

[View online version](#) • [Unsubscribe](#)

**Le Domaine Les Crayères conserve ses 4 toques au Gault & Millau et célèbre la reconnaissance de sa Cheffe Pâtissière Rosalie Boucher, élue Meilleure Cheffe Pâtissière du Grand Est**



Le Domaine Les Crayères est fier d'annoncer **le maintien de ses 4 toques au guide gastronomique Gault & Millau**, une distinction prestigieuse qui vient récompenser l'excellence et la créativité culinaire de son équipe. Sous la direction du Chef Christophe Moret et de la Cheffe Pâtissière Rosalie Boucher, la table des Crayères continue de s'affirmer comme une adresse incontournable de la gastronomie française.

La consécration de **Rosalie Boucher en tant que Meilleure Cheffe Pâtissière du Grand Est** souligne le talent et l'innovation qui caractérisent sa cuisine. Passionnée et engagée dans la création de desserts subtils et élégants, elle enrichit l'expérience gastronomique de ses invités grâce à des compositions qui réinventent les classiques avec finesse et modernité. Cette distinction vient couronner un parcours exemplaire et salue l'empreinte unique qu'elle insuffle à la carte du Domaine.

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.



Avec ces 4 toques, le Domaine Les Crayères confirme sa position parmi les plus grandes tables de France et invite les amoureux de la haute cuisine à découvrir, ou redécouvrir, une expérience culinaire mémorable en plein cœur de la Champagne.

### **A propos du Domaine Les Crayères**

*Cette propriété historique et membre de Relais & Châteaux, devenue l'une des plus belles adresses de l'art de vivre à la française sous l'impulsion des frères Gardinier qui lui offrent une nouvelle destinée au début des années 80, affiche à l'aube de ses 40 ans une toute nouvelle vision, qui va bien au-delà du terroir. Elle offre à ses hôtes plusieurs grilles de lecture pour comprendre ce qui singularise le territoire de la champagne : sa terre, ses vignes... mais pas seulement.*