

Thurries

Thurries

LE MAGAZINE DE LA GASTRONOMIE

#362

JANV
FÉV
2025

CHRISTOPHE MORET
DOMAINE DES CRAYÈRES À REIMS



LES INTERVIEWS & RECETTES DE

MANON FLEURY - CHRISTOPHE MORET - FRÉDÉRIC BACQUIÉ - VINCENT FAVRE
KEVIN DE PORRE - PIERRE MARCOLINI - PIERRE-HENRY Lecompte
MAXENCE BARBOT - PASCAL CAFFET - BRANDON DEHAN

L 13451 - 162 - F. 10,90 € - 50



DEUXIÈME ANNÉE - CH. VILAS CH49
CARTON 5 CANI - DOMAINE 1084/12/90 €



CARNET DE RECETTES

LE DOMAINE DES CRAYÈRES À REIMS

Le Domaine Les Crayères, propriété de la famille Gardinier à Reims, est un écorin verdoyant de 7 ha, avec sa superbe demeure construite en 1904 par la famille de Polignac et entièrement réaménagée par l'architecte d'intérieur Pierre-Yves Rochon dans un style classique français. L'hôtel de 20 chambres et suites, la brasserie *Le Jardin* et le restaurant *Le Parc*, doublement étoilé au guide Michelin, font de cette institution de la région champenoise un haut lieu de l'art de vivre et de la gastronomie. Et c'est au chef Christophe Moret que Laurent et Thierry Gardinier ont confié, depuis le mois de mars 2024, la direction de leurs cuisines.



Né le 21 novembre 1966 à Orléans, d'un père routier et d'une mère secrétaire, Christophe Moret intégrera ses premières cuisines pour gagner de quoi réparer sa Fantic Caballero dont les pièces détachées lui coûtent beaucoup d'argent. L'esprit des cuisines lui plaît, un copain s'inscrit au lycée hôtelier de Blois, il n'en faudra pas plus pour qu'il passe lui aussi un CAP et BEP cuisine. Une première expérience dans un restaurant de Châteauneuf-sur-Loire, avant que le jeune cuisinier ne puisse réaliser son rêve : rencontrer Alain Ducasse. Aucune place au *Louis XV* à Monaco mais le chef triplement étoilé lui propose d'accompagner Bruno Cirino dans l'ouverture du *Grand Hôtel* de Saint-Jean-de-Luz - qu'il rejoindra ensuite au *Château d'Éze* à Éze Village sur la Côte d'Azur. Suivrons Jacques Maximin installé au *Théâtre* à Nice avant qu'il ne puisse finalement intégrer la brigade du *Louis XV*.



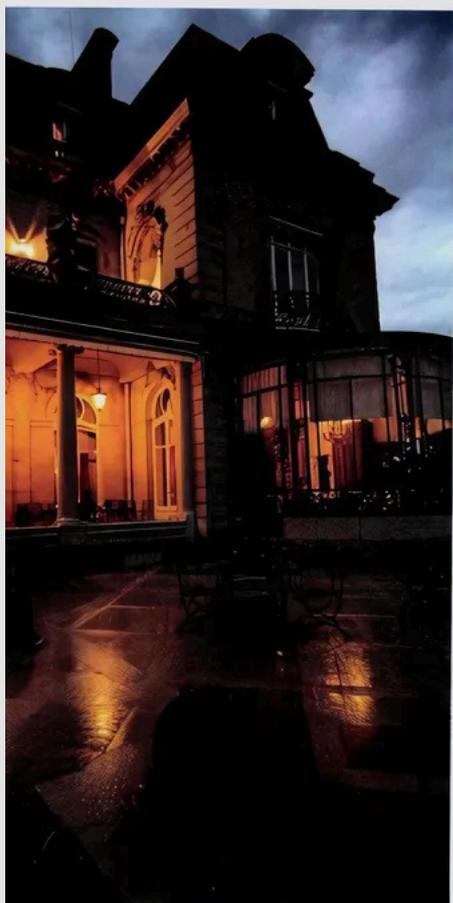
L'ASCENSION

Christophe Moret aura patience avant de cuisiner auprès d'Alain Ducasse, mais l'expérience en valait la peine, affirme-t-il aujourd'hui. « Les moyens alloués au chef étaient incroyables. » Un passage à Honfleur puis il prendra le poste de sous-chef auprès de Bruno Cirino au *Royal Monceau* à Paris où il restera 3 ans et demi. « J'ai beaucoup appris parce que j'ai touché à tout en tant que sous-chef. Et surtout à ce que personne ne voulait trop faire, c'est-à-dire les banquets et le room-service. J'étais persuadé que ça me servirait un jour ou l'autre. » C'est un appel d'Alain Ducasse qui propulsera la carrière du jeune chef. Il sera le sous-chef de Jean-François Piège au *59 Poincaré* à Paris, l'ancien restaurant de Joël Robuchon, avec à la clé, la promesse d'un poste de chef dans un autre restaurant. Ce sera le *Spoon* où il passera cinq ans avant de succéder à Jean-François Piège au *Plaza Athénée*. « J'aime les défis de ce genre, et je me suis dit que si Alain Ducasse me faisait confiance, quelque part, c'est que je le méritais peut-être. » Le challenge est de taille car il s'agit de conserver les 3 étoiles accordées par le guide Michelin, pari gagné avec une brigade composée entre autres de Jocelyn Herland, Dominique Lory et Kai Kobayashi.



LA PUISSANCE DU COLLECTIF

Après sept ans et demi passés au *Plaza*, le chef a l'envie de voler de ses propres ailes. Il accepte alors de reprendre le restaurant *Lasserre* dans le 8^e arrondissement de Paris avec l'objectif de conserver les 2 étoiles de l'établissement. Il relèvera le défi, entouré d'Antoine Pétrus en salle, et de Claire Heitzler en pâtisserie. « Nous avons bien dépoussiéré la maison, et lui avons redonné un coup de jeune. » Nouveau challenge au *Shangri-La Paris* où il succédera à Philippe Labbé, en récupérant la seconde étoile à *L'Abeille*, la table gastronomique de l'établissement. Christophe Moret aime le sport, particulièrement le rugby, rien d'étonnant à ce qu'il considère sa brigade comme une équipe, montrant l'exemple pour motiver ses troupes. « J'ai toujours pensé qu'une petite démonstration valait mieux qu'un grand discours. » Et c'est cette philosophie que le chef conserve aujourd'hui. « Sans mes équipes, je n'y serais jamais arrivé. » Il loue au passage les qualités du directeur de la restauration, Michel Gébel, personnage central de la maison avec plus de 30 ans d'expérience, conscient de son rôle de lien auprès de la clientèle dont il est attentif aux retours, guidé par la volonté de répondre à leurs attentes et de les satisfaire.



UN NOUVEAU CHALLENGE

Le Covid précipitera la fin de huit années de collaboration et permettra à Christophe Moret de relever un nouveau défi. Celui de remplacer Philippe Mille dans les cuisines du *Domaine Les Crayères*. Le chef est heureux d'intégrer un groupe familial français, très attaché au patrimoine et à certaines valeurs, « ce qui me correspond, indique-t-il. J'aime quand une maison a une âme, quand elle est habitée. Mon rôle est de la faire briller comme elle a toujours brillé ». Et pour ce faire, le chef a carte blanche. Son ADN ? « Une belle cuisine française, faite de jus, de sauces et de consommés. » Sa volonté ? Que la cuisine ne soit pas poussiéreuse. À ses yeux, une cuisine peut être d'inspiration classique tout en étant contemporaine, et sans s'interdire quelques influences. À une condition, précise-t-il, que les influences françaises soient majoritaires. Un autre point d'importance à ses yeux, la qualité des produits « parce que c'est la base. Trouver le meilleur produit pour mes clients, au meilleur moment. Avoir une parfaite maîtrise des cuissons, c'est l'évidence, mais surtout des sauces. Parce que pour moi, c'est le lion ». La réalisation de ces sauces a un coût, le chef en est conscient et il l'assume. « Ma cuisine coûte cher, je le sais. Parce que je vais utiliser des canards, pour réaliser ma base de sauce canard, idem pour la sauce pigeon. Je suis intraitable sur les sauces, ils le savent tous. Je les goûte toutes à chaque service. »



*« CE QUE JE VEUX,
C'EST CRÉER DE L'ÉMOTION.
C'EST CE QUI M'INTÉRESSE
DANS LA CUISINE . »*



LE GOÛT DE LA TRANSMISSION

Le chef est persuadé que dans un monde en permanente évolution, où tout va vite, cette tradition de la cuisine française a toute sa place. « C'est notre ADN, dit-il, et je le défends. » Et c'est cette culture que les jeunes cuisiniers viennent chercher à ses côtés. Ce que le chef aime par-dessus tout, c'est enseigner à ces jeunes. Et parmi ces enseignements, il y a la rigueur. « Je suis intransigeant avec mes équipes comme je le suis avec moi. C'est en cela que je parle d'exemplarité, précise-t-il. En revanche, je ne supporte pas la médiocrité, ni qu'une personne agisse par fainéantise, rapidité ou facilité... Parce que notre métier, sans rigueur, n'est rien. » Cette rigueur, le chef l'applique à l'ensemble de ses équipes, conscient que le moindre détail compte: qu'il s'agisse des arts de la table, de l'accueil, de la cuisine, du respect de la saisonnalité. L'exigence est partout. « Pour avoir 2 étoiles, dit-il, il faut en viser trois. »





SON ÉQUIPE

Chef Adjoint : Grégory Réjou
Sous-Chefs : Christophe Quantin & Hidsoaki Umada
Cheffe Pâtissière : Rosalie Boucher
Sous-Cheffe Pâtissière : Kanako Baba



L'ÉVOLUTION

« Nous avons une belle maison à défendre et il faut s'y appliquer car nous succédons à Philippe Mille, un chef de talent, grand technicien. Nous sommes attendus, il ne faut pas rêver. » Christophe Moret souhaite une cuisine lisible, généreuse, sensorielle, gourmande et peut-être un peu moins technique. « Ce que je veux, ajoute-t-il, c'est créer de l'émotion. C'est ce qui m'intéresse dans la cuisine. » Une cuisine où la technique ne se ressent pas, simple mais pas simpliste, aux intitulés limpides et aux assiettes lisibles, voilà comment le chef conçoit son travail. Et il sait pouvoir s'appuyer sur les talents de son équipe pour mener à bien sa mission. Notamment sur sa pâtissière Rosalie Boucher qu'il qualifie de « technicienne remarquable et d'une sensibilité incroyable », et tout autant sur le directeur de la restauration Michel Gébel, présent depuis plus de 30 ans au *Domaine Les Crayères* « qu'il connaît par cœur ». Et pour s'assurer que son message franchisse les portes de la cuisine, l'équipe de salle goûte chaque plat afin de pouvoir en parler au mieux. « Et s'ils veulent regoutter, ils regouttent », indique le chef, qui met un point d'honneur à savoir ce qui se passe à table, toujours à l'affût des retours des clients, afin de s'assurer de leur pleine satisfaction.

Propos recueillis par Michel Beau Tonguy.
Photos : Pascal Lattes.





MICHEL GEBEL

Directeur de salle au Domaine des Crayères
depuis 33 ans

Qu'est-ce qui explique votre longévité aux Crayères ?

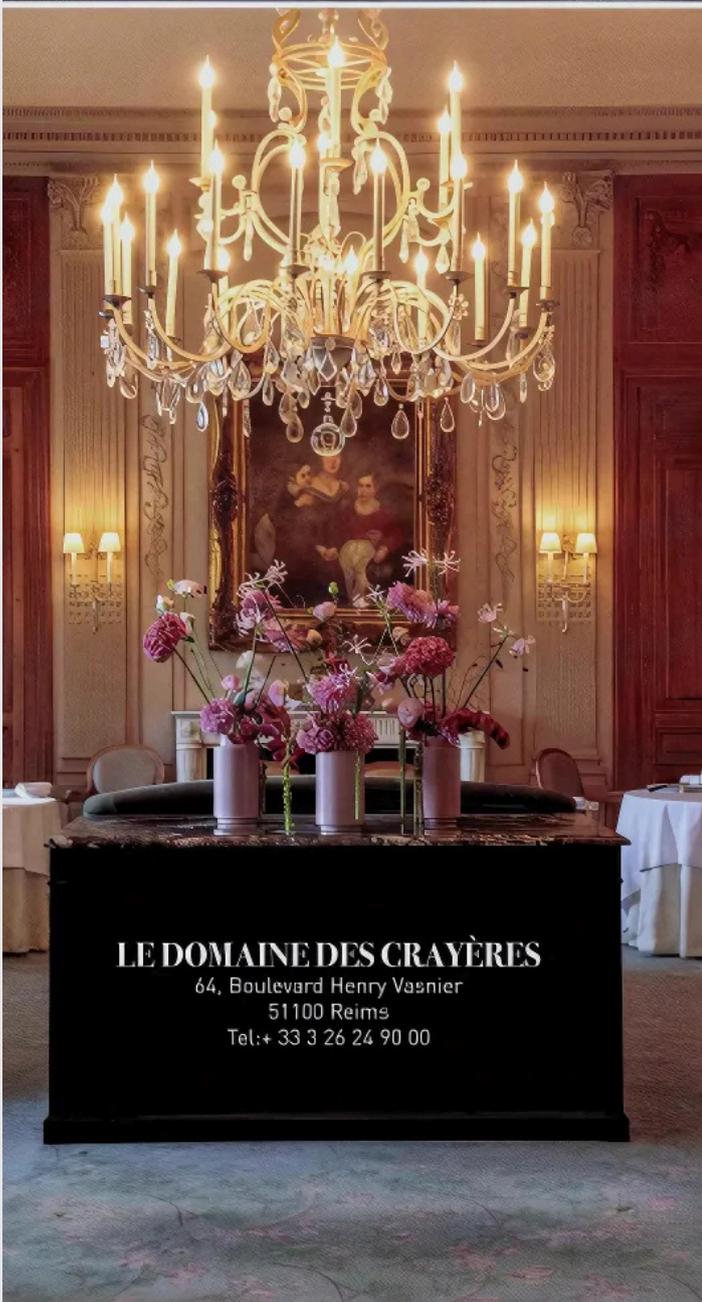
J'ai eu la possibilité de progresser à chaque fois que j'en avais l'intention. Je suis arrivé commis en salle puis j'ai demandé à être commis au bar, où je suis devenu responsable avant de partir à l'armée. Je suis passé chef de rang à mon retour puis maître d'hôtel quand le directeur de salle, le grand monsieur Werner, a pris sa retraite en 2000. J'ai ensuite pris le poste d'assistant de direction à la brasserie *Le Jardin* à son ouverture. C'était une très belle mission. Au changement de directeur, en 2009, on m'a proposé de revenir au château comme directeur de salle. C'était un nouveau challenge. Quand le poste de directeur de la brasserie *Le Jardin* s'est libéré, on me l'a proposé et j'ai accepté parce que c'était un coup de cœur professionnel. Au nouveau changement de directeur général, on a fait appel à moi pour revenir au château, ce que j'ai accepté avec plaisir. C'est une maison que j'aime profondément et j'ai la chance d'avoir une équipe formidable, un adjoint Maxime Di Falco en qui j'ai une entière confiance.

Quelle philosophie inculquez-vous à vos équipes ?

Sourire et gentillesse, voilà ce que je leur conseille. On peut faire des bêtises, cela arrive et reste humain, mais le client vous le pardonne plus facilement avec le sourire. Si vous faites la gueule, ce métier n'est pas pour vous. Notre attention doit se porter sur la satisfaction du client, et le chef est également très réceptif à ce sujet. Si une assiette ne convient pas, il fait en sorte de lui proposer autre chose pour qu'il reparte satisfait. Cette relation cuisine et salle est essentielle. Et pour motiver mes équipes, je me base toujours sur la promotion interne.

Comment avez-vous accueilli l'arrivée d'un nouveau chef ?

Christophe Moret est mon cinquième chef, donc je n'ai pas été perturbé. Mon travail a été de rassurer mes équipes. Ce changement de chef me donne l'impression de changer de restaurant. C'est peut-être, entre guillemets, un nouvel élan jusqu'à la fin de ma carrière. En ce qui concerne le service, nous avons échangé afin de savoir ce qui était possible et ce qui était plus compliqué de mettre en place. L'idée est que tout se passe bien en salle pour nos clients. Le chef est vraiment quelqu'un de très humain. Si quelque chose ne va pas, on en parle et on règle cela dans le calme.





LANGOUSTINE EN GRATIN DE CÈPES, LES PINCES EN THERMIDOR, SABAYON DE CÈPES

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LES LANGOUSTINES

- 1 à 2 langoustines et leurs pinces par personne

Décortiquer les queues en gardant le dernier anneau.
Décortiquer les pinces, récupérer les chairs et ouvrir le dessus de la pince à l'aide d'une petite paire de ciseaux.

POUR LA FARCE THERMIDOR

- 100 g de chair de langoustines
- 30 g de piquillos en brunoise
- 20 g d'échalote ciselée cuite façon réduction d'une béarnaise
- 1 cuillère à café de chapelure blonde
- 1 cuillère à café de moutarde de Reims
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
+ ½ c. à c. d'estragon haché
- 2 cuillères à soupe de réduction de sauce américaine

Mélanger les ingrédients et garnir les pinces de cette farce, puis les cuire sous la salamandre juste avant de servir.

POUR LES CÈPES

- 600 g de cèpes [2 cèpes par personne]
- 1 échalote ciselée
- 1 cuillère à soupe de fines herbes hachées

Nettoyer les cèpes. Tailler les pieds en brunoise.
Faire suer l'échalote, ajouter la brunoise de pieds de cèpes desséchés à la façon d'une duxelles, puis en fin de cuisson, ajouter les fines herbes et débarrasser.
Tailler les têtes des cèpes en fines tranches de 3 mm à la mandoline, faire sauter à la graisse de canard sans trop de coloration et débarrasser.

POUR LA PURÉE SOUBISE D'OIGNONS CARAMÉLISÉS DE M. CAILLOT

- 500 g d'oignons émincés finement
- 80 g de beurre demi-sel

Colorer les oignons (blonds) dans le beurre demi-sel puis laisser compoter.
Égoutter puis mixer en une purée bien lisse.

POUR LA VIENNOISE À LA DIABLE

- 210 g de chapelure de pain de mie frais
- 300 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de fines herbes hachées
- 1 cuillère à café de mignonnette de poivre noire tamisée
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette en poudre

Chauffer le beurre, ajouter la chapelure de pain de mie et lui donner une coloration noisette claire. Débarrasser dans

une calotte sur glace, puis incorporer les fines herbes et les assaisonnements à froid.

Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé à une épaisseur de 2 mm et réserver au réfrigérateur.
Détailler en fines bandelettes.

POUR LE SABAYON DE CÈPES AU CHÂTEAU CHALON

- 1 échalote
- 100 g de cèpes
- 50 g de shiitakés
- 10 cl de vin de Château Chalon
- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de beurre frais fondu
- 1 cuillère à café de poudre de cèpes tamisée
- 1 cartouche de gaz
- Poudre de corail/cèpes

Faire suer l'échalote avec les cèpes et les shiitakés. Déglacer avec le vin du Château Chalon, réduire de moitié, puis passer ce jus.

Ajouter les jaunes d'œufs et monter comme un sabayon classique.

Incorporer le beurre et la poudre de cèpes, remplir le siphon et percer une cartouche de gaz.

Poudrer le dessus du sabayon d'un mélange de poudre de corail/cèpes.

DRESSAGE

Dans le fond de l'assiette et à l'aide d'un cercle, étaler la brunoise de cèpes liée d'une cuillère à soupe de purée d'oignons caramélisés sur une fine couche de 2 à 3 mm.
Placer harmonieusement les tranches de têtes des cèpes, déposer les bandelettes de viennoise et chauffer le tout à la salamandre.

Déposer la langoustine rôtie et les pinces passées au grill.
Servir le sabayon dans un récipient à part.

ACCORD

Champagne Bollinger « R.D » 2004

Dans la lignée des vins de la maison Bollinger, une dominante de pinot noir dans l'assemblage confère intensité aromatique et structure à ce vin, qui souligne la cuisson nacrée et la texture de la langoustine. L'évolution aromatique et les notes de sous-bois font écho aux cèpes.

