



Le savoir-faire doit être au service de l'émotion et non au service de la technicité elle-même. »

Pour Christophe Moret, cette ligne de conduite ne relève ni du manifeste ni de l'effet de style, mais d'une évidence patiemment construite. Une évidence presque tranquille, à l'image de sa présence, à la fois posée et habitée, qui insuffle l'effervescence au mythe Les Crayères.

Doublement étoilé à la table du Restaurant Le Parc, il s'inscrit dans la lignée des Grands Chefs issus de la tradition des rôtisseurs et des sauciers, pour lesquels la maîtrise du feu, des jus et des sauces fonde l'architecture du goût. Héritier d'un savoir-faire qu'il refuse de figer, Christophe Moret en prolonge le mouvement avec générosité, tout en accordant une place croissante au végétal présent dans chaque assiette. Sa philosophie est claire : si la technique est un prérequis, elle ne prend tout son sens que lorsqu'elle sert l'émotion.

Il revendique ainsi une gastronomie française ouverte aux métissages qui l'ont toujours nourrie. À ses yeux, la véritable prouesse réside dans la capacité de faire voyager l'excellence française au-delà des époques et des frontières en créant l'emoi invisible entre l'assiette et le convive.

Plus qu'un art, la cuisine devient ici un engagement : celui d'un don de soi au service du produit, de ses jus, de sa juste saisie comme de son repos, jusqu'à l'envoi à la minute. Dans cette quête de justesse, le produit demeure le socle. Sélectionné au plus près des micro-saisons auprès de producteurs engagés, respecté dans sa maturité, travaillé avec droiture, il s'exprime avec évidence. Les cuissons sont nettes, les jus concentrent l'essence, les sauces signent chaque assiette. Rien n'est démonstratif ; la cuisine de Christophe Moret allie profondeur et précision.

Le geste se prolonge en salle, où la découpe retrouve ses lettres de noblesse, qu'il s'agisse d'un homard présenté en cocotte lutée ou de propositions végétariennes portées avec conviction. Car pour ce chef au regard malicieux et au sourire franc, la réussite est avant tout collective : cuisine, salle et sommellerie avancent de concert. Les équipes s'approprient chaque assiette dans ses moindres nuances, échangent avec les producteurs, goûtent, affinent, jusqu'à trouver l'accord juste au sein d'une remarquable collection de plus de 1 000 références de champagnes.

Dans cet esprit, le Domaine Les Crayères incarne l'art de vivre à la française ; il en propose une lecture contemporaine, subtile et incarnée, où la liberté laissée au chef devient le moteur d'une élégance en perpétuelle évolution.

LE DOMAINE LES CRAYÈRES

64 Bd Henry Vasnier

51100 Reims

03 26 24 90 00

