

france3-regions.francetvinfo.fr

Pays : France

Dynamisme : 130



Page 1/5

[Visualiser l'article](#)

Reims : le Domaine des Crayères lance une riposte à la Covid en rouvrant ses portes le 5 mars

A quelques centaines de mètres des grandes maisons de champagne, le **Domaine des Crayères** s'apprête à proposer une nouvelle offre aux gourmets. Les restaurants restent fermés, en France, mais l'établissement va reprendre du service, en chambre, pour respecter les consignes sanitaires.



Le Domaine des Crayères attend ses clients pour le 5 mars. • © Les Crayères.

Marne Reims

" On voulait ouvrir, dès février ", raconte Arnaud Valary, Directeur Général du Domaine des Crayères. " On a fait l'erreur d'écouter les médias qui évoquaient un reconfinement. Maintenant, on s'arrêtera aux seuls discours du Gouvernement... On aurait dû redémarrer plus tôt. Depuis deux mois, on est prêt. On va remettre l'arborescence en route, remettre de la vie dans la maison, fermée depuis fin octobre, et repartir avec nos fournisseurs". Son hôtel-restaurant, Arnaud Valary, le compare à une ruche, où les brigades se relaient. Seulement depuis plusieurs semaines, maintenant, la vie avait terriblement ralenti dans cet établissement de luxe. Un "Click and Collect" avait été mis en place, fin octobre, et jusqu'au 20 décembre, au restaurant "Le Jardin", installé dans l'enceinte du parc du domaine. L'opération a été reconduite pour la Saint-Valentin, et force est de constater qu'elle a été couronnée de succès. " Les menus, que nous avons proposés sont partis en 24 heures. 50% de menus supplémentaires sont partis en deux heures ", souligne avec satisfaction le Directeur Général.



C'est dans une suite, comme celle-ci, que seront proposées les "parenthèses gastronomiques". • © Les Crayères

Il faut conserver nos talents....des savoir-faire pointus. Il ne faut pas que la créativité de nos équipes s'arrête. Il est urgent de recréer la vie.

Arnaud Valary, Directeur Général du Domaine des Crayères.

Une nouvelle expérience

Philippe Mille est le chef du restaurant gastronomique, deux étoiles "Le Parc" et de La Brasserie " Le Jardin", distingué par un Bib Gourmand, décerné par le Guide Michelin. Il parle avec beaucoup d'enthousiasme de l'opération qui va débiter le 5 mars. " *Le room service, on en faisait déjà. Cette fois, ce qu'on propose, c'est vraiment un moment gastronomique, en chambre* ". Dans les 20 suites dont dispose l'établissement, majordome, sommelier, gouvernante et toute la brigade dirigée par Philippe Mille, proposeront un "retour à une parenthèse gastronomique". " *Les gens ont envie de bouger, de ne plus rester enfermés chez eux. Ils pourront vivre cette expérience gastronomique à deux, dans leur suite, ou dans un salon privé* ". Deux dans un salon qui peut recevoir habituellement 30 convives, c'est en effet inhabituel. Les lieux seront aménagés pour l'occasion. Pour le reste, on peut tout juste savoir que Philippe Mille ne proposera que des plats nouveaux, mais il entend en réserver la surprise à ses clients. " *Tout cela nécessitera une organisation différente, car il faudra veiller particulièrement à la température des plats. Mais on s'adaptera* ", assure-t-il. " *Le but est de donner une expérience, une très belle prestation* ".

france3-regions.francetvinfo.fr

Pays : France

Dynamisme : 130



[Visualiser l'article](#)



Aux beaux jours, la terrasse accueille la clientèle. • © Les Crayères.

Conserver les talents

L'établissement de luxe emploie 122 personnes. Une équipe qui ne compte pas moins de huit sommeliers qui veillent sur les 58.000 bouteilles de la cave, " *une des plus belles caves à champagne d'Europe* ", souligne avec fierté, Arnaud Valary, le Directeur Général. Il ne pense pas que les restaurants vont rouvrir le 6 avril, ou même en mai. " *Ca peut durer longtemps* ", dit-il. " *Il faut conserver nos talents. Ce n'est pas, chez soi, devant la Playstation, qu'on arrivera à entretenir ces talents, des savoir-faire pointus. Il ne faut pas que la créativité de nos équipes s'arrête. Il est urgent de recréer la vie. Mais attention, pas question d'ouvrir un restaurant clandestin. La réservation d'une chambre sera obligatoire pour pouvoir profiter de ce service* ". Arnaud Valary rappelle d'ailleurs que de grandes maisons, comme la sienne sont restées ouvertes. C'est le cas, notamment du Bristol, à Paris, ou du Petit Nice de Gérald Passadat, à Marseille.



france3-regions.francetvinfo.fr

Pays : France

Dynamisme : 130

[Visualiser l'article](#)

Depuis la salle du restaurant "Le Parc", on peut apercevoir les jardins. • © Les Crayères

Tout cela nécessitera une organisation différente, car il faudra particulièrement veiller à la température des plats. Mais, on s'adaptera.

Philippe Mille, chef du Domaine des Crayères.

Accélérer la formation

Avec la crise sanitaire, qui se prolonge, une salle du Domaine des Crayères est désormais dédiée aux formations. " *Tous les personnels, apprentis compris, sont invités à se former en Anglais. Nous allons accélérer profondément la formation, qui est également importante pour le lien social* ", explique Arnaud Valary. " *Philippe Mille est très présent auprès des écoles hôtelières, mais les étudiants ne peuvent plus venir chez nous. Nous en avons replacé chez des Meilleurs Ouvriers de France* ". Pendant cette période de fermeture contrainte, la vie dans l'établissement ne s'est pas totalement arrêtée. L'entretien en a largement profité, et un service nouveau est apparu. Le Domaine des Crayères a mis en place une sécurité cynophile, absente habituellement, mais qui a été rendue nécessaire avec la fermeture. " *Au pire, on ne gagnera rien, mais il faut se remettre en route* ", assure Arnaud Valary.



C'est dans le parc du Domaine des Crayères, qu'est installée La Brasserie "Le Jardin". • © Les Crayères.

Veiller aux fournisseurs

Le responsable de cette maison rémoise prestigieuse se plaît à rappeler que le chef doublement étoilé, Philippe Mille, est locavore, à 90%. Pour cela, il s'appuie sur des producteurs locaux, qu'il faut soutenir. Les agneaux, les premières asperges des maraîchers vont arriver. Au domaine des Crayères, on compte bien en faire profiter la clientèle. Mais au-delà, on pense déjà à l'organisation du Marché des Producteurs, dans le parc de l'établissement. L'an dernier, 40 chalets y avaient été installés, en septembre. L'occasion d'y découvrir foie gras, escargots, fromage de chèvre, miel ou encore chocolats produits dans la Marne. A l'époque, il avait fallu mettre en place un système de réservation pour réguler l'affluence. Sur un week-end, 2900 gourmands s'y étaient rendus. Cette année, Arnaud Valary espère bien pouvoir reconduire l'évènement dont ce serait, s'il a lieu, la onzième édition.

france3-regions.francetvinfo.fr

Pays : France

Dynamisme : 130

[Visualiser l'article](#)

Mais pour l'heure, les équipes se préparent à accueillir leurs premiers clients, le 5 mars. Des réservations ont été faites, depuis Monaco, notamment. Des habitués se sont également manifestés. " *Les gens ont envie de s'asseoir à une table pour un moment gastronomique. Il faut que les Parisiens comprennent que la Champagne, n'est pas loin. Notre but est de donner cette expérience, mais pas dans une salle avec d'autres* ", dit Philippe Mille. La question est à présent de savoir si aucun nouveau confinement ne viendra perturber ces projets.