



Christophe Moret

La cuisine vivante et généreuse d'un Chef qui ne s'interdit plus rien

Nommé Chef exécutif du Domaine Les Crayères, Christophe Moret ne boude pas son plaisir à livrer sa vision d'une des plus belles cuisines de la capitale des Rois et du Champagne, tantôt gastronomique au restaurant Le Parc auréolé de 2 étoiles au Guide Michelin, puis joueuse à la Brasserie Le Jardin, qui arbore joyeusement le seul Bib Gourmand de Reims.

Une arrivée qui coïncide avec le début d'un embellissement d'envergure pour cette Maison iconique, membre de Relais & Châteaux.



« Le savoir-faire doit être au service de l'émotion et non au service de la technicité elle-même. »
- Christophe Moret, cuisinier du goût -

Christophe Moret dégage la force tranquille de ceux qui portent un œil neuf sur l'institution. Guidé par l'héritage, il est résolu à lui offrir une nouvelle générosité avec davantage de sensibilité et de gourmandise. Ce cuisinier d'expériences et d'influences, saucier et rôti-seur, est pour le moins concerné par la place centrale du végétal. Il revendique une gastronomie française et bien vivante. Autrement dit : décomplexée et ouverte sur le monde. « L'histoire nous montre que notre cuisine a

toujours été empreinte de métissages, pourquoi être tenté de la figer, de se concentrer sur un excès de technique plutôt que d'aller chercher l'émotion? ». Vouloir créer du lien, provoquer la surprise et l'émoi, c'est peut-être le meilleur hommage que l'on puisse rendre à la gastronomie française. C'est l'inscrire dans la pérennité et lui faire traverser les générations pour de bon. Les frontières aussi, avec des gourmets venus du monde entier.

Christophe Moret cherche le meilleur, l'exemplarité du goût et de la qualité. Le produit d'abord. Fidèle à ses fournisseurs pour garantir une cuisine au plus près des (micros) saisons et de leur maturité, il se procure les plus beaux produits locaux comme avec son feuille à feuille de foie gras, travaillé à partir des champignons de carrières voisines. À l'écoute, mais sans injonction aucune et sans interdits, il est prêt à piocher dans ses souvenirs de voyage, le détail qui fera toute la différence. Ce n'est pas un secret, Christophe Moret a fait de son goût pour l'Asie une inspiration. Il y puise une large part de sa modernité en proposant par exemple cet oursin caviar, dans une nage de bonite, kombu fumés et son fameux Chawanmushi, qui n'est autre qu'une classique royale digne d'Edouard Nignon, mais sans beurre et sans crème, d'un umami et d'une légèreté dignes de la cuisine d'aujourd'hui, tant recherchés.

« S'amuser, se renouveler ne veut pas dire que l'on s'éparpille. Au contraire, se montrer audacieux nécessite de bien connaître ses produits et d'être ouvert aux autres. »

Raison de plus pour celui qui aime l'iode, les acidités et tout ce qui empêche de tourner en rond, de cuisiner ses propres condiments comme les poireaux-livèche, le citron-kumquat, les champignons de Paris-Shitaké...



« À la cuisine de haute technologie, je préfère le goût d'une cuisson en cocotte et du risque. Aux cuissons sous-vide, j'opte pour faire confire les poissons à basse température, cuire les légumes en papillotes et rôtir un pigeon en direct sur sa carcasse. C'est cela, la cuisine vivante et instantanée! »



C'est aussi remettre de la découpe en salle, comme celle d'un homard en cocotte lutée ou proposer deux plats végétariens et s'offrir la complicité de l'ensemble des équipes. Un bon restaurant est inévitablement un travail envisagé de concert, aux yeux de ce Chef bonhomme, à l'œil taquin, au sourire franc et généreux, soucieux d'installer un dialogue entre les brigades, la sommellerie et la salle... Si cette dernière doit connaître chaque assiette sur le bout de la langue, elle est encouragée à échanger avec les producteurs. Quant à la sommellerie, elle est invitée à goûter chaque plat en amont afin de proposer l'accord optimal parmi les 1200 références de champagne. Le Domaine Les Crayères ne se contente pas d'une salle à manger grand siècle pour témoigner de l'art de vivre à la Française. Une fois encore, elle fait preuve d'agilité et d'esprit pionnier en livrant carte blanche à ce Chef qui ancre cette adresse bien dans son époque.

Le Jardin, plus «éphémère» et végétal

Même démarche d'honorer davantage les saisons pour cette table à la terrasse bucolique, faisant face au plus beau parc reimois. Le Chef Christophe Moret insuffle une cuisine spontanée, calquée sur la cueillette locale, avec de belles pièces à partager. Le ceviche, le végétal et autres crudos pour le zeste de fraîcheur, les découpes en salle (côte de cochon, turbot...) pour la convivialité. Les inconditionnels d'une Brasserie de haute volée, que sont la générosité et le maintien d'un savoir-faire, sont réunis pour faire régner une complicité partagée.

Rosalie Boucher, l'étoile montante de la pâtisserie en chef

A 32 ans, bien qu'ayant grandi dans « les tabliers » de son père, elle a d'abord entrepris des études de médecine pour revenir à ses premiers amours, la cuisine. Elle porte aujourd'hui avec une assurance et une maturité rares, son premier poste de Cheffe pâtissière. Bien décidée à s'inscrire dans la générosité et la gourmandise de son père et du Chef Christophe Moret, elle ne renonce pas à cultiver le juste équilibre entre légèreté et fraîcheur.

Rosalie imagine des desserts pour ceux qui hésitent encore. Privilégiant au maximum trois ingrédients « j'aime que l'on sache ce que l'on déguste dès la première cuillère », éliminant les excès de sucre et tout ce qui ne sert pas le plaisir. « Tout ce qu'il y a dans l'assiette est justifié et je n'oublie jamais que je suis la première à chercher la vivacité en fin de repas ». Inédit, sa crème brûlée de cacao dévoile l'onctuosité végétale, si chère à Christophe Moret, de la menthe et d'une agastache ramassée dans le potager. Simplement réhaussée de fines feuilles de chocolat noir pour le croquant et la puissance. Le Chef et la Cheffe pâtissière se retrouvent encore autour des céréales qu'ils affectionnent tant ! Rosalie est curieuse de valoriser la région qui l'accueille depuis plusieurs mois et déboule avec ce dessert au seigle. Tout l'inspire ici, une balade dans les vignes, la rencontre avec un producteur... « J'aime l'idée qu'il y ait une certaine cohérence entre l'environnement et ce que l'on déguste ».

Un contexte qui se nourrit aussi de principes, comme celui de respecter le terroir français et les saisons.

Raisonnée, déterminée à capitaliser sur ce que ses mentors lui ont appris - la valeur ajoutée d'une pâtisserie identitaire avec Cédric Grolet pendant 7 ans au Meurice, la rigueur chez Du Pain et des Gâteaux de Claire Damon, Rosalie est aussi ambitieuse. Et entend faire preuve d'une technique innovante pour chaque recette. Un challenge personnel qui traduit une volonté de pousser toujours plus loin le champ



de ses recherches. Une marque de caractère qu'elle partage avec sa brigade d'une douzaine de talents, avec le besoin de se singulariser en dessinant par exemple tous ses desserts, en fabricant elle-même ses moules pour s'assurer que chacune de ses créations soit unique. Ambitieuse et non pas prétentieuse, elle partage avec le même plaisir son enthousiasme à travailler une pâtisserie plus « directe » au Jardin. Des desserts empreints de la mémoire collective comme le Paris-Brest à la noisette, l'île flottante...

« Ce qui me plaît aussi aux Crayères, c'est l'opportunité d'être ici la plus complète possible : en créant les viennoiseries, les confitures et les compotes du petit-déjeuner, les attentions en chambre ou encore les mignardises de saison qui viennent ponctuer le café ».