



GASTRONOMIE

« Mon objectif est de faire briller Les Crayères ! »

REIMS Le restaurant gastronomique du Domaine Les Crayères a conservé ses deux étoiles Michelin. Le chef Christophe Moret n'occupe pourtant sur place que depuis un an. Rencontre avec un passionné, passé par les plus belles adresses parisiennes.

VALÉRIE COULET

Christophe Moret ne manque pas d'ambition pour le Domaine Les Crayères où il officie en cuisine depuis le 1^{er} mars 2024. Car à peine a-t-il appris, le 31 mars dernier, que le restaurant gastronomique gardait ses deux étoiles Michelin, que le chef exécutif voyait plus haut et plus grand. « Mon objectif est de faire briller Les Crayères ! », répète-t-il, en rêvant déjà à une troisième étoile.

« Quand j'étais jeune cuisinier, les étoiles Michelin étaient pour moi une référence. Elles le restent aujourd'hui », dit-il en assurant vouloir encore s'améliorer, en travaillant toujours et encore et en allant vers « plus de détails ».

ENVIE D'IMPRIMER SA PATTE

Depuis la belle terrasse du domaine, qui a été refaite, Christophe Moret savoure le bonheur de travailler dans un lieu historique mais aussi et surtout d'avoir carte blanche et de pouvoir créer dans de bonnes conditions. « Ce qui compte et me fait avancer, c'est la gastronomie. J'ai ici le temps de peaufiner chaque assiette. C'est mon luxe ! », glisse-t-il dans un sourire. Après vingt-sept ans passés à Paris dans les cuisines de prestigieuses maisons comme celles du Royal Monceau, du Plaza Athénée ou du Sangri-La, cet homme affable avait besoin de changement. « J'ai beaucoup appris auprès de personnalités dont Alain Ducasse mais je voulais davantage de liberté et j'avais envie d'imprimer ma patte. L'occasion de venir à Reims s'est présentée. Je n'ai pas hésité », raconte-t-il.



Le chef sur la belle terrasse du domaine qui a été refaite. Daniel Balbo

« Une cuisine d'émotion simple mais pas simpliste »
 Christophe Moret, chef étoilé

Christophe Moret, qui a grandi à Orléans dans une famille de maraîchers, connaissait un peu Reims pour avoir, dans les années 1995, changé la carte, place d'Erlon, de la Brasserie Flo devenue Excelsior. « J'étais à l'époque sous-chef au Royal Monceau et je venais travailler à Reims un week-end par mois. J'avais besoin de financer les travaux de notre maison de Maisons-Lafite », explique-t-il en toute simplicité.

Le chef étoilé ne cache pas que la proximité de Reims avec Paris a pesé lors de sa décision de venir aux Crayères. « Ma femme Christine travaille à Paris en tant qu'assistante

de direction. Il n'est donc pas question de m'éloigner trop d'elle », souligne-t-il, persuadé qu'il n'aurait jamais pu sans elle mener une telle carrière.

Christophe Moret, qui a trouvé sa voie dès l'âge de 15 ans, attache énormément d'importance à la qualité des produits. « J'ai très jeune eu la notion de ce qui est bien mais

j'ai beaucoup appris dans ce domaine auprès du chef Bruno Cirino chez qui j'ai commencé à Saint-Jean-de-Luz et du grand monsieur Jacques Maximin avec qui j'ai travaillé à Nice », retrace-t-il.

Christophe Moret, qui succède à Reims à Philippe Mille, se réjouit de découvrir encore le champagne. « Je croyais dans le passé que ce

n'était qu'un vin de fête alors que c'est un vin qui permet de très grands mariages. Un champagne rosé sur une poule faisane, est par exemple magique ! Aux Crayères, nous avons d'ailleurs la chance de disposer d'une carte de vins de titan, avec mille références de champagne ! »

« J'AIME L'ÉCHANGE ET LE PARTAGE »

Heureux d'avoir été « très bien accueilli » par l'équipe des Crayères qu'il trouve « naturellement bienveillante », le chef exécutif a apporté plusieurs nouveautés depuis sa prise de fonction. Il a notamment changé la vaisselle et remis en place la découpe en salle. « Cette dernière réclame beaucoup de rigueur. Car le danger est que le plat refroidisse... » Il a également fait créer des réchauds en argent pour

les sauces et fait le choix de diffuser des musiques d'ambiance. Ce fan de moto, qui a horreur de la routine, s'attache à partager une « cuisine d'émotion et de sensibilité », « simple mais pas simpliste ». Dans les assiettes, il ne veut pas plus de quatre goûts différents. Faire un tour en salle est pour lui un grand moment de bonheur. « J'aime l'échange et le partage, confie-t-il. Et j'ai récemment eu le plaisir d'accueillir le chef Gérard Boyer, une figure du lieu ! » ■

LE PRINTEMPS ET L'AUTOMNE, SES SAISONS PRÉFÉRÉES

Christophe Moret, qui supervise la création d'un spa aux Crayères et souhaite moderniser la décoration de la salle de restaurant Le Parc tout en agrandissant le bar, a déjà plusieurs plats signaturés à Reims. Parmi eux, une araignée de mer dont le premier service est froid avec des condiments marins et le second est chaud avec des beignets de pinces.

Pour ce printemps 2025, les convives peuvent notamment déguster un homard cuit à la braise, petit-pois téléphone en « primavera », sucres de homard sémillants... « Le printemps et l'automne sont mes saisons préférées car elles offrent de très nombreux légumes », constate le chef étoilé.

Retrouvez notre reportage vidéo en flashant ce QR code

