



SPYRIANE-EMMANUELLE THION

## Nouveau chef aux *Crayères*

Christophe Moret, aux commandes de cette grande maison de la Champagne, renoue avec le classicisme gastronomique français.

Par Gilles Brochard

C'est par la gastronomie, le vin et l'hospitalité que nous perpétons le goût d'entreprendre, clament en chœur Thierry, Stéphane et Laurent Gardinier, propriétaires de cet écrin champenois planté dans sept hectares champêtres. Le *Domaine Les Crayères* accueille depuis trois mois, pour sa table deux étoiles *Le Parc*, Christophe Moret, qui s'est fait depuis ses années palaces (*Plaza Athénée* et *Shangri-La*) une certaine idée de la gastronomie, mise sur le végétal, l'iodé, les produits nobles et la grande tradition des sauces à la française, avec toujours une inspiration japonaise.

Il propose une carte réduite (trois entrées, trois plats, trois desserts), créative et très portée sur la naturalité. L'araignée de mer est rafraîchie aux parfums de poivre de mer et saisie dans un flan à la nippone, avec, à part, les pinces en beignets à tremper dans un sabayon coraillé. Même justesse de goût avec les oursins, bonite et kombu fumé dans un bouillon dashi. Christophe Moret atteint des sommets avec le homard breton, ébouillanté avec sa carapace avant d'être

rôti à sec afin d'obtenir un goût torréfié, puis rôti de nouveau, arrosé d'un beurre de crustacé et accompagné par le péché mignon du chef, originaire du Loiret : les petits pois « *comme dans mon enfance, sucrés tels des bonbons* » ; à assortir d'un condrieu 2013 Coteau de Vernon de chez Georges Vernay, un des trésors de la cave du chef sommelier Nicolas Grelier. Enfin, recette unique, le parmentier de pinces de homard avec les herbes, la moutarde, la mie de pain et le beurre de crustacé, qui apportent un goût condimenté succulent.

Ne pas rater les desserts de Rosalie Boucher, qui exprime tout son talent avec sa splendide rhubarbe confite en sorbet, gel de champagne et fleur de sureau, et une laitue de mer en cristaline, sorbet citron et huile d'olive. Une réjouissance sucrée-salée. Menu Inspiration, au déjeuner : 120 euros ; menu Plaisir de table : 180 euros ●

**Domaine Les Crayères, restaurant**  
**Le Parc, 64, bd Henry-Vasnier, Reims.**  
 Tél. : 03.26.24.90.00.