

STYLE GOÛTS



**LA CHRONIQUE GASTRONOMIE**  
DE LAURENT GUEZ

« **LES CRAYÈRES** »,  
ÉPOQUE MORET





## LA CHRONIQUE GASTRONOMIE DE LAURENT GUEZ

### « LES CRAYÈRES », ÉPOQUE MORET

Il y a d'abord le lieu, un château construit au début du xx<sup>e</sup> siècle par la famille Pommery, entouré de somptueux jardins. Ensuite il y a le confort de l'hôtel, à l'élégance sobre, né en 1983 et qui vient d'obtenir trois clefs Michelin, note maximale de cette nouvelle distinction du Guide rouge. Enfin et peut-être surtout, il y a la table, l'une des meilleures de la région. Depuis 2010, *Le Parc*, deux étoiles Michelin, était dirigé par Philippe Mille, qui en début d'année est parti créer sa propre maison, *Arbane*, dont nous parlions la semaine dernière. Par bonheur, les propriétaires des lieux, les frères Gardinier, ont recruté Christophe Moret, deux étoiles lui aussi au *Shangri-La Paris*, qu'il avait quitté fin 2022. Ce cuisinier « ducassien » n'aura pas traîné pour trouver

ses marques. Certes, sa culture champenoise est encore balbutiante mais il envoie déjà des assiettes plus que maîtrisées, élégantes, personnelles, gorgées de gourmandise. Les grands champions, quand ils changent de club, marquent dès leur premier match. Au *Parc*, quelques figures de style méritent déjà la ola : l'araignée de mer, sabayon et caviar, accompagnée de ses pinces en beignet ; les langues d'oursin posées sur une royale – ou plutôt un chawanmushi, ce délicat flan japonais aux flocons de bonite – et coiffées elles aussi de caviar ; le homard sauvage, avec ses pommes de terre croustillantes et fondantes ; le fantastique pigeon à la Montmorency, accompagné de cerises comme il se doit, cerné d'une sauce revue par le chef, réduction de jus de pigeon et de cerises. Dans les verres, les bulles défilent : un blanc de blancs de Yann Alexandre, un autre de Billecart-Salmon (cuvée Louis Salmon), ou encore un merveilleux Dom Pérignon vintage 2010. Et sur le dessert aux fraises, un ratafia de Julien

Chopin qu'on aimerait écouter en boucle, pour faire durer le bonheur.

« Restaurant Le Parc »  
au « Domaine  
Les Crayères »,  
64 bd Henry-Vasnier,  
51100 Reims.

Tél. : 03 26 24 90 00.

Menus à 120 € (au  
déjeuner), à 180 et 270 €.

