

GASTRONOMIE

Qui est le nouveau chef des Crayères

REIMS Il est le nouveau visage de la cuisine de l'emblématique Domaine rémois. Cet Orléanais d'origine se sent « parfaitement accueilli en Champagne ».

ANTOINE PARDESSUS

Christophe Moret est le nouveau chef des Crayères. Ce cuisinier expérimenté, spécialisé dans les sauces, – « je suis rôti-seur-saucier de formation » rappelle l'intéressé –, nous arrive de Paris, plus précisément du restaurant doublement étoilé l'Abeille du Shangri-La, où il a passé huit années. De sa vie parisienne, Christophe Moret a conservé au moins une habitude, celle de se déplacer à moto, « une de mes passions » confie-t-il. Même s'il a déjà constaté qu'il « est bien plus facile de se garer à Reims qu'à Paris ! »

Avant de débarquer chez nous il y a six mois, il ne connaissait pas particulièrement la cité des sacres, si ce n'est quand même pas quelques week-ends passés sur place avec son épouse. Cet originaire d'Orléans, titulaire d'un BEP obtenu au lycée hô-

.....
« *Mes patrons ne sont pas de simples investisseurs mais aussi des gourmets* »

Christophe Moret,
Chef exécutif des Crayères

telier de Blois, savait cependant que les Crayères sont l'un des hauts lieux de la gastronomie locale. « J'espère à mon humble niveau perpétuer leur renommée, commente-t-il. J'ai la chance d'être entouré pour cela d'équipes intéressées et intéressantes, et d'avoir des patrons qui ne sont pas de simples investisseurs mais aussi des gourmets. Je me sens donc parfaitement accueilli en Champagne ! »

Ses spécialités ? Il nous cite volontiers un flan à la japonaise à base de bouillon de dashi, « un bouillon sans



Christophe Moret : « J'ai trouvé ici des équipes à la fois intéressées et intéressantes. » A.P.

gras » ; il faut dire que, non seulement Christophe Moret a beaucoup bourlingué en France, mais il est aussi allé longuement s'inspirer à l'étranger, notamment en Asie. L'araignée de mer, servie avec chou-fleur et caviar, fait aussi partie de ses plats de cœur. Le nouveau chef attache aussi une grande importance à ce que l'on versera dans votre verre, « car la cuisine française est faite pour aller avec le vin ». ■

PARÉ POUR LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Un des prochains rendez-vous qui attendent Christophe Moret sera le marché des producteurs, 21 et 22 septembre, qui permet à tout un chacun de rencontrer ceux qui fournissent les cuisines de la prestigieuse maison du boulevard Henry-Vasnier, et de s'approvisionner eux aussi auprès d'eux. Ce ne sera pas une nouveauté pour lui puisqu'il pratiquait déjà la chose au Plaza Athénée parisien. « Je considère les producteurs comme de vrais partenaires, insiste-t-il d'ailleurs, pas de simples fournisseurs, et je suis très attaché à ce qu'ils puissent vivre décemment de leurs productions ; car s'ils sont excellents, nous, on pourra être bons. »