



Domaine Les Crayères, Reims

Quand l'éphémère devient mémorable



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

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



PHILIPPE MILLE, UNE RÉFLEXION VISIONNAIRE

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

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

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



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



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

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



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

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

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

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



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

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

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



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

« Le savoir-faire est indissociable du savoir-être en cuisine. Travailler en osmose, c'est la garantie d'une plus grande précision » confie celui qui a créé en 2010 un concours devenu international pour motiver les jeunes talents. Aujourd'hui, le Trophée Mille réunit chaque année quatorze pays, et de nombreux Chefs étoilés qui viennent partager leur passion et épauler les futurs grands.



UNE CAVE D'EXCEPTION

Avec trois caves et 63 000 bouteilles, plus de 3 000 références dont 1 000 de champagnes, la cave du Domaine Les Crayères est l'une des plus belles de France. Et pas des moins insolites puisqu'elle repose à température idéale dans un authentique bunker au fond du parc.

Si Martin Jean, Chef Sommelier y a installé une cave de vieillissement supérieure pour nourrir des verticales prestigieuses avec ses Côte Rôtie du Domaine Jamet ou des Meursault Coche-Dury quasi introuvables, ce jeune passionné champardennais ne boude pas son plaisir à cultiver un autre trésor : 9 000 bouteilles de champagne, avec pas moins de 530 Maisons ici représentées.

Jeune trentenaire, Martin est bien décidé à suivre au plus près le nouveau dynamisme qui agite la région, et compte parmi ses références 250 vigneron indépendants.



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

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



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

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

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

Et c'est bien pour cela que certains de ses champagnes reposent eux aussi dans la cave de vieillissement pour rééquilibrer des millésimes, atténuer le dosage, apporter de la complexité... Martin Jean travaille de concert avec le Chef, le vigneron et le client, pour apporter des accords mets & champagne réfléchis grâce à une carte d'une demi-douzaine de références au verre, chacune illustrant une typicité volontairement très différente des autres ou encore à travers le millier de références à la bouteille élue en 2022 la plus belle carte des vins au monde par la revue The World of Fine Wine.



LA VIE DE CHÂTEAU

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

Situé au sommet de la Butte Saint-Nicaise, inscrite au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, l'hôtel surplombe d'un côté le dôme de la Basilique Saint-Remi et de l'autre la Cathédrale de Reims.

Un rêve, à taille humaine et pourtant majestueux, déroulant tout autour de lui sept hectares de nature paysagère dessinée par Jules-Édouard Redont, entre cèdres du Liban et buis centenaires, parterres de plus de 3 000 bulbes et fleurs renouvelés à chaque saison.



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

Ce sont vingt clefs baptisées du nom d'une impératrice, d'une reine ou d'une princesse d'Europe, qui se partagent les hauteurs du péristyle et du Cottage, plus intimiste et au style champêtre, à l'ombre du parc.

Vingt clefs, dont certaines avec une vue majestueuse, pour un séjour dans l'esprit de celui d'une maison aristocratique, sophistiquée et familiale qui privilégie le savoir-vivre à la française avec un accueil chaleureux, jamais empesé dont Marie-Liesse Mantsch, Directrice de l'Hébergement, se porte garante depuis plus de 35 ans !



UN HÉRITAGE ASSUMÉ

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



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

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

Partout, la Maison se distingue par ses partis pris forts et assume comme nul autre cette élégance marquée du sceau des lieux qui traversent l'histoire tels la diversité de tartans au bar La Rotonde qui lui confère cette atmosphère de club de gentlemen britannique, le jardin d'hiver avec sa verrière tapissée de bouillonnais comme dans les années folles, le Salon Melchior tout en chêne d'origine, la salle du restaurant Le Parc** avec son lustre magistral et ses portraits de famille en médaillons XXL, ou encore la Salle Boisée ornée d'une tapisserie d'Aubusson et observant derrière son arrondi les perspectives de la terrasse...

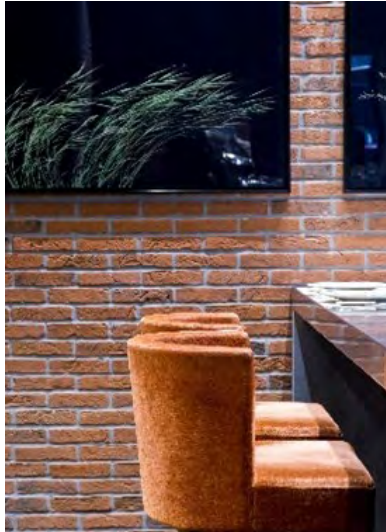


Le Domaine Les Crayères a l'ambition aujourd'hui d'offrir un voyage dans le temps et « en Champagne » tout particulièrement, avec tous les codes d'un savoir recevoir d'aujourd'hui, à la fois chic et empathique.



UNE BRASSERIE EN PLEINE NATURE

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



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

Les cuissons précises, les petites nages et les desserts gourmands en font une destination bistro-bonomique de haute volée à 39 euros le menu trois plats au déjeuner comme au dîner !



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



UN BAR CONFIDENTIEL DEVENU CULTE

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



Dès l'automne, on vient ici se réchauffer au creux d'un velours soyeux et d'une laine vierge Ralph Lauren et au printemps sur la mythique terrasse à l'avant du Château, face aux jardins embrasés par les couchers de soleil flamboyants.

La sélection de spiritueux est à la hauteur des amateurs les plus exigeants, avec des eaux-de vie rarissimes comme celles de la distillerie tyrolienne Rochelt, des alcools bruns et des cocktails signatures.



LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS

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



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

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



UNE SOIRÉE BLANCHE

Non moins attendu, cet évènement a fêté sa onzième édition en 2023.



Encore une initiative qui a grandi au fil des années avec 3 000 personnes qui jouent le jeu du total look et s'installent sur la pelouse avec un panier pique-nique élaboré par le Chef et une bouteille de champagne pour deux.

Quatre concerts se succèdent à partir de 19h, alternant artistes locaux et de la scène internationale. Le bar à champagne rafraîchit la soirée...



LES ÉLÉMENTS CLÉS

Le Domaine Les Crayères : les grands jalons à retenir

L'Art de Vivre à la française

- **Le Domaine Les Crayères :**



- Hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux : 20 chambres et suites, de 490 à 1 500 euros.



- Restaurant Le Parc** : ouvert à chaque service du mercredi midi au dimanche soir, capacité de 50 couverts, menu de 120 à 390 euros.



- Brasserie Le Jardin : Bib Gourmand Michelin, ouvert 7 jours sur 7, menus 39 & 60 euros, capacité intérieure ou en terrasse de 130 couverts.

- **Institution iconique française et champenoise :**

- Triple récompense Travellers' Choice Tripadvisor 2023 pour le restaurant Le Parc**, la Brasserie Le Jardin et l'hôtel 5 étoiles

- Label « Entreprise du Patrimoine Vivant »

- Condé Nast Traveller Choice 2021

- Louis Vuitton Travel Guide

- Plus bel hôtel du monde 2007 par le New York Times

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

- **Nous trouver :**

- Situé sur la Butte Saint-Nicaise, un site inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO

- À 3 minutes de marche des caves et vignes des Maisons de champagne Pommery et Veuve Clicquot

- À 8 minutes de marche des caves des champagnes Taittinger et Ruinart

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

- En voiture : 90 minutes de Paris



Le Chef Philippe Mille

- 2022 : Le restaurant Le Parc** classé dans le top 150 des meilleurs restaurants du monde et récompensé d'une note de 17,5/20 par le Gault & Millau
- 2021 - 2022 : Année de l'épanouissement de Philippe Mille
 - 2021 : Top 100 des restaurants français selon l'OAD
 - 2021 : 50 Best Discovery
 - 2021 : Gault & Millau d'Or de la région Grand Est 2021
 - 2021 : Le restaurant Le Parc** nommé le 200^{ème} meilleur restaurant du monde selon La Liste 1000
- 2021 - 2021 : Nouvel Opus : un produit, un artisan, un créateur d'art
- 2021 : Lancement de son deuxième livre « *L'Âme de la Champagne* », qui a reçu le prix des Livres du Savoir de l'Académie Nationale de Cuisine en 2022
- 2016 : Lancement de son premier livre « *Le goût à l'état brut* »
- 2012 : Création du Marché des Producteurs, 6 000 visiteurs chaque année
- 2012 : Deuxième étoile Michelin au restaurant Le Parc** du Domaine Les Crayères
- 2011 : Première étoile Michelin au restaurant Le Parc* du Domaine Les Crayères
- 2011 : Meilleur Ouvrier de France et Grand Chef Relais & Châteaux
- 2010 : Création du Trophée Mille
- 2009 : Bocuse d'Europe et Bocuse de Bronze

La Sommellerie

- 63 000 bouteilles au Domaine
- Plus de 3 000 références dont 1 000 références de Champagne
- Éluée la plus belle carte des vins au monde par la revue The World of Fine Wine en 2022
- Éluée la plus belle carte des champagnes & vins effervescents au monde par la revue The World of Fine Wine en 2021 & 2022
- Wine Traveler 2019 - 2020
- 22 000 bouteilles dans la cave de vieillissement située au coeur de l'authentique bunker du Domaine





INFORMATIONS PRATIQUES

DOMAINE LES CRAYERES

Arnaud Valary, Directeur Général
64, Boulevard Henry Vasnier - 51100 Reims

Tél : +33 (0)3 26 24 90 00

Mail : contact@lescroyeres.com

Suivez-nous...

<https://lescroyeres.com/fr/>
[@domainelescroyeres](#)

CONTACT PRESSE

Bureau de presse Pascale Venot

Blandine Sanson : blandine@pascalevenot.fr / Tél : +33 (0)6 17 07 76 26

Solene David : solene@pascalevenot.fr / Tél : +33 (0)6 25 92 44 09

