

LE PARC : ÉLÉGANCE ET RAFFINEMENT À LA FRANÇAISE

Depuis début mars, le chef Christophe Moret dirige les cuisines du restaurant gastronomique Le Parc au sein du Domaine Les Crayères à Reims. Avec ses deux étoiles, l'établissement fait aujourd'hui partie des 110 meilleurs au monde. Revue de détail de ses choix en matière d'art de la table !

■ Par/by Céline Vautard

À l'aube de ses quarante ans, la propriété historique et membre de Relais & Châteaux, devenue un hôtel de luxe et un restaurant de premier plan sous l'impulsion de la famille Gardinier, entame une nouvelle ère avec la nomination de Christophe Moret (*photo 1*). Toque expérimentée, celui-ci a notamment dirigé les cuisines du restaurant trois étoiles du Plaza Athénée, époque Alain Ducasse, et officié chez Lasserre, avant de décrocher deux étoiles au Shangri-La, pour le restaurant L'Abeille. On le retrouve aujourd'hui intronisé à Reims au sein d'un domaine d'exception, celui des Crayères (*photo 2*).

RAFFINEMENT À LA FRANÇAISE

C'est au sein d'un château du XIX^e siècle que se trouve la salle du restaurant Le Parc. Afin de respecter l'histoire du lieu, c'est dans un pur style classique, avec des coloris sobres et doux, que Pierre-Yves Rochon a imaginé la décoration mêlant belles étoffes (Pierre Frey) et mobilier d'antiquaire. L'accueil en salle est tout aussi chic (*photos 3 et 4*). « *Rondes ou carrées, les tables sont immaculées par un métier signé Garnier-Thiebaut. Un luxe car nous avons notre propre blanchisserie. Le linge n'est donc jamais plié, confie le chef. Quasi pures, les tables sont surmontées de quatre éléments : deux créations exclusives de porcelaine dessinées par Pierre-Yves Rochon et réalisées par Bernardaud, un couteau de Thiers fabriqué par David Ponson et exclusif à notre établissement reposant sur un support en argent prenant la forme d'un*

As its fortieth birthday approaches, the historic property that has become a luxury hotel and top-class restaurant under the management of the Gardinier family – and is also a member of the Relais & Châteaux network – now embarks upon a new chapter with the appointment of Christophe Moret (*photo 1*). The highly experienced Chef has, among other things, run the three-star restaurant at the Plaza Athénée during the Alain Ducasse era, and also presided over the gourmet restaurant Lasserre before bagging himself two stars at the Shangri-La for the L'Abeille restaurant. He is now ensconced at the luxury hotel and chateau of Les Crayères at Reims (*photo 2*).

REFINEMENT, FRENCH STYLE

The dining area of the Le Parc restaurant is inside the 19th Century chateau. The area is conceived in a pure classic style in line with the venue's history, featuring gentle understated colours. The decoration, the work of Pierre-Yves Rochon, blends fine fabrics (Pierre Frey) with antique furniture, and the welcome in the dining room is just as chic (*photos 3 and 4*). "Round or square, the tables are rendered immaculate with a Garnier-Thiebaut signed fabric mix – a luxury as we have our own laundry, so the linen is never folded, explains the Chef, The tables – almost completely chaste – are topped with four elements: two exclusive porcelain creations designed by Pierre-Yves Rochon and made by Bernardaud, a Thiers knife made by David Ponson that is exclusive to us and that



© Laurent Rodriguez

LE PARC: ELEGANCE AND REFINEMENT, FRENCH STYLE

Chef Christophe Moret has, since early March, been running the kitchens of the gastronomic restaurant Le Parc at Domaine Les Crayères at Reims. With two stars, the establishment is currently one of the 110 best in the world. We take a closer look at the Chef's tableware choices!

SCIP FRANCE

1850

MANUFACTURE DE COUTELLERIE THIERS

Pionnier dans l'industrie française en qualité de premier fabricant à partir de matières **recyclées biosourcées**, SCIP FRANCE met son savoir-faire unique au service de l'environnement. Cette approche innovante confirme l'engagement de l'entreprise SCIP FRANCE envers la durabilité et l'écologie.

Fabricant historique de couteaux de luxe à THIERS depuis 1850, SCIP FRANCE s'est diversifié au fil du temps avec une gamme élargie d'objets publicitaires élégants et raffinés, toujours Made In France. Désormais, les produits issus de ses fabrications garantissent aussi un impact réduit sur l'environnement.



www.scipfrance.com

contact@scipfrance.com - +33(0)4 73 53 24 67

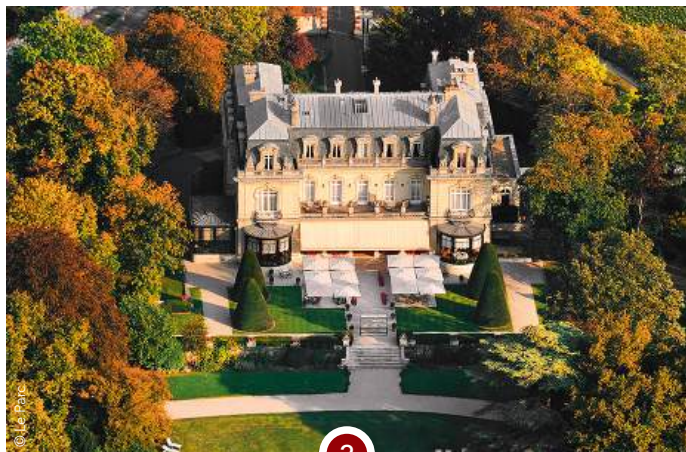
23 rue du torpilleur sirocco - 63300 THIERS France



du 5 au 9 Septembre

MAISON&OBJET

Hall 4 Stand H98-I97



2



4



5



3

bouchon de champagne, une création originale imaginée et réalisée par Orfèvrerie de France, et enfin trois soliflores en biscuit par Serax qui réhaussent la table d'une tendre couleur vert amande et rose pâle rappelant la moquette de la salle. Les sous-nappes ont été inspirées par le champagne, une couleur légèrement dorée, reprenant ses bulles, surmontées d'un passepoil vert tendre évoquant la vigne. »

GASTRONOMIE ÉLÉGANTE

Aimant porter un œil neuf sur l'institution, Christophe Moret revendique une gastronomie française décomplexée et ouverte sur le monde. « L'histoire nous montre que notre cuisine a toujours été empreinte de métissages. Aussi, pourquoi être tenté de la figer, de se concentrer sur un excès de technique plutôt que d'aller chercher l'émotion ? », interroge-t-il.

Parmi les plats phares de cet été : place à l'araignée de mer, rafraîchie aux parfums de poivre de mer sublimée par l'art de la table avec un support tête d'araignée de Feeling's Sylvie Coquet provenant de la gamme Fantaisie (photos 5 et 6). « Le choix de la vaisselle a été fait par mes soins et le directeur de salle, Michel Gebel, explique le chef. Je suis fidèle aux maisons Bernardaud, Jaune de Chrome, J.L Coquet, Deshoulières et Feeling's Sylvie Coquet et selon les plats certaines créations ont été réalisées sur mesure comme pour les oursins et caviar en délicate royale bonite et kombu fumés, servis dans une assiette J.L Coquet, provenant de la gamme Horizon faite sur mesure (photo 7). »

Si la mer est clairement au centre de la cuisine du chef, les gourmets se laisseront également surprendre par le pigeon à la Montmorency, navets Tokyo et violet de Nancy juste raidis, sauce écarlate, dressé dans une assiette de la marque Jaune de Chrome avec sa petite saucière assortie (photo 8).

sits on a silver rest in the shape of a champagne stopper – an original design conceived and made by Orfèvrerie de France – and three bisque single-stem vases from Serax that add a dash of soft almond green and pale pink to the table, recalling the room's carpeting. The table under cloths are champagne-inspired: they are a light gold colour, recalling the bubbles, overlaid with gentle green piping evoking the vine."

ELEGANT GASTRONOMY

Christophe Moret is interested in looking at the place with fresh eyes, laying claim to a deconstructed French gastronomy that is open to the world. "History shows us that French cuisine has always borne the imprint of blended cuisines. Also, why give in to the temptation to preserve it in aspic, to concentrate on an excess of technique rather than searching for some emotional input?" he asks. Among the summer's flagship dishes are: spider crab as the centre piece enlivened with 'poivre de mer' seaweed fragrances sublimated by the tableware, with a spider head support from the Feeling's Sylvie Coquet set from the Fantaisie range (photos 5 and 6). "I am the one that made the tableware selection, together with the restaurant manager Michel Gebel, explains the Chef, I am loyal to Bernardaud, Jaune de Chrome, J.L Coquet, Deshoulières and Feeling's Sylvie Coquet. Depending on the dishes, some pieces have been custom-made as is the case, for example, with the dish of sea urchin and caviar in a bonito nage and smoked kombu – served on a J.L Coquet plate from the Horizon range, custom-made (photo 7)." The sea certainly occupies a central position in the Chef's cuisine, however gourmet diners will also be surprised and delighted by the Montmorency pigeon, Tokyo and Nancy violet turnips just roasted with écarlate sauce served on a Jaune de Chrome plate alongside a matching sauceboat (photo 8).

AN OUTSTANDING WINE CELLAR

As for cutlery, the Chef has opted for silverware bearing the Orfèvrerie de France name and pieces from Eurostyle (Régence range), all carefully selected by the Chef and restaurant manager, paired with a designer knife. Christophe Moret emphasises that "Our preferred knifemaker is David Ponson at Thiers, who made the personalised Le Thiers knife for the Le Parc restaurant." Glassware plays a key role too, and in fact the restaurant's cellar enjoys a stellar reputation locally with its 70,000-plus bottles, of which 3,500 are flagship pieces, and 1,200 champagne bottles. A small point of originality are the 40,000 bottles from the collection aged in a genuine bunker at the foot of the enclosed gardens covering seven hectares. "The glassware is from Lehmann, says Christophe Moret, The Synergie glass is designed by our former Sommelier Chef. It delivers the best expression of the Champagne wines. We also work with the Grand Blanc, Grand Rouge and Grand Champagne glasses, and our new Sommelier Chef Nicolas Grelier will be bringing his wine expertise to the table. At the start of the meal each guest has just one glass – the

Pasabahce apporte **JOY**
sur votre table.

CAVE D'EXCEPTION

Du côté des couverts, le choix s'est porté sur de l'argenterie signée de l'Orfèvrerie de France et de chez Eurostyle (gamme Régence), le tout sélectionné avec soin par le chef et le directeur de salle et associé à un couteau création. « Notre couteau favori est David Ponson à Thiers qui a réalisé *Le Thiers personnalisé pour le restaurant Le Parc* », souligne Christophe Moret. Quant à la verrerie, elle joue un rôle central. De fait, les caves de la maison font la fierté des lieux avec plus de 70 000 bouteilles, dont 3 500 références et 1 200 de champagnes. Petite originalité : 40 000 bouteilles de cette collection sont en vieillissement dans un authentique bunker, au fond des sept hectares de jardins clos. « La verrerie vient de chez Lehmann, indique Christophe Moret. Dessiné par notre ancien chef sommelier, le verre *Synergie* permet la plus belle expression des vins de Champagne. Nous travaillons également avec les verres *Grand Blanc*, *Grand Rouge* et *Grand Champagne*. Tandis que Nicolas Grellet, notre nouveau chef sommelier, vient apporter son expertise des vins. Si au début du repas il n'y a qu'un seul verre par convive, le verre à eau, par la suite nous amenons autant de verres que de vins. Notre verrerie est exclusivement de la Maison Lehmann pour la finesse de son buvant et de sa jambe. »

CHIC ET TWIST D'ORIGINALITÉ

Enfin, à l'heure des douceurs, c'est Rosalie Boucher, l'étoile montante de la pâtisserie en chef qui signe les desserts dont la fameuse laitue de mer dans sa version sucrée (photo 9). Osée mais tellement rafraîchissant en fin de repas, celle-ci conjugue un citron confit et une mousse de fromage blanc des Ardennes. Pour rester dans l'ambiance, la vaisselle choisie vient de chez Bernardaud et Jaune de Chrome. Quant aux tasses et sous-tasses pour les cafés et les thés, ce sont des créations exclusives dessinées par Pierre-Yves Rochon et réalisées par Bernardaud. « Si la carte change régulièrement selon la saisonnalité, je reste fidèle à mon stock de vaisselle ou bien je commande de nouveaux modèles auprès de mes partenaires toujours prêts à réaliser des créations sur-mesure. » Le style reste cependant fidèle à celui du lieu, c'est-à-dire intemporel tout en y incluant des éléments plus originaux à l'image du support tête d'araignée qui signe le plat araignée de mer. L'œil du chef veille ! ●



water glass – but at the end of it we will bring as many glasses as there are wines. Our glassware comes exclusively from Maison Lehmann, thanks to the delicacy of its rim and stem.”

CHIC, WITH A TWIST OF ORIGINALITY

When it comes to the sweet stage, it's over to Rosalie Boucher – a rising star in the world of patisserie Chefs who makes her mark on the desserts, including the celebrated sweet variant of the sea lettuce (photo 9). A bold but incredibly refreshing end to the meal, the dish is a blend of lemon confit with Ardennes cottage cheese – in keeping with the ambiance, the chosen dishware is from Bernardaud and Jaune de Chrome. Coffee and tea cups and saucers are exclusive pieces designed by Pierre-Yves Rochon, made by Bernardaud. “The menu changes with the seasons, but I remain loyal to my dishware stock or will order new pieces from my business partners who are always happy to make customised creations.” The style, meanwhile, remains faithful to the venue: classic, encompassing more original elements such as the spider head rest that is the hallmark of the sea crab dish. All under the watchful eye of the Chef! ●



70 Years

Since 1954, Offrir International has been the trade magazine for tableware and home in France. Be part of its history to improve your reach on the french and european market by targeting brands, retailers, buyers and horeca.

in

Editorial contact :
Sophie Komaroff sophie@johanet.net
Marketing contact :
Antoine Lefort antoine@johanet.net

Offrir International - Editolux Media
60 rue du dessous des berges
75013 Paris - France

