



## 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.



## CHRISTOPHE MORET, LA CUISINE VIVANTE ET GÉNÉREUSE D'UN CHEF QUI NE S'INTERDIT PLUS RIEN

« *Le savoir-faire doit être au service de l'émotion et non au service de la technicité elle-même.* »

Christophe Moret dégage la force tranquille de ceux qui portent un œil neuf sur l'institution. Guidé par l'héritage, il est résolu à lui offrir une nouvelle générosité avec davantage de sensibilité et de gourmandise. Ce cuisinier d'expériences et d'influences, saucier et rôtiisseur, est pour le moins concerné par la place centrale du végétal.

Il revendique une gastronomie française et bien vivante. Autrement dit : décomplexée et ouverte sur le monde. « *L'histoire nous montre que notre cuisine a toujours été empreinte de métissages, pourquoi être tenté de la figer, de se concentrer sur un excès de technique plutôt que d'aller chercher l'émotion ?* ».

Vouloir créer du lien, provoquer la surprise et l'émoi, c'est peut-être le meilleur hommage que l'on puisse rendre à la gastronomie française. C'est l'inscrire dans la pérennité et lui faire traverser les générations pour de bon. Les frontières aussi, avec des gourmets venus du monde entier.



Christophe Moret cherche le meilleur, l'exemplarité du goût et de la qualité. Le produit d'abord. Fidèle à ses fournisseurs pour garantir une cuisine au plus près des (micros) saisons et de leur maturité, il se procure les plus beaux produits locaux comme avec son feuille à feuille de foie gras, travaillé à partir des champignons de carrières voisines.





À l'écoute, mais sans injonction aucune et sans interdits, il est prêt à piocher dans ses souvenirs de voyage, le détail qui fera toute la différence. Ce n'est pas un secret, Christophe Moret a fait de son goût pour l'Asie une inspiration. Il y puise une large part de sa modernité en proposant par exemple cet oursin caviar, dans une nage de bonite, kombu fumés et son fameux Chawanmushi, qui n'est autre qu'une classique royale digne d'Édouard Nignon, mais sans beurre et sans crème, d'un umami et d'une légèreté dignes de la cuisine d'aujourd'hui, tant recherchés.

*« S'amuser, se renouveler ne veut pas dire que l'on s'éparpille.*

*Au contraire, se montrer audacieux nécessite de bien connaître ses produits et d'être ouvert aux autres. »*

Raison de plus pour celui qui aime l'iode, les acidités et tout ce qui empêche de tourner en rond, de cuisiner ses propres condiments comme les poireaux-livèche, le citron-kumquat, les champignons de Paris-Shitaké... *« À la cuisine de haute technologie, je préfère le goût d'une cuisson en cocotte et du risque. Aux cuissons sous-vide, j'opte pour faire confire les poissons à basse température, cuire les légumes en papillotes et rôtir un pigeon en direct sur sa carcasse. C'est cela, la cuisine vivante et instantanée ! »*



C'est aussi remettre de la découpe en salle, comme celle d'un homard en cocotte lutée ou proposer deux plats végétariens et s'offrir la complicité de l'ensemble des équipes. Un bon restaurant est inévitablement un travail envisagé de concert, aux yeux de ce Chef bonhomme, à l'œil taquin, au sourire franc et généreux, soucieux d'installer un dialogue entre les brigades, la sommellerie et la salle... Si cette dernière doit connaître chaque assiette sur le bout de la langue, elle est encouragée à échanger avec les producteurs.

Quant à la sommellerie, elle est invitée à goûter chaque plat en amont afin de proposer l'accord optimal parmi les 1 200 références de champagne. Le Domaine Les Crayères ne se contente pas d'une salle à manger grand siècle pour témoigner de l'art de vivre à la Française. Une fois encore, elle fait preuve d'agilité et d'esprit pionnier en livrant carte blanche à ce Chef qui ancre cette adresse bien dans son époque.



## ROSALIE BOUCHER, UNE PÂTISSERIE TOUT EN FRAÎCHEUR

Les créations de Rosalie Boucher sont à la fois délicates et audacieuses. Peu sucrées, avec des goûts francs et bruts.

Après quatre années passées aux côtés de Cédric Grolet en tant que Sous-Cheffe Pâtissière au Palace Le Meurice à Paris, la jeune femme joue de sa créativité pour réaliser les desserts du restaurant 2 étoiles Le Parc et de la Brasserie Le Jardin.

La saisonnalité est au cœur de sa pâtisserie. Attachée à une démarche responsable, Rosalie Boucher privilégie les produits locaux, n'hésitant pas à se priver de son péché mignon : la vanille. « *Un ami m'a parlé d'une variété bretonne, il faut absolument que je me renseigne sur le sujet* », dit-elle.

Les fruits exotiques ne font pas exception, la Cheffe Pâtissière leur préférant les pêches, les poires et les figues de la région qu'elle assaisonne avec des herbes aromatiques, fraîchement cueillies dans le potager du Domaine.



La jeune Cheffe puise également son inspiration dans la richesse du terroir champenois. Son vin emblématique se métamorphose au cœur de ses desserts comme en témoignent son parfait glacé au verjus, sorbet raisin et champagne rosé ou encore son délice au chocolat, à l'agastache et au marc de champagne.



En constante évolution, la pâtisserie de Rosalie Boucher s'enrichit au gré de ses rencontres. « Deux créations m'ont été inspirées par la découverte d'un producteur de céréales sans gluten local : l'une légère et croustillante au seigle ; l'autre à base de sarrasin et de pomme ». Dans l'assiette, le dressage est épuré, sans ajout superflu. « Une façon de rester fidèle au terroir », ajoute-t-elle.

Sa quête ultime ? Créer la meilleure tarte aux pommes du monde. Un rêve gourmand à l'image de cette jeune femme pétillante et talentueuse qui, à n'en pas douter, marquera de son empreinte l'univers de la pâtisserie au Domaine Les Crayères.



## UNE CAVE D'EXCEPTION

Avec trois caves et 72 000 bouteilles, plus de 3 500 références dont 1 200 de champagnes, la cave du Domaine Les Crayères est l'une des plus belles de France et du monde. 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 : 15 000 bouteilles de champagne.

Jeune trentenaire, Martin est bien décidé à suivre au plus près le nouveau dynamisme qui agite la région, et compte plus de 500 références de 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 une diversité de vins inédite. *« Les jeunes vignerons ont une tout autre approche et leurs voyages dans d'autres régions viticoles ou plus loin, n'y sont pas étrangers »*

confie le Chef Sommelier. Grande Maison ou jeune domaine indépendant, c'est le juste équilibre qui l'emporte. *« Nous cherchons dans chaque vin la pureté et à retrouver l'authenticité d'une Maison »* continue ce connaisseur exigeant qui, sur une centaine de nouveautés chaque année, ne référence qu'une dizaine de nouvelles signatures comme il peut parfois en déréférencer.

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



*« Contrairement aux idées reçues, le champagne est un vin de garde.  
Au fil du temps, il développe d'autres arômes, accompagne d'autres plats...  
On passe parfois à côté de beaucoup de choses si l'on boit un champagne trop jeune. »*

Et c'est bien pour cela que certains de ses champagnes reposent eux aussi dans la cave de vieillissement pour rééquilibrer des millésimes, atténuer le dosage, apporter de la complexité... Martin Jean travaille de concert avec le Chef, le vigneron et le client, pour apporter des accords mets & champagne réfléchis grâce à une carte d'une vingtaine de références au verre sur les deux restaurants, 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 colline 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 dessinés par Édouard André et Jules-Édouard Redont, entre cèdres du Liban et 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, auréolé de 2 étoiles MICHELIN, 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 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.



Dans cette même démarche d'honorer davantage les saisons pour cette table à la terrasse bucolique, faisant face au plus beau parc rémois, le Chef Christophe Moret insuffle une cuisine spontanée, calquée sur la cueillette locale, avec de belles pièces à partager. Le ceviche, le végétal et autres crudos pour le zeste de fraîcheur, les découpes en salle (côte de cochon, turbot...) pour la convivialité.

Les inconditionnels d'une Brasserie de haute volée, que sont la générosité et le maintien d'un savoir-faire, sont réunis pour faire régner une complicité partagée et en font une destination bistronomique 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

Ce rendez-vous annuel devenu incontournable ancre le Domaine Les Crayères dans son terroir et rend aux artisans producteurs toute la visibilité qu'ils méritent auprès du grand public. 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 asperges vertes de la Maison Verdelet.

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.



## LA SOIRÉE BLANCHE

Non moins attendu, cet évènement a fêté sa 11<sup>ème</sup> 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, pendant que le bar à champagne rafraîchit la soirée...



## LES ÉLÉMENTS CLÉS

### Institution iconique française et champenoise

#### Le Domaine Les Crayères :

-  • Hôtel **5 étoiles Relais & Châteaux** : 20 chambres et suites, de 490 à 1 500 euros
-  • L'hôtel s'est également vu décerner **3 clefs MICHELIN**
-  • Restaurant Le Parc : **2 étoiles au Guide MICHELIN**, 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 à 39 & 60 euros, capacité intérieure ou en terrasse de 140 couverts
- Labellisé **Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV)**
- Référencé dans le **Louis Vuitton Travel Guide**
- Triple récompense **Travellers' Choice Tripadvisor** en 2023 pour le restaurant Le Parc, la Brasserie Le Jardin et l'hôtel Le Château

#### L'hôtel Le Château :

- Récompensé **Condé Nast Readers' Choice** 2021
- Élu **plus bel hôtel du monde** 2007 par le **New York Times**
- **Premier hôtel** restauré et décoré par **Pierre-Yves Rochon** en 1981

#### Le restaurant Le Parc, récompensé de deux étoiles au Guide MICHELIN :

- **Top 150 des meilleurs restaurants du monde** et récompensé d'une note de **17,5/20** par le **Gault & Millau** en 2022
- **Top 100 des restaurants français** selon l'**OAD** en 2021
- Référencé dans les **50 Best Discovery** en 2021
- **Gault & Millau d'Or** de la région Grand Est en 2021
- Nommé le **200<sup>ème</sup> meilleur restaurant du monde** selon **La Liste 1000** en 2021



## La Sommellerie :

- **72 000 bouteilles** au Domaine
- Plus de **3 500 références** dont **1 200 références de champagne**
- **40 000 bouteilles** dans la cave de vieillissement située au cœur de l'authentique bunker du Domaine
- Élu **plus belle carte des vins au monde** par **The World of Fine Wine** en 2022 & 2023 avec **3 étoiles**
- Élu **plus belle carte des champagnes & vins effervescents au monde** par **The World of Fine Wine** en 2021, 2022 & 2023
- **Récompense d'excellence** par **Wine Spectator** en 2023

## Nous trouver :

- Situé sur la **colline Saint-Nicaise**, un site inscrit au **Patrimoine Mondial de l'UNESCO**
- À **3 minutes** de marche des **caves et vignes de Pommery et Veuve Clicquot**
- À **8 minutes** de marche des **caves de Taittinger et Ruinart**
- **En TGV : 45 minutes depuis la Gare Paris Est** ou **30 minutes depuis l'aéroport Charles de Gaulle**, puis 15 minutes en voiture des Gares Reims Centre ou Champagne-Ardenne TGV
- **En voiture : 90 minutes depuis Paris**





## INFORMATIONS PRATIQUES

### DOMAINE LES CRAYÈRES

Arnaud Valary - Directeur Général  
64 boulevard Henry Vasnier - 51100 Reims  
contact@lescrayeres.com - +33 (0)3 26 24 90 00

### Follow us...

www.lescrayeres.com - @domainelescrayeres

## CONTACT PRESSE

### Bureau de presse Pascale Venot

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

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

