

Plaisirs Gastronomie

Du bois massif sur les murs, des tables nappées et des fauteuils Louis XVI, tel est le décor du restaurant 2 étoiles Le Parc.



Les Crayères L'EXCELLENCE DE LA GASTRONOMIE

RELAIS & CHÂTEAUX Cette maison de Champagne renoue avec une grande cuisine grâce à l'arrivée de Christophe Moret

Au cœur d'un écrin champêtre de sept hectares, propriété des frères Gardinier et fleuron des Relais & Châteaux, Les Crayères accueillent un nouveau chef en la personne de Christophe Moret, qui n'en est pas à sa première table de haut niveau. Originaire d'Orléans, il a d'abord œuvré auprès de Bruno Cirino et Jacques Maximin, avant de venir à Paris où il s'est occupé du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée pendant sept ans. Il rejoint ensuite la Maison Lasserre et enfin L'Abeille au Shangri-La en 2016. Un passage de quelques mois à L'Ambroisie a été un prélude avant d'investir les cuisines des Crayères, où il propose une carte très réduite de quatre entrées, quatre plats et trois desserts.

Au restaurant 2 étoiles Le Parc, on trouve du bois massif sur les murs, des tables nappées et des assises qui se font fauteuils Louis XVI. Dans les assiettes, on découvre des mets de tradition française, comme le foie gras de canard confit, le pigeon de Racan ou le turbot doré. Mais aussi des plats vantant la nature : celle des oursins, de la laitue de mer, de l'œuf bio et asperges vertes. Ce jour-là, dans le plat en forme de coquillage, c'était l'araignée de mer déclinée en deux versions, les pinces se faisant beignets, à tremper dans un sabayon coraillé. Les oursins,

quant à eux, étaient présentés en « royale », et la bonite et ses algues kombu fumées dans un bouillon Dashi. Le chef, maître des goûts, on le sait, nous dévoilait un homard breton, cuit dans sa carapace avant d'être rôti à sec afin d'obtenir le goût sublime de la torréfaction au barbecue, rôti à nouveau et arrosé d'un beurre de crustacé.

En seconde assiette, il servait aussi un parmentier de pinces de homard avec les herbes, la moutarde, la mie de pain, le beurre de crustacé : un pur bonheur. Le tout était accompagné d'un Condrieu 2013-Coteau de

Vernon de chez Georges Vernay, un des trésors de la cave proposé par le sommelier Nicolas Grelier. Cet accord subtil avec le homard et ses petits pois frais ajoutait de la perfection au plat. Du côté des desserts, Rosalie Boucher, la pâtissière, s'exprimait avec une rhubarbe confite en sorbet, gel de champagne, fleur de sureau, et une laitue de mer en cristalline, sorbet citron et huile d'olive. Une réjouissance salée-sucrée à la technique parfaite. ●

ÉMILIE LAURIER

Les prix : menus Inspiration à 120 euros et Plaisir de table à 180 euros. Domaine Les Crayères : 64, bd. Henry-Vasnier, 51100 Reims. Tél. : 03 26 24 90 00.

**Des mets de
tradition française
et des plats
vantant la nature**
