais aussi de visiteurs gastronomes, tous accueillis, animés et reconnus par Lucas Kleinclauss, le Maître des lieux. À l'intérieur, la décoration de la salle, organisée autour d'une cuisine ouverte, revisite le style industriel dans un esprit chic avec des murs en briques rouges, des suspensions en métal et des banquettes en suédine terracotta et pistache. Côté carte, Philippe Mille propose une cuisine spontanée, généreuse et gourmande qui sublime les produits locaux et de saison. Fraîcheur de Saint-Jacques en tartare, Filet de daurade au four, poireaux et sauce champagne, Épaule d'agneau confite et haricots de Soissons ne peuvent que mettre l'eau à la bouche. Il en va de même pour les desserts avec le Sablé aux pommes comme une tarte Tatin ou le Banoffee flambé au marc de champagne. Le tout, avec les accords justes et précis du Chef Sommelier Martin Jean et son adjoint à la Brasserie, Mathieu Cré. À l'arrivée des beaux jours, Lucas Kleinclauss ouvre la terrasse ombragée qui devient le rendez-vous incontournable des Rémois venus profiter d'un écrin de verdure et de quiétude en plein cœur de la ville.

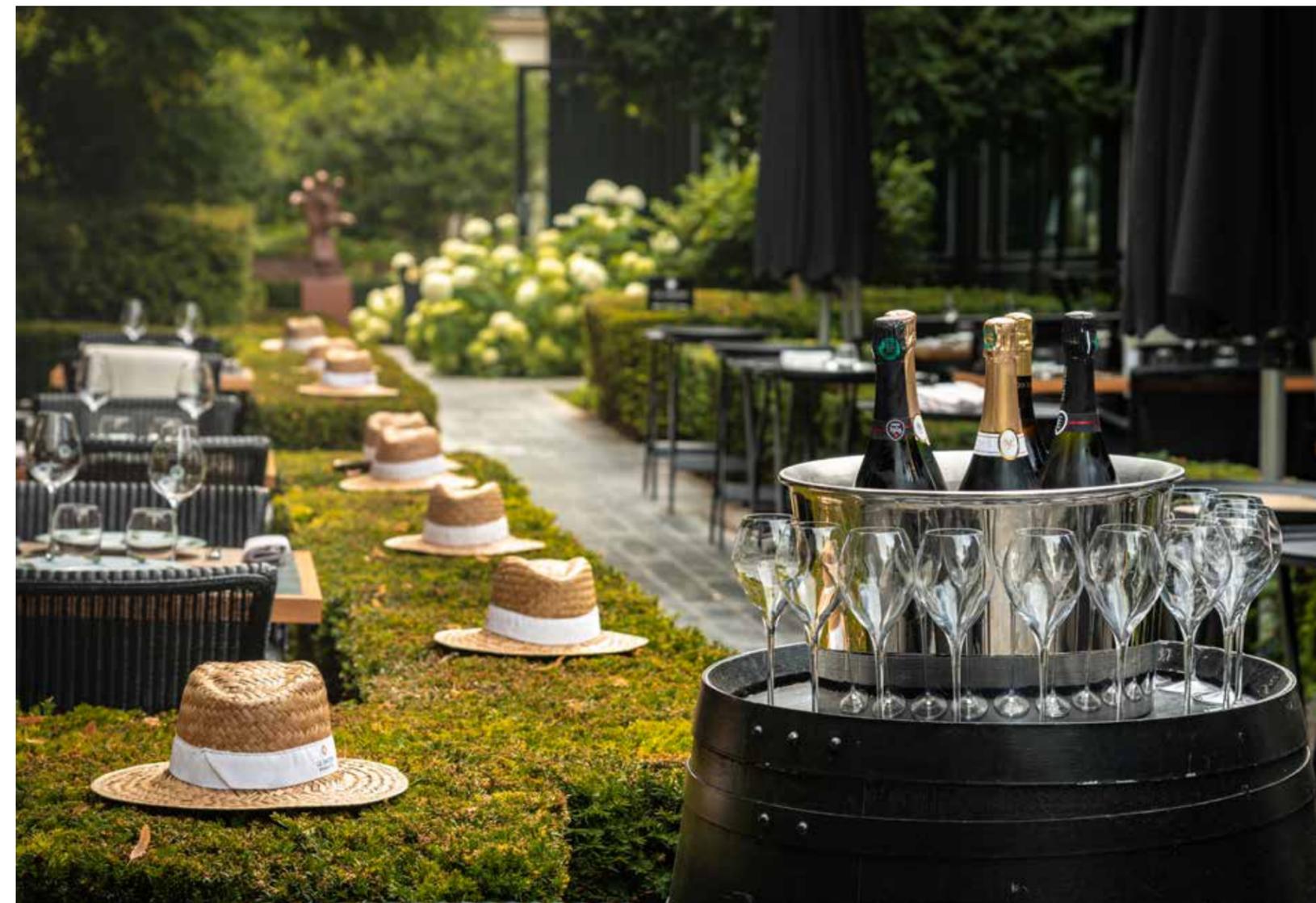
## A LUSCIOUS "GARDEN"

Nestling on one side of the park, the Brasserie Le Jardin is the beating heart of Les Crayères. Its setting, ambiance, and cuisine rewarded by a "Bib Gourmand" draw an eclectic clientele. Rather like a loft, a building in black and cream with a sumptuous terrace waits to be discovered in the Domain's wooded park. The Brasserie "Le Jardin" enlivens Les Crayères every day, for lunch and dinner, with a 3-course menu at 35 €. Which draws a non-resident clientele comprised of people from Reims, vintners, champagne producers, but also gourmet visitors, all welcomed, hosted and recognized by the Master of the House, Lucas Kleinclauss. Inside, the decor in the dining-room, laid out around an open kitchen, revisits the industrial style in casual-chic mode, with red brick walls, metal ceiling lights, and suedette benchseats in terra-cotta and pistachio. On the menu, Philippe Mille proposes spontaneous, generous and gourmet cuisine giving precedence to local and seasonal produce. Fresh tartar of Saint-Jacques scallops, Oven-baked fillet of sea bream with leaks and champagne

## À L'ARRIVÉE DES BEAUX JOURS, LA TERRASSE OMBRAGÉE DEVIENT LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DES RÉMOIS.

WITH THE ARRIVAL OF WARM WEATHER, THE SHADED TERRACE BECOMES A "MUST" MEETING-PLACE FOR CLIENTS FROM REIMS.

sauce, Shoulder of lamb with Soissons beans, all set your mouth watering. The same goes for the desserts such as shortbread with apple "Tarte Tatin" and "Banoffee" flambéed with "marc de champagne". All accompanied by precise, appropriate pairings proposed by Head Sommelier Martin Jean and his assistant in the Brasserie, Mathieu Cré. With the arrival of warm weather, Lucas Kleinclauss opens the shaded terrace which then becomes a "must" meeting-place for clients from Reims who come to benefit from a peaceful, natural setting at the heart of town.



# VEUVE CLICQUOT

DOMAINE LES CRAYÈRES

DEPUIS 250 ANS, LA MAISON DE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT MARQUE LE MONDE DE SON EMPREINTE SOLAIRE GRÂCE À SON ÉTIQUETTE JAUNE.

En 1805, Madame Clicquot prend la tête de la Maison de Champagne fondée par la famille de son défunt mari. Visionnaire et ambitieuse, celle qui sera surnommée la « grande dame de la Champagne » est à l'origine du premier millésime en 1810, de la première table de remuage en 1816 et du tout premier champagne rosé d'assemblage en 1818. Fidèle à cette quête d'excellence, Veuve Clicquot est fière de lui rendre un nouvel hommage en dévoilant « La Grande Dame Rosé 2012 » (90 % de Pinot noir et 10 % de Chardonnay issus des Grands Crus historiques de la Maison). Cette nouvelle cuvée complexe s'habille d'une robe rose saumon aux reflets cuivrés et dévoile des notes florales évoluant vers des notes chaudes plus épicées. Après une attaque franche en bouche, elle exprime enfin toute son élégance pour s'achever sur une belle longueur. À découvrir dans un coffret en édition limitée accompagné de la cuvée « Parcelle 'Clos Colin' » 2012.

For 250 years, the Veuve Clicquot brand of champagne has left its sunny imprint on the world thanks to its yellow label. In 1805, Madame Clicquot took over the champagne firm founded by the family of her deceased husband. Visionary and ambitious, she who would be nicknamed "La Grande Dame de la Champagne" was responsible for the first vintage to appear in 1810, the first tilting or "riddling" table-rack in 1816, and the very first blended rosé champagne in 1818. Remaining faithful to this quest for excellence, Veuve Clicquot is proud to pay her homage once again by unveiling "La Grande Dame Rosé 2012" (90% Pinot Noir and 10% Chardonnay from its historic "Grands Crus"). This complex new vintage is clad in a salmon-pink robe with coppery reflections, and unfurls flowery notes evolving into warm and spicier notes. After a very open attack on the palate, it expresses all its elegance, leaving behind a sublime, long-lasting taste. To be discovered in a case in a limited edition, accompanied by the "Parcelle 'Clos Colin' 2012" vintage.



**Veuve Clicquot**  
1, rue Albert Thomas,  
51100 Reims  
Tél. : +33 (0)3 26 89 42 64  
[www.veuvecliquot.com](http://www.veuvecliquot.com)



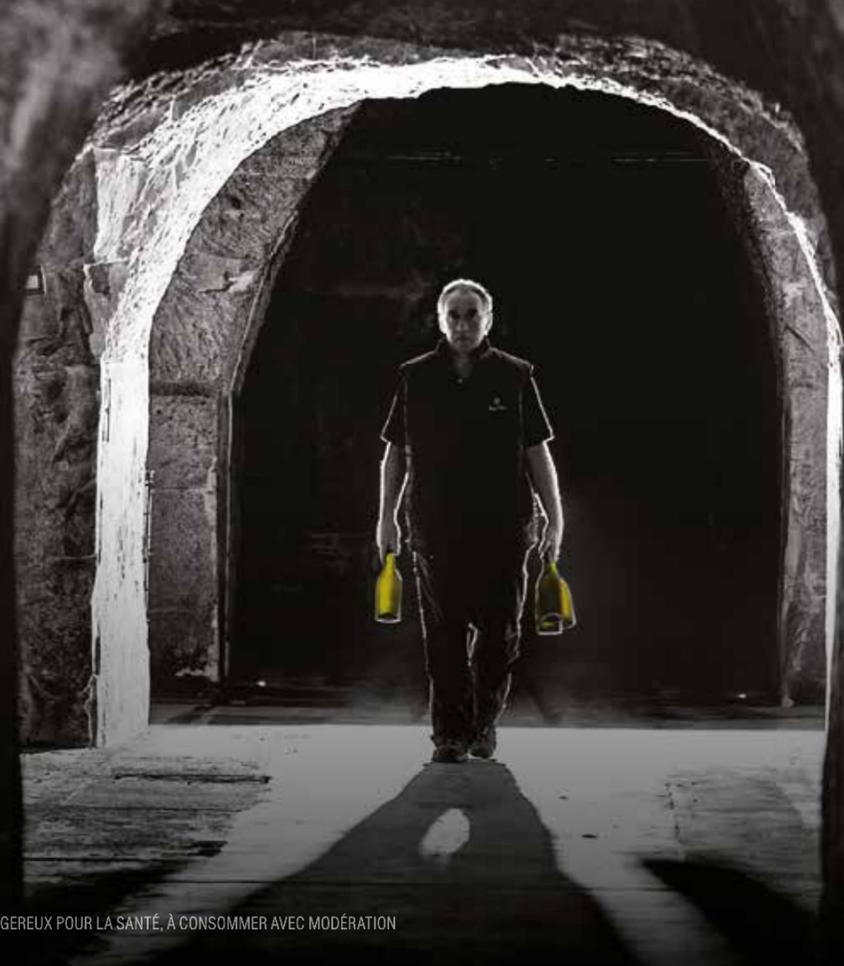
FONDÉ  EN 1825  
*Joseph Perrier*  
CHAMPAGNE

CHÂLONNAIS  
DEPUIS 1825

VISITE, DÉGUSTATIONS,  
ÉVÉNEMENTS & BOUTIQUE

69 AVENUE DE PARIS - CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE  
[WWW.JOSEPHPERRIER.COM](http://WWW.JOSEPHPERRIER.COM)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



© MIKA BOUDOT



DE SAINT-GALL  
CHAMPAGNE

[www.de-saint-gall.com](http://www.de-saint-gall.com)



LE TRADITION PREMIER CRU  
70% Chardonnay • 30% Pinot Noir

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## DES SÉMINAIRES AU VERT

*Pour vos événements professionnels, le Domaine Les Crayères a créé des espaces dédiés : au premier étage de la brasserie Le Jardin, le Salon Polignac peut accueillir jusqu'à 35 invités avec son bar indépendant et son rooftop privatif. Côté Château, la Salle Melchior est le parfait écrin du CAC 40 et des réunions de Board. Les « incentives » ne sont pas en reste avec des animations de yoga, des dégustations de vin et la visite d'une cave voisine accessible à pied.*

*Seminars go green. For your professional events, the Domaine Les Crayères has created dedicated premises: on the first floor of the brasserie Le Jardin, the Salon Polignac accommodates up to 35 guests with an independent bar and private rooftop terrace. In the Château, the Salle Melchior is the perfect setting for up-market companies and board meetings. Incentives are not forgotten, with activities such as yoga, wine tastings, and a visit to a neighbouring wine cellar, within walking distance.*



# DS STORE REIMS

DEPUIS 2016, LE DS STORE REIMS  
SUBLIME LE LUXE AUTOMOBILE  
À LA FRANÇAISE DANS UN ÉCRIN  
DE 250 M<sup>2</sup> DÉDIÉ À LA GAMME  
DS AUTOMOBILES.

Le DS STORE Reims vous offre une immersion dans le savoir-faire et le service d'excellence DS Automobiles. Il est dirigé par Étienne Copinet, présent depuis plus de 25 ans dans le secteur automobile, et aujourd'hui Directeur du Pôle Champagne-Ardenne du Groupe Bernard. Son équipe de conseillers experts – Maxime Antoine, Sylvain Gaballo, Lucas Anne et Isabelle Meresse – seront heureux de vous faire partager l'expérience premium DS Automobiles, de la présentation des véhicules de la gamme aux essais sur route, en passant par leur entretien à travers un service jockey sur mesure à l'heure et au lieu de votre choix. L'occasion aussi d'y découvrir la nouvelle déclinaison de l'icône SUV DS 7 qui se distingue par un nouveau design charismatique, des technologies avancées, un confort d'exception et un raffinement sans précédent. Un SUV contemporain à l'allure saisissante, idéal pour vous faire redécouvrir le plaisir de conduire.



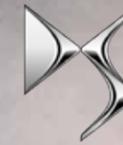
Étienne Copinet



Since 2016, the DS STORE Reims has showcased luxury automobiles in classic French style, in a showroom of 250 sq.m dedicated to the DS Automobiles range. The DS STORE Reims offers immersion in the expertise and excellent service provided by DS Automobiles. It is run by Étienne Copinet, active for over 25 years in the automobile sector, and now Manager of the Groupe Bernard's Champagne-Ardenne Division. Its team of expert advisors – Maxime Antoine, Sylvain Gaballo, Lucas Anne and Isabelle Meresse – will be delighted to see that you share the premium DS Automobiles experience, from presentation of the range of vehicles to test drives, not forgetting maintenance provided by a bespoke jockey service at the time and place of your choice. It is also the chance to discover the new version of the iconic DS 7 SUV which stands out for its new charismatic design, spearhead technologies, exceptional comfort and unprecedented refinement. A contemporary SUV of striking allure, ideal for rediscovering the true pleasure of driving.



DS STORE Reims  
6 rue Léna Bernstein  
51100 Reims  
TÉL. : +33 (0)3 26 50 67 68  
www.autobernard.com



DS AUTOMOBILES  
Spirit of Avant-Garde

## NOUVELLE DS 7

LE RAFFINEMENT COMME SEUL GUIDE



Pour découvrir NOUVELLE DS7  
Rendez-vous dans votre DS STORE REIMS

Σ • T E N S E  
HYBRIDE RECHARGEABLE



Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo. #SeDéplacerMoinsPolluer

DS STORE REIMS  
6 rue Léna Bernstein - 51100 REIMS  
03 26 50 67 68

# LA CITÉ DES SACRES

## THE "CITÉ DES SACRES"

**Reims est une ville chargée d'histoire. Elle regorge de sites historiques à découvrir : vestiges gallo-romains, monuments médiévaux, nombreux musées...**

Reims et sa cathédrale résument à elles seules quinze siècles d'histoire depuis le baptême de Clovis en 498. En mémoire de cet événement, trente rois s'y font couronner - trois autres dans la basilique Saint-Rémi - à commencer par Louis Le Pieux, le fils de Charlemagne en 816. Mais le sacre le plus mémorable reste celui du dauphin Charles VII, conduit à Reims par Jeanne d'Arc le 17 juillet 1429 après la levée du siège d'Orléans. La plupart des Rois de France ont été sacrés dans la cité rémoise ; le dernier fut celui de Charles X en 1825.

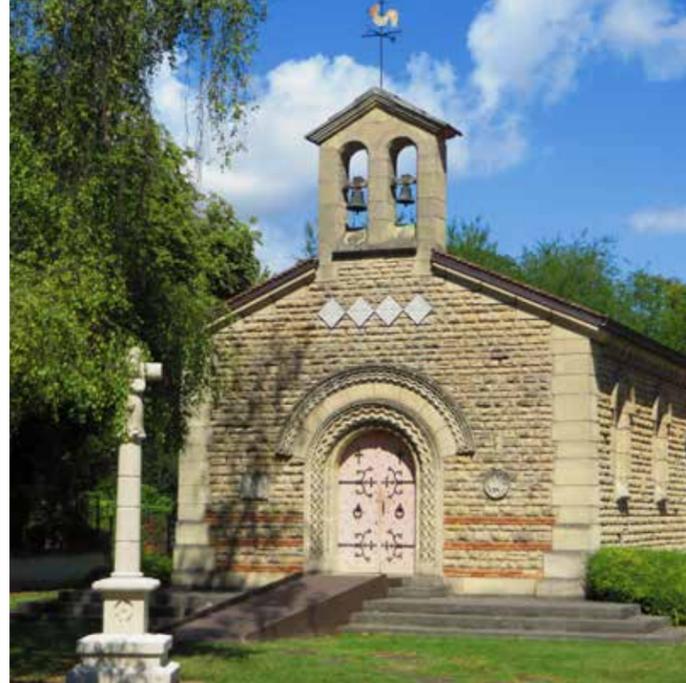
Selon la légende, Reims fut créée par Remus, le frère du fondateur de la Rome antique. Après la conquête romaine, Reims baptisée alors *Durocor-torum* (« marché fortifié » en latin) est intégrée à la province de Belgique et en devient la capitale. Des vestiges de cette époque demeurent en ville. Parmi eux, l'une des quatre portes qui permettait l'accès à la ville antique (la porte de Mars), ou encore l'une des trois galeries semi-enterrées qui formaient le cryptoportique gallo-romain dégagée sous la

place du Forum. Construites vers l'an 200, celles-ci servaient à l'époque au stockage des grains.

Sans surprise, la ville de Reims abrite de nombreux musées et monuments historiques : le musée des Beaux-Arts (actuellement en rénovation, réouverture prévue en 2025), la chapelle Foujita (testament artistique du peintre franco-japonais Léonard Foujita), le musée Saint-Remi (installé dans l'ancienne abbaye du même nom), le musée de la Reddition (lieu de signature de la capitulation nazie en Europe, le 7 mai 1945) mais aussi le Fort de la Pompelle, le Planétarium ou encore le palais du Tau. Reims a été inscrite à deux reprises sur la Liste du patrimoine mondial par l'UNESCO : une première fois en 1991 avec l'inscription de la cathédrale Notre-Dame, l'ancienne Abbaye Saint-Rémi et le palais du Tau, puis les Côteaux, Maisons et Caves de Champagne en 2015 qui regroupent l'avenue de Champagne à Épernay, les côteaux historiques d'Hautvillers et la butte Saint-Nicaise à Reims.

# REIMS A ÉTÉ INSCRITE À DEUX REPRISES SUR LA LISTE DU PATRIMOINE MONDIAL PAR L'UNESCO.

REIMS HAS BEEN ADDED ON TWO OCCASIONS TO UNESCO'S WORLD HERITAGE LIST.



Chapelle Foujita

Reims is a city steeped in history. It is brimming with historic sites to be explored: Gallo-Roman ruins, medieval monuments, many museums...

In themselves alone, Reims and its cathedral summarize 15 centuries of history since the baptism of Clovis in 498 AD. In memory of this event, 30 kings would be crowned here - three more in the Saint-Rémi basilica - starting with Louis Le Pieux, son of Charlemagne, in 816 AD. The most memorable coronation was, however, that of Dauphin Charles VII, led in Reims by Jeanne d'Arc in July 17<sup>th</sup>, 1429, after the lifting of the siege of Orléans. Most of the Kings of France were crowned in Reims, the last being Charles X, in 1825.

As the legend goes, Reims was built by Remus, the founding brother of Ancient Rome. After the Roman conquest, Reims, then known as *Durocortorum* ("fortified settlement" in Latin), was integrated into the province of Belgium and became its capital. Ruins from this era can still be seen today. Among them, one of four gateways giving access to the Roman town (Porte de Mars), and one of the three semi-buried galleries that formed the Gallo-Roman cryptoporticos beneath the Place du Forum.

Built around 200 AD, they were used to store grain. Unsurprisingly, the city of Reims plays host to many museums and historic landmarks: the Fine Arts Museum (currently undergoing renovation, scheduled to reopen in 2025), the Foujita Chapel (artistic testament by Franco-Japanese painter Léonard Foujita), the Saint-Rémi Museum (housed in the former abbey of the same name), the Museum of La Reddition (where Nazi capitulation in Europe was signed on May 7<sup>th</sup>, 1945), but also the Fort of La Pompelle, the Planetarium, and the Palais du Tau. Reims has been added on two occasions to UNESCO's World Heritage List: firstly in 1991 with inscription of the Notre-Dame Cathedral, the former Abbey of Saint-Rémi and the Palais du Tau, then the Côteaux, Firms and Wine Cellars of Champagne in 2015, comprised of the Avenue de Champagne in Épernay, the historic hillsides of Hautvillers and the Butte Saint-Nicaise in Reims.

**Office de Tourisme du Grand Reims**  
6 rue Rockefeller, 51100 Reims  
Tél. : 03 26 77 45 00



Musée du Fort de la Pompelle

DOMAINE LES CRAVÈRES



Ci-dessus, porte de Mars. Ci-dessous, palais du Tau.  
À gauche, L'Ange au Sourire de la cathédrale Notre-Dame.



# GALERIES LAFAYETTE REIMS

CŒUR BATTANT DU CENTRE-VILLE RÉMOIS, LE MAGASIN GALERIES LAFAYETTE VOUS OFFRE UNE EXPÉRIENCE SHOPPING UNIQUE EN CHAMPAGNE.

Le bâtiment qui accueillait au XX<sup>e</sup> siècle le Grand Bazar de Reims, dont la façade Art déco a été conservée, est aujourd'hui occupé par le magasin Galeries Lafayette, le spécialiste de la mode implanté au cœur des villes depuis 130 ans. À travers sa vaste sélection de marques accessibles, premium et luxe, distribuées sur cinq niveaux (prêt-à-porter, maroquinerie, parfumerie, décoration, etc.), il est incontestablement le Grand Magasin de tous. Il contribue aussi à faire rayonner dans le monde entier une certaine idée de l'art de vivre à la française. Le service client est sa priorité, comme en témoigne le showroom mis à votre disposition pour réaliser vos achats en toute tranquillité. Pendant les fêtes de fin d'année, émerveillez-vous devant ses vitrines animées, comme vous le feriez devant celles de la capitale, et découvrez les talentueux artisans champenois mis à l'honneur pour l'occasion.



The throbbing heart of the centre of Reims, the Galeries Lafayette store offers a unique shopping experience in Champagne. The building which played host in the 20<sup>th</sup> century to the Grand Bazar of Reims, whose Art Deco frontage has been preserved, is now occupied by the Galeries Lafayette department store, the specialist for fashion set at the heart of towns and cities for 130 years. In its vast selection of affordable, premium and luxury brands, displayed on five floors (ready-to-wear, leather goods, perfumes, home decor etc.), it is indisputably the "Grand Magasin" for one and all. It thus also contributes towards spreading a certain idea of the French art of living across the whole world. Customer service is its top priority, as exemplified by the showroom placed at your disposal to make your purchases in all peace of mind. During year-end festivities, stand in awe before its lively shop windows, just as you would before those of the capital, and discover the talented craftsmen of Champagne, awarded a place of honour for the occasion.



Galeries Lafayette Reims  
33-45 rue de Vesle,  
51100 Reims  
Tél. : +33 (0)3 26 40 35 12  
[www.galerieslafayette.com](http://www.galerieslafayette.com)



# LE VITRAIL PATRIMOINE D'EXCEPTION

Le saviez-vous ? La France abrite la plus grande surface de vitraux au monde.  
Ces derniers s'apprécient tout particulièrement dans les églises de Champagne-Ardenne.



Intimement lié à l'architecture, l'art du vitrail connaît un véritable essor en Europe au XII<sup>e</sup> siècle durant lequel de nombreuses églises sont construites. Si la fonction originelle du vitrail est d'obstruer une ouverture, il décore autant qu'il raconte. En effet, dès le Moyen Âge, les vitraux, comme symbole de la lumière sacrée, servent d'enseignement religieux. Bien que certains laissent transparaître des formes géométriques, la majorité d'entre eux représente des personnages de la chrétienté et illustre des passages de la Bible. Au XIII<sup>e</sup> siècle, avec l'avènement de l'architecture gothique, les fenêtres s'agrandissent, les vitraux aussi. De même, la palette de couleurs des maîtres verriers vient s'enrichir au fur et à mesure. Mais il faudra attendre le XIV<sup>e</sup> siècle pour que l'art du vitrail atteigne son apogée avec l'apparition du fameux « jaune d'argent ». Ce ciment va révolutionner les techniques de peinture sur verre par les teintes jaunes, orangées ou ambres obtenues suite à une cuisson du verre à haute température. En Champagne, le vitrail dévoile tout son éclat entre les XII<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, période durant laquelle la région devient le principal carrefour commercial de l'Europe grâce à ses célèbres foires. À Châlons-en-Champagne, à quelques kilomètres de Reims, le vitrail est roi.

Inspirés de l'art roman, les vitraux de son ancienne cathédrale romane, actuelle cathédrale Saint-Étienne, ont été présentés lors de l'Exposition universelle de Paris en 1900 pour leur singularité. Mais les villes de Reims et Troyes sont elles aussi indissociables de l'histoire du vitrail en France. Toutes

deux abritent dans leurs cathédrales un ensemble de vitraux anciens et contemporains des plus remarquables. Les vitraux du XIII<sup>e</sup> siècle qui demeurent à la Cathédrale Notre-Dame de Reims, parmi lesquels l'emblématique rose qui orne sa façade principale, se marient à la perfection aux créations contemporaines des artistes Jacques Simon, Marc Chagall ou Imi Knoebel. Il en va de même à la Basilique Saint-Rémi. Certains de ses vitraux ont été agrémentés d'éléments contemporains réalisés par le célèbre atelier de maîtres-verriers Simon-Marq. La Cathédrale Saint-Pierre et Saint-Paul de Troyes possède quant à elle un impressionnant corpus de vitraux réalisés entre le XIII<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> siècle. Un véritable trésor permettant de comprendre l'évolution stylistique du vitrail au fil des siècles. L'histoire de cet art monumental est à découvrir à la Cité du Vitrail de Troyes qui vient tout juste d'ouvrir ses portes.

*Rose de la façade ouest de la Basilique Saint-Rémi de Reims. Rose on the western facade of the Saint-Rémi Basilica in Reims.*

*Ci-contre : Vitraux de Marc Chagall dans la Cathédrale de Reims. Stained-glass windows by Marc Chagall in the Cathedral of Reims.*





*Vitrail de la  
Cathédrale  
Notre-Dame  
de Reims  
(XIX<sup>e</sup> siècle).  
Stained-glass  
window in the  
Notre-Dame  
Cathedral in Reims  
(19<sup>th</sup> century).*



### STAINED GLASS: AN EXCEPTIONAL HERITAGE

Did you know that France boasts the largest surface area of stained-glass windows in the world? They can be especially admired in the churches of Champagne-Ardenne. Closely linked to architecture, the art of stained glass saw a real boom in Europe in the 12<sup>th</sup> century, when many churches were built. The original function of the stained-glass window was to close an opening, but it is also decorative and instructive. From the Middle Ages, the stained-glass window - the symbol of holy

## LE VITRAIL EST UN ART MONUMENTAL QUI DÉCORE AUTANT QU'IL RACONTE.

THE STAINED-GLASS  
WINDOW IS A MONUMENTAL  
ART, BOTH DECORATIVE  
AND INSTRUCTIVE.

light - became a means for the teaching of religion. While some allow geometrical shapes to appear, the majority present figures in Christianity and illustrate passages from the Bible. In the 13<sup>th</sup> century, with the appearance of Gothic architecture, windows became larger, stained-glass windows too. Likewise, the palette of colours used by master glassmakers was gradually enriched. We had to wait until the 14<sup>th</sup> century for the art of stained glass to attain its peak, with the arrival of the famous "silver stain". This compound was to revolutionize painting techniques on glass, producing shades of yellow, orange and amber, obtained by firing the glass at high temperatures in the kiln. In Champagne, stained glass revealed all its splendour from the 12<sup>th</sup> to 17<sup>th</sup> centuries, during which time the region became the main trading crossroads in Europe, thanks to its renowned fairs. In Châlons-en-Champagne, a few kilometres from Reims, stained glass reigns supreme. Inspired by Romanesque art, the stained-glass windows of its old Romanesque cathedral, today's Cathedral of Saint-Etienne, were presented at the World Exhibition in Paris in 1900 for their unique character. The towns of Reims and Troyes are, however, also indissociable from the history of stained glass in France. In their cathedrals, they both contain an array of the most remarkable stained-glass windows, both ancient and contemporary. The 13<sup>th</sup> century stained-glass windows in the Notre-Dame Cathedral in Reims, such as the iconic rose adorning its main facade, blend perfectly with contemporary creations by artists Jacques Simon, Marc Chagall and Imi Knoebel. The same goes for the Saint-Rémi Basilica. Some of its stained-glass windows have been tweaked with contemporary elements by the well-known workshop of the Simon-Marq master glassmakers. As for the Saint-Pierre and Saint-Paul Cathedral in Troyes, it boasts an impressive collection of stained-glass windows from the 13<sup>th</sup> to 19<sup>th</sup> centuries. A real treasure trove, enabling visitors to understand the stylistic evolution of the art over hundreds of years. The history of this monumental art can also be discovered at the "Cité du Vitrail" in Troyes, which has just opened its doors.

## 8 MARS

### LE LAC DES CYGNES

Redécouvrez ce chef d'œuvre du ballet classique créé par Piotr Tchaïkovski en 1875 dans un spectacle inédit en deux actes qui enchantera les adultes comme les enfants.

### "SWAN LAKE"

Rediscover this masterpiece of classical ballet composed by Pyotr Tchaikovsky in 1875, in a one-off performance in two acts which will enchant both adults and children.

[www.reimsarena.com](http://www.reimsarena.com)

## 31 MARS – 2 AVRIL

### 26<sup>E</sup> RALLYE ÉPERNAY – VINS DE CHAMPAGNE

Le rallye automobile d'Épernay réunit chaque année le temps d'un week-end une centaine de pilotes qui s'affrontent sur les routes de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs.

### 26<sup>TH</sup> ÉPERNAY RALLY – WINES OF CHAMPAGNE

On a whole weekend each year, the Épernay car rally brings together about 100 drivers who compete on the roads of the Marne Valley and La Côte des Blancs.

[www.asac-champagne.fr](http://www.asac-champagne.fr)

## 13 MAI

### LA NUIT DES CATHÉDRALES

Visitez la cathédrale de Reims lors d'une soirée spéciale rythmée par une audition d'orgue, une exposition, des chants sacrés et traditionnels, etc.

### CATHEDRAL NIGHT

Visit Reims Cathedral for a special evening featuring an organ recital, an exhibition, sacred and traditional hymns, etc.

[www.nuit-des-cathedrales.org](http://www.nuit-des-cathedrales.org)

## 3-4 JUIN

### FÊTES JOHANNIQUES DE REIMS

Cette célébration, qui met à l'honneur Jeanne d'Arc, commémore chaque année le sacre de Charles VII, avec au programme : spectacles de rue, parades, marché médiéval, etc.

### "FÊTES JOHANNIQUES DE REIMS"

Each year, this celebration giving a place of honour to Jeanne d'Arc commemorates the coronation of Charles VII. On the programme: street shows, parades, medieval market etc.

[www.reims.fr](http://www.reims.fr)

## 17 JUIN

### SOIRÉE BLANCHE

Vivez le Domaine Les Crayères autrement ! Une scène, 4 artistes et 3 200 invités partageant un pique-nique chic et trendy sur les pelouses du parc.

### WHITE EVENING

Experience the Domaine Les Crayères in a new way! One stage, 4 performers, 3,200 guests sharing a chic and trendy picnic on the lawns of the Domain.

## 23-25 JUIN

### LES SACRES DU FOLKLORE

Prenez part à ce festival rémois qui célèbre chaque année le temps d'un week-end les traditions folkloriques du monde entier.

### "LES SACRES DU FOLKLORE"

Take part in this festival in Reims celebrating folklore traditions from all over the world on a full weekend each year.

[www.sacresdufolklore.fr](http://www.sacresdufolklore.fr)

## 14 JUILLET

### SOIRÉE GUINGUETTE

Retour au années 1950, à la joie de vivre et le temps de la Fête Nationale, profitons d'une soirée en musique et en terrasse !

### "GUINGUETTE" EVENING

Back to the Fifties, the joy of living! On the occasion of France's National Holiday, let's treat ourselves to an evening of music on the terrace!

## 1<sup>ER</sup>-11 SEPTEMBRE

### FOIRE EN SCÈNE

Tous les ans, le festival organisé en marge de la Foire de Châlons clôturé l'été en musique avec une programmation riche et éclectique.

### "FOIRE EN SCÈNE"

Each year, the fringe festival organized in tandem with the "Foire de Châlons" ends the summer with a rich, eclectic programme of music.

[www.foireenscene.fr](http://www.foireenscene.fr)

## 23-24 SEPTEMBRE

### 13<sup>E</sup> ÉDITION DU MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Venez rencontrer les producteurs et artisans de la région au cœur du Domaine Les Crayères pour découvrir toutes les richesses du terroir champenois.

### PRODUCERS MARKET 13<sup>TH</sup> EDITION

Come and meet the producers and craftsmen of the region in the heart of the Domaine Les Crayères to discover all the riches of the Champagne region.

## TOUTE L'ANNÉE

### LE BALLON D'ÉPERNAY

Vivez une expérience unique et découvrez un panorama exceptionnel sur le vignoble champenois et la Ville d'Épernay, à 150 mètres de hauteur.

### ÉPERNAY HOT-AIR BALLOON

Live a unique experience while discovering magnificent panoramic views of Champagne's vineyards and the town of Épernay, at an altitude of 150 metres.

[www.ballon-epernay.com](http://www.ballon-epernay.com)

## JANVIER 2024

### SAINT-VINCENT

Fêtons la Saint-Vincent et les Vignerons : venez avec votre bouteille au restaurant Le Parc\*\* ou à la Brasserie Le Jardin, le Chef Philippe Mille et les équipes s'occupent du reste !

### SAINT-VINCENT

Let's celebrate Saint Vincent and the Vintners! Bring your bottle to the 2-star restaurant Le Parc or the Brasserie Le Jardin - Philippe Mille and the teams will take care of all the rest!

**Le magazine Les Crayères  
est une édition Mr & Mrs Media**

17 rue du Colisée, 75008 Paris  
Tél. : +33 (0)1 40 67 08 34

**Directeur de la publication**

Georges Chemla  
gchemla@mrandsmedia.com

**Directrice adjointe**

Emilia Chafir  
echafir@mrandsmedia.com

**Responsable de la rédaction**

Charlène Campos

**Rédaction**

Maxime Terracol  
Charlène Campos  
Aurélie Billecard

**Direction artistique**

Marie-Noëlle Heude

**Traduction**

Jill Harry

**Service comptabilité**

compta@mrandsmedia.com

**Crédits photographiques**

Anne-Emmanuelle Thion, Salli Film,  
Jean-Baptiste Delerue, Julie Limont,  
Olivier Meriel, Matthieu Salvaing, Michel Jolyot,  
Hélène Guillet, Mathieu Gardon, TheWall  
Photo, Olivier Martinot, F. Requin, Studio Papi  
aime Mamie, Benjamin Vigliotta, Arbès Food,  
Marie de Chesse, Getty Images,  
Shutterstock, Unsplash, droits réservés.

**Parution**

Février 2023

**La Direction remercie  
ses partenaires**

**Les Maisons de Champagne**

Barons de Rothschild  
Brimoncourt  
De Saint-Gall  
Deutz  
Gosset  
Henri Giraud  
Joseph Perrier  
Lanson  
Laurent Perrier  
Palmer & Co  
Taittinger  
Thiénot  
Veuve Clicquot

**Mais aussi**

Centre Alpine Reims  
Cuisinium  
DS STORE Reims  
Galeries Lafayette Reims  
La Galerie by Romaric Segalen  
Reims British Cars



[www.mrandmrsmedia.com](http://www.mrandmrsmedia.com)

**Suivez-nous** Follow us



**Top 10 non-vintage Champagnes**

*“Brimoncourt is a welcome addition with its pristine, fresh, dry style of Brut NV. In terms of flavours, there’s gun smoke, hazelnut and a plenty of lemon zest and chalk. A lip-smacking, clean and gently reductive drop”*

Patrick Schmitt MW - The Drinks Business 2022

SOLAIRE DEPUIS 250 ANS\*



**Veuve Clicquot**

\*INSPIRÉ PAR L'ICONIQUE ÉTIQUETTE JAUNE DU BRUT CARTE JAUNE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.