BRIQUETERIE
Hostellerie & Spa
CHAMPAGNE
★★★★★

À LA TABLE DE LA CHEFFE NAWAL REZAGUI : PRODUITS DU TERROIR ET SAVEURS D'AILLEURS

La Cheffe Nawal Rezagui officie à la tête descuisines de l'Hostellerie Briqueterie & Spa • Champagne, Relais & Châteaux. Surplombant le parc de l'hôtel, la table gastronomique est un terrain de jeux empreint à la créativité et la convivialité, où les produits du terroir champenois sont valorisés.

Nawal Rezagui : De l’Amour Familial pour la Cuisine à l’Excellence Gastronomique.

Originaire du Maroc, la Cheffe Nawal Rezagui a cultivé sa passion pour la cuisine grâce à l’influence de ses figures maternelles et aux saveurs envoûtantes des plats familiaux.

Elle se consacre tout d’abord à un parcours dans l’informatique, avant de revenir à son premier amour : la cuisine. Elle ouvre un restaurant au Maroc et commence une formation culinaire dans le but de devenir une Cheffe accomplie.

Nawal fait ses armes à Marseille avant de s’envoler en Allemagne pour rejoindre le restaurant étoilé Krone. La Cheffe poursuit son aventure en France et notamment aux Domaines de Fontenille avec le Chef étoilé Michel Marini au Champs des Lunes, avant d’être nommée Cheffe de cuisine des Hautes Mers pour l’ouverture de la première adresse du groupe à l’Île d’Yeu.

Forte de ses expériences acquises au fil de ses voyages, Nawal Rezagui se voit nommer Cheffe de la table gastronomique de l’Hostellerie Briqueterie & Spa • Champagne, récente acquisition de Beauvallon Collection. Elle devient alors la première femme à la tête des cuisines de l’hôtel 5 étoiles, depuis sa fondation en 1973.

La Table de Nawal Rezagui : Voyage entre Savoir-faire et Trésors Champenois.

Profondément marquée par son héritage, la Cheffe Nawal Rezagui déploie une liberté de ton sans pareil, pleine de subtilité et de saveurs. Elle allie la quintessence de ses expériences passées et sa parfaite maîtrise de la gastronomie qui s'harmonise avec l'environnement qui l'entoure au quotidien.

Les matières premières sont travaillées avec soin, mettant en valeur la richesse du terroir champenois. À la table bistronomique comme à la table gastronomique, la provenance des ingrédients suit le fil des saisons et des récoltes des producteurs locaux. La Cheffe se fournit auprès de La Ferme du Grand Orme pour les graines et huiles de Colza, de Louise Viard pour les fruits et les légumes récoltés chaque jour, de l'Atelier Cantal pour l'épeautre, les lentilles et la farine de seigle, et de La Chèvre d'Argone pour le lait, les yaourts, et le fromage de brebis. La Cheffe travaille notamment avec l'apiculteur biologique Cyril Place pour la conception d'un miel 100% Hostellerie Briqueterie & Spa • Champagne avec l'installation de ruches dans le parc de 4 hectares de l'hôtel. Son inspiration culinaire se puise jusque dans les jardins, où une large variété d'aromates utilisés en cuisine et pour les thés, se dissimulent entre les arbustes du Jardin à la Française et les fontaines.

Depuis son arrivée en terre champenoise, Nawal Rezagui a pour ambition de faire chavirer les papilles à travers un ballet d'émotions, transformant chaque repas en un voyage gustatif extraordinaire. Son agneau confit aux épices évoque ses doux souvenirs d'enfance au Maroc et transporte les plus fins gourmets à découvrir sa signature gastronomique.

À propos de l'Hostellerie Briqueterie & Spa • Champagne :

À quelques pas d'Épernay et à 1h30 de Paris, l'Hostellerie Briqueterie & Spa, Relais & Châteaux, est une demeure de caractère en plein cœur du vignoble champenois. Entourée d'un vaste parc de quatre hectares, l'Hostellerie Briqueterie & Spa se dévoile dans un décor de maison de campagne raffinée, pour se ressourcer dans une ambiance élégante et décontractée.

Cette Maison, entièrement rénovée début 2024, invite ses hôtes à séjourner dans l'une de ses 40 chambres et suites, conçues comme des havres de paix confortables et intimistes. Chaque séjour invite à s'émerveiller devant les délices de la cuisine française autour de la table gastronomique, à déguster un apéritif au coin du feu ou en terrasse, et à se prélasser autour de la piscine chauffée ou dans la tranquillité du spa Maison Caulières. Ici, tout a été pensé pour offrir une délicate parenthèse alliant élégance, bien-être, proximité avec la nature et expériences gourmandes.

Des atouts qui font de l'Hostellerie Briqueterie & Spa le point de départ idéal pour explorer le patrimoine culturel et œnologique des coteaux de Champagne, inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco.

À propos de Beauvallon Collection :

Beauvallon est une collection d'hôtels de caractère fondée en 2019 avec l'ambition d'offrir des moments hors du temps au sein de lieux de vie pensés comme des maisons de famille. Séjourner au sein de l'une des deux premières adresses de la collection, l'Hostellerie Cèdre & Spa Beaune, distinguée d'une étoile au Guide Michelin, et l'Hostellerie Briqueterie & Spa Champagne, Relais & Châteaux, c'est vivre une expérience entièrement personnalisée qui célèbre l'art de vivre à la Française. Une exigence d'excellence et un savoir-être cultivés au quotidien par des femmes et des hommes qui partagent la passion du service.

Informations pratiques :

Restaurant gastronomique : ouvert le soir du mercredi au dimanche et le dimanche midi
Restaurant bistronomique : ouvert du lundi au vendredi pour le déjeuner, et les lundis et mardis soir

BEAUVALLON
COLLECTION

RELAIS & CHATEAUX

HOSTELLERIE BRIQUETERIE & SPA • CHAMPAGNE
4 route de Sézanne, 51530 Vinay

+ 33 3 26 59 99 99

welcome@briqueteriechampagne.com

www.briqueteriechampagne.com