



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Reims, le 16 novembre 2023

Le Domaine Les Crayères accueille une nouvelle Cheffe Pâtissière, Rosalie Boucher

Depuis août dernier, **le Domaine Les Crayères**, membre Relais & Châteaux situé sur le territoire champenois à Reims, a **fièrement accueilli Rosalie Boucher, la nouvelle Cheffe Pâtissière**, qui rejoint l'équipe du Chef doublement étoilé Philippe Mille et sa brigade de 12 pâtissiers et touriers.

Blotti dans un magnifique écrin de verdure sur une colline classée au Patrimoine Mondial de l'UNESCO et comptant pour voisins Ruinart, Veuve-Clicquot, Taittinger ou encore Pommery, le Domaine Les Crayères perpétue une tradition d'élégance, d'excellence et offre aux visiteurs tout l'art de vivre à la française. Un art qui se transcrit aussi bien **dans l'architecture d'intérieur signée Pierre-Yves Rochon, qu'au travers des artisans du goût de l'établissement. Tels des maîtres d'œuvre, le Chef Philippe Mille et la Cheffe Pâtissière Rosalie Boucher magnifient les produits du terroir champenois avec le plaisir pour seul guide.**

Fraîchement arrivée, **la jeune Cheffe Pâtissière avignonnaise**, élabore des délices à son image : légèrement sucrés, **rien de superflu, des dressages et des goûts aussi délicats que maîtrisés.**

Si ses quatre dernières années étaient aux côtés de **Cédric Grolet au Meurice**, Rosalie Boucher a fait ses premiers pas **dans la ferme de ses grands-parents et au piano de son père également Chef Cuisinier.** Elle commence son tour de France au début de ses études, de Fontainebleau à Eze, auprès de **Frédéric Cassel et Julien Dugourd**, avant de s'installer à Paris où elle perfectionne son art avec des pâtissiers de renom tels que **Pierre Hermé et Claire Damon.**

Aujourd'hui Cheffe Pâtissière au Domaine Les Crayères, elle exprime sa créativité avec comme point de départ, les produits de la région. Même si elle affectionne la vanille, **sa conscience environnementale la pousse à privilégier les circuits courts.** Elle n'utilise donc ni la vanille, ni les fruits exotiques. C'est ainsi qu'elle imagine des desserts qui font **la part belle aux herbes aromatiques** du potager du





Domaine et **aux savoureux fruits récoltés en Champagne**, à l'instar de son entremet à base de pêche et d'origan en saison, de son délice au chocolat, à l'agastache et au marc de champagne, ou encore de sa création légère et croustillante autour du seigle que l'on retrouve **au restaurant Le Parc****. **À la Brasserie Le Jardin**, elle régale les convives de sa délicieuse tarte aux figues à la fin de l'été, rappelant celle que lui préparait son père.



Portée par l'envie de créer un lien harmonieux entre les desserts du Jardin et ceux du Parc**, Rosalie Boucher apporte une attention particulière à chaque détail et insuffle ainsi à ses créations toute sa joie de vivre. « **J'ai envie que ma pâtisserie soit un bon moment, qu'elle soit synonyme de gourmandise et de douceur. Mon rêve est de créer la meilleure tarte aux pommes du monde, servie tiède, épurée, fraîche et gourmande** » confit-elle.

Douce, pétillante et raffinée, la Cheffe Pâtissière promet de perpétuer cet art de vivre à la française tant recherché et si cher au cœur des gourmands et des gourmets.

